

# Etude de la restauration collective pour le Projet Alimentaire Territorial des Communautés de Communes du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne

Vincent VALENTIN  
14 septembre 2021



# Déroulé de la restitution

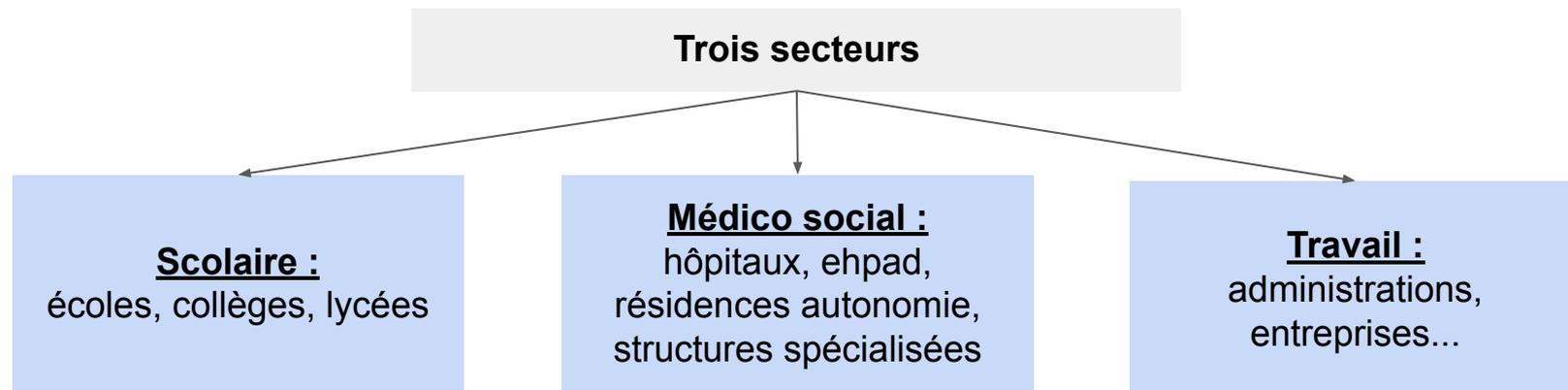
- **Mot de bienvenue** (10 min)
- **Présentation des contexte, objectifs, méthodologie et résultats de l'étude** (30 min)
- **Discussion autour des résultats** (20 min) 
- **Présentation des préconisations d'actions** (20 min)
- **Discussion autour des préconisations** (30 min) 

# Contexte de l'étude



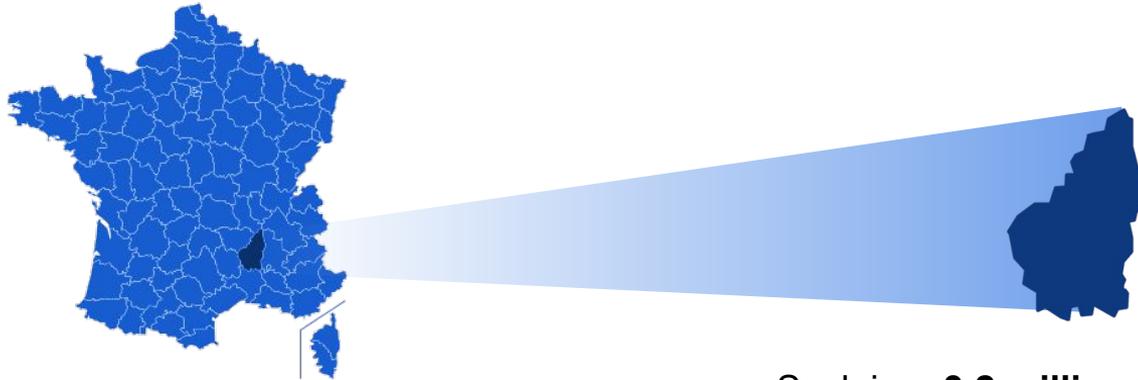
## Définition de la restauration collective

- Restauration hors domicile
- Caractère social : prix modéré = prise en charge d'une partie du coût



+ autres : accueil, pénitencier...

# La restauration collective en France et en Ardèche



**20,2 milliards d'euros** de CA en moyenne  
**8 millions** de repas / jour  
(Etude Xerfi, 2016)

Scolaire : **3,2 millions** de repas / an  
Medico-social : **6,1 millions** de repas / an  
(Parc Naturel Régional des Monts  
d'Ardèche, Terralim, & Tero, 2020).

## Quelques éléments de fonctionnement de la restauration collective

### Plusieurs modes de gestion

Gestion **directe**

VS

Gestion **conçédée**

(et gestion mixte)

### Plusieurs type de cuisine

Cuisine **sur place**

VS

Cuisine centrale **avec liaison**  
vers des établissements  
satellites

# La loi Egalim, une loi ambitieuse pour la restauration collective

## Les principales mesures de la Loi Egalim (2018) pour la restauration collective :



**50 % produits "durables"**  
**20 % produits AB**



**Plan de diversification des sources de protéines**



**Diagnostic et plan de lutte contre le gaspillage alimentaire**



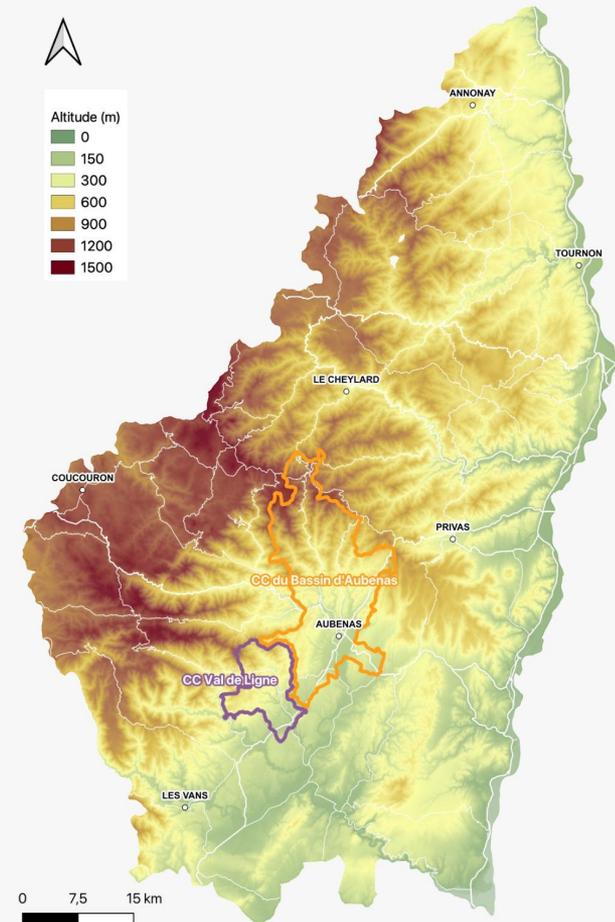
**Expérimentation du menu végétarien 1 fois / semaine**



**Interdiction des ustensiles, contenants et bouteilles plastiques**

# L'Ardèche et les CC du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne

- **Territoire rural avec un fort relief**
- **Restaurants collectifs dispersés**
- **Diversité de filières agricoles**
- **Identité alimentaire** attachée aux produits ardéchois



# L'étude "restauration collective" au sein du PAT

## Plan d'action du PAT en 5 thématiques

- Foncier – installation – transmission – filières
- Développement et promotion de l'offre alimentaire locale
- Lien entre le territoire et ses entreprises agroalimentaires
- Consommation locale et de qualité pour les citoyens
- **Consommation locale et de qualité en restauration collective et commerciale**

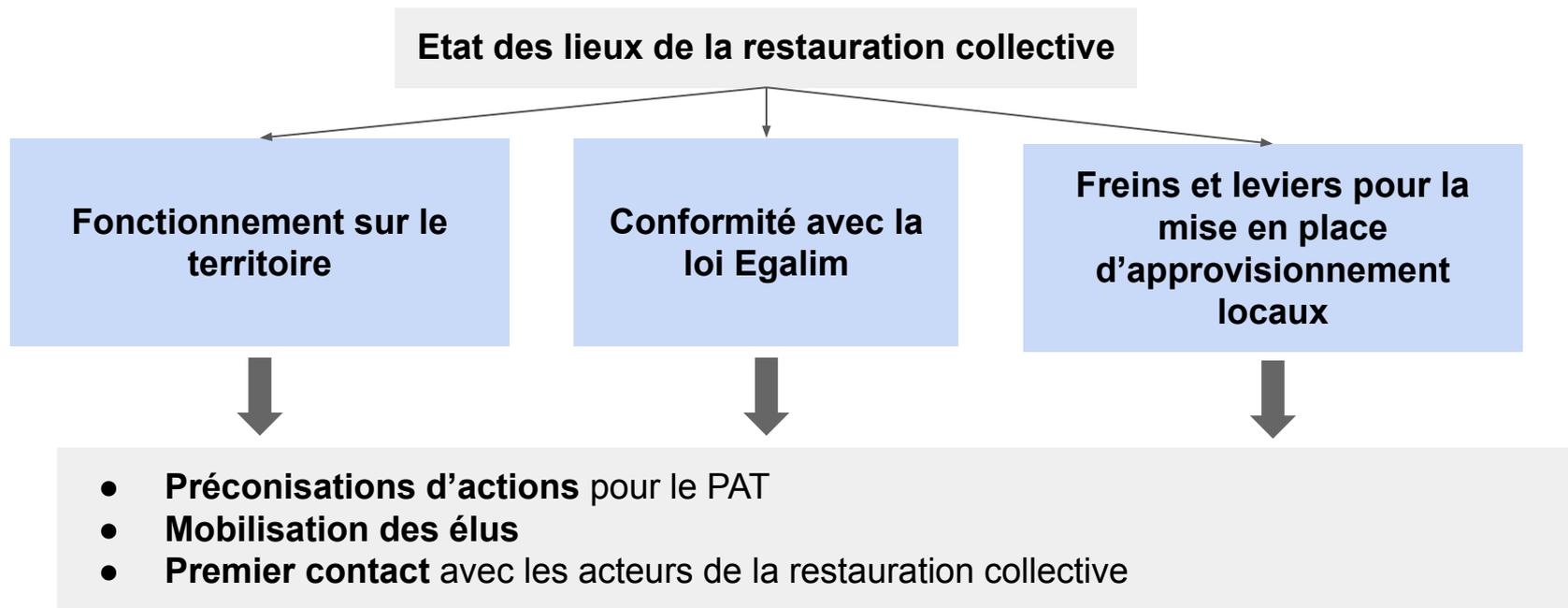


**Etude sur la  
restauration collective**

# Objectifs de l'étude



Objectifs formulés par les acteurs du PAT puis précisés avec Léa Delsaut



# Méthodologie



## Deux modalités d'enquête selon les acteurs impliqués

### Restaurants collectifs servant des repas

Questionnaire en ligne



44 réponses = 73 structures représentées sur 109 recensées

Bonne représentativité : **2/3 des structures**

### Prestataires et cuisines centrales

Entretiens



4 entretiens

10 structures recensées

→ **Compilation des données dans un tableur pour leur traitement**

# Résultats



## Axes de résultats

- ❖ **Fonctionnement des structures de restauration collective et nombre de repas servis sur le territoire**
- ❖ **Approvisionnements, notamment locaux**
- ❖ **Mise en conformité avec la loi Egalim**
- ❖ **Gaspillage alimentaire et la gestion des biodéchets**
- ❖ **Connaissance du PAT et intérêt pour des actions préfigurées**

**Fonctionnement des  
structures de  
restauration collective  
et nombre de repas  
servis sur le territoire**



## Personnel et formation

- Personnel **pas toujours formé**
- **Problèmes de recrutement**
- **Métiers peu valorisés**, alors même qu'ils sont au cœur d'enjeux de santé, d'éducation et d'alimentation de qualité

## Relations entre prestataires et structures en gestion concédée

- **Bonnes relations professionnelles**
- Une **minorité est satisfaite du goût des repas et de la qualité des produits** ; souhait de **passer en gestion directe** ; frein principal : **investissement** dans une cuisine.
- **Pas d'offre convenant aux crèches.**

## Locaux et équipement de cuisine

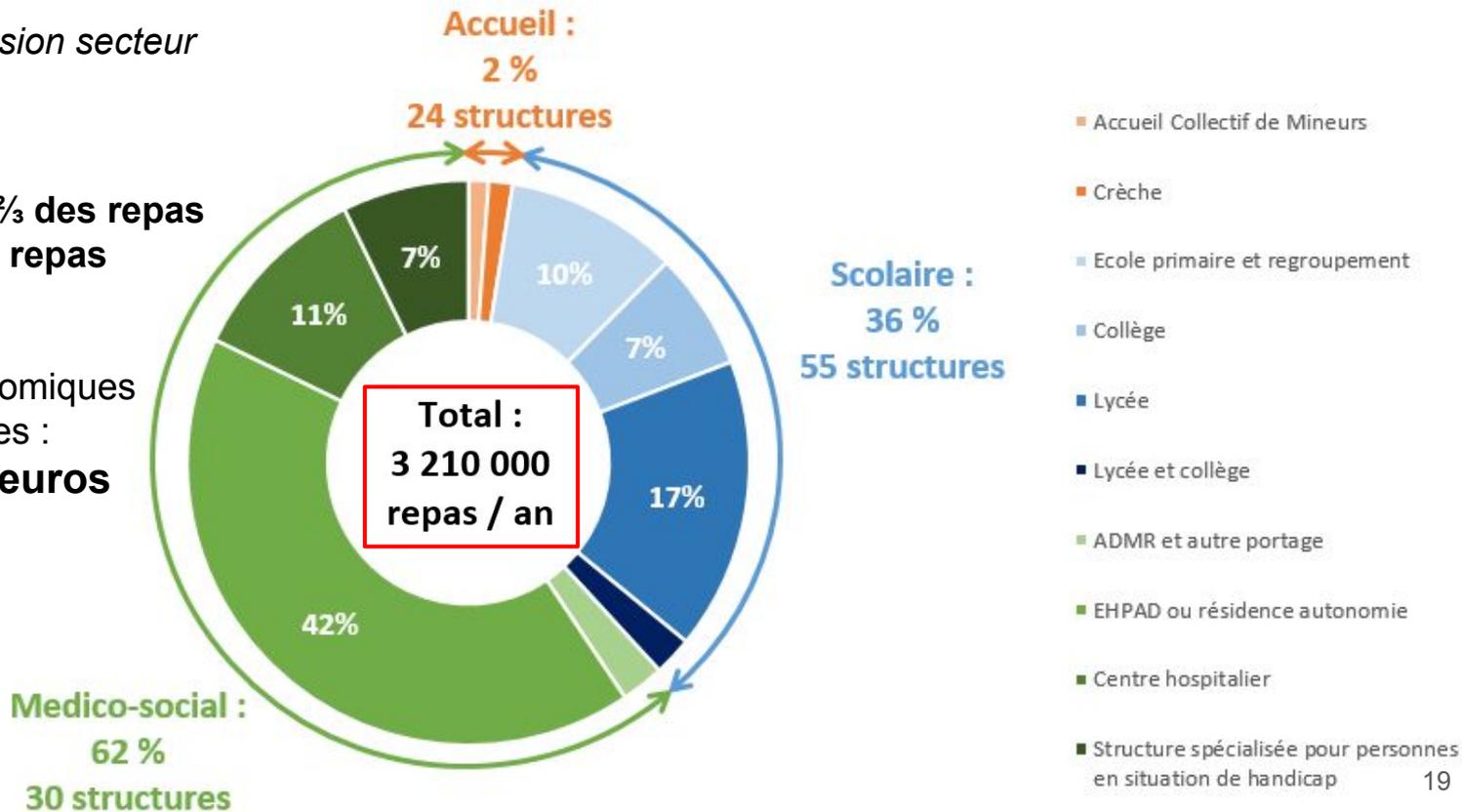
- **Prestataires : bien équipés**
- **25 cuisines en fonctionnement**, dont 7 uniquement pour des liaisons
- **Cuisines fonctionnelles inutilisées**



# Nombre de repas annuel par type de structure et par secteur

**Remarque :** exclusion secteur du travail

- **Médico social :**  $\frac{2}{3}$  des repas
- **Scolaire :**  $\frac{1}{3}$  des repas
- Retombées économiques locales potentielles : **5,6 millions d'euros**



## Caractérisation du fonctionnement par type de structure

	Gestion prévalente	Fonctionnement prévalent	Période de fonctionnement	Taille type (repas/jour)	Repas par jour
Ecole primaire	Concédée	En liaison	Période scolaire (36 semaines) 5 jours par semaine	60	Midi
Secondaire public	Directe	Sur place	Période scolaire (36 semaines) 5 jours par semaine	Entre 150 et 1200	Midi
Secondaire privé	Concédée	Sur place	Période scolaire (36 semaines) 5 jours par semaine	Entre 100 et 1300	Midi
Crèche	Soit en gestion directe sur place, soit en gestion concédée avec liaison		40 semaines / an 5 jours par semaine	25	Midi
ACM	Concédée	En liaison	Dépend des structures (période de vacances, mercredi d'école...)	40	Midi
EHPAD et résidences autonomie	Directe ou concédée	Sur place	Toute l'année	260	Matin, Midi, Soir

**Petites structures de restauration collective**

# Approvisionnement locaux



# Approvisionnement en denrées alimentaires

- Appel à **des producteurs locaux** de manière ponctuelle ou habituelle
- **Aucune mutualisation de livraison n'existe**
- **Groupements d'achat : complexifient parfois le recours aux producteurs locaux**



# L'approvisionnement local

- **Fruits, légumes et viande** d'origine locale : déjà utilisés mais **problèmes pour s'en procurer et motivations pour augmenter ces approvisionnements**, en AB ou non
- **Produits laitiers** d'origine locale : **bien présents**
- **Faible recours aux céréales et produits transformés** d'origine locale

Type de denrée	Volumes nécessaires
Pain	160 t
Céréales, pomme de terre, légumineuses	190 t
Légumes	160 t
Fruits	100 t
Œufs	900 000 unités
Viande	100 t
Laitage dont fromages	185 t 35 t
Poisson	30 t
Produits sucrés	40 t
Matières grasses	30 t

# Les fournisseurs locaux de la restauration collective

- **Intermédiaires, comme D'Ardèche et de Saison**
  - L'offre du territoire est **trop faible** pour satisfaire la demande
- **Producteurs et transformateurs locaux**
  - Demandent plus de **flexibilité** mais sont plus **réactifs**
  - **Parfois référencés** dans des groupements ou centrales d'achat
  - Les acteurs de la restauration collective souhaitent **mieux les connaître** (frein)
- **Commerces de proximité, GMS, marchés locaux**
  - Mobilisés par les petites structures



## D'autres freins repérés pour les approvisionnements locaux et de qualité



**Le prix des denrées et la volonté de ne pas augmenter le coût matière**



**Le manque de main d'oeuvre**



**La multiplication du nombre de fournisseurs**



**L'irrégularité des approvisionnements locaux**

## Pourquoi favoriser les approvisionnements locaux ?

- Potentielles retombées économiques pour le territoire : **5,7 millions d'euros** si 100 % d'approvisionnements locaux (*Coût matière d'un repas midi ou soir = 2 € ; matin = 0,50 €*)
- **Soutien du secteur agricole et agro-alimentaire** du territoire et des **emplois locaux**
- Maintien du paysage, qualité des repas servis...

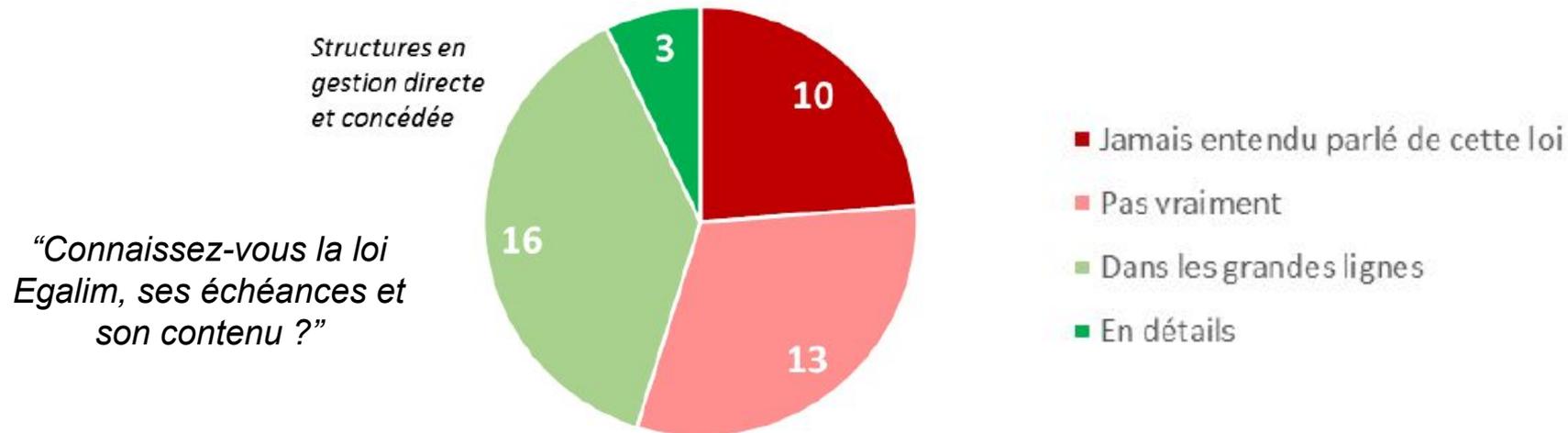
## Quelle vision des produits locaux par les interrogés ?

- **Toutes les structures : souhait d'augmenter** leurs approvisionnements locaux
  - Motivations exprimées : soutien à l'**économie locale** ou aux **circuits courts**, recours à des **produits de qualité**
  - Perception des produits locaux : **très positive**
  - Pour autant, quasiment **aucune** structure **n'est prête à augmenter son coût matière**
- Enjeu : **organiser la mise en place de tels approvisionnement locaux** avec les producteurs existants et **installer des producteurs** privilégiant ce débouché

# Mise en conformité avec la loi Egalim

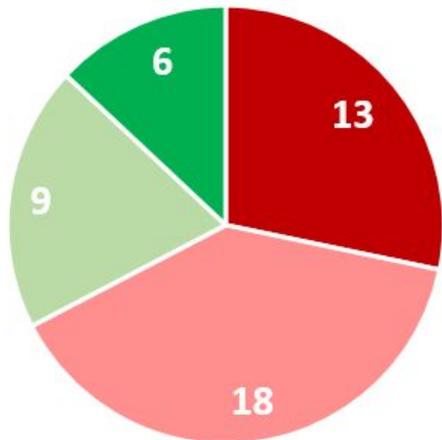


## Connaissance et vision de la loi Egalim



- **Plus de la moitié ne connaît pas cette loi**, surtout en **gestion concédée**
- **Nombreuses mesures déjà en vigueur**
- **Sociétés de restauration connaissant bien les mesures**
- **Confusions**
- **Loi Egalim perçue comme une opportunité**

## Score du respect de la loi Egalim



■ [20,40] %

■ [40,60] %

■ [60,80] %

■ [80,100] %

- **Médico-social : le moins avancé**
- **Petites structures en gestion concédée : peu avancées**
- Mesures peu respectées : **approvisionnement en produits « durables »** et **plan de diversification** des sources de protéines
- Menus végétarien : **bien respecté** mais **réticences** pour la mise en place ; certains cuisiniers souhaitent **travailler sur ces menus**

*Degré d'avancement dans le respect de la loi Egalim des structures*

# Gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets



## Etat des lieux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Levier majeur pour allouer plus de moyens financiers sur des produits locaux ou de qualité**

*Etude ADEME : coût complet du gaspillage = 0,68 € / repas dont 0,27 € de denrées alimentaires*

- Actions mises en place : **pré-inscription obligatoire des convives, choix des portions servies**
- Peu de structures ont mis en place des **pesées de restes** alimentaires. Elles permettraient pourtant de **faire évoluer** les recettes ou de réduire les **grammages**
- **Surplus** de préparation non servis ou de denrées brutes : **parfois réemployés**

## Mode de gestion des biodéchets par les structures de restauration

- **Moitié des structures jettent leur bio-déchets** avec les autres déchets
- Petites structures : **compostage sur place facile à mettre à œuvre** à l'aide de composteur

*Structures en gestion directe, concédée, prestataires et cuisines centrales*



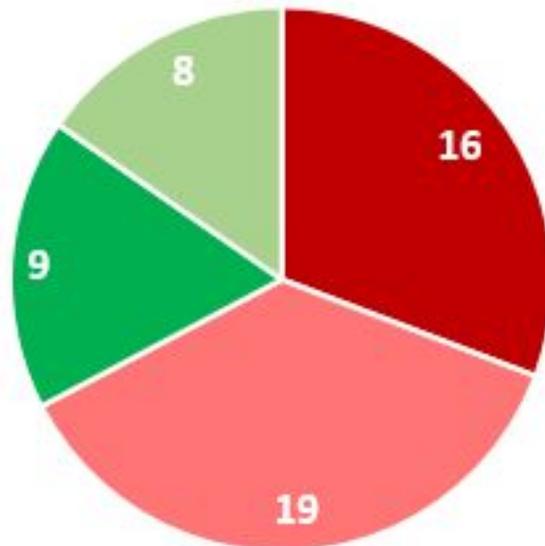
**Connaissance du  
PAT et intérêt  
exprimé pour  
certaines actions**



# Connaissance du Projet Alimentaire Territorial

- **Communication à améliorer**

*« Avez-vous déjà entendu parlé du Projet Alimentaire Territorial lancé par les communautés de communes du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne ? »*



- Non, je n'en avais jamais entendu parler
- Non, pas vraiment
- Oui, à plusieurs reprises
- Oui, un peu

## Intérêt des interrogés pour certaines actions

- Réunion sur la loi Egalim : **secteur médico-social**
- Accompagnement gaspillage alimentaire : faible intérêt de la **gestion concédée**
- **Moyens de communications pour porter à la connaissance des convives leurs démarches d'engagement** : grand intérêt
- **Réunions visant à favoriser leurs approvisionnements locaux et de qualité** : grand intérêt

## Intérêt pour les actions proposées

- **Engager une démarche d'approvisionnement plus durable et local avec le prestataire** : 17 structures intéressées
- **Rédaction des marchés publics pour favoriser des approvisionnements locaux** : 3 structures intéressées
- **Mieux connaître les fournisseurs en produits ardéchois** : très grand intérêt
- **Outil facilitant la quantification des achats alimentaires telle que demandée par la loi Egalim** : grand intérêt

# Temps d'échange sur les résultats

# Préconisations



## 6 catégories d'actions

- ❖ **Communiquer sur la place de la restauration collective, la loi Egalim, les enjeux des approvisionnements locaux et le PAT**
- ❖ **S'appuyer sur les initiatives existantes et en développement**
- ❖ **Proposer des accompagnements et des formations dédiées à la restauration collective**
- ❖ **Créer un réseau de cuisinier et cuisinières et organiser des rencontres**
- ❖ **Favoriser la mise en place d'approvisionnements locaux en restauration collective**
- ❖ **Impulser des changements d'organisation dans les structures de restauration collective**

# Communiquer sur la place de la restauration collective, la loi Egalim, les enjeux des approvisionnements locaux et le PAT



## Mobiliser les élu(e)s et les acteurs de la restauration collective

**Motivation des acteurs : essentielle** pour la réussite de projets d'approvisionnements locaux ou de qualité.

- S'appuyer sur les **motivations exprimées**, et les **chiffres avancés**
- Mettre en avant et apprendre des **expériences réussies**
- **Sensibiliser** sur les **prix** des approvisionnements locaux et de qualité

# Revaloriser le métier de cuisinier et cuisinière en restauration collective

Métiers sont **au cœur** de nombreux **enjeux de société**

- Réaliser des **portraits de cuisiniers et cuisinières**
- Promouvoir ces métiers auprès des **étudiants d'hôtellerie-restauration**



## Organiser des réunions d'information sur la Loi Egalim selon différents groupes de structures

### **Secteur médico-social**

Motivation exprimée

Peu avancé sur la mise en  
conformité

Entrée : lutte contre le gaspillage  
alimentaire

### **Petites structures en gestion conçédée**

Mauvaise connaissance loi Egalim

Peu avancées sur la mise en  
conformité

CC compétente

Présence des prestataires  
souhaitable

## Améliorer la compréhension des mesures de la Loi Egalim

- **Dispositif d'appel** à mutualiser à l'échelle du département, du PNR ou de plusieurs CC/CA
- S'appuyer sur les **travaux du Conseil National de la Restauration Collective** (plan pluriannuel de diversification des sources de protéines)

## Diffuser les mesures de la loi Egalim à respecter et des outils correspondants

- **Diffusion des mesures et d'outils** par voie électronique  
(ex : outil de suivi des achats alimentaires)
- **Préciser les moyens de communication souhaités** pour porter à la connaissance des convives les démarches d'engagement des structures

## Pistes d'amélioration pour la communication du PAT

- **Faire part plus des avancées via les moyens déjà mobilisés**



**S'appuyer sur les initiatives existantes et en développement**

**ardèche**  
LE DEPARTEMENT



**ardèche**  
LE GOÛT

Chercher des complémentarités avec les initiatives en place et en développement pour éviter les redondances et mutualiser

- **S'appuyer sur :**
  - **PAT départemental** en construction
  - Travaux du projet de recherche-action **L'assiette et le Territoire (INRAE)**
  - Opération "**l'Ardèche s'invite au menu**" (**Ardèche le Goût**)
  - Projet d'insertion sociale en maraîchage : **Atouts Bouts d'Champs !**
  
- **Mutualiser** avec d'autres CC/CA **certaines actions**, d'autant plus que certaines s'engagent également dans des **PAT**

**Proposer des  
accompagnements et  
des formations dédiées  
à la restauration  
collective**



Constituer une offre mutualisée de formations et d'accompagnement adaptée aux acteurs de la restauration collective

**Nombreux organismes : formations et accompagnement visant la restauration collective**

**Pas d'offre claire à disposition** des structures de restauration collective

# Constituer une offre mutualisée de formations et d'accompagnement adaptée aux acteurs de la restauration collective

➤ **Rédiger une telle offre, avec :**

**Mise en conformité avec la loi Egalim**

**Lutte contre le gaspillage alimentaire** adaptée

- aux structures médico-sociales
- à de petites structures en gestion concédée

**Augmentation des produits « durables »** au titre de la loi Egalim, notamment des **produits bio**

**Passage en gestion directe**

**Montée en compétences** du personnel de cuisine

**Augmentation des approvisionnements locaux** en restauration collective

Rédaction de **marché public/contrat** pour **favoriser les approvisionnements locaux** :

- en gestion concédée, via le prestataire
- en gestion directe

**Réorganisation globale** de la préparation des repas, intégrant la mise en place d'une lutte contre le gaspillage alimentaire et l'augmentation des produits locaux et « durables »

# Développer une formation professionnelle dédiée à la restauration collective

**Aucune formation** dédiée disponible sur le territoire

- **Monter une formation adaptée** aux enjeux de la restauration collective avec le Lycée Hôtelier de Largentière (lien au projet du château ?)



**Créer un réseau de  
cuisinier et cuisinières  
et organiser des  
rencontres**



Favoriser les échanges de pratiques et d'expériences entre cuisiniers/cuisinières de restauration collective

**Cuisiniers et cuisinières : intéressé(e)s pour rencontrer des collègues et échanger**

Idées de thématiques :



Les **recettes de menus végétariens** utilisant des produits locaux et le **recours aux légumineuses**



Les **modes de préparation** de la viande pour **valoriser les viandes de qualité**



La mise en place de la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et les **menus anti-gaspillage**



L'organisation en cuisine pour travailler des **denrées brutes locales**



La mise en place d'**approvisionnements locaux ou « durables »** à budget constant

**Favoriser la mise  
en place  
d'approvisionnements  
locaux en restauration  
collective**



## Engager un diagnostic sur les volumes de denrées disponibles pour la restauration collective

- Demander un **diagnostic à l'échelle du département**

## Mener les producteurs à travailler avec des logisticiens pour s'adresser à la restauration collective

Eviter la multiplication des fournisseurs

Logisticiens : mutualisation de l'offre et livraison, facturation

- **Favoriser la mise en relation** entre petits producteurs et logisticiens

# Constituer un catalogue des producteurs s'adressant à la restauration collective

Souhait : **mieux connaître les producteurs locaux**

- Recenser certains producteurs au sein d'un **catalogue**
  - Enjeu : ne pas faire concurrence aux logisticiens
  - Contacts, volumes moyens et période de production, zone de livraison, AB ou autre signe de qualité

## Recenser les demandes en produits locaux et les diffuser aux fournisseurs

- Recenser en détail les demandes de la restauration collective (“**catalogue inversé**”)
  - Quantités de chaque produit et fréquence des apports, conditions de livraison, éventuellement prix souhaité et contact
  - Liste à diffuser aux logisticiens et producteurs locaux

# Organiser un salon professionnel de la restauration collective

Objectif : **favoriser l'interconnaissance** des professionnels afin de bâtir de nouveaux liens commerciaux

- S'appuyer sur le **salon organisé par Ardèche le Goût** à l'échelle du département
  - Organiser un événement dédié ou une section dédiée aux acteurs de la restauration collective
  - Diffuser des affiches "type" à remplir avec zone de livraison possible, produits vendus, volumes moyens et périodes et labellisations

# Organiser des groupes de travail technique et logistique par filière

**Motivation exprimée** pour participer à de tels groupes

- Organiser des groupes de travail pour **fruits, légumes, viande et pain**
  - Producteurs AB et non AB
  - Hors pic de travail des producteurs : novembre à mars
  - Connaissance des contraintes de chacun pour mener à des ajustements mutuels

## Accompagner les producteurs installés à prendre en compte ce débouché

- **Comprendre les freins** des producteurs pour développer ce débouché
- Communiquer sur les **avantages** de ce débouché
- Informer sur les **démarches relatives** à la **commande publique**
- Diffuser l'**outil développé par le Civam** pour prendre en compte ce débouché
- Soutenir les projets s'orientant vers la restauration collective

## Accompagner l'installation de producteurs favorisant ce débouché

- S'appuyer sur les **communes en possession de foncier** pour installer des producteurs approvisionnant la restauration collective
- **Formations agricoles** devant présenter davantage de ce débouché et ses intérêts

# Développer une gamme de légumes transformés sur le territoire

**Manque : gamme de légumes transformés** locaux pour la restauration collective

**Légumeries : difficiles à rentabiliser**, mais des outils de transformation adaptés existent déjà sur le territoire

- Organiser des réunions avec les acteurs de la restauration collective intéressés, des producteurs et le groupe Vivacoop pour **préciser les attentes et contraintes** de chacun

## Favoriser le recours aux viandes locales

- Rassembler des structures motivées pour mutualiser leurs achats de viande locale afin de **résoudre les problèmes d'équilibre carcasse**
- Communiquer sur les **intérêts des viandes locales de qualité**

**Impulser des  
changements  
d'organisation dans les  
structures de  
restauration collective**



Favoriser le passage en gestion directe des petites structures le souhaitant

Motivation de structures pour un **passage en gestion directe** avec mise en place d'**approvisionnements locaux et de qualité**

- Proposer un **accompagnement** dans l'offre commune
- S'appuyer sur des **expériences locales réussies**

## Favoriser les mutualisations

- **Mutualiser la construction ou l'usage de cuisine** entre établissements de même nature ou non
- Explorer les possibilités d'**augmenter les nombres de repas préparés** par certaines structures
- Explorer les possibilités de **mutualisation de livraison et d'achats**

Etudier l'intérêt et les possibilités d'une cuisine centrale dédiée aux crèches

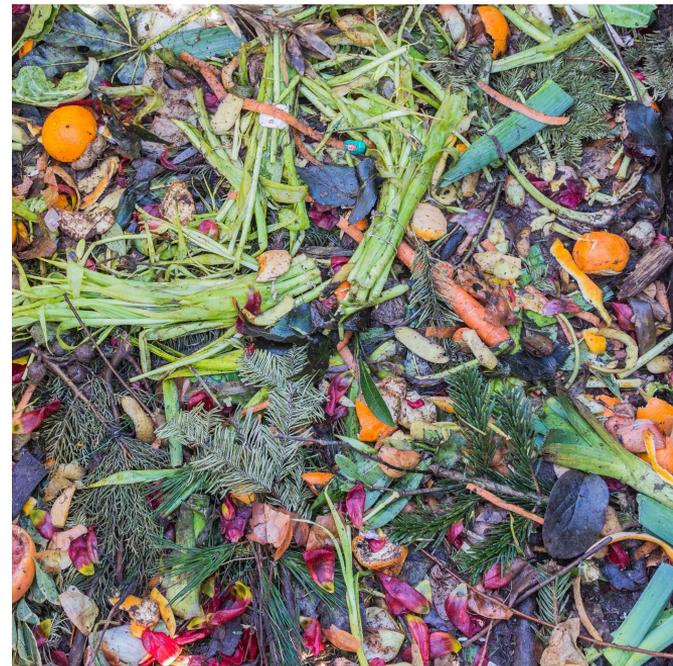
**Offre des prestataires pas adaptée aux besoins des crèches** et souhait de passage en **gestion directe** (répondre à ces besoins + approvisionnements locaux et AB)

- Organiser une réunion avec les crèches pour **mieux identifier les besoins, attentes et contraintes** des crèches



# Accompagner la mise en place du compostage des bio-déchets

- **Financer** la mise en place de **composteur** dans les structures de restauration collective et **délivrer les informations** relatives à leur utilisation
- Pour les grosses structures : explorer les possibilités (notamment juridiques) **d'arrangement avec des agriculteurs locaux** pour la réutilisation des biodéchets



# Temps d'échange sur les préconisations proposées

# Conclusion





**3,21 millions de repas par an** sont servis sur le territoire, hors secteur du travail, représentant une opportunité de **5,6 millions d'euros** pour le territoire

Le secteur **médico-social** représente **deux tiers de ces repas**

Une **grande partie des structures** présentes sur le territoire sont des **écoles primaires**, dont la majorité sont en **gestion concédée** et en **liaison**

Des **besoins d'accompagnement** dans la **mise en conformité avec la loi Egalim** : lutte contre le gaspillage alimentaire et approvisionnements "durables"



Des **offres locales inexistantes** pour répondre aux demandes de la restauration collective, **à développer**

Des **rencontres à organiser entre les offres** locales et les **demandes**

Des **réorganisation**, des **mutualisation** et des **décloisonnements** à explorer



**Commissions agricoles CCBA 21 septembre et CCVL 22 septembre**

**Merci pour votre  
attention !**

# Bibliographie (1)

- ADEME. (2016). Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective.  
<https://www.maire-info.com/upload/files/adem.pdf>
- Conseil National de la Restauration Collective. (2020). Les mesures de la loi Egalim concernant la restauration collective.  
<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/107125?token=7f4dc7d8fa81ad5670164c4da8f138948db9e0d043f78b3e9816a5667611649e>
- DRAAF Auvergne Rhône-Alpes. (2010). Analyse des freins au développement de l’approvisionnement local et/ou biologique de la restauration collective et des facteurs de réussite pour un approvisionnement significatif.  
[https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Analyse\\_des\\_freins\\_et\\_facteurs\\_de\\_reussite\\_cle0627a9.pdf](https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Analyse_des_freins_et_facteurs_de_reussite_cle0627a9.pdf)
- France Relance : 65 nouveaux projets alimentaires territoriaux sélectionnés. (2021). Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation.  
<https://agriculture.gouv.fr/france-relance-65-nouveaux-projets-alimentaires-territoriaux-selectionnes>
- Lessirard, Perret, Patier, & Richard. (2017). Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité.  
<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/83935?token=e47042fb1a48a67d0fb0ba21404de0be8c9b834fc453e3ba995464cede18cc75>

## Bibliographie (2)

- Le Velly, Bottois, Bréchet, Chazoule, Cornée, Emin, Praly & Schieb-Bienfait (2011). Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements. Dans Circuits courts : Contribution au développement régional (p. 187-194). EDUCAGRI.
- Le Velly, R., & Bréchet, J. P. (2011). Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective. Sociologie du Travail, 53(4), 478-492. <https://doi.org/10.1016/j.soctra.2011.08.009>
- Mon collège s'engage - Département de l'Ardèche. (2018). Ardèche Le Département. <https://www.ardeche.fr/689-mon-college-s-engage.htm>
- Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, Terralim, & Tero. (2020). Prospective territoriale et dispositif d'accompagnement pour une transition alimentaire en Ardèche, PHASE 1 : Diagnostic du système alimentaire ardéchois.
- Pays de l'Ardèche Méridional. (2013). Diagnostic agricole du Scot du Pays de l'Ardèche Méridional.
- Région Auvergne Rhône Alpes (2019, octobre). La Région dans mon assiette. La Région Auvergne-Rhône-Alpes. <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/554/23-la-region-dans-mon-assiette-au-menu-de-122-lycees.htm>
- REALISAB. (2014, avril). Restauration collective et Approvisionnement Local - Les clés de réussite. <https://webtrame.net/uploads/sites/bc2a2345e35fdcb6f5bd21221db2cbd852c74721.pdf>
- XERFI. (2016). La restauration collective. [http://www.themavision.fr/jcms/rw\\_485341/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir?portal=c\\_224282](http://www.themavision.fr/jcms/rw_485341/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir?portal=c_224282)

## Tableau de préconisations (1)

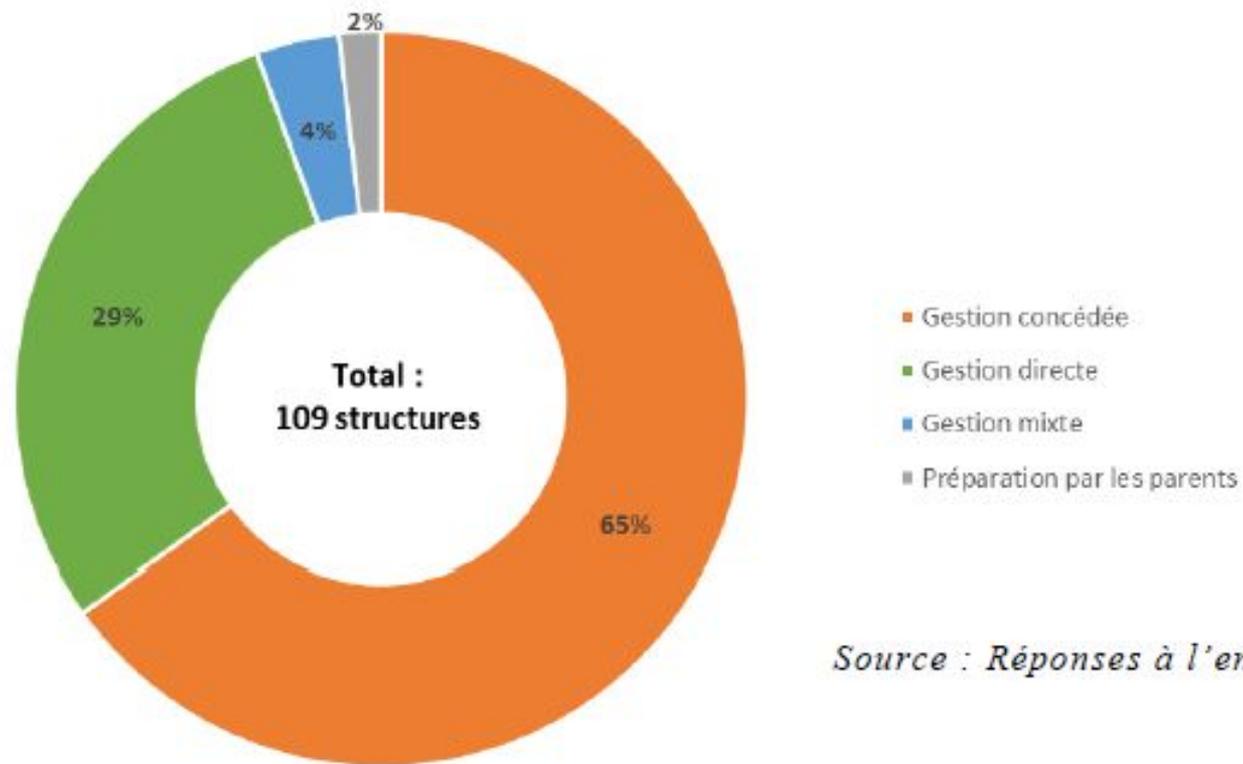
Action préconisée	Mode opératoire	Temporalité	Partenaires à impliquer
Communiquer sur la place de la restauration collective, la loi Egalim et les enjeux des approvisionnements locaux	Mobiliser les élu(e)s et les acteurs de la restauration collective	Transversal	
	Revaloriser le métier de cuisinier et cuisinière en restauration collective	2022-2023	Lycée hôtelier de Largentière
	Organiser des réunions d'information sur la Loi Egalim selon différents groupes de structures	Fin 2021 – début 2022	
	Améliorer la compréhension des mesures de la Loi Egalim	2022	
	Diffuser les mesures de la Loi Egalim à respecter et les outils correspondants	2022	
	Améliorer la communication autour du PAT	Transversal	
S'appuyer sur les initiatives existantes et en développement	Chercher des complémentarités avec les initiatives en place et en développement pour éviter les redondances et mutualiser	Transversal	Département de l'Ardèche, Ardèche le goût
Proposer des accompagnements et des formations dédiées à la restauration collective	Constituer une offre mutualisée de formations et d'accompagnement adaptée aux acteurs de la restauration collective	Fin 2021 – début 2022	Organismes d'accompagnement et de formation
	Développer une formation professionnelle dédiée à la restauration collective	2022 - 2023	Lycée hôtelier de Largentière
Créer un réseau de cuisinier et cuisinières et organiser des rencontres	Favoriser les échanges de pratiques et d'expériences entre cuisiniers/cuisinières de restauration collective	2022 - 2023	

## Tableau de préconisations (2)

Favoriser la mise en place d'approvisionnements locaux en restauration collective	Engager un diagnostic sur les volumes de denrées disponibles pour la restauration collective	2023	Département de l'Ardèche
	Mener les producteurs à travailler avec des intermédiaires pour s'adresser à la restauration collective	2022	
	Constituer un catalogue des producteurs s'adressant à la restauration collective	2022	
	Recenser les demandes en produits locaux et les diffuser aux fournisseurs	2022	
	Organiser des groupes de travail par filière	2023	
	Organiser un salon professionnel de la restauration collective	2023	Ardèche le goût
	Accompagner les producteurs installés à prendre en compte ce débouché	2022	CIVAM de l'Ardèche
	Accompagner l'installation de producteurs favorisant ce débouché	2022 - 2023	Communes
	Développer une gamme de légumes transformés sur le territoire	2022 - 2023	Vivacoop
Impulser des changements d'organisation dans les structures de restauration collective	Favoriser le recours aux viandes locales	2022 - 2023	
	Favoriser le passage en gestion directe des petites structures le souhaitant	2022 - 2023	
	Favoriser les mutualisations	2022 - 2023	
	Etudier l'intérêt et les possibilités d'une cuisine centrale dédiée aux crèches	2022	
	Accompagner la mise en place du compostage des bio-déchets	2022 - 2023	

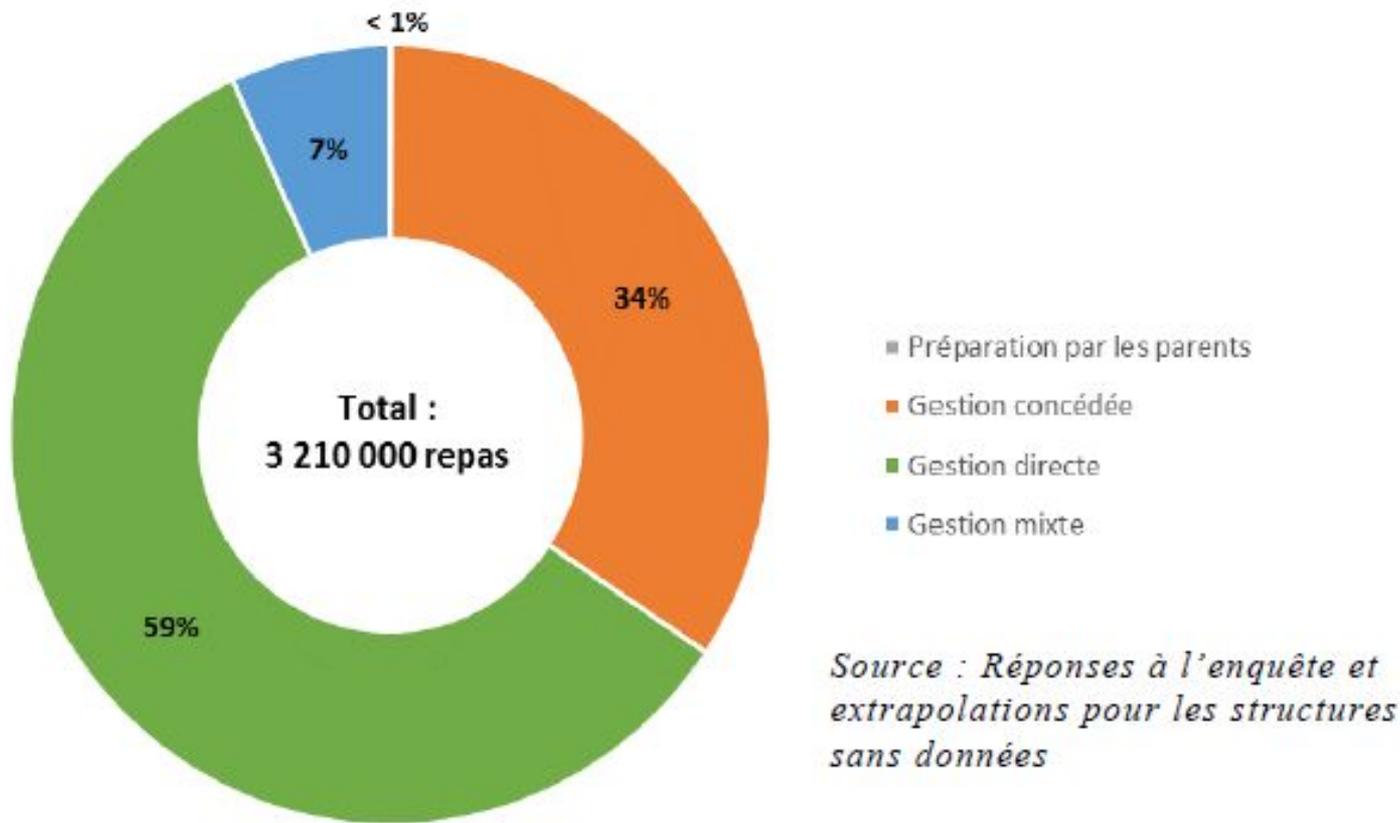
Mesures	Échéances	SECTEURS CONCERNÉS					
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique	Autres personnes morales responsables privées	
		Restauration scolaire (de la maternelle au lycée)	Établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, pouponnières, haltes-garderies, garderies et jardins d'enfants)	Restauration universitaire	Tout autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire, EPA...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPMA (samé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPMA (restaurants d'entreprise privée...)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1 <sup>er</sup> janvier 2022						
Information obligatoire des convives une fois par an	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Expérimentation de l'affichage de la nature des produits	Du 14 avril 2019 au 31 octobre 2021	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)	Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		Facultatif (pour les collectivités locales volontaires)		
Information nutritionnelle	30 octobre 2018						
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	30 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	
Expérimentation d'un menu végétarien par semaine	Du 1 <sup>er</sup> novembre 2019 au 1 <sup>er</sup> novembre 2021						
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1 <sup>er</sup> janvier 2025 (1 <sup>er</sup> janvier 2028 si < 2 000 habitants)						
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020						
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1 <sup>er</sup> janvier 2020						
Proposition de convention de dons aux associations habilitées	22 octobre 2020	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour	Si > 3 000 repas préparés/jour

# Mode de gestion des structures recensées

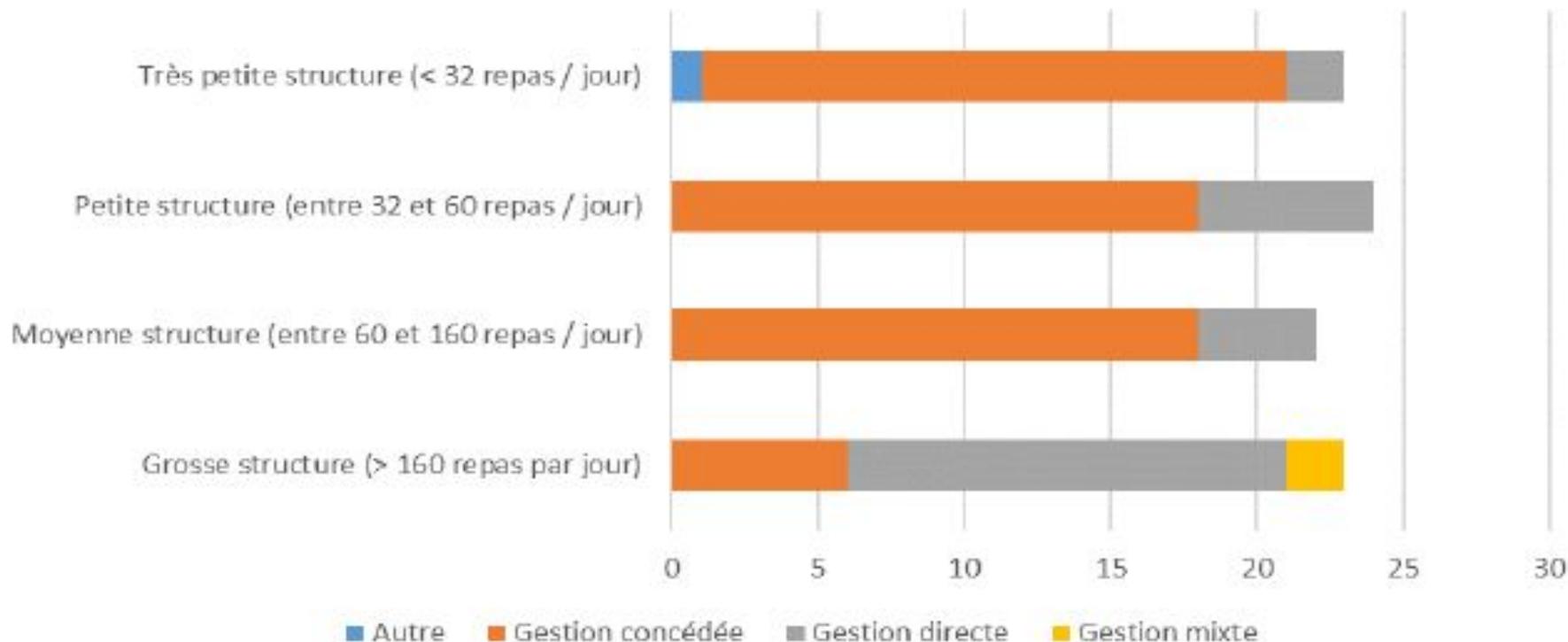


*Source : Réponses à l'enquête*

# Nombre de repas annuel selon le mode de gestion

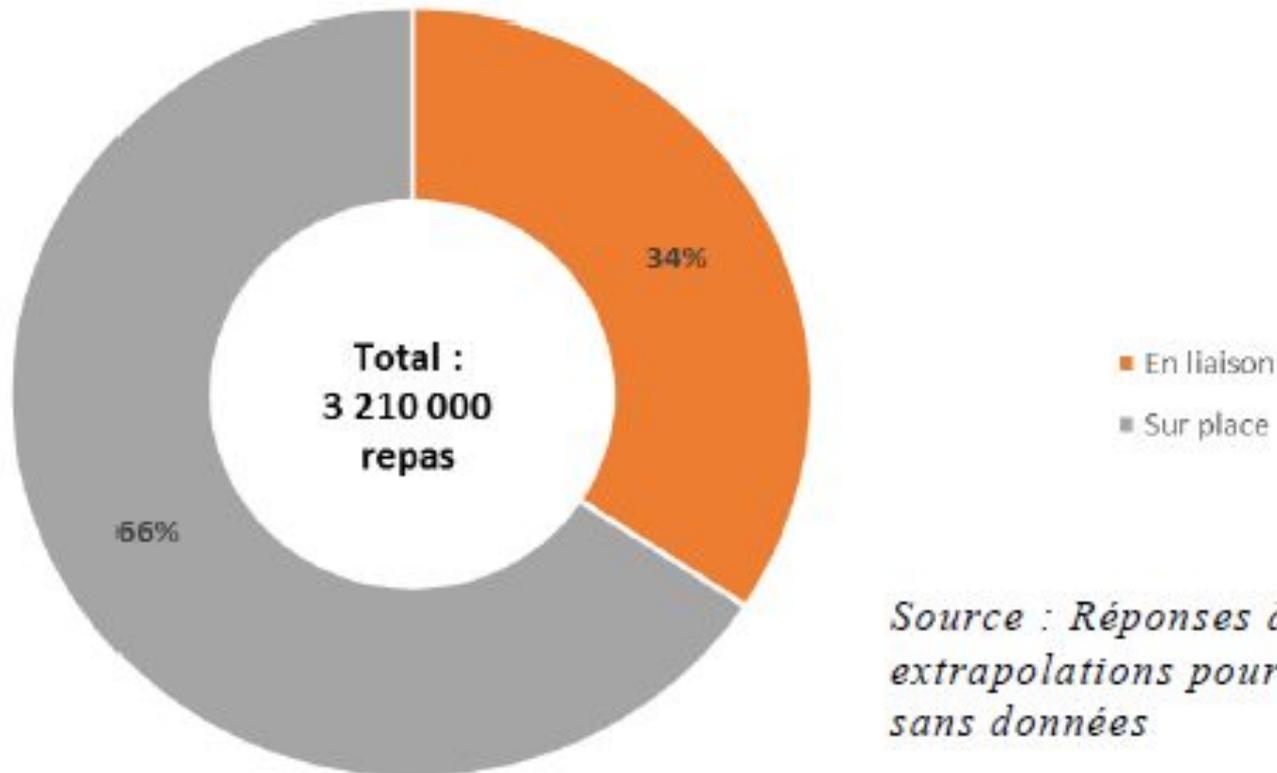


# Mode de gestion des structures selon leur taille



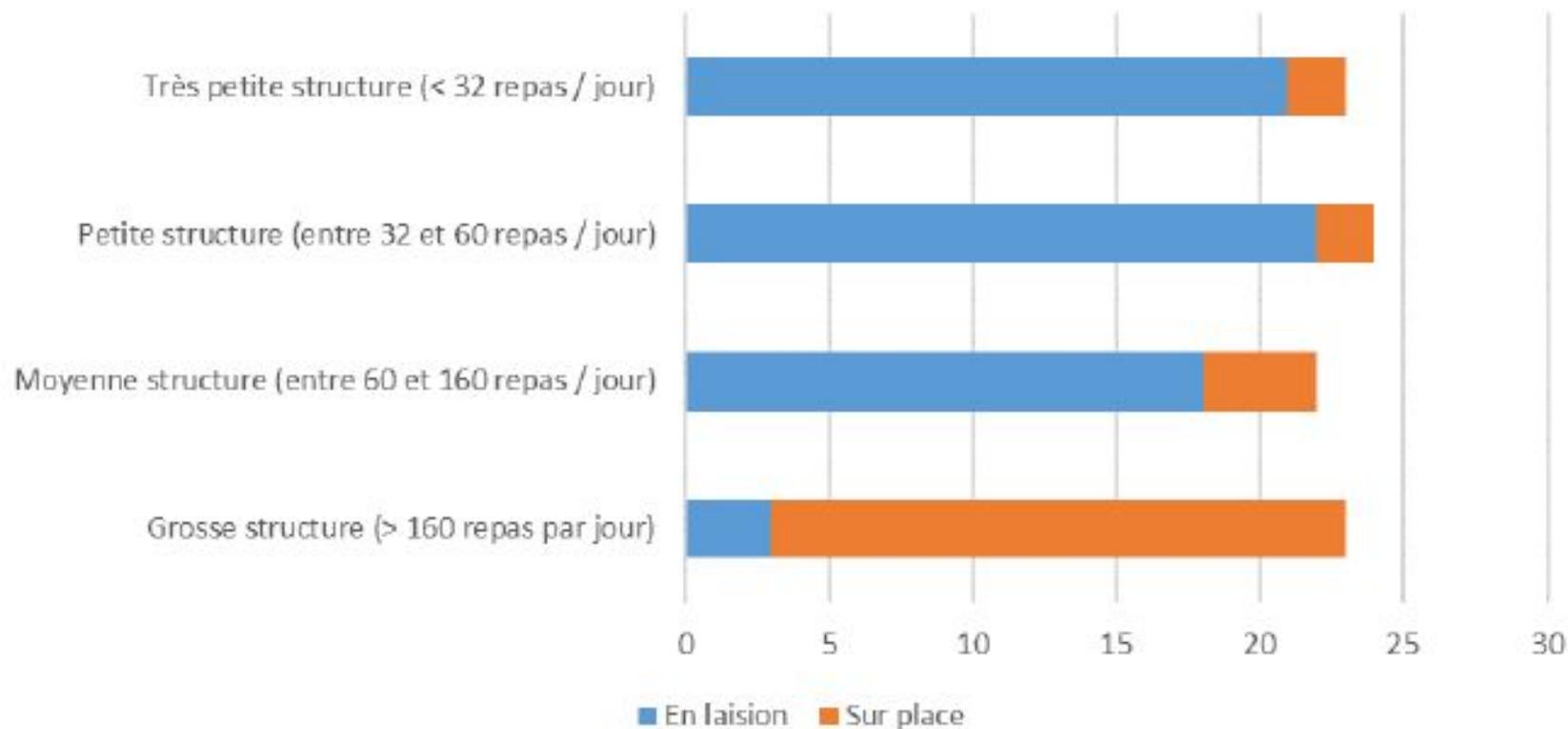
*Source : Réponses à l'enquête et extrapolations pour les structures sans données*

# Nombre de repas annuel selon le type de liaison



*Source : Réponses à l'enquête et extrapolations pour les structures sans données*

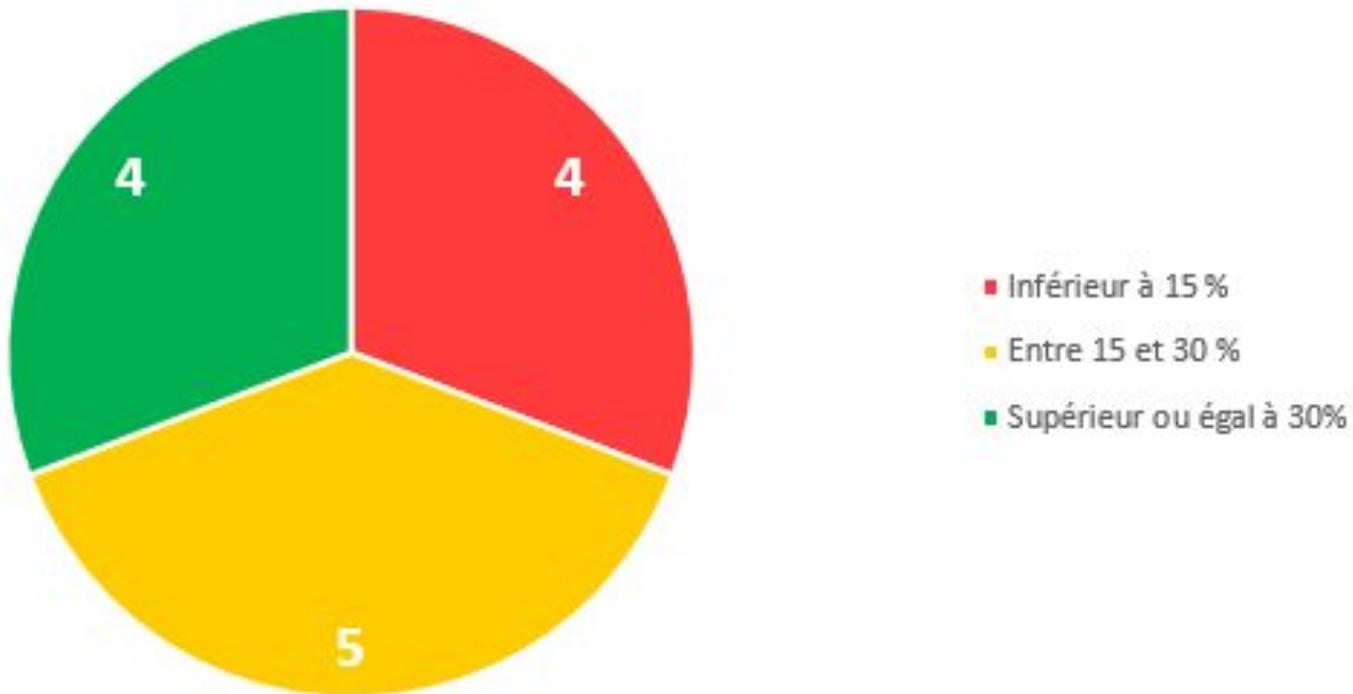
# Type de cuisine en fonction de la taille de la structure



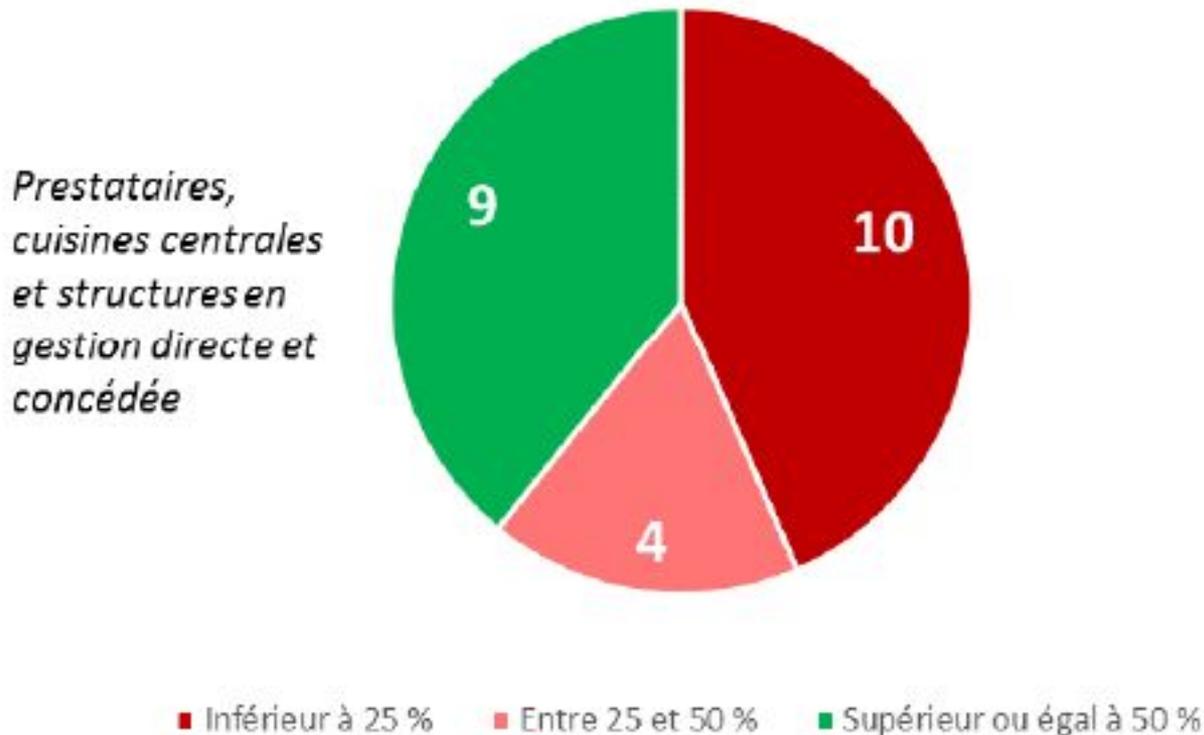
Source : Réponses à l'enquête et extrapolations pour les structures sans données

# Part des produits ardéchois dans les achats alimentaires (% HT)

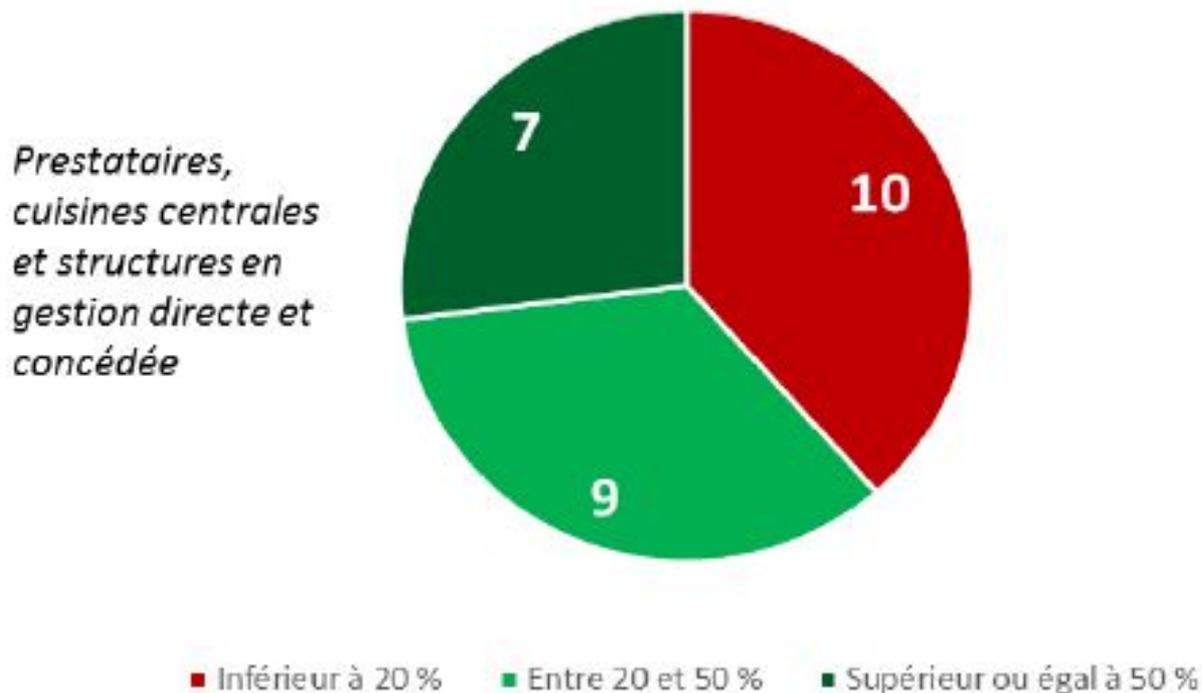
*Nombre de structures en gestion directe, prestataires et cuisines centrales*



## Nombre de répondants selon la part de produits dits "durables" dans les achats alimentaires (% montant HT)

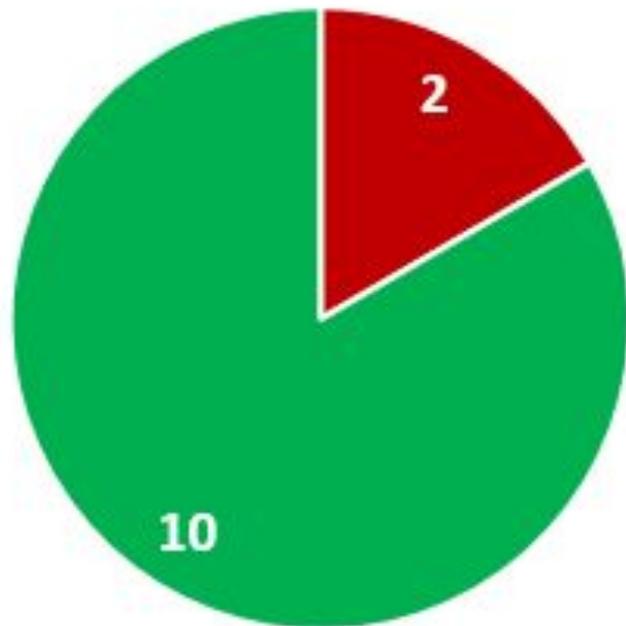


Nombre de répondants selon la part des produits biologiques, en conversion ou équivalent dans les achats alimentaires (% montant d'achat HT)

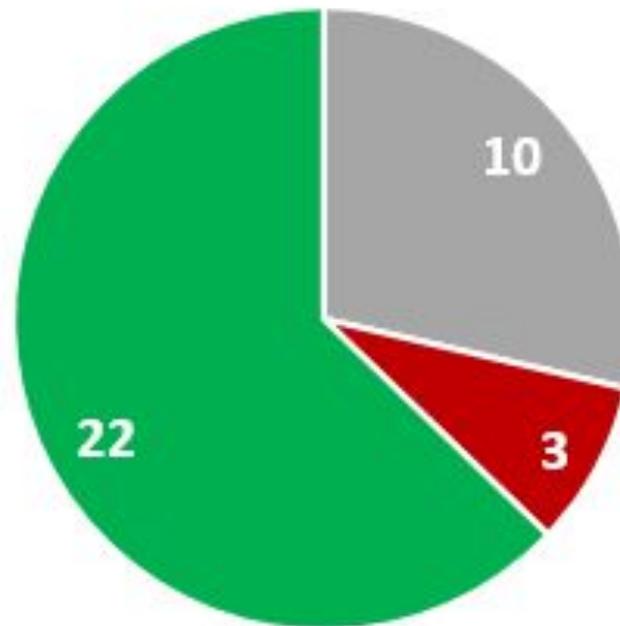


# Respect de l'obligation d'information sur la part des produits de qualité entrant dans la composition des repas servis

*Nombre de structures en gestion directe*



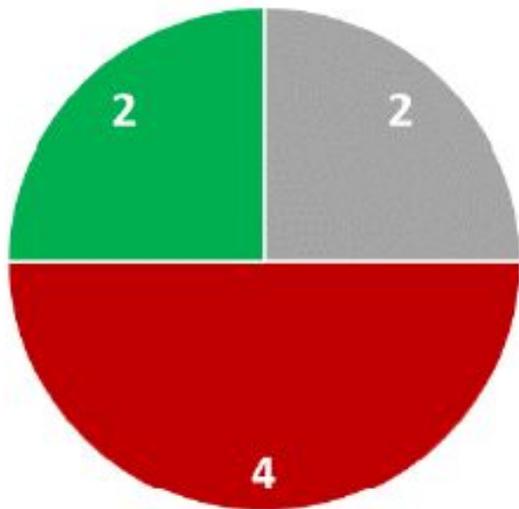
*Nombre de structures en gestion concédée*



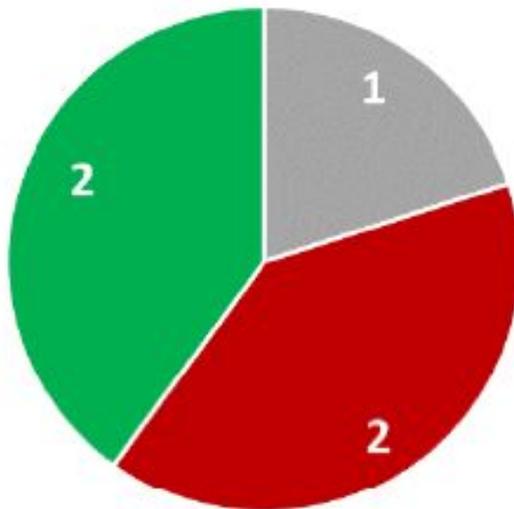
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

# Respect de la diversification des sources de protéines

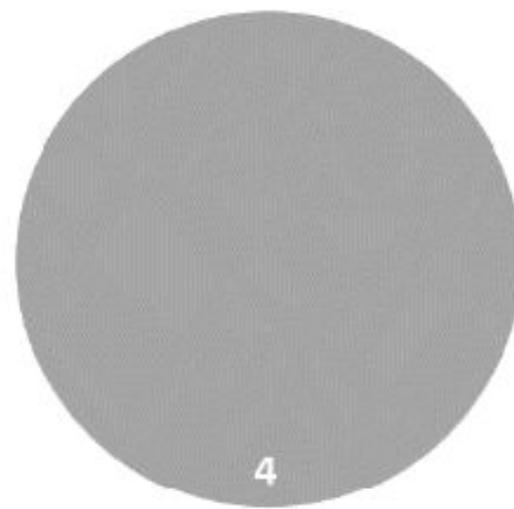
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



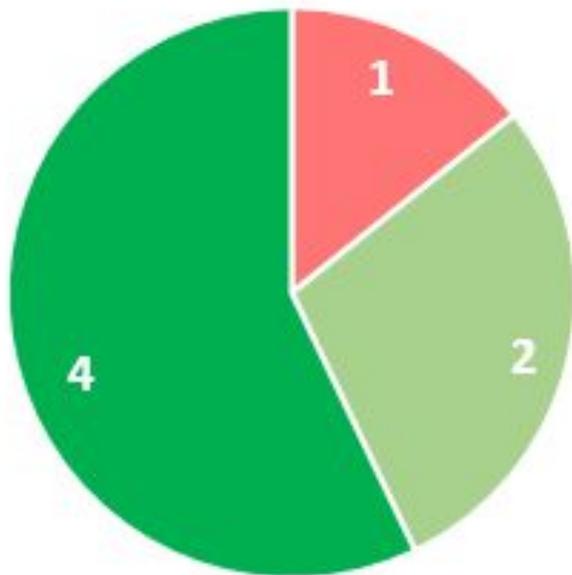
*Prestataire ou cuisine centrale*



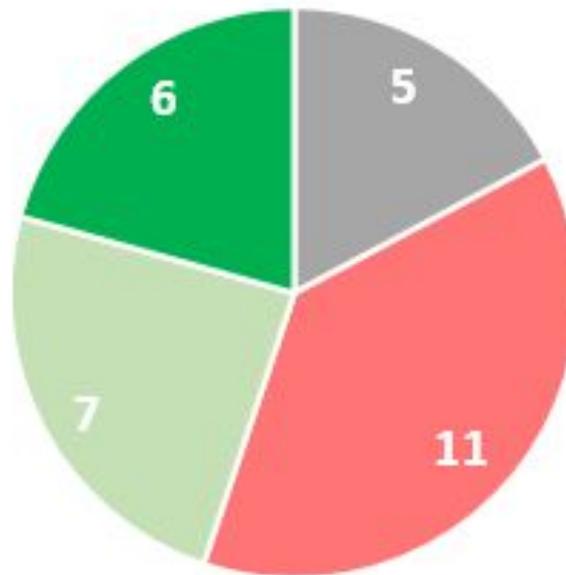
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

# Respect de l'information nutritionnelle des repas servis

*Structures en gestion directe*



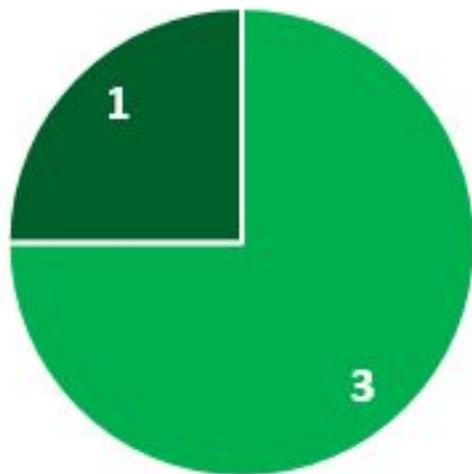
*Structures en gestion concédée*



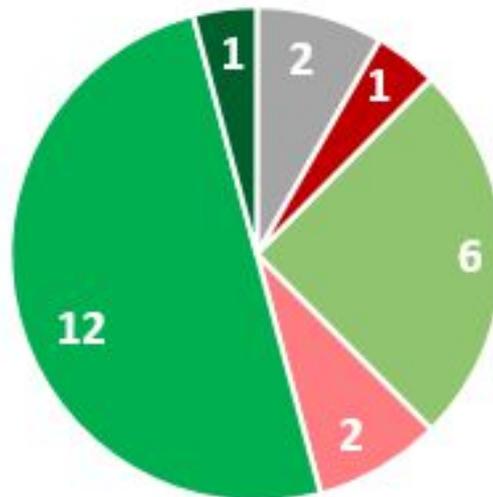
■ Ne sait pas ■ Non, pas vraiment ■ Oui, parfois ■ Oui, régulièrement

# Proposition d'un menu végétarien par semaine

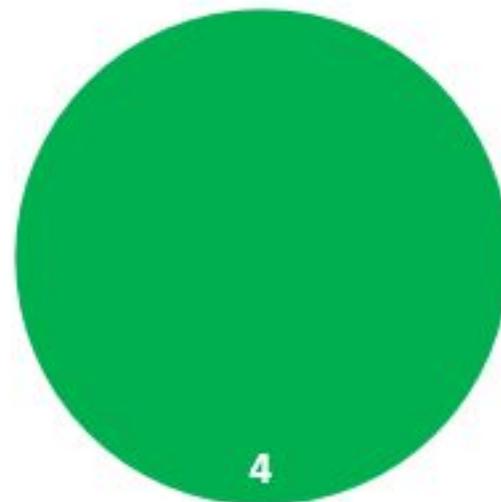
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



*Prestataire ou cuisine centrale*

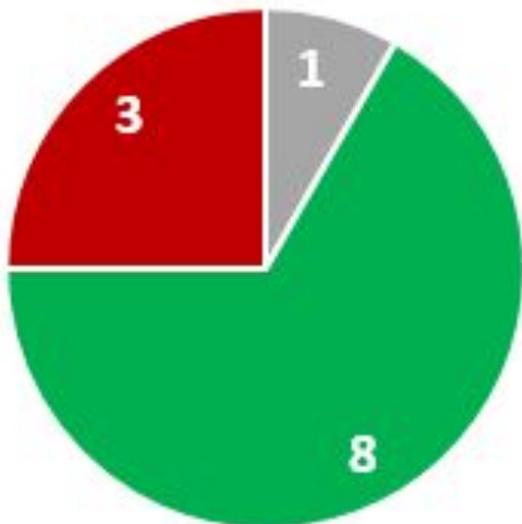


- Ne sait pas
- Oui, parfois
- Oui, toujours

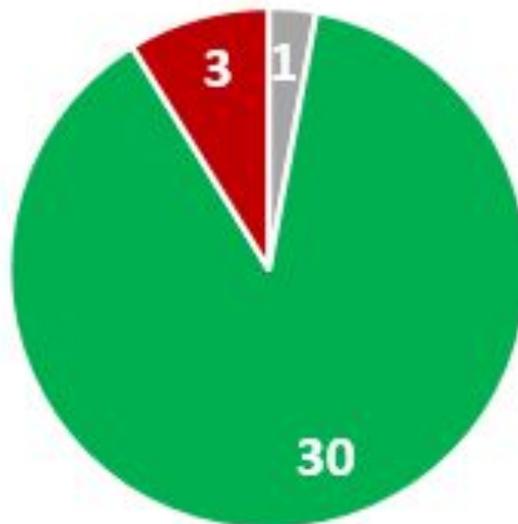
- Non, jamais
- Oui, rarement
- Oui, toujours, et même plus d'une fois par semaine

## Respect de l'interdiction des ustensiles plastique à usage unique

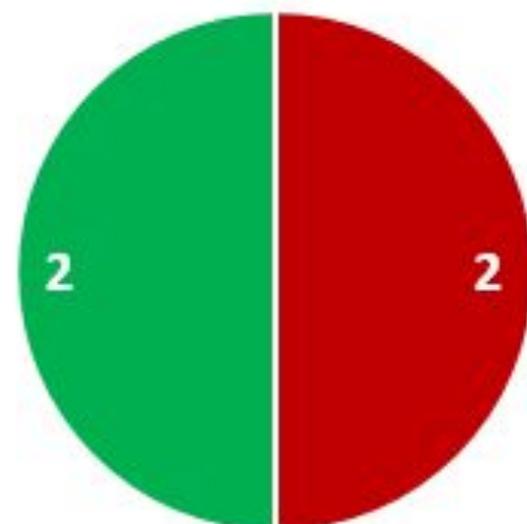
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



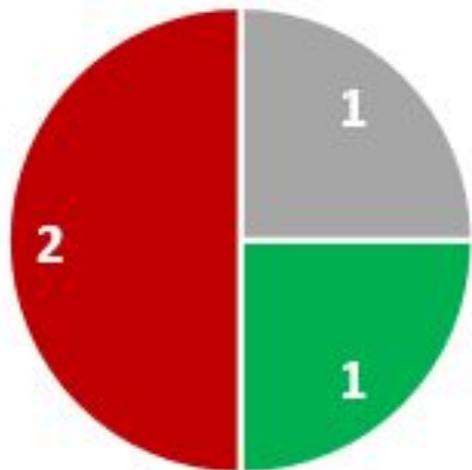
*Prestataire ou cuisine centrale*



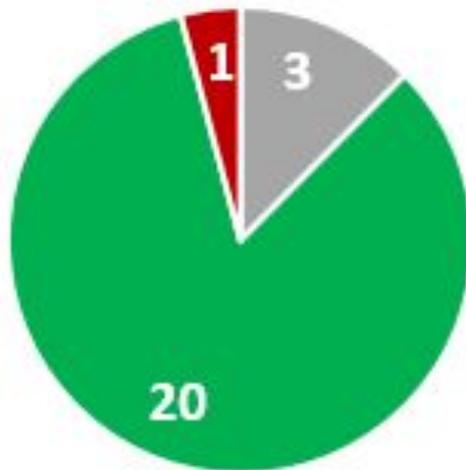
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

# Respect de l'interdiction de distribution de bouteilles d'eau en plastique

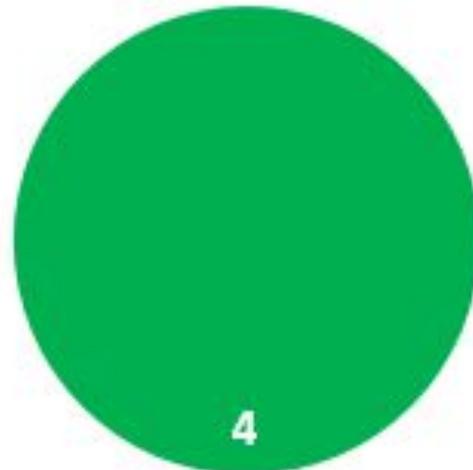
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



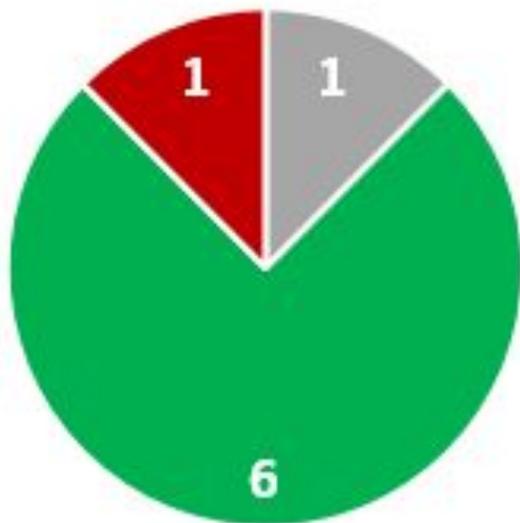
*Prestataire ou cuisine centrale*



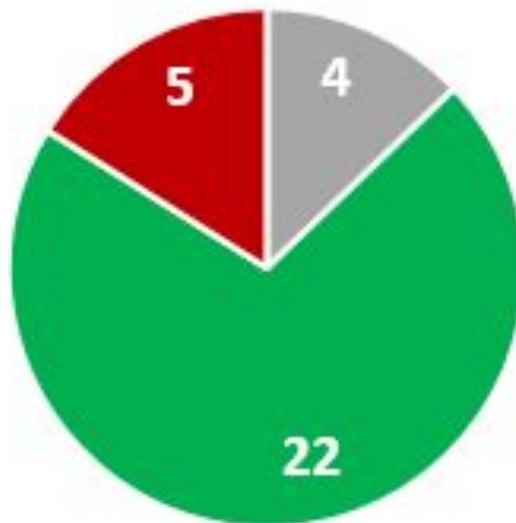
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

# Respect de l'interdiction d'utilisation de contenants alimentaires en plastique

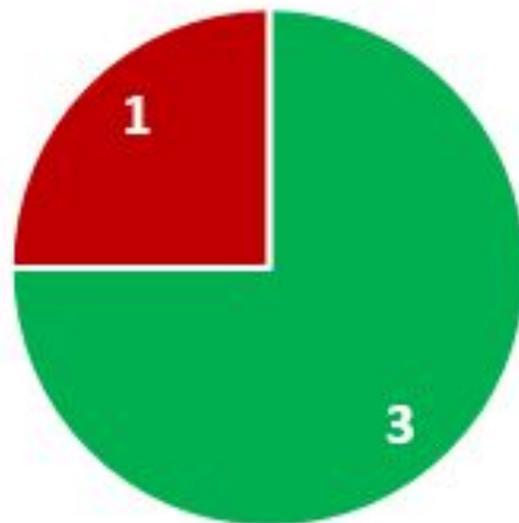
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



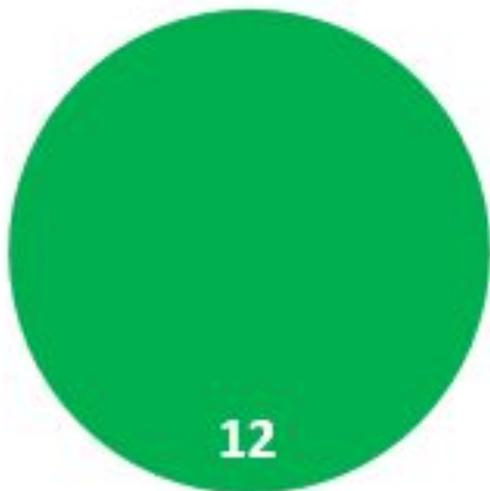
*Prestataire ou cuisine centrale*



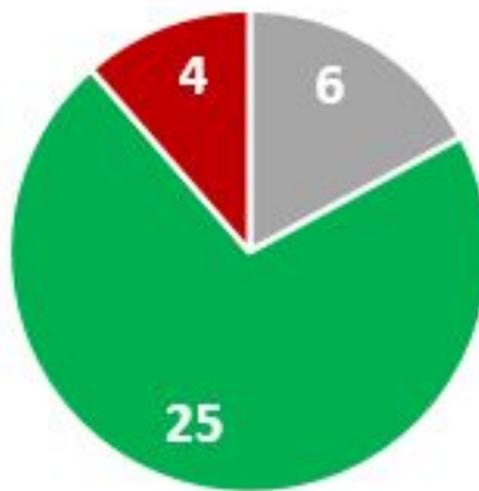
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

## Respect de l'interdiction de rendre impropre à la consommation des excédents alimentaires encore consommables

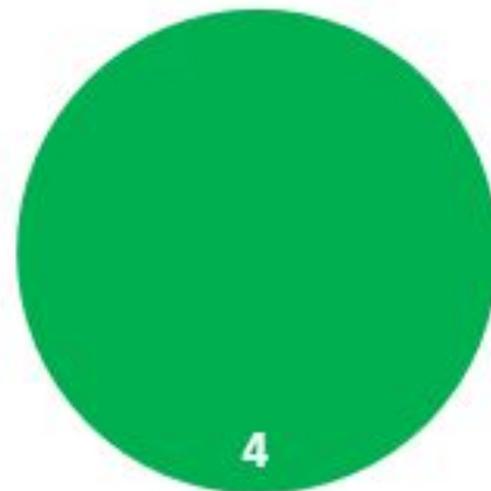
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



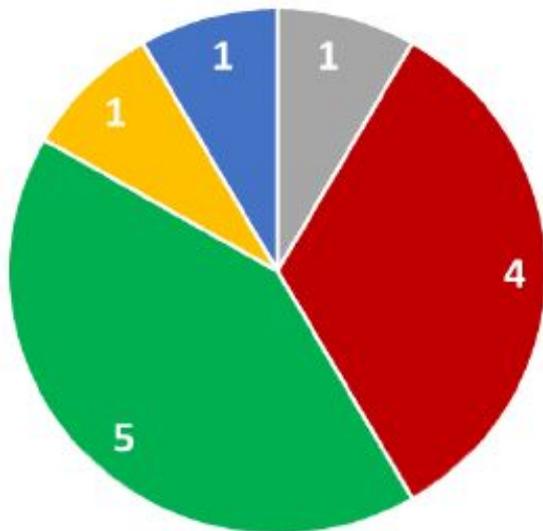
*Prestataire ou cuisine centrale*



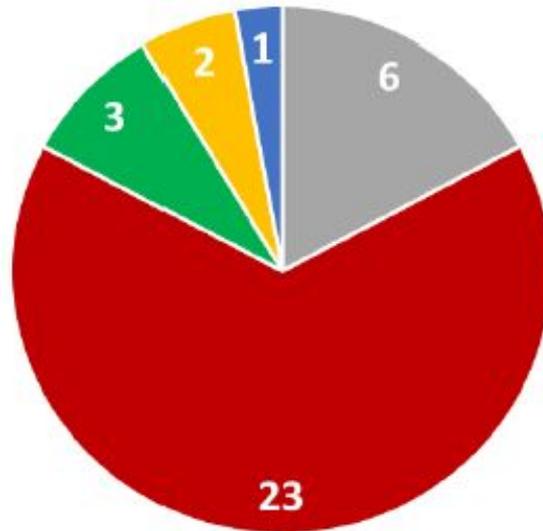
■ Ne sait pas ■ Non ■ Oui

# Respect de l'engagement dans un diagnostic et un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



■ Ne sait pas

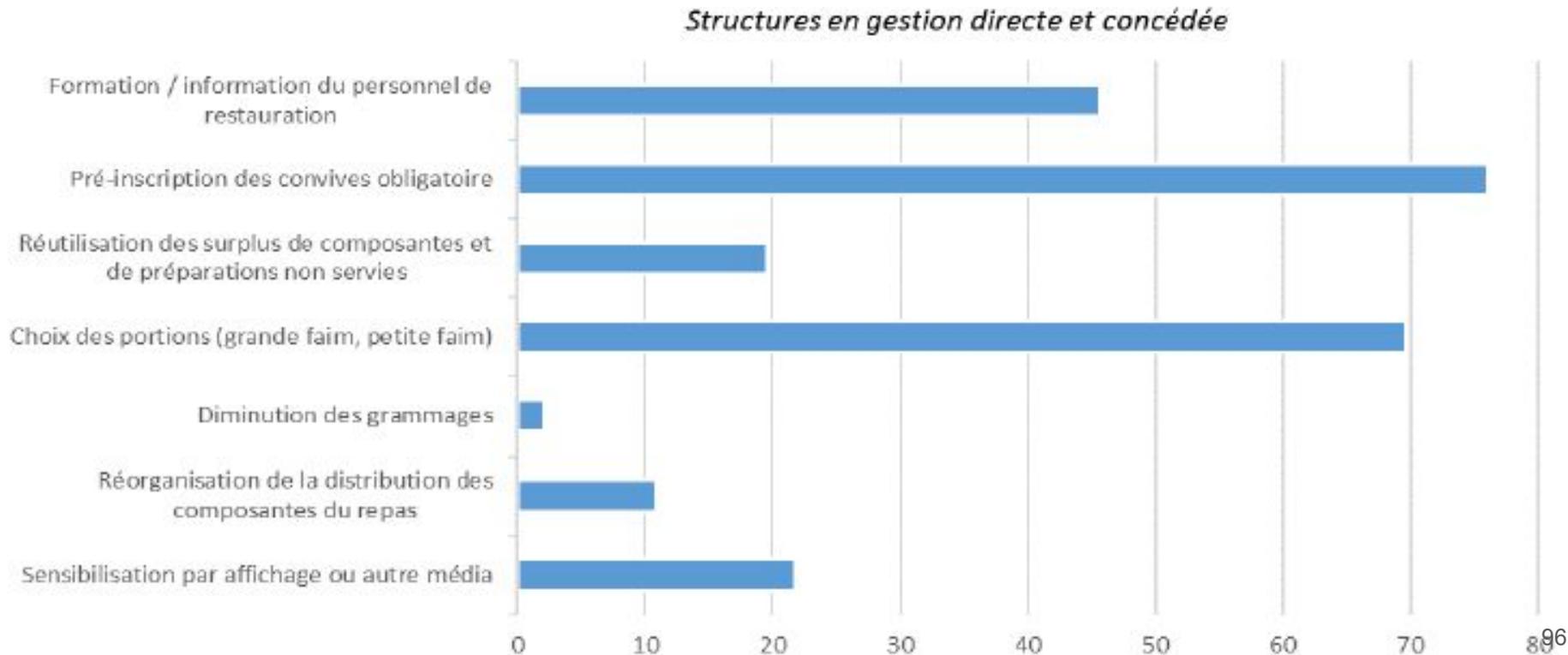
■ Oui, les deux

■ Oui, mais seulement un plan d'action, sans avoir réalisé de diagnostic

■ Non

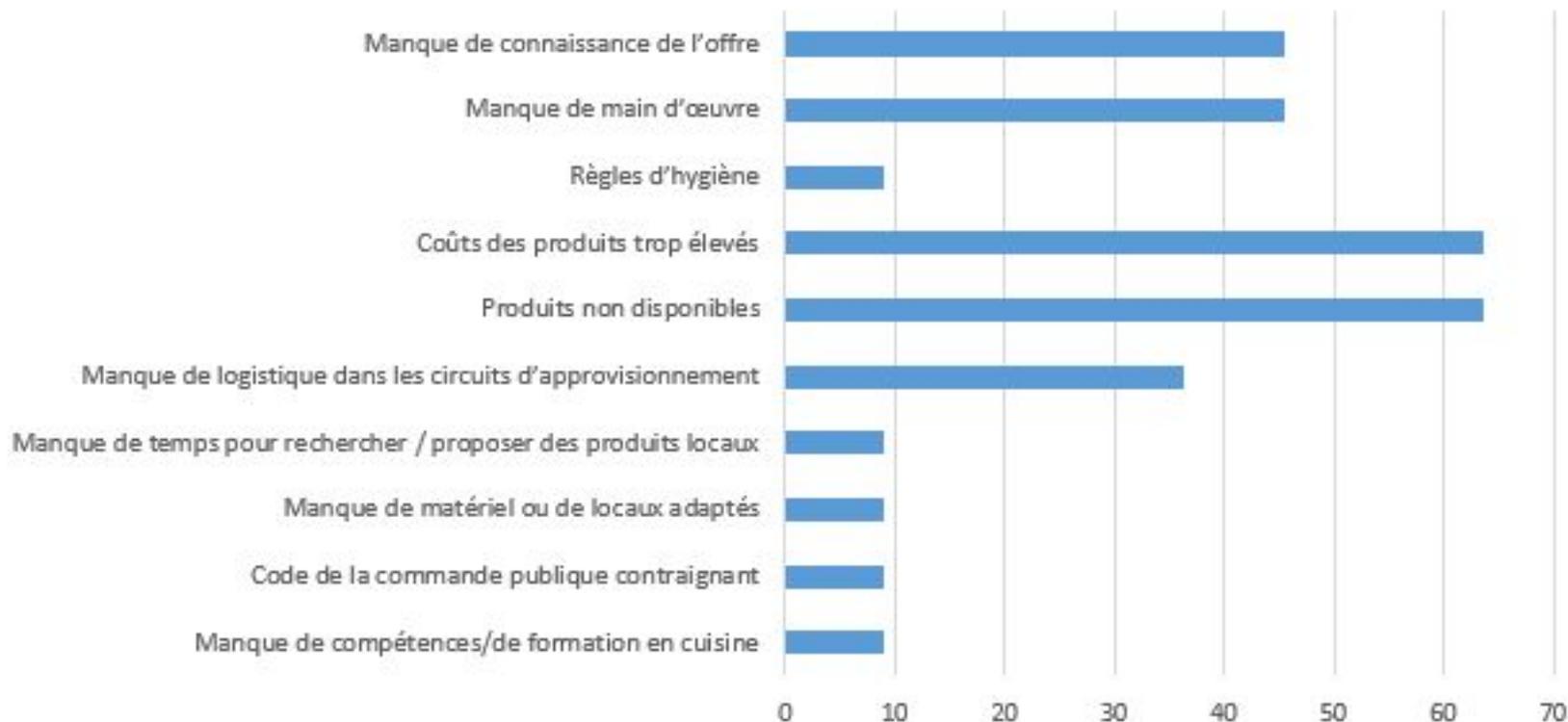
■ Oui, mais seulement un diagnostic, sans avoir mis en place de plan d'action

# Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place par les structures, en %



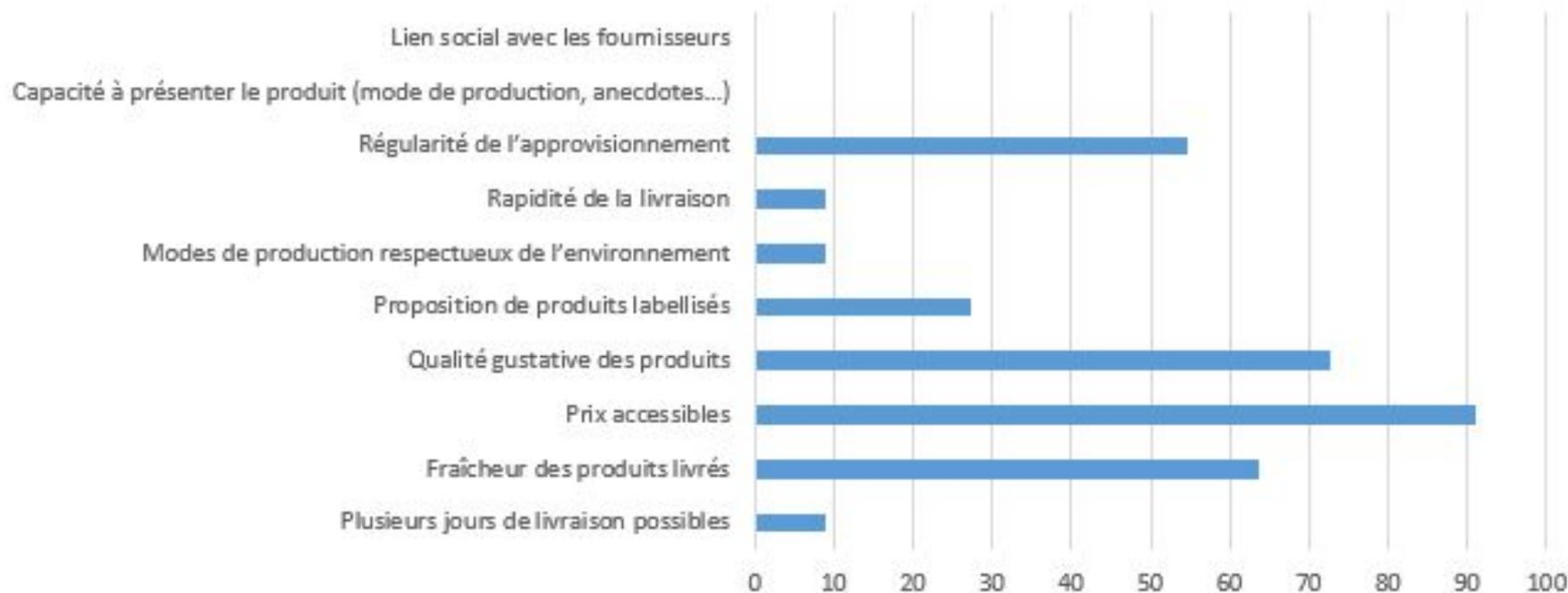
# Pourcentage de structures rapportant des freins pour mettre en place des approvisionnements locaux

## Structures en gestion directe



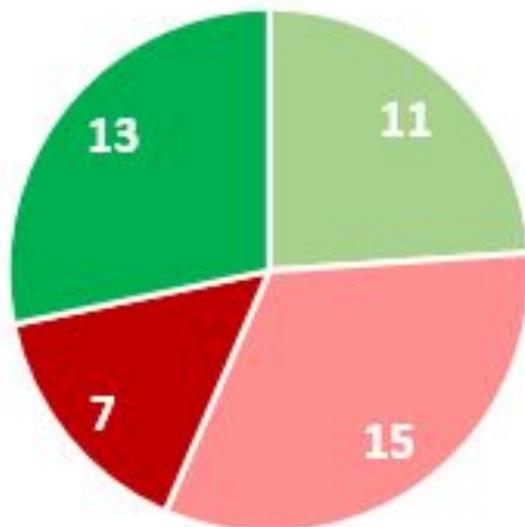
# Pourcentage de structures pour chaque attente envers des fournisseurs en produits locaux

## Structures en gestion directe

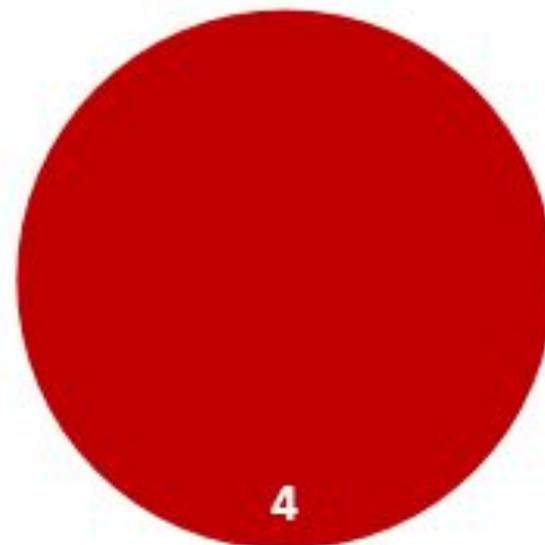


# Intérêt exprimé pour une réunion d'information sur la Loi Egalim

*Structures en gestion directe et concédée*



*Prestataires et cuisines centrales*



■ Intéressé

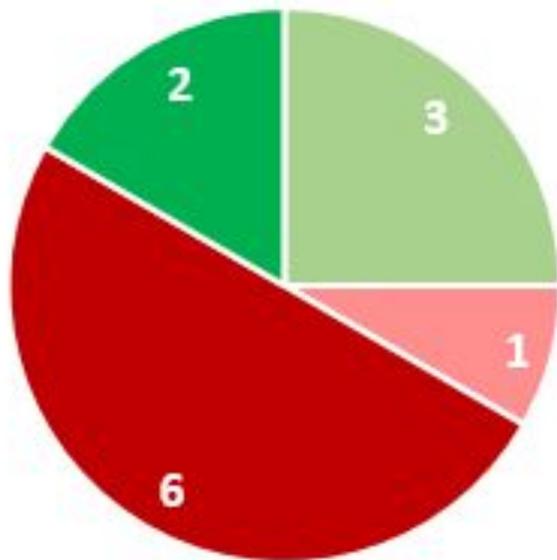
■ Moyennement intéressé

■ Pas intéressé

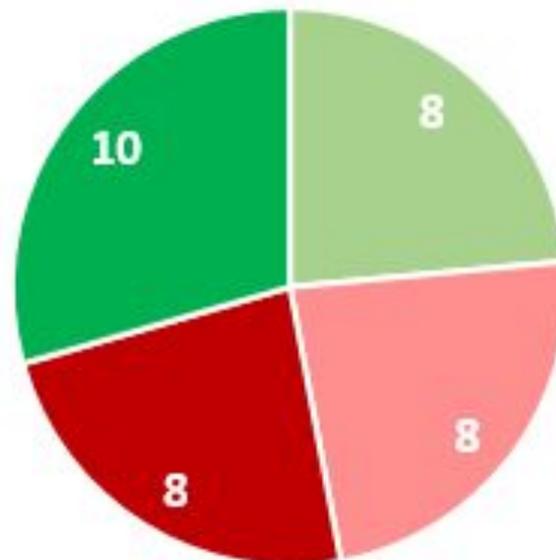
■ Très intéressé

# Intérêt exprimé pour être accompagné dans un diagnostic et une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

*Structures en gestion directe*



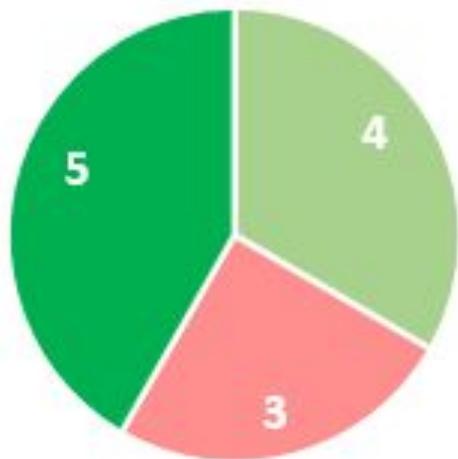
*Structures en gestion concédée*



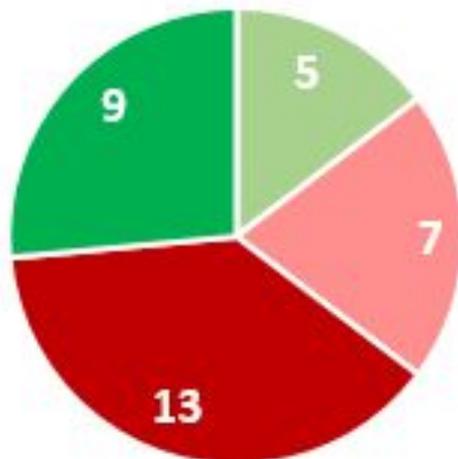
■ Intéressé ■ Moyennement intéressé ■ Pas intéressé ■ Très intéressé

# Intérêt exprimé pour participer à un groupe de travail

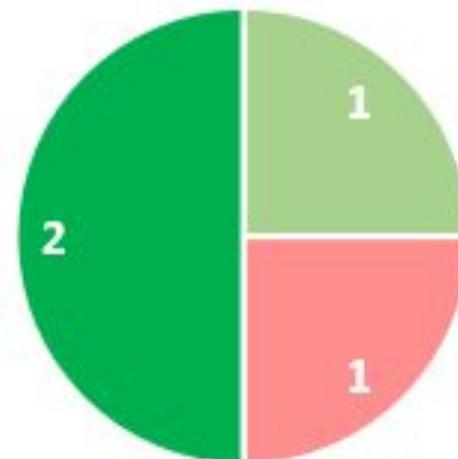
*Structures en gestion directe*



*Structures en gestion concédée*



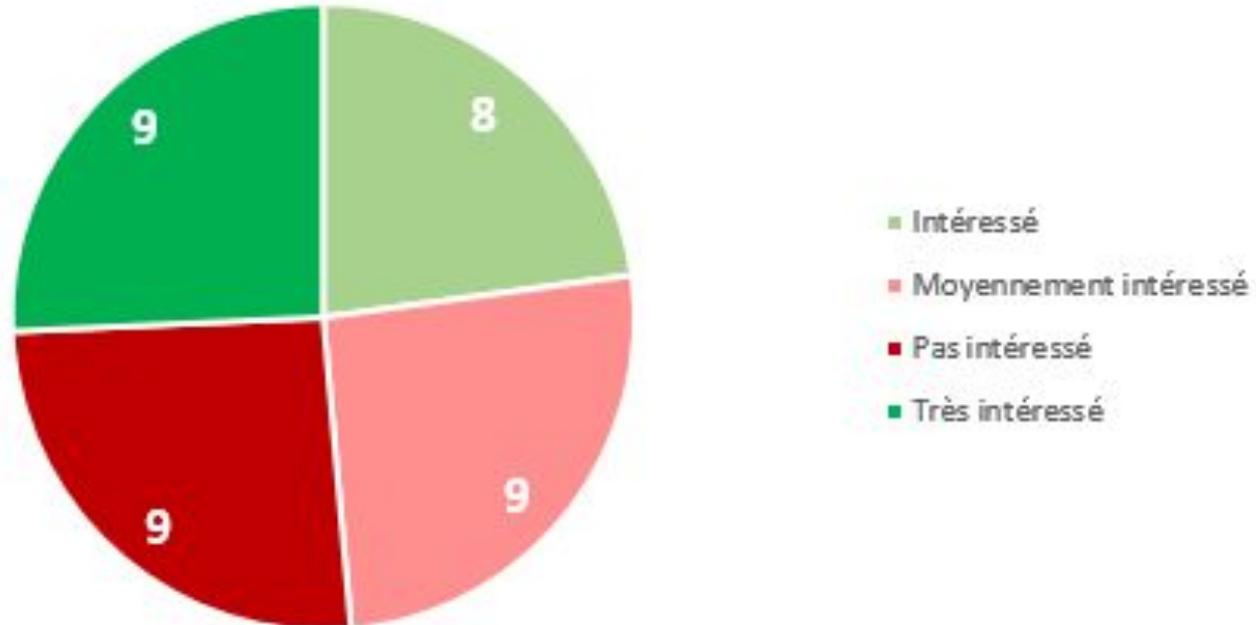
*Prestataire et cuisine centrale*



■ Intéressé ■ Moyennement intéressé ■ Pas intéressé ■ Très intéressé

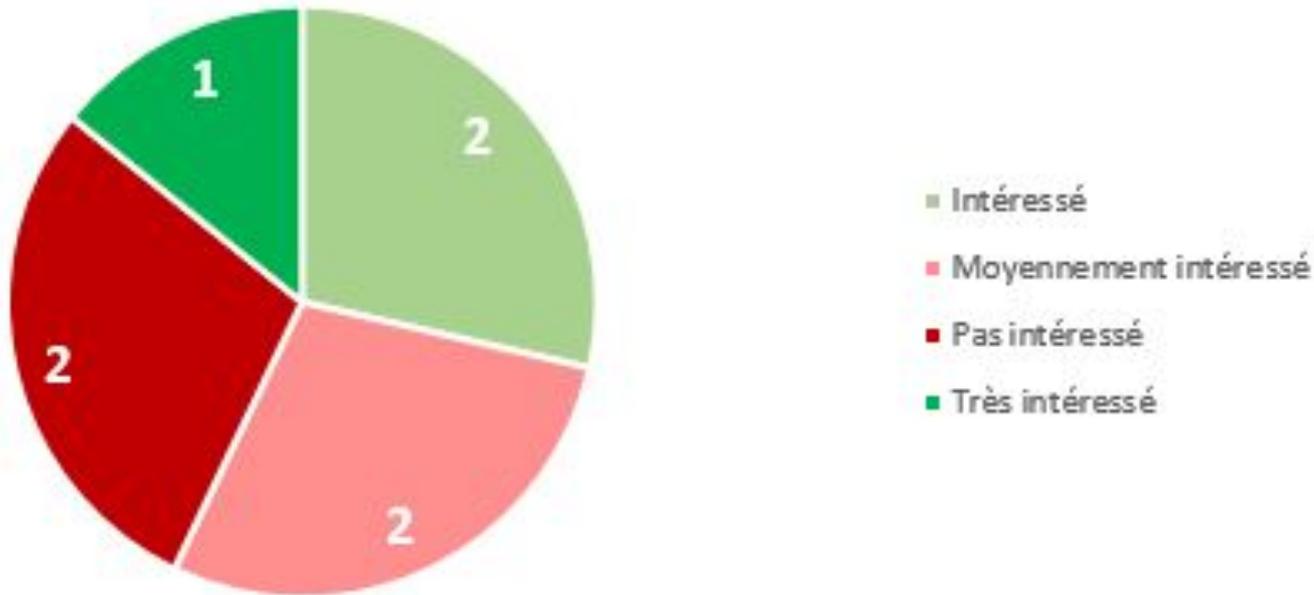
# Intérêt exprimé pour accompagnement démarche d'approvisionnement plus durable et local avec votre prestataire

*Structures en gestion concédée*



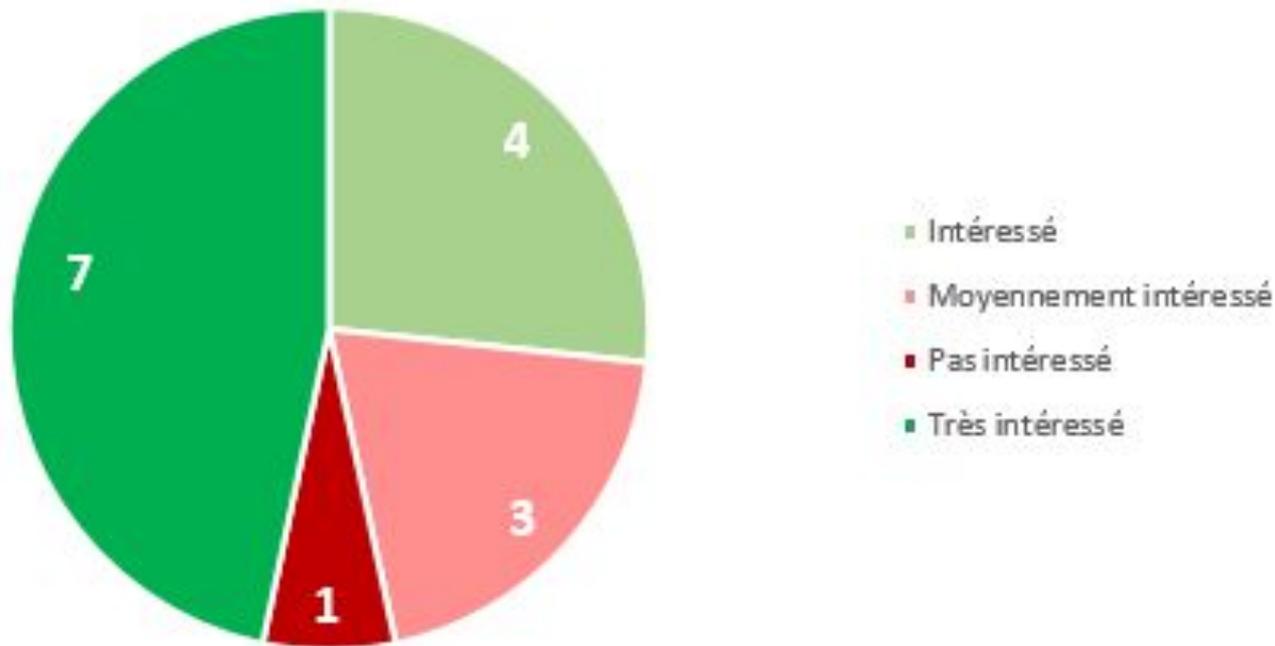
# Intérêt exprimé pour accompagnement dans rédaction de marchés publics permettant un approvisionnement plus durable et local

*Structures publiques en gestion directe*



# Intérêt exprimé pour participer à des actions visant à mieux connaître les fournisseurs en produits ardéchois du territoire

*Structures en gestion directe, prestataires et cuisines centrales*



# Intérêt exprimé pour avoir un outil facilitant la quantification des achats alimentaires telle que demandé par la loi Egalim

*Structures en gestion directe, prestataires et cuisines centrales*



# Lien vers document Conseil National de la Restauration Collective, sur la diversification des protéines

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/126617?token=d0e39767047064817e7b65ca474a27a8d95bbd98ddb7b63d2c91358e747df39>