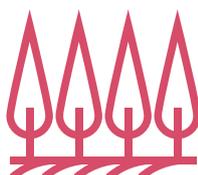
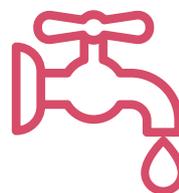
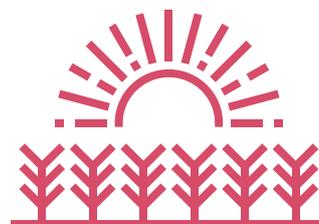


5

Atelier des solutions

Comment augmenter la part des produits locaux, durables et bio dans la restauration collective (scolaire) ?

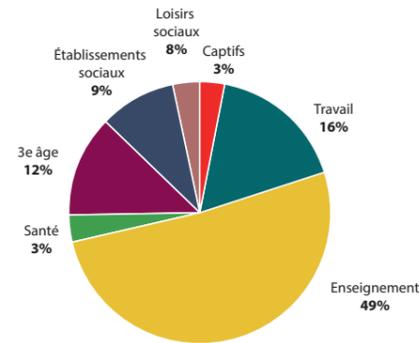


Manger local et durable dans les cantines

est un sujet primordial pour les collectivités qui doivent répondre aux nouvelles exigences fixées dans la loi Agriculture et Alimentation, 50% de produits bénéficiant de gages de qualité dont au moins 20% de produits bio à l'échéance du 1^{er} janvier 2022.

Diagnostic

En France, la restauration collective représente **3 650 milliards de repas par an**. La gestion directe reste le mode de gestion prioritaire et sert **2 208 milliards de repas** tandis que celui de la gestion déléguée représente **40% du marché** mais continue de s'étendre.



L'enseignement tient une part prépondérante sur le marché de la restauration collective.

La Métropole compte environ **45 000 élèves inscrits en primaire dont près de la moitié sont nourris par la cuisine centrale de Rouen-Bois-Guillaume et la cuisine centrale de Saint-Etienne-du-Rouvray, 31 000 collégiens, 28 000 lycéens et également 28 000 étudiants, représentant, au total, l'équivalent de 10,4 millions de repas par an** (base de 140 jours travaillés par an). Pour ce qui est du secteur médical, le service de restauration du CHU de Rouen comprend une unité centrale de production et des cuisines relais dans les hôpitaux pour personnes âgées et pour les restaurants du personnel. La cuisine centrale fabrique ainsi **12 000 repas par jour**.

D'une manière générale, les cuisines s'approvisionnent le plus souvent auprès des grossistes spécialisés ou généralisés. Pour autant, il est constaté une montée des recours aux producteurs en direct. En effet, certaines cuisines choisissent de conserver leurs fournisseurs grossistes, tout en faisant évoluer leurs contrats et en exigeant des volumes de produits locaux et de saison.

142 000

élèves

marché local représentant

3 100 t/an

Quels acteurs concernés ?

Les acteurs jouant un rôle dans l'accompagnement des communes à l'approvisionnement en produits locaux et durables (la Chambre d'agriculture, l'Association Bio Normandie, les Défis Ruraux), les communes (services marchés publics et restauration), l'éducation nationale, les associations de sensibilisation aux changements de pratiques, les gestionnaires de cuisine centrale, les sociétés de Restauration Collective (principalement, ISIDORE, La Normandie - groupe SODEXO, COMPASS), les groupements de producteurs, le Département de Seine-Maritime avec sa plateforme agrilocal76, la Région Normandie...

Quels fournisseurs ?

Les grossistes, les producteurs locaux en individuel ou en groupement, la grande distribution, les petits commerçants (boulangers, bouchers, épiciers).

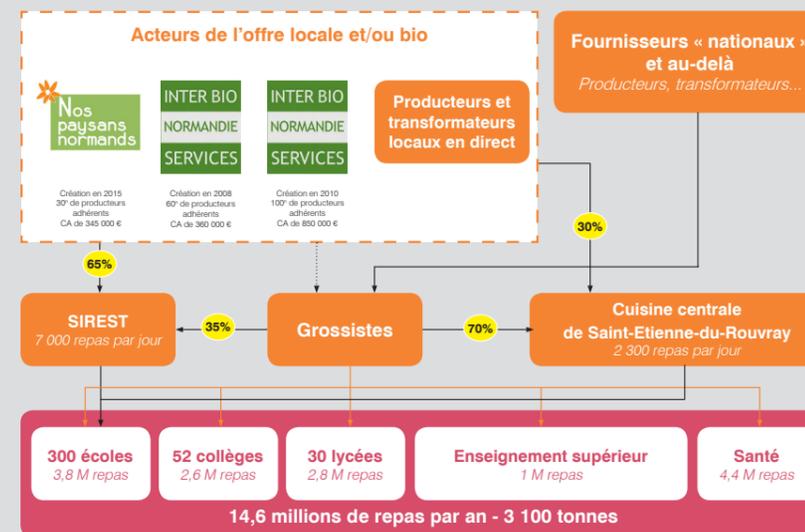
Produits	Tonnes
Légumes	1 016
Crudités	450
Produits laitiers	374
Viande bovine	171
Viande porcine	270
Volaille	397
Fruits	452
TOTAL	3 130

Des entretiens auprès des acteurs de la restauration collective ont été menés dans le cadre de l'élaboration du diagnostic et permettent de **dresser un diagnostic des problématiques rencontrées sur le territoire de la Métropole** :

- **un problème d'accès aux marchés publics**, répondre aux marchés publics reste difficile car coûteux en temps et complexe administrativement
- **un manque d'offre sur le territoire**, notamment en produits issus de l'agriculture biologique, en légumes, fruits et volaille et oeufs
- **un manque d'outils de transformation notamment de 4^e gamme**
- **un besoin de formation des personnels de cuisine et donneurs d'ordres**
- **une problématique de logistique** : un travail sur l'agrégation de l'offre et la mutualisation des livraisons pourrait amener à faciliter les approvisionnements
- **une problématique financière liée à la reterritorialisation des approvisionnements**

enjeu

Augmenter la part de produits locaux et de qualité dans les cantines



Les premières pistes d'actions identifiées

- Accompagner les communes dans la rédaction de leurs cahiers des charges pour faciliter l'introduction de produits locaux et durables
- Renforcer les structures regroupant des producteurs pour augmenter l'offre en produits locaux et durables pour la restauration collective scolaire
- Former et sensibiliser le personnel de restauration collective
- Etudier la possibilité de créer de transformation de produits maraîchers pour répondre aux attentes des acteurs de la restauration collective (légumerie-conserverie)

« Quelle stratégie alimentaire locale pour contribuer durablement au développement et à l'attractivité du territoire ? »

Prévus dans la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt du 13 octobre 2014, les Projets Alimentaires Territoriaux sont une opportunité de co-construire une stratégie agricole et alimentaire de territoire en réponse aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux auxquels nous sommes confrontés.

3 axes structurants ont été fixés par la Métropole Rouen Normandie :

Axe 1 Promouvoir des systèmes alimentaires, des habitudes de consommation et des pratiques agroalimentaires qui contribuent à l'effort de réduction des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES)

Axe 2 Développer des activités économiques pérennisées ou renouvelées créant de la valeur et des emplois localement

Axe 3 Promouvoir des pratiques agricoles et alimentaires qui préservent l'environnement, les ressources non renouvelables (eau, sol, biodiversité) et la santé

Une mobilisation en **7 ateliers** pour :

- compléter le diagnostic alimentaire et la cartographie des acteurs ;
- élaborer un plan d'actions pré-opérationnel constituant une base de travail bien aboutie pour la suite du travail ;
- mobiliser les acteurs du territoire et identifier des relais d'actions pour la mise en œuvre.



Le territoire

71 communes • 665 km²

28% de terres agricoles
dont 430 ha en bio

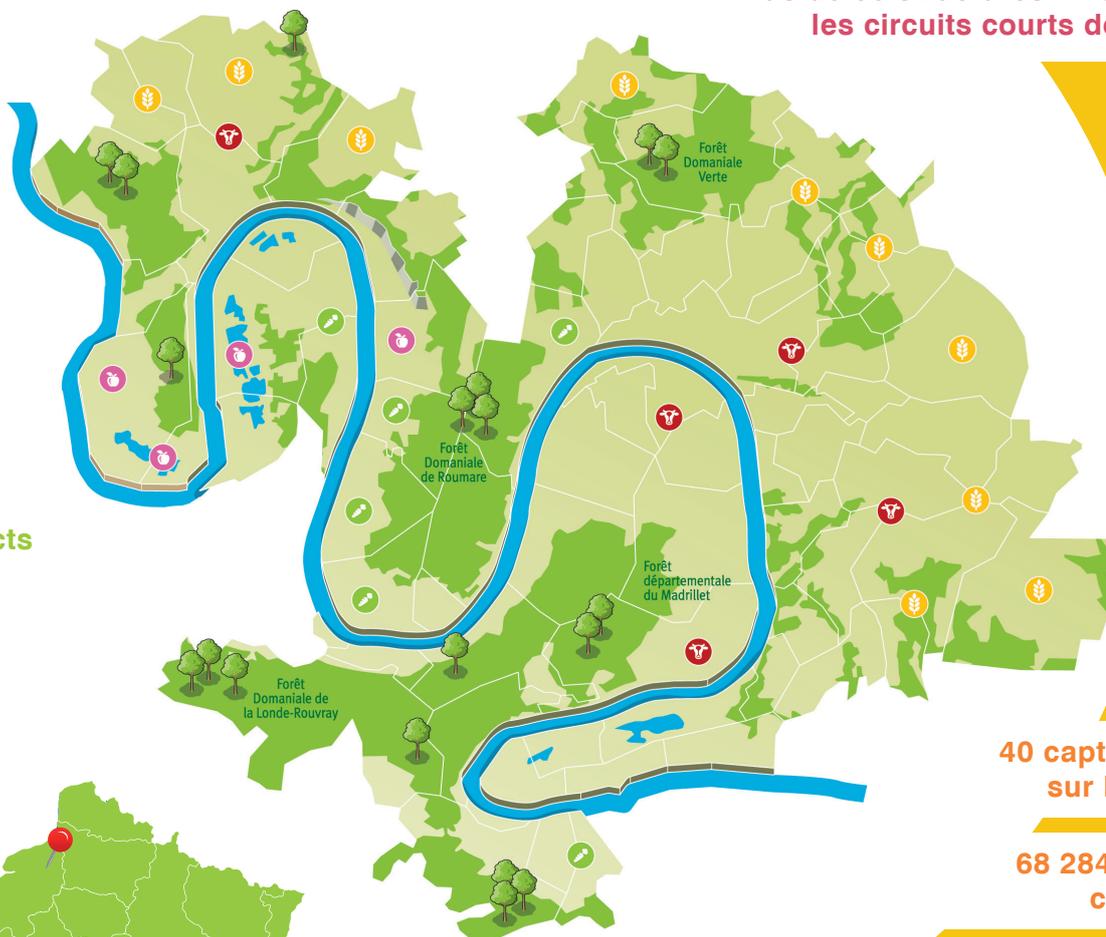
243 exploitations

529 emplois directs

1 MIN

Rouen, 1^{er} port céréalier de l'ouest-européen

Plus de 60 structures investies dans
les circuits courts de proximité



40 captages d'eau
sur le territoire

68 284 m³/j d'eau
consommés

Atelier co-animé avec :



CONTACTS

Amélie Arnaudet

Responsable agriculture et administration
tél. 02 35 52 92 54

Amandine Mosnier

Chargée d'opérations agricoles
tél. 02 35 52 83 62

Métropole Rouen Normandie

Direction de l'Énergie et de l'Environnement
Le 108 108 allée François MITTERRAND –
CS 50589 – 76006 ROUEN CEDEX

www.metropole-rouen-normandie.fr