

VetAgro Sup

Mémoire de fin d'études d'ingénieur

Les dynamiques et outils mobilisables par la
Communauté d'Agglomération du bassin de
Bourg-en-Bresse pour favoriser l'introduction
de produits locaux dans la restauration
collective

Julie Cherchelay

Option EcoTerr - Ingénierie et stratégie du développement
écoterritorial

2017 - 2018

VetAgro Sup

Mémoire de fin d'études d'ingénieur

Les dynamiques et outils mobilisables par la
Communauté d'Agglomération du bassin de
Bourg-en-Bresse pour favoriser l'introduction
de produits locaux dans la restauration
collective

Julie Cherchelay

Option EcoTerr - Ingénierie et stratégie du développement
écoterritorial

2017 - 2018

Structure de stage : Communauté d'Agglomération du bassin de
Bourg-en-Bresse

Maître de stage : Paulien CHIROUZE

Tuteur de stage : Olivier AZNAR

« L'étudiant conserve la qualité d'auteur ou d'inventeur au regard des dispositions du code de la propriété intellectuelle pour le contenu de son mémoire et assume l'intégralité de sa responsabilité civile, administrative et/ou pénale en cas de plagiat ou de toute autre faute administrative, civile ou pénale. Il ne saurait, en cas, seul ou avec des tiers, appeler en garantie VetAgro Sup. »

REMERCIEMENTS

Je souhaite remercier toutes les personnes ayant contribué à la réussite de mon stage de fin d'étude.

Tout d'abord, je remercie ma maître de stage, Mme Pauline CHIROUZE, coordinatrice du pôle développement rural et du programme Liaison Entre Action de Développement de l'Economie Rurale (LEADER) pour son implication et son accompagnement technique et professionnel dans le stage et sa poursuite. Son partage d'expériences, de connaissances, de méthodes de travail et son ouverture d'esprit m'a apporté un fort enrichissement personnel.

Je remercie également Mme Adeline BRUNET, directrice du service des politiques contractuelles et du développement rural, de m'avoir accueilli et d'avoir suivi mon évolution au cours de ce stage.

Je remercie beaucoup M. Aimé NICOLIER, Vice-Président ruralité, agriculture et forêt à la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B), pour son implication, son écoute, ses encouragements dans la réalisation de cette étude ainsi que pour son portage politique de la thématique d'étude.

Un grand merci également à l'équipe du service des politiques contractuelles et du développement rural pour son accueil chaleureux, ainsi que pour son partage d'expériences, son soutien et son aide dans la finalisation du stage.

J'adresse aussi un remerciement à l'équipe du service économique, qui m'ont fait partager leur bureau et m'ont permis des conditions de travail dans une ambiance agréable.

Je remercie également les autres chargés de missions et assistantes administratives de la CA3B, ainsi que les personnes extérieures à la structure que j'ai rencontrées et qui ont contribué au bon déroulement de ce stage.

Enfin, je remercie grandement mon tuteur de VetAgro Sup, M. Olivier AZNAR, pour son implication, son accompagnement et son écoute, ayant réussi à me faire prendre du recul sur ma mission.

Finalement, ce stage marque la fin de ma formation à VetAgro Sup et de mes études. Je souhaite donc remercier ma famille ainsi que toutes les personnes que j'ai rencontrées durant mon parcours, amis comme professeurs.

RESUME

La Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B) souhaite s'engager dans le développement d'un système d'approvisionnement local à destination de la restauration collective. L'implication dans cette thématique s'intègre dans un contexte politique et territorial favorable. Cette démarche permettrait au territoire de la CA3B de répondre aux enjeux de développement de l'économie locale, en valorisant les productions du territoire et en incitant la restauration collective à s'approvisionner chez les producteurs locaux pour créer de nouveaux débouchés agricoles.

Des entretiens auprès de divers acteurs du territoire de la CA3B ont permis de comprendre le fonctionnement des systèmes d'approvisionnement et de déceler les freins et besoins des acteurs pour développer cette démarche locale. En amont, les producteurs sont confrontés à un manque d'organisation de la filière agricole et de connaissance de ce débouché. En aval, les acheteurs publics sont face à un manque d'informations, d'organisation et à des a priori sur le recours aux produits locaux. Un manque de communication et de connaissance entre ces types d'acteurs apparaît également.

Face à ces freins, la CA3B souhaite proposer un plan d'actions, intégré dans une stratégie dédiée, validée et appuyée politiquement, afin de mettre en place des dynamiques et outils d'approvisionnement local. Par ses compétences de communication, d'animation, d'accompagnement et de financement, la CA3B souhaite s'impliquer en faveur de l'approvisionnement local, tout en impulsant une démarche partenariale avec les acteurs du territoire afin de pérenniser cet engagement.

Mots clés : approvisionnement local, restauration collective, collectivité territoriale, outils

SUMMARY

The « Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse » (CA3B) wants to be involved in the development of a local supply system for the collective catering. This implication is integrated in a political and territorial context in favor of the introduction of local products in mass catering. This local approach could face the challenges of the local economy development, by enhancing the local products and encouraging collective catering to supply in proximity in order to create new outlets for local farmers.

Different territorial stakeholders interviews enabled to understand the supply functioning and the weaknesses to develop a local supply in the CA3B territory. Upstream, local farmers are faced to a lack of organization in the agricultural sector. Downstream, public buyers are faced to a lack of information, human resources and preconceptions on the local products use. A lack of communication and mutual knowledge appear also between these stakeholders.

Faced to these weaknesses, the CA3B wants to develop an action plan, integrated in a specific strategy, politically approved and supported, in order to set up different tools and dynamics of local supply. With its communication, organization, support and financing skills, the CA3B can be involved in favor of local supply, while keeping a partnership-based approach with local stakeholders in order to make this commitment lasting.

Key words : local supply, collective catering, local authority, tools

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS

RESUME

TABLE DES MATIERES

LISTE DES FIGURES

LISTE DES TABLEAUX

LISTE DES ABREVIATIONS

INTRODUCTION.....1

Partie 1. La définition de l’approvisionnement local en restauration collective dans le territoire de la Communauté d’Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse2

I. L’approvisionnement local dans la restauration collective : une définition fluctuante dans un cadre réglementaire en évolution2

1. Qu’est-ce que l’approvisionnement local2

2. Dans la restauration collective ?.....3

3. Une prise de conscience politique progressive des enjeux d’alimentation locale traduite dans la réglementation nationale.....4

II. Une collectivité territoriale récente impliquée dans le développement stratégique de l’alimentation.....6

1. La CA3B, une nouvelle collectivité inscrite dans un territoire rural et à la gouvernance politique.....6

2. Une stratégie d’actions en matière d’agriculture et d’alimentation basée sur les spécificités territoriales8

3. La présentation de l’étude sur l’approvisionnement local en restauration collective
11

4. La méthodologie de réalisation de l’étude13

Partie 2. L’état des lieux et l’analyse du fonctionnement de l’approvisionnement à destination de la restauration collective sur le territoire de la CA3B16

I. Des initiatives aux échelles supralocales et locales encadrant la dynamique d’approvisionnement local dans la restauration collective16

1. La région Auvergne Rhône-Alpes, pionnière dans l’approvisionnement local16

2. L’Ain, un département souhaitant valoriser les productions locales à travers la restauration collective17

3. A l’échelle de la CA3B, des actions engagées dans l’alimentation locale18

II.	La construction d'un marché de produits alimentaires locaux : état des lieux et analyse de l'offre et de la demande	21
1.	Des acteurs de la restauration collective manquant d'informations sur l'approvisionnement local mais soutenus par une implication politique	21
2.	Une offre de produits locaux manquant de visibilité et d'organisation pour fournir la restauration collective	27
3.	Des freins ressentis à mettre en relation pour déceler les freins existants à l'approvisionnement local	29
 Partie 3. Les moyens d'intervention de la CA3B pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective.....		30
I.	Les subventions et financements d'actions et projets existants	30
1.	Des compétences de financements directs au service de l'approvisionnement local	30
2.	Le financement indirect pour appuyer des projets logistiques et de transformation des produits agricoles.....	31
II.	La communication sur l'alimentation locale auprès de publics cibles	32
III.	L'intervention de la CA3B en tant qu'animateur de groupes de travail	33
1.	Favoriser la connaissance mutuelle des acteurs : un levier à l'approvisionnement local	33
2.	... Ayant déjà fait ses preuves dans d'autres territoires	34
IV.	La veille et l'accompagnement des marchés publics alimentaires	35
V.	L'officialisation de la stratégie agriculture, alimentation et filière bois de la CA3B par la création d'un PAT	36
 CONCLUSION ET MISE EN PERSPECTIVES		37
BIBLIOGRAPHIE		39
ANNEXES		41

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Schéma représentant les domaines de la restauration hors domicile en France

Figure 2 : Frise chronologique représentant l'évolution de la réglementation nationale française en matière d'approvisionnement local de la restauration collective

Figure 3 : Carte représentant la situation géographique de la CA3B à l'échelle de la région AuRA et des régions limitrophes

Figure 4 : Carte représentant les 3 entités territoriales de la CA3B

Figure 5 : Carte représentant l'occupation des sols sur le territoire de la CA3B

Figure 6 : Schéma représentant l'organisation et la composition du conseil communautaire au sein de la CA3B

Figure 7 : Carte représentant la répartition territoriale des productions agricoles à l'échelle de la CA3B

Figure 8 : Schéma représentant les divers schémas composant le projet de territoire de la CA3B

Figure 9 : Cartes représentant la répartition des établissements scolaires et médicosociaux pour personnes âgées, sur le territoire de la CA3B, ainsi que ceux rencontrés pour l'étude

Figure 10 : Histogramme de l'évolution de la part des achats de produits issus de l'Agriculture Biologiques dans divers circuits de commercialisation

Figure 11 : Carte de la répartition géographique de mise en place des dispositifs Agrilocal à l'échelle nationale

Figure 12 : Carte représentant le territoire du Système Alimentaire Local « Au pré de ma cantine »

Figure 13 : Graphique représentant les types de cuisine des restaurants collectifs des écoles maternelles et primaires du territoire de la CA3B

Figure 14 : Graphique représentant les types gestion des restaurants collectifs des écoles maternelles et primaires du territoire de la CA3B

Figure 15 : Schéma représentant la diversité d'acteurs et leurs rôles dans l'approvisionnement de la restauration collective scolaire et médicosociale du territoire de la CA3B

Figure 16 : Schéma de la décomposition du coût d'un repas dans la restauration collective scolaire enquêtée dans cette étude

Figure 17 : Schéma représentant les divers outils d'intervention mobilisables par la CA3B pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Tableau représentant les plateformes d'approvisionnement local interviewées pour les recherches bibliographiques de l'étude

Tableau 2 : Tableau regroupant l'ensemble des acteurs de la restauration collective rencontrés pour cette étude

Tableau 3 : Tableau regroupant l'ensemble des fournisseurs locaux rencontrés pour cette étude

Tableau 4 : Tableau regroupant les élus et acteurs autres rencontrés pour cette étude

Tableau 5 : Tableau regroupant les types et nombres d'acteurs enquêtés pour cette étude

Tableau 6 : Tableau représentant le nombre de convives par jour dans la restauration collective scolaire et médicosociale de la CA3B

Tableau 7 : Matrices AFOM réalisées pour la restauration collective et les fournisseurs enquêtés dans cette étude

LISTE DES ABREVIATIONS

AB : Agriculture Biologique
ADABio : Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique
ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
AFOCG : Association de Formation Collective à la Gestion
AOP : Appellation d'Origine Contrôlée
AuRA : Auvergne Rhône-Alpes
CA : Chambre d'agriculture
CA3B : Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse
CCMB : Communauté de Communes de Montrevel-en-Bresse
CMA : Chambre des Métiers et de l'Artisanat
CRS : Compagnie Républicaine de Sécurité
DOAS : Dérogation d'Obligation à l'Agrément Sanitaire
EGalim : Etats Généraux de l'alimentation
EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes
EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
FNAB : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
FRAB : Fédération Régionale d'Agriculture Biologique
GHT : Groupement Hospitalier de Territoire
HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
LEADER : Liaison Entre Action de Développement de l'Economie Rurale
NOTRe : Nouvelle Organisation Territoriale de la République
PAT : Projet Alimentaire Territorial
PME : Petite et Moyenne Entreprise
PNA : Programme National pour l'Alimentation
RHD : Restauration Hors Domicile
RHF : Restauration Hors Foyer
SAL : Système Alimentaire Local
SAU : Surface Agricole Utile
SIQO : Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine
SRC : Société de Restauration Collective
UPCF : Unité de Production Culinaire Flexible

INTRODUCTION

Dans un contexte d'accélération des rythmes de vie, de technologies alimentaires toujours plus poussées, et d'un éloignement entre les consommateurs et les lieux de production, un sentiment de perte de contrôle des choix de consommation alimentaire est apparu dans la société. Les consommateurs sont également face à la répétition de scandales et crises alimentaires et sanitaires. Dans ce cadre, des prises de conscience émergent dans le but de retourner à une alimentation saine, de recréer des liens sociaux avec les agriculteurs et de mieux maîtriser son alimentation (BRICAS, LAMINE, et CASBIANCA 2013).

La restauration collective s'intègre également dans ce mouvement de réflexion sur l'alimentation. Avec 11 millions de repas servis chaque jour, d'après le Syndicat National de la Restauration Collective, la restauration collective représente un acteur central dans cette démarche de recherche de proximité et de qualité. Des initiatives locales de natures stratégiques (Projets Alimentaires Territoriaux) à très opérationnelles comme les plateformes logistiques d'approvisionnement, visent particulièrement la restauration collective afin de développer l'introduction de produits locaux et répondre aux attentes de qualité et de proximité des convives. Face à cette demande sociétale forte, l'Etat s'est aussi emparé de cette question pour construire une politique alimentaire nationale, se traduisant par la mise en place de projets de loi successifs. Une dynamique se crée donc progressivement en faveur de l'approvisionnement local dans la restauration collective au niveau national comme local.

L'étude présentée dans ce mémoire porte sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B). Chaque territoire possédant ses spécificités, les outils existants pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective ne sont pas forcément reproductibles. L'approvisionnement de la restauration collective de la CA3B a donc un fonctionnement, des freins, attentes et besoins qui lui sont propres et qui sont étudiés à travers la rencontre des acteurs du territoire.

Ancrés dans un territoire rural, d'élevage et valorisé par des filières de qualité, les circuits courts et la restauration collective sont des débouchés peu développés sur le territoire de la CA3B. Des initiatives d'approvisionnement local ont cependant déjà été expérimentées. La CA3B, collectivité créée en 2017, s'intègre dans la continuité des actions réalisées historiquement sur le territoire. Elle porte et promeut la volonté de s'engager à développer l'approvisionnement local dans la restauration collective. Cet engagement reflète les enjeux de création de débouchés pour les producteurs locaux, de valeur ajoutée pour les productions territoriales et de favoriser le « mieux manger » auprès de publics cibles.

Présentant une influence territoriale, technique et politique, la CA3B souhaite mettre en place des outils pouvant répondre à ces enjeux et animer une dynamique territoriale.

La problématique de ce mémoire porte donc sur les dynamiques et outils pouvant être impulsés par la CA3B pour favoriser la construction d'un marché alimentaire de produits locaux à destination de la restauration collective.

Après avoir défini le cadre d'application de l'étude, les dynamiques et outils existants à l'échelle du territoire français seront présentés. Le fonctionnement de la restauration collective et des producteurs du territoire de la CA3B sera ensuite étudié, afin d'en déceler les freins existants et ressentis à l'approvisionnement local. Enfin, les moyens d'intervention de la CA3B pour pallier aux freins des acteurs ainsi que la mise en perspectives des résultats de l'étude seront proposés.

Partie 1. La définition de l’approvisionnement local en restauration collective dans le territoire de la Communauté d’Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse

I. L’approvisionnement local dans la restauration collective : une définition fluctuante dans un cadre règlementaire en évolution

1. Qu’est-ce que l’approvisionnement local ...

L’approvisionnement local possède plusieurs définitions. En effet, « la proximité constitue une notion subjective, fluctuante selon la région ou le produit concerné, mais aussi selon que la transformation est ou non prise en considération » (LESSIRARD et al. 2017). Une définition théorique de la notion de proximité existe néanmoins : la proximité peut à la fois désigner une proximité géographique et une proximité organisée (PRALY et al. 2009). Cette définition propose d’analyser la nature des relations et des dynamiques existantes entre producteurs et consommateurs, dans un espace géographique donné.

Tout d’abord, la proximité peut être définie par son caractère spatial. Cette proximité géographique induit une séparation entre les groupes humains (RALLET et TORRE 2004). Cette distance mesurant le chemin entre le lieu de production et de la vente n’a fait l’objet d’aucune définition officielle. Le rapport du 7 juillet 2015 de Madame Brigitte ALLAIN, députée de Dordogne, sur les circuits courts et la relocalisation des filières agricoles et alimentaires¹, propose le seuil de 70 km pour apprécier la proximité. A titre de comparaison, l’Agence de l’Environnement et de la Maîtrise de l’Energie (ADEME) propose en 2011 la définition suivante : « un circuit de proximité ne tient pas compte du nombre d’intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur. La distance fixée est variable en fonction du type de production concernée : on compte environ 30 km pour des produits agricoles simples comme les fruits et légumes, et 80 km pour ceux nécessitant une transformation ».

Cette notion de proximité géographique ne doit cependant pas être confondue avec celle des circuits courts. Le ministère de l’agriculture a précisé la définition des circuits courts en 2009 par « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ». Ce n’est donc pas une question de distance géographique mais de dimension technico-économique, dans le cas des circuits courts.

On peut en déduire que la définition spatiale de la proximité fluctue en fonction de nombreux paramètres, tels que le bassin de production, de consommation, le type de produits, etc. Une production peut alors être considérée comme locale à une échelle communale, régionale voire nationale.

La notion de local peut également être associée à la proximité organisée. En effet, cela traduit une distance relationnelle d’organisation et de coordination entre deux personnes (TORRE 2004). La proximité de deux acteurs peut être réalisée dans une logique d’appartenance : les individus en question sont alors compris dans un même espace de rapport.

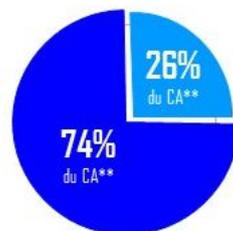
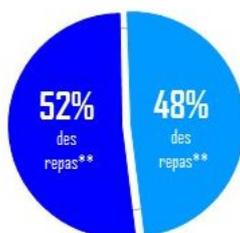
¹ Ce rapport met en lumière les freins au développement de l’ancrage territorial de la production et cherche à dégager des pistes et propositions pour favoriser le développement de filières agricoles et alimentaires localisées sur nos territoires. La proposition de loi sur l’ancrage territorial de l’alimentation sera ensuite émise en 2016.

LA RESTAURATION HORS EN FRANCE DOMICILE

9,6 milliards de repas en 2014
87,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013*

RESTAURATION COMMERCIALE

Restauration à table
Restauration hôtelière
Restauration rapide
Self-service
Restauration des transports et des lieux de loisirs



RESTAURATION COLLECTIVE

Restauration scolaire (écoles maternelles, primaires, collèges, lycées, écoles supérieures, restaurants universitaires)

Restauration du travail (entreprises privées, de collectivités territoriales, administrations publiques)

Restauration sanitaire et sociale (hôpitaux publics, cliniques privées, établissements sociaux et médicosociaux)

Restauration de loisirs

Restauration pour captifs (armée, Compagnie Républicaine de Sécurité, sécurité civile, établissements pénitentiaires)

*Données d'après l'académie de Bordeaux, 2014

** Données issues d'une étude FNSEA-JA, 2014

Figure 1 : Schéma représentant les domaines de la restauration hors domicile en France

Source : Académie de Bordeaux 2014 - FNSEA-JA 2014 - Portail régional de la restauration collective en Nouvelle Aquitaine

La proximité relationnelle est également à réfléchir selon une logique de similitude : deux individus sont alors considérés comme proches s'ils présentent des ressemblances dans leur mode de fonctionnement, partagent les mêmes références, savoirs et valeurs (RALLET et TORRE 2004). Cette définition de la proximité se retrouve dans les spécificités culturelles et identitaires des territoires.

Enfin, on peut se demander si la notion de qualité est intégrée dans l'approvisionnement local. En effet, un produit local est souvent associé à un produit sain et de bonne qualité pour les consommateurs. Ces derniers préfèrent acheter un produit local plutôt qu'un produit issu de l'Agriculture Biologique (AB), du fait de l'origine parfois lointaine et des prix plus élevés (LESSIRARD et al. 2017). Cependant, la notion de local n'introduit d'aucune façon des critères de qualité dans les modes de production et de transformation des produits alimentaires.

Ainsi, ces diverses représentations de la proximité, géographique et relationnelle, sont à réfléchir de façon interdépendante. L'étude de l'alimentation de proximité doit alors être pluridisciplinaire, car, d'après Gilles Fumey, « les lieux sont vecteurs d'identité alimentaire » (FUMEY 2010).

2. Dans la restauration collective ?

D'après le rapport *Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité* de LESSIRARD et al. , la réglementation française distingue la restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libre-service et restauration de type rapide) et la restauration collective, caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat (LESSIRARD et al. 2017). Ces deux entités composent la restauration hors domicile (RHD), aussi appelée restauration hors foyer (RHF), comme le montre la figure 1 ci-contre.

La restauration collective regroupe diverses catégories de service : la restauration du travail, scolaire, sanitaire et sociale, de loisirs, et à caractère captif. La restauration collective s'adresse donc aux membres d'une collectivité et permet de servir quotidiennement des repas dont le prix est inférieur à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts au public. Bénéficier de ce type de repas sur son lieu d'activité à un prix réduit représente un réel avantage pour les membres des collectivités (« La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? » 2014).

Deux modes de gestion d'établissements de restauration collective existent :

- La gestion directe, ou autogestion, qui concerne 64% de la restauration collective française, majoritairement dans le scolaire. Dans ce cas, l'établissement ou la collectivité gère la restauration, les équipes, les achats et la fabrication des repas.
- La gestion concédée à un prestataire public ou privé, appelé Société de Restauration Concédée (SRC), qui représente 36% de la restauration collective en France. Ces sociétés fournissent la main d'œuvre, les produits, un savoir-faire et une assistance en gestion des achats.

En restauration collective, trois modalités de fonctionnement existent (« Restauration collective - Définition, fonctionnement et réglementation » s. d.).

- Les plats peuvent tout d'abord être consommés là où ils sont cuisinés : on parle alors de distribution directe ou de cuisine sur place.
- Les repas peuvent également être préparés dans une cuisine centrale et non sur le lieu de distribution, c'est-à-dire dans une unité de préparation de repas destinée à différents points de consommation, pouvant être des restaurants satellites ou des collectivités de personnes à caractère social.

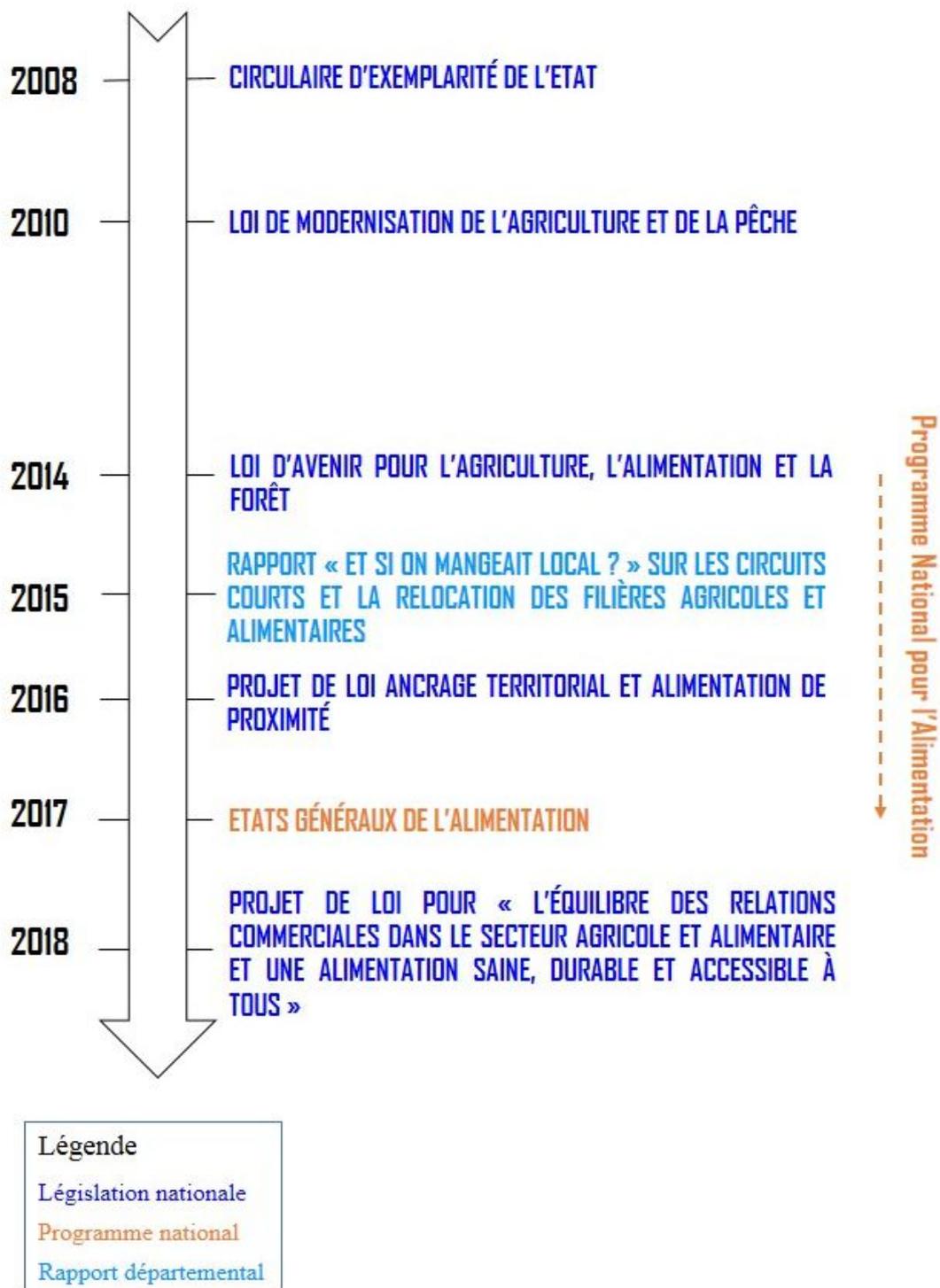


Figure 2 : Frise chronologique représentant l'évolution de la réglementation nationale française en matière d'approvisionnement local de la restauration collective
 Source : Compilations de données issues d'Alim'agri 2018, Actu environnement 2016, la France Agricole 2017

- Le troisième mode de fonctionnement concerne les restaurants satellites desservis par une cuisine centrale, dans lesquels les repas peuvent être livrés en liaison froide, c'est-à-dire en conversation au froid positif, ou liaison chaude, qui maintient une température de +63°C au cœur du plat jusqu'à sa consommation.

Ainsi, la restauration collective correspond à une diversité de systèmes d'approvisionnement avec une variété d'acteurs à prendre en compte. Appliqué à la restauration collective, l'approvisionnement local est encadré par une réglementation nationale en évolution depuis les dix dernières années, qui tend à s'orienter vers un système d'approvisionnement durable, prenant en compte les dimensions qualitative et locale.

3. Une prise de conscience politique progressive des enjeux d'alimentation locale traduite dans la réglementation nationale

Depuis les années 2010, la politique française s'empare progressivement de la thématique de l'alimentation locale et de qualité, malgré les nombreux rebondissements que connaît la validation des projets de loi concernés.

D'après la figure 2, suite à la circulaire de 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'AB dans la restauration collective, l'Etat avait fixé l'objectif de 20 % de produits AB en restauration collective d'ici 2012. Cet objectif n'ayant pas été atteint dans les temps, il a été réaffirmé dans de nouveaux projets de loi. En effet, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010 avait poursuivi la réflexion en intégrant l'alimentation dans le processus de modernisation de l'agriculture et en définissant pour la première fois une politique publique de l'alimentation. Depuis, la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014 encourage le développement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)² (« Les experts alim'agri : qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? » 2018).

Suite au rapport de 2015 « Et si on mangeait local ? » de la députée de Dordogne Brigitte ALLAIN, une proposition de loi avait émergé en janvier 2016. Cette proposition visait à favoriser l'ancrage territorial et l'alimentation de proximité. Elle comprenait notamment l'obligation de 40% de produits sous Signe officiel d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ou mentions valorisantes, de produits provenant d'approvisionnement en circuit court ou répondant à des critères de développement durable, et 20% de produits AB dans la restauration publique collective à partir de janvier 2020. Cette proposition avait été inscrite dans la loi égalité et citoyenneté, adoptée par l'Assemblée en novembre 2016 (« La restauration collective devra introduire 20% de produits bio dans ses menus » 2016). Puis, le texte de loi a été édulcoré par le Sénat et la proposition concernant l'alimentation locale et de qualité supprimée, en 2017 (« Restauration collective : La loi sur l'égalité et la citoyenneté amputée du bio » 2017).

Depuis les Etats généraux de l'alimentation (EGalim)³, qui se sont déroulés en 2017, un nouveau projet de loi, pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » a émergé.

² Les PAT sont des projets élaborés en concertation, à l'initiative des acteurs du territoire et permettant de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en intégrant les enjeux économiques, environnementaux et sociaux de cette thématique

³ Les Etats Généraux de l'alimentation (EGalim) correspondent à des assemblées regroupant l'ensemble des parties prenantes du domaine de l'alimentation (monde agricole, de la pêche, industries agroalimentaires,

Ce dernier envisage dans un premier volet la nécessité de rééquilibrer les relations commerciales au profit des agriculteurs. Dans un second volet, la qualité de l'alimentation et le bien-être sont abordés. D'après l'article 11, la restauration collective publique devra s'approvisionner avec une part significative de produits issus de l'AB, ou bénéficiant d'autres signes de qualité ou mentions valorisantes ou présentant des caractéristiques équivalentes, ou acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit, à compter de janvier 2022 (« #EGalim : l'Assemblée nationale vote le projet de loi Agriculture et Alimentation | Alim'agri » 2018). L'objectif est d'atteindre 50% de produits remplissant l'une de ces conditions, dont au moins 20% de produits issus de l'AB. De même que pour le projet de loi de 2016, l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective avait été remis en question en juin 2018 lors de l'examen du projet de loi par le Sénat, afin, selon eux, de préserver l'objectif d'approvisionnement local. Ce seuil de 20% de produits issus de l'AB a par la suite été validé fin juin par le Sénat à l'unanimité. Ce projet de loi sur l'agriculture et l'alimentation a finalement été adopté pour une deuxième lecture en juillet 2018 par le Sénat. (« Le Sénat vote très massivement pour les 20% de bio dans les cantines » 2018).

Malgré la multiplication des projets législatifs concernant la restauration collective, des interrogations persistent quant à la prise en compte de la notion de local et à la définition de « mentions valorisantes ou présentant des caractéristiques équivalentes, ou acquis en prenant en compte le coût du cycle de vie du produit ». On peut en effet s'interroger sur la réelle volonté politique d'introduire davantage de produits locaux dans la restauration collective, puisque cette notion de proximité n'apparaît jamais de façon distincte dans les textes de projets de loi. L'un des arguments principaux contre cette mention du local dans la restauration collective est qu'elle se heurte à la réglementation du code des marchés publics, imposant l'égalité de traitement entre les candidats et interdisant donc toute discrimination entre les potentiels candidats. La provenance ou l'origine d'un produit ne peut donc pas être demandée dans un marché public de produits alimentaires.

Ainsi, ces diverses tentatives de législation autour de l'alimentation locale et de qualité dans la restauration collective dévoilent les enjeux considérables autour de cette thématique ainsi que la volonté citoyenne et politique d'intégrer davantage cette dimension dans les décisions territoriales. Le dernier projet de loi pourrait lancer une dynamique aux échelles infranationales, notamment dans les collectivités territoriales n'ayant pas encore pris en considération ces aspects. Ce projet de loi pourrait finalement apporter un cadre législatif pouvant appuyer et soutenir les initiatives existantes dans ce domaine.

La définition du local est donc une notion fluctuante, pouvant s'adapter selon le type de produits, le territoire ou encore les cibles concernées. Elle peut s'appliquer au domaine de la restauration collective, regroupant de nombreux acteurs et modes de restauration. L'approvisionnement local dans la restauration collective est soumis à une réglementation en évolution, démontrant la prise de conscience politique progressive des enjeux alimentaires.

Après avoir présenté ce contexte théorique de l'approvisionnement local en restauration collective, ainsi que le cadre réglementaire dans lequel s'ancre cette thématique, la structure de réalisation de l'étude, la CA3B, va être exposée, en termes de territoire, compétences et gouvernance.

distribution, consommateurs, restauration collective, etc.). Leur but est de réfléchir aux problématiques liées à l'alimentation via la réalisation d'ateliers, de réunions et de consultations publiques.

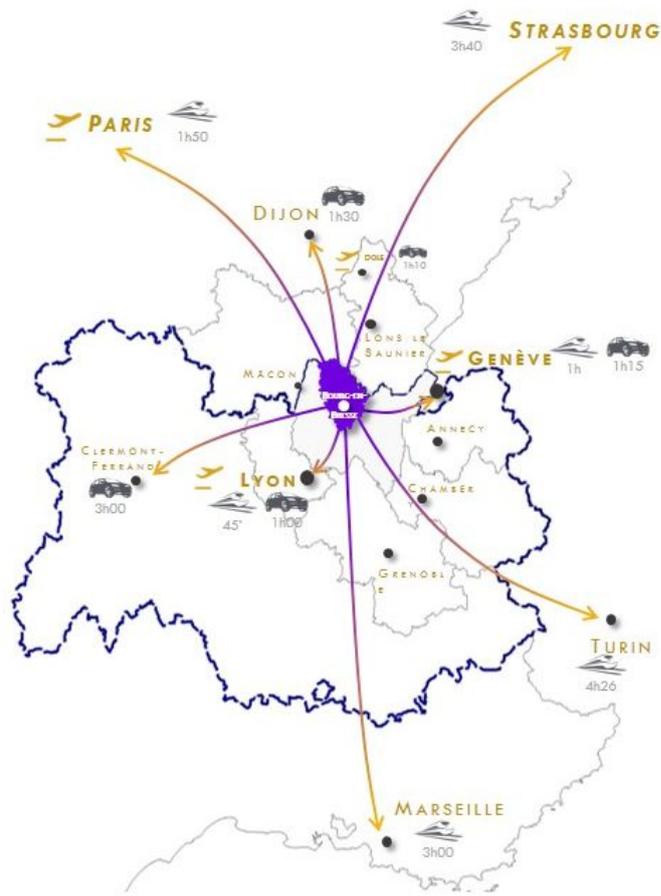


Figure 3 : Carte représentant la situation géographique de la CA3B à l'échelle de la région AuRA et des régions limitrophes
 Source : Diagnostic agricole CA3B, 2018

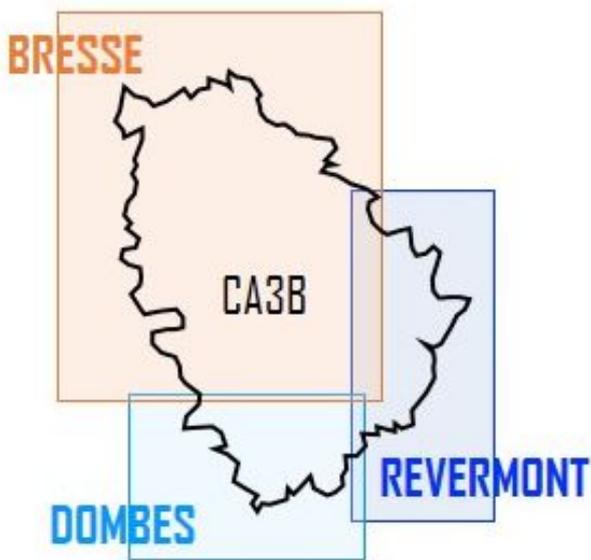


Figure 4 : Carte représentant les 3 entités territoriales de la CA3B
 Source : Diagnostic agricole CA3B, 2018

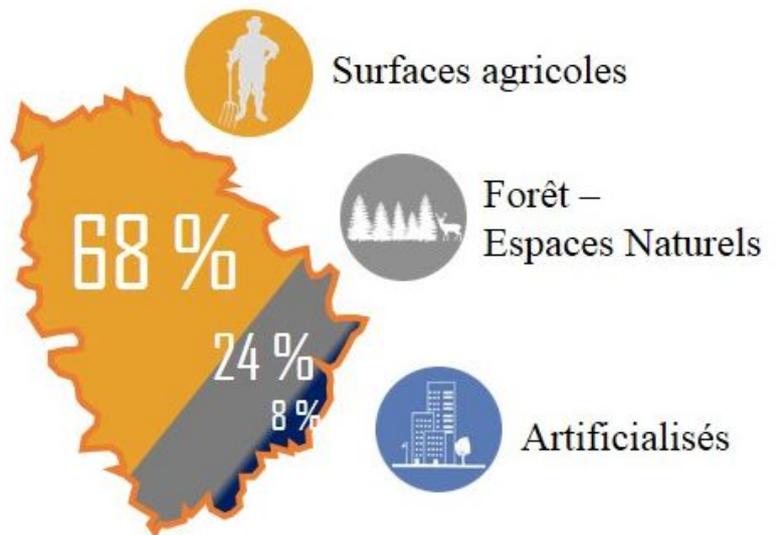


Figure 5 : Carte représentant l'occupation des sols sur le territoire de la CA3B
 Source : Diagnostic agricole CA3B, 2018

II. Une collectivité territoriale récente impliquée dans le développement stratégique de l'alimentation

1. La CA3B, une nouvelle collectivité inscrite dans un territoire rural et à la gouvernance politique

La CA3B, issue d'une réforme territoriale récente inscrite dans un contexte politique national, est un nouvel EPCI créé à partir de la fusion de plusieurs intercommunalités. Elle exerce désormais des compétences et possède des champs d'action qui lui sont propres, dans une diversité de thématiques adaptées au territoire. La particularité de la structure, en termes de compétences, champs d'action et gouvernance, fait de la CA3B une collectivité territoriale ayant un poids notable dans le développement du territoire.

a) Le contexte politique de mise en place de la CA3B : la loi NOTRe 2015

La CA3B a été créée suite à la promulgation de la loi portant sur la Nouvelle Organisation Territoriale de la République (NOTRe) en août 2015. Cette loi confie de nouvelles compétences aux régions et redéfinit clairement les compétences attribuées à chaque collectivité territoriale. Les intercommunalités (communauté de communes, communauté d'agglomération) sont notamment ciblées dans le but de généraliser la gestion commune de services publics de proximité. A partir de 2017, les intercommunalités doivent compter au moins 15 000 habitants, et non plus 5000, et être organisées autour de bassins de vie. De nouvelles compétences sont également attribuées aux intercommunalités, notamment par transfert des communes (« La réforme territoriale » 2017). Cette réforme territoriale a été mise en place dans le but de diminuer le nombre d'échelons administratifs, souvent considérés comme illisibles pour les citoyens et comme nuisant à l'efficacité de l'action publique.

C'est dans ce contexte que la CA3B a vu le jour le 1^{er} janvier 2017. Pour créer cette nouvelle entité, plusieurs scénarii de fusion du territoire ont été proposés. Les 75 communes du territoire ont délibéré et voté majoritairement pour le scénario de création de la CA3B, (ANNEXE 1) via la fusion de 7 intercommunalités et du syndicat mixte Cap3B. Cet EPCI est ancré dans un territoire nouvellement défini.

b) Un territoire caractérisé par sa ruralité où la population est concentrée autour d'un bassin de vie

La CA3B est localisée au nord de la région AuRA, dans le département de l'Ain. Elle est située au carrefour de plusieurs zones urbaines telles que Genève, Lyon, Clermont-Ferrand, ou Dijon, ce qui fournit une bonne desserte routière et ferroviaire à ce territoire, comme la figure 3 ci-contre le montre.

La CA3B regroupe 75 communes, répartis sur 1300km² et 3 entités géographiques : la Bresse, la Dombes et le Revermont (figure 4). Le territoire de la collectivité représente 22% de la surface du département de l'Ain et est majoritairement rural. Avec de nombreuses surfaces agricoles, forestières et d'espaces naturels, les zones artificialisées ne représentent que 8% du territoire d'après la figure 5 ci-contre.

Totalisant 130 000 habitants, la population de la CA3B est concentrée autour d'un bassin de vie : l'agglomération de Bourg-en-Bresse. Cette dernière possède en effet 60 000 habitants ainsi que des équipements commerciaux, emplois et services du territoire, et notamment le siège de la CA3B. Des pôles territoriaux de la CA3B sont également présents sur le territoire afin d'assurer la fonction de proximité territoriale et de gérer les services locaux tels que les structures de la petite enfance, centres de loisir, déchèterie etc. Ces 4 pôles sont situés à Montrevel-en-Bresse, Ceyzériat, Val-Revermont et Bourg-en-Bresse.

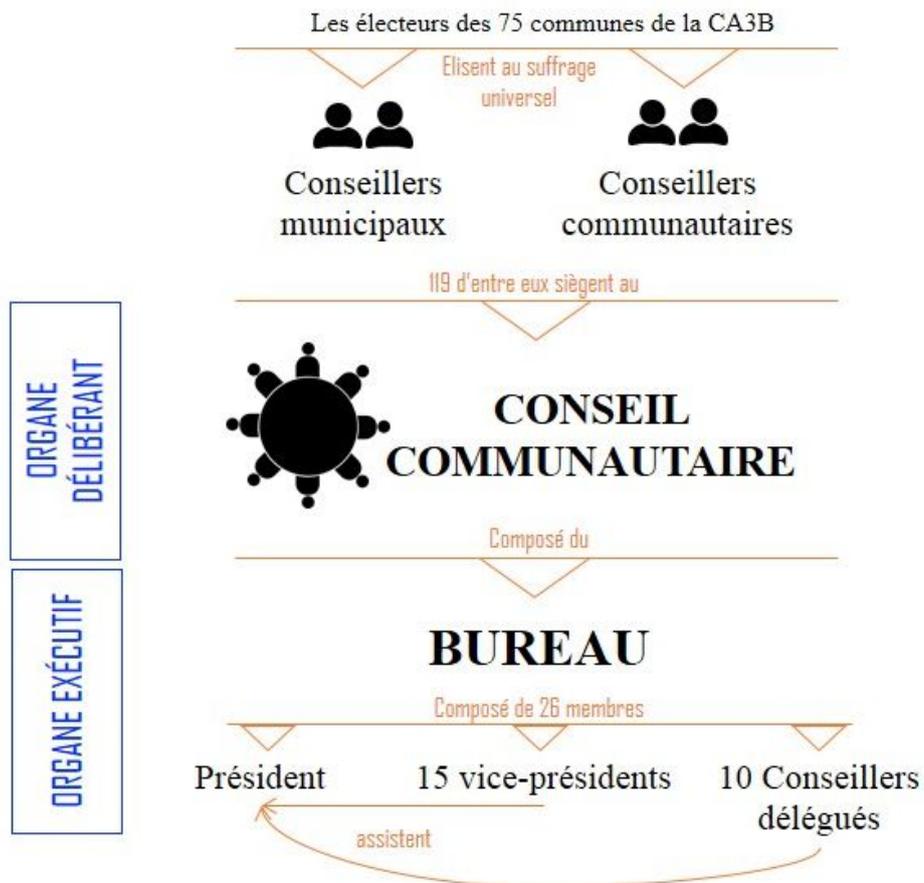


Figure 6 : Schéma représentant l'organisation et la composition du conseil communautaire au sein de la CA3B

Source : Auteur du mémoire, 2018

c) La CA3B : des champs d'actions diversifiés soutenus par un fort portage politique

• Ses champs d'actions et compétences

Dans ce contexte, la CA3B a pour rôle de contribuer au développement du territoire, en prenant en compte les dimensions environnementales, sociales et économiques dans la diversité de ses champs d'action.

La CA3B emploie au total 620 agents dans tout type de fonction répartis au sein de 4 Direction Générale Adjointe : l'économie et l'attractivité, les infrastructures et aménagement, les ressources et la proximité (ANNEXE 2). Ces thématiques représentent la politique de la CA3B, qui s'articule autour de trois axes stratégiques : soutenir et développer l'attractivité du territoire, agir pour la préservation de l'environnement et initier la transition énergétique, ainsi que développer la solidarité et la cohésion sociale en associant les habitants et les acteurs du territoire. Ces axes stratégiques s'appuient sur différents champs d'intervention que sont : le développement économique, la mobilité, transports et déplacements, l'aménagement de l'espace communautaire, le développement durable, protection et mise en valeur de l'environnement, la gestion des déchets ménagers et assimilés, les équipements culturels et sportifs d'intérêt communautaire, l'action sociale, l'équilibre social de l'habitat, et enfin la politique de la ville.

La création de la CA3B a permis de mettre en place une structure majeure de développement territorial. Cette mutualisation des compétences et des moyens humains a fait émerger une démarche et volonté de transversalité dans les projets du territoire. Ce processus permet également de donner du poids dans les prises de décisions, d'avoir une influence territoriale non négligeable avec des moyens humains, financiers, politiques et des compétences pouvant assurer de manière durable le développement territorial de la CA3B.

• Sa gouvernance

Pour mener à bien ce rôle de développement territorial, la CA3B possède un mode de gouvernance propre aux communautés d'agglomération. D'après la figure 6 ci-contre, elle est en effet administrée par un conseil communautaire, où siègent 119 délégués communautaires, élus au suffrage universel en même temps que les conseils municipaux. Chacune des 75 communes de la CA3B possède au moins un représentant au sein de cet organe. Le rôle du conseil communautaire est de régler, par ses délibérations, les affaires qui sont de la compétence de la collectivité territoriale. Il vote notamment le budget ou les délégations de gestion d'un service public. Cet organe délibérant se réunit au moins une fois par trimestre.

Au sein du conseil se trouve le bureau, composé du président de la CA3B, des vice-présidents et conseillers délégués, chacun missionné dans une thématique particulière. Le président représente l'organe exécutif du conseil communautaire. Son rôle est de préparer et exécuter les délibérations ; il est l'ordonnateur des dépenses.

Ce mode de fonctionnement des collectivités territoriales pose cependant la question de la représentativité du territoire à travers les élus. En effet, ayant le rôle de voter et donner les grandes orientations du projet de territoire, on peut se demander si ces décisions sont partagées et représentatives des partenaires et de la population.

La CA3B possède donc une diversité de champs d'actions et compétences en lien avec les spécificités territoriales, et appuyées par la présence d'élus représentant la structure et validant politiquement les actions à mettre en place pour le développement territorial. Dans le cadre de sa compétence de développement économique, la CA3B intègre les thématiques de l'agriculture et de l'alimentation à travers un cadre stratégique donnant les grandes orientations à suivre.

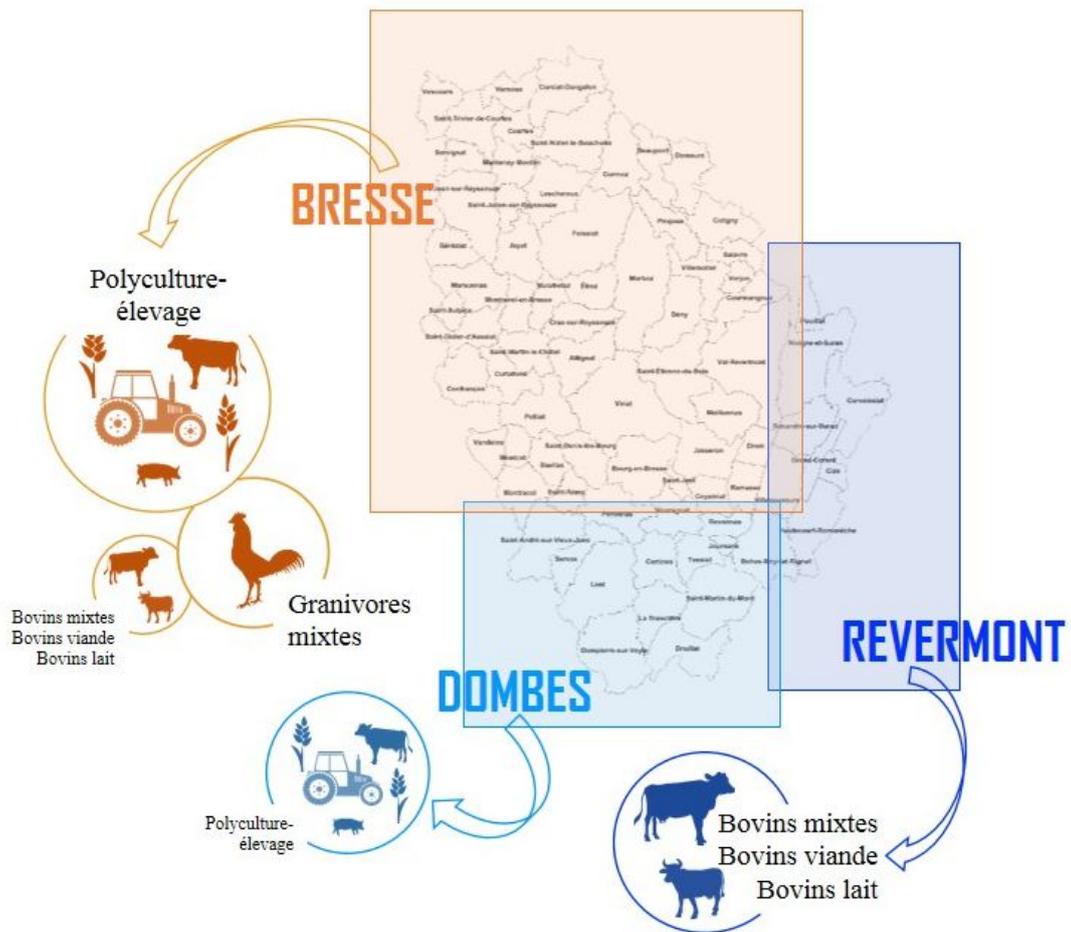


Figure 7 : Carte représentant la répartition territoriale des productions agricoles à l'échelle de la CA3B

Source : Diagnostic agricole CA3B, 2018

2. Une stratégie d'actions en matière d'agriculture et d'alimentation basée sur les spécificités territoriales

a) Un territoire agricole centré sur l'élevage et les filières de qualité, où la proximité se développe

Ancrées dans un territoire majoritairement agricole, les productions du territoire sont valorisées en partie par la présence de filières de qualité. D'après le diagnostic agricole de la CA3B et de la Chambre d'Agriculture (CA) de l'Ain de 2013, la Surface Agricole Utile (SAU) en 2010 était de 67 000 hectares, pour 855 exploitations agricoles en 2014. La majorité d'entre elles correspond à de la polyculture-élevage, notamment dans la partie Bresse du territoire (figure 7). Les autres parties du territoire se partagent l'élevage de granivores mixtes et de bovins mixtes, bovins viande et bovins lait. De façon générale, 86% des exploitations agricoles du territoire ont au moins un atelier d'élevage, avec des bovins ou de l'aviculture majoritairement. Une minorité d'élevages porcins, équins, ovins et caprins sont présents sur le territoire de la CA3B. L'élevage représente donc une spécificité du territoire, contrairement au maraichage, représentant 2,7% des exploitations agricoles. La production agricole du territoire est valorisée à travers diverses filières en Appellations d'Origine Contrôlée et Protégée (AOC et AOP) : la Volaille de Bresse, la Dinde de Bresse, les Crème et Beurre de Bresse, le Comté et les Vins du Bugey. L'AB représente 4,4% des exploitations agricoles du territoire, contre 4,9% dans le département de l'Ain et 5,6% en France, d'après l'Agence Bio 2015.

Les débouchés de ces filières agricoles sont variés. Pour l'élevage en bovins viande, les agriculteurs passent en majorité par des bouchers et abattoirs, notamment celui de Bourg-en-Bresse, ainsi que par des organisations d'élevage, négociants, chevillards et éleveurs indépendants via la vente directe. Dans le cas de la filière en bovins lait, la coopérative Bressor et d'Étrez sont les deux débouchés majoritairement, sauf pour le comté fabriqué dans des fruitières. Les volailles sont transformées chez 5 volaillers du territoire.

De cette façon, la vente directe est pratiquée par 144 exploitations agricoles, soit environ 12% des exploitations agricoles du territoire, contre 14% dans l'Ain. En plus de la vente à la ferme et sur les marchés, il existe 4 points de vente collectifs, 4 Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) et un atelier de transformation en circuit court au sein du lycée agricole du territoire. Concernant la restauration collective, aucune statistique n'a été réalisée sur le territoire de la CA3B. Des enquêtes auprès de fournisseurs locaux ont permis d'obtenir une première tendance sur le recours à ce type de débouché.

Outre les productions agricoles, la CA3B possède également une influence agro-alimentaire et artisanale. La présence d'entreprises agro-alimentaires, telles que Marie, Bresse Bleu, Giraudet et La Bresse, influence le territoire en matière de développement économique, mais également en termes d'offre de produits alimentaires. Un grossiste en fruits et légumes, Jany Fruits, possède la majeure partie des ventes vers la restauration collective et commerciale de ce type de produits sur le territoire. Enfin, 130 artisans de bouche, tels que les boulangeries, boucheries et fromageries offrent de nombreux produits alimentaires de proximité.

Ainsi, la CA3B correspond à un territoire majoritairement agricole, tourné vers l'élevage. La présence de diverses filières de qualité démontre la volonté de développer une agriculture à valeur ajoutée et de faire reconnaître les savoir-faire et traditions de production du territoire, à l'échelle nationale voire internationale. Ces spécificités agricoles se retrouvent à travers la politique stratégique de la CA3B.

PROJET DE TERRITOIRE DE LA CA3B



Figure 8 : Schéma représentant les divers schémas composant le projet de territoire de la CA3B

Source : Diagnostic agricole CA3B, 2018

b) La stratégie agriculture, alimentation et filière bois de la CA3B : le schéma d'orientation de la collectivité en faveur de l'approvisionnement local

• La mise en place de la stratégie

La CA3B a développé une stratégie spécifique aux domaines de l'agriculture, l'alimentation et la forêt sur son territoire. Historiquement, le syndicat mixte CAP3B et la communauté de communes de Montrevel-en-Bresse (CCMB) étaient impliqués dans des démarches d'alimentation locale. Cette communauté de communes avait mis en place un plan d'actions entre 2011 et 2015 suite à la réalisation d'un diagnostic sur des restaurants scolaires et médicosociales. Une charte avait été rédigée et des engagements pris dans ces cantines, notamment concernant l'intégration de produits locaux et la mise en place d'animations dans les écoles (ANNEXE 3). Suite à la fusion territoriale, la CA3B a conservé ces travaux et les a intégrés dans sa stratégie agriculture, alimentation et filière bois.

Cette stratégie est traduite par un schéma, proposé à l'horizon 2025, qui correspond à l'outil de pilotage politique et managérial de la CA3B. Cela permet de donner du sens et de la cohérence à l'action communautaire, ainsi que de gagner en visibilité en interne et à l'extérieur sur les sujets de l'agriculture, l'alimentation et la forêt. La stratégie s'inscrit dans un projet de territoire, présenté dans la figure 8 ci-contre, et représentant la feuille de route de la CA3B pour les années à venir. Il permet de préciser la stratégie de développement du territoire, ainsi que les services et actions qui en découlent.

Avec les principes qu'elle soit partagée, globale et transversale, la stratégie a été mise en place suite à la mobilisation des acteurs et partenaires du territoire. La réalisation de comités technique et de pilotage, ainsi que d'ateliers participatifs a permis de réunir les partenaires techniques et politiques du territoire, tels que la CA 01, les syndicats agricoles ou encore des associations locales telle que l'Association de Formation Collective à la Gestion (AFOCG) de l'Ain ou encore l'Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique (ADABio). Ces temps d'échanges et de travail contribuent à la réalisation du diagnostic agricole, alimentaire et forestier du territoire. Ils permettent également de définir les premiers objectifs et enjeux de la stratégie, qui ont été validés par les élus de la CA3B.

• Ses enjeux

Quatre enjeux transversaux ont donc été définis suite à la mobilisation des partenaires du territoire :

- La prise en compte des changements climatiques et de la transition énergétique,
- La préservation des services écosystémiques des espaces forestiers et agricoles,
- La préservation d'un foncier favorable à la filière bois et l'agriculture,
- Le maintien et le renouvellement des emplois agricoles et de la filière bois.

Ces enjeux ont donné lieu à 4 pistes d'enjeux spécifiques à l'agriculture et l'alimentation :

- Le maintien et l'amélioration de la dynamique économique agricole diversifiée tout en renforçant son ancrage territorial,
- Le développement de modèles de production, de transformation et de distribution innovants et performants,
- La proposition d'une offre d'alimentation saine et locale au plus grand nombre,
- La préservation et valorisation des ressources locales, du patrimoine et de l'identité territoriale.

- **Les outils d'intervention de la CA3B**

Pour répondre à ces enjeux agricoles et alimentaires du territoire, la CA3B peut intervenir de trois manières différentes. L'animation, le financement d'aides directes, à destination des structures partenaires du territoire, qui permet de cofinancer les fonds européens, ainsi que les financements indirects sont les outils permettant la poursuite ou le lancement d'actions. De cette façon, la CA3B n'a pas vocation à verser des aides financières directes aux acteurs et structures du territoire en dehors d'un cadre collectif validé, pour contrebalancer la perte d'autres subventions publiques. Cette structure ne peut pas non plus financer de manière récurrente et automatiquement renouvelée en dehors d'une convention cadre. Ces trois types d'outils permettent de développer des projets durables. L'implication de la CA3B dans ces projets donne également de la crédibilité auprès des acteurs et partenaires du territoire et démontre la volonté d'action de l'agglomération.

- **L'appui politique de la stratégie**

L'implication de la CA3B dans l'agriculture et l'alimentation est appuyée par la présence d'un Vice-Président dédié à ces thématiques. En effet, depuis janvier 2017, M. Aimé NICOLIER a été élu vice-président au bureau de la CA3B pour représenter politiquement les domaines de la ruralité, l'agriculture et la forêt sur le territoire. Son rôle consiste donc en la validation politique des actions de la CA3B ainsi que de la représentation des thématiques de la ruralité, l'agriculture et la forêt lors des conseils et bureaux communautaires. Un lien étroit est entretenu entre cet élu et les techniciens associés, à travers une communication régulière et un investissement de l'élu dans les actions de la CA3B, en participant par exemple aux ateliers de travail. Cette implication politique permet à la stratégie agriculture, alimentation et filière bois de pouvoir se développer, d'avoir un appui considérable dans les décisions et de mettre en place des actions rapidement.

Ainsi, à travers sa stratégie agriculture, alimentation et filière bois, la CA3B œuvre pour développer une agriculture dynamique, diversifiée, adaptée et ancrée au territoire offrant une alimentation locale, qualitative et disponible. Elle possède des compétences d'intervention, une démarche partenariale et un appui politique favorable à la mise en place d'actions durables. Cette démarche partenariale et politique apporte également au territoire de la CA3B une cohérence avec les divers échelons territoriaux, ainsi qu'une visibilité et un poids décisionnel à l'échelle du territoire.

Cette étude sur les dynamiques et outils pouvant être mobilisés par la CA3B pour favoriser l'approvisionnement local en restauration collective, s'inscrit dans cette stratégie agriculture, alimentation et forêt. Elle fait partie de la phase de diagnostic du territoire et permet de répondre à certains enjeux stratégiques en matière d'agriculture et d'alimentation.

3. La présentation de l'étude sur l'approvisionnement local en restauration collective

a) Le cadre pédagogique

L'étude sur l'approvisionnement dans la restauration collective, réalisée au sein de la CA3B, s'inscrit dans le cadre de la formation d'ingénieur agronome VetAgroSup Clermont-Ferrand. Plus précisément, elle correspond à la thématique du stage de fin d'étude de troisième et dernière année de formation, en spécialisation « Ingénierie et management écoterritorial ». L'écoterritorialité peut être définie comme un mode de développement répondant aux enjeux de transition sociétale, environnementale et économique. Cette notion peut se référer à celle du développement durable, tout en intégrant la nécessité de transition, d'alternatif, ainsi qu'à un mode de réflexion d'un système dans sa globalité.

Dans ce cadre, l'étude sur l'approvisionnement local dans la restauration collective amène à se questionner à la fois sur le fonctionnement de la restauration collective en elle-même, mais également sur ses interactions avec les acteurs et partenaires associés tels que les producteurs, les entreprises agro-alimentaires, la logistique, les convives ou encore les représentants politiques du territoire. La restauration collective est donc le point central de l'étude mais s'intègre dans un système global prenant en compte les dimensions économiques, environnementales, sociales.

b) Les objectifs

Les objectifs de l'étude ont évolué au cours du stage. Initialement, le but était d'aboutir à l'élaboration de scénarii financièrement viables pour la mise en place d'un système d'approvisionnement local à destination de la Restauration Hors Domicile (RHD). Pour cela, la réalisation d'un diagnostic de la RHD, des fournisseurs et des partenaires du territoire était attendue, pour mener à la proposition de modèles économiques notamment concernant la création d'une plateforme logistique d'approvisionnement local. Puis, les objectifs de l'étude ont été revus. Des questionnements sont apparus sur le fait de connaître d'abord les attentes du territoire avant d'étudier la possibilité de création d'un outil logistique. La cible initiale de la RHD s'est également restreinte à la restauration collective scolaire et médicosociale : la durée du stage ne permettait pas de rencontrer et d'analyser de manière représentative tous les types d'acteurs de la RHD.

De cette façon, le nouvel objectif de cette étude est de réaliser un diagnostic sur l'approvisionnement local en restauration collective afin de comprendre son fonctionnement et de recenser les actions déjà existantes sur le territoire. Cette phase de diagnostic permet de relever les freins et leviers à l'approvisionnement local de la restauration collective sur le territoire de la CA3B, pour proposer ensuite des pistes d'actions visant à favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. Cet état des lieux s'appuie sur les initiatives existantes du territoire, afin de proposer et d'apporter une démarche complémentaire aux actions déjà mises en place. L'étude s'appuie également sur le ressenti des acteurs du territoire, dans le but de mettre en place une démarche concertée et partagée.

c) La problématique

La CA3B porte un intérêt pour les thématiques de l'alimentation et l'agriculture durables et locales, qui apparaît décuplé depuis 2018. En effet, ce territoire est en préfiguration de Projet Alimentaire Territorial (PAT) depuis 2016. Des initiatives locales ont été menées depuis 2010 avec notamment la réalisation d'un diagnostic et d'une charte favorisant l'introduction de produits locaux et de qualité dans la restauration collective.

Suite à la création de la CA3B en 2017, la structure n'était pas prête à définir une orientation et une stratégie territoriale, du fait du temps nécessaire d'adaptation au nouveau territoire. Depuis 2018, la structure tend à s'équilibrer et une prise de conscience politique commence à émerger. De plus, l'envergure territoriale, le portage politique, ainsi que les moyens humains et financiers que possèdent la CA3B, avec un contexte général favorable à l'alimentation et l'agriculture locales, peuvent impulser une dynamique dans ces thématiques. La CA3B se trouve donc la structure porteuse ayant la volonté politique de s'impliquer dans ces démarches, via notamment l'introduction de produits locaux et de qualité dans la restauration collective.

Cette volonté amène donc à se poser la question suivante :

Quels sont les dynamiques et outils d'intervention que la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse peut mobiliser pour favoriser la construction d'un marché alimentaire de produits locaux à destination de la restauration collective ?

Peu d'informations sont connues au sujet de l'approvisionnement de la restauration collective sur le territoire de la CA3B. Des actions locales ont été menées, mais n'ont pas perduré et ne représentent pas le territoire actuel de la structure. Cependant, cette thématique est fortement motivée politiquement. Les axes stratégiques de la CA3B en termes d'agriculture et d'alimentation comprennent donc notamment l'enjeu d'une offre d'alimentation saine et locale accessible au plus grand nombre. Pour cela, il apparaît pertinent de s'intéresser au débouché de la restauration collective pour promouvoir et développer l'approvisionnement local.

Pour répondre à ces enjeux, d'autres questions sous-jacentes émergent de la problématique générale :

- Quel est l'état actuel de l'approvisionnement local sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse ?
- Quels sont les freins des démarches existantes pour favoriser le local dans la restauration collective ?
- Quelles sont les attentes, besoins et freins de la restauration collective et des fournisseurs locaux pour intégrer des produits locaux ?
- Quels outils de politique publique la CA3B peut-elle mettre en place ?
- Quelles autres structures peuvent s'impliquer dans cette démarche de façon complémentaire ?

Pour répondre à la problématique posée, une méthode de travail a été mise en place. Des recherches sur les actions de mise en lien entre les fournisseurs locaux et la restauration collective existantes en France ont été réalisées. Puis, des enquêtes auprès des acteurs concernés ont permis de réaliser un état des lieux de l'approvisionnement local à destination de la restauration collective sur le territoire de la CA3B (partie 2). Enfin, en analysant les données obtenues lors des enquêtes et en s'appuyant sur les initiatives existantes sur le territoire, des pistes d'actions ont pu être proposées pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective (partie 3).

PLATEFORMES INTERVIEWEES	
BIBLIOGRAPHIE	Terroir Ariège Pyrénées
	ReColTer Isère
	Au pré de ma cantine

Tableau 1 : Tableau représentant les plateformes d’approvisionnement local interviewées pour les recherches bibliographiques de l’étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

	TYPE D'ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	PROFIL DES ACTEURS
SCOLAIRE	LYCEE	
	Lycée privé Saint-Pierre Bourg-en-Bresse	Chef cuisinier
	COLLEGE	
	Collège privé Saint-Pierre Bourg-en-Bresse	Chef cuisinier
	ECOLE MATERNELLES ET PRIMAIRES	
	Restaurant scolaire Viriat	Gestionnaire
	Restaurant scolaire Bohas-Meyriat-Rignat	Cantinière
	Restaurant scolaire Ceyzériat	Cantonnier
	Restaurant scolaire Val-Revermont	Cantinière
	Restaurant scolaire Beaupont-Domsure	Président et secrétaire de l’association de parents d’élèves
	Restaurant scolaire Saint Martin le Châtel	Cantinière
	Restaurant scolaire Cormoz	Adjointe déléguée aux affaires scolaires et cantinière
	Restaurant scolaire Saint Didier d’Aussiat	Cantinière
	Restaurant scolaire Foissiat	Cantinière
	Restaurant scolaire Saint Denis les Bourg	Cantonnier
	Restaurant scolaire Saint Julien sur Reyssouze	Cantinière
MEDICO-SOCIAL	AUTRE	
	Cuisine centrale de Bourg-en-Bresse	Responsable du service développement durable de la ville de Bourg-en-Bresse
	EHPAD Montrevel-en-Bresse	Chef cuisinier et employée du service économique
	EHPAD Coligny	Gestionnaire
	EHAD Jasseron	Gestionnaire de la société de restauration Sud Est Restauration
AUTRE	EHPAD et Foyer d’Accueil Médicalisé de Beaupont-Domsure	Chef cuisinier
	Restaurant inter administratif de Bourg-en-Bresse	Gestionnaire

Tableau 2 : Tableau regroupant l’ensemble des acteurs de la restauration collective rencontrés pour cette étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

4. La méthodologie de réalisation de l'étude

Pour mener à bien cette étude, une méthodologie basée sur un calendrier a été mise en place, avec diverses étapes (ANNEXES 4 et 5).

a) Les recherches bibliographiques

La première étape correspond aux recherches bibliographiques sur la thématique de l'approvisionnement local en restauration collective. Celles-ci se sont déclinées sur le fonctionnement de la RHD, avec la lecture de guides méthodologiques existants sur l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. Cette phase a permis d'apporter des connaissances sur le fonctionnement de la RHD, et plus particulièrement de la restauration collective. Des recherches sur la réglementation sanitaire et les marchés publics ont également été réalisées afin d'affiner les connaissances à ce sujet. De plus, la lecture de la bibliographie existante en interne de la CA3B a permis de mieux connaître son territoire, ainsi que les actions existantes ou ayant été menées sur le thème de cette étude.

Enfin, des recherches sur les systèmes de mise en lien entre les producteurs locaux et la restauration collective ont été effectuées via des documents existants de la CA3B et le contact de trois plateformes d'approvisionnement de la restauration collective, comme le montre le tableau 1 ci-contre, avec deux entretiens téléphoniques et un de visu permettant d'avoir un aperçu du fonctionnement de ce type d'outil (ANNEXE 6).

b) L'échantillonnage des acteurs du territoire et la réalisation des entretiens

Suite à cette première phase, une seconde étape d'échantillonnage a été réalisée. Divers types d'acteurs ont été rencontrés : des gestionnaires de structures de restauration collective scolaire et sanitaire et sociale, des fournisseurs de produits locaux, des élus du territoire, ainsi que des acteurs logistiques.

Concernant la restauration collective, les acteurs ont été choisis à partir d'une liste complète des structures scolaires et médicosociales du territoire. Un zoom particulier a été effectué sur les écoles maternelles et primaires du territoire de la CA3B. Ces dernières représentent une cible politique, dont la compétence de gestion est de niveau communal voire communautaire. Au contraire, les collèges et lycées étant gérés respectivement au niveau départemental et régional, ils n'ont pas été ciblés dans cette étude. De plus, des outils favorisant l'introduction de produits locaux existent déjà pour ces types d'établissement. Un courrier d'information sur l'étude a néanmoins été envoyé au vice-président du département et au vice-président agriculture de la région AuRA. Les animateurs du dispositif départemental Agrilocal 01 ont été rencontrés dans le but de mieux connaître cette démarche. Seuls un collège et un lycée privés, ont été rencontrés, sur recommandation de l'élus référent de la CA3B pour leur particularité et leur investissement dans l'approvisionnement local. Les structures périscolaires n'ont pas été ciblées dans cette étude : certaines cantines des écoles préparent en effet des repas pour ce type de structures. L'ensemble des types de restauration collective rencontrés est représenté dans le tableau 2 ci-contre.

A partir de cette liste, les structures prioritaires à rencontrer ont été sélectionnées selon divers critères choisis :

- Cuisine faite sur place,
- Implication dans une démarche bio, local, et/ou de développement durable,
- Répartition géographique équitable sur le territoire de la CA3B,
- Répartition équitable entre gestion associative et communale,
- Nombre de couverts par jour varié,
- Participation au Système Alimentaire Local « Au pré de ma cantine ».

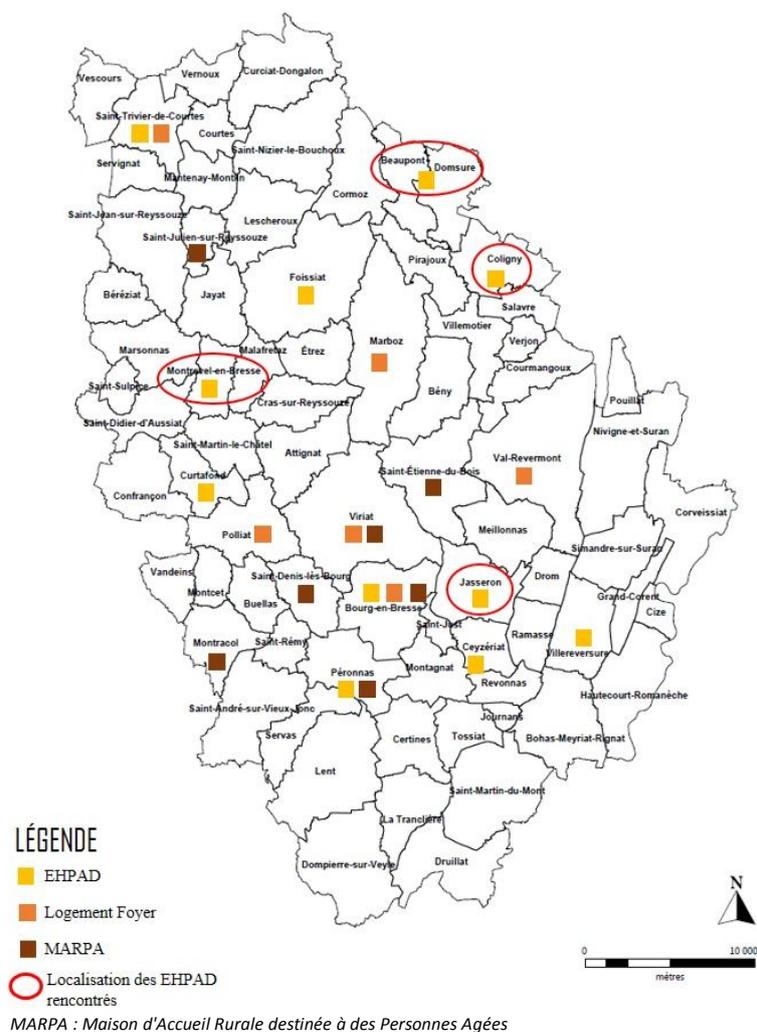
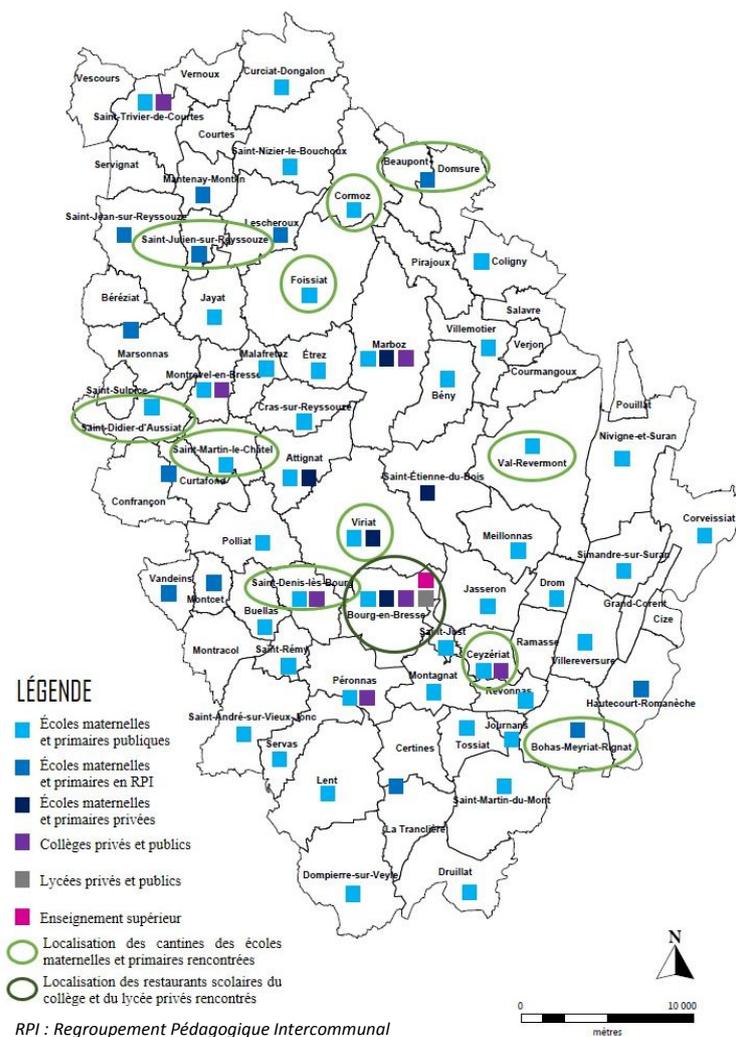


Figure 9 : Cartes représentant la répartition des établissements scolaires et médicosociaux pour personnes âgées, sur le territoire de la CA3B, ainsi que ceux rencontrés pour l'étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

	TYPE DE FOURNISSEURS	TYPES DE PRODUCTION
FOURNISSEURS	Ferme Tradi-Bresse	Ovins, bovins viande, aviculture
	Ferme des Bruyères	Caprins lait et porcins
	Ferme du Recornet	Bovins viande
	Ferme Josserand Gilbert	Bovins viande, porcins, aviculture
	Ferme Jardins des Marguerites	Bovins lait
	Ferme des Couderies	Caprins lait
	Jardin de Villemotier	Maraichage
	Jany Fruits	Fruits et légumes en gros
	Boucherie Daujat	Viande, produits découpés et transformés
AUTRE	Agrilocal 01- animateurs du conseil Départemental 01	

Tableau 3 : Tableau regroupant l'ensemble des fournisseurs locaux rencontrés pour l'étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

Cet échantillon a pour but d'être représentatif du territoire par sa répartition géographique, comme le montre la figure 9 ci-contre, et les types de gestion de la restauration collective. L'ensemble des structures choisies sont en gestion directe avec une cuisine sur place. L'implication dans une démarche bio et locale permet également de cibler des structures déjà ouvertes à ces sujets et donc plus faciles d'accès. A partir de ces critères, une sélection de 16 cantines scolaires à rencontrer, ainsi qu'un collège et un lycée privés, a été réalisée.

Concernant les structures de la restauration collective médicosociale, quatre structures à rencontrer ont été choisies, pour avoir une répartition équitable sur le territoire (figure 9).

Suite à la prise de contact avec les acteurs choisis, treize établissements scolaires ont été rencontrés sur les seize prévus initialement, suite à des impossibilités ou absence de réponse, ainsi que quatre structures médicosociales. A titre de comparaison, le restaurant inter-administratif de Bourg-en-Bresse a également été ciblé, tout comme la cuisine centrale, dans le but d'obtenir des références de fonctionnement avec les établissements scolaires et médicosociaux.

La personne en charge du service développement durable de la Ville de Bourg-en-Bresse gérant les marchés publics de la cuisine centrale, l'Union de Production Culinaire Flexible (UPCF), a également été rencontrée durant cette étude.

Tout comme les structures de la restauration collective, les fournisseurs de produits locaux ont aussi été choisis selon divers critères :

- Recours à la vente directe,
- Adhésion au réseau Etik'table,
- Produits utilisables dans la restauration collective,
- Intérêt pour le débouché de la restauration collective,
- Majorité de producteurs agricoles,
- Grossiste majoritairement utilisé par la restauration collective,
- Recoupement des fournisseurs avec la localisation des cantines scolaires contactées.

A partir de ces critères, onze structures ont été choisies. Suite à la prise de contact, neuf structures ont été rencontrées, comme le présente le tableau 3 ci-contre.

Dans le but d'avoir une vision globale du territoire au sujet de l'approvisionnement local, certains élus à la CA3B, impliqués dans cette thématique, ont été rencontrés. Le but de ces entretiens de visu était d'obtenir les ressentis, motivations et expériences de ces acteurs, et de pouvoir comparer et compléter avec la vision technique des gestionnaires de restauration collective et des fournisseurs. Cinq élus du territoire ont donc été rencontrés (tableau 4 ci-après).

Un autre type d'acteurs a aussi été échantillonné : les acteurs logistiques. Ils représentent en effet l'intermédiation possible entre les fournisseurs locaux et la restauration collective. Deux acteurs logistiques du territoire ont été rencontrés : ces acteurs ont été choisis suite à un rendez-vous avec le service économique de la CA3B. D'autres acteurs intermédiaires, des sociétés de restauration collective (SRC), n'ont pas répondu à la sollicitation de rencontre.

Les entretiens ont été majoritairement réalisés de visu, de façon à mieux percevoir le ressenti des acteurs et de découvrir l'environnement de travail des personnes rencontrées. Certains entretiens ont été faits par téléphone, du fait du manque de temps de certains acteurs. Pour mener à bien ces entretiens, un guide d'entretien a été réalisé pour chaque type d'acteurs à rencontrer (ANNEXES 7, 8 et 9). Les questions étaient de type semi-directive avec des questions précises pour récolter des données quantitatives et des questions plus ouvertes pour obtenir le ressenti des acteurs sur la thématique de l'approvisionnement local. A la suite des entretiens, des compte-rendu ont été rédigés afin de faciliter le stockage de l'information et leur réutilisation pour l'analyse (ANNEXE 10).

ELUS	
ELUS	Maire de Foissiat
	Maire de Bohas-Meyriat-Rignat
	Adjointe à la petite enfance de Viriat
	Maire d'Etrez
	Adjointe aux affaires scolaires Ceyzériat

	TYPES D'ACTEURS	ACTIVITE
AUTRES	Entreprise Fun Course 01	Logistique
	Tenoux Asotrans SA	Logistique
	Alimentec	Technopole alimentaire
	Lycée agricole des Sardières	Enseignement

Tableau 4 : Tableau regroupant les élus et acteurs autres rencontrés pour cette étude
Source : Auteur du mémoire, 2018

TYPES D'ACTEURS	NOMBRE D'ACTEURS RENCONTRES
Restauration collective scolaire	13
Restauration collective médicosociale	4
Restauration autre	2
Fournisseurs	9
Elus	5
Logistique	2
Autres	3
TOTAL	38

Tableau 5 : Tableau regroupant les types et nombres d'acteurs enquêtés pour cette étude
Source : Auteur du mémoire, 2018

Ainsi, à travers la réalisation de 38 enquêtes (tableau 5), la chaîne d’approvisionnement de la restauration collective a pu être étudiée de façon systémique.

c) Un suivi régulier et un accompagnement diversifié de l’étude

Cette étude a pu être menée à bien grâce au suivi et à l’accompagnement de divers acteurs de la CA3B.

- Pauline CHIROUZE, coordinatrice pôle développement rural et programme Liaison Entre Action de Développement de l’Economie Rurale (LEADER), est la maitre de stage principale. Elle a accompagné et suivi l’avancée de la mission via la réalisation de points toutes les semaines.
- Sébastien POLLET, chargé de mission agriculture et filière bois, a été le maitre de stage pendant les deux premiers mois de stage. Pauline CHIROUZE a par la suite repris la gestion du stage, du fait de l’absence prolongée de Sébastien POLLET et d’une meilleure correspondance entre les thématiques d’étude. Puis, un suivi ponctuel de l’étude par Sébastien POLLET a été mis en place à partir du mois de juillet.
- Adeline BRUNET, directrice du service des politiques contractuelles et du développement rural, a suivi le stage en réalisant des points tous les 15 jours, dans le but de valider l’avancée du stage et pré-valider les décisions politiques.
- Aimé NICOLIER, Vice-Président ruralité, agriculture et forêt à la CA3B, s’est également impliqué dans cette étude. Des points tous les mois ou deux mois ont permis de valider politiquement les acteurs à rencontrer, les éléments du diagnostic et les orientations des perspectives de l’étude.
- Marion RENAUD, chargée de mission Bio & Eau à la CA3B et la Chambre d’agriculture 01, a également suivi le stage et aidé dans la réflexion des pistes d’actions, comme la thématique de la restauration collective concerne ses missions.
- L’équipe du service des politiques contractuelles et du développement rural a enfin été impliqué dans le stage, par la présentation du stage à certaines réunions d’équipe et par la réalisation d’un oral blanc dans le but de préparer la soutenance de stage.

L’encadrement par ces acteurs de la CA3B ayant des missions différentes et intervenant à des divers échelons, a permis d’apporter des points de vue complémentaires et parfois opposés sur la thématique d’étude. Cet accompagnement m’a également apporté une vision globale du territoire et de ses enjeux politiques via le partage d’expériences de chacun des encadrants. La présentation régulière de l’avancée de l’étude face à divers interlocuteurs a également permis d’obtenir des visions critiques sur les résultats et d’adapter le discours en fonction des acteurs.

La mise en œuvre de cette méthodologie a permis de mener à bien le diagnostic sur l’approvisionnement local dans la restauration collective

Après avoir défini le cadre théorique de l’approvisionnement local dans la restauration collective ainsi que la structure et le territoire concernés par l’étude, il apparaît pertinent d’étudier le diagnostic réalisé sur la restauration collective scolaire, médicosociale et les producteurs locaux de la CA3B.

Partie 2. L'état des lieux et l'analyse du fonctionnement de l'approvisionnement à destination de la restauration collective sur le territoire de la CA3B

L'intérêt de la CA3B pour la thématique de l'approvisionnement local dans la restauration collective s'inscrit dans un contexte de prise de conscience de l'importance de ces enjeux ainsi que de mise en place d'initiatives aux divers échelons du territoire français. La réalisation d'un diagnostic à l'échelle du territoire de la CA3B a permis d'approfondir la connaissance du territoire ainsi que de mieux comprendre le fonctionnement de l'approvisionnement à destination de la restauration collective. L'analyse de cet état des lieux a décelé les freins ressentis par les acteurs interrogés pour développement l'introduction de produits locaux dans la restauration collective.

I. Des initiatives aux échelles supralocales et locales encadrant la dynamique d'approvisionnement local dans la restauration collective

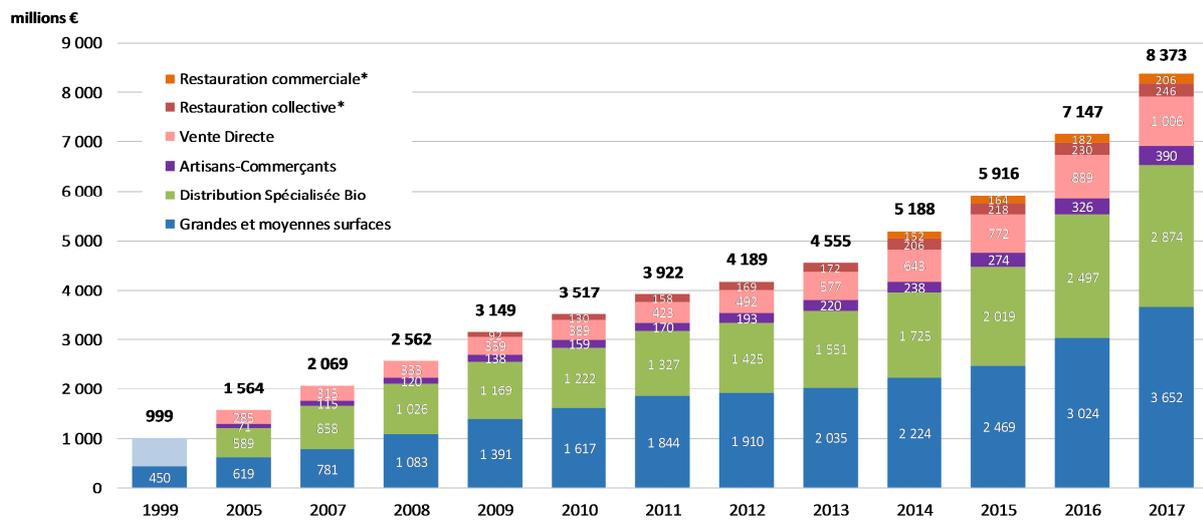
Des actions en faveur de l'approvisionnement local se développent progressivement à destination de la restauration collective aux diverses échelles du territoire français. Au niveau de la région Auvergne Rhône-Alpes (AuRA), du département de l'Ain, et de la CA3B, une prise de conscience et une volonté d'intégration progressive des produits locaux dans la restauration collective, s'observent.

1. La région Auvergne Rhône-Alpes, pionnière dans l'approvisionnement local

L'agriculture est un secteur majeur de la région AuRA. Avec 2,9 millions d'hectares de SAU et 62 500 exploitations agricoles recensées en 2010, cette région se classe au quatrième rang des régions françaises. L'élevage extensif d'herbivores est majoritairement présent dans les montagnes, et valorisé par les AOP du Massif Central et de la Savoie. Des cultures et systèmes mixtes sont présents dans les zones de plaine. De plus, la région AuRA est le leader national pour les SIQO, deuxième pour l'AB et la commercialisation en circuits courts, en nombre d'exploitations (« L'agriculture, l'agroalimentaire, la forêt, l'enseignement agricole en Auvergne Rhône-Alpes » 2015). Dans ce contexte agricole favorable, diverses initiatives ont été mises en place à l'échelle régionale pour favoriser l'introduction des productions du territoire dans la restauration collective.

a) Après « Mon lycée Mange Bio » ...

D'après l'entretien réalisé avec une enseignante du lycée agricole de la CA3B, l'opération « Mon Lycée Mange Bio » lancée en 2006 et terminée en 2016, était portée par la Coordination Rhône-Alpes de l'AB (Corabio), et soutenue par la région AuRA. Cette initiative visait à pérenniser l'introduction de produits AB dans les lycées de la région. Un accompagnement technique, financier et pédagogique était apporté aux lycées volontaires pour cette démarche, en contrepartie d'un engagement de 3 ans. L'accompagnement financier de la démarche consistait au financement de 25% du surcoût engendré par l'introduction hebdomadaire de produits issus de l'AB. Des formations étaient proposées aux équipes de cuisine et aux gestionnaires, notamment sur le plan et l'équilibre alimentaire, l'introduction de produits locaux ou encore la cuisson.



* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

Figure 10 : Histogramme de l'évolution de la part des achats de produits issus de l'Agriculture Biologiques dans divers circuits de commercialisation
Source : Agence BIO, 2018

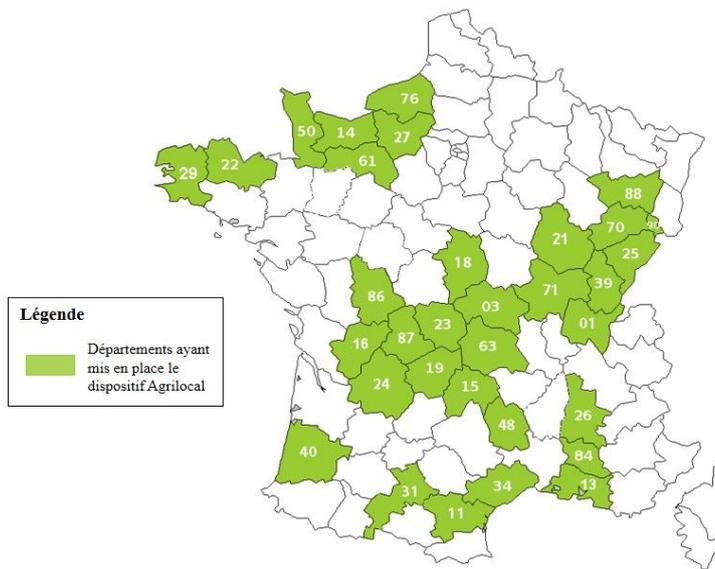


Figure 11 : Carte de la répartition géographique de mise en place des dispositifs Agrilocal à l'échelle nationale
Source : agrilocal.fr

Des initiatives de regroupement avec des séminaires, ateliers d'échanges sur l'approvisionnement, etc. ainsi que des visites de fermes pour les acheteurs et cuisiniers étaient aussi organisés. Concernant l'accompagnement pédagogique de la démarche, un kit avait été mis en place à destination des lycéens, avec des actions de communication sur le temps des repas et en périphérie, ainsi que l'intervention d'acteurs sur l'AB et la visite d'exploitations agricoles.

D'après le bilan de Corabio, cette initiative s'est révélée positive pour le développement de l'approvisionnement bio local : la part des produits AB servis dans les lycées est en effet passée de 5.6% à 9% de 2007 à 2015 (« Bon Appetit ! La lettre d'information de la restauration collective bio en Rhône-Alpes » 2016). De plus, près de 45% des produits AB proposés étaient d'origine locale ; ce qui a notamment permis la structuration de filières agricoles avec la création de plateformes de producteurs pouvant répondre aux marchés publics des groupements d'achats au niveau régional. Cependant, l'origine de l'augmentation de la part de produits AB servis dans les lycées de la région reste à être précisée. D'après la figure 10 ci-contre, au niveau national, les achats de produits issus de l'AB en restauration collective étaient estimés à 92 millions d'euros en 2009, et sont passés à 218 millions d'euros en 2015. On peut alors se demander si l'augmentation régionale provient essentiellement du dispositif ou d'une tendance générale à la consommation de produits AB.

b) ... L'initiative « La Région dans mon assiette »

L'initiative « Mon lycée mange Bio » a ensuite évolué vers « La région dans mon assiette » en 2017, suite à la fusion des régions Auvergne et Rhône-Alpes. Cette démarche vise à multiplier par quatre les produits locaux dans les repas des lycéens de la région AuRA par rapport à 2015, soit de passer de 15% à environ 60% (« La Région dans mon assiette » 2017).

Pour favoriser l'achat local dans les lycées, une centrale d'achat régionale a été créée afin de recenser les producteurs et artisans locaux. Cette initiative doit permettre d'ouvrir les marchés publics aux fournisseurs locaux ainsi que de simplifier les passations de marchés. Un accompagnement des gestionnaires et acheteurs via des actions de sensibilisation à l'achat régional est également réalisé. Pour mener à bien cette action, un budget annuel de 1.7 millions d'euros pour 600 établissements, soit 27 millions de repas par an, est ouvert par la région AuRA.

Ce type d'actions peut permettre d'impulser la démarche de proximité dans d'autres structures et collectivités infrarégionales, ainsi qu'appuyer les dynamiques existantes. Cependant, après avoir étudié la définition du local dans la première partie de ce mémoire, la question de la proximité dans cette démarche reste en suspens. Ce dispositif régional possède une échelle d'approvisionnement de 70 000 km², les lycées étant répartis à travers toute la région AuRA. Le local est donc défini dans ce cas à une échelle régionale, ce qui confirme la pluralité de définition de cette notion. Cela peut cependant remettre en question les bénéfices induits par ce système. On peut en effet se demander dans quelles limites les produits sont considérés comme locaux, et si le dispositif impose un certain périmètre géographique pour certains types de produits. Cette question pousse à s'interroger sur les impacts environnementaux avec ce périmètre du local.

2. L'Ain, un département souhaitant valoriser les productions locales à travers la restauration collective

Agrilocal est un réseau de plateformes départementales de mise en relation internet entre les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective. Elle est gérée par une association nationale, déclinée dans 35 départements en France (figure 11). L'association Agrilocal a été créée en juillet 2013 par les départements de la Drôme et du Puy-de-Dôme.

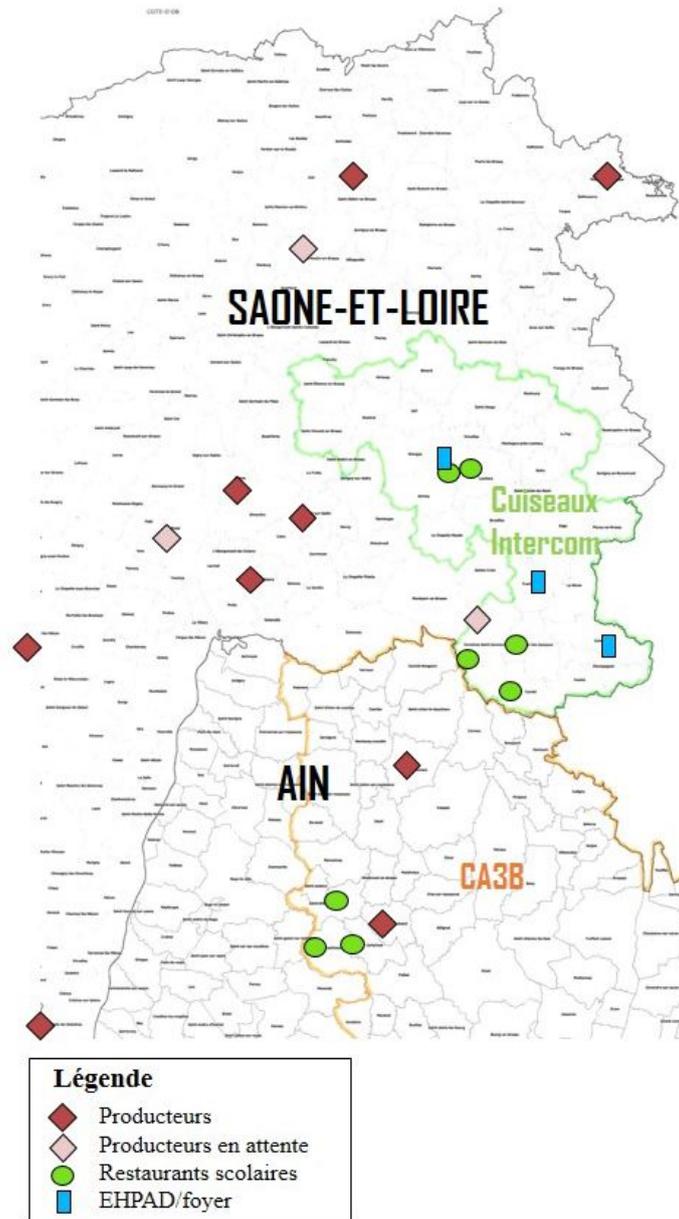


Figure 12 : Carte représentant le territoire du Système Alimentaire Local « Au pré de ma cantine »

Source : Bilan de l'association Terroirs de Saône-et-Loire, 2017

Le département de l'Ain a adhéré à l'association en 2015 et a créé sa plateforme en 2016 (« Le réseau Agrilocal » s. d.). Le but de cet outil est de favoriser les échanges entre les acheteurs de la restauration collective et les fournisseurs de produits agricoles du département, tout en respectant le code des marchés publics.

Une plateforme internet est donc à disposition gratuitement des fournisseurs et acheteurs inscrits dans la démarche, où sont publiées des offres et demandes de produits alimentaires, consultables par tous les adhérents à la plateforme : ce qui garantit donc un libre accès à la commande publique.

Agrilocal est un dispositif à destination des agriculteurs, artisans et Petites et Moyennes Entreprises (PME) de l'agro-alimentaire. Elle s'adresse aux acteurs de la restauration collective publique et privée, avec principalement les collèges, compétence de gestion du département, puis les lycées, écoles primaires, crèches, EHPAD, hôpitaux ou encore l'armée. Environ 130 acheteurs et 130 fournisseurs sont adhérents à la démarche dans l'Ain. Cet outil permet de trouver des fournisseurs dans un rayon entre 50 et 500 km, avec 100 km par défaut dans le cas d'Agrilocal 01. La définition du local correspond ici au périmètre de la région AuRA, ainsi qu'aux départements limitrophes de l'Ain. Cette plateforme représente donc un outil de mise en lien virtuel entre les acheteurs et fournisseurs de la restauration collective à l'échelle du département de l'Ain. Elle n'a donc pas vocation à devenir une plateforme physique d'approvisionnement ni à réaliser la gestion logistique des livraisons.

Des difficultés de lisibilité des démarches d'approvisionnement local entre le département et la région apparaissent auprès des acteurs de la restauration collective. Cependant, le département affirme l'absence de concurrence entre les deux démarches puisque la plateforme régionale fait appel à des entreprises agroalimentaires régionales et gère des marchés plus importants. De plus, la cible principale de « La région dans mon assiette » correspond aux lycées à l'échelle de la région AuRA, tandis qu'Agrilocal 01 cible davantage les collèges du département de l'Ain.

Reste la question du type de fournisseurs engagés dans la démarche et de leur représentativité. Ce dispositif laisse en effet penser que la majorité des fournisseurs sont du milieu agricole. Or, des entreprises et grossistes agro-alimentaires, abattoirs, et autres vendeurs de produits alimentaires en gros, sont également inscrits dans le dispositif. La présence de ce type d'acteurs engendre une réelle mise en concurrence des fournisseurs, au détriment des producteurs agricoles, du fait des prix bas proposés par les vendeurs en gros. De plus, aucun tri ou refus de fournisseurs n'est opéré dans ce dispositif : tout type de fournisseurs peut s'inscrire à la démarche tant qu'il respecte la charte, appuyant sur le respect de l'origine des produits alimentaires et de la réglementation sanitaire. Ainsi, ce dispositif pose question quant aux retombées économiques pour les agriculteurs du département et sur la réelle origine des produits proposés à la restauration collective de l'Ain.

3. A l'échelle de la CA3B, des actions engagées dans l'alimentation locale

a) « Au pré de ma cantine » : une première initiative d'approvisionnement local à destination de la restauration collective n'ayant pas abouti durablement

Le Système d'Alimentation Locale (SAL) « Au pré de ma cantine » a été créé en 2012 et a pris fin début 2018. Il était animé par divers acteurs entre 2012 et 2018, dont l'association Terroirs de Saône et Loire. Le but de cette démarche était de tester l'approvisionnement local à destination de la restauration collective via la création d'une plateforme de gestion. Ce dispositif s'appuyait sur un territoire complexe, entre la Saône-et-Loire et le Nord de l'Ain, comme le montre la figure 12 ci-contre. Les producteurs et acteurs de la restauration collective étaient donc répartis entre ces deux départements, avec 16 établissements de restauration collective dont 4 sur la CCMB, et 10 agriculteurs impliqués, dont 2 sur le territoire de la CA3B.

Le rôle de ce système était de centraliser les offres et commandes de produits locaux et de qualité. Les restaurants collectifs du secteur étaient démarchés et un catalogue de produits de saison, actualisé régulièrement, leur était également proposé. Des regroupements de produits étaient réalisés pour mutualiser les livraisons : ces dernières étaient majoritairement réalisées par les producteurs, et parfois par l'animatrice de la plateforme.

Face au faible nombre d'agriculteurs du territoire de la CA3B impliqués dans ce dispositif, la collectivité a choisi de ne pas poursuivre son investissement financier et d'étudier cette démarche à l'échelle du territoire et des acteurs de la CA3B. Un bilan de ce dispositif a été dressé à sa fin et des retours d'expérience des acteurs impliqués dans la démarche ont permis de révéler les freins au bon fonctionnement du SAL. Du côté de la restauration collective, le manque d'organisation du dispositif, le besoin de communication et d'information, le budget alimentaire en baisse, la logistique à gérer et anticiper, ainsi que la réglementation sanitaire à respecter sont les freins majeurs. Concernant les producteurs locaux, les freins du SAL sont la logistique et sa rentabilité. Des difficultés au niveau de l'anticipation des commandes, des faibles volumes commandés, des tarifs divergents, du calibre des fruits et légumes demandé, de la saisonnalité des produits à prendre en compte et de la réglementation sanitaire, ont également été ressentis.

De manière plus globale, les freins majeurs de ce dispositif étaient le manque de cohérence territoriale ainsi que l'absence de la dimension logistique dans la plateforme. L'étude de l'approvisionnement local en restauration collective menée au cours de ce stage s'est appuyée sur le retour d'expérience du SAL, via une rencontre avec l'animatrice de cet ancien dispositif et de certaines structures de restauration collective et producteurs locaux ayant participé à cette démarche. Cette action a permis de faire émerger les difficultés, freins et besoins de ce territoire en termes d'approvisionnement local.

b) Etik'table : un outil de recensement des producteurs locaux et de sensibilisation du grand public

Etik'table est un réseau de l'alimentation responsable créé en 2013 et porté par la CA3B. Via son portail web, il recense 87 producteurs, artisans, entreprises agro-alimentaires et restaurateurs ayant des pratiques responsables, sur le territoire de la CA3B. Historiquement, ce réseau a été créé en 2013 par le syndicat mixte Cap3B. Sa création a été initiée par une réflexion partagée entre différentes structures de développement agricole telles que l'ADABio, l'Association pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural (ADEAR), l'AFOCG01 ou encore la CA de l'Ain. (« Etik'Table, le portail de l'Alimentation responsable au coeur de l'Ain » s. d.).

Les objectifs d'Etik'table sont de sensibiliser les consommateurs à l'agriculture durable et à une alimentation responsable. Cet outil permet d'accompagner le grand public dans ses choix alimentaires et de faciliter leur mise en lien avec les fournisseurs de produits locaux. Ce portail web permet également d'améliorer la lisibilité des producteurs, artisans de bouche et entreprises agro-alimentaires du territoire et de les engager dans une notion de progrès. Cette démarche participe finalement au maintien et au soutien d'une économie locale non délocalisable. Cet outil constitue donc un moyen de recenser les fournisseurs de produits locaux du territoire. Chaque fournisseur adhérant gratuitement au réseau doit signer une charte affirmant le caractère local de la production, de la transformation et de la vente, ainsi qu'une volonté de durabilité et de proximité dans l'approvisionnement.

La définition du local utilisée dans cette étude est celle appliquée au réseau Etik'table. Les producteurs agricoles sont considérés comme locaux si leur exploitation est située sur le territoire de la CA3B.

Concernant les artisans de bouche et entreprises agro-alimentaires, un produit est considéré comme local si l'une de ses matières premières brutes principales (représentant plus de 50% du produit final) est produite en Rhône-Alpes ou dans les départements limitrophes, tels que la Saône-et-Loire, avec une garantie d'approvisionnement à 80%. Le local ne possède donc pas de limites géographiques définies pour la CA3B.

Etik'table représente une première démarche de la CA3B en termes d'incitation et de sensibilisation à l'approvisionnement local, à destination du grand public. Cela permet également de faire un premier état des lieux et recensement des fournisseurs impliqués dans la vente directe et la démarche de proximité. Cet outil a donc été utilisé dans le cadre de cette étude afin de sélectionner les fournisseurs à échantillonner.

c) Des actions de sensibilisation et d'éducation des enfants à l'alimentation locale et durable

D'autres actions de sensibilisation existent sur le territoire de la CA3B, et sont destinées au public scolaire. En effet, TablOvert est un dispositif coordonné par l'AFOCG01 et dont le but est de sensibiliser les enfants à l'agriculture et à l'alimentation durables. Cette action a été mise en place en 2011. Elle est financée en partie par la CA3B. Grâce à cette initiative, des visites de fermes et interventions de producteurs du territoire dans les écoles sont organisées tout au long de l'année.

Une seconde action de la CA3B en termes de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation locale et durable est l'action « Cantine-école ». Une fois par an, des producteurs locaux du territoire interviennent dans les classes scolaires pour présenter leur mode de production ainsi que leurs produits. Cette présentation est suivie du déjeuner où un produit, ayant été présenté par le producteur, est intégré dans le menu du jour. Cette initiative permet à la fois de faire découvrir aux enfants les productions du territoire, mais également de déguster des produits locaux.

Ces actions de sensibilisation et d'éducation se développent de plus en plus sur le territoire de la CA3B comme en France. En effet, les enfants représentent un public particulièrement ciblé de par l'influence possible sur leurs futures actions et modes de vie. La sensibilisation des jeunes publics représente un réel levier permettant de plus facilement intégrer les pratiques respectueuses de l'environnement. Cela permet également de cibler indirectement les parents.

Ainsi, ces actions locales auxquelles participent activement la CA3B s'intègrent dans le cadre global de réflexion sur l'alimentation locale. Toutes ces initiatives, qu'elles soient au niveau national, régional ou départemental, représentent de réels moteurs pour sensibiliser davantage les citoyens aux problématiques de l'alimentation locale. Elles permettent également de lancer des actions pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective.

Or, à l'échelle de la CA3B, aucun dispositif dans ce but n'existe actuellement. Les actions de la CA3B dans ce domaine portent majoritairement sur la sensibilisation du grand public et le recensement des producteurs. De plus, les dispositifs mis en place par la région AuRA et le département de l'Ain ciblent principalement les lycées et collèges, compétences propres de chacune de ces deux structures, et secondairement les écoles maternelles et primaires, EHPAD, centres de loisir etc. De cette façon, la CA3B peut s'appuyer sur ces démarches existantes pour proposer une offre complémentaire de produits locaux à destination des autres cibles de la restauration collective du territoire. L'étude s'appuie donc sur cette diversité d'actions existantes pour analyser les possibilités d'introduction de produits locaux dans la restauration collective.

	Types de structures	Nombre de convives par jour
RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE	Ecoles maternelles et primaires	6500
	Collèges	4300
	Lycées	4300
	Périscolaire	1000
	Enseignement supérieur	900
RESTAURATION COLLECTIVE MEDICOSOCIALE	EHPAD	1300
	Hôpitaux et cliniques	600
	Autres établissements médicosociaux	1900
TOTAL		20 800

Tableau 6 : Tableau représentant le nombre de convives par jour dans la restauration collective scolaire et médicosociale de la CA3B

Source : Données estimées issues de recherches de l'auteur, 2018

UPCF : Union de Production Culinaire Flexible
SRC : Société de Restauration Collective

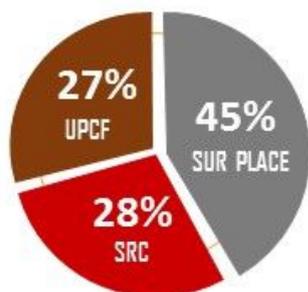


Figure 13 : Graphique représentant les types de cuisine des restaurants collectifs des écoles maternelles et primaires du territoire de la CA3B

Source : Données issues de recherches de l'auteur, 2018



Figure 14 : Graphique représentant les types de gestion des restaurants collectifs des écoles maternelles et primaires du territoire de la CA3B

Source : Données issues de recherches de l'auteur, 2018

II. La construction d'un marché de produits alimentaires locaux : état des lieux et analyse de l'offre et de la demande

Dans une dynamique territoriale et politique favorable pour développer l'approvisionnement local dans la restauration collective, l'étude du fonctionnement des acteurs de la restauration collective et des producteurs locaux a permis de déceler les systèmes d'approvisionnement existants ainsi que les freins ressentis pour développer cette démarche.

1. Des acteurs de la restauration collective manquant d'informations sur l'approvisionnement local mais soutenus par une implication politique

La restauration collective scolaire et médicosociale du territoire de la CA3B présente un mode de fonctionnement adapté à chaque type de structure, notamment dans sa gestion, et son implication dans l'approvisionnement local. L'étude de l'échantillon des acteurs de la restauration collective scolaire et médicosociale a permis de préciser le fonctionnement des structures et de connaître leurs freins pour introduire davantage de produits locaux.

a) Une gestion contrastée de la restauration collective scolaire du territoire pouvant avoir une influence sur l'introduction de produits locaux

D'après des recherches réalisées dans le cadre de cette étude, la restauration collective scolaire et médicosociale du territoire de la CA3B compte environ 220 structures distinctes, soient environ 20 000 repas par jour, comme le montre le tableau 6 ci-contre. 55% des structures concerne le scolaire, 24% le médicosocial et 21% le périscolaire.

La réflexion est, dans cette partie, ciblée sur les cantines des écoles maternelles et primaires, compétence de gestion communale et d'intérêt particulier à travers le public cible à sensibiliser.

D'après la figure 13 ci-contre, plus de la moitié des cantines des écoles maternelles et primaires du territoire n'ont pas de cuisine sur place, certaines passant par une société de restauration collective (SRC) ou étant approvisionnées par la cuisine centrale de Bourg-en-Bresse, l'UPCF, et sont donc considérées comme des restaurants satellites. Ce type de gestion via des prestataires extérieurs laisse moins de marge de manœuvre quant aux choix des produits, des fournisseurs ou bien des menus : ce qui diminue également la possibilité d'approvisionnement en produits locaux, contrairement aux cantines avec cuisine sur place.

Concernant le type de gestion des structures scolaires (figure 14), il est partagé entre par la commune, les associations de parents d'élèves et l'UPCF. Cependant, des changements de gestion d'un mode d'associatif à communal s'opèrent de plus en plus pour des raisons de difficultés financières, de temps et de gestion de personnel. Ces associations sont en effet administrées par des parents d'élèves, qui trouvent parfois des difficultés à concilier leur vie professionnelle avec la gestion d'une cantine scolaire. Dans ces situations de changement, le type de cuisine est souvent remis en question. Les cuisines sur place sont remplacées par le recours à une société de restauration livrant les repas. Les facteurs motivant cette transition sont majoritairement le gain de temps, l'économie financière et la simplification des procédures.

Ce constat semble être défavorable à l'approvisionnement local puisque les cantines ayant recours à une société de restauration ont moins de marge de manœuvre quant aux choix des produits. Les petites cuisines sur place et indépendantes ont davantage de liberté pour élaborer leurs menus et choisir leurs produits. Cependant, si le prestataire de restauration s'implique dans une démarche locale et de qualité, cela peut avoir un impact territorial positif et offrir aux fournisseurs locaux de nouveaux débouchés.

Tout comme le recours à une société de restauration, le recours à l'UPCF concerne près d'un tiers des cantines scolaires du territoire. Cette cuisine centrale regroupe de nombreuses cantines scolaires ainsi que les restaurants universitaires de Bourg-en-Bresse. Elle totalise environ 2000 repas par jour, dont 1600 pour les cantines scolaires et 400 pour la restauration universitaire. Cette structure peut avoir un impact considérable sur l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs concernés. En effet, les marchés publics d'une vingtaine de structures sont regroupés dans un unique marché pour une durée de 4 ans. Un allotissement fin des produits est réalisé afin d'obtenir les fournisseurs les plus adaptés pour chaque type de produits : environ 30 lots sont réalisés.

De plus, l'UPCF s'est engagé dans une politique de développement durable en luttant contre le gaspillage alimentaire et en recherchant des produits bio et locaux, grâce à l'implication du service développement durable de la Ville de Bourg-en-Bresse. Ce dernier a en effet pour rôle de vérifier et modifier le marché public de façon à davantage intégrer les aspects de développement durable. Pour cela, des allotissements sont revus, notamment en créant des lots spéciaux pour les produits AB, les critères de sélection des offres sont répartis de façon à ce que le prix représente 40% de la note finale et le critère technique 60%.

De façon ponctuelle et exceptionnelle, l'introduction de produits locaux est réalisée via des accords de gré à gré, en dehors du marché public, avec des producteurs locaux du territoire. L'engagement d'une telle structure dans l'approvisionnement local pourrait avoir de réels impacts sur l'économie agricole locale en sollicitant des fournisseurs locaux de façon durable et avec des volumes conséquents. Cela pourrait impulser une organisation de la filière agricole en amont et créer une dynamique dans l'approvisionnement local. Cependant, dans ce cas particulier, l'engagement de la cuisine centrale dans une démarche de développement durable est majoritairement lié à l'implication du service de la Ville de Bourg-en-Bresse et la motivation du chef cuisinier. Ce mode de fonctionnement pourrait néanmoins être reproduit pour les cantines scolaires du territoire soumises aux marchés publics via la création d'un marché commun ou de l'implication du service des marchés publics de la CA3B dans la réalisation des marchés de ces cantines scolaires.

Ainsi, la restauration collective scolaire du territoire est partagée entre une gestion communale, associative et via la cuisine centrale de Bourg-en-Bresse. L'étude des cantines scolaires, ainsi que certaines structures médicosociales, ayant une cuisine sur place permet d'en savoir plus sur leur fonctionnement et leur engagement actuel et potentiel dans l'introduction de produits locaux.

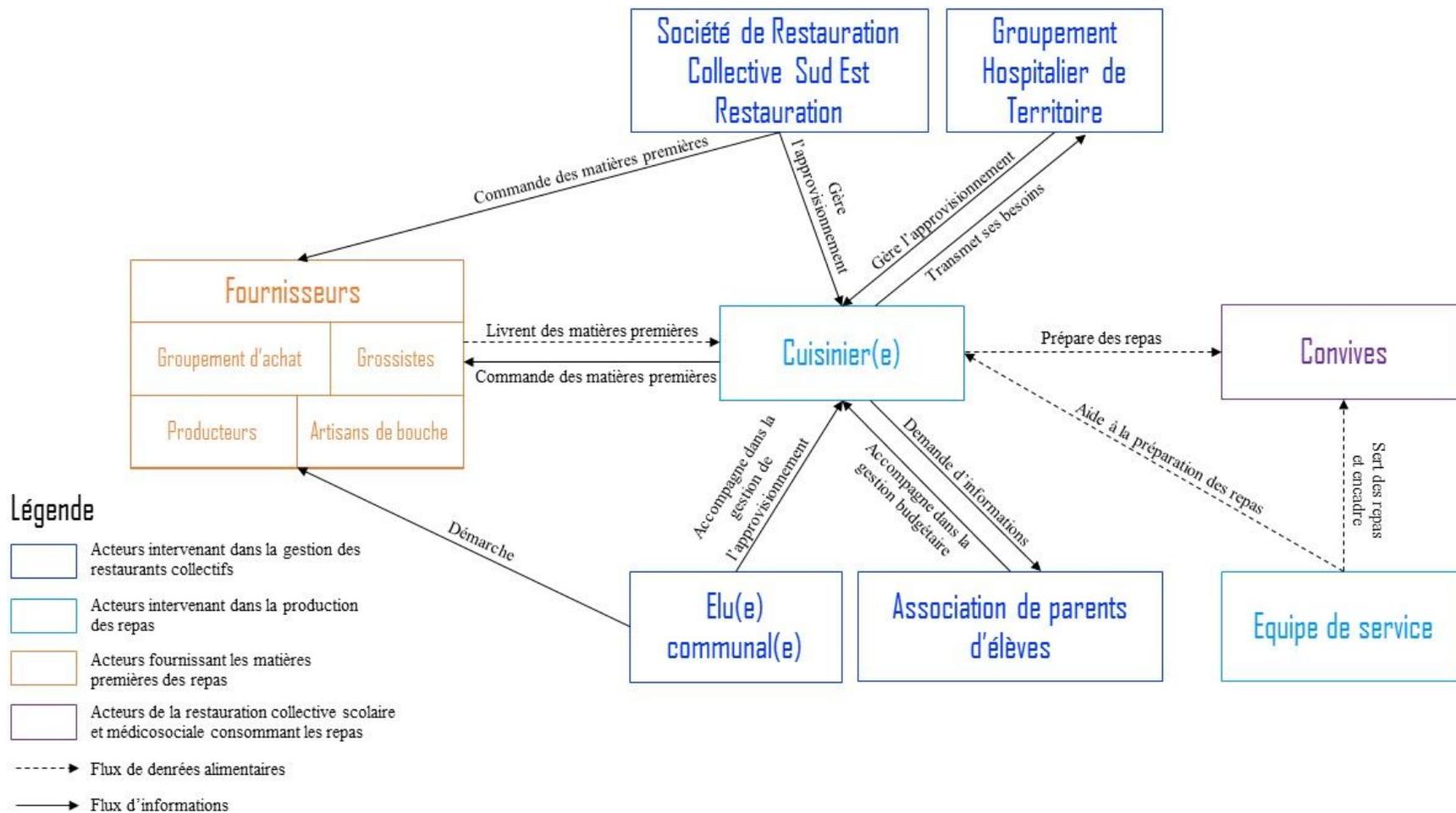


Figure 15 : Schéma représentant la diversité d'acteurs et leurs rôles dans l'approvisionnement de la restauration collective scolaire et médico-sociale du territoire de la CA3B

Source : Auteur du mémoire, 2018

b) Un échantillon de la restauration collective où l’approvisionnement local apparaît ponctuel et motivé politiquement

- **Les gestionnaires de l’approvisionnement**

L’approvisionnement des convives des restaurants collectifs scolaires et médicosociaux enquêtés s’intègre dans un système d’acteurs et de flux complexe. D’après la figure 15 ci-contre, une diversité d’acteurs peut intervenir pour encadrer la gestion de l’approvisionnement en matières premières. L’acteur principal en charge de la gestion est le/la cuisinier(e). Il gère en effet les achats, le budget alimentaire, la relation avec les fournisseurs ou encore l’élaboration des menus. Il est donc au cœur des interactions avec les autres acteurs du système d’approvisionnement.

Pour certaines cantines scolaires communales s’ajoute l’implication d’élus communaux dans la gestion de l’approvisionnement. Ces élus se mobilisent pour accompagner, valider et orienter les achats des restaurants scolaires. Dans un des cas, c’est l’élue elle-même qui démarche les producteurs locaux, afin de décharger et d’aider la cantinière dans son travail quotidien. Cette implication politique a un impact positif sur l’approvisionnement local des restaurants scolaires concernés : ces structures sont celles qui introduisent le plus de produits locaux régulièrement.

Pour les cantines scolaires associatives, les associations des parents d’élèves ont peu d’influence sur la gestion de l’approvisionnement des restaurants collectifs. Elles ont en effet majoritairement le rôle de gestion du budget du restaurant, et ont peu de regard sur les menus et produits utilisés. Dans le cas d’une des associations rencontrées, un approvisionnement local est mis en place grâce à la connaissance de producteurs locaux par les membres du bureau.

L’intervention d’une société de restauration, Sud Est Restauration dans le cas de cette étude, a également été observée dans deux structures, l’une scolaire et l’autre médicosociale. Cet acteur intervient en tant que gestionnaire des achats et du budget et a peu d’influence sur le fonctionnement du restaurant. Les fournisseurs répertoriés de la société sont adaptés à chaque type de structures et au territoire. Ils font donc appel aux fournisseurs majeurs de la restauration collective, ainsi qu’à des fournisseurs régionaux et locaux pour certains produits.

Dans le cas des établissements médicosociaux rencontrés, le degré de liberté dans les choix de produits et de fournisseurs est plus restreint. En effet, un Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) Bresse Haut-Bugey a été mis en place en 2016 et permet d’établir un projet médical partagé par l’ensemble des établissements membres. Il regroupe de nombreux centres hospitaliers et EHPAD du département de l’Ain. La mise en place de ce groupement a induit la création d’un groupement d’achat pour les structures adhérentes au GHT. Ce système implique de passer par le marché commun au-delà du seuil de 25000€ d’achat pour la durée du marché public. Ce dispositif est ressenti comme une contrainte pour les acteurs concernés, ayant alors moins de marges de manœuvre quant aux choix des produits et des fournisseurs. De cette façon, le recours au local pour les EHPAD et centre hospitaliers concernés s’avère difficile si les membres du GHT ne s’impliquent pas dans ce type de démarche.

La gestion quasi-autonome des achats par les cantinier(e)s permet donc d’avoir une marge de manœuvre non négligeable sur le choix des produits, contrairement aux établissements adhérent au GHT. L’intervention d’un élu auprès de ces acteurs permet également de favoriser l’introduction de produits locaux par rapport aux structures où le/la cantinier(e) est le seul décideur.

- **Des produits locaux issus des artisans du territoire**

Les produits alimentaires utilisés dans les restaurants collectifs scolaires et médicosociaux rencontrés sont majoritairement des produits frais transformés sur place, dans les cuisines des restaurants. En effet, 65% des cuisinier(e)s interrogés déclarent faire du « *fait maison* » : la majorité des plats servis dans les restaurants enquêtés sont donc préparés sur place et à partir de matières premières brutes. De plus, 70% des acteurs enquêtés utilisent des produits frais, auxquels s'ajoute un stock indispensable de produits surgelés et de conserves en légumes, fruits et viande. Ce stock permet de parer les éventuels problèmes d'approvisionnement et représente une réserve de produits accessibles et faciles à cuisiner. Les produits utilisés par les cuisinier(e)s, notamment les fruits et les légumes, respectent majoritairement la saisonnalité des productions : 60% des acteurs interrogés déclarent en effet utiliser des produits de saison.

L'ensemble de ces produits provient majoritairement de grossistes et de quelques artisans de bouche. On retrouve en effet principalement les grossistes alimentaires suivants : Transgourmet, Broc Services Frais, Pomona, Jany Fruits. Ces derniers sont utilisés régulièrement et intégrés dans les habitudes de gestion des cantines. Certains d'entre eux sont ancrés dans le territoire de la CA3B, tels que Jany Fruits et Broc Service Frais ; la majorité des autres grossistes alimentaires sont implantés à l'échelle régionale voire nationale.

Certains restaurants collectifs s'approvisionnent également auprès des boucheries et fromageries de leur commune ou des alentours. La majorité des établissements utilise aussi la boulangerie comme fournisseur principal et quotidien en pain.

De plus, 27% des structures rencontrées s'approvisionnent en partie auprès de producteurs locaux, de deux à quatre fois par mois. Ces structures sont des restaurants collectifs scolaires. Parmi ces établissements, un seul utilise régulièrement le dispositif Agrilocal 01 ; la moitié des autres structures connaît cet outil. Concernant l'ancien SAL « Au pré de ma cantine », l'approvisionnement local n'a pas perduré en l'absence du dispositif dans les structures concernées.

Cette implication ponctuelle dans l'approvisionnement local concerne majoritairement les cantines scolaires communales où un élu est impliqué dans la gestion du restaurant collectif et à la connaissance de producteurs par les gestionnaires. De plus, le recours aux artisans de bouche locaux est souvent motivé par la politique communale, souhaitant favoriser l'économie locale. Cette implication dans le local repose donc généralement sur l'intervention de personnes extérieures au restaurant scolaire, permettant d'apporter une vision nouvelle sur la gestion de l'établissement.

Ainsi, l'approvisionnement local dans les restaurants collectifs scolaires et médicosociaux rencontrés apparaît ponctuel et motivé par des personnes extérieures telles que les élus, la commune ou bien par la connaissance des producteurs locaux. Le dispositif Agrilocal 01 n'apparaît pas suffisant pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective, autre que pour les collèges du département. La gestion majeure par les cantinier(e)s est un point fort pour influencer l'introduction de produits locaux, plutôt que dans les cas où une société de restauration ou un groupement d'achats intervient. De plus, la notion de local est souvent associée aux artisans de bouche locaux. Cependant, l'origine des produits vendus dans ce type d'établissement n'est pas assurée d'être locale, même si la structure est implantée sur le territoire de la CA3B.

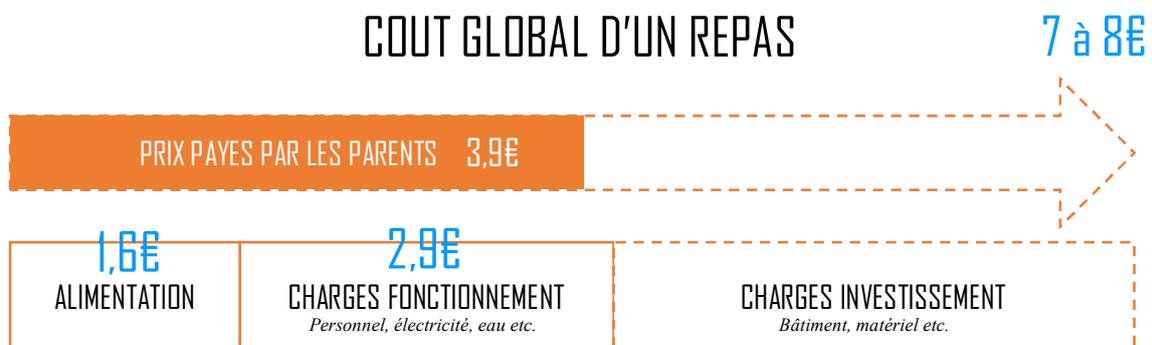


Figure 16 : Schéma de la décomposition du coût d'un repas dans la restauration collective scolaire enquêtée dans cette étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

c) Les freins et leviers à l'approvisionnement local vus par la restauration collective

La moitié des acteurs interrogés de la restauration collective se dit « *pour le local* », qu'ils soient impliqués ou non actuellement dans l'approvisionnement local. Cependant, des freins ralentissent cette démarche.

- **Le prix**

Plus de 60% des structures interrogées considèrent le prix des produits locaux comme un frein à leur introduction : d'une part parce que les « *budgets sont serrés* », d'autre part parce que « *les producteurs ne se mettent pas au niveau de la restauration collective* ». D'après la décomposition du coût d'un repas pour les restaurants scolaires enquêtés dans la figure 16, on remarque que le coût alloué à l'alimentation représente environ 20% du coût total d'un repas, ce qui correspond aux références nationales donnant un maximum de 25% du coût du repas, soit entre 1,50 et 2€ par repas. La majeure partie du coût global est donc attribué aux charges de fonctionnement et d'investissement. La part de l'alimentation ne représente donc qu'une variable d'ajustement dans le coût d'un repas, face à l'importance des charges.

D'après une étude de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, un repas composé à 20% de matières premières issues de l'AB coûte en moyenne 1,80€ en coût matière. Ce coût peut aller de 1,50 à 3,50€, avec 50% des structures enquêtées dans cette étude ayant un coût matière entre 1,50 et 1,80€. Parmi ces produits AB, 57% d'entre eux sont d'origine locale ; la définition du local étant ici celle d'Ecocert qui propose qu'un produit local est « un produit, élevé et/ou transformé dans la région ou les départements limitrophes à la région d'implantation du restaurant (périmètre ancienne région administrative) » (« L'Observatoire de la restauration collective bio et durable » 2017)

Dans le cas des restaurants collectifs du territoire de la CA3B, l'introduction de 20% de produits AB dont 57% de produits locaux entraînerait un surcoût d'environ 20 centimes par repas. Ce surcoût éventuel peut cependant être compensé sur l'année, comme c'est le cas du restaurant scolaire de Beaupont-Domsure. Il réussit à absorber les coûts de la viande et des produits laitiers issus de producteurs locaux et AB en répartissant les coûts sur l'année. De plus, le coût des produits locaux peut aussi être mis en relation avec la qualité des produits. Le restaurant scolaire de Cormoz déclare par exemple acheter moins de viande chez le producteur que chez le grossiste du fait de la qualité supérieure de la viande et donc de moindres pertes à la cuisson : le prix plus élevé de la viande est donc compensé par la quantité commandée.

- **La logistique**

Ensuite, viennent les freins logistiques et de fiabilité des fournisseurs locaux. L'approvisionnement local est en effet vu comme un système non fiable par les acteurs enquêtés. La crainte que les producteurs ne puissent livrer les quantités nécessaires en temps et en heure, comme le font leurs fournisseurs habituels, et « *d'avoir de mauvaises surprises* » est souvent présente chez les gestionnaires des restaurants collectifs. Les cuisinier(e)s sont en effet habitués à recevoir les livraisons à des jours et créneaux fixes pour chacun de leurs fournisseurs.

- **La gestion des fournisseurs**

Le temps et la gestion des fournisseurs sont également ressentis comme un frein. En effet, les producteurs locaux sont généralement spécialisés dans un type de production. Si l'acheteur souhaite commander des produits locaux issus de différentes familles de produits, cela entraîne la multiplication des fournisseurs et donc des procédures administratives.

Au contraire, le recours à un grossiste permet de commander plusieurs produits en une fois avec une livraison et une facture. Un manque de temps de prospection de l'offre disponible est aussi déclaré par les restaurants collectifs, souvent associé à un manque de main d'œuvre.

Les établissements n'emploient généralement qu'une personne pour gérer la production, les achats, les budgets etc. D'après l'acteur utilisant Agrilocal 01, il déclare ne pas forcément gagner de temps avec l'utilisation de cet outil, puisqu'il y a un temps d'adaptation et de prise en main du dispositif. Cependant, la mise en lien avec les fournisseurs et la gestion des livraisons apparaissent facilitées avec cet outil, puisque tout est géré via l'interface web. Plus minoritairement, les acteurs déclarent également manquer de connaissance sur les producteurs locaux du territoire et des offres disponibles.

- **La réglementation**

Enfin, la réglementation sanitaire est considérée comme un frein à l'approvisionnement local. Les acheteurs « *ne souhaitent pas prendre de risques* ». Ils déclarent être soumis à « *beaucoup de restrictions et d'interdictions sur l'épluchage des légumes, l'utilisation de légumes racines, des œufs* ». Cependant, les réglementations en matière d'hygiène ne sont que des recommandations et non des obligations. Certains cuisinier(e)s utilisent en effet des œufs frais plutôt que des œufs liquides, en prenant les précautions nécessaires de manipulation. Des a priori et un manque d'informations existent donc quant aux procédures d'hygiène et types de produits à respecter et utiliser. Certains cuisinier(e)s en sont conscients et souhaiteraient même avoir des audits de la part des services sanitaires afin de connaître les procédures à suivre. Les acheteurs ont également besoin de « *trouver des producteurs ayant l'agrément sanitaire* » : les producteurs fabriquant des produits animaux ou issus d'animaux tels que la viande, les fromages etc. doivent en effet posséder une Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire (DOAS) pour vendre leurs produits à des commerces de détail dans un rayon de 80km, et pour un volume représentant un certain pourcentage de leur production totale (ANNEXE 11).

En plus de la réglementation sanitaire, le code des marchés publics, pour les quelques structures concernées, se révèle être un frein pour l'introduction de produits locaux. Les acheteurs considèrent en effet difficile d'orienter leurs achats vers les producteurs locaux avec les contraintes des marchés publics. Cependant, des a priori et un manque de formation s'avèrent être en partie la cause de ce frein : il en effet possible de travailler sur les critères de sélection des offres ainsi que sur l'allotissement des produits, comme le pratique l'UPCF, pour orienter davantage les achats vers des produits locaux.

Pour pallier à ces freins, les restaurants collectifs interrogés évoquent certains leviers. L'un d'eux serait la prise en compte de l'introduction des producteurs locaux dans leurs habitudes de fonctionnement. De façon ponctuelle, le recours au local pourrait également être possible d'après les cuisinier(e)s. La connaissance et la rencontre des producteurs permettraient aussi de favoriser l'approvisionnement local. Enfin, c'est un effort de la part des cantinier(e)s à réaliser pour s'intégrer dans cette démarche locale.

Ainsi, les expériences ressenties des acheteurs de la restauration collective enquêtés témoignent de certains a priori, d'un manque d'informations et de formations sur les procédures à suivre pour introduire des produits locaux. Un manque de visibilité et d'organisation des producteurs locaux est également perçu pour livrer la restauration collective. Pour mieux comprendre le fonctionnement de l'approvisionnement de la restauration collective, l'état des lieux des producteurs locaux a également été réalisé afin de déceler leurs freins et besoins pour livrer la restauration collective.

2. Une offre de produits locaux manquant de visibilité et d'organisation pour fournir la restauration collective

L'étude de l'échantillon de producteurs de la CA3B a permis d'en savoir plus sur leur fonctionnement et leur implication dans l'approvisionnement de la restauration collective. La corrélation entre les freins soulevés par les acheteurs de la restauration collective rencontrés, et le fonctionnement des producteurs locaux enquêtés, est donc étudiée.

a) Des producteurs impliqués et équipés pour la vente direct

La restauration collective ne représente pas le débouché principal des acteurs rencontrés. En effet, leurs débouchés majeurs sont les points de vente collectifs et les marchés. Minoritairement, la vente à la ferme, la restauration collective et les circuits longs représentent certains débouchés pour les produits locaux. Ponctuellement, les producteurs vendent également leurs productions aux artisans de bouche et à la restauration commerciale. Concernant la restauration collective, un producteur et un grossiste considèrent ce débouché à part entière : pour le producteur cela représente 40% de son activité. Pour les autres producteurs locaux, la restauration collective est soit absente, soit très ponctuelle. De plus, deux producteurs se déclarent motivés pour développer ce débouché. Les prix pratiqués pour ce type de débouché reflètent ce manque d'investissement et ne sont pas forcément adaptés à la restauration collective, l'approvisionnement restant ponctuel et avec de faibles quantités. Les producteurs déclarent tout de même proposer des « *prix attractifs* » pour la restauration collective, même si l'un d'entre eux dit faire « *moins de marge avec la restauration collective* ».

En termes de logistique, les producteurs interrogés sont plus de 90% à être équipés d'un camion frigorifié et à réaliser des tournées régulières sur le territoire de la CA3B, voire jusqu'au Jura. L'ensemble des producteurs réalise les livraisons de manière indépendante. Seulement deux producteurs déclarent travailler avec d'autres agriculteurs, mais pas pour les livraisons. Le travail en réseau, réalisé principalement dans le cas de l'adhésion à des magasins de producteurs, est peu présent sur le territoire.

Les producteurs ayant un atelier de transformation à la ferme et utilisant des produits animaux ou d'origine animale sont 80% à posséder le statut sanitaire de DOAS. L'un des producteurs possède même l'agrément européen CE, permettant de vendre à des intermédiaires et commerces de détail sans limite. Tous déclarent respecter les procédures Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) à suivre dans le cas de la présence d'un atelier de transformation sur la ferme et de produits animaux, qui concerne 70% des producteurs.

Concernant l'organisation des producteurs pour l'approvisionnement de la restauration collective, tous connaissent l'outil Agrilocal 01. Plus de 50% d'entre eux ont déjà utilisé plusieurs fois le dispositif, de façon ponctuelle ; l'un des producteurs utilise cet outil 2 à 3 fois par mois avec des clients devenus habituels. L'outil est donc bien connu par les producteurs mais encore peu utilisé régulièrement. Les producteurs déclarent en effet que les prix pratiqués sont trop faibles, notamment du fait de la concurrence entre les fournisseurs : ils révèlent être mis en concurrence avec des « *industriels ayant des prix bas* ». De plus, les volumes demandés par les acheteurs de la restauration collective sont parfois trop importants pour qu'un seul producteur puisse répondre à l'offre. Enfin, certains producteurs pensent que cet outil « *casse le lien entre les acheteurs et les vendeurs* », avec une image des producteurs parfois mal utilisée.

L'outil du département n'apparaît donc pas forcément adapté aux besoins et attentes des producteurs pour pouvoir développer l'approvisionnement vers la restauration collective.

Ainsi, les producteurs interrogés apparaissent majoritairement tournés vers la vente directe et équipés logistiquement pour développer des débouchés en circuit court.

Concernant la restauration collective, les producteurs sont peu nombreux à considérer ce type de débouchés comme viable. L'outil existant, Agrilocal 01, ne permet pas de faciliter leur mise en lien avec les acheteurs.

b) Les freins et leviers à l'approvisionnement local vus par les producteurs locaux

Suite au constat du manque d'investissement des producteurs locaux dans la restauration collective, notamment lié à un manque d'organisation et de connaissance du débouché, certains freins ont été exprimés par les producteurs enquêtés.

Le frein majeur est le prix des produits, comme la restauration collective l'avait également révélé. Les producteurs déclarent en effet être freinés par la négociation nécessaire des prix avec les acteurs de la restauration collective, souhaitant des prix toujours bas. De cette façon, les faibles marges perçues par les producteurs peuvent être un frein à l'implication dans l'approvisionnement de la restauration collective.

D'après l'un des producteurs, "*Le nerf de la guerre c'est le prix, le simple, le facile*". Cette citation démontre également un autre frein soulevé par les producteurs qui est l'habitude des cuisinier(e)s, induisant selon eux un manque d'envie et d'efforts pour s'approvisionner en local. L'un des producteurs déplore même le manque de formation des cuisinier(e)s de la restauration collective.

Enfin, quelques producteurs sont conscients du manque de connaissance du débouché de la restauration collective : ce qui peut limiter l'investissement dans ce débouché.

Ainsi, certains freins pour approvisionner la restauration collective sont déclarés par les producteurs.

Face à ces freins, les producteurs ont également mentionné certains leviers. Le fait que l'approvisionnement de la restauration collective soit ponctuel est possible : les producteurs ne pensent pas que la totalité des produits utilisés dans la restauration collective puisse être d'origine locale. D'après eux, l'un des leviers serait la motivation des restaurants collectifs. La rencontre des acteurs pourrait également être un levier pour mieux comprendre le fonctionnement des producteurs et de la restauration collective. Le suivi régulier et l'accompagnement de la démarche seraient aussi favorables au bon fonctionnement de ce système d'approvisionnement.

Ainsi, les producteurs locaux interrogés sur le territoire de la CA3B semblent en partie motivés par la restauration collective. Ce débouché n'apparaît pas comme étant considéré comme un frein technique pour les producteurs, mais plutôt comme un frein relationnel et financier.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

ATOUTS	FAIBLESSES
Autonomie de gestion	Habitudes de fonctionnement
Utilisation de produits frais et de saison	Manque d'informations et a priori sur les produits locaux
Recours aux artisans locaux	Manque de formations
	Peu de connaissance du monde agricole
OPPORTUNITÉS	MENACES
Implication politique locale et nationale	Budget alimentaire en baisse
Territoire agricole	Manque de diversité dans les productions agricoles
	Concurrence dans l'offre alimentaire

LES FOURNISSEURS LOCAUX

ATOUTS	FAIBLESSES
Implication dans la vente directe	Peu de mutualisation des moyens
Equipped pour logistique et transformation	Peu de travail en collectif
	Manque de connaissance de la restauration collective
OPPORTUNITÉS	MENACES
Implication politique locale et nationale	Manque d'organisation territoriale de la filière alimentaire
	Concurrence dans l'offre alimentaire

Tableau 7 : Matrices AFOM réalisées pour la restauration collective et les fournisseurs enquêtés dans cette étude

Source : Auteur du mémoire, 2018

3. Des freins ressentis à mettre en relation pour déceler les freins existants à l'approvisionnement local

Le fonctionnement de l'approvisionnement de la restauration collective scolaire et médicosociale peut être représenté, d'après les enquêtes réalisées, à travers une matrice Atout Faiblesse Opportunité Menace (AFOM), représentée dans le tableau 7 ci-contre.

De façon générale, la restauration collective scolaire et médicosociale semble ancrée dans un système d'habitudes de fonctionnement. Elle apparaît confrontée à un manque d'informations et de formations sur la démarche d'approvisionnement local et des procédures réglementaires associées : ce qui donne lieu à des a priori sur les possibilités de développer cette démarche. De leur côté, les producteurs locaux enquêtés sont majoritairement tournés et outillés pour la vente directe, mais peu impliqués dans la restauration collective de façon régulière. Un manque d'organisation de la filière agricole paraît également être défavorable à l'approvisionnement de la restauration collective. La majorité des produits alimentaires provient en effet de grossistes alimentaires régionaux voire nationaux, ce qui démontre également que les circuits de commercialisation existants ne sont pas organisés sur des bases territoriales. La mise en relation des freins ressentis des divers types d'acteurs permet de déceler les faiblesses existantes pour introduire des produits locaux dans la restauration collective.

Le frein commun aux deux types d'acteurs est le prix des produits. Chacun étant dans une logique de maîtrise des coûts, face à un budget en baisse pour la restauration collective et des difficultés de rentabilité et de valorisation pour les producteurs locaux, les négociations et l'accord sur un prix juste apparaissent difficiles. Ce frein peut être expliqué, du côté des fournisseurs, par un manque d'engagement à long terme de la restauration collective. L'approvisionnement n'étant que ponctuel et avec de faibles volumes, les producteurs ne peuvent s'engager à proposer des prix plus bas. Les acheteurs sont de leur côté, contraints de respecter un budget alimentaire : l'achat de produits locaux doit se faire dans la réflexion d'une révision du système d'achat et de production.

Concernant le frein logistique de la restauration collective, les producteurs locaux sont quasiment tous équipés et réalisent régulièrement des livraisons sur le territoire. Le problème serait cependant lié au manque de travail en commun et de mutualisation des moyens entre les producteurs, permettant d'éviter la multiplication des livraisons. Cette nécessité de mutualisation se retrouve dans le frein ressenti de la restauration collective au sujet du temps nécessaire pour gérer et démarcher des fournisseurs locaux. Du fait du peu d'organisation et de regroupements des producteurs locaux, à l'exception de ceux impliqués dans des magasins de producteurs, les producteurs interagissent peu entre eux.

Enfin, le frein réglementaire ressenti par la restauration collective n'apparaît pas dans les retours des producteurs. Ces derniers sont en effet une majorité à posséder la DOAS et à suivre les règles sanitaires de transformation des produits. Cette incohérence entre les producteurs et la restauration collective peut relever d'a priori de la part des acheteurs, d'un manque de connaissance du fonctionnement des producteurs locaux et de la réglementation à laquelle ils sont soumis. Les cuisiniers ne souhaitant pas « *prendre de risques* », un manque de confiance envers les producteurs locaux apparaît. Le code des marchés publics, concernant peu d'acheteurs rencontrés, peut également être vu comme un frein à l'approvisionnement local : très peu de producteurs locaux répondent en effet à des marchés publics.

Pour répondre aux freins existants des acheteurs de la restauration collective et des producteurs locaux, les différents moyens d'intervention que la CA3B peut mobiliser pour introduire des produits locaux dans la restauration collective sont étudiés.

Partie 3. Les moyens d'intervention de la CA3B pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

A travers ses outils et compétences, la CA3B souhaite mettre en place un plan d'actions visant à créer une dynamique pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. Ces actions, intégrées dans le cadre budgétaire de la stratégie de la CA3B, pourraient se traduire notamment par la mise en place d'outils de communication, l'animation et l'accompagnement des acteurs et projets concernés.

I. Les subventions et financements d'actions et projets existants

Pour répondre aux freins décelés chez les acteurs de la restauration collective et les producteurs locaux, la CA3B possède une enveloppe budgétaire permettant en partie de financer un plan d'actions en faveur de l'approvisionnement local. En effet, suite à la validation d'une délibération cadre, la CA3B possède un budget de 1.2 millions d'euros jusqu'en 2020 permettant de financer des actions engagées, à lancer et à définir en lien avec les thématiques de la stratégie agriculture, alimentation et filière bois. A travers ce budget peuvent donc être mobilisés des financements pour développer la mise en place d'actions en faveur de l'approvisionnement local dans la restauration collective.

1. Des compétences de financements directs au service de l'approvisionnement local

Pour répondre aux freins d'informations aux a priori des producteurs locaux et de la restauration collective, des financements directs peuvent être mobilisés pour mettre en place des formations ou participer au financement de formations existantes. Ces formations participeraient à lever les freins et a priori sur les produits locaux et AB, notamment sur leurs coûts. Elles pourraient aborder les techniques d'utilisation de protéines végétales, pour remplacer les protéines animales ayant un coût plus élevé, de cuisson lente pour limiter les pertes de matière ou d'utilisation de produits de qualité, afin de réduire les quantités utilisées. Des formations sur le gaspillage alimentaire et les techniques de diminution des pourraient également être envisagées.

La réglementation sanitaire pourrait aussi être une thématique de formation pour les acheteurs de la restauration collective. Ce sujet ayant été vu comme un frein pour certains acteurs rencontrés, l'information sur les pratiques autorisées en cuisine, comme le type d'agrément sanitaire nécessaire chez les producteurs, les processus de conservation des produits afin de limiter les pertes et le gaspillage alimentaire, ou encore les processus obligatoires de transformation de certains produits, pourrait être nécessaire.

Ces thématiques de formation apporteraient des techniques et leviers aux cuisinier(e)s pour compenser les éventuels surcoûts d'un approvisionnement local. Cela leur permettrait également de revoir leur système de fonctionnement de manière à plus facilement intégrer les produits locaux sans augmenter leur budget alimentaire.

Le lancement d'une co-formation avec l'ADABio 01, qui propose déjà des formations pour les traiteurs et cuisines centrales sur l'introduction de produits AB et locaux, serait envisageable. Dans ce cas, la CA3B pourrait financer de manière directe, via des subventions, ce type de formations et intervenir lors de l'évènement pour présenter les outils existants tels que le réseau Etik'table et la stratégie agriculture, alimentation et filière bois.

La CA3B pourrait également financer directement les restaurants collectifs pour permettre aux cuisinier(e)s de se libérer pour participer à ces formations.

Dans le cas de la possibilité de financer directement des actions, la CA3B pourrait également subventionner les établissements de la restauration collective impliqués dans l'approvisionnement local. En effet, l'un des freins majeurs ressenti par la restauration collective est le prix des produits locaux et leur budget alimentaire en diminution. La CA3B pourrait de cette façon indemniser les établissements de restauration collective s'impliquant dans l'approvisionnement local à hauteur d'un volume et d'une fréquence définis, via la prise en charge du surcoût engendré par cette démarche. Les structures de la restauration collective concernées et motivées pourraient déposer un dossier de candidature ou signer une charte spécifique d'engagement dans l'approvisionnement local pour percevoir cette subvention.

Ainsi, le financement direct d'actions telles que des formations, ou la proposition de subventions, pourraient favoriser l'engagement des acteurs de la restauration collective dans l'approvisionnement local.

2. Le financement indirect pour appuyer des projets logistiques et de transformation des produits agricoles

La CA3B peut également financer de manière indirecte des initiatives en lien avec le développement du local dans la restauration collective.

D'après les enquêtes menées auprès de la restauration collective, les cuisinier(e)s ont un besoin indispensable d'un stock de produits surgelés et de conserves, principalement en légumes, fruits et viande, permettant de faire face aux éventuelles ruptures d'approvisionnement ou problèmes de production. Ce type de produits représente donc un réel débouché pour les producteurs du territoire. Cependant, peu de maraichers sont installés sur le territoire de la CA3B, et ne peuvent pas répondre à la demande de légumes bruts ou transformés.

Pour favoriser le développement de ces produits sur le territoire de la CA3B, la création d'une entreprise de type légumerie pouvant transformer les produits bruts, voire les surgeler et les mettre en conserves, pourrait favoriser l'économie locale et répondre aux besoins de la restauration collective. Un projet de création d'une telle entreprise a notamment vu le jour sur le territoire de la CA3B. Ce projet apparaît comme étant un réel moteur pour l'économie locale, le développement du maraichage et la création de produits transformés locaux pouvant être à destination de la restauration collective. La CA3B pourrait s'investir dans ce projet, tout comme d'autres partenaires agricoles du territoire tels que l'ADABio ou la CA de l'Ain, en finançant une étude de faisabilité du projet, en recherchant les producteurs pouvant être intéressés ou encore en favorisant l'installation de nouveaux maraichers sur le territoire via la veille du foncier agricole disponible. Une aide financière pourrait également être accordée aux nouveaux maraichers installés, en contrepartie d'une implication dans l'utilisation de l'outil de transformation et de développement de débouchés vers la restauration collective.

De plus, pour pallier aux freins d'organisation logistique ainsi que de gestion des fournisseurs pour la restauration collective, un système de gestion centralisée des commandes et de livraison pourrait être envisagé. Ce système pourrait reposer sur l'appui de projets existants, notamment celui de création d'une zone logistique urbaine. Le but de ce projet serait de centraliser toutes les livraisons dédiées à approvisionner les commerces et autres établissements de Bourg-en-Bresse, dans une zone à l'extérieur de la ville. De cette façon, ce projet pourrait apporter l'opportunité de créer une plateforme logistique, avec des entrepôts et du matériel adéquate, où les producteurs pourraient venir livrer et stocker leurs produits. Cette centralisation des produits locaux pourrait permettre à la suite de réaliser des livraisons dans les restaurants collectifs.

Ce projet pourrait s'accompagner d'un outil numérique de gestion des commandes, permettant de faire le lien entre les producteurs et la restauration collective. La CA3B pourrait dans ce cas s'impliquer en finançant la réalisation d'une étude de marché pour la création de cet outil logistique. Elle pourrait également participer au financement de la création de l'outil de gestion des commandes voire d'un poste pour gérer ce dispositif.

Ce type de plateforme d'approvisionnement local existe déjà sur le territoire français, comme c'est le cas dans l'Ariège avec Terroir Ariège Pyrénées, plateforme enquêtée dans le cas de cette étude. Cet outil, créé en 2011, regroupe environ 70 producteurs locaux et 25 acheteurs réguliers de la restauration collective. Il permet de mettre en lien les fournisseurs et acteurs de la restauration collective, ainsi que de gérer et réaliser les livraisons des commandes. Initiée par l'implication de la Chambre d'agriculture d'Ariège, cette plateforme logistique a également vu le jour grâce à la présence d'une entreprise logistique du territoire spécialisée dans l'alimentaire, réalisant le dernier kilomètre. Cette dernière réalise des tournées dans tout le département avec du matériel adapté aux produits frais. Grâce au partenariat avec cette entreprise, la plateforme peut assurer des livraisons dans tout le département à coûts réduits, du fait notamment de n'avoir pas eu besoin d'investir dans du matériel.

Ainsi, le financement de la démarche d'approvisionnement local dans la restauration collective relève des compétences de la CA3B. Le financement direct et indirect d'actions contribuerait à la durabilité et à la crédibilité de la démarche initiée par la CA3B, révélant sa volonté et son implication. Cela permettrait également de développer sa démarche partenariale, en appuyant et finançant des projets en cours à l'échelle du territoire de la CA3B. Ces financements peuvent également être mobilisés dans le cadre de lancement d'actions pouvant être menées par la CA3B, et par ses partenaires.

II. La communication sur l'alimentation locale auprès de publics cibles

En tant que collectivité territoriale, la CA3B peut intervenir en communiquant auprès des divers acteurs cibles pour diffuser l'information et sensibiliser sur l'approvisionnement local. Des dispositifs à l'échelle du territoire de la CA3B et de façon plus large permettent déjà de communiquer sur cette thématique. Agrilocal 01 permet en effet d'initier la communication à l'échelle du département sur l'approvisionnement local en ciblant les acteurs de la restauration collective. Etik'table, à l'échelle de la CA3B, permet de communiquer auprès du grand public sur l'alimentation locale et durable. D'autres actions menées par la CA3B permettent également de sensibiliser sur cette thématique auprès d'autres publics cibles, les enfants, via des visites de fermes ou des interventions de producteurs dans les classes.

Cependant, suite à l'analyse des entretiens menés au cours de cette étude, une nécessité d'informations et de communication auprès de la restauration collective et des producteurs sur l'approvisionnement local a été révélée. Les outils existants n'apparaissent donc pas suffisants pour pallier à ce problème.

L'une des actions que pourrait mener la CA3B pour lever ces freins d'information et de communication serait de créer un outil pour initier les acheteurs de la restauration collective à intégrer des produits locaux. Cet outil doit être simple, facile d'accès et efficace afin de répondre aux freins de temps et de gestion des fournisseurs de la restauration collective. De cette façon, la création d'un kit pédagogique permettrait de donner l'opportunité aux acheteurs de s'approprier rapidement les outils clés pour l'approvisionnement local.

Ce kit pourrait regrouper des annuaires des producteurs locaux et bio via Etik'table et l'ADABio 01, des fiches recettes, le calendrier des produits de saison, une newsletter avec des informations sur le local, les projets de loi et autres initiatives, le calendrier des événements intéressants etc. Il serait à destination de tous les acteurs de la restauration scolaire et médicosociale du territoire, les autres types de restauration collective n'ayant pas encore été étudiés. Par ses compétences de communication et d'ingénierie interne, cet outil pourrait être rapidement mis en place, à court terme. Cela symboliserait une première étape d'information et de sensibilisation de la restauration collective aux produits locaux. Cet outil pourrait être créé en partenariat avec l'ADABio01, notamment pour pouvoir diffuser leur annuaire de producteurs.

Afin de sensibiliser un public cible plus large que les acteurs de la restauration collective, une action destinée au grand public pourrait également être envisagée par la CA3B. Une conférence sur l'alimentation locale permettrait de sensibiliser la population du territoire à ses enjeux. L'intervention d'un expert sur cette thématique, la présentation d'actions existantes dans d'autres territoires français, ou encore la présentation des outils existants et facilitant l'achat de produits locaux pourraient être envisagés. Cette conférence pourrait s'inscrire dans les ateliers et rencontres intégrés dans la stratégie agriculture, alimentation et forêt de la CA3B.

Ainsi, les publics cibles à sensibiliser sur l'approvisionnement local pourraient être intégrés dans diverses actions de communication menées par la CA3B.

Pour approfondir la sensibilisation et faire émerger une réelle réflexion autour des questions d'alimentation locale, la CA3B pourrait également intervenir de façon à animer des groupes réunissant les acteurs de la restauration collective scolaire et médicosociale, ainsi que les producteurs locaux.

III. L'intervention de la CA3B en tant qu'animateur de groupes de travail

1. Favoriser la connaissance mutuelle des acteurs : un levier à l'approvisionnement local ...

La CA3B peut intervenir dans l'animation de la démarche d'approvisionnement local. Pour pallier au manque de connaissance mutuelle entre les acteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux, l'une des actions possibles serait de favoriser la rencontre et les échanges entre ces deux types d'acteurs. La multiplicité des acteurs intervenant dans le secteur de la restauration collective aboutit à ce qu'actuellement très peu d'acteurs de cette chaîne possèdent une vision globale de son organisation.

La création d'un groupe de travail réunissant les acheteurs et cuisinier(e)s du territoire pourrait tout d'abord permettre d'échanger sur les modes de fonctionnement de chacun d'entre eux et de favoriser le partage d'expériences et de techniques, notamment de la part de ceux qui utilisent des produits locaux. Les cuisinier(e)s travaillant généralement de façon autonome et indépendante, il serait intéressant qu'ils puissent échanger entre eux sur leurs pratiques.

Dans ce cas, la CA3B pourrait intervenir en tant qu'animateur du groupe de travail en organisant des ateliers régulièrement avec des thématiques d'études précises. Elle pourrait également organiser l'intervention d'une structure extérieure ou du territoire, en tant qu'exemple sur l'approvisionnement local.

De plus, dans l'objectif de favoriser les échanges, partages et connaissances entre la restauration collective et les producteurs locaux, des rencontres pourraient être organisées entre ces acteurs. La CA3B pourrait de cette façon organiser des visites d'exploitations agricoles pour les acheteurs, et à l'inverse des visites de restaurants collectifs pour les producteurs locaux. De cette façon, ces rencontres pourraient permettre aux acteurs de mieux comprendre le fonctionnement et les contraintes de chacun : ce qui pourrait permettre de lever certains a priori, et de faciliter la discussion. Des rencontres, à travers des ateliers, pourraient également être mises en place afin de favoriser la discussion et de comprendre la vision de chaque type d'acteurs sur l'approvisionnement local.

2. ... Ayant déjà fait ses preuves dans d'autres territoires

Ce type d'actions est également souvent réalisé dans les démarches d'initiation à l'approvisionnement local. Des cas concrets, notamment à Brest, ont pu montrer que la communication entre producteurs et acteurs de la restauration collective permet de faire évoluer ces a priori.

Dans le cas de la ville de Brest, une volonté de développer l'approvisionnement en produits AB et locaux a émergé via le lancement d'un appel d'offre pour la délégation du service de restauration publique de la cuisine centrale. Le contrat a été attribué à Sodexo, qui a servi des produits AB à hauteur de 20% mais dont les légumes AB étaient importés de l'étranger. La question du local a été abordée même si elle n'était pas dans le contrat initial. Un groupe de suivi a été initié par la ville de Brest et la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère. Des discussions ont ensuite amené à la définition d'un schéma d'approvisionnement associant des producteurs de fruits et légumes du département, un expéditeur, un transformateur (une légumerie) et un distributeur.

Ce groupe de suivi a permis aux producteurs, expéditeurs, logisticiens, directeur de la cuisine centrale, de se rencontrer, via des réunions et des visites de terrain telles que celles des exploitations maraichères AB, de la légumerie et de la plateforme d'expédition. Ces rencontres ont été l'opportunité de discuter des attentes et contraintes respectives des acteurs, et leur ont permis de s'accorder sur une organisation commune. Une convention a par la suite été signée entre tous les types d'acteurs du système d'approvisionnement permettant de constituer un collectif (VELLY et BRECHET 2011).

La mise en place de groupes de réflexion et de rencontres avec les divers acteurs de la restauration collective et les fournisseurs locaux peut donc amener à lever leurs a priori, de mieux comprendre le fonctionnement de l'approvisionnement en restauration collective et des contraintes associées. Cette action peut relever de la compétence de la CA3B et représente une action réalisable à court terme afin d'initier la réflexion sur l'approvisionnement local en même temps que la communication sur cette démarche.

Pour pallier à un manque d'informations techniques de certains acteurs de la restauration collective, perçu comme minoritaire dans l'étude mais pouvant avoir d'importantes conséquences, la CA3B pourrait également intervenir en tant que conseiller technique dans la réalisation des marchés publics alimentaires à destination de la restauration collective.

IV. La veille et l'accompagnement des marchés publics alimentaires

Pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective, le code des marchés publics peut être un levier, sous réserve que l'outil soit bien compris, maîtrisé et couplé à une bonne connaissance des productions territoriales. D'une part, le choix de critères pertinents d'évaluation des offres peut permettre de valoriser les performances des producteurs locaux en termes de réactivité, de fraîcheur, de respect de la saisonnalité ou d'émissions de Gaz à Effet de Serre. D'autre part, l'acheteur public, en définissant son marché de manière fine et précise avec différents lots de produits, peut permettre à un agriculteur ou une petite entreprise d'y répondre, du fait des faibles volumes et de la spécificité des produits par lot. De cette façon, la mise en concurrence est respectée puisque les distributeurs avec une large gamme peuvent également y répondre. Cette pratique engendre néanmoins un alourdissement de la procédure administrative pour l'acheteur, doit être bien adaptée aux produits du territoire pour que les agriculteurs locaux puissent y répondre et doit être réfléchie pour minimiser les coûts avec la multiplication des livraisons par divers fournisseurs.

D'autre part, l'acheteur public souhaitant insérer davantage de produits locaux dans son système d'approvisionnement va réfléchir à un allotissement fin, menant à la création de groupes de produits spécifiques. De cette façon, moins le montant d'une prestation est élevé, plus de PME, TPE ou producteurs pourront y répondre. De plus, si la durée du marché est courte, cela favorise davantage l'accès de ces marchés à de petites structures locales. Dans cette perspective, la contractualisation via les marchés publics, et donc sur le long terme, permet de créer et structurer une nouvelle filière d'approvisionnement de la restauration collective, donnant aux producteurs la possibilité de s'engager dans une qui compte dans son organisation agronomique et économique.

Les marchés publics, considérés de cette façon, peuvent se révéler comme un réel levier à l'approvisionnement local, pour les structures de la restauration collective concernées. Peu d'écoles maternelles et primaires sont concernées, du fait des faibles volumes utilisés par an. Les marchés publics concernent davantage les collèges, lycées, maisons de retraite et EHPAD etc. Ces structures présentent d'importants volumes de fait du nombre élevé de convives par jour. L'action sur les marchés publics peut donc engendrer des effets notables sur l'approvisionnement de ces structures en produits locaux.

L'une des actions possibles serait d'avoir une influence sur les marchés publics passés par les acteurs de la restauration collective. Le service des marchés publics de la CA3B pourrait proposer un accompagnement des gestionnaires de la restauration collective dans la rédaction des marchés publics, afin de davantage prendre en compte les critères de développement durable pour sélectionner les offres. Un accompagnement ainsi que des formations pourraient également être mis en place dans le but de rendre cet outil accessible par ses utilisateurs.

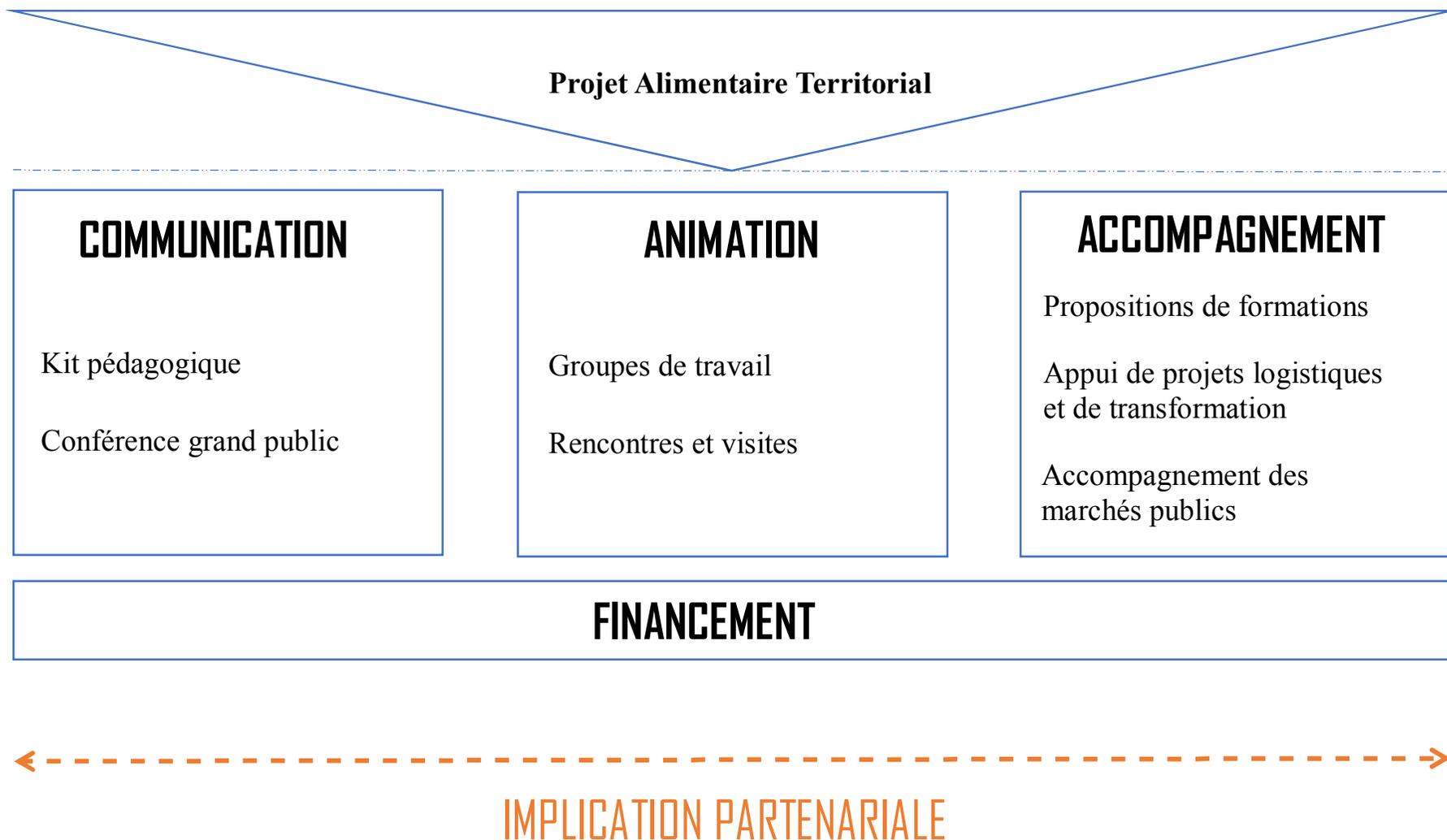


Figure 17 : Schéma représentant les divers outils d'intervention mobilisables par la CA3B pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

Source : Auteur du mémoire, 2018

V. L'officialisation de la stratégie agriculture, alimentation et filière bois de la CA3B par la création d'un PAT

L'ensemble de ces actions pourrait être valorisé et officialisé dans la création d'un projet cadre : un Projet Alimentaire Territorial (figure 17). Le territoire de la CA3B est en effet pilote pour ce type de projet depuis 2016 ; cette action a cependant été freinée suite à la fusion territoriale. A travers sa stratégie agriculture, alimentation et filière bois, la CA3B possède déjà la majorité des ressources pour répondre à ce type de projet. La stratégie de la CA3B repose en effet sur un diagnostic partagé avec les acteurs du territoire, faisant l'état des lieux de la production agricole et du besoin alimentaire : ce diagnostic s'appuie sur l'étude agricole réalisée en interne en 2018 et à l'étude présentée dans ce mémoire.

De plus, via la réalisation d'ateliers stratégiques sur l'agriculture et l'alimentation avec les professionnels du monde agricole, le plan d'actions est réalisé de manière co-construite, avec des actions transversales dont le but est de favoriser le développement local et durable de l'agriculture et de l'alimentation.

La candidature à un PAT pourrait permettre d'officialiser la stratégie de la CA3B et de faire reconnaître et valoriser ses engagements au niveau local, comme au niveau national. Cela permettrait également d'encadrer la dynamique sur l'alimentation locale et les actions que mène et va mener la CA3B. Cet apport de reconnaissance territoriale, d'impulsion d'une dynamique, serait complété par l'obtention potentielle de financements.

Des PAT ont déjà été initiés par des communautés d'agglomération, comme c'est le cas pour celle de Douaisis. Cette communauté d'agglomération, regroupant 35 communes et 157 000 habitants, dans le Nord de la France, souhaite instaurer un dialogue territorial et des actions partenariales à travers son PAT, à travers notamment la formation des acteurs, la contractualisation avec les partenaires du territoire etc. (« Projet Alimentaire Territorial du Douaisis » s. d.).

Les dynamiques et outils d'intervention que la CA3B peut mettre en place, c'est-à-dire le financement, la communication, l'animation et l'accompagnement, pourraient être mobilisés afin d'initier et développer durablement une dynamique d'approvisionnement local dans la restauration collective. Cette démarche pourrait être réalisée de manière partenariale, avec les acteurs déjà impliqués dans les ateliers de réflexion autour de l'agriculture et de l'alimentation du territoire.

CONCLUSION ET MISE EN PERSPECTIVES

La problématique de cette étude consiste en l'analyse des dynamiques et outils que la Communauté d'agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse peut impulser pour favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective scolaire et médicosociale. A la suite d'un travail d'enquêtes des acteurs concernés par l'approvisionnement de proximité, puis d'analyse, des résultats ont pu être dressés.

Face à un manque d'organisation des filières agricoles et alimentaires locales, de manque de moyens humains, d'informations et d'a priori de la restauration collective, l'approvisionnement local à destination de la restauration collective est peu développé à l'échelle du territoire de la CA3B. Les circuits de commercialisation actuels de la restauration collective sont en effet situés à une échelle régionale voire nationale, limitant le développement de l'économie locale. Le manque de temps et de main d'œuvre dans les cuisines collectives, lié en partie à une baisse des budgets alloués à ce système, font qu'une demande de simplification des procédures apparaît, menant au recours de fournisseurs ayant la possibilité de livrer une diversité de types de produits et donc de limiter le temps de démarchage. La mise en place de systèmes d'approvisionnement locaux suppose également la mise en relation entre les acteurs de la restauration collective, et des acheteurs publics, avec les producteurs locaux. Ces deux mondes se sont cependant révélés source de méconnaissance et d'a priori.

Les freins décelés dans cette étude ne sont cependant pas spécifiques au territoire de la CA3B. L'approvisionnement de proximité dans la restauration collective fait en effet face à des difficultés récurrentes. Dans le cadre de la multiplicité des acteurs et des systèmes d'organisation de la restauration collective, la problématique de la méconnaissance entre les acteurs émerge généralement dans les démarches d'approvisionnement local. Ces acteurs ont en effet tous le même objectif : répondre à la demande des donneurs d'ordre publics ou privés. Malgré cela, cette diversité d'acteurs est aussi source de méconnaissance et d'incompréhension réciproques (LESSIRARD et al. 2017). Ces dernières résultent notamment de l'absence de liens directs ainsi que d'un manque d'adaptation d'un acteur à un autre. D'après la théorie de la régulation sociale de J.-D. Reynaud, cela correspond à une régulation commune et non à une régulation conjointe, dans le sens où ces deux types d'acteurs ne s'accordent pas entre eux pour mettre en parallèle leurs offres et demandes. La restauration collective ignore donc la réalité de production des agriculteurs. Les agriculteurs quant à eux ignorent les contraintes de la restauration collective et jugent même ce débouché incertain (VELLY et BRECHET 2011). D'après les auteurs Le Velly et Bréchet, « sur ce dossier, tout le monde s'attend » : ce qui révèle l'engagement nécessaire de part et d'autre du système d'approvisionnement local de la restauration collective.

Par ses compétences spécifiques et ses outils d'intervention, la CA3B peut répondre aux freins révélés dans cette étude en mettant en place des actions et projets favorisant l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. De par des ressources financières allouées aux thématiques de l'agriculture et de l'alimentation, la CA3B peut s'impliquer dans la communication, l'animation ou encore l'accompagnement, de manière partenariale, d'initiatives à court et long termes pour développer l'approvisionnement local.

L'implication de la CA3B dans cette thématique peut perdurer si la politique de la collectivité appuie cette démarche. En effet, en tant que collectivité territoriale, l'influence et le portage politique des actions de la CA3B ont une incidence notable sur la mise en place concrète de sa stratégie. Cette implication dans l'approvisionnement local peut donc être remise en question en cas de changements de gouvernance, notamment dans le cas des prochaines élections de la CA3B en 2020. Cette problématique se pose également pour les cantines scolaires communales où sont impliqués des élus. Dans le cas d'un changement du conseil municipal, ou du type de gestion de la cantine, l'orientation vers l'approvisionnement local peut être remise en question. Ainsi, la pérennité des initiatives en faveur de l'approvisionnement local vers la restauration collective doit être pensée de manière partenariale et complémentaire avec les acteurs du territoire afin de parer les éventuels changements d'orientation politique.

Afin d'avoir une vision globale du fonctionnement de la restauration collective sur le territoire de la CA3B, les résultats de l'étude peuvent être précisés. La réalisation d'une étude complémentaire sur les autres cibles de la restauration collective, telles que la restauration de la petite enfance, d'entreprises ou encore de loisirs, peut apparaître pertinente. L'analyse du fonctionnement de la restauration commerciale peut également permettre d'affiner la connaissance du territoire et de compléter l'étude de manière plus générale sur la restauration hors domicile. Ces études complémentaires peuvent donc offrir une vision d'ensemble des potentialités du débouché de la RHD pour les producteurs locaux.

De plus, la construction d'un marché de produits alimentaires nécessite l'analyse de l'offre, c'est-à-dire des producteurs locaux, de la demande, représentée par les acheteurs publics, et de l'intermédiation. Les acteurs intermédiaires pouvant intervenir dans ce système ont été peu enquêtés dans cette étude. Ce manque de retours nécessite d'être complété par une attention particulière et des enquêtes à destination des entreprises logistiques et sociétés de restauration collective afin d'avoir une vision systémique du fonctionnement de l'approvisionnement et des acteurs pouvant être intégrés dans ce système.

Face aux freins et limites de cette étude, un constat unanime apparaît : le choix de développer l'approvisionnement de proximité relève d'un changement profond des systèmes. Il peut amener les producteurs locaux à repenser les conditionnements des produits, à élargir leur gamme ou bien à revoir leurs systèmes de livraison en mutualisant leurs outils et matériels avec d'autres producteurs. Du côté des acheteurs publics, leurs pratiques en cuisine, leur gestion des menus, des déchets ou encore des quantités, doivent être révisées de façon à favoriser et faciliter l'utilisation de produits locaux. Ces bouleversements amènent donc les acteurs à se réapproprier certaines tâches au détriment d'autres, à apprendre de nouveaux métiers ou bien à investir dans de nouveaux équipements.

Tout comme les acteurs de la restauration collective et du monde agricole, les consommateurs et convives concernés doivent également être intégrés dans ce nouveau mode de réflexion. L'intégration dans les programmes éducatifs de la démarche d'approvisionnement local est par exemple indispensable afin de sensibiliser les enfants aux produits locaux et de mettre en cohérence le travail réalisé en cuisine avec le travail en classe. Cette démarche peut également avoir des répercussions positives sur l'entourage des enfants, impliquant notamment les parents à repenser la gestion de leur budget alimentaire et leurs choix de consommation.

Ainsi, l'intervention de la CA3B doit être pensée de manière systémique pour favoriser durablement l'introduction de produits locaux dans la restauration collective.

BIBLIOGRAPHIE

- « Bon Appetit ! La lettre d'information de la restauration collective bio en Rhône-Alpes ». 2016, 2016.
- BRICAS, Nicolas, Claire LAMINE, et François CASBIANCA. 2013. « Agricultures et alimentations : des relations à repenser ?, Agriculture and food: a relationship to be reconsidered? » *Natures Sciences Sociétés* 21 (1): 66-70. <https://doi.org/10.1051/nss/2013084>.
- « #EGalim : l'Assemblée nationale vote le projet de loi Agriculture et Alimentation | Alim'agri ». 2018. mai 2018. <http://agriculture.gouv.fr/egalim-lassemblee-nationale-vote-le-projet-de-loi-agriculture-et-alimentation>.
- « Etik'Table, le portail de l'Alimentation responsable au coeur de l'Ain ». s. d. Consulté le 22 juillet 2018. <http://www.etiktable.fr/>.
- FUMEY, Gilles. 2010. « Manger local, manger global », 5.
- « La réforme territoriale ». 2017. Gouvernement/fr. octobre 2017. <https://www.gouvernement.fr/action/la-reforme-territoriale>.
- « La Région dans mon assiette ». 2017. La région Auvergne-Rhône-Alpes. avril 2017. <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/55/25-la-region-dans-mon-assiette.htm>.
- « La restauration collective devra introduire 20% de produits bio dans ses menus ». 2016. Actu-Environnement. 2016. <https://www.actu-environnement.com/ae/news/restauration-collective-bio-menus-27958.php4>.
- « La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? » 2014. <http://www.pardessuslahaie.net/uploads/sites/e2244e9ea89673d04d80ddc943aeb62c570a5ea.pdf>.
- « L'agriculture, l'agroalimentaire, la forêt, l'enseignement agricole en Auvergne Rhône-Alpes ». 2015. Agreste. <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R8215A12.pdf>.
- « Le réseau Agrilocal ». s. d. RSE Agrilocal. Consulté le 16 août 2018. <http://www.agrilocal.fr/le-reseau-agrilocal/>.
- « Les experts alim'agri : qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ? » 2018. Alim'agri. 2018. <http://agriculture.gouv.fr/les-experts-alimagri-quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>.
- LESSIRARD, Jean, Christophe PATIER, Anne PERRET, et Marie-Anne RICHARD. 2017. « Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité ». Rapport public. <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/174000153/index.shtml>.
- « L'Observatoire de la restauration collective bio et durable ». 2017. <http://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2017/11/Rapport-Observatoire-Un-Plus-Bio-2017-light.pdf>.
- PRALY, Cécile, Carole CHAZOULE, Claire DELFOSSE, Nicolas BON, et Moïse CORNEE. 2009. « La notion de "proximité" pour analyser les circuits courts ». In *XLVIe colloque de l'ASRDLF*. Clermont-Ferrand, France. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00617164>.
- « Projet Alimentaire Territorial du Douaisis ». s. d. RnPAT. Consulté le 10 août 2018. http://rnp.at.fr/wp-content/uploads/2017/06/RnPAT1.1_PostDouaisis_2017.pdf.
- RALLET, Alain, et André TORRE. 2004. « Proximité et localisation ». *Économie rurale* 280 (1): 25-41. <https://doi.org/10.3406/ecoru.2004.5470>.
- « Restauration collective - Définition, fonctionnement et réglementation ». s. d. Portail régional de la restauration collective en Nouvelle Aquitaine. Consulté le 13 juillet 2018. <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>.

- « Restauration collective : La loi sur l'égalité et la citoyenneté amputée du bio ». 2017. La France Agricole. 2017. <http://www.lafranceagricole.fr/actualites/gestion-et-droit/restauration-collective-la-loi-sur-legalite-et-la-citoyennete-amputee-du-bio-1,1,294514107.html>.
- TORRE, André. 2004. « Introduction - Proximité et territoires ». *Économie rurale* 280 (1): 2-7.
- VELLY, Ronan Le, et Jean-Pierre BRECHET. 2011. « Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective ». *Sociologie du Travail* 53 (4): 478-92. <https://doi.org/10.1016/j.soctra.2011.08.009>.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Carte des avis des 75 communes du territoire de la CA3B sur la fusion territoriale

ANNEXE 2 : Organigramme de la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse

ANNEXE 3 : Exemple de la charte à destination des cantines scolaires de la Communauté de communes de Montrevel-en-Bresse pour favoriser l'introduction de produits de qualité et de proximité

ANNEXE 4 : Calendrier de réalisation du stage de fin d'étude à la CA3B

ANNEXE 5 : Rétro planning des actions à réaliser pour la fin du stage de fin d'étude à la CA3B

ANNEXE 6 : Tableau représentant la synthèse des éléments moteurs à retenir pour la création d'une plateforme d'approvisionnement local à destination de la restauration collective, d'après les entretiens menés auprès de plateformes existantes

ANNEXE 7 : Guide d'entretiens pour les rencontres avec les acteurs de la restauration collective scolaire et médicosociale de la CA3B

ANNEXE 8 : Guide d'entretiens pour les rencontres avec les fournisseurs locaux du territoire de la CA3B

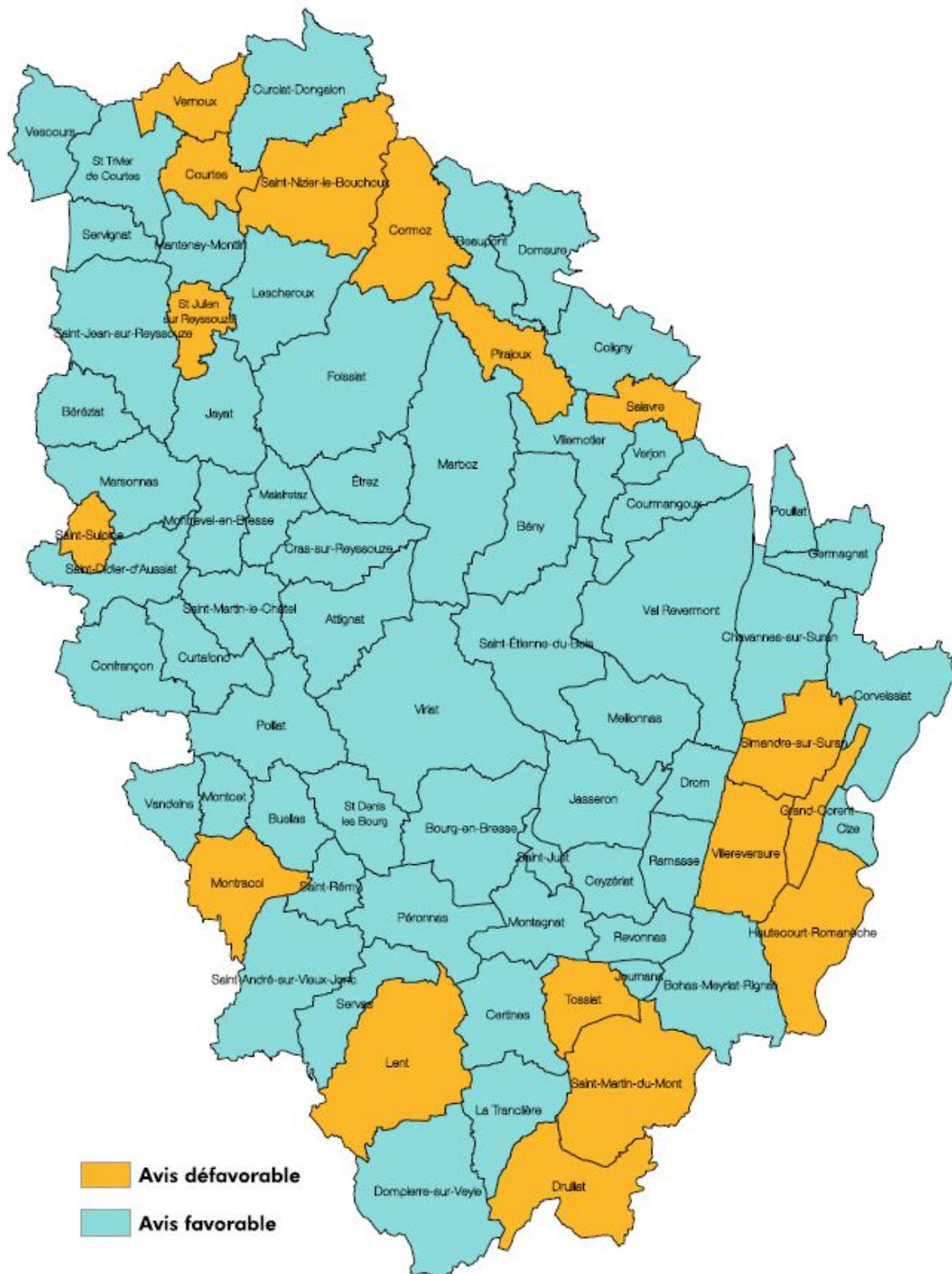
ANNEXE 9 : Guide d'entretiens pour les rencontres avec les élus du territoire de la CA3B

ANNEXE 10 : Exemple d'un compte-rendu d'un entretien avec une cantine scolaire

ANNEXE 11 : Tableau représentant les statuts sanitaires nécessaires pour livrer la restauration collective

ANNEXE 1 : Carte des avis des 75 communes du territoire de la CA3B sur la fusion territoriale

Source : *Bulletin communautaire de la Communauté de Communes du Canton de Coligny, Novembre 2016*

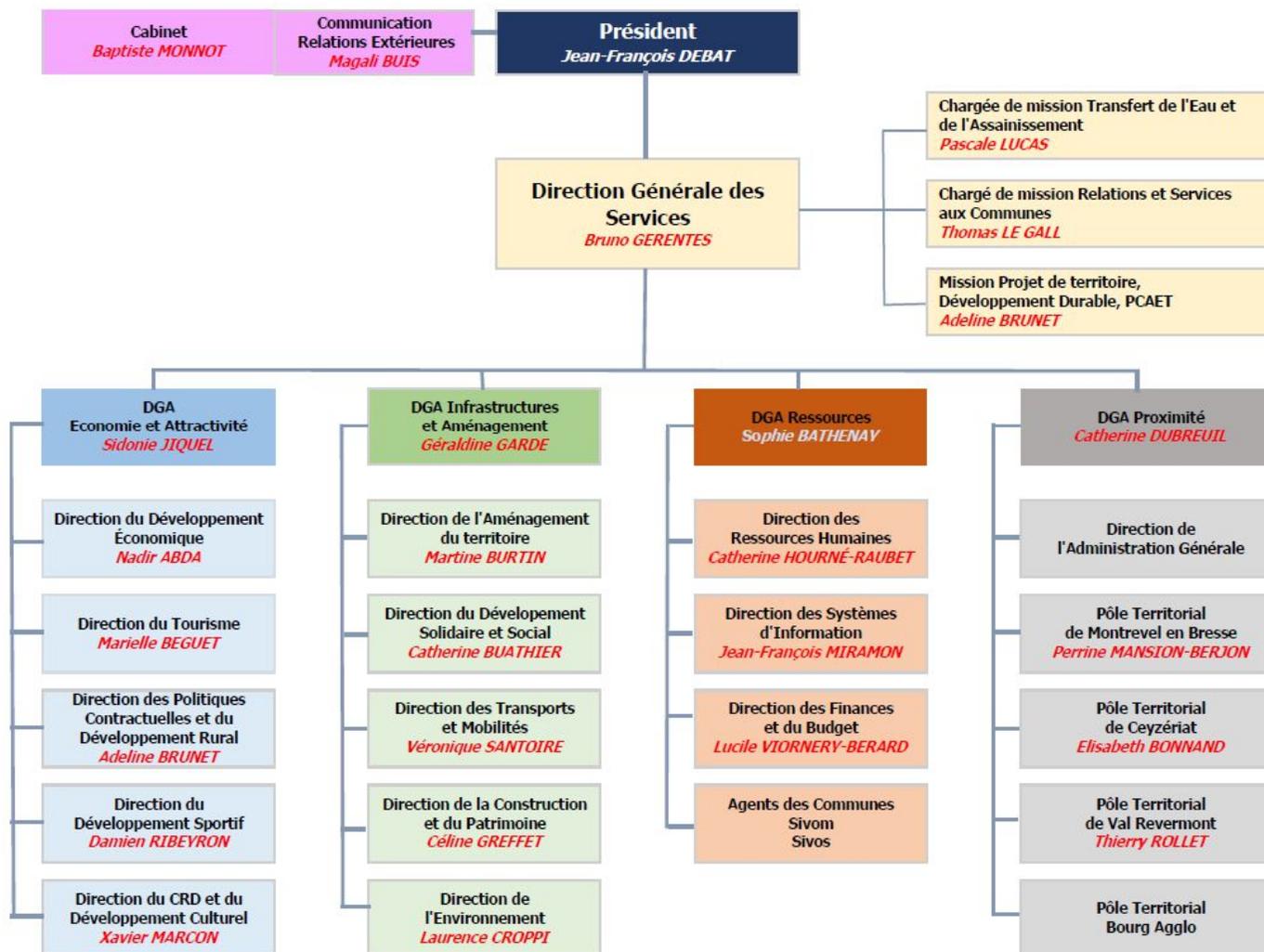


Fusion intercommunale : résultat du vote des communes

ANNEXE 2 : Organigramme de la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse

Source : CA3B, Juin 2018

ORGANIGRAMME DE LA
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU BASSIN DE BOURG-en-BRESSE



Source : *Diagnostic des cantines 2009-2010*



VERS UNE INTRODUCTION PROGRESSIVE DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ

La Communauté de Communes de Montrevel-en-Bresse a proposé aux gestionnaires des restaurants scolaires (écoles élémentaires) de son territoire de les accompagner vers une introduction progressive de produits de qualité et de proximité dans les menus proposés aux enfants. Suite à un diagnostic détaillé, réalisé sur l'année scolaire 2009-2010, les structures volontaires ont choisi de s'engager dans un programme d'actions (document sur www.cc-montrevelenbresse.fr) d'une durée de 3 ans (2012-2015).

le Sou des écoles gérant du restaurant scolaire de Saint Martin-le-Châtel s'engage à ...



1. Maintenir la part d'achat de fruits (37 %) et de légumes frais (79 %) provenant de France.
2. Maintenir la part d'achat de viande provenant de France (100 %).
3. Maintenir la part d'achat de fruits (82 %) et de légumes frais (98 %) de saison (hors fruits exotiques).
4. Augmenter la part d'achat de produits issus de l'agriculture biologique : achats ponctuels en fonction des opportunités financières.
5. Augmenter la part d'achat de produits issus du commerce équitable : chocolat, céréales.
6. Augmenter la part d'achat de produits sous signe de qualité (AOC, label, bio) : achats ponctuels en fonction des opportunités financières.
7. Maîtriser les coûts en proposant des menus à 4 composantes et des menus végétariens sous forme d'événementiels.
8. Participer à des formations, des actions de sensibilisation à l'échelle du territoire.
9. Communiquer, informer les parents et les enfants sur la composition des menus, la provenance des aliments et sur le projet mis en œuvre par la cantine (lettre d'information, présentation des menus).
10. Participer au bilan annuel des actions menées et à l'évaluation finale du programme d'actions.

La Présidente de l'Association du Sou des écoles

Sandrine CURT

Le Président de la Communauté de Communes

Jean-Pierre ROCHE



Décembre 2012

ANNEXE 4 : Calendrier de réalisation du stage de fin d'étude à la CA3B

Source : Auteur du mémoire, 2018

	PERIODE	OBJECTIFS	ENTRETIENS ET ACTIONS	
BIBLIOGRAPHIE	09/04/18 au 20/04/18	Recherches sur le contexte territorial	Entretien sur l'ancien Système Alimentaire Local (SAL) de Bresse	
		Recherches sur les plateformes d'approvisionnement existantes	<ul style="list-style-type: none"> • Terroirs Ariège Pyrénées • ReColTer Isère 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas de réponse de Mangeons 24
	20/04/18 au 02/05/18	Identification des acteurs de la restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurants scolaires d'écoles maternelles et primaires • Collège et lycée privé • EHPAD 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurant inter-administratif de Bourg-en-Bresse • Sociétés de restauration privées • Cuisine centrale de Bourg-en-Bresse
	02/05/18 au 18/05/18	Identification des producteurs	<ul style="list-style-type: none"> • Producteurs du SAL Bresse • Producteurs adhérant au réseau Etik'table • Magasin de producteurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Lycée agricole les Sardières • Bouchers
	Mai – Juin	Identification des acteurs logistiques	<ul style="list-style-type: none"> • Grossistes et distributeurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Entreprises du transport
		Identification des élus du territoire	<ul style="list-style-type: none"> • Elus des communes du territoire • Conseil Départemental 	<ul style="list-style-type: none"> • Chambre d'agriculture 01 • Conseil Régional
		Identification d'acteurs autres	<ul style="list-style-type: none"> • Associations locales 	<ul style="list-style-type: none"> • Technopole alimentaire Alimentec
ENQUETES	14/05/18 au 29/06/18	Rencontre des acteurs de la restauration collective	Echantillon sélectionné	
	14/05/18 au 23/07/18	Rencontre des fournisseurs de produits locaux	Echantillon sélectionné	
	Juillet	Rencontre des acteurs autre	<ul style="list-style-type: none"> • Logistique • Elus 	<ul style="list-style-type: none"> • Techniciens
ANALYSE et PROPOSITIONS	Août - Septembre	Analyse des enquêtes		
		Rédaction des rendus	<ul style="list-style-type: none"> • Diagnostic 	<ul style="list-style-type: none"> • Mémoire de fin d'étude
		Présentation du diagnostic	<ul style="list-style-type: none"> • Interne à la CA3B 	<ul style="list-style-type: none"> • Commission économique • Soutenance stage

ANNEXE 6 : Tableau représentant la synthèse des éléments moteurs à retenir pour la création d'une plateforme d'approvisionnement local à destination de la restauration collective, d'après les entretiens menés auprès de plateformes existantes

Source : Auteur du mémoire, 2018

THEMATIQUES	ELEMENTS MOTEURS
TERRITOIRE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir la bonne échelle territoriale ⇔ proximité importante ▪ Connaître les bassins de consommation ▪ Prendre en compte la différence entre territoires ruraux et urbains
MOTIVATION INITIALE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaître l'engagement et la motivation des élus
PARTENAIRES	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Implication des collectivités locales ▪ Equité dans l'implication des partenaires : implication interconsulaire ▪ Rendre l'organisation évolutive
PROJET	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A réfléchir sur le long terme ▪ Anticiper les changements politiques ▪ Innovation ▪ Prendre en compte le système concurrentiel
GESTION PLATEFORME	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peut-être commencer sur une structure commerciale avant de passer en SCIC par exemple
BUDGET	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Budget prévisionnel peu suivi ▪ Chercher des aides pluriannuelles vers PNNS, PNA pour associer programmes éducatifs
PRODUITS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diversité des produits, quitte à étendre le périmètre aux départements et régions limitrophes ▪ Conservation des produits : voir pour conserves et surgelés
FOURNISSEURS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Importance de la régularité de l'approvisionnement ▪ S'appuyer sur regroupements de producteurs existants (ateliers de transformation, magasins de producteurs, etc) ▪ Difficultés d'adaptation au marché de la RHD (prix, produits)
CLIENTS	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaître d'abord les clients et leur engagement avant de trouver les fournisseurs ▪ Débuter avec plusieurs cantines adhérentes ▪ S'adapter aux contraintes de chaque cas : difficulté
LOGISTIQUE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Peut être une part importante du budget et du temps
COMMUNICATION	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pédagogie des cantinières ▪ Communication et sensibilisation des convives : ateliers, affiches, etc ▪ Formations des clients : marchés publics, nouvelles recettes et préparation des produits bruts, etc ▪ Formations des producteurs : fixation des prix

ANNEXE 7 : Guide d'entretiens pour les rencontres avec les acteurs de la restauration collective scolaire et médicosociale de la CA3B

Source : Auteur du mémoire, 2018

CHERCHELAY Julie
Stage approvisionnement local en RHD – CA3B

Mai 2018

GUIDE D'ENTRETIEN RESTAURATION COLLECTIVE

OBJECTIFS : Comprendre la politique d'achat actuelle ainsi que l'implication et la motivation pour l'approvisionnement local

CARACTERISTIQUES ET TYPOLOGIE DE L'ETABLISSEMENT

- ❖ Historique
- ❖ Nombre de couverts par jour
- ❖ Nombre de jours d'ouverture par semaine
- ❖ Période d'ouverture sur l'année
- ❖ Personnel du restaurant : nombre et compétences

CHAINE DE DECISION

- ❖ Qui prend les décisions sur le choix des produits et la politique d'achat ?
- ❖ Qui commande les produits ?
- ❖ Qui fait les menus ?
- ❖ Quel est le délai de commande des produits ?
- ❖ Quel est le rôle des élus dans le restaurant ?

REGLEMENTATION

- ❖ Etes-vous soumis aux **marchés publics** ?
 - Durée totale du marché ? date de fin ?
 - Qui rédige ? Aide ? Besoin d'aide ?
 - Qui analyse, note et choisit les offres ?
 - Quels critères d'évaluation ?
 - Montant total du marché ?
 - Allotissement ? qui décide ?
- ❖ **Recommandations nutritionnelles (GEMRCN)** ?
- ❖ **Règlementations sanitaires** ? contraintes ?

TYPES DE PRODUITS

- ❖ Quelle est la **répartition** des fruits et légumes par type de préparation (frais, surgelés, prêts à l'emploi, conserves) ?
- ❖ Quelles sont les **contraintes** des produits utilisés ?
- ❖ **Utilisez-vous des produits AB** ? Si oui : à quelle fréquence et d'où viennent-ils ?

MENU

- ❖ Comment sont composés les menus ?
- ❖ Réalisez-vous des **menus à thème** ?
- ❖ Utilisez-vous des produits de **saison** ?
- ❖ Quelle est la répartition de la **viande** dans les menus ?

TYPES DE FOURNISSEURS

- ❖ Quels sont les **fournisseurs** utilisés pour chaque type de produits ?
- ❖ Y a-t-il un **engagement** particulier avec les fournisseurs actuels ?
- ❖ Avez-vous recours à des producteurs **locaux** ?
- ➔ Si oui : à quelle fréquence et quels sont ces producteurs ?
- ➔ Si non : quelle motivation ? qui souhaite intégrer des produits locaux ?
- ❖ Passez-vous par **Agrilocal 01** ? qu'en pensez-vous ?

QUANTITES PRODUITS CONSOMMES

- ❖ **Quelles quantités de produits sont consommées par service ou par semaine** (kg) ?
- ❖ Quelles quantités de produits **locaux** sont consommées par an (kg ou %) ?
- ❖ Quelles quantités de produits **SIQO** (AB, Label Rouge, IGP, etc) sont consommés par an (kg ou %) ?
- ❖ Connaissez-vous le **projet de loi** sur les produits AB ? Si oui, comment l'envisagez-vous ?

COÛT REPAS

- ❖ **Quel est le coût global** d'un repas ?
- ❖ Comment se décompose ce coût global et quel est le **coût matière** ?
- ❖ **Combien paient les convives** par repas ?
- ❖ Y a-t-il des **aides** et prises en charge de la commune ?

COÛT PRODUITS

- ❖ Quels sont les **prix d'achat** moyen par type de produits selon les fournisseurs (€/kg) ?

EQUIPEMENTS

- ❖ Quels **équipements** possédez-vous pour transformer les produits bruts ?
- ❖ La cuisine est-elle **mise aux normes** ?

LOGISTIQUE

- ❖ Quelles sont vos contraintes de **livraison** : Fréquence, jours et horaires de livraisons ?
- ❖ Quelles sont vos capacités de **stockage** de stockage des produits ?

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ Y a-t-il des **actions** mises en place ?

COMMUNICATION

- ❖ Quelle **communication** est faite sur les produits, recettes etc. auprès des convives ?
- ❖ Quels sont les **retours des convives** sur les plats ?

OUVERTURE

- ❖ Quels **freins et leviers à l'approvisionnement local** ?
- ❖ Quels sont les éléments moteurs de cette démarche ?
- ❖ Quels sont les manques et besoins ?

CHERCHELAY Julie
Stage approvisionnement local en RHD – CA3B

Juin 2018

GUIDE D'ENTRETIEN FOURNISSEURS

OBJECTIFS : Identifier les types de production et les circuits de commercialisation actuels ainsi que les potentiels débouchés vers la RHD

CARACTERISTIQUES ET TYPOLOGIE

- ❖ Statut de la structure
- ❖ Nombre de salariés
- ❖ Historique et projets
- ❖ Types de production
- ❖ Chiffre d'Affaire de la structure par an
- ❖ Volumes de production par an par type de produits

PRODUITS

- ❖ Quelle est votre gamme de produits ?
- ❖ Quels sont les formes et conditionnement des produits ? (bruts, en vrac, conditionnés, préparés, sous vide etc.)

QUALITE PRODUITS

- ❖ Etes-vous soumis à un cahier des charges (SIQO) ?

REGLEMENTATION

- ❖ **Dans le cas de la présence d'un atelier de transformation** : Etes-vous soumis à des **règlementations sanitaires** ? (HACCP, PMS, formations à l'hygiène, GBPH, etc.)
- ❖ A des réglementations d'étiquetage ? transport ?
- ❖ Etes-vous soumis à des réglementations **sanitaires de commercialisation** ? (CE, statut de remise directe au consommateur final - régime de déclaration, DOAS)
- ❖ Quels sont leurs impacts sur vos pratiques ?
- ❖ Connaissez-vous les **marchés publics** ?
Si oui :
 - Avez-vous déjà répondu à un marché public ?
 - Dans quelles situations y avez-vous été confrontés ?Si non :
 - Serait-ce une contrainte ou un levier pour vous ?

CIRCUIT DE COMMERCIALISATION/DISTRIBUTION

- ❖ Quels sont vos débouchés de commercialisation actuels ?
- ❖ Quel est le pourcentage de production pour chaque type de débouchés ?
- ❖ Cherchez-vous à augmenter votre production, à développer de nouveaux débouchés ?

APPROVISIONNEMENT EN RHD

- ❖ Si approvisionnement de la RHD :
 - Quelles sont les structures de la RHD concernées ?
 - A quelle fréquence et selon quelles modalités sont-elles livrées ?
 - Quel est le CA des livraisons par mois ou par an et par grands types de produits, réalisé grâce à la RHD ?
 - Quels sont les volumes moyens commandés (kg) ?
- ❖ Si pas d'approvisionnement de la RHD :
 - Cela impliquerait-il des changements dans vos pratiques ? Si oui, lesquels ?
 - Quelles seraient les contraintes ?
 - Quels seraient les avantages ?

AGRILOCAL 01

- ❖ Connaissez-vous la plateforme Agrilocal01 ?
- ❖ Avez-vous été contacté par Agrilocal01 ?
- ❖ Utilisez-vous cette plateforme ?
 - Si oui : fréquence, volume de produits, CA, prix des produits ?
 - Si non pourquoi ?

PRIX PRODUITS

- ❖ Quels sont les prix moyens de vos produits selon les débouchés ?

LOGISTIQUE

- ❖ Réalisez-vous vous-même la livraison de vos produits ?
- ❖ Si oui :
 - Vers quelles structures ?
 - Quel parcours/distance ?
 - Avec quels moyens (matériel, humain, etc) ? Volume camion, surface chambre froide etc.
 - Quelle fréquence ?
 - Quel coût ?
 - Quelle organisation administrative ?
 - Contraintes de livraison ?
- ❖ Si non :
 - Qui fait les livraisons ? + **question ci-dessus**

ORGANISATION

- ❖ Faites-vous partie d'un groupement, réseau ou association de producteurs ?
- ❖ Avez-vous un lien avec d'autres producteurs ?

OUVERTURE

- ❖ Que pensez-vous de l'approvisionnement local vers la restauration collective ?
- ❖ Quels sont selon vous les freins et leviers de cette démarche ?

CHERCHELAY Julie
Stage approvisionnement local en RHD – CA3B

Mai 2018

GUIDE D'ENTRETIEN ELUS

❖ PRESENTATION DU STAGE :

OBJECTIF : Réaliser un diagnostic de l'offre et de la demande en produits locaux sur le territoire de la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse pour la restauration hors domicile, et notamment la restauration collective.

⇒ Comprendre le fonctionnement, les freins, besoins, attentes et perspectives de l'approvisionnement des structures de restauration hors domicile sur le territoire CA3B

METHODE :

- **Benchmarking** : Recherches sur des systèmes d'approvisionnement locaux existants en France (plateformes Terroirs Ariège Pyrénées, ReColTer Isère, SAL Bresse, groupements de restaurants collectifs, etc.)
- **Enquête** :
 - ➔ Entretiens avec des **acteurs de la restauration collective** scolaire (écoles maternelles et primaires), médico-sociale (maisons de retraite, EHPAD), d'entreprises et la cuisine centrale de Bourg-en-Bresse
 - ➔ Entretiens avec des acteurs de la **restauration privée**
 - ➔ Entretiens avec des **fournisseurs** : producteurs, magasin de producteur, grossiste, boucher
 - ➔ Entretiens avec des **élus** des communes du territoire, du département (gestion des collèges – Agrilocal) et la région (lycée – initiative la Région dans mon assiette)
 - ➔ Entretiens avec les acteurs **autres** : logistique, Alimentec, associations etc.

FINALITE : Proposer différents scénarii de mise en relation entre l'offre et la demande en produits locaux pour la RHD

❖ QUESTIONNAIRE A DESTINATION DE L'ELU :

- Quelle est votre **implication** dans le domaine de la restauration collective à l'échelle de votre commune ?
- Quelle est la **politique** d'approvisionnement de votre cantine scolaire ?
- Quels sont les **liens** entretenus avec les consommateurs ?
- Quelles sont les **demandes** des convives ?
- Quelle est votre **vision** sur la thématique de l'approvisionnement local dans la restauration collective ?
- Quels sont les **freins** et les **leviers** d'après vous, pour mettre en place cette démarche ?
- Quelles sont les **perspectives** d'évolution de la restauration collective de votre commune ?

ANNEXE 10 : Exemple d'un compte-rendu d'un entretien avec une cantine scolaire
Source : Auteur du mémoire, 2018

Nom de l'établissement : RESTAURANT SCOLAIRE DE VAL REVERMONT

Adresse : Ecole de Treffort

Date de l'entretien : le 24/05/18

Objet de l'entretien : Entretien pour le diagnostic sur l'approvisionnement local en RHD

CARACTERISTIQUES ET TYPOLOGIE DE L'ETABLISSEMENT

- ❖ Type d'établissement : Restaurant scolaire associatif
- ❖ Historique de l'établissement : Création du self il y a 5 ans, cuisine depuis 6 ans
- ❖ Gestion : Association de la cantine scolaire – Souvent du turn over au bureau de l'association, quand les enfants partent de l'école après le CM2. Difficile de rester dans la même logique.
Gestion de la cantine en partie par Sud Est Restauration depuis 2016 : gestion d'une partie du personnel, regard sur les factures, totaux d'achats et composition des menus. L'intervention de la société de restauration n'a pas d'impact sur le travail de la cantinière : aucune modification du budget n'a été réalisée, seuls certains menus sont amenés à changer.
- ❖ Nombre de couverts/jour : environ 200 couverts par jour
- ❖ Nombre de couverts/an : exemple du mois de mars avec 4051 couverts au total
Primaire : 2739
Maternelle : 1138
Adultes : 70
Garderie (mercredi midi) : 104
⇒ Environ **38 800 couverts/an**
- ❖ Période d'ouverture : du lundi au vendredi, mercredi uniquement les temps périscolaires – hors vacances scolaires : 36 semaines/an
- ❖ Types de structures approvisionnées : 4 classes de primaire et 8 classes de maternelle
- ❖ Personnel du restaurant scolaire : 13 personnes au total – 3 personnes gérées par l'association – 3 personnes gérées par Sud Est Restauration – 7 autres personnes mises à disposition par la mairie (pas forcément toutes en même temps)
- ❖ Profil cantinière rencontrée : Depuis les années 2000 à la cantine. Pas une formation de cuisinière. A la base employée à la cantine pour le service, mais besoin d'une personne en plus en cuisine pour un remplacement temporaire de 3 semaines. Au final est restée dans les cuisines. A dû apprendre tout sur le « terrain ». En retraite à partir de septembre 2018.

CHAINE DE DECISION

- ❖ Politique d'achat et choix des produits : Cantinière, avec regard de la société de restauration, notamment sur les menus et les budgets
- ❖ Commande et achats des produits : Cantinière
- ❖ Composition des menus : Cantinière et menus validés par la diététicienne
- ❖ Délai de réalisation des menus : D'une période de vacances à l'autre
- ❖ Délai de commande des produits : Inventaire de ce qu'il reste en fin de mois dans les réserves puis commande
- ❖ Rôle des élus : Pas de regard de la mairie ni de l'association sur les produits et menus

REGLEMENTATION

- ❖ Soumission aux **marchés publics** : Pas de connaissance des marchés publics, se doutent que ça concerne les structures qui ont 400/500 couverts par jour

TYPES DE PRODUITS

- ❖ **Répartition** des fruits et légumes par type de préparation :
Travailler avec des produits frais au maximum
 - Conserves : sauce pizza, haricots verts pour les faire en salade, salade de fruits en sirop
 - Surgelés : légumes (chou-fleur, épinards)
 - Frais : légumes et fruits

MENU

- ❖ **Composante** des menus : 1 entrée – 1 plat – Fromage à la coupe ou en petite portion au choix – 1 dessert (fruits ou compotes, ou autre dessert)
- ❖ Répartition **viande** dans les menus : selon les menus, pas de sensibilisation à la consommation de viande
- ❖ **Menu à thème** : Les menus à thèmes ne sont plus réalisés depuis l'arrivée de la société de restauration, il faut désormais demander l'autorisation pour faire ce type de menu
- ❖ Respect de la **saisonnalité** des produits : Oui « pas d'endives en été ou de fraises en hiver »
- ❖ **Service** des produits : Self pour les primaires – pas pour les maternelles mais initiation de quelques élèves en grande maternelle de temps en temps

TYPES DE FOURNISSEURS

- ❖ **Fournisseurs** par type de produits :
 - Transgourmet : épicerie et frais, viande et poisson
 - Passion froid/groupe Pomona : viande, lait, crème, yaourt
 - Boucher de Treffort : rôti de porc, sauté de porc, saucisses, sauté de veau, rôti de veau, bœuf etc.
 - Fromagerie de Treffort : petits fromages, bleu, brie, beurre
 - Boulangerie de Treffort : pain
 - Jany Fruits : légumes et fruits frais
- ❖ Déjà des producteurs **locaux** : La cantinière s'approvisionne chez les artisans du village. Cette volonté est issue de la commune, souhaitant faire travailler les artisans locaux.

QUANTITES PRODUITS CONSOMMES

- ❖ **Consommation** par grande famille de produits (kg) :

Produit		Quantité (par repas)
Légumes	Epinard	20kg
	Frites	40kg
	Légumes en général si tous les enfants	25 kg
Fromage		Pas d'estimation (portion et à la coupe)
Viande	Sauté de dinde	20 kg
	En général	20 à 25kg (soit 80 à 90g/personne)
Fruits		Pas d'estimation

- ❖ Produits **SIQO** (kg/an) ou en % : compotes bio de temps en temps, mais cela reste compliqué avec les tarifs. La cantinière n'est pas sûre que ce soit du « vrai bio » - Essai avec des fruits frais AB mais budget trop serré

COÛT REPAS

- ❖ Coût décomposé d'un repas avec coût matière : entre 1.20 et 1.30€
- ❖ **Prix payés par les parents** par repas : environ 3.80€
- ❖ **Aides** de la commune : Les locaux sont à la propriété de la commune. Une subvention est donnée une fois par an, selon le nombre et le temps de mise à disposition du personnel.
- ❖ **Budget alimentaire** : 4500€ de budget alimentaire pour un mois (exemple pour le mois de mars)

COÛT/PRIX PRODUITS

- ❖ **Prix d'achat moyen** par type de produits selon les fournisseurs (€/kg)

Fournisseurs	Produits	Prix (€/kg)	
Transgourmet	Carottes	0.594€/kg	
	Paupiette de veau	3.99€/kg	
	Poisson dos de colin	4.95€/kg	
Passion froid/Pomona	Carottes	0.732€/kg	
	Yaourt nature	0.119€/unité	
	Yaourt aromatisé	0.127€/unité	
	Viande : noix de joue	5.676€/kg	
	Emincé de bœuf/hampe	10.237€/kg	
Boucher de Treffort	Roti de porc	9.90€/kg	
	Sauté de porc	8.8€/kg	
	Saucisses	9.90€/kg	
	Sauté de veau	17.90€/kg	
	Rôti de veau	19.90€/kg	
	Bœuf (pour bœuf carotte)	11.90€/kg	
Fromagerie de Treffort	Petites briques de 20g x200	42.97€	
	Beurre : 1kg		
	200 portions de fromages		
Jany Fruits	Carottes : 6kg Pommes de terre : 30kg Tomates : 6kg Batavia : 6 pièces	Bananes : 7.40kg Prunes rouges : 5kg Poirs : 12.8kg Pommes : 7.8kg	98.71€

EQUIPEMENTS

- ❖ **Equipements** pour transformer les produits bruts : Tout ce qu'il faut pour préparer les légumes
 - chambres froides différentes selon les produits

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- ❖ **Problème** : Manque de surveillance dans le self, les enfants chahutent, ne mangent pas bien.

COMMUNICATION

- ❖ Communication sur produits et plats : Essai de certaines recettes, les enfants de primaire ne sont pas obligés de goûter, mais ne pas dire « j'aime pas » sans avoir goûté. Les grandes maternelles : goûtent forcément un peu les nouveaux produits.
- ❖ **Retour et demande des parents** sur produits : Pas de retours des parents, qui s'adressent directement à l'association.

OUVERTURE :

Avec les produits locaux comme ceux de la fromagerie ou la boucherie, ce n'est pas compliqué. Si personne ne fait travailler les artisans de la commune, il n'y aurait pas de vie dans le village. La cantinière avait assisté à une réunion au Lycée des Sardières sur l'idée d'une plateforme où les producteurs pourraient amener leurs produits puis cantines pourraient se servir. Cette idée paraît pas mal, cela pourrait apporter des tarifs intéressants.

ANNEXE 11 : Tableau représentant les statuts sanitaires nécessaires pour livrer la restauration collective

Source : *Realisab, 2014*

Statut de l'atelier du producteur	A qui le producteur peut-t-il vendre ?		
	Cuisine sur place	Cuisine en dérogation	Cuisine centrale (agrée)
FROMAGERIE OU ATELIER DÉCOUPE OU TRANSFORMATION VIANDE (OU POISSON)			
Atelier non agréé (déclaration-remise directe au consommateur final)	NON	NON	NON
Atelier avec DOAS (Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire)	OUI	NON	NON
Atelier agréé CE	OUI	OUI	OUI
ABATTOIR VOLAILLES			
Abattoir non agréé (tuerie)	OUI si à moins de 80 km et repas consommés sur place	NON	NON
Abattoir agréé	OUI dans tous les cas		
LES ŒUFS			
Elevage déclaré	NON dans tous les cas		
Elevage soumis à agrément avec centre d'emballage agréé	OUI dans tous les cas		
LE LAIT CRU			
Autorisation pour la production et la mise en marché de lait cru remis en l'état au consommateur final	OUI dans tous les cas		
LES PRODUITS VÉGÉTAUX OU D'ORIGINE VÉGÉTALE			
Déclaration	OUI dans tous les cas		

CHERCHÉLAY, Julie, 2018, Les dynamiques et outils mobilisables par la Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective, 38 pages, mémoire de fin d'études, Lempdes, 2018.

STRUCTURE D'ACCUEIL :

- ◆ Communauté d'agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B)

ENCADRANTS :

- ◆ Maître de stage : CHIROUZE, Pauline (CA3B)
- ◆ Tuteur pédagogique : AZNAR, Olivier (VetAgro Sup)

OPTION : Ingénierie et stratégie du développement écoterritorial

RESUME

La Communauté d'Agglomération du bassin de Bourg-en-Bresse (CA3B) souhaite s'engager dans le développement d'un système d'approvisionnement local à destination de la restauration collective. L'implication dans cette thématique s'intègre dans un contexte politique et territorial favorable. Cette démarche permettrait au territoire de la CA3B de répondre aux enjeux de développement de l'économie locale, en valorisant les productions du territoire et en incitant la restauration collective à s'approvisionner chez les producteurs locaux pour créer de nouveaux débouchés agricoles.

Des entretiens auprès de divers acteurs du territoire de la CA3B ont permis de comprendre le fonctionnement des systèmes d'approvisionnement et de déceler les freins et besoins des acteurs pour développer cette démarche locale. En amont, les producteurs sont confrontés à un manque d'organisation de la filière agricole et de connaissance de ce débouché. En aval, les acheteurs publics sont face à un manque d'informations, d'organisation et à des a priori sur le recours aux produits locaux. Un manque de communication et de connaissance entre ces types d'acteurs apparaît également.

Face à ces freins, la CA3B souhaite proposer un plan d'actions, intégré dans une stratégie dédiée, validée et appuyée politiquement, afin de mettre en place des dynamiques et outils d'approvisionnement local. Par ses compétences de communication, d'animation, d'accompagnement et de financement, la CA3B souhaite s'impliquer en faveur de l'approvisionnement local, tout en impulsant une démarche partenariale avec les acteurs du territoire afin de pérenniser cet engagement.

Mots clés : approvisionnement local, restauration collective, collectivité territoriale, outils