

## Producteurs & restauration collective

### Projet Alimentaire Territorial Presqu'île Brière Estuaires

#### Les producteurs locaux et la restauration collective



### La volonté de servir plus de produits locaux et de qualité dans les assiettes de nos enfants !

Depuis 2021, le Parc Naturel Régional de Brière, la CARENE, CAP Atlantique et la Communauté de communes du Pays de Pont-Château Saint-Gildas-des-Bois se sont engagés à soutenir et à accompagner des **filières alimentaires locales structurées**.

Labellisé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le **Projet Alimentaire Territorial Presqu'île, Brière, Estuaires (PAT)** agit pour rapprocher producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités locales et consommateurs.

L'un des objectifs du PAT 2021-2024 est d'organiser des **partenariats locaux durables** entre les **restaurations scolaires communales et les producteurs du territoire**.

Notre production locale est-elle en mesure de répondre à la demande de la restauration collective ? Comment et à quelles conditions producteurs et restauration publique peuvent-ils travailler ensemble, plus et mieux ? Autant de points que les pilotes et partenaires techniques du PAT doivent d'abord connaître et analyser pour faire avancer le projet.

Dans cette synthèse qui vous est proposée par la Chambre d'agriculture, vous trouverez des premiers éléments de réponse ainsi que des informations utiles.

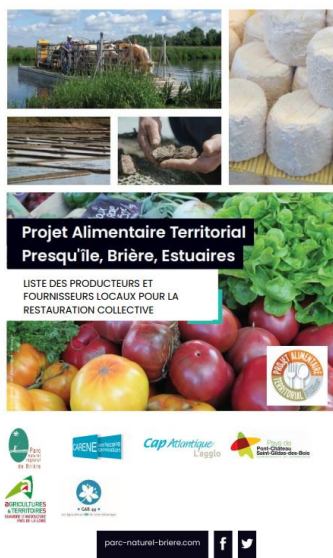
Bonne lecture !



Rédaction

## Une enquête pour mieux connaître les motivations et les attentes des producteurs pour travailler avec la restauration collective

Dans le cadre du PAT, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire a réalisé un diagnostic auprès d'un panel représentatif d'une vingtaine de producteurs pour 4 produits emblématiques du territoire : **les légumes, les produits laitiers, la viande bovine et les produits de la mer.**



### Information

Les entretiens ont permis de réaliser un annuaire des producteurs fournisseurs potentiels de la restauration collective.

N'hésitez pas à nous contacter\* si vous souhaitez être mis en relation avec les gestionnaires de cuisine.

\*Contact en 4<sup>ème</sup> page



### Le saviez-vous ?

La loi Egalim fixe l'objectif d'introduire dans les repas servis en restaurants collectifs au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio.

**Signes d'origine et de qualité - mentions valorisantes et écolabels retenus par la loi Egalim :**



## La production légumière

Le PAT, un territoire de production légumière :

- 250 ha de légumes diversifiés,
- 39 producteurs maraîchers : 13 fournissent déjà des écoles, des collèges ou des lycées,
- Le débouché de la vente directe domine et est privilégié par les maraîchers.

☒ Le panel des maraîchers enquêtés :

12 producteurs, dont la production couvre  $\frac{3}{4}$  des surfaces en légumes du territoire PAT.  $\frac{3}{4}$  de ces surfaces sont compatibles aux critères de la loi Egalim.

- ✓ Des producteurs déjà prêts à répondre seuls ou à plusieurs à la demande de la restauration collective, D'autres maraîchers s'interrogent sur leur niveau d'engagement dans ce débouché,
- ✓ Une offre en légumes identifiée selon les saisons,
- ✓ Des prix accessibles en livraison directe.

☒ Les attentes des producteurs :

- Une demande plus lisible et plus de commandes,
- Une régularité et la planification des commandes pour garantir un volume dans la durée,
- Un volume de commande minimum pour rémunérer un produit livré qui a une plus faible valeur marchande,
- Des solutions logistiques optimisées à mettre en place à partir de l'existant et de nouveaux services.

### La restauration collective sur le PAT\*



**267 établissements**

**49 500 repas/jour**

**188 T de viande\*\***

**380 T de pommes de terre\*\***

**240 000 yaourts\*\***

\*Hors restaurants d'entreprise

\*\*Estimation



**27 producteurs** livrent en direct la restauration collective,

**dont 24** avec un signe d'origine ou de qualité retenus par la loi Egalim.



### Expérimentation en cours :

**Planifier pour adapter l'offre et la demande de légumes bio pour la restauration collective**

1 réseau de 6 maraîchers apporteurs

6 collèges et 4 communes engagés

7 tonnes commandées sur 6 mois

1 grille tarifaire



### Le saviez-vous ?

En 2022, **64 tonnes de légumes épluchés et coupés** ont été commandés par la restauration municipale du territoire PAT\* (dont 75 % par la cuisine centrale UPAM de Saint-Nazaire). Les légumeries les plus proches, la fée aux Duc (Saint-Herblain) et Frais Emincés (Pont-Château) pourraient offrir des capacités de transformation de légumes produits sur le territoire.

\*en gestion directe



## Les produits laitiers



### Le panel enquêté :

6 producteurs transformateurs, dont 4 en lait de vache et 2 en lait de chèvre. 100 % de la production potentiellement compatible à la loi Egalim.

- ✓ Un intérêt commercial pour le marché de la restauration collective aussi bien des fromageries expérimentées que des producteurs transformateurs récemment installés,
- ✓ Une offre diversifiée, disponible, avec des capacités supplémentaires de transformation pour absorber une demande plus importante,
- ✓ Une gamme et des conditionnements adaptés aux besoins des cuisines.

### ⊗ Les attentes des producteurs :

- Un accès aux marchés publics avec des lots adaptés,
- Des commandes de produits transformés aussi bien à base de lait pasteurisé que de lait cru\* (\*accès aux enfants de plus de 5 ans).



## 🕒 Le saviez-vous ?

Le **coût moyen** d'un repas en restauration scolaire varie entre **9 à 15 €**. En 2022, la part des denrées dans ce coût est de **1,63 €**. Il est de **2 €** pour les communes qui introduisent des produits locaux et atteignent ou presque les objectifs de la loi Egalim.



## En + Les légumineuses et les céréales

La loi Egalim introduit la diversification des sources de protéines qui se traduit par une augmentation de la part du végétal dans les menus.

Une **filière locale** s'est organisée pour répondre aux besoins de la restauration collective :

**3 producteurs**, labellisés AB, proposent une gamme de produits bruts et transformés : lentilles, pois, farine, pâtes, huiles... Planification et mise en relation des producteurs de lentilles et des acheteurs assurées par le GAB44.



## La viande bovine



### Une production à forte identité locale

Pour être en mesure de livrer la restauration collective, principalement en morceaux à braiser et parfois à griller, le fournisseur ou l'éleveur doit pouvoir gérer l'équilibre matière des morceaux de viande.

La **Marque Parc viande bovine de Brière** livre déjà la restauration collective par l'intermédiaire des partenaires transformateur - distributeur Jules et Max et le Traiteur des Marais. Aujourd'hui, 14 éleveurs de la Marque Parc produisent une viande répondant à la loi Egalim (Label Rouge & HVE).

### ⊗ Les attentes des éleveurs :

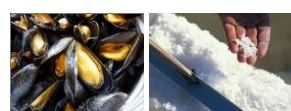
- Des commandes en volume et une régularité pour structurer un débouché durable.



Quelques éleveurs en agriculture biologique se sont lancés en direct sur le marché des restaurants scolaires.

Enfin, la Chambre des métiers accompagne les artisans bouchers à relocaliser leur approvisionnement et les sensibilise à la commande publique.

## Les produits de la mer

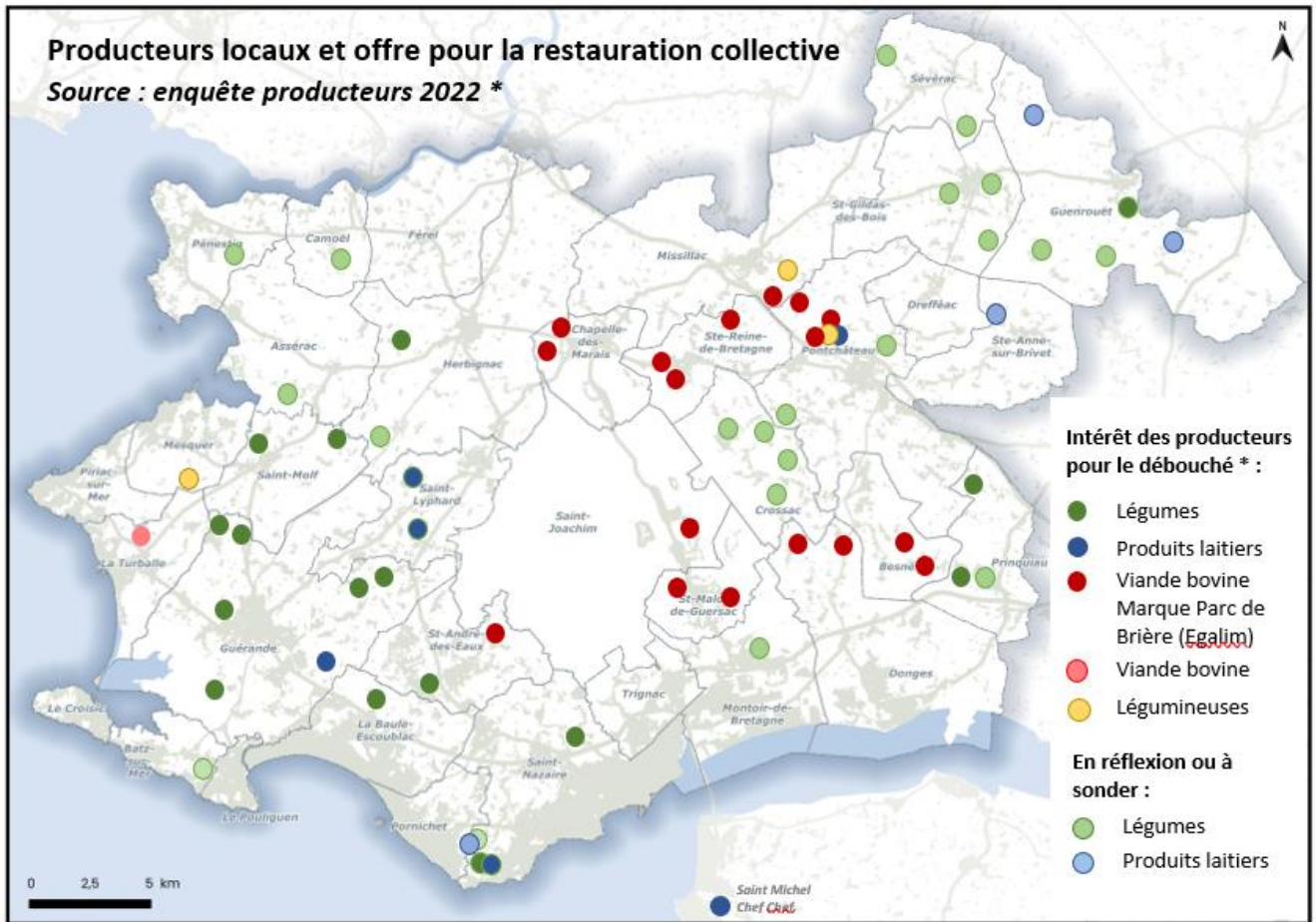


La démarche « **Poissons de mer Pays de la Loire** » propose une offre spécifique pour la restauration collective :

- Pêche dans le Golfe de Gascogne, débarquée dans les criées des Pays de la Loire,
- Filetage et vente par les mareyeurs,
- Via la plateforme de commande en ligne. [Approlocal.fr](https://www.approlocal.fr)

**Coquillages & aquaculture de la Presqu'île Guérandaise**

**Sel de Guérande**



## Les 6 facteurs de réussite d'un partenariat entre producteurs et restauration collective

- 1 **Apprendre à se connaître et à comprendre les besoins, fonctionnements et contraintes de chacun,**
- 2 **Planifier les commandes :** permettre aux producteurs d'anticiper les volumes demandés à produire pour assurer leurs débouchés et prévoir leurs livraisons,
- 3 **S'accorder sur un prix juste et rémunérateur,**
- 4 **S'adapter, simplifier et s'épauler :** pour des contrats adaptés et/ou accessibles (marchés de gré à gré et marchés publics), formalités administratives, conditions de livraisons...,
- 5 **S'engager dans le temps long :** tester et adapter les menus, s'organiser et se former en cuisine...,
- 6 **S'engager pour un vrai changement d'échelle :**  
La réussite du partenariat passe d'abord par un engagement des acheteurs sur des volumes plus conséquents et des commandes plus régulières.

## Bilan des actions 2022 – début 2023

- ✓ 68 acteurs et opérateurs enquêtés :
  - 36 restaurants scolaires, 20 producteurs,
  - 12 opérateurs logistiques (grossistes...).
- ✓ 4 communes formées à la rédaction de leur marché public (La Baule-Escoublac, Guérande, La Turballe, Montoir de Bretagne),
- ✓ 3 rencontres professionnelles : halles à marée, viande bovine, légumineuses,
- ✓ Planification légumière en cours,
- ✓ Analyse des outils logistique/ transformation

## Perspectives 2023

- Mises en relation acheteurs - producteurs,
- Visite de producteurs - laitier & maraîcher,
- Expérimenter une organisation logistique pour fournir la restauration collective en produits locaux

### Contacts :

#### Animatrice du PAT et Annuaire des producteurs :

Tiphaine BURBAN 06 02 04 70 29 [t.burban@parc-naturel-regional.fr](mailto:t.burban@parc-naturel-regional.fr)

#### Chambre d'agriculture des Pays de la Loire : Antenne de Pontchâteau :

Eric PITHON - 02 53 46 62 16 [eric.pithon@pl.chambagri.fr](mailto:eric.pithon@pl.chambagri.fr)

#### Groupement des Agriculteurs Biologiques :

Béryl ROUILLER - 02 40 79 46 57 [filières.locales@gab44.org](mailto:filières.locales@gab44.org)

### Principaux partenaires techniques :



Avec le soutien financier de :

