

## Enquête sur l'approvisionnement des restaurations collectives

# Première approche des pratiques d'achat « de proximité » dans la restauration collective de Bourgogne-Franche-Comté en 2019

Suite à l'adoption de la loi EGALim, la DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté a reconduit une enquête auprès des restaurations collectives de la région en 2019. Les restaurations collectives interrogées dans l'enquête représentent 178 millions de repas servis en 2018<sup>1</sup> ; parmi elles les collèges et lycées et le domaine de la santé ont servi pour plus de 83 millions de repas. Plus de 13 % du montant des denrées alimentaires achetées par les collèges et les lycées correspondent à un achat local. Dans le domaine de la santé, cette part est inférieure (7%).

<sup>1</sup> 2018 : données sur les questions globales (nombre de repas, montant des denrées alimentaires)  
2019 : extrapolées à partir des réponses de janvier et février 2019 sur une sélection de 6 types de produits.

La restauration collective constitue un levier d'action essentiel dans l'axe de réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable promulgué par la loi EGALim du 30 octobre 2018 (cf. encadré 1).

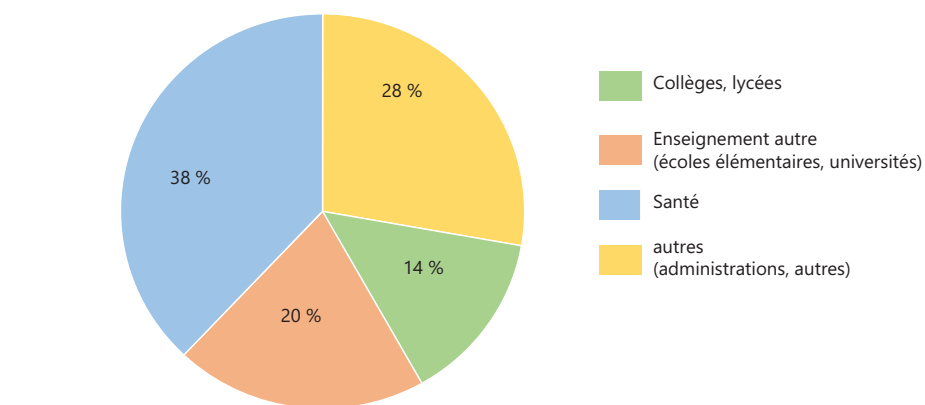
En 2018, les établissements de restauration collective enquêtés (cf. définitions) ont servi 178 millions de repas pour un montant d'achat de 369 millions d'euros TTC<sup>2</sup> de denrées alimentaires, soit un coût moyen par repas estimé à près de 2,1 euros TTC. Les établissements de santé et médico-sociaux fournissent le plus important volume de repas avec environ 38 % des repas servis (cf. figure 1).

Les collèges et lycées de la région en représentent quant à eux 14 %. Ainsi, le nombre de repas servis dans les lycées et collèges de la région est estimé à plus de 25 millions en 2018 pour un montant d'achat total d'un peu moins de 54 millions d'euros. Les établissements de santé et médicaux sociaux (hôpitaux, cliniques, ehpad...) achètent près de 149 millions d'euros de produits alimentaires pour plus de 68 millions de repas par an.

### L'achat de proximité se pratique déjà

Dans cette étude, un produit de

Figure 1. Répartition des 178 millions de repas servis par structure en Bourgogne Franche-Comté en 2018



Source : DRAAF Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

proximité est défini comme un produit frais provenant du département où est située la restauration collective concernée ou d'un département limitrophe. Malgré des incertitudes liées à la connaissance de la provenance du produit, les achats de proximité dans la restauration collective sont d'ores et déjà bien présents dans la région. Les gestionnaires de restauration estiment qu'un peu plus de 20 % de leurs denrées alimentaires étaient de proximité en 2018. Si des incitations existent, la marge de manœuvre

reste toutefois forte et largement dépendante de la volonté des gestionnaires d'achats et de l'organisation des fournisseurs locaux (cf. encadré 2).

L'enquête s'intéresse aux produits, susceptibles d'être achetés par les établissements à des producteurs de la région. Pour faciliter le questionnaire, six produits sont suivis : quatre types de viande (bovine, ovine, porcine et de volaille), les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers frais. Si les produits comme le pois-

<sup>2</sup> TTC : toutes taxes comprises soit 5,5 % en plus du prix hors taxe en restauration collective.

son ou l'épicerie ont été exclus du questionnaire détaillé, une estimation du coût total des achats a toutefois été réalisée.

Au sein des collèges et lycées, les produits enquêtés représentent un peu plus de la moitié des achats de denrées alimentaires.

Cette part est légèrement inférieure pour les établissements de santé (45 %). Dans ces deux secteurs, 12 % des produits enquêtés sont des surgelés. Les montants d'achats en produits français et de proximité sont demandés uniquement sur les produits frais, leur provenance étant plus facilement traçable. Toutefois, les produits surgelés peuvent aussi correspondre à des produits français, voire de proximité. Dans la suite de la publication, les parts de produits français ou de proximité sur l'ensemble d'un produit sont donc des parts minimales pouvant être majorées en cas de recours à l'achat de produits surgelés d'origine française ou locale.

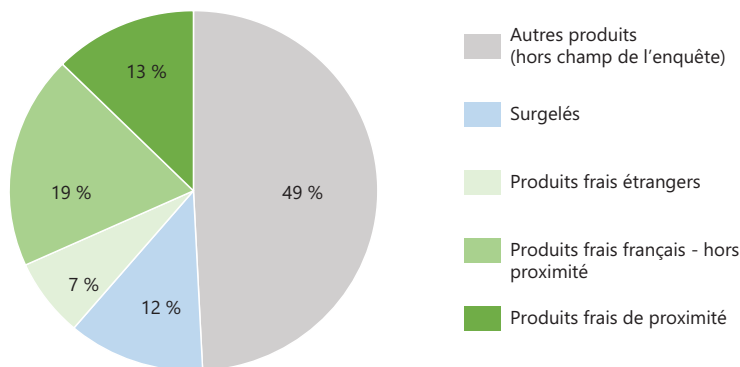
En 2019, les établissements de santé et médico-sociaux ont acheté pour plus de 67 millions d'euros de denrées alimentaires correspondant aux produits enquêtés, dont 11,5 millions d'euros en produits de proximité et 30 millions d'euros de produits français non local soit respectivement 8 % et 20 % de l'ensemble des achats de denrées alimentaires (cf. figure 2). Ce taux de proximité est légèrement inférieur à celui des collèges-lycées. Il est possible que leurs contraintes budgétaires ne leur permettent pas d'accéder facilement à de l'approvisionnement local. Les collèges et lycées ont dépensé plus de 27 millions d'euros sur les produits interrogés en 2019 dont 6,8 millions d'euros en local et 10,3 millions d'euros en produits français non local, soit 12,6 % et 19,2% de l'ensemble des achats.

### Un quart des produits frais achetés localement au sein des collèges - lycées

Les lycées et les collèges présentent un meilleur taux de réponse que le reste des structures interrogées, pour partie en raison de relances plus importantes lors de l'enquête et également en raison de l'accompagnement des collectivités. Associés à un redressement plus fin grâce aux données demi-pensionnaires du rectorat et de

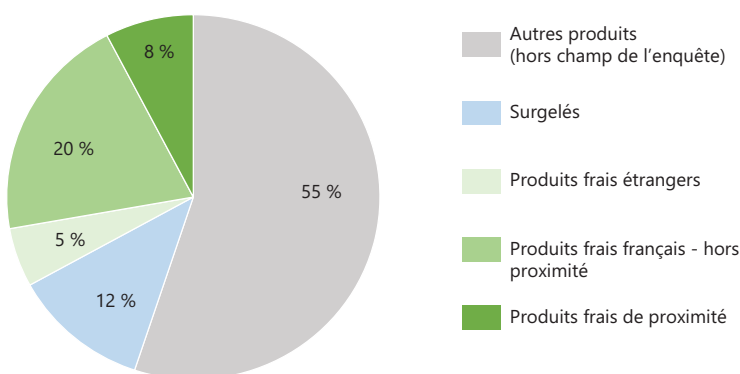
Figure 2. Répartition des montants d'achats de matière première

#### Collèges - Lycées



Champ : Collèges et Lycées de Bourgogne- Franche-Comté.

#### Établissements de santé



Champ : établissements médico-sociaux de Bourgogne- Franche-Comté.

Source : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

l'enseignement agricole, les résultats de ces structures sont plus précis et peuvent être déclinés plus finement. Ainsi, au sein des produits frais enquêtés, un quart sont achetés localement par ces restaurations collectives.

La viande est le premier poste de dépense des collèges et lycées avec 22 % des achats de denrées en 2019. La part des achats des fruits et légumes arrive en deuxième position avec 15 % des achats, part légèrement plus élevée que celle des produits laitiers (hors lait) qui représentent 13 % des montants d'achats.

Les achats frais de viande représentent près de 9 millions d'euros alors que 3 millions d'euros de viande sont achetés en surgelé au sein des collèges et lycées sur l'ensemble de l'année 2019. La viande bovine est le deuxième poste de dépense en viande, devancée de peu par la volaille achetée plus majoritairement en frais (cf. figure 3). La viande de volaille achetée en produit frais représente

ainsi 3,2 millions d'euros en 2019. Cependant, les achats frais de proximité seraient plus importants en viande bovine - 1,6 million d'euros soit plus de 38 % des achats totaux - qu'en viande de volaille (1,2 million d'euros). Les achats de viande porcine seraient à 40 % locaux et la viande ovine, viande la plus faiblement consommée, serait achetée à 26 % en local.

La loi Egalim promeut une diversification des sources de protéines avec l'expérimentation d'au moins un repas végétarien au sein des structures de restauration collective. Au moment de l'enquête, la mise en place n'était pas encore établie mais la plupart des structures avaient déjà recours au menu végétarien (cf. encadré 3).

Les achats de produits laitiers enquêtés se situent aux alentours de 7 millions d'euros. Toutefois, s'ils sont majoritairement achetés en France (88 %), seulement un quart des laitages enquêtés sont achetés en local,

soit environ 1,8 million d'euros.

Les établissements achètent environ 60 % de fruits et légumes frais, soit moins de 5 millions d'euros de dépenses. Au moins 12 % des achats seraient locaux, ce qui représenterait moins d'un million d'euros d'achat en 2019. Ce faible taux, ainsi que la plus grande utilisation du surgelé, peuvent s'expliquer en partie par des volumes produits dans la région assez faibles et par la période de l'enquête sur les mois de janvier et février 2019, saison peu propice à un approvisionnement local frais.

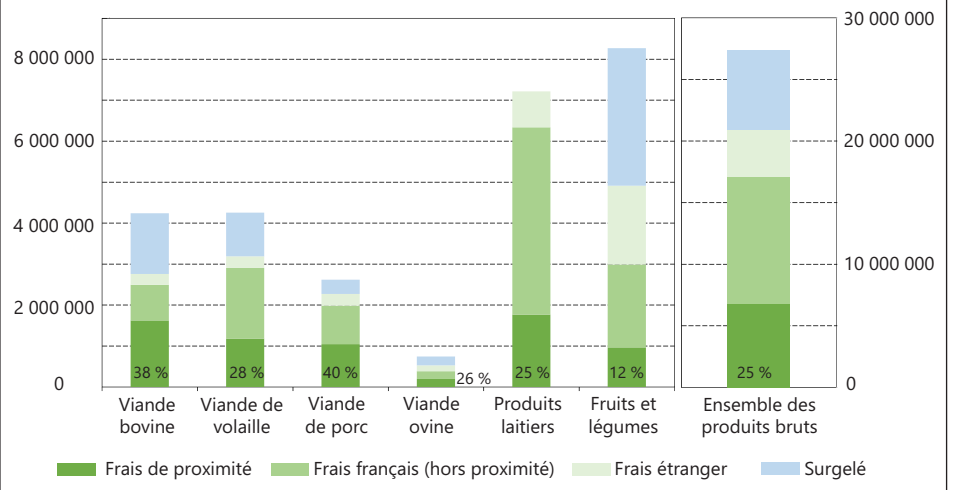
### Peu de disparités territoriales au sein des collèges et lycées

Les collèges et lycées dépendent des collectivités territoriales qui ont une démarche incitative forte pour accompagner l'approvisionnement local. Bien implantés dans les territoires, ils peuvent également solliciter les structures économiques pour s'approvisionner en produits français et de proximité. La présence de structures de transformation (abattoirs, légumeries) en local peut également favoriser l'achat de proximité. Au niveau départemental, la marge d'incertitude ne révèle pas des écarts importants d'habitude de consommation entre départements.

Au sein des départements, la Saône-et-Loire, le Doubs et la Côte-d'Or sont les départements les plus peuplés avec plus de 500 000 habitants chacun. Ils possèdent donc la part la plus élevée de collégiens et lycéens de la région. Ainsi, ces départements ont les plus gros montants de dépenses de produits de la sélection avec plus de 5 millions d'euros de dépenses en 2019 (cf. figure 4). La Saône-et-Loire achèterait la part la plus élevée de produits frais français (68 % de l'ensemble des six produits enquêtés) cette part serait plus faible dans le Territoire de Belfort (55 %).

Au niveau des collèges et lycées régionaux, un quart des achats des six produits enquêtés proviendrait du département ou d'un département limitrophe. Cette part serait un peu plus élevée en Haute-Saône (29 %) qui achèterait davantage de viande, notamment porcine et de laitage de proximité et dans la Nièvre (28 %)

Figure 3. Montants et répartition des achats par type de produit



Champ : Collèges et Lycées de Bourgogne- Franche-Comté, montants annuels 2019 (extrapolé sur janvier et février 2019)  
Source : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective

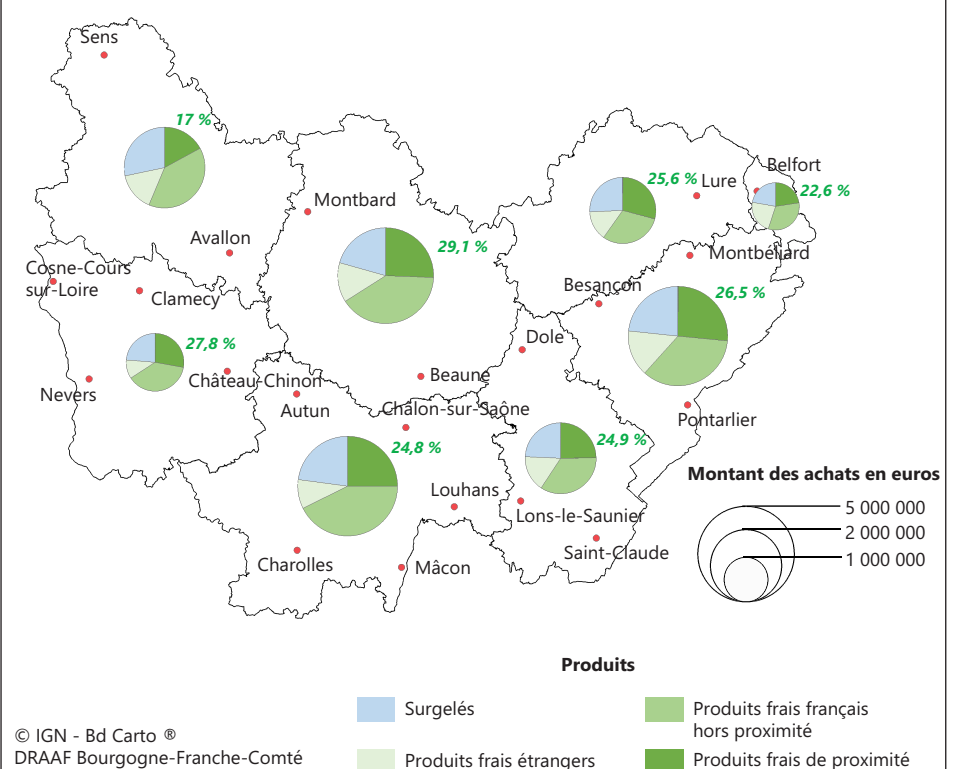
grâce à une part d'achat importante en volailles locales.

### Des achats en agriculture biologique plus présents en fruits et légumes et laitages qu'en viande

Parmi l'ensemble des répondants, sur les six produits enquêtés, peu de répondants déclarent acheter ces produits en agriculture biologique (AB) sur les mois de janvier et février

2019. Cette part est la plus faible pour les viandes, celles-ci étant plus traditionnellement achetées en conventionnel, peut-être en raison d'un prix plus attractif, de manque d'offre ou achetées sous d'autres signes de qualité (Label Rouge, IGP, produits fermiers). Cette part de répondants s'échelonne entre 2 % des répondants pour la viande ovine en AB et 6 % pour la viande bovine en AB. En revanche, un quart des répondants déclarent avoir acheté des

Figure 4. Répartition des achats des produits enquêtés par département sur les collèges et lycées

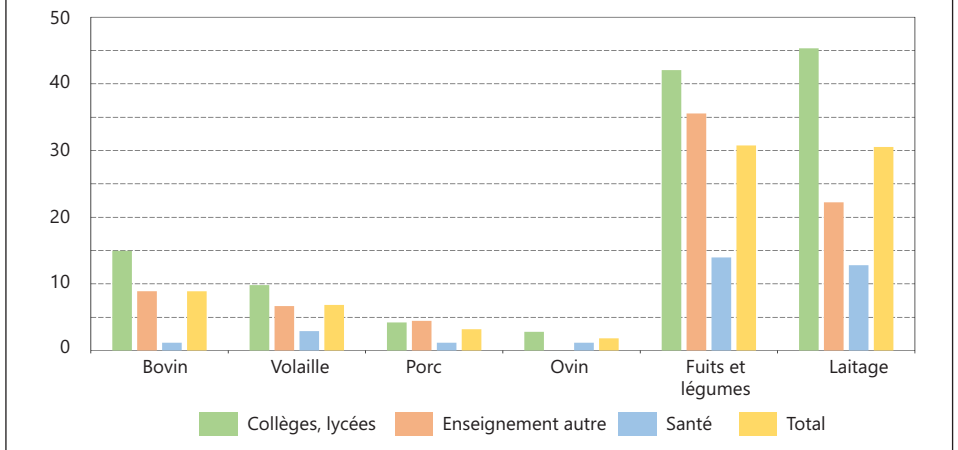


Champ : Collèges et Lycées de Bourgogne- Franche-Comté, montants annuels 2019 (extrapolé sur janvier et février 2019)  
Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

fruits et légumes issus de l'agriculture biologique et 26 % des répondants ont acheté des laitages en AB. Au sein des répondants, les collèges et lycées figurent parmi les plus grands acheteurs de produits bio : près de la moitié de ces structures a acheté des laitages issus de l'agriculture biologique sur la période. Plus de 40 % des collèges et lycées ont également déclaré avoir acheté des fruits et légumes en agriculture biologique. Au contraire le secteur de la santé affiche des taux beaucoup plus faibles en raison de contraintes budgétaires plus fortes ou de politiques d'achats moins favorables à ce type d'achat : 13 % de ce secteur a acheté des laitages sous AB et 14 % a acheté des fruits et légumes sous AB sur la période (cf. figure 5).

Les restaurations collectives des collèges et lycées ayant répondu plus finement aux montants par produit en agriculture biologique, on estime que 2 % des montants d'achats de viande aurait été achetés sous ce label en 2019. Cette part s'élève à 6 % au sein des produits laitiers et à 5 % des fruits et légumes. Ces taux sont en

Figure 5. Répondants à l'enquête ayant coché acheter en AB en janvier et février 2019



Source : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

deçà de l'objectif de la loi EGalim. Certaines structures n'achetant pas encore ce type de produit, la marge de progression reste élevée.

### Quelle adéquation entre la restauration collective de Bourgogne-Franche-Comté et la production locale ?

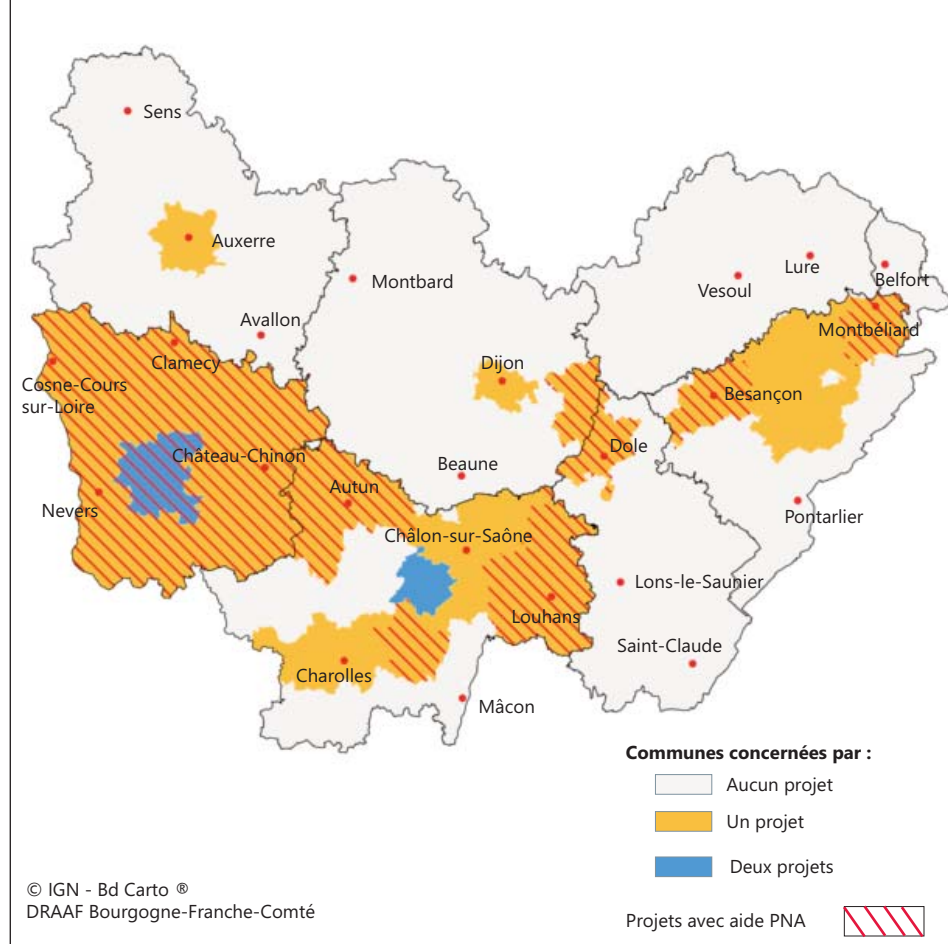
En 2018, l'ensemble des productions animales hors subventions (viandes y compris lait et produits laitiers) et les

productions végétales de légumes, fleurs, fruits et plants de Bourgogne-Franche-Comté représentent près de 2 milliards d'euros de valeur de production. De leur côté, les restaurations collectives du champ de l'enquête auraient dépensé 369 millions d'euros TTC<sup>3</sup> de denrées alimentaires pour la fourniture de leurs repas. Elles pèsent donc pour près de 20 % de l'offre de production agricole régionale.

Au sein des productions animales hors subventions, les bovins, ovins, caprins, porcins et volailles représentent 989 millions d'euros de valeur de production. Par ailleurs, on estime que les restaurations des collèges et lycées cumulées à celles de la santé ont dépensé pour 36 millions d'euros de viande (fraîche et surgelée). Ces domaines représenteraient un poids potentiel de moins de 4 % dans la production locale. Si on s'intéresse uniquement aux productions végétales (légumes, fleurs, fruits et plants), elles ont engendré de leur côté 161 millions d'euros de valeur de production pour un besoin de 30,3 millions d'euros d'achats de fruits et légumes dans les collèges lycées et le domaine de la santé soit un besoin potentiel de 29 % de l'offre potentielle qui couvre également les plants et les fleurs, produits non alimentaires.

Même si l'offre régionale pouvait couvrir les besoins de la restauration collective, certains freins limitent la consommation locale, comme par exemple une offre inexistante à une échelle fine sur un produit donné (cf. encadré 2). C'est pourquoi à une échelle locale des projets alimentaires territoriaux (PAT) ont été créés

Figure 6. Projets alimentaires des territoires



Source : DRAAF-BFC avril 2020

<sup>3</sup> TTC : toutes taxes comprises soit 5,5 % en plus du prix hors taxe en restauration collective.

dans la région pour déployer la politique de l'alimentation dans les territoires (cf. figure 6).

Ce déploiement est l'un des deux leviers, avec la restauration collective, sur lequel s'appuie le nouveau Programme National pour l'Alimentation 2019-2023 (PNA 3), qui s'intéresse entre autre également à la valorisa-

tion des biodéchets (cf. encadré 4). Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire des habitants et des atouts et contraintes sociales, économiques et environnementales du territoire. Ils participent à la déclinaison des objectifs du PNA dans les territoires et à

leur conciliation avec les enjeux locaux.

En Bourgogne-Franche-Comté un accompagnement aux territoires désireux de s'engager dans un PAT (formations, journées thématiques, mise en réseaux) est porté par la DRAAF et le Réseau Rural.

### Encadré 1 : Contexte de l'étude et loi EGAlim

Un observatoire de l'alimentation et de l'approvisionnement de proximité en restauration collective a été créé en 2017 en Bourgogne-Franche-Comté. Dans ce contexte, l'ensemble des cuisines de la restauration collective avaient été interrogées sur leurs pratiques d'achats par la Draaf.

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », se structure autour de trois axes stratégiques. La restauration collective constitue un levier d'action essentiel dans l'axe de réduction des inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. En particulier, les services de restauration scolaire et universitaire, les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires dont elles ont la charge devront proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. Parmi les produits durables on peut citer les produits sous signes de qualité ou issus d'exploitations à Haute valeur environnementale.

Sur l'ensemble des répondants, l'achat de denrées alimentaires sous signes de qualité (AOP-AOC, IGP, label rouge, produits fermiers) a représenté 6,7 % des achats de denrées en 2018.

Pour mesurer les objectifs partagés par les différents acteurs de l'observatoire, la Draaf a relancé une enquête auprès des restaurations collectives (cf. sources et méthodes) de la région en insistant plus particulièrement sur les collèges et les lycées ainsi que le domaine médico-social. Cette enquête permet de faire un état des lieux sur les achats de produits de proximité et ceux en agriculture biologique.

### Encadré 2 : « Leviers et freins aux achats de proximité ressentis par les restaurations collectives »

Parmi les 458 répondants aux questions sur ces leviers et freins, 84% des acheteurs déclarent acheter des produits de proximité pour préserver le tissu économique local (connaissance des producteurs, maintien de l'emploi local), 76 % pour la qualité réputée des produits et 63 % pour la volonté de réduire l'empreinte carbone.

Cependant, parmi les difficultés évoquées à l'achat en local, le frein le plus fréquemment rencontré, par 65 % des acheteurs, est le prix, devant les quantités insuffisantes et les délais de livraison qui contraignent la moitié des acheteurs. La saisonnalité des produits est également un frein pour l'achat local, notamment pour les fruits et légumes dont la production est limitée dans la région en quantités et par ses contraintes de saisonnalité. Enfin, parmi les 6 % des personnes ayant répondu d'autres freins, un manque d'offre, une offre insuffisante dans la région ou encore des contraintes au niveau du pouvoir décisionnel et des groupements d'achats reviennent le plus fréquemment.

Intérêts de l'approvisionnement local	part des répondants (%)	Freins à l'approvisionnement de proximité	part des répondants (%)
la qualité	76	le prix	65
l'image du produit	47	la saisonnalité	43
l'empreinte carbone réduite	63	la quantité et les délais de livraison	50
la préservation du tissu économique local	84	le manque de connaissance du marché local	25
Autre	3	la réglementation de la commande publique	26
		Autre	6

Source : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

### Encadré 3 : Le menu végétarien hebdomadaire est déjà présent dans certaines structures

D'après l'article 24 de la loi EGAlim, les gestionnaires des restaurants collectifs servant plus de 200 repas par jour en moyenne sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent. À titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, sur une durée de 2 ans. Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés.

L'enquête portant sur l'année 2018 et le début de l'année 2019, les menus végétariens n'étaient pas encore demandés dans les restaurations scolaires. Toutefois, parmi les répondants à la question « Faites-vous des menus végétariens ? », 48 % ont déclaré déjà proposer des menus végétariens dans leur structure. Parmi ces structures, 53 % ont déclaré en proposer au moins une fois par an, 30 % une fois par mois et 17 % proposaient déjà des menus végétariens une fois par semaine.

## Encadré 4 : Une valorisation des biodéchets sur l'ensemble des denrées alimentaires

Parmi les répondants à la question sur la valorisation des biodéchets, plus de la moitié déclare valoriser l'ensemble des déchets alimentaires, c'est-à-dire les produits crus et cuits y compris la viande et le poisson. Les autres valorisent uniquement les produits crus et cuits hors viande (22 %) ou les produits crus (21 %). La pratique la plus courante de valorisation des biodéchets est le compostage sur site (45 % des répondants à cette thématique), devant la méthanisation (18 %), la déshydratation thermique (15 %) et le compostage en établissements agréé (12 %). D'autres structures utilisent des méthodes alternatives, c'est le cas de 7 % d'entre eux qui donnent ces produits pour l'alimentation animale (notamment des poules) dans le respect des règlements en vigueur.

### Définitions et Méthodologie :

**Restauration collective :** La restauration collective est une restauration hors domicile, répartie entre trois secteurs principaux : l'enseignement (avec les cantines scolaires et universitaires), la santé et le social (avec les crèches, centres aérés, les cuisines des établissements de santé, des maisons de retraite, des établissements pénitentiaires...). Elle est caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat. Elle garantit un prix inférieur à celui pratiqué dans la restauration commerciale. Deux principales pratiques de gestion existent : d'une part les cuisines centrales qui préparent des repas destinés à être livrés à une ou plusieurs structures (appelées cuisines satellites), et d'autre part les cuisines sur place qui fabriquent les repas consommés dans l'établissement. L'enquête a été réalisée auprès d'une sélection de cuisines de la restauration collective (cf. sources et méthode).

**Produit de proximité ou local :** dans cette étude, est considéré comme local un produit issu du département ou d'un département limitrophe de la restauration collective interrogée. Pour classer un produit en « local » les répondants devaient considérer l'origine de la matière première (viande brute, lait, fruits et légumes frais) et non le lieu de transformation du produit ou d'implantation du fournisseur.

#### Sources et méthode

L'étude repose sur un questionnaire sur les pratiques d'achats en produits bruts envoyé à plus de 1600 restaurations collectives du domaine de l'enseignement, de la santé et du médico-social et d'un domaine autre (restaurants administratifs, autres). Certains établissements dépendant de marchés nationaux, comme les établissements pénitentiaires et militaires, ont été écartés de l'enquête car ils ont très peu de marge de manœuvre dans leurs approvisionnements. Les centres aérés (plus saisonniers) et les crèches ont également été écartés de l'enquête.

Les questions portaient en majorité sur les montants, la répartition et la provenance des achats. Une partie du questionnaire abordait un bilan global sur l'ensemble de l'année 2018 : montant total des denrées alimentaires, montant acheté en proximité, montant en agriculture biologique, tandis qu'une deuxième partie du questionnaire se concentrait sur une sélection de produits pour les mois de janvier et février 2019 afin de faciliter la réponse par une temporalité relativement proche de l'enquête. Les montants d'achats de proximité étaient demandés uniquement sur les montants frais (traçabilité plus incertaine de la localisation précise de produits surgelés) tandis que les montants d'achats en agriculture biologique l'étaient sur les produits totaux (frais et surgelés), le logo AB permettant de les distinguer facilement. Enfin des questions plus générales abordaient la valorisation des déchets ou encore la mise en place de menus végétariens.

Les questions plus fines, en termes de produits et de provenance, concernaient six types de produits : viandes (bœuf, volaille, porc et mouton), les produits laitiers hors lait (fromages, fromages blanc, yaourts, faisselles) et les fruits et légumes.

Bien que les résultats concernant les mois de janvier et février 2019 aient été extrapolés sur l'année entière, ce choix peut induire des limites sur les résultats de certains produits plus saisonniers, notamment dans l'approvisionnement de proximité.

Les collèges et lycées et le domaine de la santé et du médico-social ont pu être analysés à un niveau plus fin en raison d'un taux de réponse plus élevé et de la connaissance du nombre de repas théorique de ces structures (données sur les demi-pensionnaires et internes pour les collèges et lycées fournies par les Rectorats de Besançon, Dijon et le service régional de formation diplômante de la DRAAF pour les lycées agricoles) ou de leur capacité d'hébergement (données fournies par l'ARS). Au niveau régional, cette imputation est fiable, mais il existe une incertitude à un niveau fin (département) notamment pour le domaine de la santé.

La principale difficulté pour les répondants était la connaissance de la provenance fine des produits achetés précédemment dans l'année, ce qui a donné lieu à un nombre important de réponses partielles sur les achats de proximité où la marge d'incertitude reste plus grande (d'un peu plus de 20 % pour la plupart des produits).

[www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture  
et de la Forêt de Bourgogne Franche-Comté**

Service Régional de l'information Statistique et Économique  
4 bis Rue Hoche - BP 87865 - 21078 Dijon Cedex  
Mél : [srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.fr](mailto:srise.draaf-bourgogne-franche-comte@agriculture.fr)  
Tél : 03 80 39 30 12

Directeur : Vincent Favrichon  
Directeur de la publication : Florent Viprey  
Rédactrices : Nellie Rodriguez, Marie-Christine Lestoille  
Composition : Yves Lebeau  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 2681-9031  
© Agreste 2020