



PANORAMA DE LA RHD

INTRODUIRE DES PRODUITS
LOCAUX DANS VOTRE
RESTAURANT COLLECTIF,
C'EST POSSIBLE !

**Guide
chiffré**



SOMMAIRE

P. 4

CHIFFRES : LA RESTAURATION
COLLECTIVE NORMANDE

P. 6

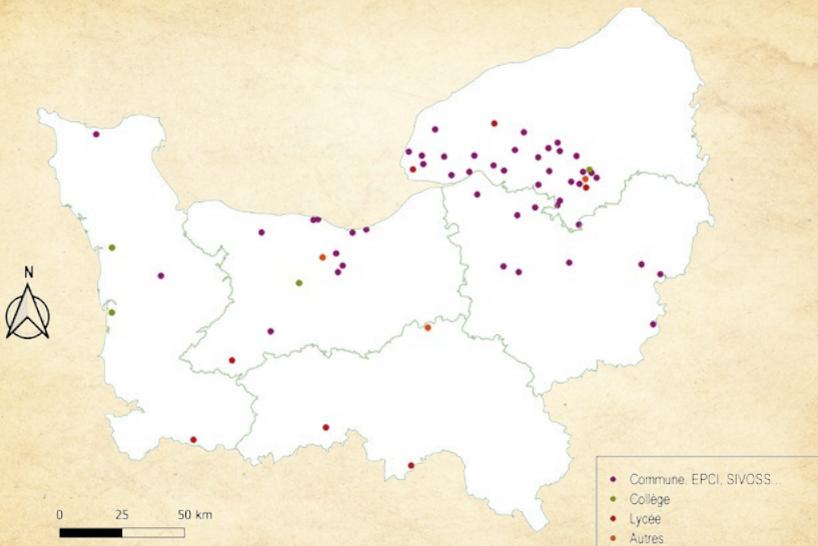
INTRODUIRE DES PRODUITS
LOCAUX DE QUALITE
EN 3 ETAPES

P. 14

L'ACCOMPAGNEMENT :
UN ELEMENT CLE POUR
L'INTRODUCTION DE
PRODUITS LOCAUX

PANEL DES STRUCTURES AYANT REPONDU A L'ENQUETE

76 RÉPONSES : 4 collèges, 56 écoles et centres aérés, 5 centres médicaux, 10 lycées et 1 restaurant administratif.





ZOOM

LES PRODUITS ACCEPTES PAR LA LOI EGALIM

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs doivent proposer des menus avec au moins **50 % de produits « de qualité et durables »**, dont au moins **20 % de produits biologiques** ou en conversion.

QUE VEUT DIRE « PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLE » ?



issus de l'agriculture biologique ou en cours de conversion.



SIQO* : labellisés Label rouge, AOC/AOP, IGP, STG (Spécialité traditionnelle garantie), avec la mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » Attention, les mentions « fermier », « produit de la ferme » et « produit à la ferme » sont acceptées uniquement pour une liste précise de produits. Pour plus d'informations : <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>.



HVE (issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale)



issus de la mer et labellisés Pêche durable.

Même si les poissons et les crustacés proviennent de pays étrangers.



bénéficiant du label équitable



bénéficiant du logo RUP (Région Ultrapériphérique).

Les RUP sont des régions très éloignées de la Métropole : la Guadeloupe, la Guyane, la Réunion, la Martinique, Mayotte et Saint-Martin (France), les Açores et Madère (Portugal) et les îles Canaries (Espagne) et autres... (Cf. Parlement Européen.)



ATTENTION Le caractère « local » n'est pas compris dans les 50% de produits « de qualité et durables » de la loi EGALim.

L'approvisionnement local n'est pas pris en compte par la loi EGALim. Cependant, il est possible de trouver des produits locaux « de qualité » afin de soutenir l'économie locale, de valoriser le mieux manger, de réduire l'impact environnemental.

*SIQO : Signes officiels de la qualité et de l'origine. Par exemple, les labels, les AOP/AOC, mention « fermier »... La liste complète est à retrouver sur <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>

LA RESTAURATION COLLECTIVE NORMANDE

chiffres 2021

2,22 euros

C'est en moyenne, le coût matière du repas des restaurants s'approvisionnant en produits locaux (+ de 20 % à l'année). Au contraire, le coût matière du repas pour les autres restaurations collectives, s'approvisionnant moins en local (entre 1 et 20 % à l'année) est en moyenne de 4 euros !



22 centimes

C'est l'écart en moyenne par repas des coûts des matières premières entre les restaurants s'approvisionnant beaucoup en BIO ou non !



cinquante / cinquante



Il n'y a pas de lien entre le montant des achats du restaurant et sa possibilité d'approvisionnement en produits locaux.

50% de restaurants collectifs avec un marché public de + de 90 000 € s'approvisionnent beaucoup en produits locaux (+ de 20 % à l'année). Ceux qui s'approvisionnement moins en produits locaux arrivent au même taux.

La viande et les légumes : 2èmes produits les plus commandés localement !

80 % des restaurateurs interrogés commandent de la viande locale, un chiffre à égalité avec les légumes ! La première marche du podium est détenue par les produits laitiers (86%).



Produits laitiers : stars des commandes bio !

86 % des restaurateurs interrogés commandent des produits laitiers AB² et pour 83 % des légumes. Les fruits et l'épicerie AB (farine, céréales, huiles) sont achetés par 64% et enfin la viande et les oeufs par environ 40% d'entre eux.



Seulement 3%

C'est le pourcentage d'établissements qui s'approvisionnent en produits sous SIQO¹ (+ de 20 % des produits).



+ de bio dans les cantines

Le pourcentage de cantines qui proposent + de 20% de leur produits en AB a augmenté de 11% à 25 % ! Pourtant, entre 2018 et 2019, 70 % des établissements proposaient pas ou peu de produits AB dans leurs cantines. En 2021, ce chiffre est tombé à moins de 37 %.

INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITE EN 3 ETAPES



ETAPE 1

CONSTRUIRE UN PROJET COLLECTIF

- **Impliquer l'ensemble des acteurs** : Pour fonctionner, la démarche d'approvisionnement en produits locaux et/ou de qualité doit être partagée et soutenue par l'ensemble des acteurs du restaurant collectif. En effet, l'introduction de produits locaux de qualité est un projet qui propose de repenser tout un système de travail de la terre à l'assiette. Tous les corps de métier du restaurant ainsi que les élus et les consommateurs doivent être impliqués.

Le saviez-vous ?

67 % des restaurants introduisant plus de 20 % de produits locaux ont formé leurs équipes de cuisine et de service et/ou ont sensibilisé leurs convives.

Le saviez-vous ?

Les restaurants s'approvisionnant à plus de 20 % en produits locaux ont en moyenne 3 corps de métier à l'initiative de la démarche d'introduction. En comparaison, les restaurants s'approvisionnant entre 1 et 20 % en produits locaux ont en moyenne seulement 2 corps de métier à l'initiative de la démarche.

- **Former les professionnels de la cuisine et sensibiliser les convives** : L'ensemble de l'équipe doit être impliquée dès le début du projet. La formation et l'échange sur le travail de produits bruts ou sur l'introduction de protéines végétales sont possibles. Les convives doivent également être liés notamment par de la sensibilisation au gaspillage alimentaire, l'explication de la provenance des produits ou la rencontre avec les producteurs...



ETAPE 2

FAIRE LE CHOIX DES PRODUCTEURS LOCAUX

- **Obtenir une offre adaptée à sa demande** : Il est nécessaire d'avoir une connaissance précise de l'offre locale. Les échanges et l'interconnaissance permettent la création de partenariat gagnant/gagnant notamment sur le prix. De plus, si la demande est anticipée, le producteur peut parfois proposer un produit adapté spécifiquement à la demande (calibre, recette, conditions de livraison...).

Si un restaurant collectif commande des volumes trop importants sans concertation préalable, la demande pourra être infructueuse. Il est donc important de commencer progressivement et d'avoir une connaissance fine de son territoire.

- **Privilégier la qualité des produits** : La proximité géographique associée à un nombre réduit d'intervenants garantit la fraîcheur des produits. Les fruits et légumes perdent moins leur vitamines et leur goût.

Le saviez-vous ? Les échanges entre acheteur et producteur ont permis de créer des liens de confiance (73,5%), de rechercher des compromis (63%) et de découvrir de nouveaux produits (43%).

- **S'assurer une réactivité de service** : Le partenariat avec un producteur ou une entreprise locale garantit la réactivité de la livraison, du réassort et du dépannage.
- **Satisfaire ses équipes et ses convives** : Travailler avec un produit local apporte une satisfaction professionnelle aux équipes. Les convives apprécient également cette relation au territoire.
- **Permettre l'ancrage territorial** : Se fournir localement permet de participer activement à la vie de son territoire.
- **Créer une relation de confiance** : Les restaurants collectifs introduisant le plus de produits BIO et le plus de produits locaux ont quasiment tous été en contact avec un producteur. Les rencontres et les visites d'exploitations leur ont permis de créer une relation de confiance et de trouver des compromis mutuels.



témoignage

IDENTITÉ

- Association d'accompagnement en chantier d'insertion depuis 35 ans
- 7 chantiers d'insertion spécialisés en espaces verts et en environnement
- 1 chantier maraîchage et légumerie (1 ha)

PRODUCTEUR BROTONNE ENVIRONNEMENT

Brotonne environnement (connu antérieurement sous le nom de Bateau de Brotonne) compte 7 chantiers d'insertion spécialisés en espaces verts et en environnement. Notre chantier maraîchage et légumerie existe depuis 4 ans. Aujourd'hui nous travaillons avec 1 ha mais à l'avenir nous espérons cultiver jusqu'à 3 ha.

Notre production trouve ses débouchés dans la vente directe et la restauration collective. Actuellement, quatre restaurants de la crèche au lycée nous font régulièrement confiance pour les approvisionner. Notre projet futur est de développer la production

pour pouvoir travailler de façon régulière avec 7 restaurants scolaires.

L'interconnaissance est l'une des clés nécessaires au développement de partenariat producteurs locaux/ restauration collective. Nous avons rencontré tous les chefs des cuisines sur leur lieu de travail et organisé des visites du chantier maraîchage

de notre association. Ces échanges sont déterminants pour les relations. Les chefs sont souvent surpris. En observant les légumes dans les champs, ils comprennent peu à peu la problématique de la saisonnalité. De plus, ils sont sensibles au fait que les salariés de l'association soient en insertion professionnelle.

Parfois, ces visites nous ont permis d'imaginer ensemble des projets de visite pour les élèves, retraçant le voyage du légume du champ à l'assiette.

Nous proposons deux formules aux cuisiniers : soit ils commandent à l'avance soit ils s'adaptent et cuisinent en fonction des

produits que nous avons. Cette dernière stimule la créativité des équipes de cuisine !

Nous avons un projet de création d'un verger adapté à la restauration collective. Les variétés pourront être choisies en fonction des besoins des restaurants, notamment le goût et la période de récolte.

« L'INTERCONNAISSANCE EST L'UNE DES CLÉS NÉCESSAIRES AU DÉVELOPPEMENT DE PARTENARIAT PRODUCTEURS LOCAUX/ RESTAURATION COLLECTIVE. »

COMMANDER LOCALEMENT SANS PROBLÈMES D'APPROVISIONNEMENT : C'EST POSSIBLE !

Le saviez-vous ? Les établissements introduisant le plus de produits locaux et bio s'approvisionnent majoritairement en produits frais, notamment en légumes et en poissons.

■ **Commencer par un approvisionnement mixte :** Les restaurants s'approvisionnant beaucoup en produits locaux (+ de 20 % à l'année) commandent en partie chez des agriculteurs (59 %) et en partie chez des groupements d'agriculteurs 32 %.

■ **Commander régulièrement :** 46 % des personnes interrogées rencontrent des difficultés dans leurs approvisionnements en produits normands et/ ou de qualité. Cependant, les restaurants introduisant le plus de produits locaux de qualité rencontrent moins de difficultés d'approvisionnement.

**LES RESTAURANTS
S'APPROVISIONNANT
BEAUCOUP EN PRODUITS
LOCAUX (+ DE 20 % À
L'ANNÉE) ONT EN MOYENNE
864 COUVERTS PAR JOUR !**

■ **Rédiger un marché adapté :** Lors de la rédaction du marché, le libellé des lots « Légumes frais de saison » est adapté aux fournisseurs locaux, c'est donc une bonne façon d'introduire plus de produits bruts et locaux dans votre restaurant.

L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN POISSON

C'est possible ! 1/3 des lycées de la région proposent déjà plus de 50% de poisson frais !

■ **Favoriser le poisson frais, pour favoriser l'approvisionnement local :** L'offre de poisson surgelée (lieu noir, cabillaud, colin...) repose essentiellement sur l'importation. Distinguer un marché du frais, partiellement ou intégralement, permet le plus souvent de sortir de l'obligation d'appel d'offre (montant inférieur à 80 000€/an) et de bénéficier d'une offre locale.

■ **Préciser une liste d'espèce, y compris pour les marchés publics :** Tcaud, dorade grise,

grondin rouge, roussette, plie, raie bouclée, sont des espèces typiquement normandes. Les demander, y compris dans les appels d'offre en frais, permet d'orienter l'offre.

■ **Rejoindre un réseau de livraison d'une entreprise de mareyage :** Plusieurs mareyeurs normands proposent ces poissons en filets, en saumonette ou en aile, mais tous ne livrent pas partout. Pour intégrer leur réseau de distribution, contractualisation et régularité des commandes sont de mises. *La liste des fournisseurs est accessible auprès de Normandie Fraicheur Mer : secretariat@nfm.fr*



témoignage

IDENTITÉ

- Collège Léonard de Vinci
- Bois-Guillaume
- 560 couverts / jour
- Equipe : 4 personnes
(2 au froid et 2 au chaud).

EQUIPE RESTAURATION COLLEGE LEONARD DE VINCI

Les légumes sont de saison, frais et bruts. Nous travaillons avec un producteur à 12 km du collège qui amène tous les légumes bruts et un minimum terreux. Les pommes de terre et les carottes sont livrées par un producteur en 4ème gamme (crus sous vide). Pour nos frites, il y a plus de travail que pour des surgelées (précuire, refroidir, cuire etc.). Il est vrai qu'introduire des légumes frais peut être contraignant car il faut du monde à la légumerie, mais cela a plus de sens.

La volaille est achetée entière à un groupement de producteurs, découpée sur place et valorisée dans son intégralité. Le bœuf est né et élevé en Normandie, livré en morceaux prêts à découper

(en gros morceaux) : la viande est donc mieux valorisée. Il n'y a pas de gros gains économiques mais très peu d'emballage. C'est un élément très important pour moi.

« IL EST VRAI QU'INTRODUIRE DES LÉGUMES FRAIS PEUT ÊTRE CONTRAIGNANT CAR IL FAUT DU MONDE À LA LÉGUMERIE, MAIS CELA A PLUS DE SENS. »

Le porc est élevé dans le pays de Bray. Il arrive également en gros morceaux. Nous valorisons toute la bête sauf la tête et les pieds. Le poisson arrive frais chaque semaine. Il est découpé et cuisiné sur place.

Nous n'achetons aucune poudre, ni pour la crème anglaise, ni pour les sauces. Ces dernières sont élaborées majoritairement à partir des légumes.



ETAPE 3

MODIFIER SES HABITUDES

- **Faire des achats réguliers** : Afin de simplifier significativement la démarche d'approvisionnement et de lisser les coûts, la première solution est de faire des achats réguliers auprès des producteurs. Une demande pérenne permet à ces derniers de mieux connaître les besoins du restaurant et de s'y adapter.
- **Introduire des légumes frais et bruts** : Si la cuisine dispose d'une légumerie équipée et de personnels motivés, transformer des légumes bruts coûte généralement moins cher qu'acheter des produits de 4ème gamme. Les légumes frais perdent moins d'eau que les légumes surgelés ce qui permet de les commander en moins grande quantité.

Le saviez-vous ? *Les établissements introduisant le plus de produits locaux de qualité proposent ces produits une à plusieurs fois par semaine. La régularité est donc importante.*

- **Fabriquer sur place les plats ou les desserts** : Cuisiner demande plus de temps mais diminue les coûts. De plus, le métier de cuisinier reprend du sens, ce qui améliore la motivation de l'équipe. Enfin, les plats sont gustativement meilleurs, ce qui réduit le gaspillage des convives.
- **Introduire des légumineuses** : Le remplacement des produits carnés par des légumineuses est intéressant pour le coût. De plus il y a une offre locale de légumineuses. *Voir focus p. 12.*



témoignage

Dominique Maupin

DIRECTEUR DE LA CUISINE CENTRALE SIREST ROUEN BOIS-GUILLAUME

IDENTITÉ

- Sirest Rouen Bois-Guillaume
- 7700 couverts repas par jour.
- Equipe : 31 personnes dont 15 en cuisine
- Convives : maternelles, primaires, adultes écoles et centres de loisirs, crèches, personnes âgées des villes de Rouen et de Bois-Guillaume

Nous introduisons au moins une fois par semaine des légumineuses lors du menu végétarien. Nous ne voulions pas remplacer la viande par des produits industriels, c'est pourquoi nous cuisinons des légumineuses : des pois chiches, des lentilles, des haricots rouges, des haricots blancs, des pois cassés et des flageolets.

De plus, de temps en temps nous cuisinons des légumineuses dans le plat « sans viande » (proposé chaque jour où de la viande est au menu).

Il est important de préciser que cette introduction a été facilitée par notre diététicienne-nutritionniste. Elle est elle-même végétarienne et possède des connaissances poussées dans les

légumineuses, ce qui nous a permis de développer des recettes équilibrées avec les cuisiniers.

Nous nous approvisionnons facilement en légumineuses 31% de ces dernières sont normandes, nous rédigeons notre marché public afin de faciliter l'achat de légumineuses de la région.

**« LES LÉGU-
MINEUSES
PERMETTENT
DE LIMITER LA
CONSOMMATION
DE VIANDE ET
DONC DE RÉ-
DUIRE LE PRIX
DU REPAS. »**

En conclusion, les légumineuses permettent de limiter la consommation de viande et donc de réduire le prix du repas. Je dois cependant préciser qu'il faut manger plus de légumineuses que

de viande pour une même quantité de protéines ce qui peut parfois augmenter le gaspillage. C'est un vrai levier pour introduire plus de produits locaux de qualité.

Le saviez-vous ? 44 % des restaurants s'approvisionnant à plus de 20 % en produits locaux introduisent des légumineuses. Alors que, seulement 9 % des restaurants s'approvisionnant à moins de 20 % en produits locaux en introduisent.

- **Elles peuvent remplacer la viande dans les menus végétariens :** Les restaurants introduisant le plus de produits locaux de qualité utilisent en majorité des protéines végétales dans leurs menus végétariens. Cependant, il est important que les légumineuses soit associées avec d'autres aliments pour que les protéines soient complètes (légumineuses - céréales, légumineuses - algues...).
- **Elles présentent de nombreux bénéfices nutritionnels :** Elles sont sources de protéines végétales et riches en fibres, ce qui les rend particulièrement rassasiantes. Elles présentent un indice glycémique faible ainsi qu'une haute teneur en fer et ne contiennent pas de gluten. Ce sont donc des alliées de poids dans la mise en place d'un menu équilibré.

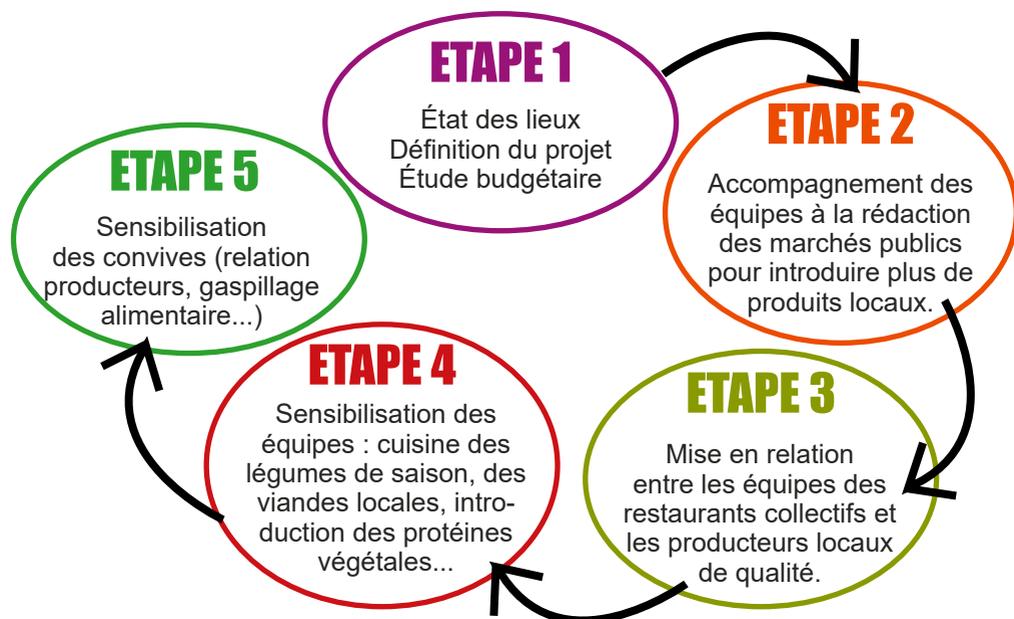
RAPPEL

Le plan pluriannuel de diversification de protéines

Pour les restaurants servant plus de 200 couverts par jour en moyenne, les gestionnaires sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent. (art. 24 de la loi EGAlim).



L'ACCOMPAGNEMENT : UN ELEMENT CLE POUR L'INTRODUCTION DE PRODUITS LOCAUX



Le saviez-vous ? 57% des restaurateurs ayant répondu affirment qu'ils ont été accompagnés dans leur recherche et dans la mise en lien de fournisseurs.

Il est indispensable de faire le tour de la question : bien connaître l'offre locale, recenser les gammes de produits disponibles, les grammages et les conditionnements, les quantités et les qualités, les périodes de disponibilité, les prix, les fournisseurs et leurs circuits de distribution.

Un accompagnement complet permet de se poser les bonnes questions, ce qui a un impact direct sur les chances de réussite du projet et introduire plus de produits locaux.

Le saviez-vous ? Parmi les restaurants introduisant au moins 20% de produits locaux, 68% ont été accompagnés.

témoignage

IDENTITÉ

■ Restaurant scolaire (maternelle et primaire) à Serquigny
■ 125 repas servis par jour
■ 3 ETP en cuisine

Quel est notre fonctionnement concernant les produits locaux et les repas ? Nous avons déjà commencé le changement avant [n.d.l.r. l'accompagnement CIVAM] mais nous avons progressé. Nos menus, qui étaient adaptés à nos enfants, sont agrémentés de nouvelles recettes comme le parmentier de légumes. Nous testons des plats pour faire découvrir des goûts nouveaux à nos petits convives. Nous intégrons

« NOUS AVIONS DÉJÀ COMMENCÉ AVANT MAIS NOUS AVONS PROGRESSÉ. »

plus de bio en accord avec le budget pour respecter la loi Égalim. Les mêmes producteurs nous suivent depuis le début. De plus, nous allons travailler avec un ou des producteurs de volailles (propositions en cours) et deux producteurs pour les produits laitiers. Pour les fruits et légumes, nous nous fournissons dans l'épicerie du village et un maraicher qui débute.

RETOUR SUR L'ACCOMPAGNEMENT DE L'ÉQUIPE PAR LE RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS

L'accompagnement a été initié en 2020 par le Réseau des CIVAM normands et l'Intercom de Bernay Terre de Normandie. Il concerne 5 établissements : la cuisine centrale de Bernay, le restaurant scolaire de Serquigny, le restaurant scolaire de Plasnes, l'EHPAD de Brionne et le lycée Augustin Fresnel de Bernay. Au programme de l'accompagnement :

- Diagnostic du fonctionnement et de l'approvisionnement ;
- Analyse des factures pour le suivi égalim ;
- Travail sur la publication de nouveaux marchés adaptés à l'offre locale ;

- Méthodologie du travail avec les producteurs.
- Atelier cuisine de 2 jours au sujet de l'utilisation des produits bruts et des protéines végétales par le collectif Les pieds dans le plat.
- Rencontre territoriale de producteurs travaillant avec la restauration collective.

Pour inclure les convives dans le changement, plusieurs animations ont été réalisées auprès d'eux. Par exemple, lors de la semaine du goût pour les enfants.

QUI A REALISEE L'ENQUETE ?



■ LE RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS

Cette association est née de la fusion des Défis Ruraux et de la FRCIVAM Basse-Normandie. Porté par des valeurs fortes d'humanisme et de coopération, le réseau réunit des agriculteurs, des responsables associatifs et des citoyens qui souhaitent accompagner le développement de systèmes agricoles et alimentaires durables ainsi qu'une approche environnementale des comportements sur toute la Normandie.

QUI A FINANCE L'ENQUETE ?

■ LA RÉGION NORMANDIE



Réseau des CIVAM normands

Place Paul-Levieux - 76190 Allouville-Bellefosse

> Chloé Godard - Chargée de mission circuits courts et territoires

07 69 19 30 04 - chloe.godard@civam.org

> Sarah Despons - Chargée de mission circuits courts et fermes ouvertes

07 69 62 25 46 - sarah.despons@civam.org

> Sandrine Lepetit - Animatrice éducation à l'environnement, circuits courts et fermes ouvertes, petits ruminants, PPAM

06 98 54 25 28 - sandrine.lepetit@civam.org

Ce document a été réalisé dans le cadre des Contrats d'Objectifs Régionaux soutenus par la Région Normandie.

