Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Atelier restauration collective

Auzeville-Tolosane

Ecole nationale supérieure agronomique de Toulouse (ENSAT)

Mercredi 5 juillet 2017

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

# Déroulé de l'atelier

**Tour de table**

**Quelques rappels d'actualités par la DRAAF**

**Présentation du stage DRAAF «Panorama et étude de la structuration de l'offre de produits locaux pour la restauration collective en Occitanie »**

# Déroulé de l'atelier

## Temps d'échanges avec des acteurs facilitateurs de l'offre

- **Chambres d'agriculture Occitanie :** *mise en relation des acteurs et accompagnement*
- **Fédération régionale d'agriculture biologique, FRAB Occitanie :** *actions de structuration et de formation des acteurs de l'offre*
- **Fédération des fruits et légumes, FFL Occitanie :** *actions régionales auprès de la filière fruits et légumes sur les circuits de proximité en restauration collective*
- **Interprofession du bétail et de la viande, Interbev Occitanie :** *actions régionales auprès de la filière viande sur les circuits de proximité en restauration collective*

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Panorama et étude de la structuration de l'offre de produits locaux pour la restauration collective en Occitanie

Stage DRAAF 2017

**LEGUIEL Marion**

Encadrement : QUINIO Caroline


PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

## Constat : l'absence de connaissance réciproque et de mise en lien entre l'offre et la demande.

- La DRAAF met en ligne **un premier recensement de l'offre** existante mais celui ci n'est **pas exhaustif.**
- De plus, des **nouveaux outils** de structuration de l'offre sont apparus depuis plusieurs années sans qu'il n'y ait de retours d'expériences pour la DRAAF.

**Objectifs du stage :**

**→ Réaliser un diagnostic de l'offre sur le territoire régional**

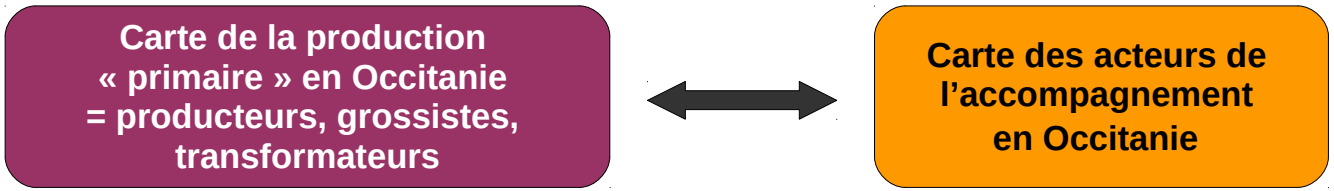
**→ Proposer des pistes d'action pour les territoires sur lesquels l'offre n'est pas structurée**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Réaliser un diagnostic de l'offre sur le territoire régional

- **Poursuivre le recensement de l'offre pour chaque département**




- **Analyser pour chaque département, le niveau de structuration de l'offre sur le territoire**

En lien avec les acteurs du réseau régional restauration collective de la DRAAF, un diagnostic par département sera réalisé. Il permettra, le cas échéant de présenter des solutions pour structurer l'offre sur les territoires où aucune initiative n'a été relevée.

- **Réaliser une analyse de certains outils en Occitanie**

Les **plateformes physiques** d'approvisionnement de la restauration collective sont des outils innovants en matière de structuration de l'offre. Une étude approfondie sera menée pour analyser les performances de ces outils.

Les **projets de légumeries** se développent de manière très importante en Occitanie, sans avoir pour l'instant beaucoup de retours d'expériences.

→ *Axe d'analyse: articulation entre ces outils sur le territoire (complémentarité, concurrence...)*

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

# La démarche vous intéresse ?

- **Être recensé sur le site de la DRAAF**
- **Participer aux diagnostics départementaux**
- **Témoigner d'une initiative intéressante**

**Contactez moi :**

**Téléphone au 04 67 10 19 79**

**Mail : marion.leguiel@agriculture.gouv.fr**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Chambres d'agriculture Occitanie

## Mise en relation des acteurs et accompagnement

**Marie Largeaud CRA**

chargée de mission Agriculture Biologique – Circuits de proximité

**Gilles Planas CA 66**

conseiller


PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Fédération régionale d'agriculture biologique FRAB Occitanie

## Actions de structuration et de formation des acteurs de l'offre

**Magali RUELLO**

chargée de mission projets alimentaires territoriaux

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

# Qui sommes-nous?

FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture BIOLOGIQUE

Des Gabs et CIVAM Bio départementaux fédérés au sein de la FRAB Midi Pyrénées et Sud et Bio et au sein de la FNAB au niveau national.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

# Qui sommes-nous?

## 2 axes d'action:

PRODUCTEURS

- **Accompagnement à la structuration de filière**.
- Accompagnement technique
- **Organisation de formations/ temps rencontre:** réponse au marché public, agréments CE…
- Diffusion d'Appel d'offre

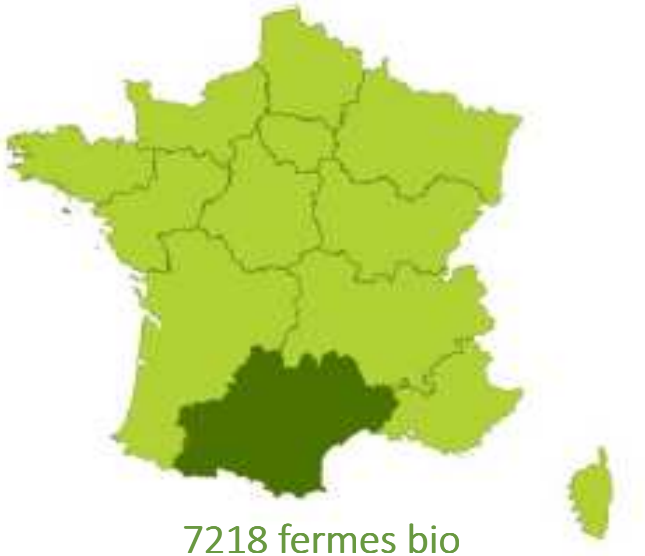
COLLECTIVITES-GRAND PUBLIC

- **Accompagnement de collectivités dans leur Projets Alimentaires Territoriaux (PAT): restauration collective**, marché, filières alimentaires…
- **Evènementiels: colloque RHD, speed dating territorialisés**
- Animations pédagogiques

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

# Les chiffres de la Bio

## La BIO en région



7218 fermes bio
1er rang français

361 718 ha bio et conversion
1er rang français
→ Soit près d'1/4 ha cultivés en bio

11,5 % de la SAU en bio
2ème rang français

Comité régional de l'alimentation Occitanie – 5 juillet 2017

## La bio en restauration (France)

- **La bio présente dans 57% des restaurants collectifs** (79% des scolaires, 74% pour le public) déjà!
- **229 millions d'euros HT d'achats** en 2016
- → progression de 5%/2015
- 3% aujourd'hui du marché alimentaire en moyenne MAIS quand démarche commencée dans un établissement, cela représente **14% des achats**
- **78% des achats bio sont français** et 59% régionaux

Source: Agence BIO, 2016

# La bio en restauration collective

## Pourquoi Bio ET local ?

ECONOMIE LOCALE ET EMPLOI

Création/maintien d'emplois ruraux
Création de la valeur ajoutée sur le territoire

ENVIRONNEMENT

Réduction des transports
Une agriculture qui préserve les milieux

SANTE

Nutrition: produits frais plus riches en nutriments, produits bios plus riches en vitamines
Résidus : produits bios: pas de résidus de pesticides ni d'OGM

→Une réponse aux attentes des français!

88% des parents déclarent vouloir de la bio à l'école (75% à l'hôpital, en maison de retraite, au travail)
Source: Agence bio, 2015

# Nos outils à votre disposition

## Des liens avec une offre locale

Des outils collectifs de producteurs bio pour la restauration collective

Des carnets d'adresses de fournisseurs en individuel

De nouveaux projets d'organisation par filières en cours: légumes (31, 12), viandes (31/09)…

scic resto bio
Réseau mbim

Annuaire fournisseurs

BIOLOGERS

BioAppro66

Sud &Bio
LANGUEDOC-ROUSSILLON
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Un centre de ressources en ligne

**> www.repasbio.org**

*La boite à outils à destination de la restauration collective*

Repasbio
Le site de la FNAB dédié à la restauration collective

>Des fiches techniques

>l'actualité des dispositifs et de la réglementation.

FRAB MP
Les Agriculteurs BIO de Midi Pyrénées

Sud & Bio
LANGUEDOC-ROUSSILLON
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

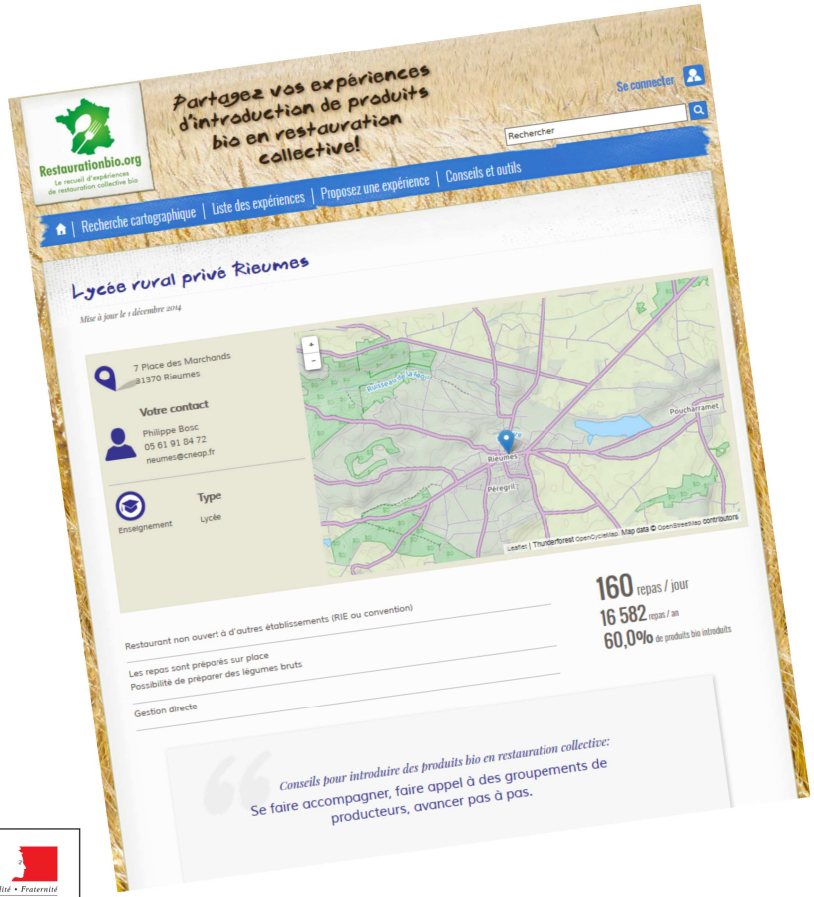
PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

Comité régional de l'alimentation Occitanie – 5 juillet 2017

# Une carte des restaurants bio & locaux

> **www.restaurationbio.org**

*Des témoignages, partout en France, de restaurants en bio & local*



Restaurationbio.org
Le recueil d'expériences de restauration collective bio

FRAB MP
Les Agriculteurs BIO de Midi Pyrénées

Sud & Bio
LANGUEDOC-ROUSSILLON
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION OCCITANIE

Comité régional de l'alimentation Occitanie – 5 juillet 2017

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

FÉDÉRATION des fruits et légumes d'Occitanie

# Fédération des fruits et légumes d'Occitanie

Développement de l'approvisionnement
de la restauration hors domicile
en fruits et légumes d'Occitanie

**Raphaël MARTINEZ**
Directeur

**Marianne FILLIAT**
Chargée de missions

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

# Ordre du jour

- Les principaux chiffres de la filière fruits et légumes régionale

- La Fédération des fruits et légumes d'Occitanie

- Notre projet : Fruits et Légumes dans la restauration hors domicile

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 1. La filière en quelques mots

- ☞ 4ème filière régionale en valeur
- ☞ 700 Millions d'€, 9% du C.A. agricole
- ☞ 15% à 20% des emplois régionaux

| | | |
|---|---|---|
| **La production fruitière** | | |
| **Le maraîchage** | | |

-



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 1. La filière en quelques mots

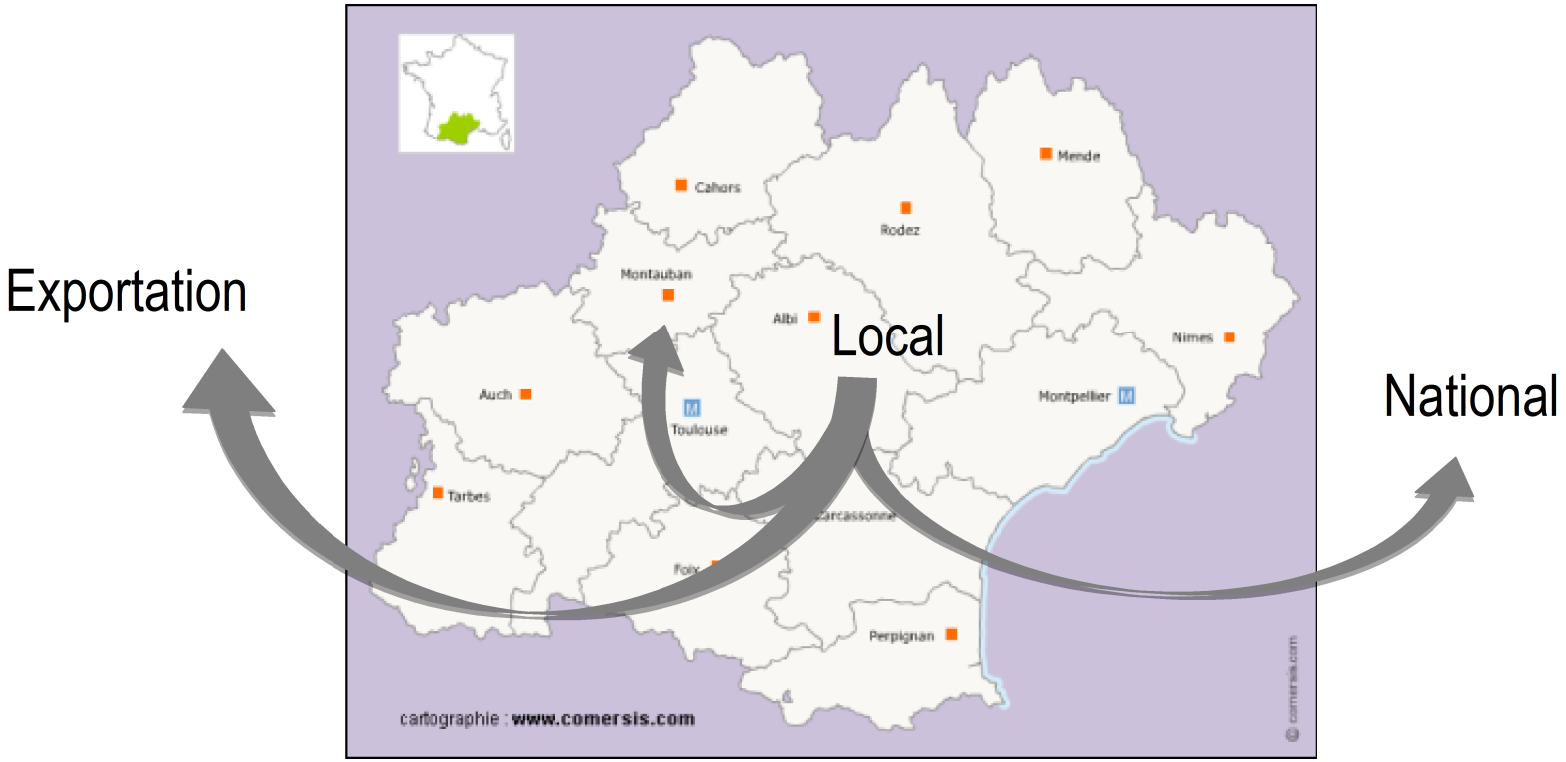
## Volumes des principales productions de fruits et légumes d'Occitanie

| Fruits | Production en t/an | Légumes | Production en t/an |
|---|---|---|---|
| Abricots | 42 000 | Artichauts | 6 000 |
| Cerises | 8 000 | Asperges | 5 000 |
| Kiwis | 18 000 | Aubergines/ Courgettes | 27 000 |
| Pêches/nectarines | 98 000 | Concombres | 19 000 |
| Pommes | 335 000 | Melons | 104 000 |
| Prunes | 40 400 | Salades | 57 000 |
| Raisins de table | 14 000 | Tomates | 67 000 |
| | | Oignons | 14 000 |
| **Total** | **555 400** | **Total** | **299 000** |
| **Total fruits&légumes** | **854 400** | | |

**Source Agreste 2015**

# 1. La filière en quelques mots

Une activité répartie sur l'ensemble de l'espace régional…




… tournée vers tous les marchés

# 2. La Fédération des fruits et légumes d'Occitanie

**Mission : représenter et mener des actions pour l'intérêt de la filière**

- ☞ près de **40 entreprises** (OP et transformateurs)
- ☞ **2/3 de la production** en fruits et légumes régionale
- ☞ **interlocuteur privilégié** des administrations et partenaires professionnels
- ☞ RHD : **nouvel axe de commercialisation** ; développement de démarches RSE…

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 3. Notre projet : F&L et RHD

- **Notre objectif**

**Participer au développement du marché de la RHD en région : 1,3 Mio. repas/jour, dont 500 tonnes/jour de F&L* servis.**

**Une opportunité pour nos entreprises,**

**un enjeu de santé publique !**

**Parmi lesquels certains ne sont peu ou pas produits sur le territoire régional*

- **La définition de la « proximité »**

La notion de **circuits de proximité** = local + régional

approche concentrique

- **Un projet de filière économique**

Partenariat avec les grossistes, les collectivités et les entreprises de restauration collective

# 3. Notre projet : F&L et RHD

- **Notre plan d'actions**

1. **Recenser les acteurs** en commençant par la restauration collective publique **et les outils**

2. **Evaluer les besoins** de chaque partie prenante

3. **Valoriser l'action régionale** et suivre des « **opérations pilotes** »

4. **Bilan** de l'action régionale/développement du projet

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 3. Notre projet : F&L et RHD

## 1 Identification des acteurs et des outils

2ème et 3ème trimestre 2017

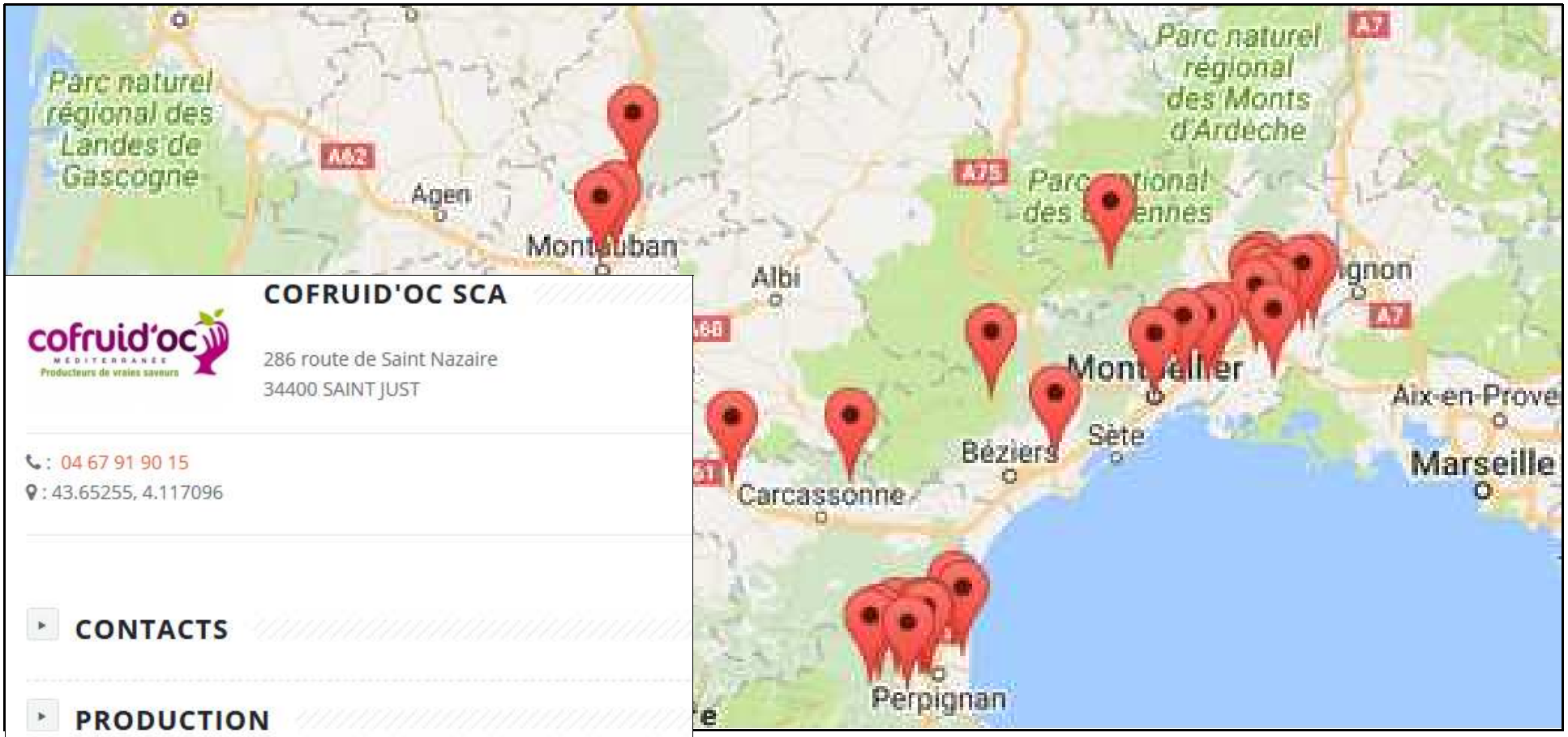
☞ base de données

-producteurs, O.P. et transformateurs
- grossistes
-marchés d'intérêts nationaux
-sociétés de restauration collective
- collectivités

☞ outils d'information

- sites internet, géolocalisation (grossistes)
- fiches produits

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE




cofruid'oc MÉDITERRANÉE Producteurs de vraies saveurs

**COFRUID'OC SCA**

286 route de Saint Nazaire
34400 SAINT JUST

: 04 67 91 90 15
: 43.65255, 4.117096

- **CONTACTS**
- **PRODUCTION**
- **COMMERCIALISATION**

**Fiches adhérents** disponibles sur le site internet de la Fédération

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 3. Notre projet : F&L et RHD

## 2 Evaluation des besoins des parties prenantes

3ème et 4ème trimestre 2017

- ☞ création d'un « comité régional F&L en RHD »
- ☞ connaissance de la demande :
  - enquêtes auprès des SRC et des collectivités
  - information des producteurs
  -
- ☞ recensement d'actions pilotes régionales en France
- ☞ plan de communication sur le projet

En parallèle : suivi juridique des marchés publics

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# 3. Notre projet : F&L et RHD

**3** **Valoriser l'action régionale**

1er semestre 2018

- ☞ suivi des actions pilotes
- ☞ animation du réseau
- ☞ développement de la communication

**4** **Bilan de l'action/développement du projet**

2ème semestre 2018

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE

# Interprofession du bétail et de la viande Interbev Occitanie

## Actions régionales auprès de la filière viande sur les circuits de proximité en restauration collective

**Karen STATKIEWICZ**

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

# Pistes de reflexion - actions engagées au sein d'INTERBEV

## OCCITANIE

## 3 thématiques:

**- structurer l’offre**

**- lever les contraintes économiques**

**- inscrire l’offre régionale dans les AO**

# Positionnement d'INTERBEV

- Représentation
  - Porte-parole de la filière bétail et viande française (pouvoirs publics, Administrations, organisations professionnelles, presse, etc… ).

  → *Sa représentativité lui confère un rôle de premier ordre dans la défense des intérêts de toute la filière.*

- Concertation
  - Identifier des positions communes ;
  - lieu d'échanges, de discussions et de réflexions communes.

  → *Cette capacité de la filière viande à s'organiser, à dialoguer, lui confère un poids d'autant plus important que ses positions sont celles de l'ensemble des maillons.*

- Actions
  - Mise en œuvre d'outils réglementaires (accords interprofessionnels), techniques (cahiers des charges, guides techniques …) et appui technique aux maillons de la filière dont la RHD,
  - Déploiement des programmes de communication institutionnelle (lobbying), technique (environnement, guides spécifiques adaptés aux différents maillons, fiches techniques RHD …), scolaire ou grand public avec 3 objectifs : valoriser la filière, ses métiers et ses Hommes ; valoriser les viandes ; rétablir les vérités.

  → *La filière viande met en œuvre sous couvert de ses Comités techniques spécialisés, des guides et outils sur les différentes problématiques stratégiques telles que la RHD, la qualité des viandes, l'environnement, le BEA, les enjeux sociétaux ...*

**Axe : RHD – Valorisation des Viandes Françaises/régionales**

**Thématique: Structuration de l'Offre**

**Réflexion filière engagée en 2014 par INTERBEV MP avec identification de 4 axes majeurs.**

**Réflexion filière poursuivie en 2015-2016 après approfondissement des thématiques et recueil de données**

**Identification de 20 pistes de travail issues des 4 thématiques:**

### Agir sur la production

- Installation
- Transmission
- Communication métier

- Engraissement
- Rajeunissement du cheptel
- Conservation des génisses

### Sécuriser les débouchés

- Contrats avec l'aval (engagement de reprise)
- Engagement sur les SIQO et collectives
- Appro des outils régionaux
- Emploi
- Valorisation 5eme quartier
- Permettre d'anticiper des scénarii (outils)

### Fidéliser la distribution

- Sécurisation des appro pour les circuits de distribution (dont RHD)
- Promotion SIQO et collective régionale
- Formation/sensibilisation/appui-conseil pour la RHD

### Opportunités Export

- Viande (marchés rituels)
- Pays tiers – Asie (viande)
- A définir (vif) mais centres de 40aine

Axe : RHD – Valorisation des Viandes Françaises/régionales

Thématique: Structuration de l'Offre

**8 actions prioritaires et 1 action d'évaluation.**

**Objectif: Accroître la consommation en région des productions locales**

**3 Sous-objectifs:**

- Maintenir et accroître le potentiel de production et de transformation en Région
- Développer la création de VA sur tous les maillons des filières viande
- Améliorer la compétitivité des filières viande
- Œuvrer à positionner les viandes régionales en RHD: information, formation, diffusion guides techniques et appui juridique

Axe : RHD – Connaissance des acteurs et formation

Thématique: Structuration de l'Offre

**Identification des fournisseurs livrant des viandes régionales en RHD: adhérents organisations professionnelles, réseaux membres de l'interprofession, plateformes, DRAAF**

**Diffusion des outils filière: guides techniques, fiches techniques ….**

**Présence sur salons spécialisés et accompagnement des entreprises**

**Organisation de formations et d'outils techniques en partenariat avec les fournisseurs et cuisiniers (cuissons, achats, recommandations nutritionnelles, élaboration menus …)**

Axe : RHD – Valorisation des Viandes Françaises/régionales

Thématique: Agir sur la contrainte du Prix

# Formation du prix de la viande :

**Critères déterminant le prix:** Catégorie, Type racial, Conformation, Age, Zone de production, Poids

http://www.franceagrimer.fr/filiere-viandes/Viandes-rouges/Informations-economiques/Cotations-des-viandes-rouges/Cotations-viandes-rouges

**Le prix « sortie élevage/entrée abattoir » est un prix fonction de l'offre et de la demande exprimé par des cotations nationales et par bassin.**

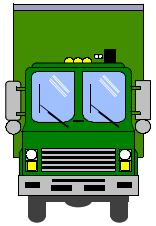
# Le prix de la viande de la ferme à l'abattoir

**Exemple : Vache Charolaise R+ (abattage S01 2016)**

740 Kg vif

3,88 € / kg carc

*Pertes 4,4 %*



Négoce,

collecte,

Transport,

allotement…

*- 0,15 € / kg carc*

707 Kg

**Arrivée à l'abattoir**

3,88 € / kg carc

# Détail des coûts à l'abattoir

707 Kg vif

- *Frais de bouverie,*
- *frais abattage,*
- *traitement du 5ème quartier,*
- *traitement & enlèvement des déchets*
- *Frais généraux (traçabilité, …)*

400 Kg Carc

- *Pertes maturation de 1 %*

Coût Abattage de ≈ 0,60 € / Kg

237,45 € / tête

396 Kg Carc

3,88 € / kg carc

1552 €

- Valorisation du 5ème quartier : 90 €

Soit 0,23 €/kg carc

4,29 € / kg carc

1698,81 €

**Prix sortie Abattoir**

# Le prix de la viande à l'atelier de découpe

**4,29 € / kg carc**

**1698,81 €**

**396 Kg**

## Carcasse entière

- *Frais généraux*
- *Service commercial*
- *Logistique*
- *Transport*

***+ 0,30 €/Kg***

**396 Kg**

**7,33 €/ Kg**

**1973,11 €**

## Carcasse sous PAD

- *Désosse*

***+ 0,91 €/Kg***

- *Mise ss vide*

***+ 1,80 €/Kg***

- *Frais généraux*
- *Service commercial*
- *Logistique*
- *Transport*

***+ 0,30 €/Kg***

**269 Kg**

**9,75 €/ Kg**

**2625,40 €**

## Quartiers Arrières

- *Valeur Arrières Δ Valeurs Avants* ***EX Avants à 2,26 € / Kg***

→ 150,8 kg arrières à 11,40 € + 118,5 Kg avants à 2,26 € / Kg

→ **Arrières à 11,40 €**

- *Découpe*
- *Désosse*

***+ 0,94 €/Kg***

- *Frais généraux*
- *Service commercial*
- *Logistique*
- *Transport*

***+ 0,30 €/Kg***

**150,8 Kg**

**12,64 €/ Kg**

**1906,58 €**

## Quartiers Arrières PAD

→ **Arrières à 11,40 €**

- *Découpe*
- *Désosse*

***+ 0,94 €/Kg***

- *Mise ss vide*

***+ 1,80 €/Kg***

- *Frais généraux*
- *Service commercial*
- *Logistique*
- *Transport*

***+ 0,30 €/Kg***

**102,8 Kg**

**14,45 €/ Kg**

**2178,41 €**

**Axe : RHD – Valorisation des Viandes Françaises/régionales**

**Thématique: Agir sur la contrainte du Prix**

## Pistes pour lever les contraintes liées au prix de la viande française/régionale:

- Choix des avants
  - Adaptés au circuit RHD: valorisation de morceaux économiquement moins onéreux (3eme catégorie), avantage prix
  - Valorisation de la carcasse entière grâce à un équilibre matière réalisé; gain économique avantageux pour les viandes régionales

  → *Fiches techniques morceaux* avec mention des muscles selon leur qualité gustative, mention des grammages, références techniques de préparation/présentation/conditionnement, DLC, grammages recommandés etc…)

- L'adaptation des cuissons
  - Cuissons basse température / cuissons de nuit
  - Travail facilité, gains économique (rendements, moindre gaspillage et dépenses énergétiques moindres sur la durée) .

  → *Fiches techniques cuisson avec calcul des rendements et pertes observées selon cuisson (traditionnel/longue).*

**Axe : RHD – Valorisation des Viandes Françaises/régionales**

**Thématique: Inscrire les viandes régionales dans les AO**

## Proposition de critères à inscrire:

- Un seul pays pour les lieux de naissance, élevage, abattage, transformation
- Elevages inscrits dans une démarche d'évaluation de leurs pratiques
- Visites d'élevage
- Information des convives par les producteurs
- Journées à thème et de découverte de la gastronomie locale
- + Viandes justifiant de qualités nutritionnelles garantissant un profil lipidique en adéquation avec les recommandations nutritionnelles officielles (ANC) ou équivalent, par exemple avec un ratio oméga-3 / oméga-6 inférieur ou égal à 5
- + fourniture des éléments de traçabilité et de contrôle depuis l'élevage jusqu'à la livraison des viandes (outils informatiques dédiés au suivi des démarches avec inscription sur les documents de traçabilité carcasses et lots de découpe)

# Merci pour votre participation

Retrouvez toutes les présentations du jour,
les appels à projets en cours
et de nombreuses ressources (outils, projets… )
sur le site internet de la DRAAF Occitanie :
www.draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE