



BANQUE des
TERRITOIRES



Hub des Territoires

L'espace d'échanges et de développement
Banque des Territoires

**En quoi la restauration collective
peut-elle favoriser la
structuration de filières locales ?**

Cycle Transition agricole et alimentaire
Rencontre #4 – 28 septembre 2023



LINDA REBOUX
*Responsable
d'Investissements Transition
Ecologique et Sociale des
Territoires
à la Banque des Territoires*

01

**Contexte, politiques
publiques, défis,
opportunités**

Les intervenants



Dorian Flipo
*Ministère de l'Agriculture et
la Souveraineté Alimentaire –
Bureau de la Politique de
l'Alimentation*



Sylvie Dauriat
*Directrice de la Caisse des
Ecoles du 17^e
Présidente du
Réseau Restau'Co*



Linda Reboux
*Responsable
d'Investissements Transition
Ecologique et Sociale des
Territoires
à la Banque des Territoires*

Dispositions législatives en restauration collective

Lois EGalim et Climat & Résilience

Restauration collective de service public

Approvisionnement en produits durables et de qualité

- 50 % de produits D&Q dont 20% de produits bio
- 2024. **60%** de viandes et poissons D&Q

Diversification des sources de protéines

- si > **200 couverts/j** plan pluriannuel de diversification de protéines
- scolaire. Un menu végétarien/semaine

Lutte contre le gaspillage alimentaire

- diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- si > **3000 repas/j** convention de dons avec association(s) habilité(s)

Réduction du plastique

- scolaire. Interdiction de bouteilles plastiques
- 2025. -6ans/scol/univ./santé Interdiction contenant alimentaires plastiques
- 2025. Contenant à emporter réutilisable ou recyclables

Information des usagers

- Affichage permanent de la part des produits D&Q + produits PAT
- Campagne annuelle d'info de la part des produits D&Q

Politique Prioritaire du Gouvernement (PPG)
 accompagnement et suivi territorialisé



**RAPPORT ANNUEL AU
PARLEMENT**

Téledéclaration 2022 (achats 2021)	Taux* bio	Taux EGalim (bio inclus)
Tous secteurs 3 291 TD	10,6 %	23 % Dont 6% SIQO
Enseignement 2 127 TD	14 %	28 %

* Somme des achats totaux bio/somme des achats totaux de denrées

Dispositifs d'accompagnement

Le Conseil national de la restauration collective (CNRC) et ses livrables

La plateforme ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Un service numérique/startup d'État répondant aux besoins des utilisateurs

- Comprendre les mesures de la loi
- Accompagner par des outils et des ressources
- Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Le pacte des solidarités

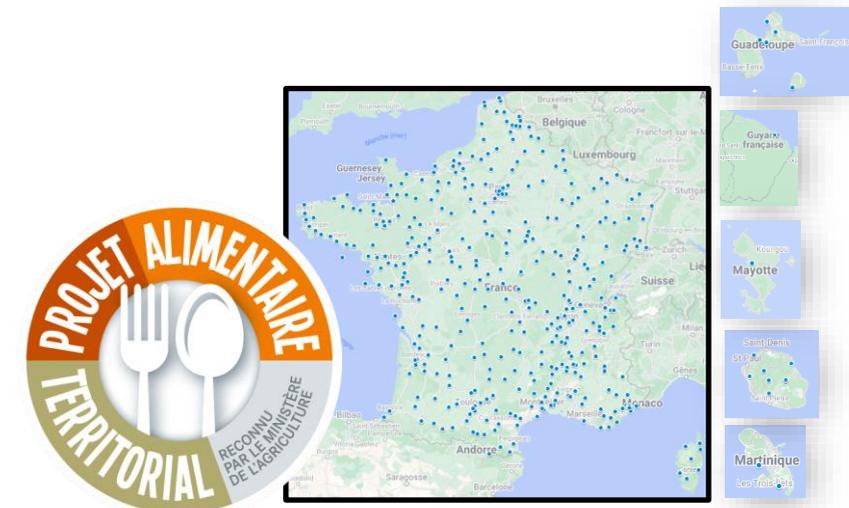
Aide à la tarification sociale

Le programme Lait et Fruits à l'école

Aide à l'achat de produits laitiers, fruits et légumes SIQO ou bio

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Mise en œuvre d'un plan d'actions systémique sur un territoire
428 PAT en France en avril 2023



Les intervenants



Dorian Flipo
*Ministère de l'Agriculture et
la Souveraineté Alimentaire –
Bureau de la Politique de
l'Alimentation*



Sylvie Dauriat
*Directrice de la Caisse des
Ecoles du 17^e
Présidente du
Réseau Restau'Co*



Linda Reboux
*Responsable
d'Investissements Transition
Ecologique et Sociale des
Territoires
à la Banque des Territoires*



Le réseau interprofessionnel
de la restauration collective
en gestion directe

Nos missions :

- Représenter la restauration collective dans sa diversité
- Valoriser ses métiers
- Accompagner le changement de pratiques





LES CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

▲
18 MDS €
Chiffre d'affaires

▲
5 ème
Secteur d'emploi
en France

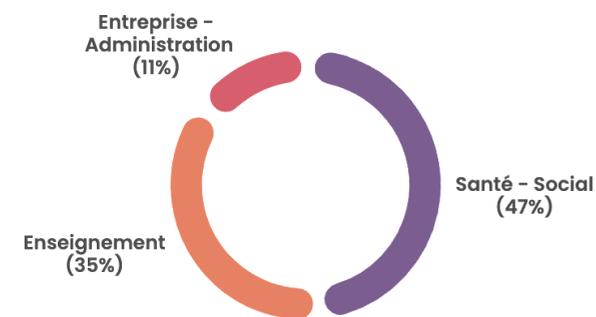
▲
300 K
Emplois

▲
81 495
Restaurants

▲
3,4 MDS
Repas servis par an
(source: Gira 2022)



PART DU MARCHÉ EN
GESTION DIRECTE



RÉPARTITION PAR SECTEURS

10 millions de personnes nourries chaque jour

02

**Une restauration collective
durable et locale**

Retours d'expérience en
Dordogne et à Romainville

Les intervenants



Joey Enée
Directeur général de
Nourrir l'Avenir



Aurélie Mansard
Département de
Dordogne



Jean-Marc Mouillac
Département de
Dordogne



Isabelle Bretegnier
Présidente de
Nourrir l'Avenir



Juliette d'Angelo
Transitions agricoles et
alimentaires à la *Banque
des Territoires*





La cantine est un «fait social total» (Marcel Mauss) qui met en mouvement la totalité de la société et de ses institutions : économiques, légales, culturelles, politiques, religieuses, environnementales et sociales



Une approche holistique

 200 adhérents

 40 formateurs cuisine nutrition et temps repas

 + diverses compétences : ingénieurs, consultants, chefs d'établissements scolaires, chercheurs, éducateurs, philosophes



POUR DU BON



ET FAIT-MAISON

DU BIO-LOCAL





10 000

Professionnels
formés



10

Nouveaux
formateurs
par an



100%

Fait maison



Les intervenants



Joey Enée
Directeur général de
Nourrir l'Avenir



Aurélie Mansard
Département de
Dordogne



Jean-Marc Mouillac
Département de
Dordogne



Isabelle Bretegnier
Présidente de
Nourrir l'Avenir



Juliette d'Angelo
Transitions agricoles et
alimentaires à la *Banque
des Territoires*

100% Bio, 100% fait-maison de saison
et locale

Transformer la restauration scolaire des
collèges de Dordogne



Le contexte en Dordogne

Concernant la restauration scolaire

- 35 collèges dont 2 cités scolaires
 - 14.576 collégiens, + de 13.000 demi-pensionnaires → 89% des élèves
 - 1,9 millions de repas servis par an
 - 1/3 de demi-pensionnaires boursiers
 - 9 collèges font du portage de repas aux élèves du 1^{er} degré
-
- Tarifs uniques pour les familles et stabilisés depuis 2019 par le Collectivité (2,74 € pour le forfait 5 jours et 2,99 € pour le forfait 4 jours)
 - Coût denrée moyen par repas : 2€
 - Achats locaux de 50 à 82%

22 collèges de Dordogne labellisés par ECOCERT en 2023

- 8 de niveau 1 (minimum de 20% de produits bio par an)
- 1 de niveau 2 (minimum de 40% de produits bio par an)
- 3 de niveau 3 dont 2 en mention « Excellence » (+ de 80% de produits bio par an)
- 10 collèges 100% bio (+ 3 en cours)



Le contexte en Dordogne concernant le volet agricole

- Surface agricole utile en Dordogne : **353.000 Ha** (6.500 fermes dont 1500 en bio)
- Dont **45.000 Ha en Bio** soit 13% de la SAU totale
- 27 filières de productions identifiées (la moitié de ces productions sous signe officiel de qualité)
- **Nombreuses filières bio présentes** : légumes, fruits, céréales, légumes secs, soja semences paysannes, viande, volaille, oléagineux, laitages, fromage...
- **Besoin en maraichage pour tous les collèges en 100% bio : 130 ha !!!**



Le contexte en Dordogne concernant la commande publique Les leviers pour relocaliser les achats

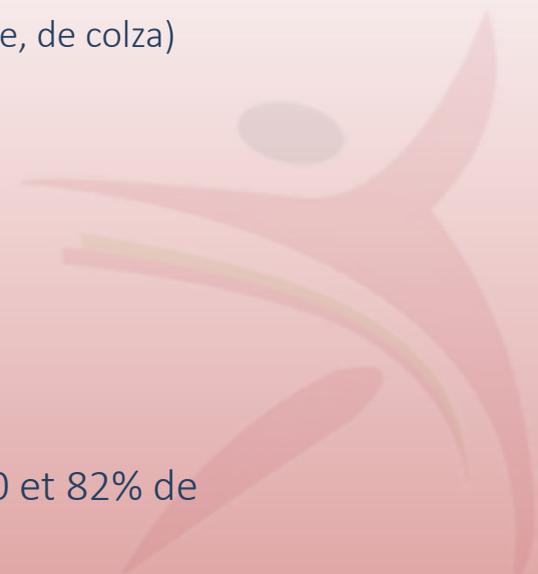
- 100% Fait maison
- Immersion en cuisine durant plusieurs semaines pour changer les pratiques culinaires.
- Le plan alimentaire de saison et fait maison adapté aux produits locaux
- Outil A TABLE pour l'estimation des besoins

 Pomme de terre	2,0081 tonnes	3 413,80 €
 Fruits frais de saison	4,1034 tonnes	10 258,50 €
 Légumes frais de saison	7,1814 tonnes	20 107,92 €

- Le logiciel de gestion des stock WEBGEREST
- Marchés en deça du seuil de 40.000 € HT, pluriannuels et multi-attributaires
- Agrilocal
- Chaque collège gère et publie son propre marché

L'évaluation

- Évaluation impact santé sur une cohorte d'élèves de classes de 6^{ème} en lien avec le projet européen et la DSDEN 24
- Etude comparative entre 1 collège conventionnel et 1 collège 100% bio (étude menée par la diététicienne-nutritionniste du CD) : quantité de denrées par famille
 - **Quantité plus importante de légumes** de 16% à 22%
 - **+ 35% de légumes frais** (– de surgelés et légumes en conserves)
 - **+ de diversité de légumes** (12 variétés contre 32), respect de la saisonnalité
 - **Réduction des emballages** (surgelés, boîtages, pots individuels, produits ultratransformés)
 - **Produits laitiers** de 7% à 12%
 - **Quasi disparition des produits transformés** : de 10% à 0,70%
 - **Disparition des produits ultratransformés**
 - **Meilleur profil en acides gras** (disparition des huiles de fritures au profil d'huile d'olive, de colza)
 - **+ de pommes de terre fraîches** : de 12% à 44%
 - **+ de diversité de céréales** (semences paysannes) **et de légumes secs**
 - **6x + de variétés de farine, + de qualité de farines (T80)**
 - **Diminution des sucres** (pas + de 8% de la ration totale)
 - **Meilleur équilibre protéines végétales /animales**
- L'impact du projet sur l'approvisionnement local :
 - Avant le 100% bio : 36% de local (volume d'achat sur 1 année)
 - Après 100% bio : 59% de local (volume d'achat sur 1 année), 2 collèges à 70 et 82% de bio local)



Les intervenants



Joey Enée
Directeur général de
Nourrir l'Avenir



Aurélie Mansard
Département de
Dordogne



Jean-Marc Mouillac
Département de
Dordogne



Isabelle Bretegnier
Présidente de
Nourrir l'Avenir



Juliette d'Angelo
Transitions agricoles et
alimentaires à la *Banque
des Territoires*



Cantines 100% fait-maison, bio, local

Osons la révolution délicieuse !



Ville de Romainville

LA MÉTHODOLOGIE SCIC NOURRIR L'AVENIR

MODULE 1

Diagnostic du site

C'est LA première étape incontournable pour poser un diagnostic complet de votre cuisine : observation de l'organisation et du fonctionnement, analyse des pratiques, des locaux et du matériel et échanges avec les équipes.

LES OBJECTIFS

- État des lieux des locaux et du matériels
- Analyse du fonctionnement et des pratiques
- Identification des freins et leviers

DESTINÉ À :

Gestionnaires, décideurs-euses, magasiniers-ères, chefs-fes de cuisine, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



5
MAX



1/2
JOURNÉE

(OU PLUS SELON LA
TAILLE DES SITES)

PRESTATIONS



ANALYSE GLOBALE :
LOCAUX, MATÉRIEL,
PRATIQUES ET
FONCTIONNEMENT



PRODUCTION &
LIVRAISON
D'UN RAPPORT



MODULE 2

Étude de faisabilité du retour en régie

Régie or not régie ? Grâce à une analyse technique et financière, votre collectivité évalue son besoin et peut prendre une décision sur le retour en régie ou sur la mise en œuvre d'une politique ambitieuse pour sa restauration collective.

LES OBJECTIFS

- Synthétiser l'ensemble des éléments nécessaires à la prise de décision
- Identification des freins et leviers
- Esquisser un plan d'action

DESTINÉ À :

Élus-es, décideurs-euses, gestionnaires, services (achat, juridique, logistique)

INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



5
MAX



1
JOURNÉE
(OU PLUS)

PRESTATIONS



ANALYSE TECHNIQUE
ET FINANCIÈRE



PRODUCTION &
LIVRAISON
D'UN RAPPORT

PRÉREQUIS
Faire un diagnostic du site



2021 Diagnos+c + Etude de faisabilité

- Visites des cuisines de l'ensemble des 16 établissements en binôme cuisinier-consultante
- Étude de faisabilité visant à définir le choix de l'office répondant au cahier des charges de la Municipalité :
 - implanta)on au cœur d'un quar)er populaire
 - aménagement et travaux nécessaires modérés
- Aide à la défini+on de :
 - Organisa)on humaine
 - Equipements
 - Plan alimentaire – élabor)on des menus
 - Stratégie d'approvisionnement nécessaire
 - Prépara)on des marchés publics
 - Objec)fs financiers



2022/2023

- **Accompagnement rédaction des marchés publics**
- **Formation initiale 3 jours Cuisine + Diététique.** Grands enjeux restauration saine et durable. Mise en œuvre en cuisine.
- **Plan alimentaire, menus**
- **Immersion 2 semaines.** Production réelle, cuisine du quotidien bio locale, maîtrise des coûts, projet d'établissement

Municipalité :

- **AMO travaux et fournitures équipements**
- **Stratégie RH : les équipes au cœur du projet**
- Reconversion des personnels des offices en liaison froide
- Recrutement de salariés en insertion pour renforcer l'accompagnement à table des enfants
- **1^{er} accord-cadre attribué à des TPE/PME et coopé+ves.** Sourcing en cours pour nouvel accord cadre multi-tributaire en circuit court au 1^{er} janvier 2024.

Ouverture le 10 janvier 2023

- 320 à 340 repas/jour
- Engagement fort des équipes d'adultes accompagnant les enfants à table (équipes d'ATSEM et d'anima+on)
- Etude d'impact dans le cadre d'un programme de recherche sur l'éduca+on à l'alimenta+on copiloté par Agro Paris-Tech et Paris XIII : Modalitea



Plaisir en cuisine et à table

- Plaisir, motivation et fierté des équipes de cuisine comparativement aux offices en liaison froide
- Satisfaction des enfants et des familles
- Motivation des équipes d'animation et d'ATSEM dans le projet

Gaspillage alimentaire

- Diminution significative du gaspillage dans l'assiette
 - 35 à 50 grammes par repas servi à Bastié
 - 95 à 120 grammes par repas servi au sein des offices en liaison froide

Obtention du niveau "Excellence" de la certification Ecocert en cuisine

Coût d'objectif

- Coût cible inférieur à 2,25 € TTC par repas et 1 € TTC par goûter respecté
 - Coûts consolidés à 14 semaines de fonctionnement :
 - Coût matière repas : 1,94 €
 - Coût matière goûters : 0,64 €



Coûts unitaires constatés inférieurs aux objectifs et à ceux observés en liaison froide

Coût unitaire pour 51.800 repas produits		SIRESCO Liaison froide	Coûts d'objectif expérimentation	Coûts constatés (1)	Remarques
Achats et stocks - comptes 60	Vaisselle, petit matériel et produits d'entretien	0,091 €	0,191 €	0,191 €	Petit équip. cuisine sup. et produits spécifiques HACCP supplémentaires dont serviettes
	Achats de denrées	- €	2,250 €	1,940 €	
Services extérieurs - comptes 61	Maintenances équipement	0,046 €	0,058 €	0,058 €	coût projeté à compter 2025 - équipements actuellement sous garanties de deux ans
	Achats repas SIRESCO	4,120 €	- €		
	Analyses biologiques	0,024 €	0,029 €	0,029 €	
	Diététicienne et progiciel	- €	0,125 €	0,125 €	
Autres charges - comptes 65	Cotisation SIRESCO (1% des achats N-2)	0,041 €			1 % des achats de repas
Charges de personnel- chp 12	Personnel de restauration	2,895 €	3,309 €	3,309 €	dont absentéisme 15% et frais de formation personnel insertion
Amortissements	Dotations annuelles aux amortissements	0,157 €	0,752 €	0,752 €	Amortissement création office - 290.000 € / 10 ans + 10k € annuels constants de fonds de roulement
Prix de revient par repas		7,374 €	6,714 €	6,404 €	

Économie nette de 0,969 € par repas comparativement aux coûts observés au sein des offices en liaison froide

	Par repas	Par an
Résultat brut (hors amortissements) par repas	- 1,879 €	- 97 315 €
Résultat net (dont amortissements) par repas	- 0,969 €	- 50 212 €

03

**Les enjeux de la
structuration de filières**
Retour d'expérience en Isère

Les intervenants



Christophe Corbière
*Chef de projet alimentation
circuits courts au
Département de l'Isère*



Lyderic Motte
*Directeur de
Mangez Bio Isère*



Louis Sibille
*Co-fondateur et président
de Nona*



Juliette d'Angelo
*Transitions agricoles et
alimentaires à la Banque
des Territoires*

Isère :

**des forts bassins
de consommation
de proximité**

788.200 ha

1.245.000 habitants

170 hab. / km²

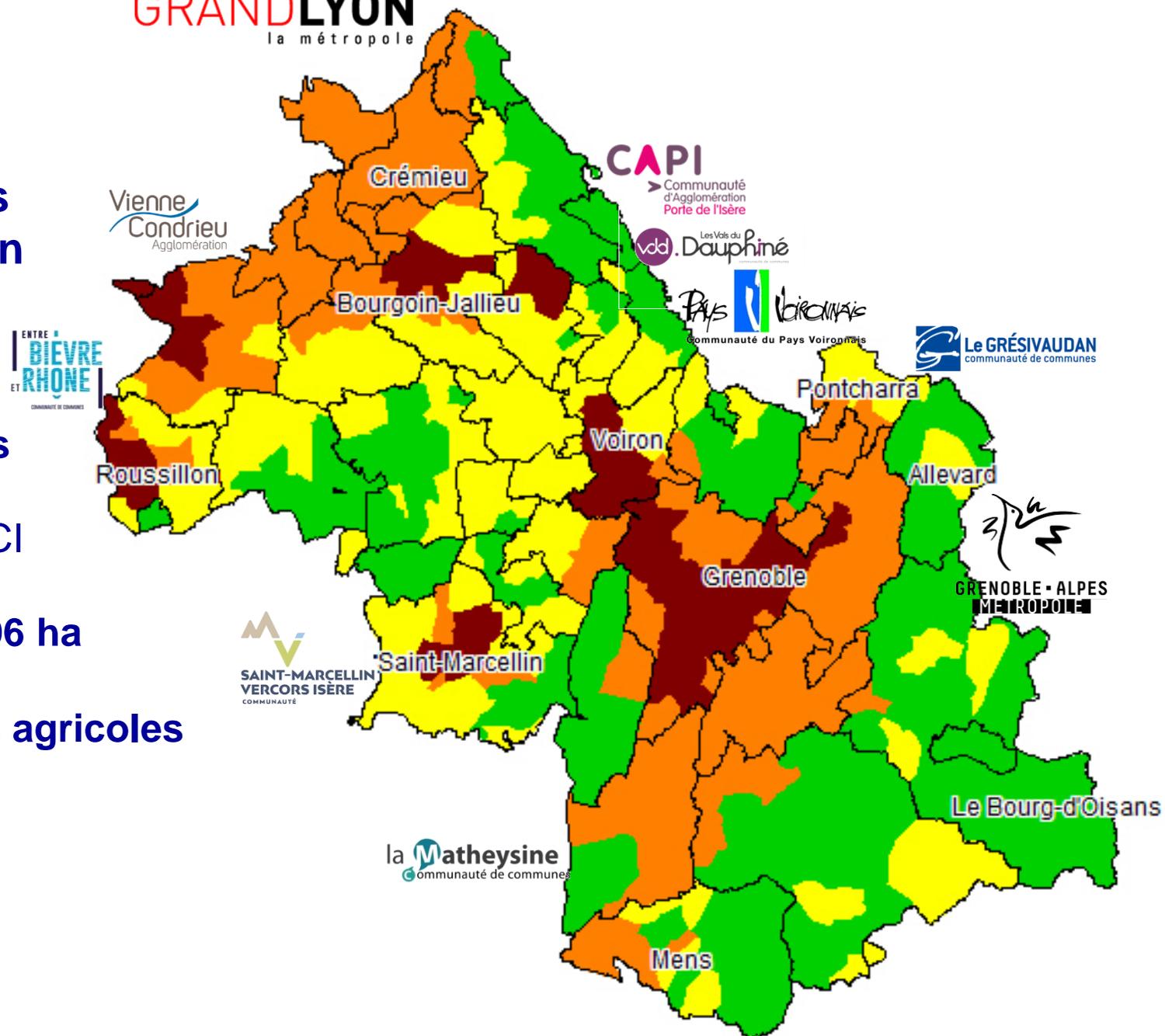
29 cantons - 19 EPCI

SAU totale : 240.296 ha

environ 33% du territoire

4.830 exploitations agricoles

(recensement 2020)



Une offre agricole locale organisée pour répondre à la demande de la restauration collective

3 Plateformes logistiques et de distribution :



1 légumerie :



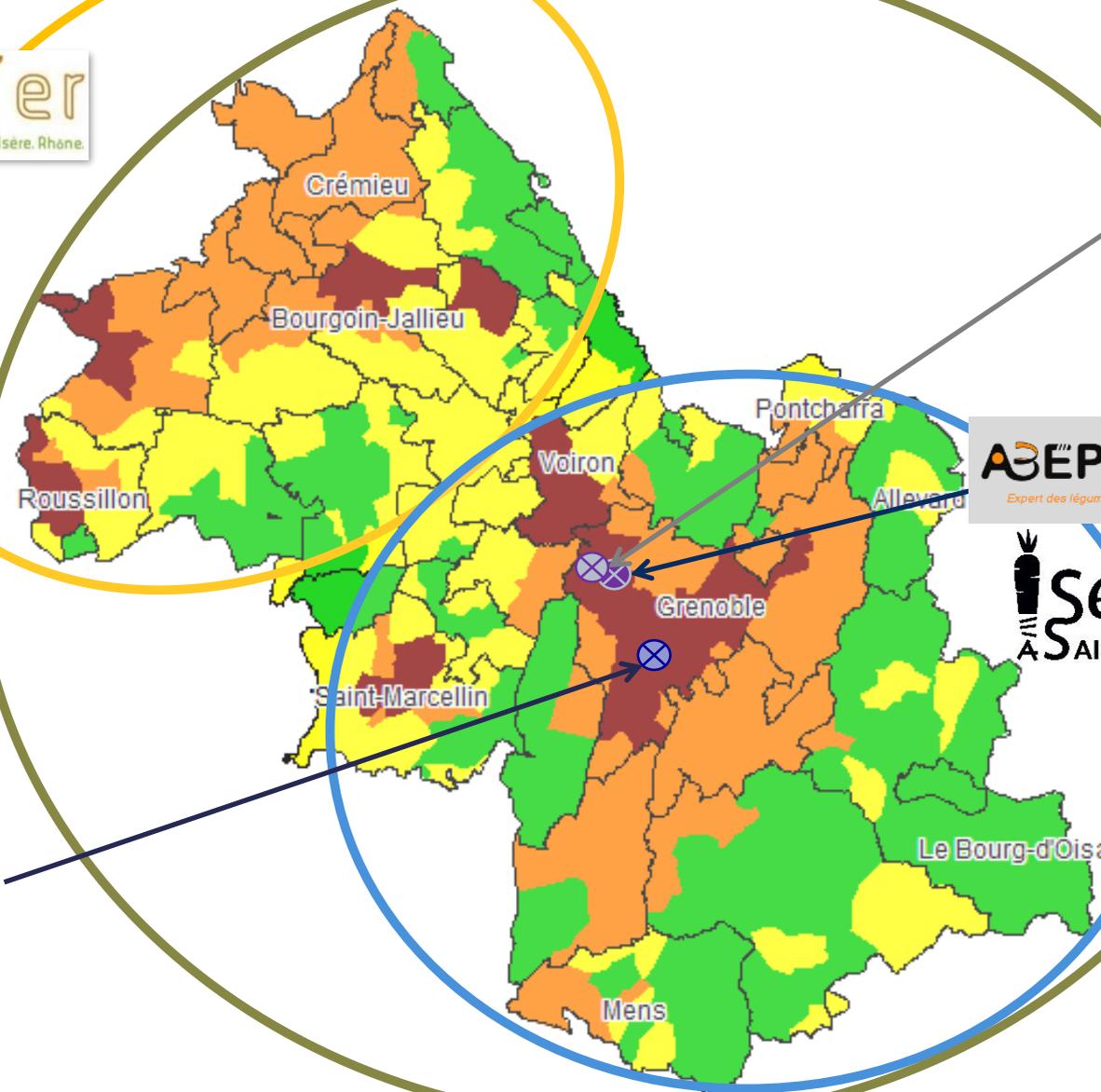
1 groupement d'éleveurs :



Une organisation en capacité de répondre à la demande structurée de la restauration collective

- Une organisation ouverte à différents modèles d'exploitations agricoles et de producteurs
- Une offre diversifiée et fiable pour les acheteurs
- Une garantie de conformité aux exigences de la restauration collective (ex : agréments sanitaires)
- Un prix fixe connu
- Une facturation uniforme
- Un interlocuteur unique pour les commandes
- Une gestion des livraisons
- Une logistique mutualisée et optimisée
- Un suivi des relations client / fournisseur

Acteurs locaux et ancrage territorial en Isère



Une marque locale pour :

- permettre aux consommateurs d'**identifier les produits locaux et connaître leurs lieux de ventes** (GMS, magasins spécialisés, restauration...)
- **valoriser les produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère**



La marque garantit :

- Une origine locale,
- Des modes de production respectueux de l'environnement (AB, HVE...)
- Une juste rémunération des producteurs.

Pour en savoir plus : <https://nosproduits-ishere.fr/>

- Comité d'agrément composé de représentants socio-professionnels des différentes filières agricoles et agroalimentaires et de représentants des chambres consulaires
- Contrôle externe avec un cabinet d'audit garant du respect du règlement d'usage de la marque
- Charte de bonnes pratiques signée avec l'INAO organisme national garant des labels officiels



Les intervenants



Christophe Corbière
*Chef de projet alimentation
circuits courts au
Département de l'Isère*



Lyderic Motte
*Directeur de
Mangez Bio Isère*



Louis Sibille
*Co-fondateur et président
de Nona*



Juliette d'Angelo
*Transitions agricoles et
alimentaires à la Banque
des Territoires*

Mangez Bio Isère

Banque des territoires - 28 septembre 2023



Qui Sommes nous ?



Un outil créé par et pour les producteurs bio Isérois

- SCIC composée de 90 associés dont 55 producteurs
- Regroupement d'environ 100 fournisseurs de tous profils

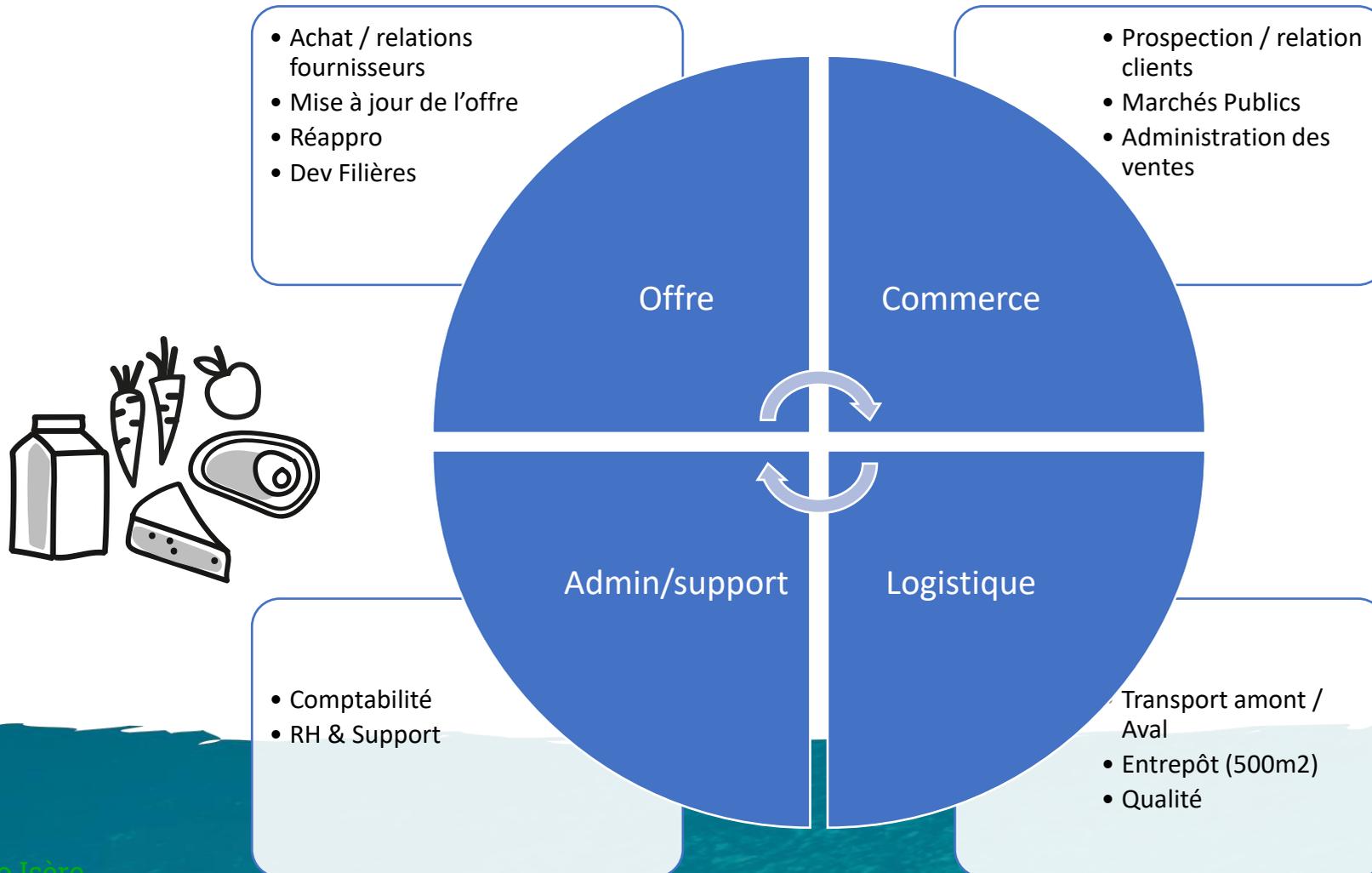
Le spécialiste de l'appro des pros en Bio & Local

- 18 ans d'expérience sur la Restauration collective
- Une équipe de 20 collaborateurs
- 300 clients servis sur l'année 2022, 40 liv/jour
- 6,5 M€ de chiffre d'affaires
- 85% en RHD, 15% filières consommateurs



Nos métiers

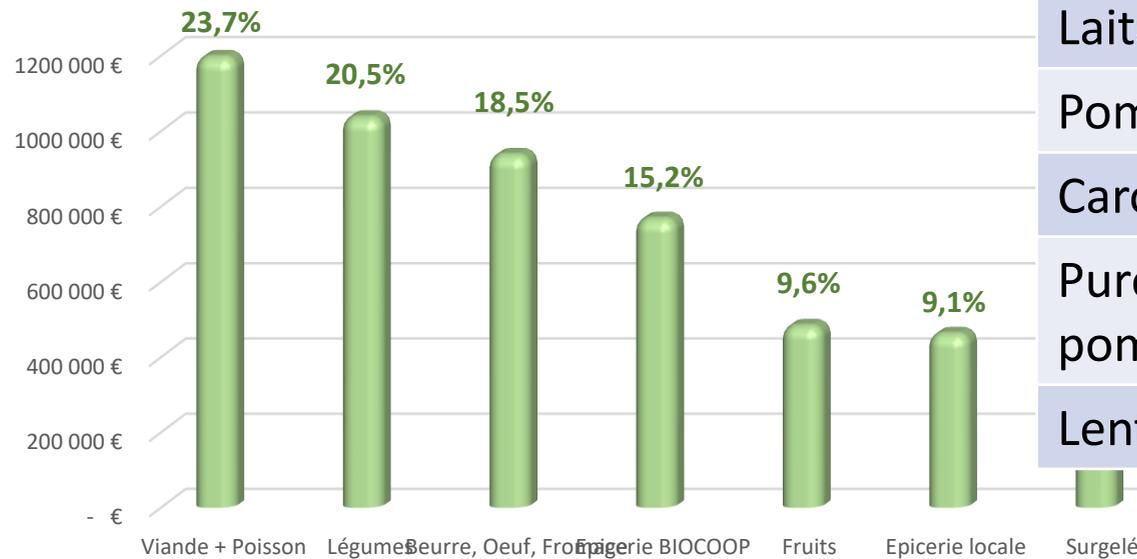
- *La mise en marché de l'offre local*
- *La Logistique du champ à l'assiette*



La RHD, Un levier pour la structuration des filières

- 🌿 La demande de la RHD
- 🌿 Les produits distribués...

Répartition du volume d'achat 2022 (total 5 065 200 €HT)



Produits	Vol.	Soit...
Sauté de bœuf	36T	250 bêtes
Cuisses de poulet	12T	30.000 poulets
Laitage 125g	21T	3 vaches
Pommes	130T	4 ha
Carottes	40T	1 ha
Purée de pomme	10T	
Lentilles	9T	10 ha



Les intervenants



Christophe Corbière
*Chef de projet alimentation
circuits courts au
Département de l'Isère*



Lyderic Motte
*Directeur de
Mangez Bio Isère*



Louis Sibille
*Co-fondateur et président
de Nona*



Juliette d'Angelo
*Transitions agricoles et
alimentaires à la Banque
des Territoires*

+ de **20 plateformes**
Bio Locales

.....

+ de **1400 producteurs**

.....

+ de **75% du territoire**
couvert

.....

+ de **3000 sites servis**



Sur tout le territoire le Réseau
Manger Bio sert :

des sociétés de restauration
conçédées

les grandes métropoles
(Paris, Lyon, Strasbourg,
Marseille, Bordeaux, Grenoble,
Rennes,...)

De petites collectivités



Crèches
Ecoles
Collèges
Lycées
Universités
Restaurants
administratifs et
d'entreprises
Médico-social

....



Le Réseau Manger Bio
c'est aussi :
Une SCIC,
plus de 40 millions € de produits bio vendus en 2022 (+20%)
par des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire,
et une ingénierie de développement et de création de
plateformes bio locales
sur les territoires





**Conclusion - leviers et
cadre d'action**

Les intervenants



Dorian Flipo
*Ministère de l'Agriculture et
la Souveraineté Alimentaire –
Bureau de la Politique de
l'Alimentation*



Sylvie Dauriat
*Directrice de la Caisse des
Ecoles du 17^e
Présidente du
Réseau Restau'Co*



Linda Reboux
*Responsable
d'Investissements Transition
Ecologique et Sociale des
Territoires
à la Banque des Territoires*

Conclusion & Prochains rendez-vous du cycle « Transition agricole et alimentaire »



LINDA REBOUX

*Responsable d'Investissements
Transition Ecologique et Sociale des
Territoires
Banque des Territoires*

« Transition alimentaire et cohésion sociale : comment repenser notre système alimentaire pour le rendre plus inclusif? »

Le 30 novembre 2023 de 16h30 à 18h