

Département
de la Sarthe

COMMENT METTRE PLUS DE PRODUITS LOCAUX DANS LES ASSIETTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Conférence des Territoires
16 mai 2018

Département de la Sarthe

INTERVENANTS :

- **Didier Girard, Ingénieur Restauration collective, Président du CLAND Sarthe (Comité de Liaison Alimentation Nutrition Départemental)**
- **Isabelle Leballeur : Maire de Pruillé le Chetif, Productrice, Membre du Bureau de la Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire**
- **Jézabel Joalland : Chef de Bureau Agriculture Environnement du Département de la Sarthe**

DÉROULEMENT DE L'ATELIER

1- Introduction

Intervention de Monsieur Vallienne
Rappels Définitions

2- Quels sont pour vous les rôles de votre service de restauration ? Pourquoi plus de produits locaux dans les assiettes ?

3- Table ronde

Actualité nationale
Panorama de la production agricole sarthoise
Exemple des pommes, poire et de la viande de volaille
Focus sur la question des coûts
Un projet dédié pour les EHPAD

4- Conclusion



Département de la Sarthe

RAPPELS SUR LES TERMES UTILISÉS EN APPROVISIONNEMENT LOCAL

- **Produits locaux :**

Produits dont le lieu de production * est le plus proches possible du lieu de consommation en fonction :

- des produits demandés
- des volumes sollicités
- de la qualité demandée (bio, label rouge...)
- du niveau de transformation souhaité (bruts, 4ème gamme)
- de l'organisation des filières

*pouvant donc aller de la commune aux départements limitrophes voire la région

Département de la Sarthe

- **Produits alimentaires de qualité :**

Un produit reconnu par un signe officiel de la qualité et de l'origine : un SIQO (Agriculture biologique, label Rouge, AOP-AOC, IGP, STG) (notion officielle basée sur un cahier des charges précis) et conforme au plan de maîtrise sanitaire.

Et / ou un produit dont les caractéristiques lui permettent de satisfaire les besoins exprimés ou implicites des consommateurs. La qualité est donc dans cette deuxième proposition une notion relative basée sur le besoin.

Les principales caractéristiques que nous pouvons reconnaître à un produit alimentaire servi en restauration collective sont :

- Appartenir à un signe officiel de la qualité et de l'origine : un SIQO (Agriculture biologique, label Rouge, AOP-AOC, IGP, STG)
- Respecter la saisonnalité de son lieu de production
- Respecter le principe de localité en fonction des possibilités de production
- Posséder une bonne traçabilité
- Une durabilité prise en compte (cycle de vie complète du produit : production, transport, commercialisation, gaspillage...)
- Un usage dans un ensemble respectant l'équilibre nutritionnel physiologique des personnes...
- Respecter les normes sanitaires

Cette liste pourrait être allongée en fonction des besoins exprimés par les consommateurs



Département de la Sarthe

- **Circuits de distribution**

Circuit court : Mode de commercialisation des produits agricoles faisant intervenir au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur

- **la vente directe** du producteur au consommateur
- **la vente indirecte** s'il n'y a qu'un seul intermédiaire (commerces de proximité, GMS, restauration collective et commerciale).

Circuit alimentaire de proximité : toute organisation d'acteurs du territoire permettant de fournir aux habitants de ce territoire des produits alimentaires locaux. Notion liée à la provenance géographique des produits.

DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION AUX ENJEUX DU DEPARTEMENT

Chiffres clés de la restauration collective

CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR



2 marchés


60%
EN GESTION DIRECTE
(ou autogérée), la réalisation des repas est gérée en interne.


40%
EN GESTION CONCÉDÉE
(ou sous contrat), la réalisation des repas est confiée à une société de restauration externe, prestataire de services.

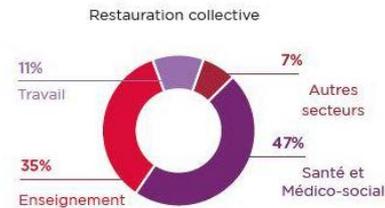
© Restau'Co – Le réseau de la restauration collective en gestion directe

Département de la Sarthe

Chiffres clés de la restauration collective

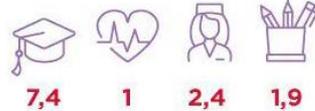
CHIFFRES CLÉS PAR SEGMENT*

Une offre qui concerne toute la population à tous les moments de la vie

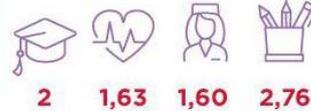


La gestion directe est fortement implantée dans les secteurs Santé-Médico social et Enseignement, deux secteurs à dominante publique.

Nombre de personnes accueillies
par jour en moyenne
(millions)



Coût denrées par repas
(€ HT)



© Restau'Co – Le réseau de la restauration collective en gestion directe

Les États Généraux de l'Alimentation

- **Concertation des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation de juillet à décembre 2017 pour des propositions partagées**

Les Etats Généraux de l'Alimentation ont rassemblé l'ensemble des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation (dont la restauration collective) de juillet à décembre 2017 autour de quatorze thématiques, parmi lesquelles :

- ❖ Rendre les prix d'achat des produits agricoles plus rémunérateurs pour les agriculteurs
- ❖ Faciliter l'adoption par tous d'une alimentation favorable à la santé
- ❖ Développer la bio-économie et l'économie circulaire
- ❖ Assurer la sécurité sanitaire de l'alimentation française
- ❖ Lutter contre le gaspillage alimentaire.

- **Objectifs de la politique alimentaire 2018 – 2022**

Extrait des objectifs de la feuille de route 2018-2022, de la politique de l'alimentation du 21/12/17, retenus par les 14 groupes de travail en proposition pour renforcer la nouvelle loi :

- ❖ Pérenniser la capacité de la production agricole française
- ❖ Promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement
- ❖ Adopter une approche de l'alimentation conjuguant équilibre nutritionnel et plaisir
- ❖ Assurer un haut niveau de sécurité sanitaire
- ❖ Réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

En plus, s'appuyer sur les objectifs « CNA » Comité National de l'Alimentation (parlement de l'alimentation)

- ❖ Améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis, sur la base des recommandations formulées par : GEMR-CN.
- ❖ Reprendre certains avis, AVIS 78 – du 4 Juillet 2017 « Alimentation en milieu Hospitalier » :
 - Améliorer le service en salle à manger (priorité au petit déjeuner et déjeuner)
 - Encourager l'innovation culinaire et technologie (cuisson basse température)
 - Encourager les relations filières AMONT (faire du sourcing) et AVAL acheteur
 - Rendre le résident plus acteur de ses choix alimentaires.

- **Objectifs de la politique alimentaire 2018 – 2022**

- ❖ S'appuyer également sur Charte «Mieux manger, moins jeter en EHPAD » Décembre 2015 (extraits) :
 - Informer, sensibiliser, associer les résidents et les familles (CSV) à cette démarche
 - Évaluer les impacts sur la satisfaction des résidents.

- **La restauration collective un levier pour améliorer la qualité des repas et augmenter la part de produits durables**

- ✓ **Des actions pour répondre aux objectifs**

Parmi les actions retenues, le gouvernement s'appuiera sur la restauration collective pour réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable et conforter la viabilité économique des exploitations :

- ❖ Porter d'ici 2022 à 50% la part des produits durables dans la restauration collective (signes de qualité, respect de pratiques environnementales vertueuses) dont 20 % BIO et produits sous signes officiels de qualité et d'origine (Agriculture biologique, label Rouge, AOP-AOC, IGP, STG).... Amendement de MARS 2018
- ❖ Former les acheteurs (ex. Formation à l'achat public favorisant les produits locaux : Améliorer la définition du besoin (Cahier Clauses Techniques Particulières) ; Bien définir les critères de pondération pour le choix (ex. . 40% prix et 60% Critères qualitatifs)).

✓ Des actions pour répondre aux objectifs

- ❖ Renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire et favoriser le développement du don alimentaire :
 - Mise en place d'un diagnostic sur la chaîne alimentaire
 - Évoluer vers de don des excédents de productions des cuisines vers les associations (un seuil de production journalier sera défini) Amendement de MARS 2018

✓ Le rôle des services de restauration

Les services de restauration s'inscrivent complètement dans ses objectifs au travers de leurs missions :

- ❖ Prendre en compte les besoins physiologiques/nutritionnels des résidents et des convives des restaurants
- ❖ Veiller tout particulièrement à garantir la qualité organoleptique (saveur, goût, aspect...) et nutritionnelle des repas servis, tout en assurant la sécurité alimentaire de ses consommateurs.
- ❖ S'engager à développer et à améliorer en continu la qualité de ses prestations
- ❖ Maîtriser les coûts du repas et de son compte d'exploitation.

Conclusion

La démarche du projet AMI enclenchée par le Département permet d'anticiper les obligations qui seront définies dans la nouvelle loi.

Les enjeux du Département

- **Conforter les bassins de productions agricoles et les emplois induits dans notre département**
 - ❖ Renforcer les dynamiques territoriales autour de projets multi-acteurs pour permettre à l'offre en produits locaux de s'organiser afin de répondre aux besoins de la restauration collective (EHPAD, collèges, lycées, etc)
 - ❖ Promouvoir les métiers de la production agricole et de la restauration, et renforcer le lien entre ces différents métiers
 - ❖ Maintenir la valeur ajoutée au sein des exploitations
- **Répondre aux attentes de la société et à l'enjeu de santé public en améliorant la qualité des repas**
 - ❖ Augmenter la consommation de produits de proximité frais, de saison et les produits sous signe officiel de qualité...
 - ❖ Conforter une approche éducative du repas auprès des convives (travailler sur le goût, sur la diversité des aliments, sur les apports nutritionnels, etc.)
- **Décliner le concept de la prise en compte de l'environnement dans le cadre de la restauration collective**
 - ❖ La lutte contre le gaspillage alimentaire,
 - ❖ Les économies d'énergies
 - ❖ Le développement d'une alimentation durable.

Les enjeux du Département

Concrètement pour répondre à ces enjeux, le Département agit et accompagne le développement de produits locaux dans la restauration collective en s'appuyant sur :

- son programme agricole. Nous accompagnons les agricultures dans leurs projet de transformation à la ferme, ainsi que le Chambre et le GAB pour les actions qu'ils mènent sur l'approvisionnement local depuis plus de 10 ans;
- sur les restaurants scolaires des collèges. Un travail important est mené depuis 2008 par Emmanuel POSSON et son équipe, par des Chefs cuisiniers référents par bassins, par les Chefs cuisiniers et les équipes de restauration pour garantir la qualité nutritionnelle dans les assiettes des collégiens et soutenir l'agriculture locale. L'achat local représente aujourd'hui 45% en moyenne.

Pour atteindre ce chiffre, le Département à mener différentes actions avec l'AMF, les Pays, la Chambre d'Agriculture et le GAB72 pour mobiliser les acteurs de la restauration collective du territoire afin de permettre à l'offre de s'organiser.

La démarche proposée s'inscrit dans ces enjeux.



Département
de la Sarthe

Projet EHPAD

LA DÉMARCHE D'ACCOMPAGNEMENT

L'objectif de la démarche est d'expérimenter des actions au sein des EHPAD pour évaluer les conditions de succès de l'approvisionnement local afin que d'autres établissements du territoire puissent s'en inspirer.

Intérêt de la démarche pour les établissements

- ❖ S'engager dans une démarche de progrès en commençant par l'établissement d'un diagnostic
- ❖ Se fixer un objectif d'approvisionnement local et mobiliser une équipe pluridisciplinaire autour d'un projet partagé.
- ❖ Trouver des solutions avec les autres acteurs du territoire => aboutir à un partage d'expériences, de la mutualisation, des démarches collectives.
- ❖ Etre accompagné dans une démarche de changement.
- ❖ Trouver de l'information et être en lien avec les producteurs.
- ❖ Sécuriser ses commandes (éviter les pièges).

L'accompagnement et ses étapes

Evolution des dates : Le rétroplanning prévu initialement a pour objectif de fixer le cap. Il est amené à évoluer en fonction de la réalité du terrain et de ce qui sera construits avec les EHPAD, pour exemple la réunion « Rencontre entre établissements retenus » était initialement envisagée mi-mars. Toutefois, nous serons vigilants pour ne pas trop dévier.



PRÉSENTATION DU DIAGNOSTIC DE LA FONCTION RESTAURATION

Le diagnostic de la fonction restauration ne sera pas réalisé dans une approche de contrôle, mais dans une approche de dialogue et de concertation. Le diagnostic de la fonction restauration n'est pas réalisé dans une approche de contrôle mais dans l'objectif de définir avec les établissements les actions pertinentes et réalisables pouvant être mises en œuvre à court, moyen ou long terme.

Le diagnostic de la fonction restauration en trois phases



Les grandes lignes du questionnaire

- **Fonctionnement général**
- **Moyens humains**
- **Locaux et matériel**
- **Coûts**
- **Achats**
- **Pratiques en cuisine**
- **Actions menées, projets**
- **Démarche d'accompagnement**
- **Travail en réseau**
- **Gestion documentaire**



BIEN MANGER POUR BIEN ÊTRE

Les ingrédients pour réussir un plateau repas dans une vision globale



Des achats maîtrisés
Des matières premières contrôlées

Des personnels qualifiés :

- politique qualité
- formation



Un plan de contrôle
et de traçabilité
(fiche de vie des
produits)



Des matériels performants
(avec un plan de maintenance)



Maîtrise de la fabrication
(processus)
Des fiches techniques (recettes)



Les commandes patients :
-des services de soins
-des restaurants du personnel



De l'hygiène et de la sécurité
(maîtrise du risque infectieux)



Département de la Sarthe

