

⑨ Soutenir l'approvisionnement de la restauration collective en denrées locales, de qualité et durables



Contexte et enjeux

Les restaurants collectifs s'inscrivent dans les objectifs de la LOI EGALIM (1 et 2) qui fixe notamment des objectifs en matière d'achat de denrées durables. Par ailleurs, la restauration collective sous maîtrise d'ouvrage publique représente pour le PAT un levier essentiel de transition agro écologique et alimentaire.

Les constats :

- Manque d'interconnaissance entre les acteurs, et de données précises quant aux besoins de denrées durables ;
- Absence de structuration d'un secteur au mode de fonctionnement hétéroclite ;
- Insuffisance de la commande publique et privée sur ces produits ;
- Pas d'offres logistiques satisfaisantes à ce stade ;
- Absence d'outil de suivi commun.

Actions pré-identifiées :

1. Connaître et suivre les volumes d'achat pour chaque typologie de produits pour prioriser les productions locales
2. Accompagner les communes dans les marchés publics et la maîtrise des coûts
3. Coordonner les besoins des restaurants collectifs avec les groupes de travail de producteurs par filières pour faciliter les achats durables
4. Promouvoir le Port de pêche auprès des acteurs de la restauration collective
5. Promouvoir les producteurs locaux auprès des acteurs de la restauration collective
6. Organiser les approvisionnements et groupements d'achat
7. Identifier les outils à développer sur le territoire (légumerie, conserverie, logistique...) en appui à la restauration collective
8. Valoriser ce travail de la restauration collective via des campagnes de communication et d'animation auprès du grand public et des scolaires

Points de vigilance :

- Réussir à fédérer la restauration collective et scolaire et les producteurs autour de groupes de travail
- S'accorder sur la définition des produits durables et locaux pour suivre l'évolution des achats
- Avoir des garanties et des engagements réciproques sur les prix et les volumes
- Réussir à mettre en place des stratégies d'allotissement dans les marchés publics.
- Coordonner les actions avec d'autres dispositifs existants (Agrilocal...)

Objectif Stratégique : Renforcer l'accès à la consommation des produits durables du territoire

Groupe de travail : EPCI, EHPAD, restaurants scolaires, lycée hôtelier, hôpital, Département, Port de pêche, associations de parents d'élèves, traiteurs/restaurateurs, GAB 17, Chambre interdépartementale d'Agriculture 17-79, DG, élus, groupes d'agriculteurs, Prestataires des restaurations collectives

Effets attendus :

- Evolution de la part des produits locaux et durables dans les achats de la restauration collective ;
- Structuration des échanges entre restauration collective et producteurs locaux ;
- Création d'outils d'approvisionnement, de transformation et de logistique collectifs ;
- Évolution des comportements de consommation des clients de la restauration collective.

Indicateurs de suivi :

- Nombre de repas scolaires concernés et évolution de la part d'achat de produits locaux et durables
- Nombre de collectifs de producteurs qui approvisionnent la restauration collective, et évolution des volumes de vente
- Enquête de satisfaction auprès des restaurants scolaires et de leurs usagers
- Nombre d'actions de communication et d'animation à destination des scolaires et du grand public, valorisant l'achat de produits locaux par la restauration collective

Contact des référents du groupe de travail

XXX

