

Approvisionnement local de la restauration collective en Normandie

CRALIM, le 15/12/2016



Objectifs et méthode employée

Objectifs : disposer d'une vision régionale des approvisionnements de proximité en restauration collective en Normandie, afin d'en améliorer la cohérence à l'échelle régionale.

Etude réalisée de juin à octobre 2015 → Aujourd'hui, le contexte territorial a **fortement évolué**, la photographie n'est plus valable en l'état.

Difficile de résumer l'étude sans caricaturer les initiatives → consulter l'étude en ligne pour plus de détails.

Etapes :

- Recenser les ressources mobilisables et les acteurs travaillant sur la thématique de l'approvisionnement local en restauration collective, **à l'échelle des territoires** (Conseils Régionaux, Conseils Départementaux, pays, communautés de communes, agglomérations, structures ressources et têtes de réseaux...),
- Envoi d'une enquête par mail (fiche expérience à remplir),
- Rédaction du diagnostic de territoire.

Les acteurs du territoire

Une offre agricole normande riche, diversifiée et bien représentée :

- Les Chambres d'agriculture :
- InterBio Normandie
- Les Défis ruraux...

Des **groupes organisés** fournissant la restauration collective :

- La SCIC Interbio Normandie service,
- Local et Facile,
- Nos paysans normands,
- Les fermes d'ici,
- L'association Biopousse...

→ **Les leviers** : l'organisation et la structuration optimisée via la **logistique**

Les acteurs du territoire

Les structures qui gèrent/représentent la restauration collective en Normandie :

- Restauration **scolaire**



Questionnaire envoyé à ces acteurs et aux 155 communautés de communes

Ainsi que des représentants ou réseaux tels que : Agores, ran coper, SNRC...

- Restauration **sociale et de santé** : peu de représentants territoriaux (ARS, RESAH, HACOM 276...)
- Restauration **pénitentiaire** : Direction interrégionale des services pénitentiaires
- Restauration en **entreprise** : non étudiée, faute de représentants

De très nombreuses ressources à mobiliser



Les guides nationaux : guide générique du Ministère, fiches conseils REALISAB, guides spécifiques filières (outils Interbev, guide de l'agence bio...)...Et depuis la parution de l'étude, la boîte à outils « Localim » du Ministère.

Les guides normands : « production locale et restauration scolaire » (Pays du Bessin en Virois), « introduire des produits locaux dans mon restaurant scolaire » (Défis ruraux), « Guide des marchés publics en restaurants bas-normands » (Multi partenarial)...

Les outils de mise en relation : les catalogues (papiers, ou en ligne : offre alimentaire en Normandie), les plateformes départementales agrilocal...



Principaux enseignements

- Cette thématique **intéresse** les collectivités en Normandie (taux de réponse de 76%), mais une faible proportion de territoires a engagé des actions de soutien aux approvisionnements de proximité :
 - Une thématique **transversale** difficile à appréhender pour des petits territoires qui manquent de **moyens**.
 - Un sentiment de manquer de **compétences** ou de **légitimité**.
 - Pas de stratégie sur le long terme d'établie, beaucoup d'actions **ponctuelles**, peu pérennisées.
- Des initiatives récentes pour la grande majorité (moins de 10 ans, le plus souvent moins de 5 ans).
- Initiatives conduites souvent à l'initiative des élus, mais aussi des citoyens (convives, familles de convives....)

Principaux enseignements

- On trouve 3 types de territoires :
 - les collectivités de taille importante (CR, CD) **sont toutes proactives** et agissent de manière transversale, en concertation avec leurs partenaires. Elles ont une vision assez stratégique et pluri annuelle de leurs actions.
 - Les territoires de projet (Pays, parcs naturels) et communautés (urbaines, d'agglomération) : **2/3 des territoires** ont récemment initié des projets : diagnostics de territoires pour la majorité (souvent l'étape préliminaire), quelques uns ont mis en place des plans d'actions. La recherche de financement dans un contexte budgétaire serré semble l'élément crucial à la continuité des projets.
 - Les CDC, **1/3 (56) ont mis en place ou participent** à des projets, qui sont ponctuels et souvent très récents. En pratique, ce sont souvent des approvisionnements locaux dans les restaurants dont elles ont la compétence. Les CDC sont plus souvent observateurs ou partenaires de projets de territoires, lorsqu'il en existe.

Principaux enseignements

- La restauration scolaire est la plus active sur la thématique des approvisionnements locaux, vient ensuite la restauration au travail, puis la restauration pour la santé.
- Lorsque la gestion de la restauration est en régie directe, les collectivités estiment qu'il est plus facile de travailler des produits locaux.
- Les sociétés de restauration collective présentent un réel potentiel. Elles agissent de plus en plus pour référencer des fournisseurs locaux, en réponse aux attentes de leurs clients. Mais plusieurs collectivités regrettent le manque de transparence de ces sociétés par rapport à leurs approvisionnements (sentiment de « boîte noire ») → raison de plus pour accentuer le dialogue.

Pour aller plus loin...

...et découvrir de nombreux témoignages et outils normands :

Etude disponible en ligne sur

<http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Etude-sur-l-approvisionnement>

et renseignements complémentaires auprès de Juliette SOURICE jsourice@irqua-normandie.fr