

ÉTAT DES LIEUX DES RESTAURATIONS COLLECTIVES FRANCILIENNES POUR ELABORER UNE STRATEGIE DE L'ÉTAT

C ONNAITRE LES RESTAURATIONS COLLECTIVES

Sur l'ensemble du territoire national, les restaurations collectives publiques et privées sont mal connues. Ce service, souvent public, c'est-à-dire assuré par une entité publique qui en est alors l'autorité organisatrice, couvre des secteurs très variés :

- L'enseignement et le périscolaire avec :
 - Les écoles maternelles et primaires, dont l'autorité organisatrice est la commune, abritant souvent l'accueil de loisirs du mercredi et des vacances scolaires ;
 - Les collèges et les lycées, établissements publics locaux sous la responsabilité de l'Etat, mais, pour ce qui concerne la restauration et l'internat, placés respectivement sous l'autorité des Conseils départementaux et des Conseils régionaux ;
 - L'enseignement supérieur, composé d'universités, d'instituts et de grandes écoles et du Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS) dont l'autorité organisatrice est l'Etat ;
 - L'enseignement privé, du 1^{er} degré à l'enseignement supérieur, le plus souvent assuré par des associations et organismes de gestion, assurant la responsabilité de la gestion administrative, économique et sociale des établissements privés d'enseignement.

- Les services sociaux locaux avec :
 - Les crèches, le portage de repas aux seniors, les foyers d'hébergement, les EHPAD publics et les cantines des personnels des collectivités territoriales ;
 - Les autres établissements sociaux publics assurant un service dédié -handicap, hébergements, établissements médicosociaux, ...- ;
 - Les établissements médico-sociaux privés et associatifs

- Les services médicaux avec :
 - Le secteur hospitalier public, composé des Groupements hospitaliers de territoire visant à la coopération entre les structures de proximité d'un même territoire assurant alors un rôle éventuel de groupement d'achats mais chaque établissement étant néanmoins autorité organisatrice en matière de restauration ;
 - Le secteur médical privé, composé d'un sous-secteur lucratif abritant les cliniques, et d'un sous-secteur non lucratif, souvent confondu avec le secteur hospitalier public. Ces deux sous-secteurs abritent des autorités organisatrices privées pour ce qui concerne le service de restauration.

- Enfin, le service social de la restauration des personnels, qu'ils soient d'entreprises privées et d'entreprises et d'administrations publiques. Dans ces deux cas, les autorités organisatrices peuvent être :
 - L'entreprise ou l'administration concernée,
 - Le comité social et économique de l'entreprise privée ou publique,
 - L'association des usagers quels que soit leur statut.

On classera dans ce dernier secteur les établissements des populations dites captives que sont l'armée et les prisons de la responsabilité de l'Etat.

Les limites de chacun de ces secteurs ne sont pas toujours aisées à identifier : faut-il classer selon la nature des autorités organisatrices ou selon la typologie des convives ?

DENOMBRER LES AUTORITES ORGANISATRICES

Dans un premier temps, on classera les autorités organisatrices comme « consommatrices » de repas ; sera compté dans cette famille, l'ensemble des entités abritant des lieux de restaurations :

- Cuisines sur place, produisant des repas immédiatement consommés par les convives ;
- Offices satellites, lieux de tenue au chaud de repas préparés ailleurs le jour même (liaison chaude), ou de repas préparés la veille ou l'avant-veille et livrés en début de journée (liaison froide) pour remise en température, distribués pour les repas du jour.

Nota : Bien entendu, des variantes peuvent apparaître :

- *Les composantes périphériques (entrées, desserts, ...) peuvent être préparées au sein des offices et le plat principal livré (en liaison chaude ou liaison froide), par exemple.*

**TABLEAU 1- DENOMBREMENT DES AUTORITES ORGANISATRICES
D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE EN ÎLE-DE-FRANCE¹**

Données et analyse Cantines Responsables 2023

| Autorités organisatrices | Compétence Restauration | |
|--|----------------------------|---------------------------|
| | Entités (SIREN) | Etablissements (SIRET) |
| Communes (855 communes distinctes) | 1 482 | 5 761 |
| Autres Collectivités territoriales et E.P. : CCAS, Départements, Région, Etablissements publics, EPCI, EHPAD, CDE, SEM, SEMOP, ... | 384 | 1 453 |
| Etat, Institutions, Entreprises publiques, CNOUS, Universités, Hôpitaux publics | 357 | 1 225 |
| Collèges, Lycées, EREA, EPLEFA | 513 | 1 413 |
| Enseignement privé : Associations, OGEC, Autres | 447 | 525 |
| Restaurations Entreprises dont CSE | 951 | 1 052 |
| Entreprises de Services : médical, médicosocial, | 481 | 531 |
| Médicosocial - Secteur privé Associatif | 943 | 1 695 |
| Gestionnaires Crèches / Petite enfance | 241 | 764 |
| Sociétés de restauration | 70 | 3 101 |
| TOTAL | 5 869 | 17 520 |

Nota : Le SIREN apparait autant de fois que l'entité assure un service de restauration collective

¹ Il s'agit ici d'identifier les n° SIREN distincts assurant au moins un service de restauration. Chaque entité est ainsi identifiée par son n° SIREN et y sont rattachés les n° SIRET qui en dépendent.

**TABLEAU 2 - DENOMBREMENT DES AUTORITES ORGANISATRICES
DE RESTAURATION COLLECTIVE PAR SECTEUR**

Données et analyse Cantines Responsables 2023

| Secteurs détaillés des restaurations collectives | Nombre d'Autorités Organisatrices |
|---|--|
| Restauration Etat, Administrations, Institutions publiques, Armée et Prisons | 191 |
| Restauration Sociale Collectivités publiques +Portage+Hébergements+EHPAD | 283 |
| Entreprises privées-Personnel | 856 |
| <i>Total RE-RA-RIE-RIA</i> | <i>1330</i> |
| Ecoles primaires publiques + ALSH | 1141 |
| Lycées, EREA, EPLEFA et collèges publics | 164 |
| Groupes scolaires privés | 447 |
| Supérieur/Universités/CROUS | 33 |
| <i>Total Enseignement</i> | <i>1785</i> |
| GHT Hôpitaux publics+EHPAD hospitaliers et Services médicaux | 94 |
| Cliniques privées et Etablissements médicaux non lucratifs | 291 |
| <i>Total Médical</i> | <i>385</i> |
| Etablissements sociaux privés et associatifs | 471 |
| Etablissements sociaux publics | 82 |
| <i>Total Social</i> | <i>553</i> |
| Petite enfance (CT, PMI, Associations, Gestionnaires privés) | 846 |
| Divers (autres sous-secteurs : SDIS, Bases de loisirs ...) | 32 |
| <i>Total Divers</i> | <i>878</i> |
| TOTAL GENERAL CONSOMMATION | 4 931 |

■ Commentaires :

- N'ont été comptées ici que les autorités organisatrices uniques assurant un service de restauration du secteur considéré.
- Une autorité organisatrice peut apparaître autant de fois qu'elle assure un service de restauration collective, surtout s'il est distinct dans son organisation de gestion.
 - Exemple :
 - Une commune peut assurer la restauration scolaire en gestion directe ; elle est ainsi l'autorité organisatrice de ce service.
 - Une commune peut externaliser son service de portage de repas à un prestataire, étant alors toujours autorité organisatrice ;
 - Une commune peut avoir transféré la compétence de la gestion de son accueil de loisirs à une intercommunalité ; elle n'est alors plus autorité organisatrice de ce service. La commune n'apparaît alors que 2 fois comme autorité organisatrice, pour sa restauration scolaire et pour la gestion du portage à domicile, et l'intercommunalité apparaît alors une fois comme telle pour le service de restauration des centres de loisirs.
 - Exemple de distinction néanmoins délicate :
 - Pour ce qui concerne les restaurations de collectivités territoriales, l'autorité organisatrice peut être indifférenciée (sans n° SIRET spécifique) entre le service de

restauration des écoliers, celui de son personnel, celui de la petite enfance -crèches-, et celui du service aux personnes âgées (portage) et/ou hébergements (foyers d'accueil, ...); dans certains cas, le CCAS apparaît en lieu et place de la commune ce qui alors permet d'isoler cette autorité organisatrice en tant que telle.

- Le service de la restauration scolaire est souvent associé au service d'accueil de loisirs du mercredi et des vacances (ALSH). Mais, en milieu péri-urbain et rural où les communes ont de plus en plus de difficultés à proposer ce service en l'assurant seules, les intercommunalités (communautés d'agglomération et communautés de communes) ont aujourd'hui tendance à prendre en charge cette compétence pour en mutualiser le service. Une autorité organisatrice du service de restauration collective supplémentaire apparaît ainsi dans le paysage administratif.
- On peut enfin constater qu'un millier d'autorités organisatrices assurent au moins deux services de restauration (Δ entre 5 869 et 4 931).

P RODUIRE ET CONSOMMER DES REPAS

Il s'agit également là de distinguer les sites qui produisent des repas, quel que soit le statut, public ou privé, de leur producteur.

La production de repas se caractérise :

- soit par une production centralisée qui assure la livraison des repas préparés dans des offices satellites,
 - soit en liaison chaude, la contrainte étant de maintenir une température de 63° sur la totalité du temps de transport,
 - soit en liaison froide, les composantes livrées étant maintenues à une température inférieure à 4° pour être soit remises au froid en attendant le service, soit remises en réchauffe pour ce qui concerne les plats chauds. Cette technique permet la préparation anticipée des menus (24-36-48h ...) et leur livraison 3 à 4 heures avant le service.

TABLEAU 3 - NOMBRE DE SITES DE PRODUCTION ET DE CONSOMMATION DE REPAS ANNUELS EN RESTAURATION COLLECTIVE EN ÎLE-DE-FRANCE

Données et analyse Cantines Responsables 2023

| Type de production | Nombre de sites | Nombre de repas |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|
| Cuisines centrales | 704 | 259 000 000 |
| Cuisines sur place | 6 279 | 360 000 000 |
| TOTAL | 6 983 | 619 000 000 |
| Type de consommation | Nombre de sites | Nombre de repas |
| Offices satellites liaison chaude | 1 080 | 34 500 000 |
| Offices satellites liaison froide | 6 110 | 224 500 000 |
| Cuisines sur place | 6 279 | 360 000 000 |
| TOTAL | 13 469 | 619 000 000 |
| Production/Consommation non connues | Nombre de sites | Nombre de repas estimés |
| Type inconnu CSP et Offices | 3 390 | 50 000 000 |
| TOTAL | 17 563 | 669 000 000 |

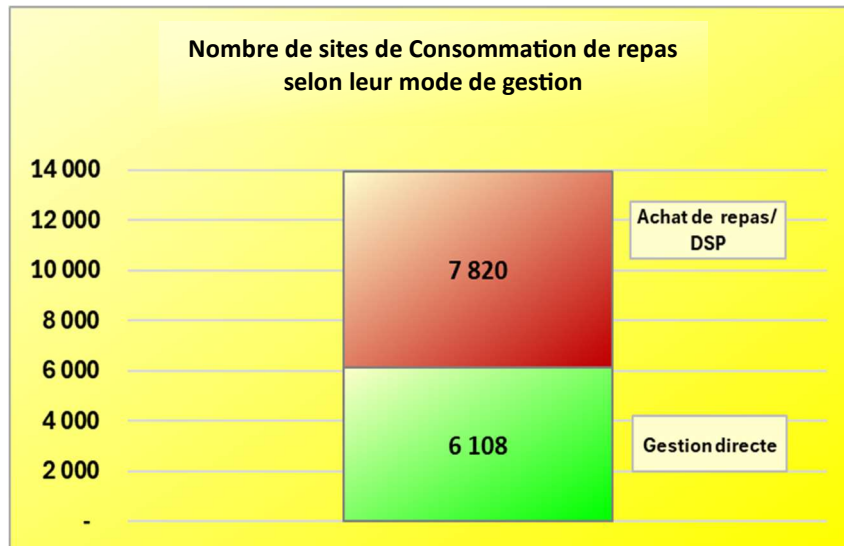
■ Commentaires :

- Il apparaît que le nombre de cuisines centrales est un peu plus élevé que les cuisines centrales officiellement déclarées en 2023 (+ 250) ; il s'agit ici de cuisines centrales titulaires d'une dérogation d'agrément administratif leur permettant de servir une petite quantité de repas préparés et livrés à très courte distance de la cuisine centrale en liaison chaude ou froide ;

Les sites de consommation ont été caractérisés selon leur mode de gestion.

**FIGURE 1 – NOMBRE DE SITES (CONSUMMATION)
EN RESTAURATION COLLECTIVE EN IDF SELON LE MODE DE GESTION**

Données et analyse Cantines Responsables 2023



Nota : les repas des établissements publics de coopération intercommunale dont l'objet est la préparation pour les services de leurs communes adhérentes ne sont pas comptés en tant que tels : seuls les sites (offices satellites) qu'ils desservent sont comptés afin d'éviter les doubles comptes (préparation et consommation). Il en est de même pour les intercommunalités informelles qui utilisent les services de préparation de repas sans pour autant avoir créé un EPCI (Nemours, Ste Geneviève des Bois, Bagneux, ...) soit un total de l'ordre de 16 millions de repas annuels.

**TABLEAU 4 - TABLEAU DETAILLE DU DENOMBREMENT DES SITES
SELON LE MODE DE GESTION**

Données et analyse Cantines Responsables 2023

| Secteurs détaillés des restaurations collectives | Etablissements de restauration CSP + Offices satellites | | | |
|--|---|--|---------------|-------|
| | Sites en Gestion directe | Sites Achat de repas / Prestations / DSP | Total | % |
| Restauration Etat, Administrations, Institutions publiques, Armée et Prisons | 261 | 40 | 301 | 2,2% |
| Restauration Sociale Collectivités publiques +Portage+Hébergements+EHPAD | 100 | 316 | 416 | 3,0% |
| Entreprises privées-Personnel | 177 | 1 004 | 1 181 | 8,5% |
| Ecoles primaires publiques + ALSH | 1 945 | 2 911 | 4 856 | 34,9% |
| Lycées, EREA, EPLEFA et collèges publics | 964 | 443 | 1 407 | 10,1% |
| Groupes scolaires privés | 94 | 429 | 523 | 3,8% |
| Supérieur/Universités/CROUS | 145 | 9 | 154 | 1,1% |
| GHT Hôpitaux publics+EHPAD hospitaliers et Services médicaux | 617 | 40 | 657 | 4,7% |
| Cliniques privées et Etablissements médicaux non lucratifs | 155 | 620 | 775 | 5,6% |
| Etablissements sociaux privés et associatifs | 240 | 560 | 800 | 5,7% |
| Etablissements sociaux publics | 81 | 80 | 161 | 1,2% |
| Petite enfance (CT, PMI, Associations, Gestionnaires privés) | 1 300 | 1 360 | 2 660 | 19,1% |
| Divers (autres sous-secteurs : SDIS, Bases de loisirs ...) | 29 | 8 | 37 | 0,3% |
| TOTAL GENERAL CONSOMMATION | 6 108 | 7 820 | 13 928 | |

■ Commentaires :

- Les regroupements ont été assurés par typologies de convives et par statuts des autorités organisatrices (public ou privés) ;
- Les collectivités publiques ont été regroupées en deux segments :
 - Restauration scolaire + accueil de loisirs qui sont très souvent associés ;
 - Personnels, portage/hébergements/EHPAD municipaux/départementaux/CCAS.
- Les lycées, collèges et autres établissements du secondaire ont été identifiés comme suit :
 - Pour les lycées, (485 y compris EREA et EPLEFA), 90% d'entre eux sont en gestion directe et seuls 10% sont comptés en DSP.
 - Les collèges : les 925 collèges franciliens (hors Cités scolaires) qui sont, comme les lycées des établissements publics d'enseignement indépendants, ont été traités comme suit :
 - Sur Paris, les collèges relèvent des 17 Caisses des écoles pour la plupart d'entre eux et sont livrés par elles chaque jour ; certains d'entre eux sont néanmoins soit autonomes (gestion directe sur place) soit en DSP (117);
 - Pour la Seine-et-Marne, les collèges sont comptés en gestion directe autonome à 75% avec une évolution annoncée quant aux approvisionnements dès la rentrée 2024-2025 (149);
 - Pour les Yvelines, la quasi-totalité des collèges relèvent de C'Midy, SEMOP classée ici en DSP (115);
 - Pour l'Essonne, les collèges relèvent des cuisines centrales départementales pour la plupart d'entre eux et sont livrés par elles chaque jour ; certains d'entre eux sont néanmoins autonomes (129) ;
 - Pour les Hauts-de-Seine, la totalité des collèges est en DSP (98) ;

- Pour la Seine-Saint-Denis, les collèges relèvent des cuisines centrales du Département en gestion directe (130);
- Pour le Val-de-Marne, 58% collèges sont en cuisine sur place, et 42% relèvent des cuisines centrales du Département en gestion directe (110) ;
- Pour le Val-d’Oise, les collèges relèvent à 50% de la cuisine centrale du Département ; le reste est classé en Achat de repas/DSP (112);
- L’enseignement supérieur est organisé comme suit :
 - Les 3 Crous assurent une gestion directe dans leurs établissements ;
 - Les Universités et les Ecoles d’enseignement supérieur relèvent de 92% en gestion directe et 8% en DSP.
- Le secteur médicosocial a été segmenté selon le statut du gestionnaire d’établissement :
 - Les groupements hospitaliers territoriaux (GHT) relèvent le plus souvent de la gestion directe, en premier lieu l’APHP qui, à elle seule, représente près de 70% des volumes de repas servis ;
 - Les établissements privés sont, à l’inverse, très souvent sous contrat (on évitera de parler de DSP quand il s’agit d’un gestionnaire d’établissement privé) ;
 - Les autres établissements médicosociaux, gérés par une structure privée ou par une structure associative, sont quasi égaux quant au mode de gestion, direct ou sous contrat².
- Enfin, le secteur de la petite enfance, que la gestion des établissements soit assurée par la collectivité territoriale, ou par un établissement public (CCAS, par exemple), ou encore par un gestionnaire privé, on constate une absence de renseignement quant aux modes de gestion de la restauration collective.
- On a pu néanmoins identifier environ 1 300 sites en gestion directe. L’ensemble des autres sites, de dimension quasi équivalente, a été arbitrairement imputé en mode de gestion déléguée (DSP). Ceci correspond à la segmentation des gestionnaires, très équilibrée entre secteur public et secteur privé en Île-de-France.

D ENOMBRER LES REPAS EN RESTAURATIONS COLLECTIVES

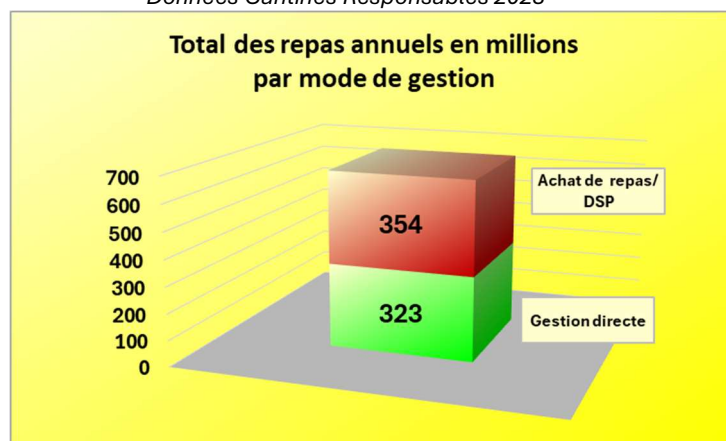
La même démarche a été appliquée pour le dénombrement du nombre annuel de repas consommés selon le mode de gestion en précisant que :

- la délégation de service public est très rare en Île-de-France ;
- les achats de repas (marché de fournitures) constituent aujourd’hui l’essentiel des contrats.

Le nombre de repas peut être non renseigné. Il est alors évalué sur les sites de production ou de consommation sans double compte : ceci est dû aux déficits d’informations sur les organisations techniques qui semblent aujourd’hui datées et non mises à jour. Le nombre de repas produits sur les 3 390 sites non renseignés (pour la grande majorité, des sites de communes rurales) est de l’ordre de 50 millions, toutes choses égales par ailleurs.

TABLEAU 5 - NOMBRE DE REPAS ANNUELS EN RESTAURATION COLLECTIVE EN IDF SELON LE MODE DE GESTION - EN MILLIONS DE REPAS.

Données Cantines Responsables 2023



² Pour une analyse détaillée du secteur EHPAD, on se référera à l’étude produite pour la DRIAAF Île-de-France réalisée par Cantines Responsables « Loi EGALIM dans les EHPAD - Observatoire de mise en œuvre en Île-de-France »

**TABLEAU 6 - TABLEAU DETAILLE DU DENOMBREMENT DES REPAS CONSOMMES
PAR SECTEUR SELON LE MODE DE GESTION**

Données Cantines Responsables 2023

| Secteurs détaillés des restaurations collectives | Nombre d'Autorités Organisatrices | Nombre de repas annuels EN MILLIONS | | | |
|--|-----------------------------------|--|----------------------|------------|-------|
| | | Gestion directe | Achat de repas / DSP | Total | % |
| Restauration Etat, Administrations, Institutions publiques, Armée et Prisons | 191 | 15,0 | 8,0 | 23,0 | 3,4% |
| Restauration Sociale Collectivités publiques +Portage+Hébergements+EHPAD | 462 | 11,3 | 14,8 | 26,1 | 3,9% |
| Entreprises privées-Personnel | 856 | 12,4 | 119,4 | 131,8 | 19,5% |
| Ecoles primaires publiques + ALSH | 1 141 | 104,4 | 90,2 | 194,6 | 28,7% |
| Lycées, EREA, EPLEFA et collèges publics | 164 | 68,0 | 24,0 | 92,0 | 13,6% |
| Groupes scolaires privés | 447 | 2,5 | 18,5 | 21,0 | 3,1% |
| Supérieur/Universités/CROUS | 33 | 20,0 | 1,0 | 21,0 | 3,1% |
| GHT Hôpitaux publics+EHPAD hospitaliers et Services médicaux | 94 | 24,8 | 11,6 | 36,4 | 5,4% |
| Cliniques privées et Etablissements médicaux non lucratifs | 291 | 7,2 | 16,5 | 23,7 | 3,5% |
| Etablissements sociaux privés et associatifs | 471 | 34,2 | 31,9 | 66,1 | 9,8% |
| Etablissements sociaux publics | 82 | 17,1 | 11,6 | 28,7 | 4,2% |
| Petite enfance (CT, PMI, Associations, Gestionnaires privés) | 846 | 4,75 | 4,75 | 9,5 | 1,4% |
| Divers (autres sous-secteurs : SDIS, Bases de loisirs ...) | 32 | 1,3 | 1,7 | 3,0 | 0,4% |
| TOTAL GENERAL CONSOMMATION | 5 110 | 323 | 354 | 677 | |

Nota : ces données datent, pour la plupart d'entre elles, d'avant la crise sanitaire. Certaines d'entre elles sont arrondies faute d'éléments quantitatifs fiables. Elles n'intègrent donc pas les évolutions notables qui ont eu lieu dans les restaurations collectives des administrations et des entreprises qui ont vu leur fréquentation chuter en 2020-2021-2022 sans retrouver depuis leur niveau de 2019. On peut estimer aujourd'hui la baisse de fréquentation de l'ordre de 15-20%, diminuant d'autant le nombre de repas servis annuellement. Ceci est également vrai, dans une moindre mesure, pour l'ensemble des restaurations collectives.

On calera les projections de consommation de repas en restauration collective sur ces derniers chiffres qui, même s'ils semblent légèrement supérieurs à la réalité 2024, restent dans une fourchette admissible à défaut de mesures plus fines de fréquentation, au niveau national, des restaurations collectives depuis la crise sanitaire.

L'étude se double de travaux avec l'ensemble des parties prenantes des restaurations collectives visant :

- à mettre en évidence productions et besoins par grandes filières,
- à identifier les efforts à mener pour augmenter les productions agricoles là où il y a déficit,
- à identifier les actions à mettre en place pour mettre en œuvre les dispositions de la loi EGalim en IDF ;
- d'une quantification théorique des productions agricoles disponibles par grandes filières (céréales, légumineuses, viandes (dont volailles), produits laitiers et fruits et légumes)
- d'une évaluation des besoins théoriques des restaurations collectives afin d'identifier les démarches et les investissements matériels et immatériels à initier :
 - en productions agricoles dans chacune des filières
 - en transformations agroalimentaires pour mettre à disposition des gammes, des conditionnements adaptés aux restaurations collectives
 - en outils logistiques afin d'assurer transports sécurisés au niveau sanitaire des produits bruts et transformés, livraisons des denrées et/ou des repas,
 - en formation.

PANORAMA DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN ÎLE-DE-FRANCE

Synthèse et pistes d'action

| Thème | Sous-thème | Piste d'action |
|---|--|--|
| Autorités organisatrices | Dénombrement et Evolution (autorités organisatrices de production publiques et privées et autorités organisatrices de consommation publiques et privées) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Identifier, par commune (1281), les services de restaurations assurés et suivre leur évolution dans le temps : <ul style="list-style-type: none"> ○ Scolaire ○ Accueil de loisirs ○ Portage ○ Personnel ○ Autre <p>y compris en nombre de repas annuels servis</p> |
| | Modes de gestion | <ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les modes de gestion dans le temps : <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestion directe complète ○ Gestion directe avec AMO(s)/Aides aux achats ○ Achat de repas ○ Gestion déléguée (DSP intégrale) ■ Assurer une veille sur les appels d'offres par autorité organisatrices (fréquence, nature des achats,...) |
| | Responsables des achats au sein des autorités organisatrices | <ul style="list-style-type: none"> ■ Identifier les responsables achats au sein des autorités organisatrices : ■ Pouvoir politique ■ Rédacteurs des marchés (techniques et juridiques) |
| Mise en œuvre EGAlim | Marchés publics et Approvisionnements vertueux | <ul style="list-style-type: none"> ■ Diffuser ou rédiger des guides de clauses techniques des autorités organisatrices : <ul style="list-style-type: none"> ○ En gestion directe (guide existant CNRC) ○ Achetant des repas (inexistant) ○ En DSP (guide existant CNRC) |
| | Marchés privés et Approvisionnements vertueux | <ul style="list-style-type: none"> ■ Expliquer les dispositions de la loi EGAlim et sa mise en œuvre au sein des restaurations privées : <ul style="list-style-type: none"> ○ Médicosocial lucratif et non lucratif ○ Santé ○ Entreprises ○ Opérateurs privés |
| Administration et Gestion des services | Coûts des services de restauration | <ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les coûts des services de restauration par sondage annuel |
| | Tarification des services de restauration | <ul style="list-style-type: none"> ■ Suivre les modes de tarifications et tarifs des services de restauration par sondage annuel |
| | Performance des services de restauration | <ul style="list-style-type: none"> ■ Elaborer une grille d'analyse de la performance des services de restauration en matière de qualité de service et de prix et test par sondage |

RÉALISATION D'UN ATELIER D'ÉCHANGES ET DE TRAVAIL AVEC LES ACTEURS DES RESTAURATIONS COLLECTIVES D'ÎLE-DE-FRANCE ORGANISÉ PAR LE RESEAU RESTAU'CO

Le 20 juin 2024, un atelier a été organisé avec les parties prenantes de la restauration collective en Île-de-France avec pour objectif de faire émerger les principales préoccupations des actions de la restauration collective en Île-de-France, de définir et de hiérarchiser des priorités à mettre en œuvre en Île-de-France.

Plus de 35 acteurs étaient ainsi réunis pour :

- Prendre connaissance de l'état des lieux de l'ensemble des restaurations collectives franciliennes mené depuis l'automne 2023 ;
- Recueillir les travaux menés par la Chambre d'agriculture de région Île-de-France sur les potentiels de productions agricoles de la Région par grandes filières en volumes et les comparer aux besoins théoriques des restaurations collectives, quels que soient leur mode de gestion ;
- Identifier les priorités d'actions à mettre en œuvre par les institutions, les collectivités territoriales, les autorités organisatrices de la restauration collective et chacun des acteurs intervenants dans cette activité économique.

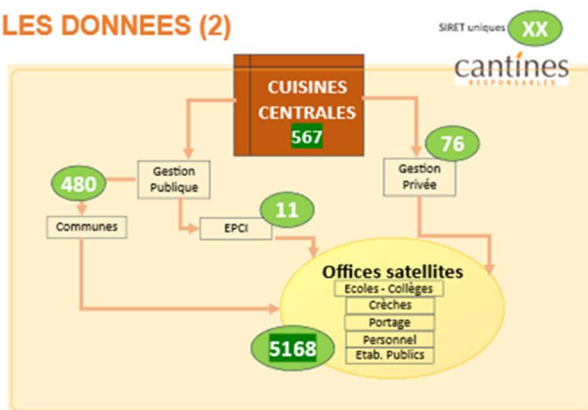
Un résumé des interventions est proposé ci-dessous. Leur intégralité est en disponible en pièces jointes.

Après un rapide exposé sur la constitution des bases de données ayant permis d'expliquer les notions d'autorités organisatrices assurant un ou plusieurs services de restaurations collectives, leurs organisations multiples tant sur les plans administratifs que techniques, les données franciliennes ont été présentées.

Et les éléments ont été apportés sur :

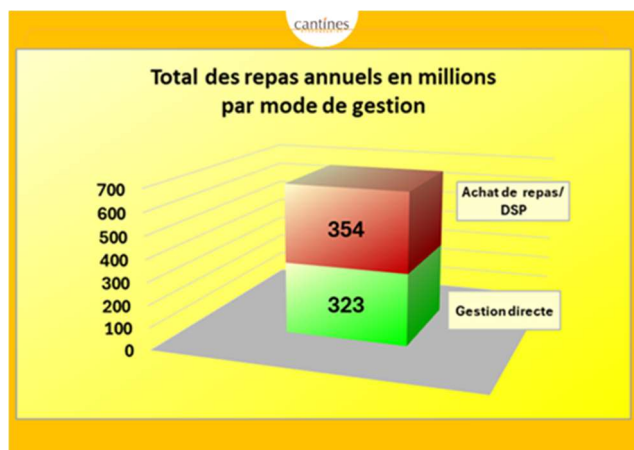
- Le niveau de mise en œuvre des dispositions relatives à la loi EGalim ;
- Le coût moyen des services de restauration ;
- Les prix pratiqués en restauration scolaire ;
- Une évaluation du nombre de communes susceptibles de mettre en œuvre et d'appliquer la tarification à 1€.

LES DONNEES (2)



Autorités organisatrices et Établissements

| Autorités organisatrices | Compétence Restauration | |
|--|-------------------------|------------------------|
| | Entités (SIREN) | Etablissements (SIRET) |
| Communes (855 communes distinctes) | 1 482 | 5 761 |
| Autres Collectivités territoriales et E.P. : CCAS, Départements, Région, Etablissements publics, EPCI, EHPAD, CDE, SEM, SEMOP... | 384 | 1 453 |
| Etat, Institutions, Entreprises publiques, CNOUS, Universités, Hôpitaux publics | 357 | 1 225 |
| Collèges, Lycées, EREA, EPLEFA | 513 | 1 413 |
| Enseignement privé : Associations, OGEC, Autres | 447 | 525 |
| Restaurations Entreprises dont CSE | 951 | 1 052 |
| Entreprises de Services : médical, médicosocial, | 481 | 531 |
| Gestionnaires Crèches | 241 | 764 |
| Secteur privé Associatif | 943 | 1 695 |
| Sociétés de restauration | 70 | 3 101 |
| TOTAL | 5 869 | 17 520 |



| Secteurs détaillés des restaurations collectives | Nombre d'Autorités Organisatrices | Nombre de repas annuels EN MILLIONS | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------|------------|-------|
| | | Gestion directe | Achat de repas / DSP | Total | |
| Restauration Etat, Administrations, Institutions publiques, Armée et Prisons | 191 | 15,0 | 8,0 | 23,0 | 3,4% |
| Restauration Sociale Collectivités publiques +Portage+Hébergements+EHPAD | 462 | 11,3 | 14,8 | 26,1 | 3,9% |
| Entreprises privées-Personnel | 856 | 12,4 | 119,4 | 131,8 | 19,5% |
| Ecoles primaires publiques + ALSH | 1 141 | 104,4 | 90,2 | 194,6 | 28,7% |
| Lycées, EREA, EPLEFA et collèges publics | 164 | 68,0 | 24,0 | 92,0 | 13,6% |
| Groupes scolaires privés | 447 | 2,5 | 18,5 | 21,0 | 3,1% |
| Supérieur/Universités/CROUS | 33 | 20,0 | 1,0 | 21,0 | 3,1% |
| GHT Hôpitaux publics+EHPAD hospitaliers et Services médicaux | 94 | 24,8 | 11,6 | 36,4 | 5,4% |
| Cliniques privées et Etablissements médicaux non lucratifs | 291 | 7,2 | 16,5 | 23,7 | 3,5% |
| Etablissements sociaux privés et associatifs | 471 | 34,2 | 31,9 | 66,1 | 9,8% |
| Etablissements sociaux publics | 82 | 17,1 | 11,6 | 28,7 | 4,2% |
| Petite enfance (CT, PMI, Associations, Gestionnaires privés) | 846 | 4,75 | 4,75 | 9,5 | 1,4% |
| Divers (autres sous-secteurs : SDIS, Bases de loisirs ...) | 32 | 1,3 | 1,7 | 3,0 | 0,4% |
| TOTAL GENERAL CONSOMMATION | 5 110 | 323 | 354 | 677 | |

| MGP Secteurs détaillés des restaurations collectives | Nombre d'Autorités Organisatrices MGP | Nombre de repas annuels EN MILLIONS | | | |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|------------|-------|
| | | Gestion directe | Achat de repas / DSP | Total | % |
| Restauration Etat, Administrations, Institutions publiques, Armée et Prisons | 112 | 11,8 | 4,4 | 16,2 | 4,0% |
| Restauration Sociale Collectivités publiques RIA +Portage+Hébergements+EHPAD | 211 | 10,1 | 12,4 | 22,5 | 5,6% |
| Entreprises privées-Personnel | 563 | 11,9 | 75,3 | 87,2 | 21,6% |
| Ecoles primaires publiques + ALSH | 223 | 67,2 | 36,2 | 103,3 | 25,8% |
| Lycées, EREA, EPLEFA et collèges publics | 51 | 35,3 | 15,1 | 50,4 | 12,5% |
| Groupes scolaires privés | 298 | 1,0 | 11,0 | 12,0 | 3,0% |
| Supérieur/Universités/CROUS | 21 | 14,2 | 0,9 | 15,1 | 3,8% |
| GHT Hôpitaux publics+EHPAD hospitaliers et Services médicaux | 30 | 17,3 | 7,5 | 24,8 | 6,2% |
| Cliniques privées et Etablissements médicaux non lucratifs | 122 | 1,89 | 4,41 | 6,3 | 1,6% |
| Etablissements sociaux privés et associatifs | 169 | 18,5 | 15,2 | 33,7 | 8,4% |
| Etablissements sociaux publics | 71 | 14 | 11 | 25 | 6,2% |
| Petite enfance (CT, PMI, Associations, Gestionnaires privés) | 443 | 3,8 | 2,7 | 6,5 | 1,6% |
| TOTAL GENERAL CONSOMMATION | 2 314 | 207 | 196 | 403 | |

| Postes de dépenses | Répartition des coûts | |
|---------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| | En % | En € |
| Investissement / Amortissements | de 1% à 7% ↗ | de 0,02 € à 0,1 € |
| Fonctionnement | autour de 12% ↗ | de 1 € à 1,5 € |
| Approvisionnements | autour de 25% ↗ | de 2 € à 3 € |
| Personnel de Production | autour de 60% ↗ | de 4 € à 10 € |
| Personnel de Service (dont livraison) | | |
| Ensemble du service | entre 8,5 € et 14 € | |

La mise en œuvre des dispositions EGALIM en IDF
Exploitation des données **ma cantine** : 579 sites sur 4 856 soit 12%

- Approvisionnements vertueux**
 - 41% atteignent l'objectif EGALIM (235)
 - 24% de bio et 23% de durable et de qualité (138-133)
- Lutte contre les gaspillages**
 - 36% ont commencé un diagnostic (208)
- Diversification des menus**
 - 71% ont diversifié leurs menus (protéines végétales) (411)
- Interdiction des plastiques**
 - 42% ont une démarche pour limiter ou éliminer les plastiques (243)
- Information des convives**
 - 33% informent leurs convives sur les menus (191)

Les coûts de la Restauration collective

- Sources des données
 - Le Rapport de la Cour des Comptes de janvier 2020
 - Les Rapports d'enquête de l'AMF -2020 et 2021
 - Les audits et diagnostics pratiqués par CANTINES RESPONSABLES depuis 2018
- Précautions d'interprétation
 - Les amortissements sont rarement imputés sur le service de restauration
 - La masse salariale imputée sur le service de restauration est rarement complète (services généraux, nettoyage, taux d'absentéisme, ...)
 - Le prix pour l'usager ne peut être supérieur au coût de revient du repas.
 - Le « Reste à charge » (Coût total - Σ Participations) pour l'autorité organisatrice est de l'ordre de 50% ou plus.

Les tarifs des Restaurations collectives scolaires

- Tarifification forfaitaire**
 - Couverture du prix d'achat des repas hors coûts internes comme :
 - Frais de personnel de service
 - Frais de fonctionnement et charges du service

Repas facturé entre 4,5 € et 5,5 € essentiellement dans les communes rurales
- Grille tarifaire sociale avec plusieurs tranches**
 - Avec couverture partielle des frais fixes
 - Plafond autour de 7 – 8 € au risque de perte de convives
- Gratuité – Exemple de la ville de St-Denis**
 - Coût de la pause méridienne ≈ 14 €
 - Augmentation nette du nombre de convives

La Cantine à 1 € en IDF

- Mesures sur un panel de 50% des communes émergeant à la DSR en IDF (≈ 535)
 - 31% ne communiquent pas sur les tarifs pratiqués
 - 11% appliquent un tarif sous la forme de forfait unique entre 3,5 € et 5,75 €
 - 3% appliquent une grille tarifaire avec quotient familial dont la 1^{ère} tranche est ≥ 1€
 - 0,7% pratiquent une grille tarifaire avec quotient familial dont la 1^{ère} tranche est ≤ 1€

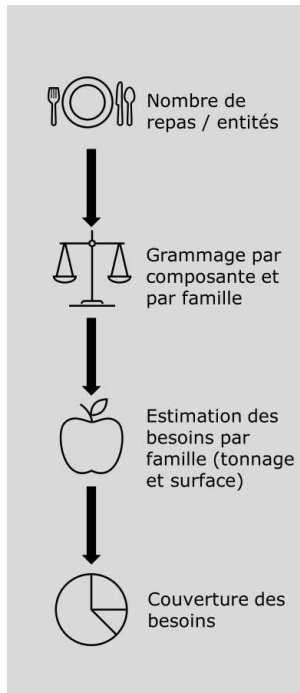
⇒ ≈ 10 communes éligibles à la Cantine à 1 € en IDF

La Chambre d'agriculture de région Île-de-France a ensuite présenté ces travaux dont voici quelques extraits.



Objectifs

- Appréhender les besoins en denrées alimentaires pour approvisionner la restauration collective (en gestion directe et concédée).
- Estimer par grandes filières les besoins en denrées agricoles et le taux de couverture de ces besoins au vu de la production francilienne actuelle.



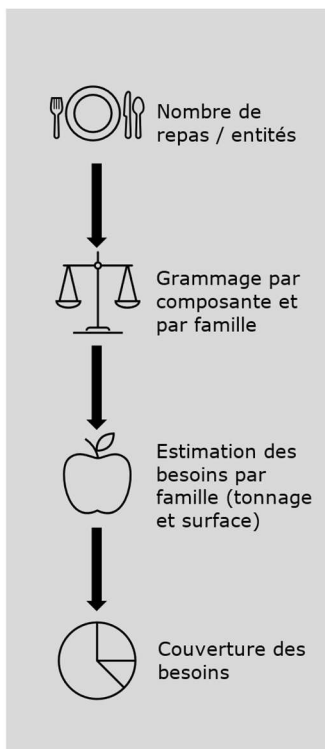
Méthodologie

Estimation de la demande

- Estimation du nombre de repas / entité organisatrice :
 - 322,95 millions /an en gestion directe
 - 353,95 millions / an en gestion directe ou DSP
- Utilisation des grammages et fréquence recommandés par le GEMRCN pour estimer les besoins.

| Composante | Déclinaison | Fréquence (GEMRCN) | Grammages (gr/repas) (hors petite enfance) |
|-------------------|----------------------------------|--------------------|--|
| Protéines | Céufs | | 100 |
| | Viandes blanches (hors volaille) | 0,2 | |
| | Volaille | 0,2 | |
| | Viandes rouges | 0,2 | |
| | Poisson et produits de la mer | 0,2 | |
| Accompagnement | Légumineuses | 0,2 | 120 |
| | Légumes (hors légumes secs) | 0,45 | |
| | Légumes secs | 0,15 | |
| Pain | Féculeux | 0,4 | 80 |
| | Pain | 1 | |
| Entrée | Crudité | 0,50 | 80 |
| | Cuitité | 0,15 | |
| | Entrée fromagère | 0,1 | |
| | Féculent | 0,2 | |
| | Entrée protéique | 0,05 | |
| Produits laitiers | Fromage | 0,7 | 100 |
| | Autres laitages | 0,3 | |
| Dessert | Fruit | 0,65 | 110 |

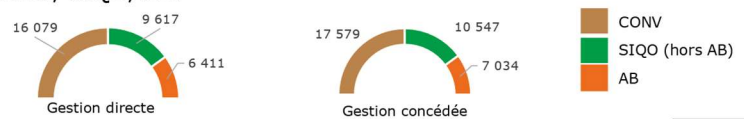
2



Méthodologie

Estimation de la demande

- Déclinaison de chaque composante selon 3 modes de production : conventionnel, SIQO, AB.

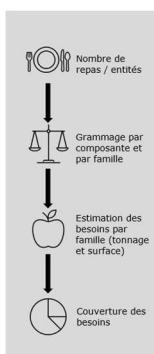


Estimation des besoins en PROTEINES (T/an)

3

- Déclinaison de chaque composante en famille de produits.

| Protéine (extrait) | Gestion directe 32 058 T | Gestion concédée 35 15 T |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Légumineuses | | |
| AB | 1 282 | 1 406 |
| CONV | 3 206 | 3 516 |
| SIQO (hors AB) | 1 923 | 2 109 |
| Viandes blanches (hors volaille) | | |
| AB | 1 282 | 1 406 |
| CONV | 3 206 | 3 516 |
| SIQO (hors AB) | 1 923 | 2 109 |
| Viandes rouges | | |
| AB | 1 282 | 1 406 |
| CONV | 3 206 | 3 516 |
| SIQO (hors AB) | 1 923 | 2 109 |

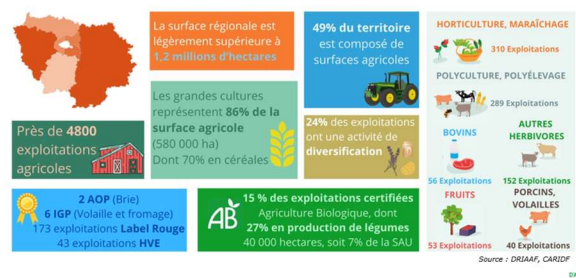


Méthodologie

Estimation de l'offre

- Estimation théorique par composante des surfaces nécessaires pour répondre à la demande et du taux de couverture sur la base des rendements agricoles moyens.
- Estimation du taux de couverture des besoins par l'offre agricole francilienne actuelle.
- Déclinaison des besoins par entité organisatrice.


L'agriculture francilienne



5

L'exemple de la filière Céréales – Blé précisant méthode et résultats bruts. Les résultats des autres filières sont en annexe.

Résultats par filière


Céréales - Blé
 Rendement moyen CONV et SIQO (hors AB) : 8 T/ha
 Rendement moyen AB : 4 T/ha

| | CONV + SIQO | AB |
|--------------------|-------------|-------------|
| Besoins | 65 386 T | 16 436 T |
| Surface disponible | 188 073 ha | 9 836 ha |
| Surface nécessaire | 39 023 ha | 19 296 ha |
| Taux de couverture | 4,82 | 0,51 |

Accompagnement

| | GESTION DIRECTE | GESTION CONCEDEE ou DSP |
|-------------------------|--|---|
| Besoins (T) | - CONV : 3 077,52 - SIQO (hors AB) : 1 846,51 - AB : 1 231 | - CONV : 3 375,12 - SIQO (hors AB) : 2 025,07 - AB : 1 350,05 |
| Surface nécessaire (ha) | - CONV : 384,69 - SIQO (hors AB) : 230,81 - AB : 307,75 | - CONV : 421,89 - SIQO (hors AB) : 253,13 - AB : 337,51 |
| Taux de couverture | - CONV + SIQO (hors AB) : 305,6 - AB : 31,96 | - CONV + SIQO (hors AB) : 278,6 - AB : 29,14 |

Entrée

| | GESTION DIRECTE | GESTION CONCEDEE ou DSP |
|-------------------------|---|---|
| Besoins (T) | - CONV : 1 025,84 - SIQO (hors AB) : 615,50 - AB : 410,34 | - CONV : 1 125,04 - SIQO (hors AB) : 675,02 - AB : 450,02 |
| Surface nécessaire (ha) | - CONV : 256,46 - SIQO (hors AB) : 153,88 - AB : 102,58 | - CONV : 281,26 - SIQO (hors AB) : 168,76 - AB : 112,5 |
| Taux de couverture | - CONV + SIQO (hors AB) : 458 - AB : 95,89 | - CONV + SIQO (hors AB) : 418 - AB : 87,43 |

Pain

| | GESTION DIRECTE | GESTION CONCEDEE ou DSP |
|-------------------------|--|--|
| Besoins (T) | - CONV : 15 387,6 - SIQO (hors AB) : 9 232,56 - AB : 6 155,04 | - CONV : 16 875,6 - SIQO (hors AB) : 10 124,36 - AB : 6 750,24 |
| Surface nécessaire (ha) | - CONV : 10 991,14 - SIQO (hors AB) : 6 594,69 - AB : 8 792,91 | - CONV : 489,15 - SIQO (hors AB) : 7 232,4 - AB : 9 643,2 |
| Taux de couverture | - CONV + SIQO (hors AB) : 10,69 - AB : 1,12 | - CONV + SIQO (hors AB) : 9,75 - AB : 1,02 |

6



Les points d'attention

- Il s'agit d'une couverture théorique des besoins sans tenir compte des débouchés actuels des producteurs : vente directe, filières longues, production intégrée, etc.
- La couverture théorique des besoins ne prend pas en compte la saisonnalité des productions, les modes d'approvisionnement réels des restaurations collectives (approvisionnement par gamme), ou encore les notions d'équilibre matière.
- Certains modes de production sont particulièrement peu adaptés à l'approvisionnement de la restauration collective (petits volumes, diversité de production, etc.)

18



Les points d'attention

- Le débouché de la restauration collective reste minoritaire pour les producteurs franciliens, car :
 - Moins attractif que la vente directe
 - Plus contraignant (administratif, logistique, etc.)
- Nécessité de mettre en place des contrats sécurisant avec les producteurs et de s'engager sur un tryptique Prix-Volume-Durée pour respecter la loi EGAlim 2, structurer des filières agricoles locales et assurer une juste rémunération des producteurs en tenant compte des coûts de production.
- Une autonomie alimentaire ne peut être envisagée pour l'ensemble des besoins mais certaines filières peuvent être renforcées par des initiatives locales.

19



**ESTIMATION DES VOLUMES CONSOMMÉS PAR LES RESTAURATIONS COLLECTIVES EN ÎLE-DE-FRANCE
ET COUVERTURE EN ÎLE-DE-FRANCE**

Synthèse et pistes d'action

| Thème | Sous-thème | Piste d'action |
|-----------------------------------|--|--|
| Acteurs des filières | Acteurs de la filière | <ul style="list-style-type: none"> ■ Identifier les acteurs de l'ensemble de la filière ■ Par filière et pour certaines, par produits, : <ul style="list-style-type: none"> ○ Producteurs, transformateurs, distributeurs, titulaires des contrats et des appels d'offres, ○ Acheteurs potentiels, nouveaux acheteurs, ... |
| Disponibilités par filière | Sourçage par filière : volumes disponibles à la contractualisation pour les restaurations collectives franciliennes en conventionnel et en bio | <ul style="list-style-type: none"> ■ Sur la base des volumes de production, identifier le potentiel mobilisable par les restaurations collectives <ul style="list-style-type: none"> ○ Analyser les conditions tarifaires d'une contractualisation et les contraintes logistiques (modalités de livraison) ○ Rédiger en conséquence des modèles de contractualisation ○ Encourager les producteurs et leurs groupements à répondre aux consultations et aux appels d'offres |
| | Relocalisation des filières déficitaires en volumes | <ul style="list-style-type: none"> ■ Lancer un plan régional de diversification de productions de moyen et long terme <ul style="list-style-type: none"> ○ Avec des démarches d'ingénieries en productions agricoles, en création de filières (transformation, commercialisation, distribution) viables |

Forts de ces informations et de leurs propres expertises, les participants ont pu contribuer aux réflexions qui leurs étaient demandées. Sur les cinq tables représentant les 5 filières sur lesquelles ils étaient appelés à réfléchir, il leur était demandé :

- D'identifier les principaux enjeux relatifs à la mise en œuvre des dispositions EGAlim et de développement des approvisionnements locaux ;
- De définir et de hiérarchiser en conséquence les priorités d'actions à mener en Île-de-France.

En voici le rendu.

- La constitution des groupes de travail a permis de veiller à la présence des différents maillons :
 - Production agricole
 - Grossiste distributeur
 - Acheteur et cuisinier de la restauration collective
 - Structure d'accompagnementafin de partager la connaissance des enjeux de l'approvisionnement des filières en IDF.

Ce travail inter-maillon a été particulièrement apprécié par les participants qui ont pu partager dans le respect de chacun et approcher la complexité du sujet. Après un échange sur les enjeux propres à chacun, les groupes ont réussi à faire émerger des propositions communes qui sont reprises dans les tableaux qui suivent.

- Nous pouvons identifier des leviers communs à toutes les filières :

1. Soutenir une offre régionale adaptée

- Soutenir les producteurs pour développer une offre suffisante et adaptée :
 - la première préoccupation est de disposer des volumes nécessaires à la restauration collective ; en particulier pour les filières viandes et légumineuses.
 - l'enjeu est également de proposer des produits adaptés aux convives de ce secteur comme une plus grande diversité de légumineuses pour un secteur qui les intègre désormais régulièrement dans ses menus, ou disposer de conditionnements adaptés pour les produits laitiers.
 - Pour cela, des actions de soutien aux producteurs sont listées par filière. (cf pages suivantes)
- Développer une meilleure connaissance de l'offre :
 - pour chaque filière, il est demandé de faciliter la connaissance du sourcing de proximité et de saisonnalité.
- Accompagner la réponse aux marchés publics :
 - aider les producteurs à répondre aux marchés, massifier les volumes pour répondre à une demande importante et assurer une offre constante.

2. Structurer la transformation et la logistique

- Soutenir des outils de transformation et de logistique en s'assurant de leur viabilité économique et sans concurrencer des solutions déjà existantes.
- Cartographier les acteurs de la logistique

3. Financer le coût de ces produits et assurer la juste rémunération des producteurs

- Permettre aux acheteurs de disposer du budget suffisant et d'accéder aux soutiens financiers quand ils existent.
- Assurer la juste rémunération des producteurs est le 1^{er} levier pour assurer une offre pérenne. Des actions sont identifiées comme la contractualisation ou le contrat tripartite.
- Valoriser ces achats d'IDF dans les produits EGAlim :
 - question soulevée en particulier pour la filière viande qui a un sous-objectif EGAlim de 60% à 100%.

4. Accompagner l'achat de la restauration collective

- Former les acheteurs publics
- Adapter les menus aux contraintes des productions

5. Soutenir la consommation

- Former les cuisiniers à la connaissance, utilisation et valorisation des produits
- Accompagner les convives à la consommation par des actions de mise en avant ou de connaissance des produits

Nota : la production des tables de chaque atelier a été retranscrite (en noir) et les ajouts aussi bien de compréhension et d'informations complémentaires ont été ajoutés en rouge (colonnes 2 et 3).

Table LEGUMINEUSES

| Préoccupation / Besoin prioritaire | Actions hiérarchisées | Partenaires concernés |
|--|--|---|
| Production | <i>Sensibiliser et entraîner nouveaux producteurs</i> | - GAB IDF et CARIDF |
| | <i>Former à la diversification des cultures dans l'objectif d'atteindre un minimum de production</i> | - Organismes de formation pour agriculteurs - Acteurs de la recherche - CARIDF et GAB IDF |
| | <i>Fédérer un réseau de producteurs pour massifier les volumes et rapprocher offre/demande</i> | - GAB IDF et CARIDF - Coopérative de producteurs - Plateforme logistique |
| Transformation Logistique | <i>Disposer d'un outil permettant de reterritorialiser l'approvisionnement mis à disposition de la restauration collective, afin de faire un prétraitement / cuisson / conditionnement des légumineuses adaptés à la restauration collective</i> | - tous acteurs - ARIA IDF |
| | <i>Mobiliser et coordonner les acteurs logistiques existant</i> | - Logisticiens - Grossistes - Acheteurs |
| | <i>Accompagner les acheteurs pour la rédaction et la co-construction des marchés publics afin de faciliter la rencontre offre/demande</i> | - Acheteurs - Responsables de marchés publics - Plateformes-achat - Producteurs |
| Sensibilisation aux légumineuses Travail sur leur acceptation | <i>Mener des actions de sensibilisation afin de palier la perte de connaissance des produits et particulièrement des légumineuses</i> | - GAB IDF - Gestionnaires de cantines - Cuisiniers |
| | <i>Former des cuisiniers</i> | - Education nationale (CAP) - Formations continues - Autorités organisatrices |
| | <i>Continuer à végétaliser les assiettes en augmentant les composantes à base de légumineuses</i> | - Diététiciens |
| | <i>Veiller à ne pas opposer la filière « légumineuses » et la filière « viandes »</i> | - Tous les acteurs |

Table CEREALES-BOULANGERIE-EPICERIE

| Préoccupation / Besoin prioritaire | Actions hiérarchisées | Partenaires concernés |
|-------------------------------------|---|---|
| Logistique | <i>Cartographier les acteurs de la logistique</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Institutions (ETAT, Région, Institut Paris-Région) - Les syndicats et associations professionnelles |
| | <i>Utiliser les acteurs et les outils existants</i> | <ul style="list-style-type: none"> - FEDALIS, CGF, ... - Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) - FRBBPF -IDF |
| | <i>Accompagner les boulangers de proximité pour répondre à la demande</i> | <ul style="list-style-type: none"> - FRBBPF IDF |
| Disposer d'un prix équitable | <i>Contractualiser avec les fournisseurs : céréaliers, meuniers, boulangers ...</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Association des meuniers d'IDF - Fédération des entreprises de boulangerie (FEB) - FRBBPF-IDF |
| | <i>Engager les commandes avec les producteurs</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Acheteurs |
| | <i>Accompagner et communiquer pour solliciter et obtenir des subventions</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Institutions |
| | <i>Vulgariser les actions auprès des élus et citoyens et s'appuyer sur un portage politique</i> | <ul style="list-style-type: none"> - |
| | <i>Accompagner les consommateurs pour limiter le gaspillage et expliquer la qualité et la provenance des produits</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Autorités organisatrices et tous lieux de restauration |

Table PRODUITS LAITIERS

| Préoccupation / Besoin prioritaire | Actions hiérarchisées | Partenaires concernés |
|---------------------------------------|---|---|
| Connaissance de l'offre | <i>Disposer d'un outil de sourçage ou d'un registre de producteurs intéressés pour fournir la restauration collective, avec pour objectif de mieux identifier les producteurs et de mise en relation des producteurs et des acheteurs</i> | - CARIDF |
| | <i>Adapter les menus aux contraintes des producteurs (prise en compte de la saisonnalité) et assurer une constance dans les approvisionnements (volumes)</i> | - Autorités organisatrices, SRC |
| Lien Acheteurs / Producteurs | <i>Former des producteurs pour répondre aux marchés publics et permettre de contractualiser avec des producteurs sans structure administrative</i> | - Acheteurs - Syndicats professionnels |
| | <i>Mettre en place des actions de réduction du gaspillage pour les pots de yaourts (zéro plastique)</i> | - Organismes de formation pour les agents - Organismes de recherche - Parlement |
| | <i>Faciliter la livraison par les producteurs sans alourdir le bilan carbone (investissements dans des matériels adaptés)</i> | - Constructeurs et Logisticiens - Acheteurs - Grossistes |
| Financer le surcoût | <i>Faciliter l'accès aux marchés publics et en adapter leur rédaction</i> | - Services de l'Etat - |
| | <i>Vulgariser/promouvoir le programme Lait et Fruits à l'école et en faciliter l'accès</i> | - DRIAAF, - FRANCEAGRIMER, - Autorités organisatrices, - SRC |
| | <i>Etudier l'opportunité et la faisabilité de construire un outil adapté à la collectivité (adapter les grammages aux consommateurs)</i> | - AgriParisSeine - Producteurs/Transformateurs - GAB IDF |
| | <i>Mettre en place une campagne de valorisation / communication des produits auprès des convives</i> | - Transformateurs - Equipes de restauration |

Table VIANDE(S)

| Préoccupation / Besoin prioritaire | Actions hiérarchisées | Partenaires concernés |
|---|--|--|
| Juste rémunération des éleveurs | <i>Maintenir (et augmenter) les volumes en IDF ainsi que le potentiel de production</i> | <ul style="list-style-type: none"> - INTERBEV - Producteurs de la démarche « Bovins d'IDF » |
| | <i>Mettre en place une contractualisation tripartite basée sur l'équilibre carcasse et sur l'intégration des coûts de production</i> | <ul style="list-style-type: none"> - INTERBEV - Producteurs de la démarche « Bovins d'IDF » - Acheteurs |
| | <i>Aider à la reprise des exploitations en mobilisant l'amont</i> | <ul style="list-style-type: none"> - CARIDF |
| Financer le surcoût | <i>Convaincre les élus</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Autorités organisatrices |
| Développer les productions supplémentaires | <i>Développer la filière jeunes bovins (JB) et reterritorialiser la finition des jeunes mâles</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Éleveurs - Opérateurs - Chefs de cuisine |
| | <i>Valoriser l'ensemble des carcasses et rappeler la notion d'équilibre carcasse dans les marchés d'approvisionnements</i> | <ul style="list-style-type: none"> - INTERBEV - Producteurs - Grossistes |
| Logistique | <i>Etudier l'opportunité et la faisabilité de répondre au manque d'outils de proximité</i> | - |
| Positionner la viande locale dans EGAlim | <i>Identifier comment la viande régionale peut entrer dans les marchés publics</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Coordonnateurs de marchés |
| | <i>Pallier le manque de formations sur la rédaction des critères</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Formation des gestionnaires/acheteurs |
| | <i>Intégrer VBF (viande bovine-française) dans la loi EGAlim</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Etat -MASA, DGAL - Parlement |

Table FRUITS & LEGUMES

| Préoccupation / Besoin prioritaire | Actions hiérarchisées | Partenaires concernés |
|---|--|--|
| Adéquation offre/demande | <i>Identifier la taille critique d'exploitation pour être compétitif</i> | -CARIDF, GAB IDF |
| Construire des filières pérennes et compétitives | <i>Alléger les contraintes et les pressions urbaines</i> | -Toutes les collectivités territoriales |
| | <i>Accompagner les aides à l'investissement (stockage, production, transformation, conditionnement)</i> | - Financeurs - Ingénierie d'aide aux projets |
| | <i>Résoudre la problématique de main d'œuvre en saison</i> | - Région - Groupement d'employeurs |
| | <i>Mettre en place une communication positive sur l'agriculture en mobilisant l'amont</i> | - Acheteurs - Grossistes |
| | <i>Communiquer sur l'intégration des coûts de production et des approvisionnements locaux dans le budget d'achat des F&L</i> | - Autorités organisatrices |
| Marchés publics | <i>Accompagner les producteurs et les acheteurs</i> | - Formations dédiées |
| | <i>Structurer les lots des appels d'offres par gammes et par labels/modes de production pour favoriser une réponse par les filières locales</i> | - Formations compréhension / rédaction des marchés publics |
| | <i>Intégrer des critères et indicateurs pertinents dans les marchés : rédaction des cahiers des charges (spécifications techniques), critères de sélection</i> | - Formations compréhension / rédaction des marchés publics |
| | <i>Sensibiliser et faciliter l'interconnaissance des contraintes et sur la chaîne de valeur</i> | - INTERFEL |
| | <i>Améliorer la structuration de l'offre</i> | - CARIDF |
| | <i>Etudier l'opportunité et la faisabilité de créer un outil de massification de l'offre (en veillant à la viabilité des outils)</i> | - CARIDF |
| | <i>Engager le dialogue tripartite Producteurs / Grossistes / Acheteurs</i> | - INTERFEL |

L'ensemble de cette étude est destiné à être diffusé lors du Comité régional de l'alimentation -CRALIM- d'Île-de-France à l'automne 2024.

L'ensemble des partenaires



remercient :

- la DRIAAF Île-de-France de les avoir désigner lauréats du Programme national de l'alimentation de 2023
- et remercient la Métropole du Grand Paris de son soutien.

