



C6 - Restauration collective et création de valeur

Animée par :

Stéphane PETITJEAN, directeur Associé du groupe GREENFLEX

Avec :

Eric LEPECHEUR, président du réseau Restau'co, **Florent MONTILLOT**, Maire-adjoint chargé de l'Éducation à la ville d'Orléans, **Pierre LEFEBVRE**, ingénieur restauration au CHR d'Orléans, **Didier GIRARD**, chef du service restauration à l'hôpital du Mans, **Laurent GRANDIN**, Vice-président d'INTERFEL et président du Comité RHD.

rédigé par Chloé SAVEANT, Cyrielle BRAUN et Cécile SCHNEIDER, élèves d'AGROPARISTECH

5^{ème} secteur d'emploi, 18 milliards de chiffre d'affaires, 10 millions de repas servis par jour à travers tous les âges, présent dans les entreprises, dans les écoles, dans le médico-social, la restauration collective est un secteur très important en France. Elle occupe une position clé de transition entre l'amont et l'aval de la chaîne, doit jouer un rôle de pédagogie auprès des consommateurs, et fait face à de nouveaux enjeux : répondre à des attentes des consommateurs tournées vers le plus durable (attentes santé, bien-être animal, transparence), évoluer avec de nouveaux usages (snacking, émergence d'une population qui ne veut plus manger en restauration collective), émergence de filières responsables.

La restauration peut-elle jouer un rôle pour l'agriculture sur son territoire ? - Éric LEPECHEUR

Oui. C'est un secteur important, qui peut jouer un rôle si nos décideurs enclenchent une démarche dynamique, rapide et cohérente, qui part d'un bilan des attentes exprimées par les consommateurs.

Il est évident que le réseau de distribution qui fait le lien entre l'agriculteur et le restaurateur est indispensable pour des contraintes logistiques. La volonté d'achats locaux de proximité est grande, cette dynamique existe mais ne peut répondre aux 3,6 milliards de repas par an. Il faut que ces trois filières se marient pour qu'on les rende actives, dépendantes les unes des autres. Un seul mot d'ordre : le pragmatisme.



Quels métiers pour distribuer des fruits et légumes pour la restauration collective ? - Laurent GRANDIN

Si l'on veut construire, il faut respecter les acteurs des filières, et ça ne s'invente pas : il faut des contraintes à respecter, et les hommes politiques doivent mettre en place des règles. Tout le monde est représenté à INTEREFL, et la communication est de mise. La notion de filière est fondamentale, et le dialogue est un point important. Sur un territoire, avec la liaison de tous les acteurs, les exigences sociétales relayées par les politiques, la capacité à travailler avec les régions, une volonté collective vers le développement d'une agriculture de relocalisation, on peut arriver à des résultats significatifs. L'exemple de la relocalisation de 25% des produits en Ile de France en association avec des réflexions régionales le prouve.

La ville peut-elle répondre aux enjeux des filières agricoles ? - Florent MONTILLOT

Elle ne peut pas, elle le doit, et la mutualisation des moyens des achats apparaît comme un levier clé. La ville d'Orléans répond par exemple à un enjeu de qualité, avec l'instauration de circuits de proximité (filière locale et circuits courts : absence d'intermédiaire entre le consommateur et le producteur). Il faut savoir premièrement déterminer la capacité de la filière à pouvoir produire sur le territoire, et deuxièmement agir pour le développement de la filière locale, et permettre aux agriculteurs un engagement sur 10 ans pour les autoriser à investir. La démarche doit passer tout d'abord par une mutualisation au niveau départemental, puis au niveau régional.

Comment s'organise la restauration au CHR d'Orléans ? - Pierre LEFEBVRE

3,2 millions de repas sont servis par an. 25% des approvisionnements proviennent de circuits courts (pain, légumes, volailles), et le reste sont des produits nationaux (80% des achats sont d'origine française). Le principal frein aux approvisionnements via les circuits courts est la mauvaise organisation des filières. Un acheteur doit avoir une visibilité globale sur l'offre, et les faibles volumes des circuits courts ne garantissent pas les approvisionnements. La création d'une légumerie peut apparaître comme une solution pour garantir les volumes.

La très faible part du bio (1%) fait de cette filière encore une niche pour le moment, car le bio coûte cher. La création d'instances avec des diététiciens, des médecins pour travailler sur des produits de meilleure qualité aiderait au développement des circuits courts.

Dans tous les cas, la mobilisation d'un certain budget est nécessaire. Un choix doit être fait entre du prix ou des produits d'origine et de qualité.

Le manque d'accompagnement au repas dans les hôpitaux est un facteur important (une mauvaise alimentation engendre de nouvelles dépenses de traitements des



patients), et la collaboration avec une filière qui propose des fruits et légumes épluchés peut apparaître comme avantageuse.

Et à l'hôpital du Mans ? - Didier GIRARD

Le gaspillage est enjeu majeur, et la restauration collective peut présenter un levier (sur 2€ de repas, 25 centimes sont jetés). Le gaspillage engendre de nombreux coûts : le produit jeté coûte à l'achat mais aussi à la relégation à un organisme de recyclage. Il advient de trouver les causes du gaspillage, en agissant sur la connaissance du consommateur : est-ce que le grammage est conforme, est-ce que les repas reçus il y a trois jours correspondent à la demande de consommation du jour J, est-ce que la consommation du produit apporte du plaisir (proposer moins mais meilleur), est-ce que les enfants et les personnes âgées dénutries sont suffisamment accompagnées pendant les repas, etc...

S'il y a besoin de faire des économies : se focaliser sur des achats de produits proches du producteur, agir pour limiter le gaspillage, améliorer les circuits courts.

Réaction - Eric LEPECHEUR : Dans le cadre des Etats Généraux, la nécessité de redonner du sens à nos achats est un thème principalement abordé. Il advient d'identifier les bons élèves, de recenser l'ensemble des bonnes pratiques, pour redonner de l'argent à nos agriculteurs et ne pas détruire de la valeur. Il faut accorder une attention particulière à ne pas détruire de la valeur en voulant en créer, et aborder la création de valeur de manière judicieuse et réfléchie, pour que naisse une belle dynamique.

Réaction - Florent MONTILLOT : Le gaspillage est également considérable en matière de production en amont. Le travail avec des légumeries permet de commander des produits moches, de mettre en place des voies de recyclage par méthanisation entre les légumeries et les cuisines centrales. Des collaborations avec des associations sont mises en place pour que les repas non distribués soient redistribués.

Réaction - Laurent GRANDIN : Concernant la question des produits moches, il existe une normalisation sur le calibrage. Il ne faut pas oublier que l'utilisation de produits tordus est compliquée et que la normalisation est bien utile pour beaucoup de monde. D'autre part les déchets venant de sélection de calibrage proviennent principalement de pays en voie de développement.

Questions/réponses :



Comment apporter plus de visibilité sur les filières par rapport aux volumes pour les acteurs de la restauration collective ?

Il faut donner une visibilité aux agriculteurs, et la contractualisation est une solution. Plusieurs facteurs sont nécessaires : un raisonnement collectif pour changer les habitudes, une connaissance et une transparence pour créer et développer les filières.

Pouvez-vous faire des achats hors appel d'offre ?

Oui, à hauteur de 25000€ sur deux catégories. Les filières devraient appuyer les petits producteurs pour leur permettre de répondre. Au-delà de 25000€, le Grenelle de l'environnement donne des avantages pour le choix de produits locaux.

La mutualisation permet de mettre en relation des nouveaux producteurs. L'objectif est d'instaurer des contrats de minimum 3 ans.

En hôpital l'alimentation est toujours compliquée : 10% des patients mangent des textures modifiées, 20% ont des régimes spéciaux, et il faut pouvoir les assurer 365 jours sur 365. Il faut être très fort sur la définition du besoin pour pouvoir mettre en concurrence les fournisseurs. On travaille sur des critères de pondération entre différents critères : les apports nutritionnels, la composition du plat, le goût, les pertes à la cuisson, la logistique, le développement durable.

La légumerie d'Orléans peut-elle prétendre aux besoins de tout le département ?

Non elle est dimensionnée par rapport à un plan immobilier et à un rythme de travail. Si on devait aller au-delà, la construction d'autres sites serait à envisager, et fait partie des projets de la ville d'Orléans.

Y a-t-il suffisamment d'acteurs sur le plan pédagogie et sensibilisation à l'équilibre alimentaire à Orléans ?

Deux nutritionnistes travaillent à Orléans sur des actions de sensibilisation au niveau des élèves. Durant le forum Open Agrifood, une centaine d'élèves des écoles primaires de la ville visitent une exposition pédagogique sur l'alimentation. La ville a aussi porté l'opération « un fruit à la récré ». La France est un pays exemplaire dans le monde en termes de pédagogie alimentaire.

Il faut savoir quelles actions on mène, et des disponibilités considérables sont disponibles (18 millions d'euros disponibles, 10% consommés seulement). Les politiques doivent se mobiliser et s'engager. Des fonds considérables sont disponibles pour le scolaire.

Comment mesurer la réduction de sel par exemple, sur 10 millions de repas quotidiens ? Comment mesurer l'obésité ?

Grâce aux accompagnements mis en place.



Des mesures importantes sont notamment faites sur la question du gaspillage, suite à la signature d'un engagement sur le gaspillage avec Guillaume Garot, Président du Conseil National de l'alimentation. Des outils existent pour mesurer et accompagner les structures sur le gaspillage (dans les mairies, les collèges etc...). Comme par exemple l'outil gratuit et national « Mon restaurant responsable » qui accompagne sur des projets : il fait des bilans, pose des objectifs d'amélioration, certifie avec un logo garantissant les bonnes pratiques.

A la cantine, ce ne sont pas les enfants qui rajoutent le sel, les boissons sucrées sont bannies.

Il faudra repenser l'environnement du repas. La livraison d'un repas dans une chambre n'est pas la même expérience que le partage d'un repas avec d'autres. Pendant 30 ans les politiques ont refait les systèmes des cuisines centrales pour tout optimiser. Peut-être qu'on est allé trop loin.

La durée moyenne de séjour à l'hôpital diminue : est ce que les diététiciens à l'hôpital ne sont-ils pas en trop grand nombre par rapport aux écoles, les hôpitaux étant de l'ordre du curatif et les écoles de l'ordre du préventif ?

Un travail de métropolisation est fait pour mutualiser les diététiciens entre les communes.