



La qualité alimentaire,
plus
qu'une histoire
de goût !

Atelier participatif Comment développer l'utilisation de produits sous SIQO en restauration collective ?

Assemblée Générale publique
24 Juin 2019



Soutenu par



www.qualimentaire.fr

PARTICIPANTS

Représentants des filières en démarche de qualité



A PRO BIO
Marie BOUCHEZ
Diane MAZUEL



Association Interprofessionnelle des Lapins des Hauts-de-France (AILHF)
Florine SERRURIER



Association Endive de pleine terre
Pascal DELEBECQUE, Marché de Phalempin



Caps Qualité (produits de la mer)
Romain FERON, Les Entrées de la Mer



Association Lingot du Nord
Catherine ASSEMAN, Asseman-Deprez
Patrick DELECROIX, producteur
Michaël HERRENG, producteur



PAQ Groupement
Delphine LEGOFF



Volailles de Licques
Xavier GARENEAUX
Magalie LESIEUR

Représentants des filières en démarche émergente



Haricots de Soissons
Didier CASSEMICHE, producteur
Géraldine TOUPET, Présidente de la Coopérative



Porc des Hauts Pays
Alexis TOUSSAERE

Associations de consommateurs



AFOC 62
Jean NUZILLARD



ORGECO-Familles rurales
Patrick DEROME



CNAFAL 62
Gilles PEGASE



UFC Que Choisir
Robert BREHON
Jocelyne MARITAN



Familles rurales
Thérèse de BETTIGNIES

Partenaires



APASP
Nadège MUZEAUX



CESER
Bernard LESNE



Comité de Promotion
Alessia DI PIETRO



ISA Lille
Eric MANOUVRIER



Région Hauts-de-France
William GLORIE
Sophie MERLIER
Adeline SCREVE



Centre Régional de Ressources Génétiques
Richard BOUCHERIE



Chambre de Commerce et d'Industrie
Jacques COULON



INAO
Marie-Claire WOIMANT



Interviande 59-62
Xavier LEMAITRE

Communication



Terres et Territoires
Laura BEHEULIERE

Le contexte national et régional de la restauration collective est favorable au développement de l'utilisation de produits sous SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) :

- En effet, la part des repas pris en dehors du domicile est de plus en plus importante (étude Kantar World Panel, 2018).

En France, la restauration collective représente 3,7 milliards de repas.

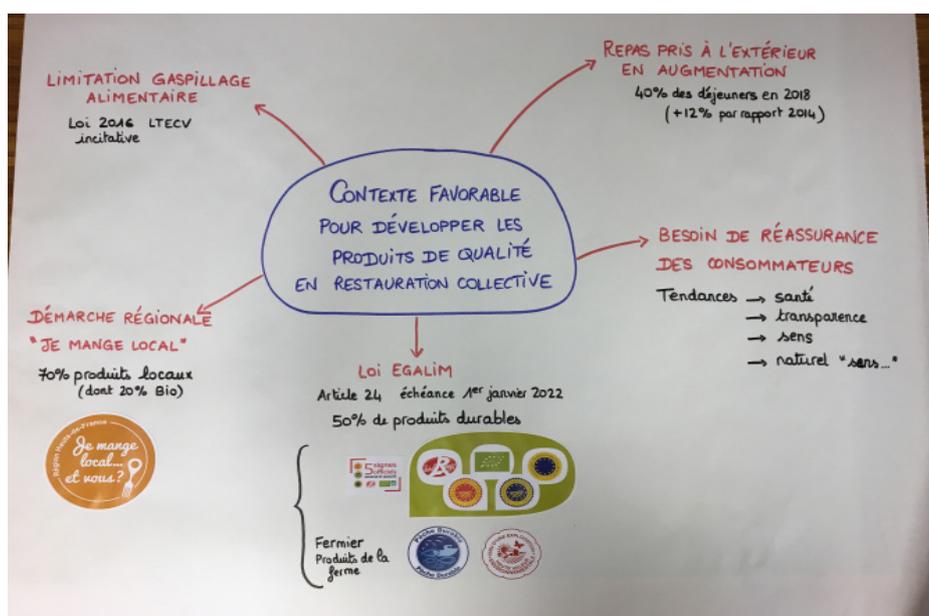
- Les attentes sociétales des consommateurs évoluent vers de plus en plus de naturalité, de transparence, d'authenticité, attentes auxquelles répondent les SIQO.

- La loi EGalim, parue dernièrement impose pour 2022, 50 % en valeur de produits durables et de qualité (intégrant les SIQO).

- La démarche «Je mange local au lycée» prévoit un financement pour l'achat de produits locaux, majoré pour les produits SIQO, et la sensibilisation des personnels, convives, parents à l'agriculture régionale et l'alimentation durable : les SIQO régionaux sont des produits à valoriser.

- La Loi de Transition Énergétique pour la Croissance Verte, qui impose une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire aux établissements de restauration scolaire : la qualité des produits sous SIQO est un levier pour limiter le gaspillage alimentaire.

Schéma du contexte en introduction de l'atelier participatif



Problématique : *Comment faire de ce contexte favorable une opportunité pour développer l'utilisation des produits sous SIQO en restauration collective ?*

Les enjeux de cet atelier participatif, axé sur la restauration collective scolaire, concernent :

- La connaissance du contexte et des acteurs de la restauration collective scolaire.
- La capacité collective à lever les freins.
- L'intérêt et la motivation des filières SIQO à fournir la restauration collective scolaire.

L'intégration des produits SIQO régionaux en restauration collective représente plusieurs intérêts :

- Développer les volumes de commercialisation des produits sous SIQO.
- Toucher une large cible de consommateurs (niveau social et âge).
- Gagner en visibilité.

FREINS IDENTIFIES PAR LES FILIERES



Animation : Cathy GAUTIER, Benoît BODET, Céline CABANEL, Margaux DELEBECQUE, Gwenel JAN, Antoine PEUGEOT

L'objectif de cette séquence de travail, organisée sous la forme d'enquête, est double :

- Analyser le fonctionnement actuel des filières avec la restauration collective.
- Identifier les freins et besoins des filières pour fournir la restauration collective.

Exemple d'une fiche enquête

ENQUÊTE

Positionnement des filières SIQO régionales avec la restauration collective

PRODUITS SIQO

Haricots secs
Lingot du Nord - Flageolets
Haricot de Soissons

Comment ?

104 FOURNISSEZ-VOUS LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

OUI
 NON

Pourquoi ?

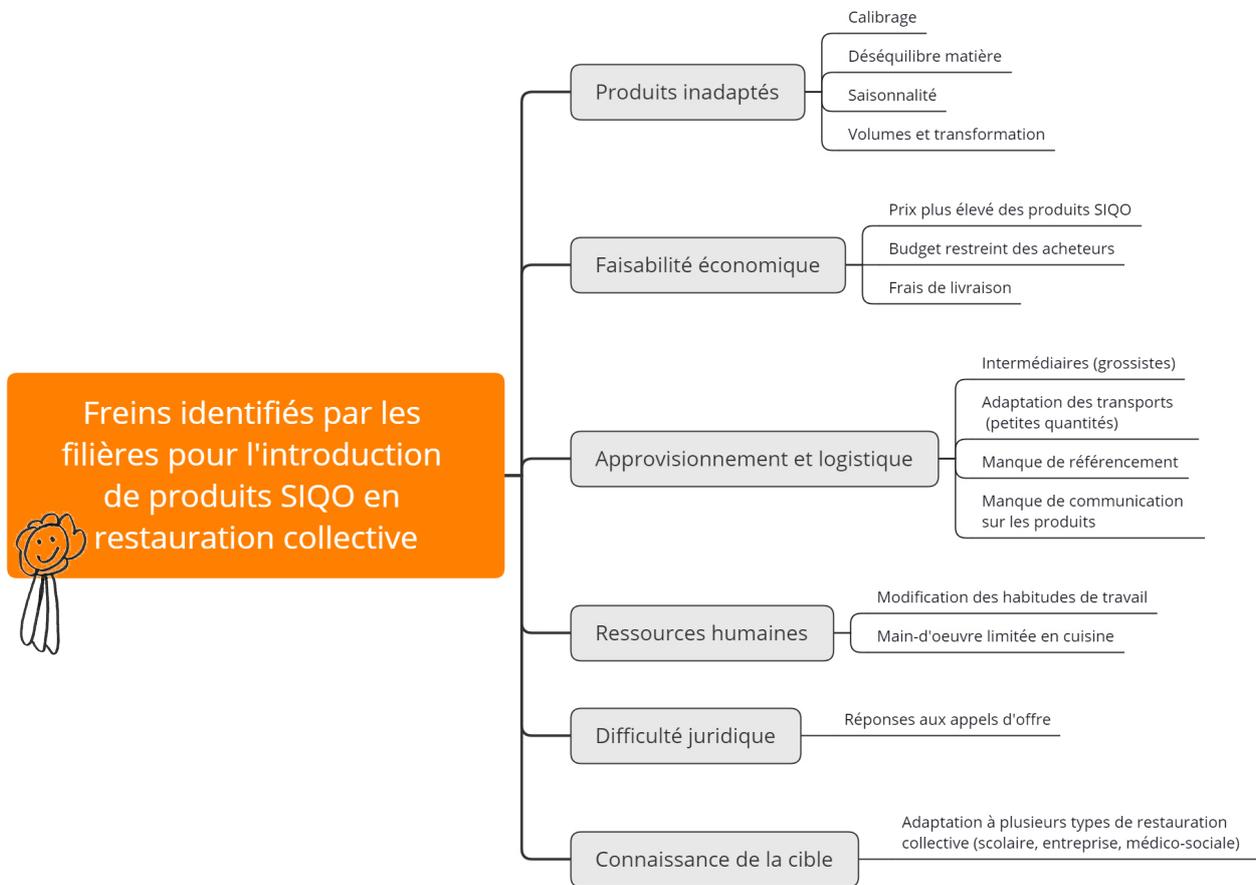
Référencé (Aprolocal / API) mais pas d'achats
Besoin de développer les filières

FREINS ?	BESOINS ?
<p>⚠</p> <p>Cuisson Manque de personnel compétent en restauration collective</p> <p>Frais de livraison</p> <p>Pas de référencement chez les grossistes</p> <p>Prix</p> <p>Communication</p>	<p>🧩</p> <p>Haricots déjà cuisinés prêts à l'emploi</p> <p>Regroupement chez les grossistes</p> <p>Kit de communication et ateliers de sensibilisation pour les personnels et convives</p>



Les résultats mettent en évidence que les filières participantes travaillent peu avec la restauration collective.

Schéma global des freins identifiés du point de vue des filières en démarche qualité



FREINS PERCUS PAR LA RESTAURATION COLLECTIVE

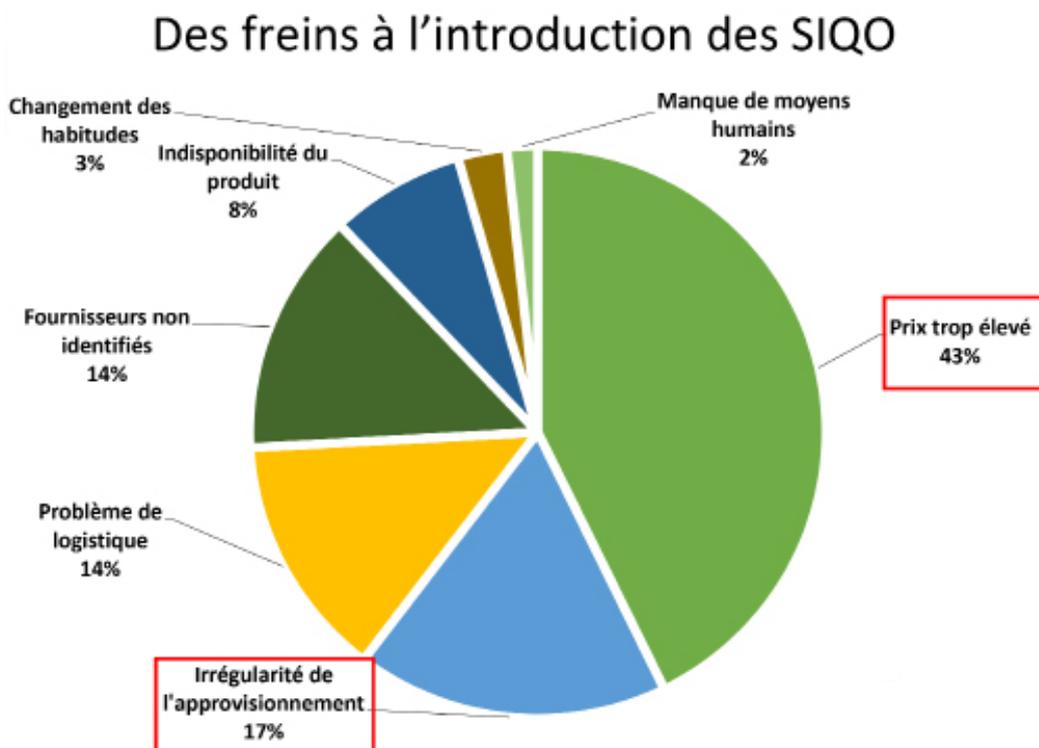
> Enquête auprès des acteurs de la restauration collective scolaire 

L'article 24 de la loi EGalim prévoit 50 % de produits durables ou sous SIQO dans la restauration collective à partir du 1^{er} janvier 2022. Afin d'identifier les freins et les besoins d'accompagnement des professionnels de la restauration collective scolaire, le GRQA a diffusé un questionnaire auprès des collectivités et des établissements scolaires.

146 réponses ont été recueillies. Parmi les répondants, 95,2 % sont des établissements scolaires, majoritairement en gestion directe et dont le nombre de repas servis quotidiennement reste modéré (moins de 1000 repas / jour).

L'enquête met en avant que les établissements scolaires ont une bonne connaissance générale des SIQO et qu'ils travaillent régulièrement (pour 52 % des répondants) ou ponctuellement (pour 41 % des répondants) avec ce type de produits.

L'étude a mis en évidence des freins à l'introduction des SIQO comme le montre ce schéma :



Enfin, plus de la moitié des répondants (60 %) estime qu'il sera difficile d'introduire les 50 % de produits durables ou sous SIQO au 1^{er} Janvier 2022 et 73 % déclarent que la réduction du gaspillage alimentaire est un levier pertinent pour réaliser des économies et atteindre les objectifs fixés par la loi.



L'enquête révèle donc des besoins d'informations et d'accompagnement sur le sujet.

> **Partage d'expérience A PRO BIO** 

A PRO BIO, pôle de ressources, de promotion et de développement de la filière biologique en région Hauts-de-France, est une association à caractère interprofessionnel.

Marie BOUCHEZ travaille au développement de l'utilisation de produits bio dans la restauration collective.

L'extrait de sa présentation (document complet en annexe) présente les différents freins identifiés sans ordre chronologique ou d'importance.

Tableau synthétique des freins identifiés en restauration collective

Source : A PRO BIO, 2019

Réglementaire	<ul style="list-style-type: none">- Lourdeur administrative- Contraintes légales de la mise en concurrence (Code des Marchés Publics)- Obligations sanitaires (agréments, mise aux normes...)
Economique	<ul style="list-style-type: none">- Prix des repas restreints- Produits de qualité plus chers à l'achat- Coût de la main d'œuvre
Organisationnel	<ul style="list-style-type: none">- Inadéquation entre l'offre et la demande : volumes, état de transformation des produits...- Besoin de temps : préparation maison, recherche de fournisseurs...- Le groupement d'achat, un bon outil si bien animé
Psychologique	<ul style="list-style-type: none">- Beaucoup d'apriori sur les difficultés de l'introduction de produits locaux/bio- Frein de l'être humain au changement d'habitude- Souhaits de consommation des élèves souvent contraires à la qualité- Manque de transmission d'information auprès des équipes donc manque d'adhésion au projet
Stratégique	<ul style="list-style-type: none">- Absence d'objectif politique clair, de définition d'un projet à l'échelle de la structure- Faible marge de manœuvre entre les mains des acteurs individuels- Réticence à se projeter dans le long terme- Important turnover des équipes



A retenir :

- > La restauration collective est une démarche transversale qui mobilise une multitude d'acteurs : la collectivité (élus, gestionnaire, services juridiques), la cuisine, les convives, les encadrants, les parents...
- > L'accompagnement à l'introduction de produits bio doit donc toucher tous les acteurs impliqués afin de garantir son succès.
- > C'est un projet à construire sur le long terme !

> Propositions d'actions pour lever les freins

L'objectif de cette séquence est de réfléchir collectivement à des pistes d'actions afin de lever les freins identifiés par la restauration collective scolaire.

A partir des résultats de l'enquête réalisée, 3 freins ont été traités :

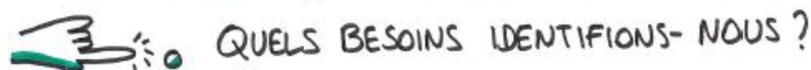
- Frein organisationnel
- Frein économique
- Frein lié à l'approvisionnement



- Frein au changement des habitudes (organisation de l'équipe de cuisine, organisation des menus)
- Manque de compétences des équipes, manque d'idées recettes
- Main-d'oeuvre réduite
- Manque de matériel



- Formation -> personnel de cuisine pour utiliser les produits (cf droit à la formation)
-> personnel d'encadrement
- Créer de l'émulation entre les établissements (montrer que c'est possible), privilégier le pair à pair (témoignages)
- Accompagner l'introduction des produits (kit "clé en main" : valorisation du produit, techniques, recettes, sensibilisation, etc)



- Lever les freins au changement : mettre en réseau et favoriser les échanges entre pairs (témoignages, astuces pratiques, etc)
- Outils de formation et de sensibilisation des équipes de restauration collective, des équipes encadrantes et des convives
- Informer/former les gestionnaires et collectivités pour faciliter l'introduction des SIQO dans les marchés publics

Collectivement, les participants ont établi des pistes d'actions afin de lever ces 3 freins :

Freins perçus par la restauration collective pour l'introduction des SIQO

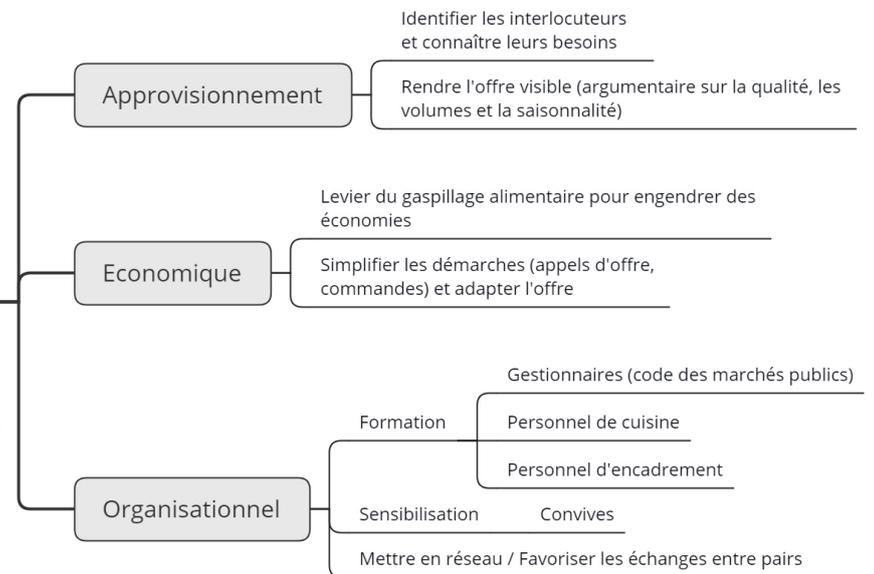


Schéma complet des freins identifiés et des pistes d'actions regroupées en chantiers de travail



Chantier n°1
Développement et structuration de l'offre

- Adapter la gamme de produits
- Mutualisation (ODG multi-produits, Groupement de commandes)

Chantier n°2
Argumentaire mutualisé sur les SIQO

Préalable : identifier les interlocuteurs

- Rendre l'offre visible
- Pédagogique

Chantier n°3
Formations Partage d'expérience

- Cuisine (utilisation pratique)
- Gestionnaire / juridique (appels d'offre)
- Sensibilisation encadrants / convives

L'évaluation de cet atelier a mis en évidence une satisfaction de tous les participants ayant répondu (20 questionnaires complétés) : 60 % déclarent être satisfaits et 40 % très satisfaits.

Ces chiffres témoignent de l'adhésion des participants au format proposé, qui s'appuie sur une méthodologie participative permettant à chacun de s'exprimer, de nourrir les réflexions collectives et ainsi co-construire des actions pour demain.

Un nouvel atelier dédié au premier chantier, identifié comme prioritaire et regroupant le plus de volontaires, vous sera proposé en Octobre prochain :



Chantier n° 1
Développement
et structuration de l'offre

- Adapter la gamme de produits
- Mutualisation
(ODG multi-produits, Groupement de commandes)

L'objectif de cet atelier serait dans un premier temps d'établir un catalogue de tous les produits SIQO disponibles sur le territoire des Hauts-de-France.

L'atelier pourrait être animé grâce à un partage d'expérience de représentants d'acteurs de la restauration collective et de partenaires impliqués dans la thématique.

Annexe :



LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Les leviers d'introduction



QUI SOMMES-NOUS ?

Présentation d'A PRO BIO



UNE ASSOCIATION LOI 1901

- **Association à caractère interprofessionnel**

➤ Représente et agit auprès de tous les maillons de la filière bio régionale via ses 6 collèges d'adhérents :

- Producteurs
- Transformateurs
- Distributeurs
- Consommateurs
- Ambassadeurs de la Bio
- Partenaires de Biens et Services



**Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement
de la filière biologique en région**

NOS MISSIONS

Promouvoir et développer la filière Bio en Hauts-de-France

3 Axes stratégiques

Axe 1

Informier,
Aider à la décision,
Valoriser les acteurs de la
filière biologique régionale

Axe 2

Relocaliser et Dynamiser
les filières biologiques
régionales

Axe 3

20% de bio en Restauration
Hors Domicile
Assurer un levier de développement
pour la filière biologique régionale

Ils nous font confiance





LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'expertise d'A PRO BIO



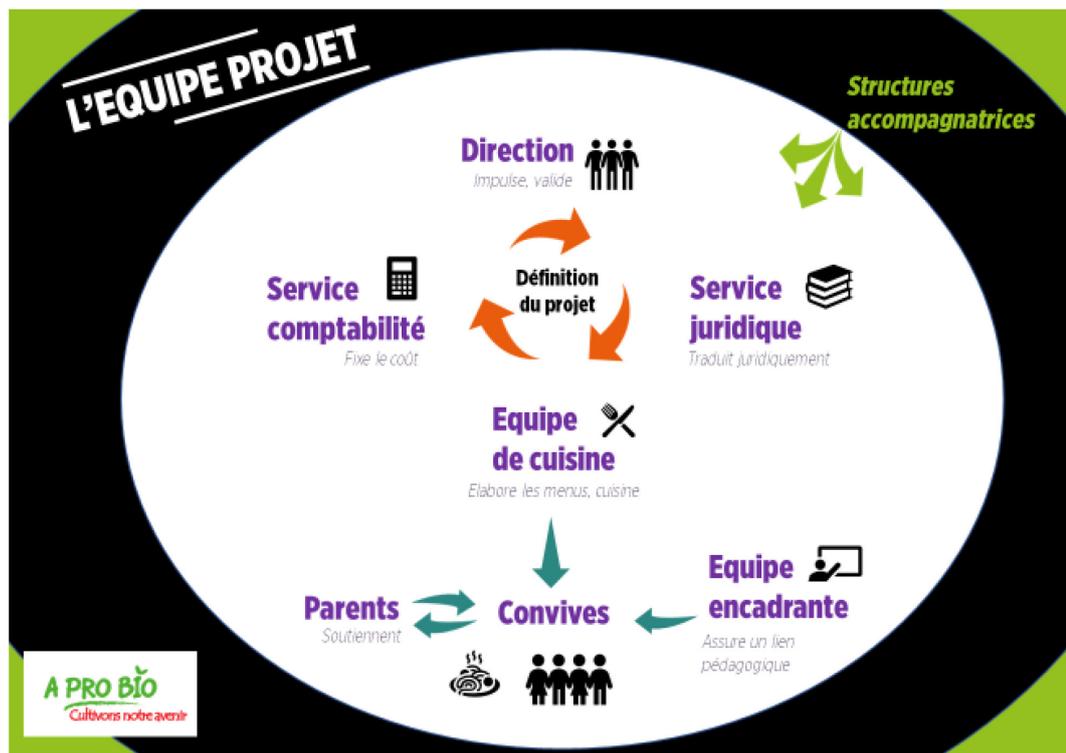
POURQUOI LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

- La restauration collective permet de :
 - **Démocratiser le bio** : toutes couches sociales, toutes générations...
 - **Sensibiliser le convive**, vers un changement de consommation
 - **Développer, conforter toute la filière bio** du producteur local au consommateur final en passant par les distributeurs et les artisans

COMMENT AMENER LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

- La restauration collective est une démarche transversale qui touche une multitude d'acteurs :
 - à comprendre
 - à mobiliser
 - à sensibiliser
 - à former

→ Une série d'actions à mettre en place chronologiquement et simultanément entre les différents types d'acteurs





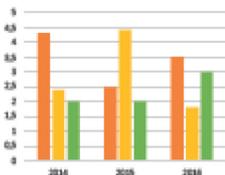
LES FREINS GLOBAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

Réglementaire	<ul style="list-style-type: none">- Lourdeur administrative- Contraintes légales de la mise en concurrence (Code des Marchés Publics)- Obligations sanitaires (agréments, mise aux normes...)
Economique	<ul style="list-style-type: none">- Prix des repas restreints- Produits de qualité plus chers à l'achat- Coût de la main d'œuvre
Organisationnel	<ul style="list-style-type: none">- Inadéquation entre l'offre et la demande : volumes, état de transformation des produits...- Besoin de temps : préparation maison, recherche de fournisseurs...- Le groupement d'achat, un bon outil si bien animé
Psychologique	<ul style="list-style-type: none">- Beaucoup d'apriori sur les difficultés de l'introduction de produits locaux/bio- Frein de l'être humain au changement d'habitude- Souhaits de consommation des élèves souvent contraires à la qualité- Manque de transmission d'information auprès des équipes donc manque d'adhésion au projet
Stratégique	<ul style="list-style-type: none">- Absence d'objectif politique clair, de définition d'un projet à l'échelle de la structure- Faible marge de manœuvre entre les mains des acteurs individuels- Réticence à se projeter dans le long terme- Important turnover des équipes

RÉUSSIR L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO RÉGIONAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE À L'ÉCHELLE D'UN TERRITOIRE

ÉVALUER LA DÉMARCHE

- ✓ Faire le bilan du chantier entrepris
- ✓ Prévoir de nouvelles pistes d'évolution



FÉDÉRER & DÉMULTIPLIER

- ✓ Échanger sur les bonnes pratiques entre acteurs
- ✓ Essaimer le projet pour lui donner plus d'importance



IMPLIQUER LES FILIÈRES

- ✓ S'appuyer sur la demande de la Resto'Co pour développer le tissu économique BIO du territoire



CONNAÎTRE L'EXISTANT

- ✓ Caractériser la Resto'Co du territoire & les fournisseurs
- ✓ Faire l'état des lieux à l'instant zéro

CRÉER & ANIMER UNE DYNAMIQUE DE TERRITOIRE

- ✓ Impliquer l'ensemble des acteurs pour assurer la réussite du projet



OUTILLER LES ACTEURS

- ✓ Accompagner les acheteurs au changement de pratiques
- ✓ Avoir une réflexion globale pour réussir son projet en limitant le surcoût

CONCRÉTISER LA RENCONTRE OFFRE-DEMANDE

- ✓ Connaître les acteurs et leurs particularités pour établir des relations économiques pérennes

SENSIBILISER, ENGAGER, ÉDUCUER LE CITOYEN

- ✓ Impliquer élèves & parents dans la démarche
- ✓ Informer les citoyens pour valoriser le travail des équipes



QUELQUES OUTILS

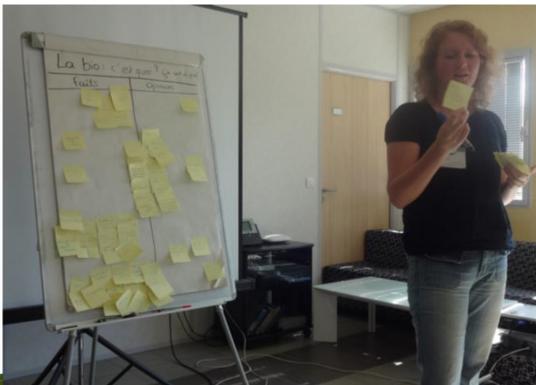
Groupes de travail thématiques



Atelier cuisine : nouvelles techniques



Formation du personnel encadrant



Animations enfants : sensibilisation





Coopérabio



la journée de la restauration collective des Hauts-de-France

Edition 2019

Mercredi mi-October

Dans un lycée hôtelier à Arras

Thématique spéciale :

protéines végétales

- Défi de cuisine végé
- Intervention diététicienne
- Table ronde témoignages
- Distribution livret de recettes
- Stand de démo ?



→ Inscription des chefs de cuisine

MERCI DE VOTRE ATTENTION



Marie BOUCHEZ

Responsable de projets

marie.bouchez@aprobio.fr

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

4 rue de Dormagen

59350 SAINT ANDRE

Tél. : 03 20 31 57 97

Fax : 03 20 12 09 91