

Caractérisation des produits souhaités en restauration collective

[Commission restauration collective Hauts-de-France 2019 - n°1]

Le 05 Février 2019 à A PRO BIO –Saint André-Lez-Lille

La réunion est animée par :

MARIE BOUCHEZ – Association A PRO BIO – Responsable de projets

JULIANE BECOURT – Association A PRO BIO – Stagiaire

MARIE STREISSEL – Chambre d’agriculture du Nord-Pas-De-Calais



CARACTÉRISATION DES PRODUITS ET AGRICULTURES SOUHAITÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Coordination interterritoriale de l’approvisionnement bio et local de la restauration collective en Hauts-de-France

05/02/19

1

ORDRE DU JOUR

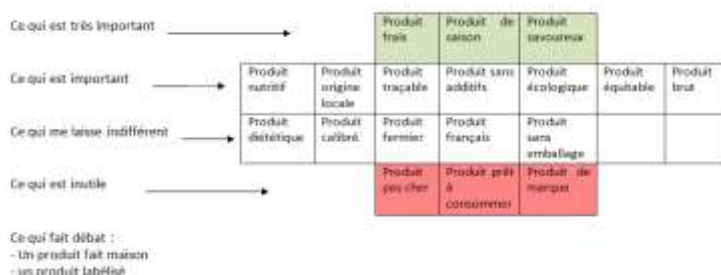
- Tour de table
- Présentation et test de l’outil d’analyse
 - Notation de « produits exemples » sous forme de cas pratiques
 - Mise en commun de nos résultats et réflexions
- Présentation et analyse/notation de 4 types d’agriculture
- Echanges et conclusions sur le minimum attendu de ces produits et agricultures pour la restauration collective

3

Les quatre parties à l’ordre du jour sont détaillées ci-après, complétées par les commentaires des intervenants

CHOIX DU SUJET

- Suite de la réunion sur la qualité



- Sujet de stage

2

Rappel du compte rendu de la précédente réunion sur la qualité

Tour de table et présentation de la Commission Restauration (ex Coordination Interterritoriale)

22 personnes ont pu être présentes lors de la réunion et représentaient les structures :

Présents
Région HdF
Département du Nord (59)
CA Pays Saint-Omer (62) CABBALR (62) CCPS (59)
PNR Avesnois (59) PNR CMO (59) PNR Caps et Marais d'Opale (62)
A PRO BIO (59) Chambre d'agriculture NPdC (59)
Groupement régional pour la Qualité Alimentaire (59)
Association des parents lillois (59) Citoyens (59)

TOUR DE TABLE

Votre nom
Votre structure

Savez-vous classer ces produits du moins souhaitable à celui à privilégier le plus en restauration collective selon vous ?



① Yaourt danone Bailleul



② Yaourt bio fermier local



③ Yaourt fermier non régional



④ Yaourt fermier local



⑤ Yaourt bio national

5

Pour introduire la réunion, le tour de table était basé sur le classement de cinq yaourts du moins souhaitable à celui à privilégier au sein de la restauration collective. Chaque participant après s'être présenté, énonce son classement.

Les réponses des participants sont quasiment identiques pour les extrêmes (Yaourt Danone, Yaourt Bio fermier local). Il semble en revanche plus complexe de classer les autres puisque meilleurs sur certains aspects et moins sur d'autres.

RAPPEL DE LA COORDINATION INTER-TERRITORIALE

- 2012 : Mise en réseau des territoires travaillant sur les approvisionnements bio régionaux et locaux en restauration collective
- Objectif : Aborder collectivement des sujets en lien avec la restauration collective
- Public : Ensemble des structures intéressées par la thématique
 - Territoires (CR, CD, EPCI, PNR, Pays)
 - Partenaires : Chambres d'agriculture, Bio en Hauts-de-France, CERDD, ...
 - Acteurs de terrain : acheteurs et fournisseurs de la restauration collective

Organisateurs :



Soutenu par :



Plan BIO
Hauts-de-France

+ les Départements, Agences de l'eau et territoires partenaires

6

SUJETS TRAITÉS

- 2016
 - Approlocal
 - Groupements d'achats
 - Logistique
- 2017
 - Filière halieutique
 - Mutualisation de l'achat
 - Légumerie
- 2018
 - Labellisation des restaurations collectives
 - Observatoire de la RC
 - Qualité en restauration collective
- 2019
 - Caractérisation des produits et agricultures
 - Marchés publics
 - Solutions logistiques

7

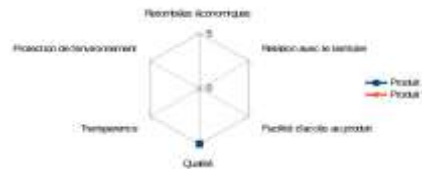
Après un bref rappel de l'objectif des réunions de la commission restauration collective HdF (ex coordination interterritoriale) et des sujets précédemment traités, il est précisé que la prochaine réunion concernera la thématique des marchés publics.

Présentation et test de l'outil d'analyse

L'association A PRO BIO explique qu'elle rencontre des difficultés lors de l'accompagnement à la notation des prestataires et la vérification des marchés publics. Le yaourt est un produit qui pose problème quotidiennement. Certaines sociétés de restauration considèrent le yaourt Danone parmi ses pourcentages de produits locaux alors qu'une autre société prestataire respectant le cahier des charges ne compte pas ce yaourt dans ses pourcentages. L'objectif de cette réunion est de se questionner et stabiliser un point de vue en caractérisant les produits que l'on souhaite dans la restauration collective et par extension caractériser les différentes agricultures. A terme, les participants espèrent pouvoir utiliser cet outil d'aide à la décision.



L'OUTIL RADAR



- Analyse en 6 critères:
 - Les retombées économiques: impact sur l'emploi
 - La **protection de l'environnement** : qualité du sol / air / eau
 - La **transparence** : les labels, cahier des charges, les contrôles
 - La **qualité** : nutritionnelle, gustative, fraîcheur
 - La **facilité d'accès au produit** : prix d'achats, disponibilité
 - La **relation avec le territoire** : production régionale ou non
- Notation de 0 (faible) à 5 (parfait)

9



6 critères composant 6 branches d'un radar sont proposés. Parmi ces critères, on retrouve les critères du développement durable (social, économique et environnemental). Des critères sur la relation avec le territoire ont été introduits puisque c'est l'intérêt de la restauration collective valorisant l'offre locale.

Bien que le choix et la teneur des critères soient validés par les participants, certains sont sceptiques sur le caractère objectif de la notation. Par ailleurs, il ne paraît pas aisé de savoir classer les produits sur des critères différents.

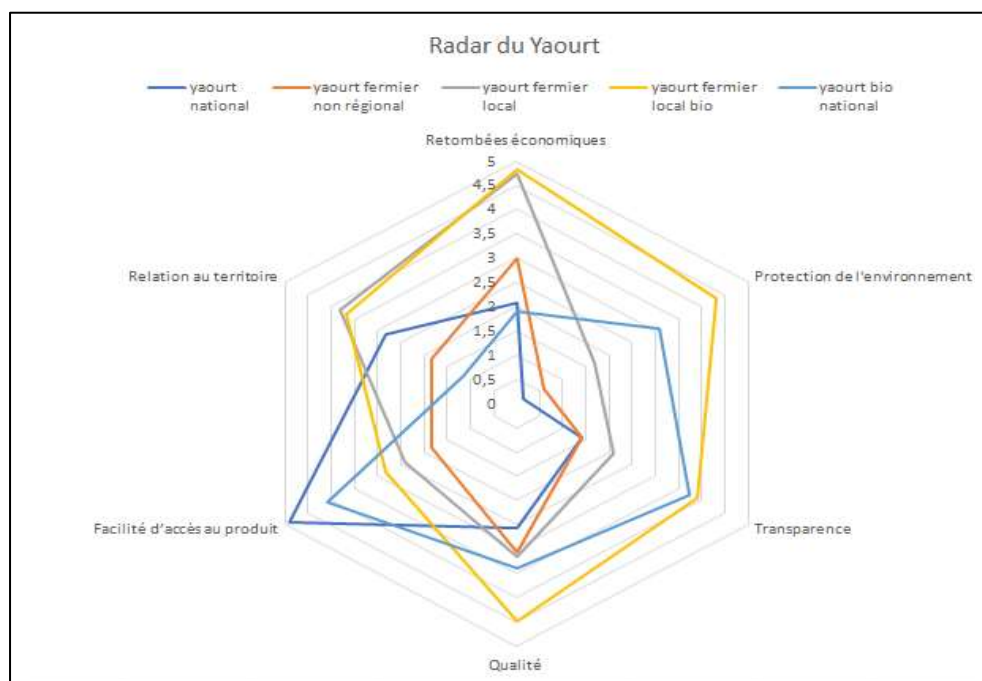
L'exercice individuel mis en collectif permettra de tester et juger l'outil radar proposé.

a) Cas pratique : analyse d'un yaourt

Les participants sont invités à noter 5 yaourts (Yaourt Bio national, Yaourt national, Yaourt bio fermier local, Yaourt fermier local, Yaourt fermier non régional) selon les 6 critères présentés auparavant.

Après que tous les participants aient notés tous les produits, voici les informations collectées et le radar :

	yaourt national	yaourt fermier non régional	yaourt fermier local	yaourt fermier local bio	yaourt bio national
Retombées économiques	2,08	3	4,75	4,83	1,91
Protection de l'environnement	0,16	0,58	1,67	4,33	3,08
Transparence	1,41	1,42	2,08	3,92	3,75
Qualité	2,58	3,08	3,17	4,5	3,41
Facilité d'accès au produit	4,9	1,83	2,42	2,83	4,08
Relation au territoire	2,83	1,83	3,83	3,67	1,16
	13,96	11,74	17,92	24,08	17,39



Tout d'abord, il est constaté de grosses similitudes des notes données par les participants, prouvant ainsi finalement le caractère objectif de cet exercice.

Classer d'un point de vue hiérarchique n'est pas cohérent puisque certains produits sont meilleurs sur certains critères et d'autres sur des autres critères toutefois l'appréciation du radar une fois rempli permet de se faire une opinion des produits remplissant un maximum de critères.

Des questions se posent alors sur l'application en restauration collective : *Par rapport à tous ces*

critères, faudrait-il attribuer un minimum acceptable en restauration collective ? Faudrait-il choisir un minimum requis sur la note globale ou sur chaque critère ? Faudrait-il pondérer de manière différente les axes ?

Les participants estiment qu'un minimum est attendu sur chaque critère. Ils précisent qu'il faut un minimum à avoir au niveau régional et par la suite des précisions possibles à l'échelle du territoire. Ainsi, si un produit obtient la note de 0 pour le critère de l'environnement, ce produit serait déconseillé au sein de la restauration collective.

Certains participants proposent d'attribuer des coefficients sur chacun des critères et de calculer ensuite une note globale. Le produit serait introduit dans la restauration collective s'il obtient une note globale supérieure à X (fixé collectivement ou par la structure gestionnaire).

Toutefois, les participants ne trouvent pas d'accord sur la pondération des critères, certains estiment que les retombées économiques doivent être pondérés davantage, d'autres la qualité gustative... selon les intérêts de chacun (territoire, parent d'élèves...). Ce qui fait consensus : chaque produit doit au moins atteindre la note de 1 sur 5. A ce stade, les coefficients par critère sont laissés au choix de celui qui utilisera le radar.

b) 2ème cas d'étude : tomates

Après un tour de table, les participants considèrent que la grille d'évaluation est applicable pour d'autres produits. Les intervenantes proposent la même animation pour comparer trois produits : les tomates biologiques espagnoles, les tomates nationales et les tomates locales.



2^{ÈME} CAS D'ÉTUDE

- Tomates : locales VS bio françaises VS bio espagnoles ?
 - Producteur local, conv
 - Grossiste origine nationale, bio
 - Grossiste origine espagnole, bio

Pour rappel, l'objectif est toujours de trouver un minimum par axe afin d'avoir une lecture commune de ce qui est acceptable d'introduire en restauration collective et ce qui serait à déconseiller.

Suite à ce 2^{ème} cas test, les participants souhaitent que pour le critère « les retombées économiques », le minimum acceptable soit de 2. En dessous de ce nombre, le produit ne serait pas accepté. Concernant le critère de « l'environnement », il existe un débat entre les participants. Pour

certain, le chiffre voulu (supérieur ou égal à 1) est jugé insuffisant. Les autres rappellent la difficulté de contrôler les producteurs, du manque de transparence... La limitation des produits chimiques peut être un argument du producteur mais personne ne possède les moyens de vérifier. Il est proposé de mettre en place des contrôles du producteur. Certains proposent les mentions Global cap, Ecophyto comme certification. Toutefois, se pose le problème de soutenir le petit maraicher qui s'installe. Il faut essayer de voir comment on peut travailler cette relation de confiance avec le producteur. Peut-être faire signer au producteur une charte à l'échelle du territoire ?

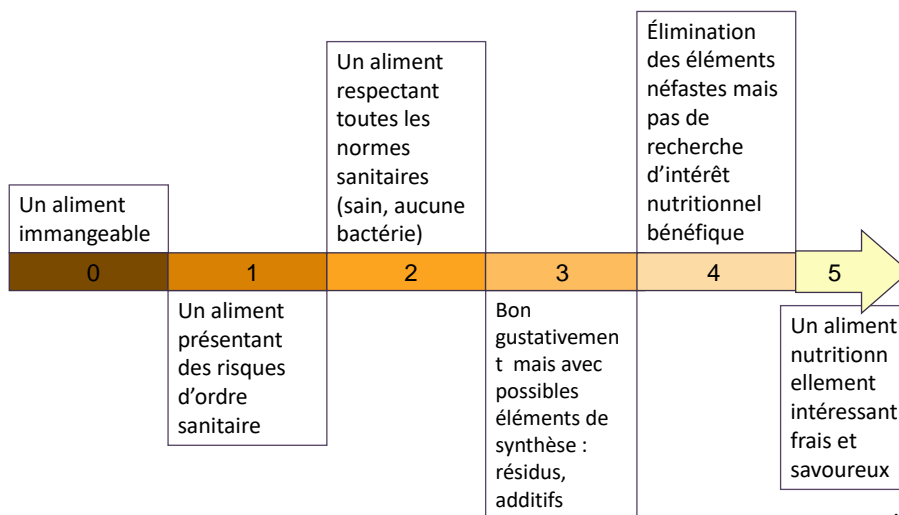
Il est également rappelé que suite à la loi EGALIM, les produits seront analysés au niveau de leur impact de leur production à leur destruction. Les produits locaux entreront sûrement dans les 50% des produits de qualité souhaités par la loi EGALIM uniquement si l'analyse du cycle de vie du produit est suffisante, ou sous signe de qualité, mention « fermier »...

Au sujet du critère de la « transparence » les participants décident d'attribuer un minimum de 2.



LES SOUS-CRITÈRES

- La qualité



13



Concernant la qualité, les participants demandent un minimum de trois. Ils souhaitent revoir l'échelle en mettant le 2 en 0. Ainsi, l'attente minimale serait « un aliment respectant toutes les normes sanitaires (sain, aucune bactérie) ». Les deux critères précédents sont jugés insuffisants puisque tout produit vendu doit respecter à minimum les normes sanitaires.

Les participants proposent de différencier un radar avec des critères pour les produits transformés et un autre pour les produits non transformés.

Les participants se disent prêt à se servir de l'outil. Selon eux, cet outil pourra servir de base à tout travail de réflexion. Il permet d'unifier et de dépasser le débat « oui / non ». L'exercice ayant été fait en collectif prouve qu'il est objectif puisque les résultats sont quasiment les mêmes entre les participants qui pourtant viennent d'horizons différentes.

Les sujets à traiter en 2019 :

Les marchés publics : réunion à programmer en présence des territoires et de leur juriste afin de récolter le maximum d'astuces pour la rédaction d'un marché introduisant des produits locaux et bio locaux et d'harmoniser les discours en région (mai/juin)

Logicoût/logistique : projet de recherche qui permettra d'accompagner les producteurs avec la logistique, avec l'aide d'une application numérique

Les menus végétariens : les cuisiniers ont besoin de conseils, de recettes... → sujet spécial pour Cooperabio 2019 (mi-octobre)

Pour plus d'informations :



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION



Juliane BECOURT & Marie BOUCHEZ
4 rue de Dormagen
59350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE
Tél. : 03 20 31 57 97



Marie STREISSEL
Tél. : 03 21 60 57 86
56, avenue Roger Salengro
62 051 SAINT-LAURENT-BLANGY

