

Enquête sur l'approvisionnement des restaurations collectives

Développement des achats de produits EGalim dans la restauration collective

Les restaurations collectives de Bourgogne-Franche-Comté ont servi plus de 110 millions de repas en 2021. Pour la préparation de ces repas, la loi EGalim a établi des cibles sur les montants d'achats de produits durables et de qualité. Si ces taux d'approvisionnement EGalim augmentent, peu d'établissements ont pour l'instant réussi à les atteindre dans un contexte de crise sanitaire. Toutefois, globalement, 22 % des produits achetés possèdent un label bio, de qualité ou durable. Pour les collèges et lycées, accompagnés depuis plus longtemps, le taux est supérieur. L'approvisionnement de proximité est en légère augmentation depuis 2019 et atteint désormais environ 20 %. De nombreuses démarches d'accompagnement se développent, notamment pour structurer les filières ou en rapprochant l'offre et la demande. Ainsi, 33 Projets Alimentaires Territoriaux sont présents dans la région. Le coût des produits étant le frein principal pour les gestionnaires de cantine, l'inflation en cours pourrait augmenter prochainement les difficultés.

Depuis le 30 octobre 2018, la loi EGalim 1 souhaite « favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous » dans la restauration collective publique. Elle contient notamment l'objectif d'atteindre 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (SIQO), dont au moins 20% de produits bio, dans les montants d'achats de denrées à partir du 1^{er} janvier 2022. Au sein du Programme National pour l'Alimentation, la restauration collective publique est considérée comme un levier pour une transition agricole et alimentaire de par sa puissance d'achat. En effet, en 2021, d'après une enquête de la DRAAF Bourgogne-Franche-Comté (cf. sources

et méthodes), les établissements de restauration collective ont servi 113,2 millions de repas, pour un montant d'achat de denrées alimentaires estimé à 246 millions d'euros TTC, contre 178 millions de repas et 369 millions d'euros en 2019. Cette diminution est une des conséquences de la crise COVID-19.

Plus d'un cinquième d'achats durables et de qualité dans la région

Au sein de la restauration collective publique, les établissements d'enseignement représentent à eux seuls 51 % des repas servis en Bourgogne-Franche-Comté (BFC) et près de 58

millions de repas (Figure 1). Le coût moyen estimé de la matière première par repas au niveau régional est de 2,18 € en 2021 (assez proche des 2,10 € estimés en 2019).

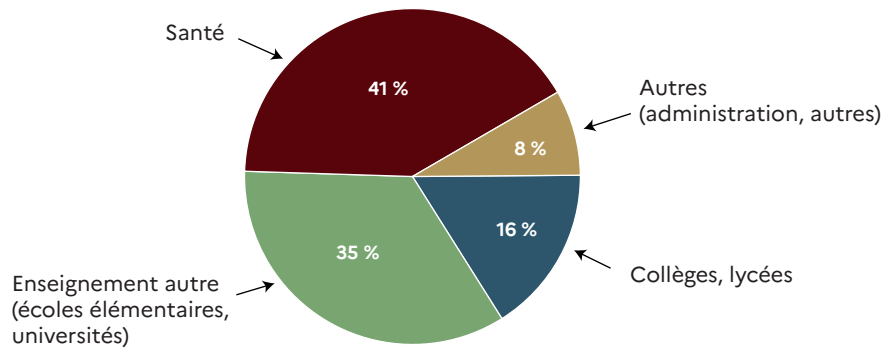
Globalement, les établissements de restauration collective de la région achètent un peu plus de 22 % de produits bio, de qualité ou durables. Au niveau individuel, seulement 6,5 % des enquêtés remplissent l'objectif EGalim de 50 % de produits durables.

Les collèges et les lycées de la région représentent à eux seuls 18,3 millions de repas servis en 2021, pour un montant d'achat de denrées alimentaires de 41 millions d'euros TTC.

La part de produits bio est estimée à près de 10 % et pour les produits sous SIQO, de 17,8 %.

Plus de 40 % des répondants à l'enquête pensent augmenter leur part de produits durables et de qualité dans leurs achats de 2022. Ainsi, une plateforme gouvernementale MaCantine (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>) est mise en place afin d'accompagner les gestionnaires de restaurants collectifs dans le suivi de leurs approvisionnements et dans la mise en œuvre des obligations de la loi EGalim et de la loi « Climat et Résilience ». Les établissements peuvent y trouver des outils et s'y auto-évaluer. Depuis septembre 2022, ils doivent télé-déclarer chaque année sur la plateforme la part des différentes catégories de denrées alimentaires (signes de qualité, agriculture biologique ou d'origine française). Cette télé-déclaration obligatoire permettra de prendre le relais de l'enquête régionale de la DRAAF pour le suivi des approvisionnements. Même si les objectifs ne sont pas encore atteints, les premières données de la campagne MaCantine 2023 sur les achats 2022 semblent bien confirmer un taux d'approvisionnement EGalim en hausse. Ces tendances resteront à confirmer dans le contexte d'inflation actuel.

Figure 1 - Répartition des 113 millions repas servis par structure en Bourgogne-Franche-Comté en 2021



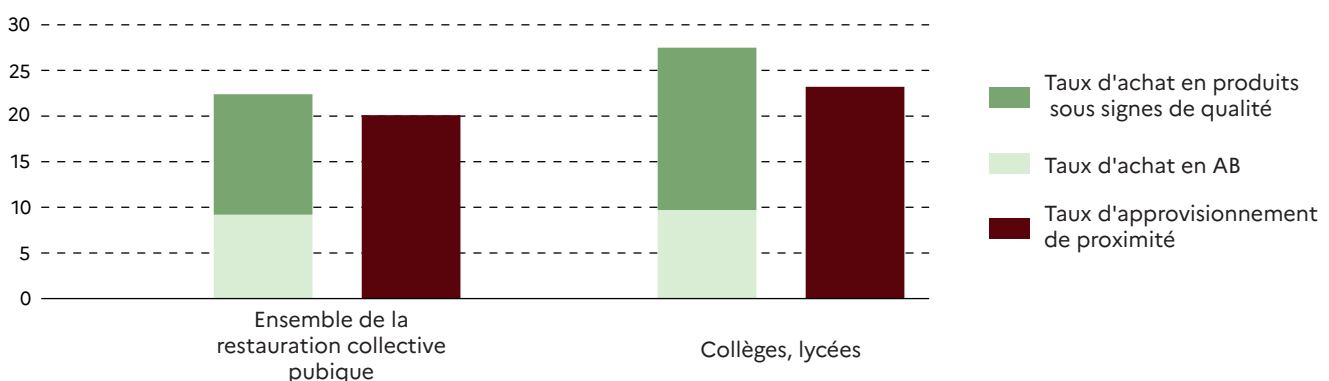
Source: DRAAF - Bourgogne-Franche-Comté, Enquête 2022 sur l'origine des denrées alimentaires en restauration collective

Un achat de proximité bien présent

L'enquête régionale portait également sur les achats de proximité, définis comme des produits provenant du même département que l'établissement de restauration collective ou d'un département limitrophe. La part de ces produits dans les montants d'achats de matières premières est d'environ 20 % en 2021. Pour les collèges et les lycées, la part est légèrement supérieure (23,2 %) et en augmentation par rapport à 2019 (16,5 %). La marge d'incertitude de l'enquête ne permet pas de déterminer de différences significatives entre les départements pour l'approvisionnement des restaurations. Lors de cette enquête, des demandes plus précises ont été

faites sur cinq produits : les viandes bovines, porcines et de volailles, les produits laitiers ainsi que les fruits et légumes. Pour les seuls répondants, les taux de viande de proximité ont tendance à être plus importants : de l'ordre de 50 % contre près de 30 % et 20 % pour les laitages et les fruits et légumes. Ces chiffres supérieurs à la précédente enquête, sont toutefois à relativiser. D'une part, pour une possible confusion entre origine du produit et du fournisseur, notamment pour les viandes, et d'autre part, car ils sont calculés sur une moyenne de taux individuels sur les seuls répondants, ce qui peut dissimuler des montants d'achats de produits de proximité faibles de structures ayant un nombre important de couverts par jour mais n'ayant pas répondu à ces questions.

Figure 2 - Taux d'approvisionnement des établissements de la restauration collective publique en Bourgogne-Franche-Comté



Source: DRAAF - Bourgogne-Franche-Comté, Enquête 2022 sur l'origine des denrées alimentaires en restauration collective

Des démarches locales d'accompagnement

L'augmentation de la part de produits de proximité provient notamment de la dynamique des collèges et lycées. Ces derniers dépendent des collectivités territoriales qui mettent en place depuis plusieurs années des démarches incitatives fortes pour accompagner l'approvisionnement local. Dans le même temps, les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont été créés en 2014, avec pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. En 2021, dans le cadre du plan de relance, des appels à projets pour les investissements dans les PAT sont engagés : 26 nouveaux PAT sont reconnus en BFC. Le thème de la restauration collective a souvent été pris comme premier sujet du PAT, suite à la loi EGalim 1, dans le but d'améliorer la résilience alimentaire et économique du territoire en y structurant des filières, ainsi qu'en rapprochant l'offre et la

demande locale. Actuellement, la Bourgogne-Franche-Comté compte 33 PAT (Figure 3).

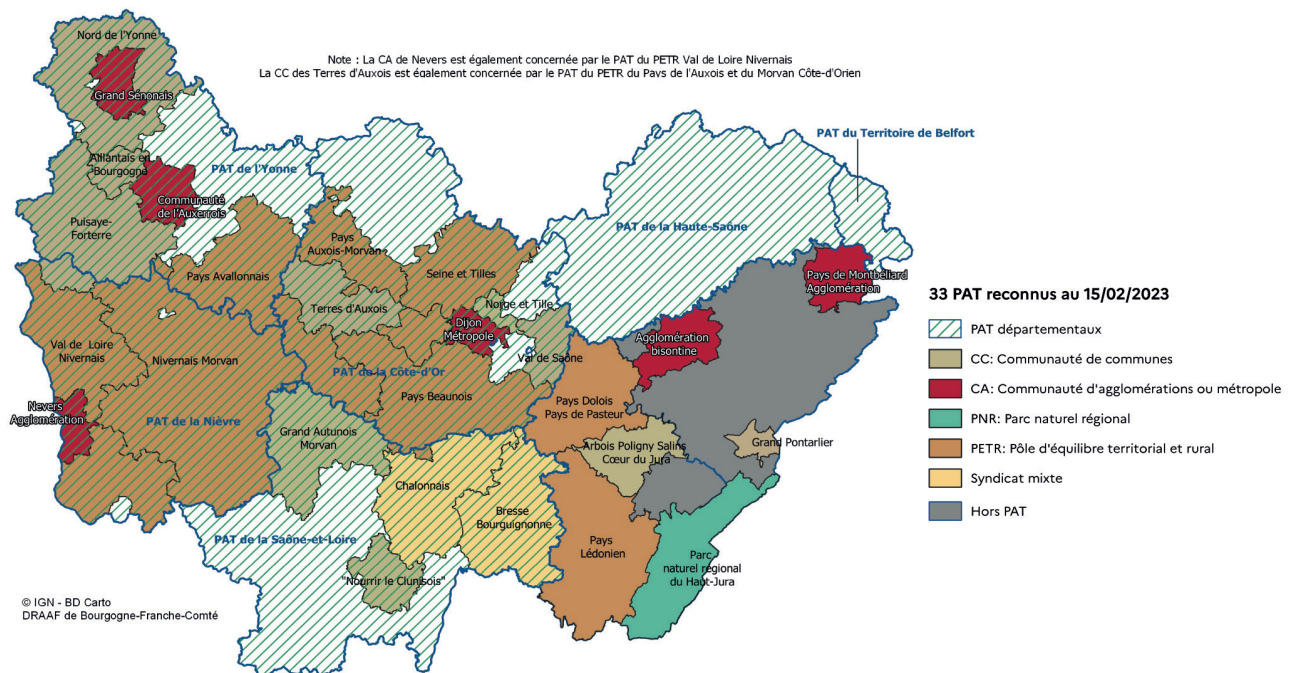
Les démarches se développent mais le prix reste une difficulté importante

L'introduction de menus végétariens était aussi un sujet abordé lors de l'enquête. En 2021, 83 % des répondants ont déclaré proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine, contre 17 % en 2019. Cette forte hausse peut s'expliquer par l'expérimentation de 2 ans qui a été introduite dans le cadre de la loi EGalim 1, avec l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire. Suite à la loi « Climat et résilience » du 24 août 2021, une expérimentation a été lancée cette fois-ci pour les collectivités territoriales volontaires qui souhaitent mettre en place une option végétarienne quotidienne. Pour une meilleure connaissance des démarches qui sont entreprises, 83 % des répondants affichent à leurs convives des informations

sur les produits, généralement sur l'origine géographique, le label agriculture biologique et pour la moitié d'entre eux sur les labels pris en compte dans EGalim.

Concernant les difficultés principales pour la poursuite des objectifs EGalim, ce sont celles d'ordre budgétaire qui ressortent le plus d'après les trois quarts des gestionnaires de cantine. Ce frein avait déjà été évoqué lors de l'enquête de 2019, et, au vu de l'inflation actuelle sur les denrées alimentaires, il pourrait s'accroître dans les mois à venir. Les cantines estiment ensuite que les volumes disponibles sont la deuxième difficulté mais dans une moindre mesure (16 %). Du côté des leviers facilitateurs, les gestionnaires évoquent les plateformes mettant en lien avec les fournisseurs et la structuration des filières. À noter que pour accompagner les structures, des logiciels de gestion faisant intervenir la qualité et/ou l'origine des produits se mettent de plus en plus en place, parfois sous l'impulsion des collectivités locales.

Figure 2 - Les PAT départementaux et locaux de Bourgogne-Franche-Comté



Sources : DRAAF - Bourgogne-Franche-Comté, Traitement SRISE

DÉFINITIONS

Restauration collective : La restauration collective est une restauration hors domicile, répartie entre plusieurs secteurs principaux, principalement 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...). 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 en excluant les cuisines satellites (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.

Produits EGalim : la loi EGalim définit un ensemble de produits de qualité ou durables pris en compte dans les objectifs d'approvisionnement. Ils regroupent les produits sous labels rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, écolabel pêche durable, logo « Région ultrapériphérique », produits fermiers, commerce équitable ou produits acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales.

MÉTHODOLOGIE

Les éléments chiffrés de l'étude reposent sur un questionnaire sur les pratiques d'achats en produits bruts envoyé à un échantillon d'environ 1 000 restaurations collectives publiques. 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. Le taux de réponse global de l'enquête est de 30 % et de près de 55 % pour les collèges et lycées. Il permet d'obtenir des montants extrapolés avec une précision de l'ordre de 10 à 20 % pour les variables principales. En revanche, certaines variables, dont l'information était plus difficile à trouver, ont un taux de remplissage faible et ne permettent pas d'avoir une précision suffisante pour une extrapolation. Les résultats de ces variables, notamment par sous-produits, ont alors été utilisés sur les seuls répondants.

Les questions portaient en majorité sur les montants d'achats globaux sur l'ensemble de l'année 2021 et sur une sélection de produits pour les mois de février et mars 2022, afin de faciliter la réponse par une temporalité relativement proche de l'enquête. Les questions portaient sur les montants totaux des denrées alimentaires, montants achetés en proximité, montants en agriculture biologique et montants en produits EGalim (cf. définitions). Des questions plus générales abordaient l'affichage, la mise en place de menus végétariens ou encore les évolutions futures par exemple.