

Connaître les producteurs locaux et leurs contraintes de production afin d'adapter la demande en cuisine

LE SOURCING : IDENTIFIER LES PRODUCTIONS LOCALES

Dans le cadre de la préparation d'un marché, l'acheteur public est autorisé à effectuer des consultations, réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques du projet et de ses exigences.

- ➔ Se rapprocher de son gestionnaire de groupement pour proposer des producteurs / transformateurs à intégrer dans cette phase de *sourcing* est tout à fait envisageable.

La Région, les Départements, les Chambres d'agriculture, Bio Grand-Est et les interprofessions travaillent sur la mise en place de catalogues de producteurs ou d'entreprises locales alimentaires. Des études de filières régionales sont également disponibles auprès de ces opérateurs.



Quelques outils existants pour vous aider (liste non exhaustive) : Loc'halles (Région Grand Est, <https://loc-halles.grandest.fr>), annuaire de l'étude (Région Grand Est), recensements des producteurs par les chambres d'agriculture et Bio Grand Est, ApproAlsace, Ma Ferme 68...

QUELLES CONTRAINTES DE PRODUCTION SELON LES FILIÈRES ? (1/2)

Dans le cadre de l'étude, trois filières ont été approfondies : Poulet de chair, Viande bovine et Légumes de plein champ.

Pour ces 3 filières

Il n'existe **pas d'offre en produits surgelés** pour les trois filières sur les territoires étudiés (Alsace, Champagne-Ardenne). Ainsi, **travailler en produits frais sera davantage en faveur d'un approvisionnement local** que le recours à des produits surgelés.

Une importante fréquence de livraison est un facteur de complexification pour les fournisseurs, y compris s'ils sont positionnés sur le territoire. Comme en gré à gré, **optimiser les livraisons** au regard de son espace de stockage, organiser les menus selon les DLC des produits est donc clé. La **massification** du transport sur un secteur géographique proche entre plusieurs établissements est également une piste à envisager afin de limiter les coûts de transport.

QUELLES CONTRAINTES DE PRODUCTION SELON LES FILIÈRES ? (2/2)

Poulet de chair



L'offre disponible couvre le conventionnel (y compris haut de gamme, mais pas de poulet certifié), l'agriculture biologique, le Label Rouge et les poulets IGP.

L'équilibre matière à l'échelle de la carcasse est un driver de coût important pour les producteurs.

La réduction du poids des portions et des morceaux engendre la réduction du poids vif des animaux avant abattage, ce qui détériore la rémunération des éleveurs.

- ➔ Acheter et cuisiner des poulets entiers, des sautés / émincés et organiser des services proposant plusieurs morceaux aux élèves facilite la capacité de réponse des acteurs locaux du Grand-Est et leur permet de maintenir un poids vif à la vente suffisant.

Bovin viande



Les marques régionales, comme Viande du terroir Lorrain ou Viande du terroir Grand-Est, faisant respecter la Charte de Bonnes Pratiques d'Élevage, ne sont pas reconnues comme des « produits durables et de qualité » par la loi EGalim.

Les offres en Bio et en Label Rouge sur le territoire du Grand-Est existent, L'offre en Label Rouge n'est toutefois pas très importante.

L'approvisionnement local de morceaux très demandés et de faible poids, peu disponibles par carcasse comme le paleron, ne peut pas être pleinement garanti.

- ➔ L'idéal serait de pouvoir varier les morceaux cuisinés, en intégrant des produits Bio, pour s'assurer un approvisionnement 100% local et contribuer à la préservation de l'équilibre matière pour les producteurs-transformateurs.

Légumes de plein champ



Il n'existe pas de production Label Rouge ou IGP dans cette filière. Les produits éligibles à la loi EGalim sont les produits issus de l'agriculture biologique.

En l'absence de capacité de surgélation et de conserverie, la 3^e gamme ne peut provenir de la région. Ainsi seules les 1^{ère}, 4^e et 5^e gammes peuvent provenir du territoire.

- ➔ Si le gré à gré paraît être la meilleure solution pour s'approvisionner en local, il est tout à fait envisageable de massifier le recours à la 1^{ère} gamme via les marchés de commandes en cuisinant les produits, en complément des 4^e et 5^e gammes.

Maîtriser ses coûts pour réinjecter les économies dans l'achat de produits de qualité

UN APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS DE QUALITÉ COÛTE PLUS CHER

L'approvisionnement en produits sous signe de qualité reconnus par la loi EGalim coûte plus cher. Ce surcoût est variable d'une filière et d'un SIQO à l'autre. Même s'ils sont très variables d'un produit à l'autre, les surcoûts moyens associés aux produits issus de l'Agriculture Bio ou sous Label Rouge sur la Région Grand Est sont estimés comme suit :



Poulet de chair

x2 pour Label Rouge,
x3 pour le poulet AB



Viande bovine

+20% (x1,2) pour le Label Rouge
& pour la viande AB



Légumes de plein champ

x1,5 pour carotte / oignon AB
x2,5 pour le chou AB

NB : pour les 3 filières le surcoût associé à la certification HVE ne peut pas encore être estimé puisque cette certification est en lancement.

QUELLES PISTES POUR DÉGAGER UNE MARGE DE MANŒUVRE BUDGÉTAIRE (1/2)

Pistes communes aux 3 filières étudiées

Encourager les fournisseurs à utiliser des conditionnements réutilisables ou des conditionnements en vrac. Ces pratiques permettront également de gagner du temps sur le déemballage des produits.

➔ Penser à prévoir un espace de stockage en attendant le retour des conditionnements aux fournisseurs.

Équilibrer le coût des menus sur la semaine, grâce à l'inclusion d'alternatives végétariennes. La plupart des lycées incluent déjà plus ou moins systématiquement des alternatives végétariennes pour répondre à une demande de plus en plus forte de la part des élèves.

Réduire le gaspillage alimentaire. Sur ce volet, la marge de manœuvre est très importante et les possibilités d'économies non négligeables :

- Ajuster les portions servies, même si la plupart des cuisiniers se réfère aux grammages préconisés par le GEMRCN (décret du 30 09 2011 annexe II) :
 - Préparer les assiettes au fur et à mesure en fonction de l'appétit des convives
 - Préférer le « self-service » pour les entrées (ex: salade-bar) et les légumes permet également de limiter le temps de préparation de portion individuelle, qui peut être consacré à d'autres tâches.
- Travailler sur le temps laissé aux élèves pour manger et ainsi éviter les refus et gaspillages.
- Sensibiliser les élèves sur la quantité jetée et le coût que cela représente (en équivalent consoles de jeux jetées).
- Adhérer au dispositif « Lycées en transition », et son volet « Gaspillons moins, mangeons mieux », qui s'attelle à cette thématique auprès de 25 lycées.

QUELLES PISTES POUR DÉGAGER UNE MARGE DE MANŒUVRE BUDGÉTAIRE (2/2)

Poulet de chair



Acheter les poulets entiers : à date, certains cuisiniers proposent des 1/6 de poulet à partir de poulet entier aux élèves. Cela demande plus de préparation en cuisine et un bon équipement, mais cette piste a été jugée possible à développer par les cuisiniers interrogés en ateliers de travail.

Bovin viande



Ne pas se focaliser sur un type de muscle et étudier la possibilité de réaliser les recettes avec des équivalents moins chers, sans altérer la qualité gustative. Des ateliers sont proposés par Interbev dans ce sens.

Légumes de plein champ



Assurer un maximum de transformation en cuisine sur la base de légumes bruts, en adaptant l'organisation en cuisine et les équipements. Cette piste reste conditionnée aux moyens humains disponibles et au taux d'équipements disponibles.

Planifier une consommation préférentielle de produits selon la production de saison pour limiter les surcoûts et garantir la fraîcheur des produits.

Ce petit guide a été réalisé à partir des conclusions de l'étude menée pour la Direction de l'Agriculture, Viticulture et Forêt de la Région Grand Est sur la « Mise en place de l'approvisionnement local en produits de qualité pour les restaurants scolaires des lycées de la Région ».

Contact : Valérie VAGNEUR, chargée de mission. valerie.vagneur@grandest.fr