



Mercredi 02 décembre, de 9h à 14h
Hall de l'Immeuble Gironde, 33000 Bordeaux

Rencontres professionnelles
de la **restauration collective**
bio et locale en Gironde



LES ACTES DU FORUM

Atelier 1 : « A chaque typologie de restauration, ses modalités d'approvisionnement bio et locaux »

Intervenants :

- Elsa JULIEN : chargée de mission Agenda 21 à la communauté de communes de l'Estuaire,
- Emmanuel CORCKET : 1er adjoint au maire de la commune de Paillet,
- Jean Pierre TEISSEIRE : responsable des achats au SIVU de Bordeaux Mérignac (Syndicat intercommunal à vocation unique).

Animateur : Astrid RAGOT-JOUBERT, coordinatrice restauration collective INTERBIO Aquitaine/Limousin/Poitou-Charentes (ALPC)

Profil du public : chefs cuisiniers, gestionnaires, élus, opérateurs de l'approvisionnement, structures d'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (RHD).

Ouverture de l'atelier :

L'objectif est, d'une part, de **présenter 3 profils de restauration collective différents** afin de montrer que l'approvisionnement en produits bio et locaux est faisable quelque soit l'échelle, mais également de **relever les clés de réussite, les freins et les perspectives.**

Témoignages :

Témoignage de la commune de Paillet (Emmanuel CORCKET)

Emmanuel CORCKET de la mairie de Paillet (1 200 habitants) témoigne de l'expérience de la restauration collective communale qui compte 100 repas/jour.

La démarche a été initiée en 2009 avec l'introduction de produits bio et locaux dans leur service de restauration sur la demande des parents d'élèves. Il était nécessaire de s'appuyer sur la volonté politique, les parents d'élèves et les agents municipaux afin d'assurer la réussite d'une telle démarche.

La restauration fonctionne en régie directe avec une gestion autonome des approvisionnements, de la production et du service.

Actuellement, le restaurant scolaire est à 30% de bio. Il n'est pas évident d'avoir des indicateurs quantitatifs précis, le plus simple étant le suivi budgétaire qui se base sur le rapport des achats en denrées bio sur les achats totaux.

Il est essentiel de bien communiquer avec les acteurs engagés dans la démarche. La commune souhaitait tendre vers « une cantine bio et paysanne » sachant que la collectivité a une responsabilité politique dans

l'aménagement du territoire et le soutien aux filières.

Actuellement l'approvisionnement se fait auprès de plateformes classiques pour des questions pratiques. En plus de cet approvisionnement, il a été possible d'identifier les producteurs locaux afin d'intégrer leurs productions. Le schéma de fonctionnement d'une telle collectivité est à multi-étages : un travail avec des petits producteurs s'effectue sur certaines familles de produits et sur une gamme plus large, l'approvisionnement se réalise auprès de plus gros distributeurs.

La commune s'est engagée sur une action globale en oeuvrant à la fois sur le volet RHD avec 30% de bio dans le restaurant scolaire et le volet agricole avec 7% de SAU en bio : la volonté politique de la commune est donc bien réelle et est facilitée par le fonctionnement en régie directe. Pour cela elle a obtenu le label Territoire Bio Engagé en 2015.

Le but actuellement est aussi de travailler en filières locales (bio ou conventionnelles).

L'éventuel surcoût de certains aliments est maîtrisé à travers l'élaboration des menus et l'adaptation des produits. Il ne faut pas oublier que les coûts passent aussi par les fluides, le personnel, etc.

Les agents de la restauration ont « carte blanche » pour faire le choix de leurs fournisseurs et le profil de la commune permet une souplesse de gestion.

- **Quels sont les freins rencontrés avec les producteurs locaux ?**

La commune s'appuie sur l'AMAP et les quelques producteurs sur le territoire. Les freins ont porté, d'une part, sur la méconnaissance de l'approvisionnement, mais également sur la question de la livraison ; le but étant que le producteur puisse rentabiliser son activité.

- **Respectez vous les saisons dans les menus et avez vous constaté du gaspillage alimentaire ?**

Le travail sur la saisonnalité des produits dans les menus est encore à améliorer sachant qu'introduire des produits bio est synonyme de respect de la saisonnalité.

Depuis 3 à 4 ans, il y a un changement de goûts et il y a quelques produits qui sont encore difficiles à faire passer auprès des élèves. Cela nécessite également de travailler sur l'éducation alimentaire afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Témoignage du SIVU Bordeaux Mérignac (Jean Pierre TEISSEIRE)

Le SIVU est un établissement public de coopération intercommunale qui livre les repas sur les villes de Bordeaux et Mérignac (22 000 repas/jour soit 3 millions de repas/an).

Sur 15 millions d'€ de budget dont 9 dédiés à la part alimentaire, on compte 3 millions d'€ dédiés au bio (avec 60% de bio provenant du Sud Ouest). En 2014, le SIVU confirme 29% de denrées bio, soit 35% en valeur. En 2015, cela risque de diminuer car il y a tournant en faveur des circuits courts de proximité qui impactera sur l'approvisionnement actuellement réalisé en bio.

L'introduction de produits bio a démarré en 2009 partant de l'initiative propre aux agents du service restauration mais cela était plus compliqué car la filière n'était pas encore structurée. Le souhait était notamment de revenir au travail de produits bruts.

Par la suite, les élus ont appuyé la démarche ayant permis de passer de 10% de bio en 2009 à 28% en 2011 tout en diversifiant les filières d'approvisionnement.

Un accompagnement assuré par ARBIO Aquitaine (nouvellement Interbio Aquitaine/Limousin/Poitou-Charentes) a permis un rapprochement avec des coopératives agricoles (notamment SICA Pré Vert). L'un des premiers freins rencontrés a été la mise en relation de deux mondes différents : la restauration et l'agriculture. La démarche a duré 1 an et demi pour travailler l'approvisionnement en viande bio. La réflexion a également porté sur la composition des repas, par exemple, assurer la différenciation des menus selon le public, pour valoriser la carcasse entière avec une planification à l'année et éviter un menu unique, ainsi a été proposé du bœuf avec différents morceaux selon le profil convives.

Un travail a également été entamé avec la plateforme Manger Bio Sud Ouest (MBSO) pour la filière fruits et légumes. Le SIVU a souhaité valoriser des produits en conversion à l'agriculture biologique même si ces derniers ne sont pas certifiés par l'Euro-feuille.

Exemple de produits de qualité intégrés : la volaille bio du Sud ouest, le porc label rouge et l'agneau de l'Allier.

Au vu des volumes, la définition du « local » est d'une toute autre dimension par rapport à l'exemple de la commune de Paillet.

La RHD est un vecteur d'éducation, cependant les familles doivent également assurer le relai.

L'intérêt de travailler des produits bio passe par l'approvisionnement en circuits courts de proximité. Cela ne peut pas être possible pour toutes les familles de produits, ce qui ajoute une difficulté supplémentaire.

Les commandes du SIVU provoquent un appel d'air auprès des opérateurs fournisseurs qui provoque une structuration de filières en amont. Cet effet structuration, jumelé au volume de commandes se répercute sur les prix. Concernant le cas du SIVU, cela aura mis 7 ans pour porter ses fruits.

Il faut être conscient que l'introduction de produits bio locaux prend du temps et qu'il est nécessaire de se projeter sur du long terme. Il est donc primordial de maintenir ses engagements et de soutenir les filières. A plus ou moins longs termes, pour le SIVU, il serait intéressant de se doter de sa propre légumerie pour pouvoir travailler des produits locaux de 1ère catégorie et donc assurer un levier sur le développement de la filière légumes frais.

- **Quelle est la place des producteurs indépendants dans l'approvisionnement du SIVU ?**

La difficulté réside dans l'organisation et dans la logistique pour les producteurs indépendants. Les coopératives possèdent une force logistique et les volumes adaptés à la demande du SIVU. Cependant, le souhait est de travailler avec des coopératives régionales.

- **Comment sont préparés les menus et combien de temps à l'avance les commandes sont-elles passées ?**

La gestion se réalise sur un plan alimentaire de 8 semaines et une planification à l'année est réalisée avec les opérateurs. Le raisonnement se fait sur un engagement de familles de produits et des calibres plus petits pour bénéficier de prix intéressants et éviter le gaspillage en amont.

Communautés de communes (CdC) de l'Estuaire (Elsa JULIEN)

La CdC est localisée au Nord de la Gironde, intercommunalité de milieu rural de 11 communes avec 12 000 habitants. La centrale nucléaire de Blaye apporte une masse d'emplois non négligeable à la CdC. Le territoire est relativement précaire, l'idée initiale est d'avoir un service public de proximité (pôle solidarité, de petite enfance, etc.).

Le projet en faveur d'une alimentation de qualité a été initié dans le cadre du centre de formation multi-métiers de Reignac (CFM) créé en 2000, agrandi en 2010 avec création d'une cuisine centrale. La cuisine centrale assure les repas du CFM qui accueille des jeunes en formation, mais aussi pour un certain nombre d'écoles de différents cantons ce qui amène en totalité à 450 repas/jour.

Le territoire est dominé par la viticulture, avec du maraichage conventionnel et quelques petites exploitations en bio qui n'avaient pas la possibilité de fournir en volume la restauration collective. La réflexion a donc porté sur la possibilité de travailler avec ces derniers (mise en adéquation offre et demande). En parallèle, le Pays de la Haute Gironde avait entamé un projet sur la RHD et le recensement des producteurs sur le territoire sur lequel s'est appuyé la CdC.

Rappel historique de la démarche :

- En 2005-2007 : formalisation de l'agenda 21
- 2010 : agrandissement du CFM et création de la cuisine centrale
- 2011 : lancement de l'introduction de produits bio via des contrats de gré à gré auprès de producteurs. Mais cela restait assez anecdotique.
- 2013 : soutien du département pour travailler sur le marché adapté. La construction du marché s'est faite autour d'une équipe « projet » qui comptait notamment le cuisinier. Un listing des produits et leur quantification a été réalisé. Des réunions ont été organisées avec les producteurs locaux afin de voir leur capacité d'approvisionnements. Un regard sur les freins a également été réalisé pour comprendre les limites pour le producteur (ex : volume commandé et viabilité pour l'exploitation, etc.) et la restauration. Le marché et ses caractéristiques : cibler quelques produits bio à introduire et non pas faire de l'événementiel.

Un travail a été mené avec Isle Mange Bio (plateforme d'approvisionnement bio sur le nord Gironde et la Dordogne) qui a pu faire l'intermédiaire entre la restauration et l'offre. L'avantage était de palier au manque en approvisionnement local en travaillant avec plusieurs producteurs et en organisant ainsi l'organisation de la filière.

Dans un rayon de 30km, les producteurs livrent directement la cuisine, et sur les autres gammes, Isle Mange Bio fournit les produits manquants.

Au début de la démarche, la difficulté résidait dans les livraisons qui a nécessité beaucoup d'échanges entre producteurs et cuisine. Le chef cuisinier a également fait un gros travail sur l'adaptation de ses recettes avec une formation CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale). Il y a également une pédagogie à faire auprès des convives.

Aujourd'hui on compte un peu moins de 20% de produits bio et locaux (30K€) dans les menus, sachant que la volonté est d'aller plus loin dans la démarche. La RHD représente à peu près 165 000€ de marché annuel.

Les clés réussites :

- Réaliser un travail de fond avec les producteurs locaux pour échanger sur leurs possibilités et leurs contraintes, et inversement auprès de la restauration pour mettre en adéquation l'offre et la demande.
- Assurer une structuration interne à la CdC et confirmer des objectifs communs. Il faut également se laisser du temps et programmer des points réguliers pour établir des points bilan et réajuster le programme, si besoin.
- Assurer un accompagnement des changements de pratiques, tant auprès de l'administration, des producteurs qu'auprès des agents de restauration.

Concernant le volet sensibilisation, des actions ont été menées auprès des jeunes en formation avec l'intervention de producteurs. Il faudrait pouvoir le mettre en place aussi auprès des primaires. Dans le cadre des TAP (temps d'activités périscolaires), une nutritionniste et des animateurs réalisent des sensibilisations.

Conclusion

Quelque soit le profil de la RHD, il est possible de s'approvisionner en bio et local. La réussite de tels projets se base sur une volonté politique, des agents de la RHD et des démarches territoriales (ex : agenda 21). Sur le territoire des acteurs, tels qu'INTERBIO ALPC, le Département et les chambres d'agriculture sont présents pour accompagner ce type de démarche.

Un portail web dédié à la restauration hors domicile, dans lequel une géolocalisation de l'offre a été intégrée, a été lancé depuis le 15 décembre 2015 (www.restaucoaquitaine.com).

Atelier 2 : S'approvisionner en produits de la mer locaux en restauration collective, c'est possible !

Intervenants :

- Bruno LAFON : Maire de Biganos, Président de la COBAN, Co-Président du Pays Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre
- Jean-Michel LABROUSSE : Président du Comité Départemental des Pêches et des Elevages Marins de Gironde, Co-Président du Groupe Axe 4 du FEP du Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre

Animateur : Anne Hermann, Conseillère en Développement au Conseil Départemental de la Gironde

• Anne Hermann : M. Lafon, présentez-nous le Pays Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre ?

Le Pays Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre regroupe 3 intercommunalités (COBAS, COBAN, CDC VE) qui comptent 17 communes, autour d'un bassin de vie de près de 145 000 habitants.

2nde agglomération de Gironde, situé sur la façade littorale, à proximité des grands axes de déplacement et de la métropole bordelaise, le territoire connaît une dynamique démographique soutenue, la plus forte de Gironde depuis plusieurs décennies. Il a en effet gagné près de 60 000 habitants ces 30 dernières années.

Le Pays Bassin d'Arcachon-Val de l'Eyre est un outil de coopération des 3 intercommunalités du territoire qui vise à développer des stratégies et des actions communes, pour accompagner la création, à terme, d'une grande agglomération unique.

Le Pays est ainsi un outil de développement du territoire qui s'appuie sur de nombreux partenariats.

• Anne Hermann : M. Lafon, quelle est la genèse de la démarche du territoire sur la restauration collective ?

Face aux enjeux pour les collectivités du territoire de développer les produits bio et locaux en restauration collective, le Pays BARVAL a mené, en 2011, en interne, une étude sur les modes de fonctionnement et d'approvisionnement des services de restauration collective des communes, afin de renforcer la place des produits bio et locaux.

Ce travail a notamment fait ressortir la méconnaissance de la filière pêche locale et l'absence d'approvisionnement en poisson local. Face à ce constat, différentes pistes d'actions ont émergé et ont montré la volonté des acteurs, collectivités et filière pêche, d'aller plus loin.

C'est pourquoi, en 2013 et 2014, il a été décidé de passer en phase opérationnelle, à travers un dispositif d'accompagnement des collectivités intéressées.

Ce dispositif a été construit en partenariat avec le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Gironde, ARBIO Aquitaine (nouvellement Interbio Aquitaine/Limousin/Poitou-Charentes), Un Plus Bio, le Conseil départemental de la Gironde et le Conseil Régional d'Aquitaine. Il a été soutenu par les programmes européens LEADER et AXE 4 du FEP du territoire.

Deux volets ont été développés de septembre 2013 à juin 2014 :

- Des ateliers de formation-action sur les thèmes qui avaient été identifiés dans l'étude comme des freins : approvisionnement des produits, marchés publics, équilibre nutritionnel et maîtrise budgétaire, pratiques culinaires et sensibilisation des convives.
- Des expérimentations d'approvisionnement en produits de la mer locaux.

Cette démarche visait non seulement à accompagner les communes qui souhaitaient améliorer la qualité et la sécurité alimentaire dans leurs cantines, mais également à soutenir une filière économique locale.

• **Anne Hermann : M. Labrousse, présentez-nous la filière pêche du Bassin d’Arcachon-Val de l’Eyre ?**

La filière pêche du territoire BARVAL s’organise autour des pêcheurs intra bassin (environ 100 navires) qui partent à la journée, les pêcheurs à l’océan –vedettes, chalutiers, fileyeurs- qui sortent de 1 jour à 1 semaine (environ 35 navires) et des pêcheurs à pied de coquillage, d’appât ou de civelle.

Les principales espèces débarquées sont :

- poisson : la sole, la seiche, le bar, le mullet, la dorade, le maigre, le merlu, le rouget, la baudroie, etc.
- coquillage : palourde, moule et coque

La pêche est débarquée à la criée d’Arcachon (environ 2000 tonnes/an) et achetée ensuite par des mareyeurs, des poissonniers et des restaurateurs. Elle est également valorisée dans les circuits courts (vente directe, AMAP).

• **Anne Hermann : M. Labrousse, expliquez-nous pourquoi vous avez décidé de vous lancer dans cette démarche territoriale pour valoriser le poisson local en restauration collective ?**

En tant que pêcheur et habitant du bassin, je trouve dommage que nos enfants mangent du poisson qui vient de loin alors que nous avons du poisson et de qualité sur le territoire. Nous avons donc décidé de nous associer au Pays pour promouvoir le poisson local auprès des services de restauration collective du territoire.

• **Anne Hermann : M. Labrousse, quels produits et quelles recettes ont été proposées aux enfants sur votre territoire ?**

Nous avons pu valoriser différentes espèces avec différentes recettes :

- gratin ou brandade de poisson : merlu, merlan, maigre, lieu jaune
- parmentier de poisson : ombrine, tacaud, merlan, grondin
- poissons en sauce : émissole
- moules frites
- soupe de poisson : grondin, vive

• **M. Lega, Talence : comment sont effectuées les commandes au regard des règles des marchés publics ?**

Bruno Lafon explique que, pour sa commune, les commandes n’atteignaient pas le plafond des 15000€, augmenté depuis peu à 25000€. Les expérimentations de 2013/2014 et les différentes commandes passées depuis ont permis de caractériser l’offre et d’identifier les produits adaptés.

Séverine Fleith ajoute que l’atelier sur les marchés publics mené lors des expérimentations de 2013/2014, a permis de trouver des solutions pour pouvoir passer des commandes de poisson local.

• **M. Lega, Talence : qu’en est-il du conditionnement et du portionnage ?**

Jean-Michel Labrousse explique que la filière pêche est en constante évolution et que des outils de transformation se sont ainsi créés localement. Bruno Lafon ajoute qu’une des pistes de travail envisagées est la transformation en CAT (Centre d’Aide par le Travail).

M. Lega indique que sa commune souhaite s’orienter de plus en plus vers les produits locaux avec une priorité sur la qualité. Ainsi, pour pouvoir servir du poisson de qualité, il inscrit « poisson frais » dans ses menus, sans indication de l’espèce afin de ne pas se bloquer en fonction des possibilités de livraison.

Séverine Fleith ajoute que lors des expérimentations 2013/2014, un travail a été mené sur la taille des barquettes afin que les fournisseurs en poisson local livrent dans des conditionnements adaptés au matériel de la restauration collective.

• **Anne Hermann : quels sont les retours sur les prix et les produits ?**

Roselyne Bordet (Cuisine Centrale de Biganos) indique que Biganos a fait partie des 4 communes pilotes des expérimentations de 2013/2014. Elle continue depuis à s’approvisionner régulièrement en poisson local. Elle a constaté que le poisson local était plus rassasiant que le poisson surgelé qu’elle utilisait avant.

Ce constat a permis de réduire les volumes commandés et de conserver un prix de revient identique, tout en limitant le gaspillage. D'autre part, le poisson local est plus apprécié par les enfants et ils en redemandent.

• **Anne Hermann : M. Lafon, après ces 1ères expérimentations, quelles nouvelles pistes de travail ont été mises en place par le territoire ?**

En 2015, nous avons mené un nouveau programme d'actions en partenariat avec le Conseil Départemental, ARBIO Aquitaine (nouvellement Interbio Aquitaine/Limousin/Poitou-Charentes), UnPlusBio et le Comité des pêches et le Comité Régional de la Conchyliculture d'Arcachon-Aquitaine.

Ce programme comprend :

- la poursuite des actions d'animation et de sensibilisation : qui ont eu lieu lors de la semaine du goût en octobre dernier cette année ;
- l'élaboration d'un Guide pratique d'achat de poisson local : disponible au stand des produits de la mer ;
- et notre participation aux Rencontres organisées aujourd'hui.

• **Anne Hermann : M. Labrousse, concrètement, si un gestionnaire présent aujourd'hui souhaite acheter du poisson local, comment peut-il faire ?**

Le guide d'achat local élaboré par le Pays, avec les filières, répond à cet objectif. Il présente les caractéristiques des filières locales, ainsi que la saisonnalité des espèces. On y trouve un annuaire des acheteurs en criée d'Arcachon qui sont aujourd'hui capables de fournir du poisson frais ou surgelé, selon les quantités nécessaires, à la restauration collective. La filière ostréicole y est également présentée. Vous y trouverez aussi des fiches recettes qui ont été construites en tenant compte du matériel, du conditionnement et des contraintes de coût des services de restauration collective. Il s'agit vraiment d'un outil pratique d'aide à l'achat pour les gestionnaires.

• **Anne Hermann : M. Lafon, quelles suites souhaiteriez-vous maintenant donner à cette démarche ?**

Notre démarche se veut progressive et pragmatique. Les animations sont importantes pour poursuivre la sensibilisation et l'information des collectivités et des convives. Celles organisées lors de la semaine du goût ont rencontré un vrai succès, à la fois auprès des enfants, mais aussi des personnels de cuisine et des gestionnaires qui ont trouvé du plaisir à préparer et servir du poisson local de qualité. Nous devons également renforcer la sensibilisation auprès des parents.

Nous souhaiterions également sensibiliser aux métiers. Cela nécessiterait de disposer de supports pédagogiques adaptés et de travailler avec les équipes enseignantes pour développer des contenus adaptés.

Pour aller plus loin, il est nécessaire de disposer d'une offre territoriale structurée qui permette aux fournisseurs de disposer des volumes nécessaires adaptés. Le guide est un premier pas, et nous souhaitons continuer à soutenir les acteurs des filières professionnelles dans leurs efforts de structuration. Nous pourrions également envisager de travailler avec du poisson d'aquaculture du territoire.

C'est ensemble, que nous parviendrons à faire évoluer de manière significative la place des produits locaux de la mer en restauration collective, qui représente un enjeu important pour le territoire.

- Fin des actes -