

# Points de vigilance pour les producteurs souhaitant s'engager à approvisionner la restauration collective

## TRAVAILLER AVEC DES ACTEURS PUBLICS



Dans le cas de l'approvisionnement de la restauration collective publique :

- complexité selon les cas de s'entendre sur/connaître au préalable les volumes demandés (difficultés pour planifier sa production) ;
- fixer des prix rémunérateurs pour le producteur, trouver un équilibre de revenus entre ses différents circuits de commercialisation ;
- savoir répondre à des marchés publics (intérêt d'intégrer une plateforme de distribution qui a cette compétence) ;
- l'introduction de produits bio locaux dépend de la volonté politique du territoire local (et national - cf loi EGALIM) ;
- il est primordial de tisser des relations de confiance avec les acheteurs (notamment pour trouver des solutions rapides en cas de ruptures d'approvisionnement liées à des problèmes de production par exemple).

## OBLIGATIONS SANITAIRES & NORMES



- Lorsqu'ils manipulent des denrées alimentaires, les établissements de restauration collective sont soumis aux obligations sanitaires (plan de maîtrise sanitaire, plan HACCP, traçabilité, étiquetage...), le producteur doit donc dans ce cas s'y conformer également sauf exception (cf. « Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ») ;
- en restauration collective publique, les grammages et calibrages sont très réglementés : ils doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées aux convives. Il est important d'en discuter au préalable ;
- les conditionnements demandés sont plus grands que ceux en vente directe ;
- les conditions de transport sont réglementées (cf. encadré « Transport »).

## OPTIMISER SA LOGISTIQUE



- Un conseil pour gagner du temps et de l'argent : il vaut mieux fournir 3 « grosses » cantines que 10 petites (attention aux coûts logistiques !) ;
- optimiser le temps en s'organisant avec d'autres producteurs/acteurs (gestion partagée des circuits de livraison vers/de la cuisine du restaurant collectif et des autres points de vente) ;
- avant de se lancer dans l'approvisionnement des restaurants, calculer les coûts logistiques afin d'analyser la rentabilité des trajets.

## AVANT DE SE LANCER...

- Se renseigner sur le type de cuisine(s) (centrale, sur place) avec laquelle/lesquelles on souhaite travailler. Cela déterminera quel statut (agrément, dérogation, déclaration) l'atelier devra avoir ou obtenir si l'atelier est déjà existant.
- Contacter la DD(CS)PP : Direction Départementale (de la Cohésion Sociale) et de la Protection des Populations, qui apportera toutes les précisions réglementaires en termes de transformation et d'approvisionnement de la restauration collective.
- Analyser les avantages et les inconvénients de ce mode de commercialisation pour l'exploitation (obligations sanitaires et réglementaires, calibrage et conditionnement des produits, saisonnalité de l'approvisionnement, transport et livraison, prix de vente, relations partenariales, contrats commerciaux, etc.).
- Si des doutes subsistent, se faire accompagner par le réseau Bio Nouvelle-Aquitaine ou un autre acteur du Pôle Régional de Compétences (voir ci-dessous).



Ressources à disposition :  
fiches agréage calibrage



## Le Pôle Régional de compétences pour une Restauration collective Bio, locale de qualité

Financé par la Région Nouvelle-Aquitaine, la DRAAF et l'ARS, le Pôle Régional de compétences pour une Restauration collective Bio, locale de qualité, réunit les instances œuvrant sur la politique alimentaire de qualité en Nouvelle-Aquitaine. Un accompagnement des collectivités et des restaurants collectifs pour développer un approvisionnement bio local (état des lieux de votre situation, construction d'une feuille de route progressive, organisation de formation pour vos équipes, mises en lien avec des fournisseurs et des partenaires spécialisés...) est ainsi possible sur l'ensemble du territoire.

[www.restaurationcollectivena.fr/](http://www.restaurationcollectivena.fr/)

## Qui contacter ?

**BIO NOUVELLE-AQUITAINE**  
Fédération régionale d'Agriculteurs Biologistes

[www.bionouvelleaquitaine.com](http://www.bionouvelleaquitaine.com)

Si vous êtes un agriculteur.trice, vous pouvez contacter le Pôle production bio :  
@ production@bionouvelleaquitaine.com

Si vous êtes une collectivité ou une entreprise vous pouvez contacter le Pôle économie et territoires :  
@ territoires@bionouvelleaquitaine.com

AVEC LE SOUTIEN DE

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

# APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE



Cette fiche est destinée aux producteurs (et accompagnateurs) se questionnant sur l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio locaux. Elle a été réalisée en s'appuyant sur les ressources FNAB à Bio Nouvelle-Aquitaine, du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et sur les résultats du CASDAR REALISAB.



## Définition restauration collective

La restauration collective est une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat » (définition de la DGAL). Il existe trois types d'établissements de restauration collective selon leurs modalités de fonctionnement :



TOUT EST FABRIQUÉ SUR LE LIEU DE CONSOMMATION DU REPAS

On parle de *cuisines sur place*. Ce sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place. La structure où est consommé le repas possède sa propre cuisine, les matières premières sont directement travaillées sur place par des cuisiniers.

LA MAJORITÉ DES REPAS EST FABRIQUÉE AILLEURS QUE SUR LE LIEU DE CONSOMMATION



On parle de *cuisines centrales*. Elles préparent des repas pour d'autres établissements, au moins pour partie de leur activité.

UNE PARTIE DES REPAS EST FABRIQUÉ SUR LE LIEU DE CONSOMMATION DU REPAS



On parle de *restaurants satellites*. Ce sont des établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale. Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

D'UN POINT DE VUE SANITAIRE :



- une cuisine centrale est un établissement agréé et ne peut se fournir qu'auprès d'un autre établissement agréé ;
- un établissement dérogatoire à l'agrément ou bien non agréé (déclaré), comme une cuisine sur place, peut se fournir auprès d'établissements dérogatoires à l'agrément.

## Un marché en croissance (chiffres Agence Bio 2018)

61 % des établissements de la restauration collective proposent des produits bio en 2018, résultat pour la première fois en hausse depuis 2012 (+4 points vs.2017).

4 % des établissements proposent des produits en conversion vers l'agriculture biologique et 33 % des établissements proposent des produits bio et issus du commerce équitable.

## SELON LE PROFIL DES ÉTABLISSEMENTS



les établissements publics proposent plus largement du bio que les établissements privés (71 % vs 48 %). Toutefois, l'écart se réduit grâce à un développement du bio au sein des établissements privés (+14 points) ;

79 % des établissements de la restauration scolaire proposent du bio tandis que ceux de la restauration du travail ne sont que 58 % à le faire (+11 points vs. 2017), et seulement 34 % pour la restauration de la santé et du social (30 % en 2017)

## Les produits recherchés par la restauration collective

### LES FRUITS FRAIS

86 % des établissements proposant du bio achètent des fruits frais bio (stable). Les pommes ont toujours autant de succès (8 acheteurs sur 10).

### LES PRODUITS LAITIERS

80 % d'établissements acheteurs avec une forte part de yaourts (77 % d'acheteurs).

### LES LÉGUMES FRAIS

79 % (+7 points vs. 2017), une catégorie toujours portée par les carottes (69 % d'acheteurs).

### LES PRINCIPAUX PRODUITS BIO

Les collectivités cherchent en premier lieu des produits qui :

- ont une image valorisante sur le plan de la santé (fruits et légumes) ;
- peuvent être utilisés sans préparation (pain, produits laitiers) ;
- ont un surcoût peu élevé par rapport aux produits conventionnels.

Certains sites de restauration collective (17 %) ne disposent plus aujourd'hui de légumeries (locaux appropriés à la transformation des fruits et légumes bruts) et font donc appel à des produits déjà transformés (ou au moins épluchés et éboutés).

## Focus sur la loi EGALIM

La LOI EGALIM (loi publiée à la suite des états généraux de l'alimentation fin 2018), fixe l'objectif d'atteindre 50 % (en valeur d'achat) de produits de qualité dont au moins 20 % de produits bio en restauration collective au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Dans cette optique, les établissements de restauration collective devraient augmenter leurs achats bio locaux, notamment sur des produits carnés (coûts plus importants), afin d'atteindre cet objectif.

### PUBLICS CONCERNÉS

- > restauration scolaire et universitaire ;
- > restauration établissements d'accueil enfants < 6 ans ;
- > établissement de santé ;
- > établissements sociaux et médicaux sociaux ;
- > établissements pénitentiaires.

### PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

- > Label Rouge ;
- > Appellation d'origine (AOP) ;
- > Indication géographique (IGP) ;
- > spécialité traditionnelle garantie (label) ;
- > mention HVE ;
- > mention « fermier », « produit de la ferme » (œufs, produits laitiers).

## Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

### FROMAGERIE ATELIER DE DÉCOUPE OU TRANSFORMATION VIANDE (OU POISSON)

- ATELIER NON AGRÉÉ (déclaration-remise directe au consommateur final)
- ATELIER AVEC DOAS (Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire)
- ATELIER AGRÉÉ CE

CUISINE SUR PLACE

CUISINE EN DÉROGATION

CUISINE CENTRALE (AGRÉÉE)

NON

NON

NON

OUI

NON

NON

OUI

OUI

OUI

### ABATTOIR VOLAILLES

- ABATTOIR NON AGRÉÉ (tuerie)
- ABATTOIR AGRÉÉ

OUI si à moins de 80 km et repas consommés sur place

NON

NON

OUI dans tous les cas

### OEUFS

- ÉLEVAGE DÉCLARÉ
- ÉLEVAGE SOUMIS À AGRÉMENT AVEC CENTRE D'EMBALLAGE AGRÉÉ

NON dans tous les cas

OUI dans tous les cas

### LAIT CRU

AUTORISATION POUR LA PRODUCTION ET LA MISE EN MARCHÉ DE LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL

OUI dans tous les cas

### PRODUITS VÉGÉTAUX OU D'ORIGINE VÉGÉTALE

DÉCLARATION

OUI dans tous les cas

## Transport

Les points de vérification des établissements de restauration collective :

- Réceptacle propre, bonnes pratiques de rangement et de déchargement, respect des températures réglementaires des denrées.
- Pour les aliments congelés : engin frigorifique ou réfrigérant renforcé et enregistrement automatique de la température.
- Pour les aliments réfrigérés :
  - > Pour les transports d'une distance inférieure à 80 km : un équipement isotherme est suffisant s'il n'y a pas de rupture de charge, sinon il faut un équipement réfrigérant ou frigorifique
  - > Pour les transports d'une distance supérieure à 80 km, le transport doit se faire dans un véhicule frigorifique agréé.

## Approvisionner la restauration collective : quels intérêts pour les producteurs bio ?

### DÉVELOPPER SA STRATÉGIE COMMERCIALE

- Diversifier ses circuits de commercialisation pour limiter les risques ;
- commercialiser en commun avec d'autres agriculteurs (gamme de produits étendue et complémentaire) via des plateformes de distribution par exemple.

### VALORISER SES PRODUITS, SES ACTIVITÉS ET SON TERRITOIRE

- Sécuriser ses ventes via des contrats pluriannuels (marchés publics) avec les cantines ;
- vendre des volumes plus importants qu'en vente directe ;
- faciliter l'accès de ses produits bio locaux à de nouveaux publics (scolaires, salariés, patients, touristes) ;
- participer à la relocalisation de l'alimentation sur son territoire ;
- valoriser et sensibiliser les convives sur son métier d'agriculteur bio.

### OPTIMISER SON ORGANISATION

- Passer moins de temps à la vente directe ;
- anticiper et planifier sa production (et la transformer) en fonction des besoins des établissements de restauration collective ;
- mutualiser ses livraisons avec d'autres fournisseurs des établissements.

### MONTER EN COMPÉTENCES

- Diversifier son activité en transformant ses produits afin de répondre aux attentes de la restauration collective ;
- vendre en collectif (via un GIE, une plateforme, une association...) ;
- planifier ses productions ;
- fixer un prix rémunérateur ;
- comprendre le fonctionnement des établissements de restauration collective ;
- tisser des partenariats commerciaux durables avec les collectivités.