



# Développer une restauration collective locale et bio

---

Mis à jour le 15 mars 2019

Enregistrer dans mes ressources

Découvrez à travers ce web documentaire, des **témoignages** de plusieurs acteurs qui explorent depuis quelques années des solutions pour développer la restauration collective locale et bio en région Hauts-de-France. Outils, **méthodes**, chiffres clés, interviews, ressources... Un **kit outil** pour se poser les bonnes questions !



# Les points essentiels du sujet ! (Retrouvez l'intégralité du dossier téléchargeable en bas de page)

**20% de produits bio dans la restauration scolaire d'ici 2020** : l'objectif approuvé à l'unanimité des députés en 2016 dans la foulée des lois « Grenelle » est largement ancré depuis dans l'esprit des structures régionales comme dans les actions qu'elles mènent. Et c'est un **réel accomplissement de produire le bio localement**. Dans les Hauts-de-France, de nombreux acteurs se mobilisent pour promouvoir une alimentation locale et bio qui dépasse le seul cadre des cantines scolaires pour cibler la **restauration collective au sens large**. Maillon important de la chaîne, elle peut contribuer à la **relocalisation des approvisionnements**, sous réserve d'y être sensibilisée. Ce n'est pas que la dynamisation d'une **filière économique locale bio**, mais surtout un projet support pour **mobiliser de nombreux intervenants (intendants, cuisiniers, professeurs, élèves, parents...)** pour une alimentation durable.

## Restauration collective : des statuts variés, des organisations diverses

Différente de la restauration commerciale (restaurants traditionnels, cafétérias, restauration rapide...), elle se caractérise par la **fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers**, liée par accord ou par contrat, dans un **cadre privé** comme dans un **cadre public**. Plusieurs secteurs sont concernés : scolaire, médicosocial, pénitentiaire.... La restauration collective présente des **modes de gestion variés**. Celle-ci peut être **directe** (assumée par l'établissement), **conçédée à un prestataire**, ou **mixte**. Ses modalités sont également variables, que ce soit pour les achats (qui peuvent incomber à un établissement, à une association de gestion, à un groupement de commandes, à une centrale d'achats...) ou pour l'élaboration des repas (cuisines préparant les repas sur place, cuisines centrales préparant des repas livrés ensuite à des restaurants satellites ou à domicile...). **À chaque mode de gestion correspond une méthode pour intégrer le local et le bio**. Un surcoût ? Oui, mais absorbable !

## Mutualiser

Cette diversité peut-elle être un frein ? Non, à condition de **bien préparer le terrain**, juge Marie Bouchez, responsable de projets chez AProBio, une structure qui se consacre au développement du bio dans les Hauts-de-France depuis une vingtaine d'années « *Le choix d'une démarche transversale s'impose presque naturellement. Il faut par exemple travailler sur la mise en commun des différentes demandes dans une même commune : les cantines des écoles, gérées par la Ville ; les collèges et les maisons de retraite, gérés par le conseil départemental ; les lycées, gérés par les régions...* ». La question des coûts (réelle : le surcoût des circuits courts et/ou bio est de 10 % environ) est ainsi largement compensable, dès que les acheteurs se réunissent.



## Réduire le gaspillage

A Cuincy, la mairie a fait ses comptes : en introduisant des produits bio dans les repas de ses écoliers en 2016, la commune du Douaisis a de fait vu sa facture augmenter d'environ 10 %, correspondant à l'introduction de 25 % de bio pour les fruits et légumes, le pain et la moitié des laitages. Concrètement, c'est **20 centimes de plus par repas qui passe de 2,30 € à 2,50 €**.

Pour Éric Thorel, intendant au lycée Voltaire de Wingles. Pour lui, **l'absorption des coûts est indissociable d'une politique de réduction des déchets** : « *en réduisant nos volumes de déchets et en ajustant mieux les portions, nous dégagons des marges qui nous permettent de compenser le surcoût que représente l'achat de denrées bio* », explique le responsable. Pour bien gérer les surcoûts, d'autres pistes existent : la régularité des approvisionnements, une logistique adaptée, la priorité donnée aux produits de saison...

## Les points d'attention pour agir !

### Stimuler le changement

À terme, l'installation de nouveaux producteurs bio et la généralisation de ce type d'alimentation sur un territoire contribueront nécessairement à amortir les surcoûts. L'occasion donc de **faire évoluer les pratiques et les esprits des acheteurs de la restauration collective**, souvent habitués à commander auprès de grossistes généralistes dont les contraintes sont différentes de celles d'un producteur local et/ou

bio. « *En travaillant avec des acteurs de proximité, les acheteurs sortent d'une relation classique de client à fournisseur pour devenir des développeurs du territoire* » pointe Marie Bouchez, responsable de projets chez AProBio, convaincue que la **restauration collective peut également servir de levier au développement de la demande chez les particuliers** : en prenant l'habitude de consommer des produits estampillés bio et/ou local dans leur restaurant quotidien, les convives peuvent vite se faire les premiers ambassadeurs de ces produits goûteux et plus protecteurs de l'environnement.

## L'Implication de tous

Condition sine qua non du succès, l'implication de tous les acteurs passe par un **travail de sensibilisation que portent de nombreux acteurs**, « *Dans le cas d'une gestion directe, le succès de l'introduction de produits locaux et bio dans un établissement de restauration collective suppose la mise en place d'un cercle vertueux* », explique Marie Bouchez, responsable de projets chez AProBio. « *Les usagers et leurs familles peuvent pousser le chef d'établissement à s'engager, charge à lui de porter la démarche auprès des services.* » Le travail de conviction ne fait alors que commencer : « *il faut que les gestionnaires, les chefs de cuisine et leurs agents, les diététiciens et les services des marchés publics avancent main dans la main pour définir le montant des achats, fixer leur seuil d'exigence, élaborer les menus, contractualiser avec les fournisseurs...* »

## L'arme subtile des marchés publics

« *C'est un levier essentiel* » explique Marie Bouchez. « *Bien définis, les besoins exprimés dans l'appel d'offre permettent de favoriser l'approvisionnement local. Encore faut-il que ce soit porté par les acheteurs publics* ». En phase de préparation, ces derniers peuvent s'appuyer sur les projets alimentaires territoriaux, créés par la loi d'avenir sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Plusieurs astuces : fixer des délais de livraison précis, prévoir des critères environnementaux, l'allotissement ...

## Téléchargez le dossier complet du Cerdd :

## Développer une restauration collective locale et bio

Format : PDF Poids : 210,36 ko

## Identification

Auteur :  
CERDD

Date de publication :  
Mars 2018

Taille du document :  
web

Échelle géographique :  
Régional / National

## **Découvrez d'autres contenus similaires**

**Infographie "restauration collective..."**

**Guide "restauration collective, favor..."**

**Guide "comment concilier restauration..."**

Le 22.09.2016

**Gaspillage alimentaire en restauration collective**

**Dossier "Restauration collective"**

Le 11.10.2017

**La journée de la restauration collective des Hauts-de-France**

**L'approvisionnement de la restauratio...**

**A PRO BIO : la restauration collective com...**

**Guide "restauration collective respon..."**

**Localim : la boîte à outils des achet...**

Le 09.11.2016

**Journée de la restauration collective des hauts-de-France - Arras**

**Vidéo "Une restauration collective du..."**