

# Approvisionnement en produits locaux

## dans la restauration scolaire

TERRES d'AVENIR

Résultats de l'enquête communes

*Février – mars 2012*

**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
SARTHE



# Contexte

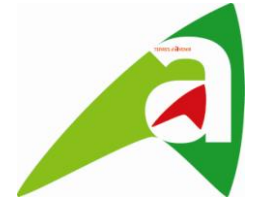
Objectifs

Partenariat



# 1. Objectifs

---



- Réaliser un état des lieux des systèmes de restauration collective...
    - type de gestion
    - nombre de repas concernés
    - procédure pour l'achat (gré à gré, MAPA)
  - ... et des pratiques actuelles d'approvisionnement
    - types de fournisseurs
    - coût des matières premières / des repas payés à une entreprise
    - utilisation de produits sous signe officiel de qualité
  - Connaître les freins existants et les souhaits à court terme
- À l'échelle départementale

## 2. Un travail en partenariat

---



- Création d'un questionnaire
  - destinataires : les 363 communes de la Sarthe
- Envoi des questionnaires par l'AMF en mars 2012
  - par mèl
  - à disposition sur le site internet
- Traitement par la Chambre d'agriculture
- Financé par le Conseil général



# Synthèse des résultats

Réponses

Fonctionnement général

Approvisionnement - Coûts

Intégration de produits sous SIQO

Freins

Projets



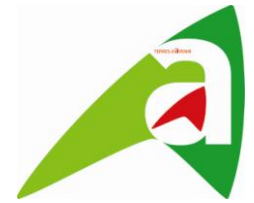
# 1. Réponses

---



- **Retours :**
  - sur 363 communes sollicitées : 95 ont répondu (26 %) dont 4 sans restauration scolaire
- **Diversité des retours au niveau :**
  - géographique : communes réparties sur l'ensemble du territoire sarthois
  - démographique : communes de tailles variables
  - technique : différents types de gestion
- **Les répondants :**
  - en grande majorité les maires eux-mêmes ou les élus en charge du dossier restauration
  - en plus faible proportion par les responsables du service restauration, les gestionnaires, cuisiniers, secrétaires, trésoriers ...

## 2. Fonctionnement général



- 91 communes ont au moins 1 école
  - Une majorité en gestion directe pour l'approvisionnement :
    - 50 communes : gestion municipale
    - 7 communes : gestion intercommunale
    - 15 gestion assurée par une association
    - 23 ont délégué à une entreprise privée (dont 2 en gestion associative)
    - 4 possèdent une cuisine centrale, 1 autre commune en bénéficie
- ⇒ **67 gèrent directement leur achat** (gestion communale, intercommunale ou par une association) ; plus de **80%** d'entre elles s'approvisionnent **en gré à gré**
- ⇒ **24 font appel à un prestataire** (société de restauration collective : *API, Restoria, Restauval, Prestalim's, Scolarest...*) ou bénéficie des services d'autres communes

## 2. Fonctionnement général (suite)



- **Nombre de repas scolaire/jour** (sur 87 réponses)
  - Environ la moitié sert entre 20 et 90 repas/jour
  - L'autre moitié de 95 à 860
  - La moyenne est d'environ 152 repas/jour
  - 2 communes à 800 repas et plus
- **Nombre de repas total/an** (tous restaurants collectifs gérés par la commune)
  - Environ la moitié sert moins de 14 000 repas/an
  - L'autre moitié de 14 000 à 195 000
  - La moyenne est d'environ 26 400 repas/an
  - 4 communes à plus de 100 000 repas/an
- **Présence de légumerie**
  - Sur 77 réponses : 45 oui et 32 non



# 3. L'approvisionnement



Plusieurs réponses possibles

<b>PAIN</b> (sur 75 communes ayant renseigné cette question)	
Commerce local ( <i>boulangerie et épicerie</i> )	72
Producteur local	3
Grossiste	1

<b>LEGUMES</b> (sur 70 réponses)	
Commerce local	28
Grossiste	24
<b>Producteur local</b>	<b>16</b>
Groupement d'achat	7
GMS	7

<b>FRUITS</b> (sur 68 réponses)	
Commerce local	29
Grossiste	28
<b>Producteur local</b>	<b>11</b>
Groupement d'achat	7
GMS	7

Commerce local

Grossiste

Producteur

# 3. L'approvisionnement



Plusieurs réponses possibles

Produits laitiers (sur 71 réponses)	
Grossiste	37
Commerce local	15
GMS	9
Groupement d'achat	8
<b>Producteur local</b>	<b>7</b>

Grossiste

Commerce local

Viande de boeuf (sur 69 réponses)	
Grossiste	38
Commerce local	27
Groupement	7
GMS	5
<b>Producteur local</b>	<b>5</b>

Viande de porc (sur 69 réponses)	
Grossiste	38
Commerce local	27
Groupement	8
<b>Producteur local</b>	<b>6</b>
GMS	4

Volailles (sur 69 réponses)	
Grossiste	42
Commerce local	23
Groupement	8
<b>Producteur local</b>	<b>6</b>
GMS	4

# 3. Coûts



- Coût des matières premières (gestion directe) :

- **Interprétation difficile des réponses** (réponse HT, TTC, non précisé...)

54 communes ont répondu :

- sur 29 communes ayant répondu en **TTC**, une moyenne de **1,61 €/repas** (de 0,99 à 2,27 €/repas TTC)

- sur 5 communes ayant répondu en **HT**, une moyenne de **1,55 €/repas** (de 1,3 à 1,9 €/repas HT)

- Coût d'un repas (gestion déléguée) :

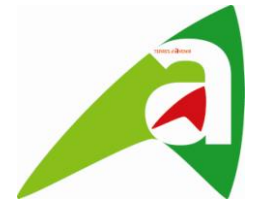
- **Interprétation difficile des réponses** (réponse HT, TTC, non précisé...)

21 communes ont répondu :

- en **TTC**, de 1,41 à 3,34 €/repas (+1 réponse à 4,8 € ?)

- en **HT**, de 1,65 à 2,8 €/repas

# 4. Produits sous signe de qualité



- 41 communes disent en intégrer
  - 32 en gestion directe
  - 9 en gestion déléguée
- Produits biologiques : 27 communes
  - produits laitiers (19), fruits et légumes (15), viandes (6)
  - de façon régulière ou très occasionnelle
  - plus d' 1/3 issus d'exploitations sarthoises
- Produits Label Rouge : 17 communes
  - volailles, bœuf, porcs
  - de 1 fois/semaine à occasionnel
- Produits AOC : 5 communes
  - fromages (4), viande (1)
  - de façon régulière

# 5. Freins



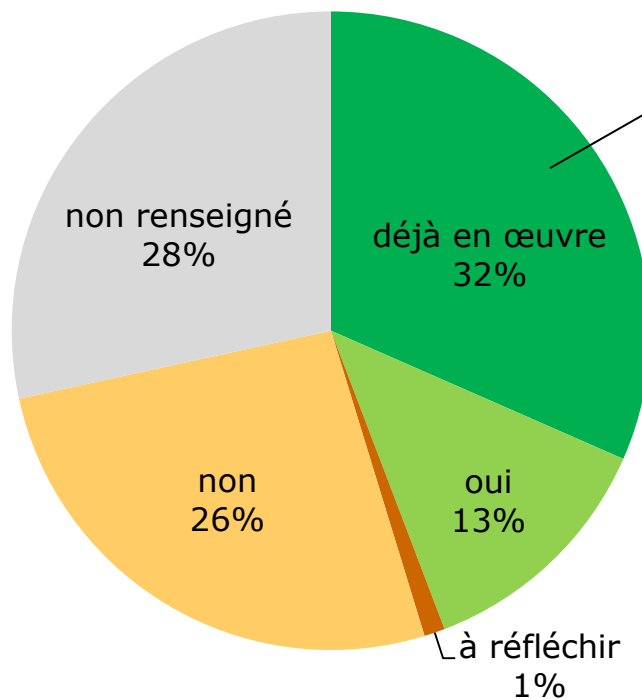
## Principaux freins (sur 53 réponses)

Une offre perçue comme limitée : nombre de producteurs, quantités insuffisantes...	17
Les prix, le coût	13
Pas de regroupement / organisation de l'offre : multiplication des fournisseurs (commandes, livraisons)	12
Aucun frein	6
La réglementation sanitaire	5
Les marchés publics	3
La priorité aux commerces locaux	3
Une offre ne correspondant pas à la demande	3
Un manque de connaissance de l'offre	2

# 5. Projets



## Projet d'approvisionnement en produits locaux à court terme (sur les 91 réponses)



Attention : d'après les réponses, il s'agit de produits locaux et/ou de commerces locaux

# Conclusion



# Les enseignements

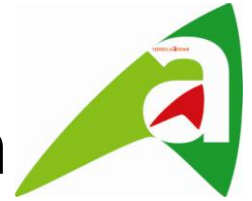
---



- La notion de produits locaux n'est pas perçue de la même façon par tous
- Le commerce local souvent favorisé par les communes
- L'achat auprès de producteurs locaux surtout pour les fruits et légumes
  - *Trouver une adéquation entre maintien du commerce local et soutien aux producteurs locaux*
  - *Conforter l'offre et son organisation*
  - *Des freins à lever et des volontés à accompagner*
  - *Des initiatives intéressantes à valoriser et encourager*



# Des propositions pour aller plus loin



→ *Sensibiliser et former les acteurs (formations, mise en place d'un guide...)*

→ *Mettre en lumière les initiatives intéressantes et les porter à connaissance (via le site internet de l'AMF, avec lien [proximité.fr](http://proximité.fr)...)*

→ *Réfléchir à l'organisation d'une plateforme ou à des groupements de commande à l'échelle de plusieurs communes*