

Soutenir l'approvisionnement de la restauration collective en denrées locales, de qualité et durables et réduire le gaspillage alimentaire



Contexte et enjeux

Les restaurants collectifs s'inscrivent dans les objectifs de la LOI EGALIM (1 et 2) qui fixe notamment des objectifs en matière d'achat de denrées durables. Par ailleurs, la restauration collective sous maîtrise d'ouvrage publique représente pour le PAT un levier essentiel de transition agro écologique et alimentaire.

Les constats :

- Manque d'interconnaissance entre les acteurs, et de données précises quant aux besoins de denrées durables ;
- Absence de structuration d'un secteur au mode de fonctionnement hétéroclite ;
- Difficultés de la commande publique et privée à réaliser des achats en denrées locales et de qualité ;
- Pas d'offres logistiques satisfaisantes à ce stade pour un approvisionnement en local en produits de saison ;
- Absence d'outil de suivi commun.

Actions pré-identifiées :

Connaître pour savoir :

- Connaître et suivre les volumes d'achat pour chaque typologie de produits pour prioriser les productions locales
- Identifier les outils à développer sur le territoire (légumerie, conserverie, logistique...) en appui à la restauration collective et aux producteurs

Former les équipes :

Formation à la transformation des aliments et à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Eduquer/accompagner :

- Valoriser ce travail de la restauration collective via des campagnes de communication et d'animation auprès du grand public et des scolaires
- Promouvoir les producteurs locaux auprès des acteurs de la restauration collective

Organiser/Structurer les approvisionnements :

- Accompagner les communes dans les marchés publics et la maîtrise des coûts et organiser les approvisionnements en groupements d'achats
- Coordonner les besoins des restaurants collectifs avec les groupes de travail de producteurs par filières pour faciliter les achats durables
- Promouvoir le Port de pêche auprès des acteurs

Points de vigilance :

- Réussir à fédérer la restauration collective et scolaire et les producteurs autour de groupes de travail
- S'accorder sur la définition des produits durables et locaux pour suivre l'évolution des achats
- Avoir des garanties et des engagements réciproques sur les prix et les volumes rémunérateurs pour les producteurs
- Réussir à mettre en place des stratégies d'allotissement dans les marchés publics.
- Veiller à adapter des actions aux budgets des restaurants collectifs comme aux coût de production des agriculteurs

Objectif Stratégique : Renforcer l'accès à la consommation des produits durables du territoire

Groupe de travail : EPCI, EHPAD, restaurants scolaires, lycée hôtelier, hôpital, Département, Port de pêche, associations de parents d'élèves, GAB 17, élus, DG, groupes d'agriculteurs, Chambre d'Agriculture Interdépartementale 17-79, Prestataires de la restauration collective, acteurs de la formation

Effets attendus :

- Evolution de la part des produits locaux et durables dans les achats de la restauration collective ;
- Anticipation des besoins annuels par typologie de produits.
- Structuration des échanges et mise en place de partenariats entre restauration collective et producteurs locaux ;
- Création d'outils d'approvisionnement, de transformation et de logistique collectifs et suivi de leur utilisation ;
- Evolution des comportements de consommation des clients de la restauration collective.

Indicateurs de suivi :

- Nombre de repas concernés et évolution de la part d'achat de produits locaux et durables
- Nombre de collectifs de producteurs qui approvisionnent la restauration collective, et évolution des volumes de vente
- Nombre de campagnes de pesées des déchets alimentaires
- Enquête de satisfaction auprès des restaurants et de leurs usagers
- Nombre d'actions de communication et d'animation à destination des acheteurs, scolaires et du grand public, valorisant l'achat de produits locaux par la RC

Référents – contacts :

Sabrina NIKKEL CDA La Rochelle
sabrina.nikkel@ville-larochelle.fr
Laurence FANTON CDC Aunis Sud l.fanton@aunis-sud.fr