



**PRÉFET
DE LA RÉGION
BRETAGNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**



COMPTE-RENDU DU CRALIM DU 19 JANVIER 2024

Table ronde Restauration collective

Augmenter la qualité de ses approvisionnements en maîtrisant le coût matière

Animateur de la table ronde : Guillaume DEFER, DRAAF BRETAGNE

Intervenants :

GLOAGUEN Éric

Conseil départemental du Finistère

CHAPELLE Aude

Conseil départemental du Finistère

BLEAS Mikael

Responsable d'exploitation au CHU de Brest

QUEAU-COMMAULT Aline

Responsable restauration au CHU de Brest

SOUNDRON Stéphane

Chargé de mission PAT Bretagne centre

Personnes présentes : voir listing en annexe

I. Intervention du CHU de Brest

Le CHU produit 2 millions de repas par an sur deux sites : un site à Brest et un site à Rennes. Les résultats loi EGAlim de 2022 pour l'établissement donnent 7 % de produits durables et 1 % de bio.

En 2019, lancement d'un projet de révision de l'offre alimentaire pour mieux répondre aux besoins nutritionnels des patients : mise en place d'un groupe pluridisciplinaire (cuisiniers, médecins, diététiciens, informaticiens, usagers...). Il a été décidé de mettre en place de nouveaux menus (nouvelles recettes plus gustatives, tout fait maison, préparation de produits bruts et de pâtisseries maison).

En 2022, mise en œuvre d'un projet piloté par Cool Food Pro en partenariat avec la maison de la bio et LABOCEA. L'idée est de mesurer les changements de pratiques autour de 5 axes : plus de saisonnalité, plus de bio, plus de végétarien et moins de gaspillage alimentaire.

Quelle pertinence de l'introduction des produits bruts dans cette nouvelle offre ? Le fait d'utiliser des produits bruts et des denrées fraîches permet de diminuer le coût matière et de limiter le volume des emballages plastiques.

Par contre, il est nécessaire d'investir dans du matériel (réouverture de la légumerie quasi inutilisée avant) et de reformer les cuisiniers aux différentes techniques (répartition des tâches en pâtisserie). Pas de personnel supplémentaire engagé pour réaliser les 6 300 repas par jour.

II. Intervention du CD29

Tel : 02 99 28 21 30 - Mobile : 06 99 13 43 92
Mél : pole-offre-alimentaire-sral.draafbretagne@agriculture.gouv.fr
15 avenue de Cucillé - 35047 Rennes cedex 9

Agrilocal est une plateforme de suivi des prix et des tarifs avec une approche territoriale, présente dans une quarantaine de départements français. Elle a été développée en 2017 dans le Finistère afin d'améliorer les approvisionnements des cantines en produits locaux. Tout acheteur et tout fournisseur peuvent s'y connecter ainsi que les autres partenaires en lien avec l'alimentation (MAB, GAB, Chambre d'agriculture, Chambre des métiers). Elle permet de mettre en relation les producteurs et les gestionnaires de la restauration collective.

Avec la mise en place d'un logiciel EASILYS, qui permet d'obtenir des données exploitables, un programme objectif EGAlim a été mené selon trois axes :

- Accompagnement en restauration collective.
- Accompagnement sur le bio (50 % de qualité dont 20 % de bio).
- Lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les 52 collèges publics du département sont inclus dans le dispositif ce qui correspond à 2,5 millions de repas par an.

100 % des établissements de la restauration collective sont inscrits sur la plateforme « ma cantine » et ont l'obligation de télédéclarer.

Il a été rapporté l'augmentation du coût des repas avec l'inflation. Les élus du Finistère ont décidé de réduire le coût en privilégiant les produits de qualité locaux (oignons de Roscoff...). Un travail est mené avec les acteurs locaux notamment la maison de la bio. Les résultats obtenus sont les suivants : 33 % de produits durables et de qualité et 22 % de bio.

Les pratiques ont été revues en cuisine afin de compenser le surcoût du bio comme la transformation de produits bruts, réouverture des légumeries, service des produits laitiers en vrac qui favorise la réduction du plastique et du coût du produit... Par exemple, la diminution du coût de la part épicerie permet d'acheter des carottes bio toute l'année.

L'ensemble des restaurants adhèrent à un groupement d'achats mais il est possible de faire des achats de gré à gré avec les producteurs locaux, ce qui facilite les approvisionnements. Il a été expliqué l'intérêt de mettre en place un groupe d'échanges entre producteurs et cuisiniers.

III. Intervention du PAT de Bretagne centre

Le coordinateur alimentation du PAT de Bretagne centre a réalisé 35 audits, menés au sein des 5 EPCI que couvre le territoire. Il a constaté un besoin de formations des agents (cuisiniers, agents accompagnant le temps du midi) à la loi EGAlim et insiste sur l'importance de cette formation et de la revalorisation des métiers pour atteindre les objectifs de montée en gamme des produits.

IV. Échanges

Comment se font les approvisionnements par le CD29 ?

Il y avait des groupements d'achats, certains achetaient en direct. Après une étude d'analyse des données d'achats sur le territoire (avec EASILYS), il y a eu des réflexions, notamment sur la viande. Des travaux sur une centrale d'achats doivent être fait avec la Région. Pas à pas, filière par filière, il y a une analyse des données et des tests pour améliorer les coûts.

Pour réduire le coût, un travail a d'abord été fait sur les composantes de l'assiette qui sont les moins couteuses (légumineuses et produits laitiers, plutôt que viande et poisson).

Stéphane SOUNDRON prend l'exemple d'un travail effectué par la Chambre d'agriculture sur le territoire d'Auray Quiberon Terre Atlantique pour réduire les coûts et augmenter l'approvisionnement local et en direct. Tout cela passe par une bonne planification avec le producteur. Avec 750 couverts

Commenté [AM1]: Dont ?

servis, il a été démontré qu'en planifiant à l'avance la commande de 10 références de légumes en provenance de producteurs locaux, une économie de 0,2 € par repas était possible.

Comment gérer le surcoût des compléments alimentaires en EPHAD ?

Le CHU a indiqué que les repas soient plus adaptés pour les résidents (collations et menus alléchants) limite le recours à l'utilisation des compléments alimentaires. Dans certains EPHAD, expérimentation d'un service hôtelier avec utilisation d'un chariot maître d'hôtel. Les résidents peuvent choisir leur repas. Le constat général est que l'appétit des résidents a augmenté, ce qui a limité la dénutrition et donc les approvisionnements en compléments alimentaires.

Comment les établissements du Finistère sont-ils mobilisés à télédéclarer ?

Le CD29 assure la mobilisation de toutes les cantines et contrôle ensuite si les déclarations ont bien été faites.

Est-ce qu'il y a souvent des problèmes de rupture d'approvisionnement quand on se lance dans l'approvisionnement en produits bio ?

Oui ça arrive, avec la saisonnalité et les aléas climatiques. Cependant, Aude CHAPELLE conseille de ne pas surestimer ce problème, parce qu'il y a une réelle capacité d'adaptation des agriculteurs.

Un producteur intervient pour préciser que sa production continue pendant les vacances scolaires. Durant cette période, il peut y avoir un manque de débouchés.

Stéphane SOUNDRON indique que la planification entre l'école et le producteur prend là tout son sens. Se tourner vers la restauration collective médico-sociale plutôt que scolaire à ce moment-là pour assurer les débouchés est intéressant.