



CORALIM 2018 – Atelier restauration collective

Les outils amont de la restauration collective

Donald LECOMTE
DRAAF Occitanie



Un mémoire de stage effectué en 207

- Mémoire de Marion Leguiel, stagiaire de Sup Agro :
 - **« Diagnostic de l'offre des produits alimentaires locaux pour la restauration collective en Occitanie »**
 - Description des enjeux pour la RHD et les filières
 - État des lieux et panorama de la structuration de l'offre pour la RHD
 - Préconisations
 - Annexes nombreuses, notamment des diagnostics départementaux sous formes de fiches

Principaux enseignements du diagnostic global et des préconisations

- **Des freins récurrents** dans l'approvisionnement et la commercialisation des productions agricoles régionales dans la restauration collective
 - *malgré une grande diversité des productions agricoles (2ème région agricole et 1ère bio), pour des exploitations plutôt moins grandes que la moyenne et situées parfois en zone défavorisée*
 - *et malgré la présence d'industries agroalimentaires puissantes et marquées « Occitanie »*
- **Compétitivité des filières longues** dans le « modèle commercial dominant », avec un rôle particulier de la plateforme Saint-Charles (Perpignan) pour les fruits et légumes
- **Développement de filières courtes** localisées (environ 20 % des exploitations concernées en 2010)
- **Une restauration collective vécue comme « contraignante »** par le monde de la production (exigences particulières, compression des prix, etc.)
 - *mais des opportunités car elle représente un débouché important pour des établissements récents fonctionnant en vente directe*
- **Fort intérêt des opérateurs de restauration collective** pour développer un approvisionnement local
- *Mais un certaine méconnaissance réciproque*

Panorama des plateformes de transformation de fruits et légumes

- **3 principaux projets relevés dans l'étude**
 - Légumerie bio terra Alter (*lauréat AAP PNA 2016*)
 - Légumerie du Conseil départemental du Gard (*dont le PAT a été reconnu par me ministère de l'agriculture en 2018*)
 - Légumerie du Grand cahors (*initiative de PAT également en cours dans ce territoire*)
- **Des projets en cours de création**
 - Un projet dans les Hautes-Pyrénées pratiquement achevé
- **D'autres projets qu'on retrouve dans les fiches départementales, sans compter les légumeries existantes dans certains établissements de restauration collective.**

=> Des outils intéressants pour l'approvisionnement de la RHD : la 4ème gamme

=> Une difficulté à approvisionner en produits locaux ces plateformes et des débouchés pas toujours évidents à sécuriser

=> l'animation apparaît comme nécessaire

Panorama des plateformes de distribution

- 4 plateformes physiques dédiées spécifiquement à l'approvisionnement local :
 - SCIC Resto Bio
 - Bio Appro 66
 - Plateforme Ariège-Pyrénées
 - Produit sur son 31

=> Une difficulté pour maintenir l'équilibre financier dans certains cas, mais un développement réel depuis quelques années

=> La diversification des débouchés commerciaux, une solution pour l'avenir ?

- 1 plateforme virtuelle : Agrilocal
 - Créée dans la Drôme et développée dans le Puy-de-Dôme.
 - 4 départements en Occitanie : Aude, Hérault, Lozère et Haute-Garonne
 - Un développement inégal et encore globalement faible
 - Beaucoup de « gré à gré » au coup par coup
 - Un « ticket d'entrée » élevé pour les collectivités

=> Un outil sécurisant juridiquement et encore sous-employé

=> De l'animation là aussi nécessaire pour développer ces outils

Matrice AFOM des filières agricoles en Occitanie (mémoire M. Leguiel)

	ATOUS	FAIBLESSES
A M O N T	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Une grande diversité de productions ✓ Une filière ovine très structurées par la présence d'organisations de producteurs dynamiques ✓ Une production sous SIQO et en Agriculture Biologique leader en France et représentant toutes les filières 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ De fortes disparités entre les territoires de la région : <ul style="list-style-type: none"> - Un territoire aux contraintes géographiques fortes : 85% de la région est située en zone défavorisée - Des agglomérations dynamiques qui s'opposent à une désertification des zones rurales - Des productions agricoles très localisées sur certains départements
A V A L	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Des abattoirs bien positionnés selon les bassins de production qui offrent un maillage assez fin du territoire régional ✓ Des ateliers de découpe et de transformation présents en nombre sur le territoire ✓ Des opérateurs privés nombreux sur la région et présents sur tous les marchés : régionaux, nationaux et internationaux 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Des élevages majoritairement tournés vers le système naisseur : les animaux sont engraisés à l'étranger puis rachetés pour être vendus dans la région. Le territoire perd ainsi de la valeur ajoutée. ✗ Un manque d'outils de transformation pour les fruits et légumes pour produire de la 4^{ème} et 5^{ème} gamme ✗ Des filières bio peu structurées car les producteurs commercialisent principalement en vente directe.
	OPPORTUNITES	MENACES
A M O N T	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des travaux sont menés pour structurer une filière demi-gros en maraichage. Deux axes sont privilégiés : <ul style="list-style-type: none"> - Travail avec des maraichers en bio sur un modèle diversifiant les débouchés et intégrant la restauration collective comme objectif - Travail auprès des producteurs céréaliers qui cherchent à diversifier leur production. Ceux-ci semblent les mieux placés pour produire du demi-gros car ils possèdent les capacités matérielles pour lancer une nouvelle activité. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des dynamiques d'installation très contrastées selon les départements et les filières avec une tendance à la concentration à proximité des agglomérations (Toulouse, Montpellier, Perpignan). ▪ Baisse des cheptels depuis plusieurs années. Le phénomène s'observe surtout dans les élevages de bovins lait et les exploitations spécialisées dans l'élevage porcin.
A V A L	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Saturation du marché de la vente directe à proximité des pôles urbains. Les producteurs sont donc à la recherche de nouveaux débouchés, en particulier pour les nouveaux installés. ▪ Une demande très forte des grossistes et transformateurs pour : <ul style="list-style-type: none"> - Lait et fromage de chèvre - Des animaux finis - Fruits et légumes locaux - Toutes les filières en bio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Des exploitations maraichères très tournées vers la vente directe ou au contraire intégrée dans des filières longues performantes qui n'encouragent pas les producteurs à se tourner vers la restauration collective. ▪ Des opérateurs économiques en recul sur la filière lait et des abattoirs de proximité qui connaissent des difficultés économiques importantes.

Conclusions provisoires : préconisations de l'étude

- **Développer des projets d'installation** dont l'objet principal est l'approvisionnement de la restauration collective
 - *Cf exemple du Grand Cahors*
- **Une piste pour développer le demi-gros : développement de la production maraîchère chez les céréaliers**
 - *Ex : un projet en Aude-Ouest de la chambre d'agriculture*
- **Une forte marge de progression existe dans le domaine sanitaire et social**
 - *Cf exemple de l'hôpital de Lannemezan et du GHT65*
- **S'appuyer sur les plateformes existantes**, en particulier les MIN de Toulouse et Montpellier et les marchés de gros de Perpignan et Montauban **ainsi que sur les grossistes**, dont le réseau est dense est performant

=> La DRAAF peut jouer un rôle moteur, du fait de son expérience sur le sujet

=> **Relance d'un groupe de travail RHD** pour fédérer les principaux acteurs et rechercher ensemble les solutions pour véritablement « changer de dimension » dans l'approvisionnement local, bio et de qualité de la restauration collective.

Pour rappel : Contact restauration collective à la DRAAF

Unité Politique publique de l'alimentation, rattachée au Service régional de l'alimentation (**SRAL**)

- **Donald LECOMTE**, chargé de mission

Thématiques suivies : projets alimentaires de territoire (PAT), restauration collective et approvisionnement local

Site de Toulouse- donald.lecomte@agriculture.gouv.fr - 05.61.10.62.71

- **Claire DERAM**, cheffe d'unité

Thématiques suivies : projets alimentaires de territoire (PAT) ; accès à l'alimentation des publics fragiles ; gaspillage alimentaire

Site de Montpellier - claire.deram@agriculture.gouv.fr - 04.67.10.19.78

- **Elodie SAVIGNAN**, chargée de mission

Thématiques suivies : éducation des jeunes au Bien manger ; patrimoine agricole, agro-alimentaire et culinaire

Site de Montpellier - elodie.savignan@agriculture.gouv.fr - 04.67.10.19.76

•

N'hésitez pas à nous contacter !

Et à consulter notre site internet :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Programme-regional-de-l'alimentation>

