

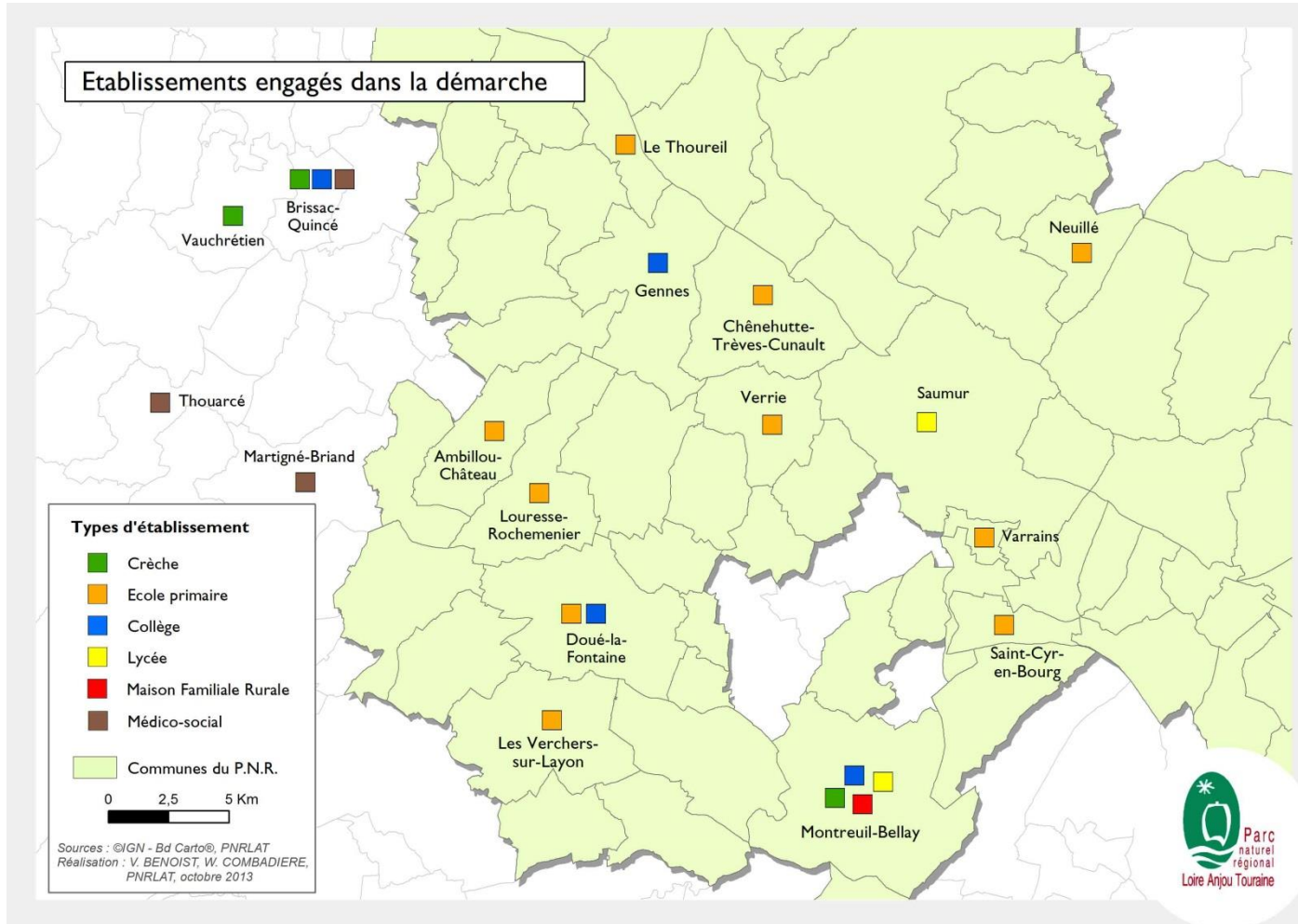
Produits locaux dans la restauration scolaire, quelques clefs pour comprendre ?



Saint Nicolas de Bourgueil 11 juin 2014



En introduction ...



8 producteurs concernés
33000€ de CA annuel
25 Tonnes de fruits et légumes livrés



Pourquoi le local ?

Améliorer
la qualité
des repas
servis

Soutenir
l'économie
locale
(Agriculture/
commerce)

Créer des
liens

Donner
du sens,
éduquer
au goût

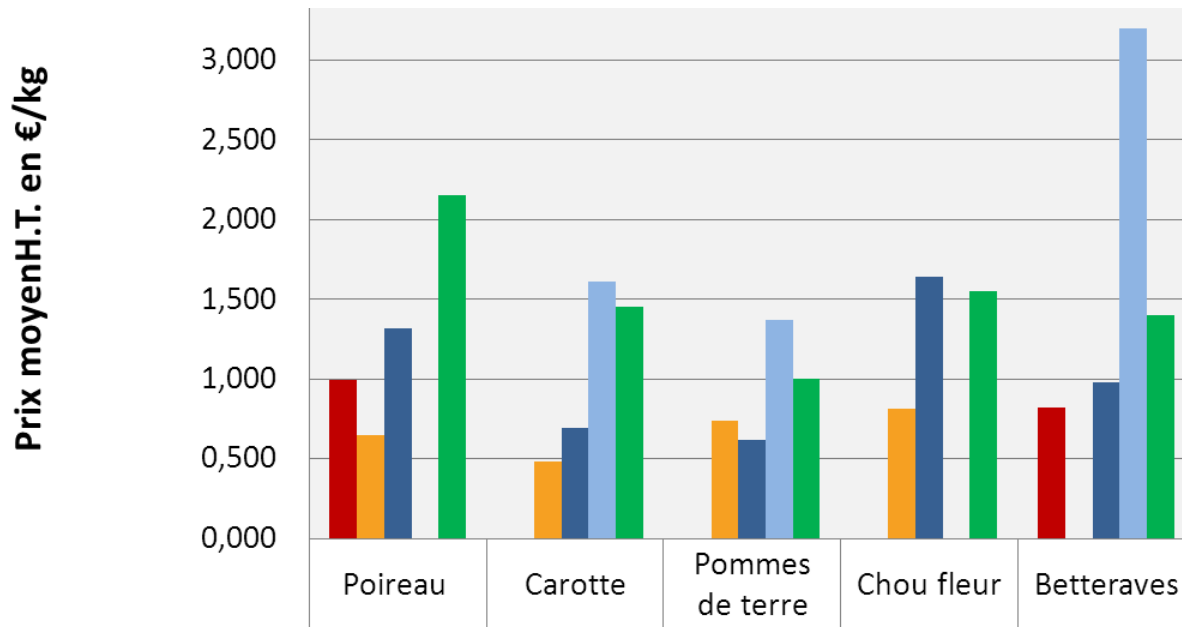
Réduire
l'impact
carbone

Moins
dépenser

Des motivations multiples ...



Les produits locaux plus chers ? Oui, mais ...



	Poireau	Carotte	Pommes de terre	Chou fleur	Betteraves
■ Conserve, via un grossiste	0,997	0	0	0	0,823
■ Surgelé, via un grossiste	0,65	0,48	0,74	0,81	0
■ Frais via un grossiste	1,315	0,695	0,615	1,645	0,98
■ Frais, bio, via un grossiste	0	1,61	1,37	0	3,2
■ Frais, bio, via maraichers locaux	2,15	1,45	1	1,55	1,4



Des prix ... au coût

Pour un restaurant

Exemple pour un restaurant scolaire de 200 repas/jour

Coût matière : 1,8 €/repas Coût « repas servis » : 7,2€/repas

Coût total matière : 50 000€ Dont achat de légumes frais : 10 000€

Approvisionnement légumes frais local (+15 %) : 1500€

Approvisionnement légumes frais bio local (+40%) : 4000€

Au final surcoût de **0,75% à 2%**

Pour un producteur

Référentiel prix de la restauration basé sur un marché international

Nécessité d'assurer en plus la logistique

Proposition parfois inférieure au coût de production !

Source : LEGTA Edgar Faure (38)

Les marchés publics, un réel frein?

➔ De gré à gré pour les marchés jusqu'à 15 000 €

➔ Au-delà, procédure adaptée (MAPA) avec possibilités de retenir comme critères :

Les **performances environnementales** en matières de pratiques agricoles (agriculture biologique (voir IFT), saisonnalité, délai de cueillette, ...)

Les **performances en matière de développement des approvisionnements directs** de produits de l'agriculture (issu de l'arrêté du 26/0811 sur les circuits courts)





La demande en produit locaux : exigeante mais réelle

Nécessite de livraison **régulière** (mais saisonnière!), **planifiée** (menu préétablie à l'avance), **sécurisée**, souvent à **bas prix**, pour des quantités variables (gamme frais minoritaire)

	Conso mini/enfant/année En kg	Conso maxi/enfant/année En kg	Pour 500 repas En tonnes
Crudités	1,4	10,5	3
Légumes	7	10,5	4,4
Fruits	5,6	8,4	3,5
Produits laitiers	5	10,5	3,9
Fromages	1,7	3,4	1,3
Viande	1,4	3,3	1,2

Source : Blézat consulting/Rhône Pluriel 2009

Plateforme saumuroise : 3 produits phares (Pomme de terre, Carotte, Salade)

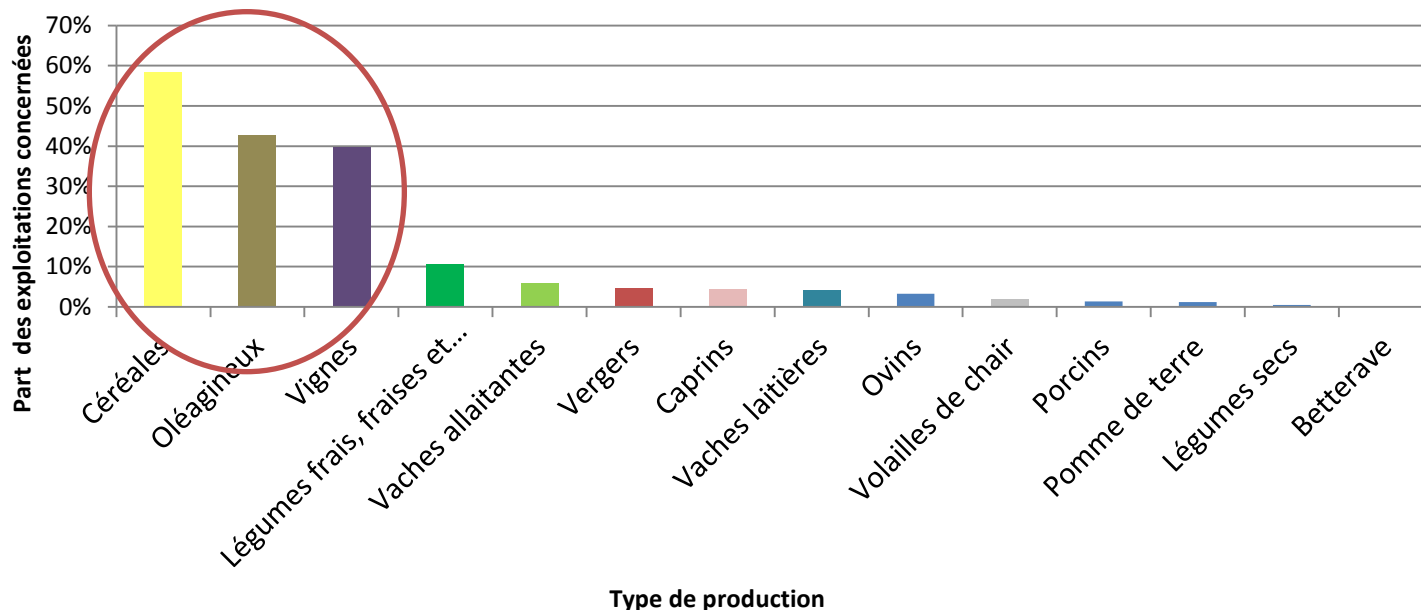
... mais 45 références distribuées



L'offre en produit locaux

Une agriculture locale peu tournée vers **les circuits courts**
 16 % en chinonais (14% saumurois) contre 21% au niveau national

Des productions locales peu utilisables directement





L'offre en produit locaux

OTEX	2000	2010	Evolution
Grandes cultures (ha)	39 401	40 426	+ 1%
Elevage (UGB)	31068	31666	+ 1%
Viticulture (ha)	6366	5943	- 6,7%
Maraîchage et Horticulture (ha)	210*	146*	- 30,5%*
Fruits et Autres cultures permanentes (ha)	1639*	843*	- 48,6%*

Source : RGA 2010

* : données *a minima*, sujettes au secret statistique.

UGB : Unité Gros Bétail (unifie les catégories d'animaux selon leurs besoins alimentaires – ex : vache laitière = 1,45 chèvre = 0,3 ...)

L'offre en produit locaux

	1988	2010
Nombre d'exploitations	3386	1501
SAU moyenne (ha)	24,3	51,5
UTA / exploitation	1,34	1,76
Hectare / UTA	18	29,2

En 20 ans, **une exploitation chinonaise sur deux** a disparu.

Celles qui sont restées ont presque **doublé leur surface agricole** utile, en ne disposant que de 40% de main d'œuvre supplémentaire.





Quelques conseils

Définir un projet partagé et se fixer des priorités

Bien connaître ses coûts et évaluer des besoins

S'informer sur les filières locales

Accepter de changer ses pratiques

Construire lentement mais surement