

Premiers éléments d'état des lieux sur la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine Mai 2019

1. Contexte de l'étude et problématique

La restauration collective représente un potentiel intéressant pour le développement d'une offre alimentaire locale et de qualité. C'est pourquoi dès 2012 des acteurs régionaux se sont regroupés au sein du pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité.

Ce pôle, piloté par la DRAAF¹, l'ARS² et le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, s'est donné pour ambition notamment :

- de construire et d'animer un réseau d'acteurs régionaux de l'amont (producteurs, consommateurs, transformateurs et distributeurs) à l'aval (restaurants collectifs, groupements d'achat, collectivités) impliqués dans la restauration collective ;
- de mettre à disposition des ressources, des outils et un programme d'accompagnement des projets d'approvisionnement en produits bio, régionaux, de qualité dans les collectivités et les établissements ;
- et de construire un observatoire permettant de capitaliser, de valoriser et de diffuser les connaissances dans le secteur de la restauration collective.

En 2017, le pôle s'est doté d'un outil web, le portail régional d'information www.restaurationcollectivena.fr avec l'objectif de créer une porte d'entrée commune comportant un large éventail de ressources et d'informations pour faciliter les projets d'amélioration de l'offre alimentaire pour l'ensemble des acteurs de la restauration collective, des fournisseurs aux acheteurs, en passant par les gestionnaires, les élus et les parents d'élèves. L'animation du portail est confiée à INTERBIO³ Nouvelle-Aquitaine.

La loi⁴ pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, connue également sous le nom de loi EGalim, votée fin 2018, prévoit qu'à partir du 1^{er} janvier 2022, la restauration collective publique devra proposer à ses convives, 50 % de « produits durables » dont au moins 20 % sont issus de l'agriculture biologique. Cette loi a été complétée par la publication de quatre décrets⁵ dont un relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs qui vient préciser la nature des produits entrant dans la catégorie des 50 %. Ce décret précise également qu'un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations sera établi annuellement, sur la base des éléments transmis par les gestionnaires.

En Nouvelle-Aquitaine, de nombreux acteurs responsables de la commande publique sont sensibilisés à un approvisionnement local et de qualité de leurs services de restauration et sont en demande d'une telle offre, mais ils ne la connaissent pas bien. Parallèlement, les producteurs et autres acteurs de l'approvisionnement sont parfois déjà investis sur ces circuits de proximité alors que d'autres le sont moins par méconnaissance du marché que représente la restauration collective en terme de retombées économiques et de pratiques commerciales (recours aux marchés publics).

1 Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

2 Agence régionale de santé.

3 Association interprofessionnelle bio régionale.

4 Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018.

5 Décrets n° 2019-302 du 11 avril 2019, n° 2019-313 du 12 avril 2019, n° 2019-325 du 15 avril 2019 et n° 2019-351 du 23 avril 2019.

Le constat est, qu’au niveau régional, il semble indispensable de mieux qualifier et quantifier le poids économique de ce marché pour les opérateurs économiques et de mieux préciser la demande (les besoins en terme de volume et de denrées) et les circuits et flux de matières (modalités de commande, points de livraison...).

C’est dans ce contexte qu’il a semblé nécessaire de commencer à dresser un état des lieux du marché potentiel que représente la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine : en recensant les informations disponibles, en les analysant et en identifiant les possibilités d’études ou d’accompagnement nécessaires par la suite au travers du pôle de compétences.

Quelques données statistiques permettant de mieux appréhender l’étude et ses résultats :

La région Nouvelle-Aquitaine, issue du regroupement des trois anciennes régions de l’Aquitaine, du Limousin et du Poitou-Charentes se compose de 12 départements inégalement peuplés :

Département	Population (hab)	Nouvelle-Aquitaine : 5 987 014
Gironde (33)	1 620 243	Aquitaine : 3 448 629
Dordogne (24)	409 548	
Landes (40)	409 325	
Lot-et-Garonne (47)	330 159	
Pyrénées-Atlantiques (64)	679 354	
Corrèze (19)	240 973	Limousin : 729 888
Creuse (23)	117 340	
Haute-Vienne (87)	371 575	
Charente (16)	350 240	Poitou-Charentes : 1 808 497
Charente-Maritime (17)	646 016	
Deux-Sèvres (79)	374 873	
Vienne (86)	437 368	

Tableau 1 : répartition de la population en Nouvelle-Aquitaine
(source : INSEE, 2019)

La région Nouvelle-Aquitaine comporte **4 314 communes** regroupées en **154 EPCI⁶** dont 1 métropole, 2 communautés urbaines, 24 communautés d’agglomérations et 127 communautés de communes.

⁶ Établissement public de coopération intercommunale.

2. Objectifs de l'étude

En 2018, le pôle a eu comme priorité d'élaborer une méthode de recueil de données permettant d'alimenter son observatoire sur la restauration collective. Pour ce faire, deux groupes de travail ont été créés : le premier sur l'offre alimentaire (auquel ont été associées les principales têtes de réseaux⁷ de la production et des filières agricoles régionales) et le second sur la demande de la restauration collective. La DRAAF a choisi d'être pilote de cette « action observatoire » et a choisi de travailler plus particulièrement sur le volet demande, disposant de données régionales permettant d'établir une première synthèse d'information.

L'objectif, à terme, est bien de développer la part des produits locaux et bio rentrant dans les services de restauration collective régionale en favorisant l'interconnaissance de l'offre avec la demande. Cela nécessitera d'identifier la part actuelle des produits bio et locaux dans les approvisionnements, les besoins qui ne sont pas couverts et les freins potentiels à cet approvisionnement.

3. Méthodologie de l'étude

3.1 Périmètre de l'étude

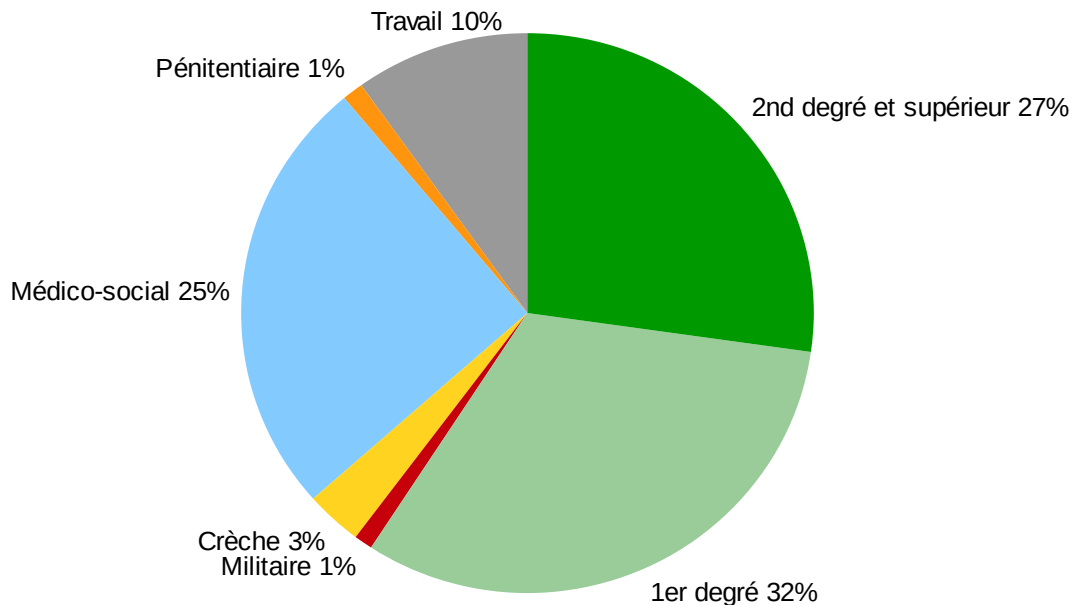
La restauration collective couvre différents secteurs répartis de la façon suivante :

Restauration collective	
Restauration du travail	Restaurants d'entreprises privées Restaurants d'administrations et de collectivités territoriales
Restauration scolaire	Primaire, collèges et lycées publics et privés Écoles supérieures et restaurants universitaires
Restauration sanitaire et sociale	Restauration sanitaire et sociale Hôpitaux publics, cliniques privées Établissements sociaux
Restauration de loisirs	Structures de vacances à caractère social pour les familles et les enfants
Restauration collective à caractère captif	Armées, CRS, sécurité civile Établissements pénitentiaires

Tableau 2 : composantes de la restauration collective
(source : Crédoc pour FranceAgriMer – 9 février 2010)

⁷ Les structures ayant participé à ce premier groupe de travail sont : la chambre régionale d'agriculture, l'ARIANA (Association régionale des industries alimentaires Nouvelle-Aquitaine), Coop de France (Coopération agricole), INTERBIO, INTERBEV (Interprofession bétail et viande), INTERFEL (Interprofession des fruits et légumes frais) et l'AANA (Agence de l'alimentation Nouvelle-Aquitaine).

Une précédente étude réalisée par la DRAAF⁸ a montré que la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine se répartit de la façon suivante selon les secteurs :



Graphique 1 : répartition du nombre de repas par jour par type de restauration collective (source : ANGERS L., 2016)

La DRAAF a décidé de commencer cet état des lieux sur la restauration collective par le secteur scolaire composé des établissements publics et privés du 1^{er} degré (les écoles) et du 2nd degré (les collèges et les lycées y compris agricoles). Ce sont les résultats obtenus pour ce secteur qui font l'objet de cette présentation annoncée comme étant les premiers éléments de l'état des lieux sur la restauration collective. L'objectif étant par la suite d'étendre l'étude aux autres secteurs dont notamment le secteur sanitaire et médico-social avec l'appui de l'ARS.

⁸ Angers L., 2016. « L'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective publique : un levier pour l'ancrage territorial de l'alimentation ? ». Mémoire de fin d'études d'ingénieur, Option Agriculture, Environnement et Territoire. VetAgro Sup, p. 13-15.

3.2 Données traitées

Plusieurs séries de données, issues de différentes sources, ont été étudiées parmi lesquelles celles fournies :

- par le ministère de l'éducation nationale (données de la base ACCÉ) : effectifs des établissements publics et privés du 1^{er} et du 2nd degrés (à l'exception du secteur agricole), y compris le nombre de demi-pensionnaires, d'internes et d'externes pour le 2nd degré ;
- par le SRISET⁹ (service statistique de la DRAAF) : effectifs, nombre de demi-pensionnaires et d'internes pour les lycées agricoles publics et privés ;
- et par ACENA¹⁰ : liste des établissements adhérents aux GC¹¹ de l'association.

Ainsi, à partir des effectifs des établissements, nous avons pu calculer un nombre de repas. Pour les écoles, nous avons considéré tous les élèves comme étant demi-pensionnaires (ne disposant pas du nombre de demi-pensionnaires et d'externes) avec une base de 144 repas/élève/an. Pour les collèges et les lycées, la base était de 180 repas/élève/an pour les demi-pensionnaires et 2*180 repas/élève/an pour les internes.

4. Résultats de l'étude

4.1. Nombre de repas au niveau régional

A partir des effectifs des établissements, nous avons pu établir que la restauration collective scolaire en Nouvelle-Aquitaine, pour le 1^{er} et le 2nd degrés, représente **156 millions de repas par an dont 134 millions pour les établissements publics** (soit 86 % des repas).

Type d'établissement	Public		Privé (sous contrat)		Total	
	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)	Nombre d'établissements	Nombre de repas (millions)
Écoles	4 596	68	413	8	5 009	76
Collèges	495	35	152	7	647	42
Lycées (y compris agricoles)	283	31	192	7	475	38
Total	5 374	134	757	22	6 131	156

Périmètre : écoles, collèges et lycées (y compris agricoles) publics et privés sous contrat.

Tableau 3 : nombre d'établissements et de repas par an par type d'établissement (source : données SRISET et effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN¹²)

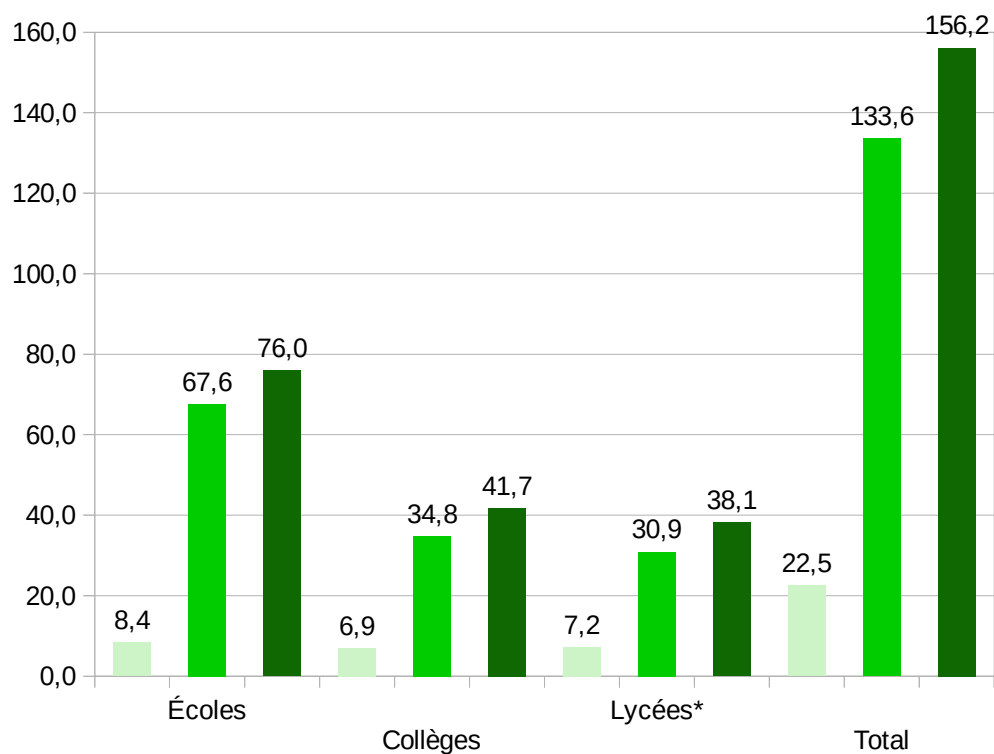
9 Service régional information statistique économique et territoriale.

10 Association des coordonnateurs des EPLE (établissement public local d'enseignement) de Nouvelle-Aquitaine.

11 Groupement de commandes.

12 Ministère de l'éducation nationale.

Nombre de repas/an (en millions)



Périmètre :

□ : établissements privés sous contrat

■ : établissements publics

■ : total établissements (privés sous contrat + publics)

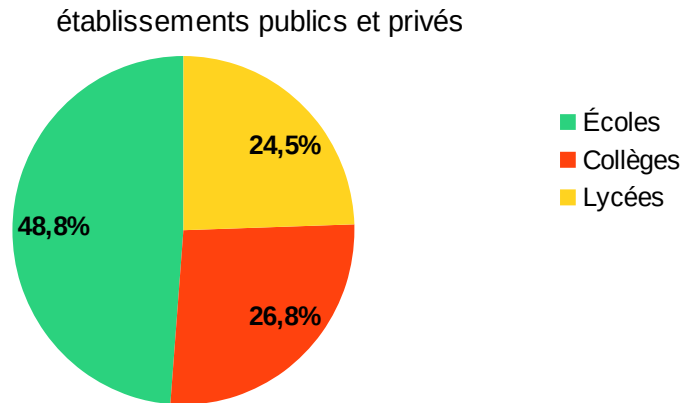
* : lycées y compris agricoles

Graphique 2 : nombre de repas par an par type d'établissement
(source : données SRISSET et effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)

La répartition des établissements et du nombre de repas par département est présentée en annexe.

Il faut noter que les 156 millions de repas par an se répartissent pratiquement de manière équitable entre le 1^{er} et le 2nd degrés et que dans le 2nd degré, il y a à peu près autant de repas dans les collèges que dans les lycées.

Pourcentage du nombre de repas/an/type d'établissement



Périmètre : écoles, collèges et lycées (y compris agricoles) publics et privés sous contrat.

Graphique 3 : pourcentage de repas par type d'établissement
(source : données SRISET et effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)

En prenant un coût moyen denrées de l'ordre de 2 €/repas, **le marché de la restauration collective scolaire peut être estimé à 312 millions d'euros par an.**

4.2. Organisation de la commande publique

Le secteur du 1^{er} degré public n'a pas été exploré à ce stade de l'étude car son organisation peut être complexe et le nombre d'établissements est très important. En règle générale, chaque établissement dépend de la mairie (voire de l'EPCI) qui choisit pour ses cuisines soit d'en garder la gestion (gestion directe), soit de la confier à une entreprise de restauration collective selon un cahier des charges qu'elle a établi (gestion concédée). Au-delà du mode de gestion des cuisines, il faut préciser qu'il existe différents modes d'organisation : les cuisines peuvent être qualifiées de cuisine sur place lorsqu'elles préparent elles-mêmes les repas destinés uniquement à leurs convives ou alors on parle de cuisines satellites qui reçoivent les repas préparés par une cuisine centrale.

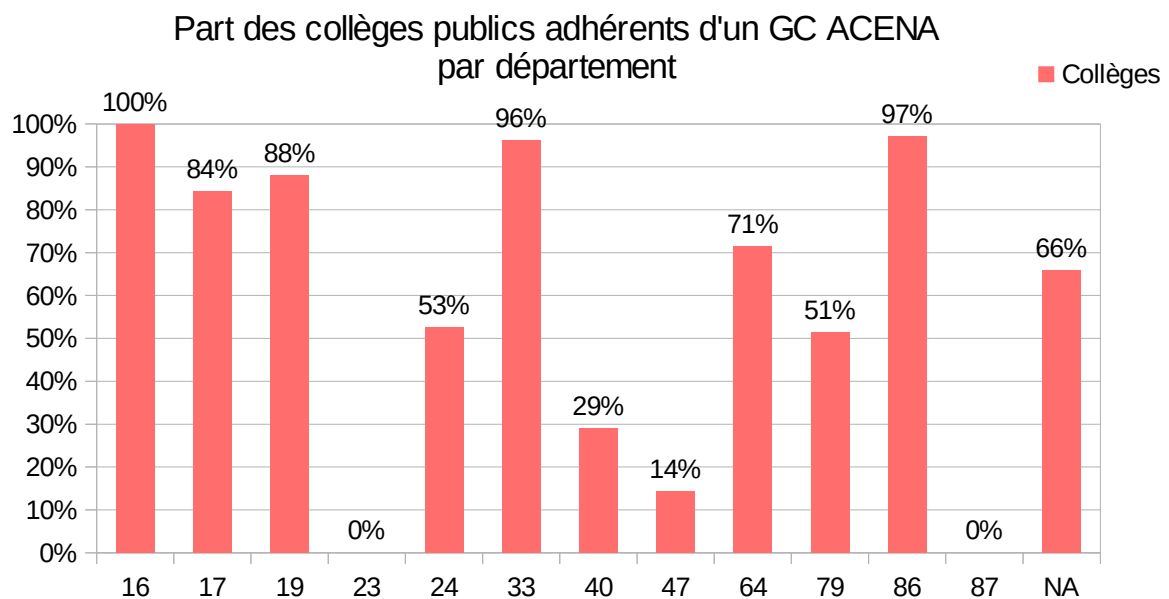
Concernant la commande publique, certaines collectivités (communautés de communes ou agglomérations) peuvent s'organiser en ayant recours à un GC.

Concernant le secteur du 2nd degré public, dans chaque département de la région, à l'exception du 23, du 40 et du 87, il existe un ou plusieurs GC basés dans des lycées et quelques collèges publics. Les 20 GC que compte la Nouvelle-Aquitaine sont regroupés au sein de l'association ACENA. Les coordonnateurs de ces GC gèrent tout ou partie des marchés alimentaires pour le compte de leurs adhérents (majoritairement des collèges et des lycées publics).

Pour le département 47, en parallèle du GC ACENA, le Conseil départemental a créé son propre GC auquel adhèrent 23 collèges du département.

La part des établissements publics en Nouvelle-Aquitaine passant par un GC appartenant à ACENA est respectivement de 66 % pour les collèges, 79 % pour les lycées et 84 % pour les lycées agricoles, avec de fortes disparités selon les départements compte tenu des éléments énoncés plus haut.

De manière générale, au sein d'ACENA, chaque GC gère uniquement des établissements de son département. Cependant, quelques établissements du 33 ont recours au GC du 47 (pour des raisons de proximité géographique). Par ailleurs, en l'absence de GC spécifique dans leur département, des établissements du 40 ont recours aux GC du 47 et du 64 et des établissements du 87 ont recours au GC du 19.

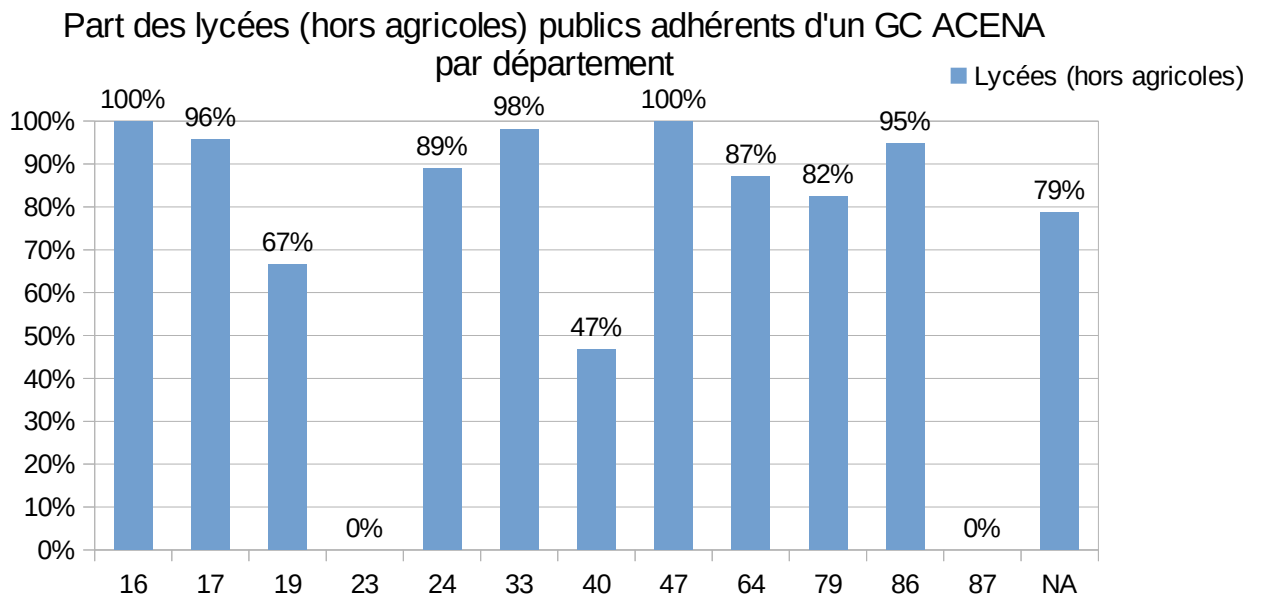


Périmètre : collèges publics.

Graphique 4 : part des collèges publics adhérents à un GC ACENA par département
(source : ACENA)

Département	16	17	19	23	24	33	40	47	64	79	86	87	Total
Nombre de collèges publics	38	51	25	18	38	105	38	28	49	37	34	34	495
Nombre de collèges publics adhérents à ACENA	38	43	22	0	20	101	11	4	35	19	33	0	326

Tableau 4 : répartition des collèges publics dont ceux adhérents à ACENA par département
(source : ACENA)

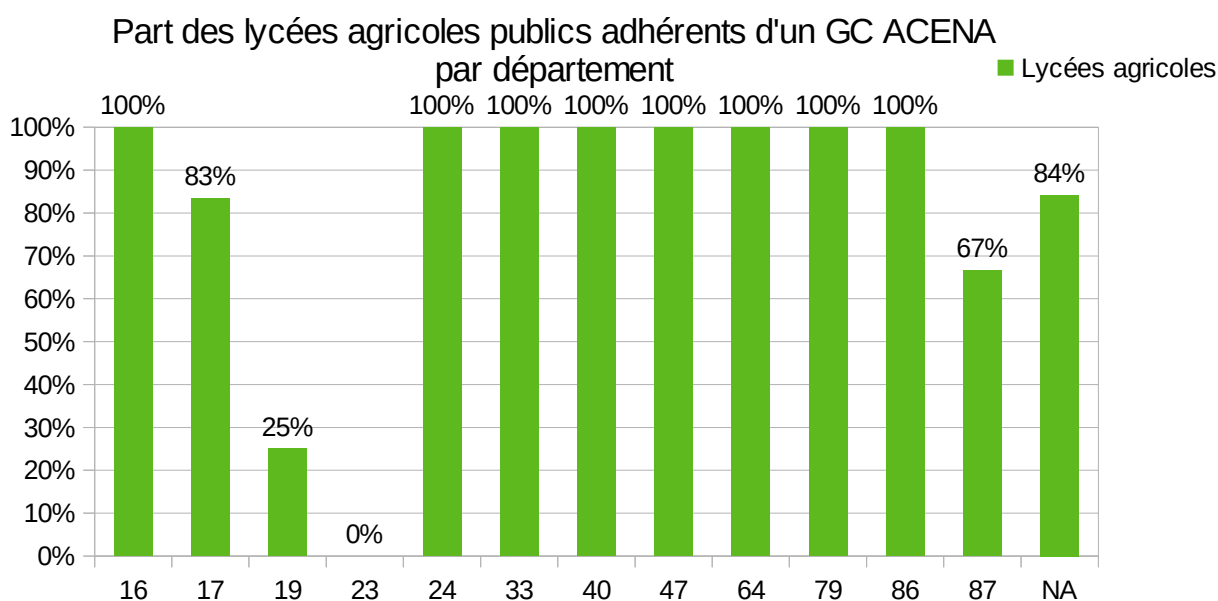


Périmètre : lycées (hors agricoles) publics.

Graphique 5 : part des lycées (hors agricoles) publics adhérents à un GC ACENA par département
(source : ACENA)

Département	16	17	19	23	24	33	40	47	64	79	86	87	Total
Nombre de lycées publics	15	23	12	8	18	55	15	12	31	17	19	20	245
Nombre de lycées publics adhérents à ACENA	15	22	8	0	16	54	7	12	27	14	18	0	193

Tableau 5 : répartition des lycées (hors agricoles) publics dont ceux adhérents à ACENA par département
(source : ACENA)



Périmètre : lycées agricoles publics.

Graphique 6 : part des lycées agricoles publics adhérents à un GC ACENA par département
(source : ACENA)

Département	16	17	19	23	24	33	40	47	64	79	86	87	Total
Nombre de lycées agricoles publics	2	6	4	1	2	4	3	3	3	3	4	3	38
Nombre de lycées agricoles publics adhérents à ACENA	2	5	1	0	2	4	3	3	3	3	4	2	32

Tableau 6 : répartition des lycées agricoles publics dont ceux adhérents à ACENA par département
(source : ACENA)

4.3. AGRILocal : une plateforme pour commander en local

L'association Agrilocal.fr propose aux CD¹³, avec un tarif indexé selon le nombre d'habitants, l'utilisation d'une plateforme internet permettant une mise en relation commerciale entre les acheteurs publics de la restauration collective et les fournisseurs de produits agricoles du département. Elle permet de réaliser la consultation et la passation de marchés publics et/ou le plus souvent de commandes ponctuelles entre des établissements scolaires et des fournisseurs de denrées alimentaires (producteurs, grossistes, industries agroalimentaires) de grande proximité géographique.

Sur les 12 CD que compte la région Nouvelle-Aquitaine, 7 sont adhérents à AGRILocal (16, 17, 19, 24, 40, 86 et 87). La sensibilisation des acheteurs publics (souvent les gestionnaires des cantines) est du ressort des services des CD qui conventionnent parfois avec les chambres départementales d'agriculture pour la sensibilisation et le recensement des producteurs et des produits (5 départements sur 7). Cette plateforme d'un coût non négligeable pour les départements, permet de répondre aux

¹³ Conseil départemental.

objectifs de leur politique agricole et alimentaire de proximité. Elle est en effet présentée comme l'outil permettant aux établissements, surtout les collèges et les cantines du secteur primaire, de couvrir leur approvisionnement en produits locaux et/ou bio pour les marchés qui ne passent pas par un GC.

Au 1^{er} janvier 2018, étaient recensés pour la Nouvelle-Aquitaine 363 acheteurs (dont 133 collèges, 78 communes et 15 lycées) et 686 fournisseurs (dont 502 producteurs).

5. Suites de l'étude

Au regard des résultats déjà obtenus, certains points sont à approfondir en 2019.

5.1. Identifier la part des produits locaux entrant dans les repas

Nous allons, dans un premier temps, approfondir le secteur de la restauration collective scolaire publique afin d'identifier la part des produits locaux qu'elle présente. Pour la définition des produits locaux, nous retiendrons celle proposée par l'AANA et reprise dans la [feuille de route État/région](#) : « Un produit local est défini sur la base de deux paramètres : la délimitation géographique autour d'un bassin de consommation et l'origine des matières premières. Le périmètre géographique est composé du département de consommation +/- le(s) département(s) limitrophe(s) ; le périmètre est élargi à l'ensemble des départements de Nouvelle-Aquitaine si l'offre n'est pas disponible dans cette première zone géographique. Pour les produits transformés, les matières premières principales sont issues de la zone géographique précédemment citée. Un produit transformé régionalement ou localement peut ainsi être un produit dont l'origine des matières premières principales n'est pas de Nouvelle-Aquitaine, mais dont l'origine est française. Les ateliers de transformation sont alors situés en Nouvelle-Aquitaine et on parle de « produit transformé régionalement ».

Pour le secteur du 1^{er} degré, étant donné sa complexité et le nombre d'établissements concernés, l'objectif sera l'identification des principaux GC dans les agglomérations ou communautés de communes les plus importantes de la région. Un travail est en cours par exemple avec Bordeaux Métropole et le SIVU¹⁴ Bordeaux Mérignac. En 2017, le SIVU (23 000 repas/jour) estimait que sa part d'approvisionnement local (origine sud-ouest), dans son marché alimentaire, était de l'ordre de 17 % en volume et de 23 % en valeur. La part du bio dans les approvisionnements locaux était de l'ordre de 51 % en volume.

D'autre part, il est proposé de travailler spécifiquement avec les territoires ayant manifesté auprès de la DRAAF la volonté d'aller vers un PAT¹⁵, pour mieux identifier comment sont pris en compte ces objectifs d'approvisionnement local et bio de la restauration collective à cette échelle territoriale.

Pour le du secteur 2nd degré, à partir des données que nous avons obtenues auprès d'ACENA, il reste à connaître, pour chaque GC et pour chaque établissement adhérent, le montant des marchés alimentaires ainsi que la part de ces marchés qui passe par le GC et celle gérée en direct par l'établissement adhérent (en numéraire et en terme de volumes achetés par famille de produits). De la même façon, il faudra évaluer la part des produits locaux et bio qui entre dans les repas.

L'association ACENA travaille actuellement à l'obtention de ces informations auprès de ses coordonnateurs de GC. C'est l'un des objectifs du projet qu'elle a déposé dans le cadre de l'appel à projet du PNA¹⁶ en 2018 et qui a été retenu pour un financement par la DRAAF.

¹⁴ Syndicat intercommunal à vocation unique.

¹⁵ Projet alimentaire de territoire.

¹⁶ Programme national de l'alimentation.

5.2. Évaluer les quantités de matières premières nécessaires

Maintenant que nous avons pu définir le nombre de repas que représente la restauration collective scolaire, il est proposé, à partir de la composition standard des repas, d'établir une méthode permettant de définir les quantités de matières premières nécessaires à leur préparation. Cela permettra d'estimer le marché potentiel que ce secteur représente pour les filières locales de production.

5.3. Identifier les « portes d'entrées » pour l'approvisionnement local

Des premières discussions que nous avons pu avoir avec les têtes de réseaux des filières de productions régionales organisées dans le cadre du pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité, il ressort qu'elles sont partantes pour fournir la restauration collective dans la mesure où les quantités, et donc le nombre de repas, sont significatives et qu'il n'existe pas une multiplicité de points de livraison des produits. C'est dans cette optique qu'il faut clairement identifier les portes d'entrées possibles pour ces filières correspondant à la fois à de la massification de marchés (via les GC), mais également au regroupement de préparation de repas (via les cuisines centrales). Pour ce dernier aspect, nous menons ce travail avec les données que nous avons pu récupérer auprès des DDCSPP¹⁷ des 12 départements de la région Nouvelle-Aquitaine.

Les premiers résultats indiquent qu'il existe pour le secteur de la restauration collective scolaire environ 227 cuisines centrales agréées CE dont 81 % sont en gestion directe. Ces cuisines centrales préparent au total 220 011 repas/jour.

5.4. Poursuivre le recueil de données sur l'offre alimentaire

Un travail exploratoire a été mené en 2018 avec une partie des têtes de réseaux des filières de production pour identifier la part actuelle de leurs ventes en région soit directement, soit via des intermédiaires (grossistes, distributeurs, plateformes) qu'il va falloir également bien identifier.

Cette action sera proposée comme prioritaire dans le cadre du programme d'action du pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité en 2019 et sera également bien identifiée dans le cadre de la feuille de route État/région.

5.5. Publier et valoriser les données

A l'issue de ce premier état des lieux, un certain nombre de documents valorisant les données obtenues vont être produits et mis à disposition sur le site internet de la DRAAF et le site du portail régional d'information sur la restauration collective :

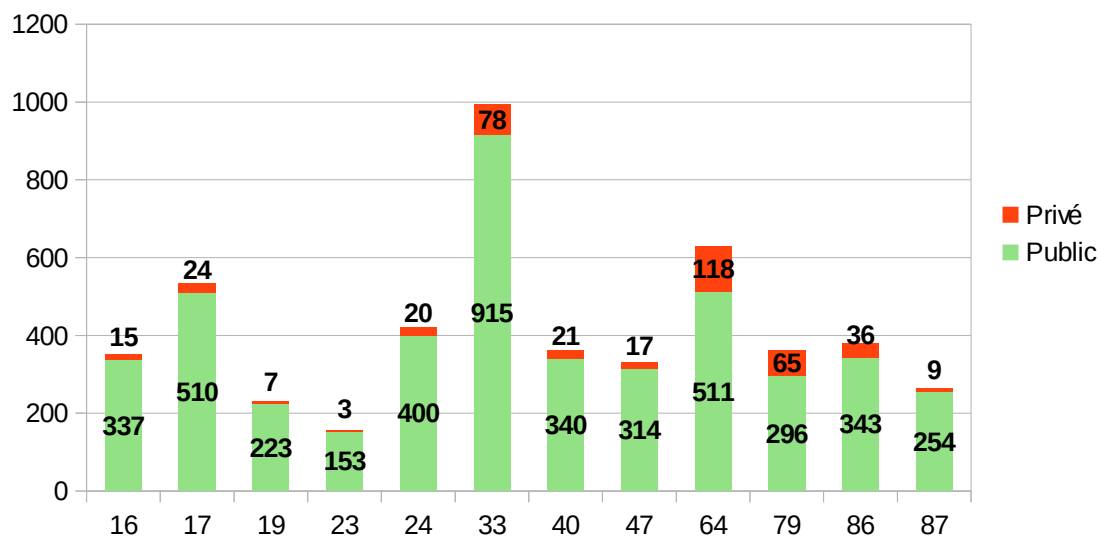
- le présent article ;
- des cartographies présentant les établissements scolaires des 1^{er} et 2nd degrés et les cuisines centrales en fonction du nombre de repas par jour qu'ils représentent ;
- une cartographie présentant les GC appartenant à ACENA avec le réseau de leurs adhérents, les contacts des coordonnateurs et les familles de produits couvertes par leurs marchés ;
- et les tableaux reprenant l'ensemble des données brutes ayant servi à produire ces différentes cartographies.

¹⁷ Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

Annexes

1 – Répartition du nombre d'établissements par département

Nombre d'écoles par département

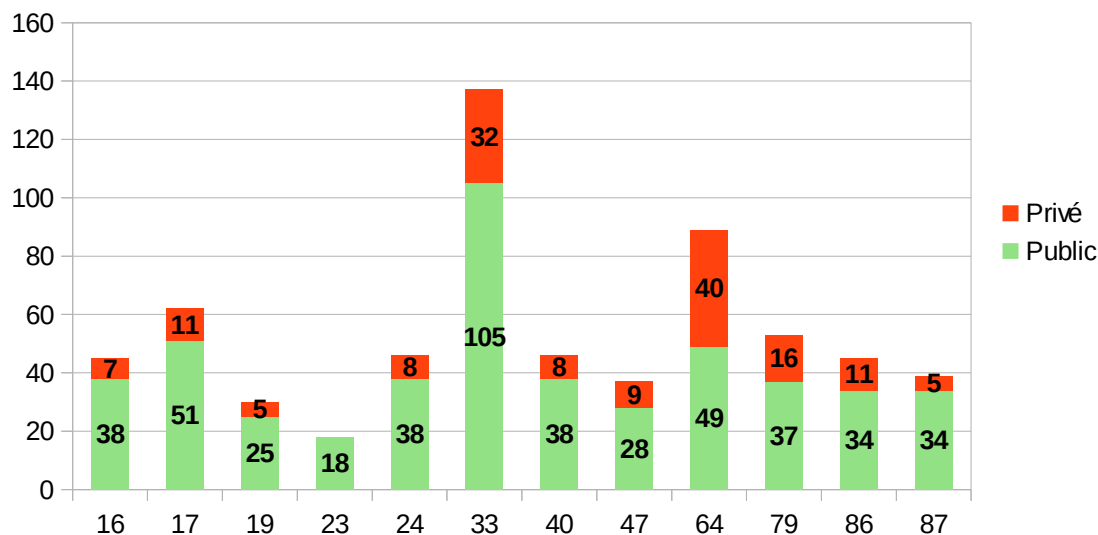


Périmètre : écoles publiques et privées sous contrat.

Graphique 7 : nombre d'écoles par département
(source : effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)

Total : 5 009 écoles en Nouvelle-Aquitaine dont 4 596 publiques (91,8 %) et 413 privées.

Nombre de collèges par département

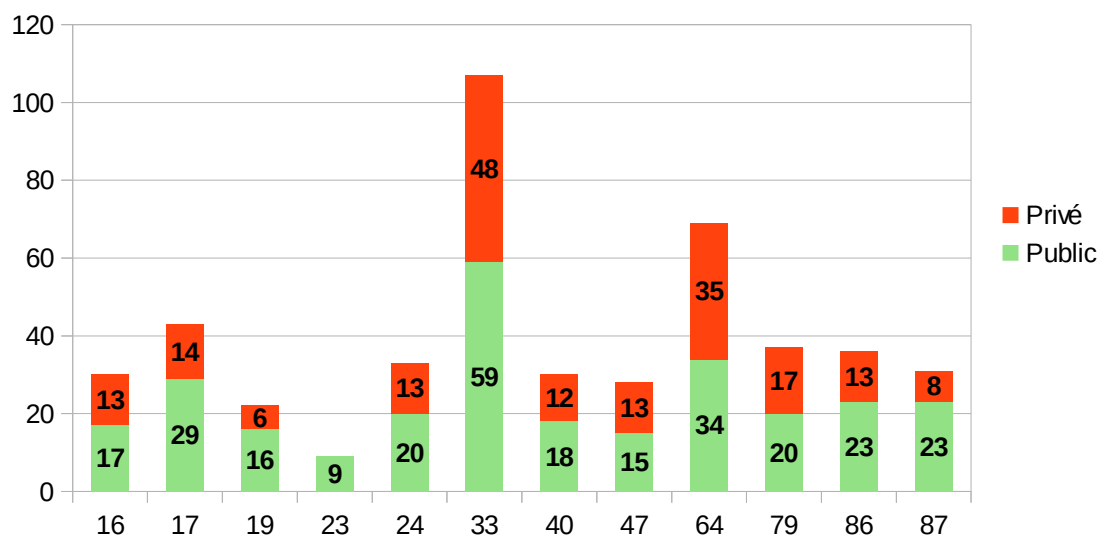


Périmètre : collèges publics et privés sous contrat.

Graphique 8 : nombre de collèges par département
(source : effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)

Total : 647 collèges en Nouvelle-Aquitaine dont 495 publics (76,5 %) et 152 privés.

Nombre de lycées par département (y compris agricoles)

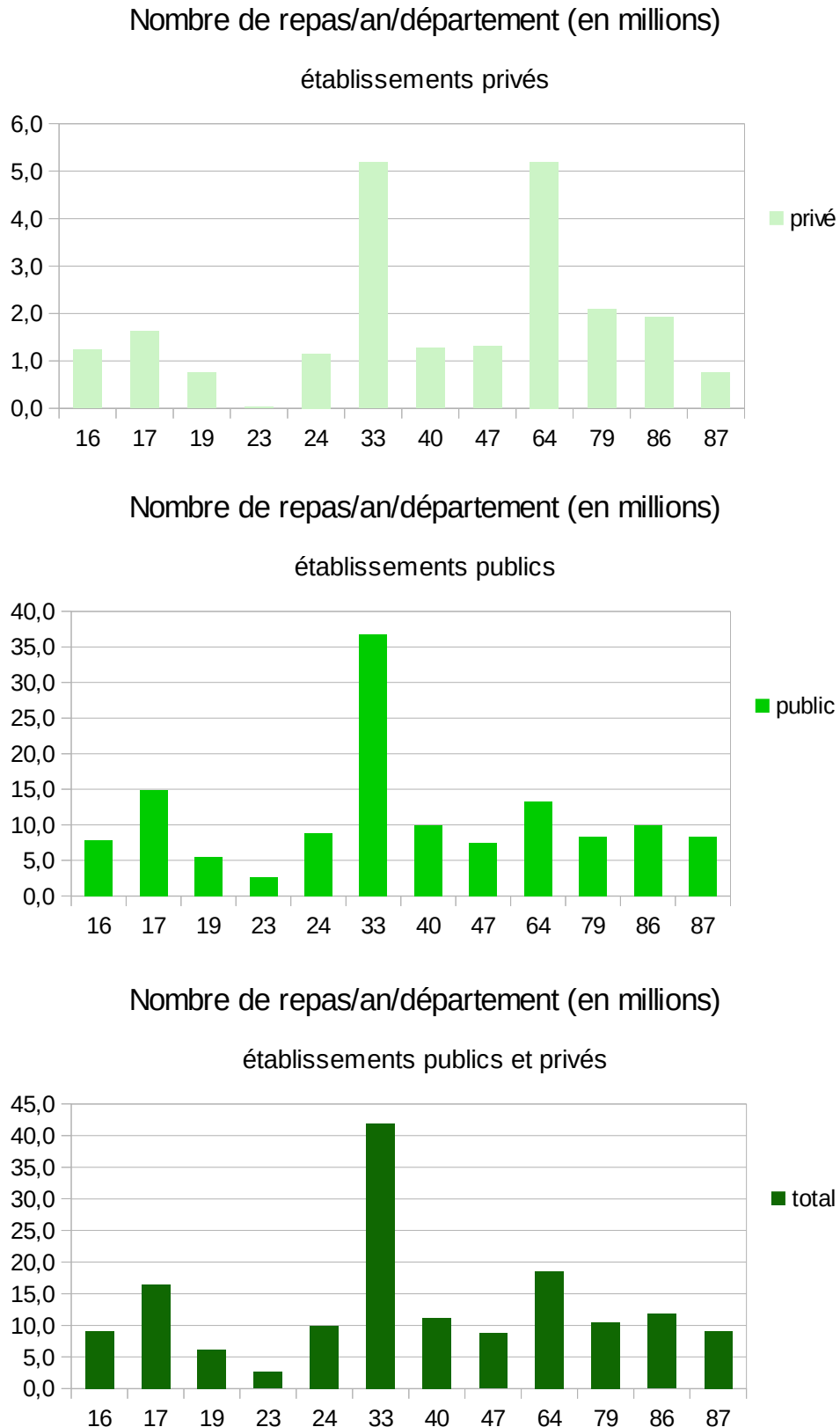


Périmètre : lycées (y compris agricoles) publics et privés sous contrat.

Graphique 9 : nombre de lycées par département
(source : effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)

Total : 475 lycées en Nouvelle-Aquitaine dont 283 publics (59,6 %) et 192 privés.

2 – Répartition du nombre de repas (total établissements) par département



Périmètre : établissements (écoles + collèges + lycées y compris agricoles) publics et privés sous contrat.

Graphique 10 : nombre de repas par département
(source : effectifs des établissements de la base ACCÉ du MEN)