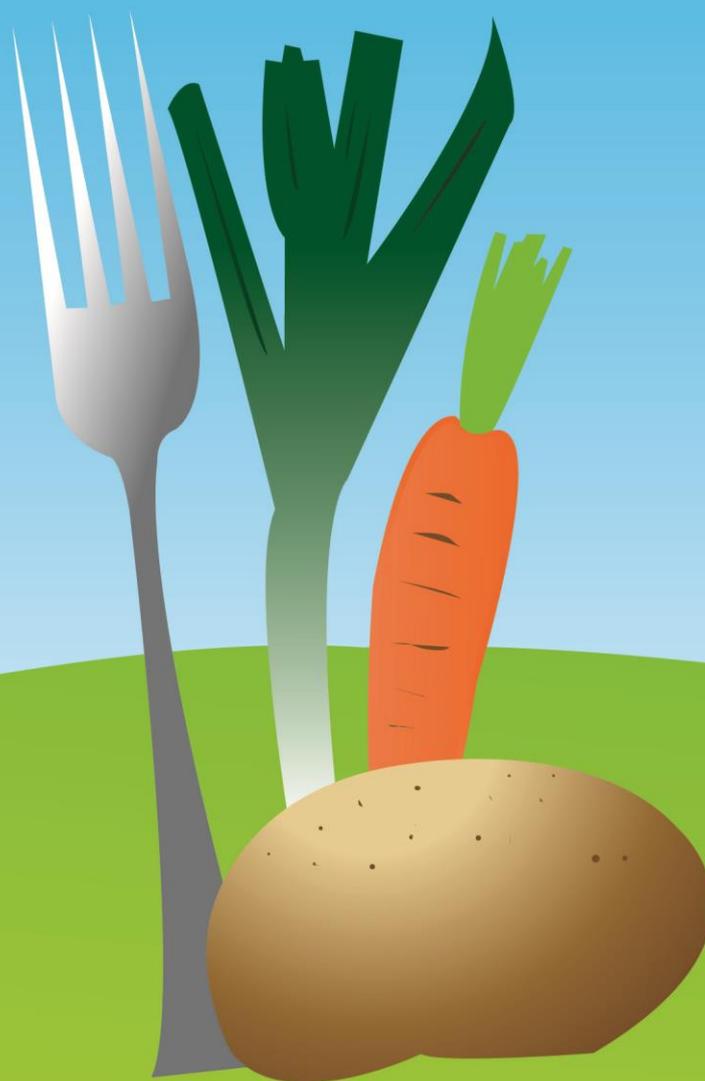


Etude sur l'intégration des fruits et légumes locaux dans la restauration collective



PREAMBULE : LE PROJET	5
Contexte et historique	5
Rappel des objectifs tels que figurant sur la convention	5
Historique de la démarche engagée.....	5
Le territoire d'étude	6
Présentation	6
Chiffres clés	7
I. ENVIRONNEMENT GENERAL DU MARCHE	8
1.1 POLITIQUES PUBLIQUES	9
1.1.1 Les enjeux politiques autour de l'alimentation et de la santé	9
1.1.2 Politiques publiques agricoles pour le développement des circuits-courts et la qualité	11
1.1.3 Réglementation d'application obligatoire et Recommandations nutritionnelles.....	12
1.2. PRESENTATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE	14
1.2.1. Définition et chiffres clés	14
1.2.2. Cadre réglementaire de la commande publique alimentaire	22
1.2.3. Procédure de passation des marchés	24
1.3. PRESENTATION DE LA FILIERE FRUITS ET LEGUMES	25
1.3.1. Définition et chiffres clés	25
1.3.2. Circuits courts et économie de proximité.....	28
1.3.3. Normes et réglementations du marché alimentaire pour les fruits et légumes	29
II. L'OFFRE ET LA DEMANDE SUR LE TERRITOIRE	31
2.1. LA DEMANDE SUR LE TERRITOIRE	31
2.1.1. Identification de la restauration collective sur le territoire.....	32
2.1.2. Organisation de l'approvisionnement et de la distribution de la restauration collective publique	36
2.1.3. Analyse quantitative de la demande	40
2.1.4. Analyse qualitative de la demande.....	49
2.2. L'OFFRE SUR LE TERRITOIRE	56
2.2.1. Descriptif et organisation de la production maraichère et fruitière sur le territoire d'étude	56

2.2.2.	Analyse quantitative de l'offre.....	63
2.2.3.	Analyse qualitative de l'offre	69
III.	ANALYSE DE L'ADEQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE	77
3.1.	Approche globale de l'adéquation entre l'offre et la demande	78
3.2.	Approche par espèce de l'adéquation entre l'offre et la demande en produits bruts.....	81
3.2.1.	pomme de terre	81
3.2.2.	carotte.....	81
3.2.3.	haricot.....	82
3.2.4.	tomate	82
3.2.5.	courgette.....	83
3.2.6.	Oignon.....	83
3.2.7.	Chou pomme	84
3.2.8.	Betterave	84
3.2.9.	Concombre.....	85
3.2.10.	Poireau	85
3.2.11.	Salade.....	86
3.2.12.	Pomme	86
3.2.13.	Noix.....	86
3.2.14.	Synthèse récapitulative des axes de travail selon les espèces	87
IV.	PISTES D'ACTION ENVISAGEABLES	88
4.1.	Analyse forces faiblesses opportunités menaces et pistes d'action.....	89
4.2.	Schéma synthétique de projet de développement	96
	CONCLUSION GENERALE	97
	GLOSSAIRE	98
	LISTES DES FIGURES.....	99
	LISTES DES TABLEAUX	100
	BIBLIOGRAPHIE	102
	LIENS UTILES.....	104

PREAMBULE : LE PROJET

CONTEXTE ET HISTORIQUE

Le présent rapport est le résultat d'un partenariat entre la Chambre d'agriculture de la Charente (CA16), le Syndicat Mixte de l'Angoumois (SMA) et le Syndicat de Pays Horte et Tardoire (PHT). La convention, signée par les partenaires le 5 décembre 2014, précise les objectifs de cette étude qui s'inscrit dans le plan de développement territorial qui conclut cette étude.

Rappel des objectifs tels que figurant sur la convention

L'étude porte sur la production de fruits et légumes produits sur le périmètre géographique du PHT et du SMA et sur leur utilisation dans la restauration collective publique territoriale (notamment établissements scolaires, hôpitaux, maisons de retraite).

L'étude comporte les volets suivants :

- Un **inventaire de l'offre existante en production maraîchère et fruitière** (quantités produites, difficultés rencontrées, prix pratiqués, marchés, potentiel de développement, saisonnalité, labels existants etc.) ;
- Un **descriptif de la demande de la restauration collective publique** en fruits et légumes (quantités consommées, modalité de passation des marchés, prix d'achat, provenance des fruits et légumes consommés, freins repérés à l'utilisation de produits locaux, évaluation de la demande dans un contexte de fusion des Etablissements Publics de Coopération Intercommunale (EPCI) ;
- **Evaluation de la production nécessaire** pour satisfaire le marché identifié ;
- **Des hypothèses de développement** d'une production raisonnée (dont estimation des besoins en foncier si nécessaire, localisation jugée préférable) ainsi que **des propositions d'évolution de l'organisation** ou des pratiques de la restauration collective si cela s'avère nécessaire ;
- Une **sensibilisation des acteurs territoriaux** concernés par l'introduction de produits fermiers locaux dans la restauration collective ;
- Au regard des résultats de l'étude et de l'engagement des partenaires, **une stratégie territoriale et un plan d'action entre les acteurs territoriaux et professionnels concernés** pourront être proposés, afin de permettre, entre autres, l'installation de professionnels en culture maraîchère et/ou verger, ou la diversification des agriculteurs locaux.

Historique de la démarche engagée

- **Mai 2014** : Forum organisé par la Chambre d'agriculture de la Charente dédié à la production agricole locale dans la restauration collective ;
- **Juin 2014** : Le Pays Horte et Tardoire organise une réunion de travail réunissant les agents administratifs du PHT, SMA et CA16. Il en ressort une volonté partagée d'engager une action commune de développement des produits locaux dans la restauration collective, en commençant par les produits « d'appel », les fruits et

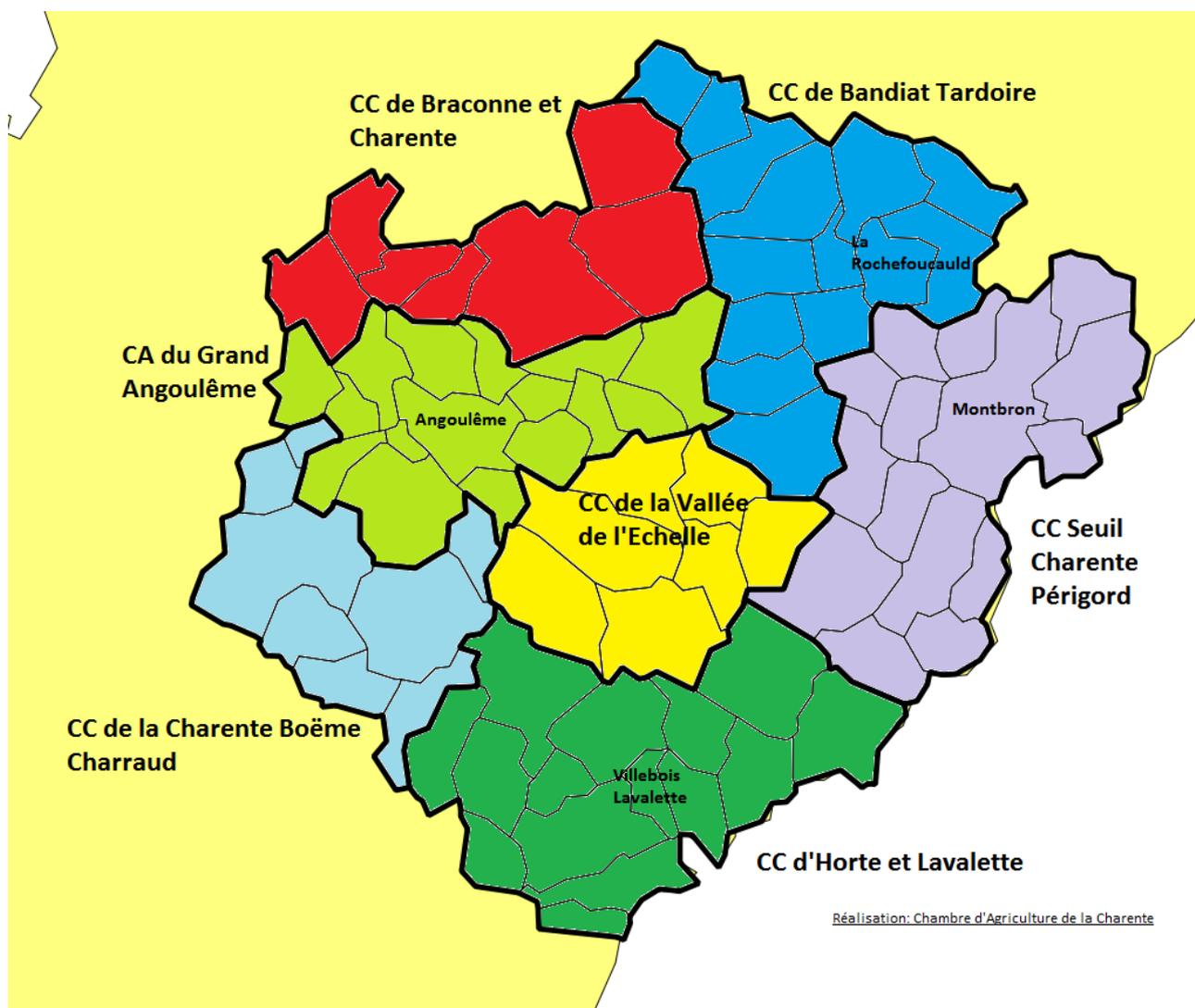
légumes. Il est proposé de réaliser une étude pilotée par les signataires de la convention et opérée par la CA16 (signature en décembre 2014) ;

- **Juin 2014 à mars 2015** : Réflexion sur les modalités d'étude et conventionnement des trois partenaires
- **Mars 2015** : Démarrage de l'étude avec réunions des premiers COPIL et COTECH ;
- **Septembre/Octobre 2015** : Fin des travaux d'étude et réflexion autour du plan d'action ;
- **14 octobre 2015** : Restitution de l'étude aux partenaires du projet ;
- **Novembre 2015** : Comité de pilotage de bilan et suites à donner pour plan d'action

LE TERRITOIRE D'ETUDE

PRESENTATION

Figure 1 : Cartographie du territoire d'étude par communautés de communes



CHIFFRES CLES

Le territoire d'étude recouvre l'ensemble des 82 communes membres du SMA et PHT. Le territoire comprend 7 Communautés de Communes (CDC) dont une appartenant à la fois au SMA et au PHT : la Communauté de Communes de la Vallée de l'Echelle (7944 habitants en 2011). Les statistiques proposées¹ tiennent alors compte des données dédoublées du territoire partagé. Au total, l'étude concerne un territoire comprenant :

- 165 700 habitants environ, soit près de 50% de la population du département
- 7 Communautés de Communes
- 1362,6 km²
- Moyenne de 121,6 habitants/ km²

Le Syndicat Mixte de l'Angoumois

Date de création : 26 novembre 2009 (Arrêté préfectoral de création)

Siège social : Angoulême

Nombre de communes : 38

Nombre de CDC : 4

Superficie : 638,7 km², soit près de 11% de la superficie du département de la Charente (5956 km²)

Population totale (2011) : 139 847 habitants, soit près de 40% de la population totale du département de la Charente (352 705 habitants en 2011)

Le Syndicat Mixte du Pays Horte et Tardoire

Date de création : 17 novembre 1982.

Siège social : Montbron

Nombre de communes : 51

Nombre de CDC : 4

Superficie : 874,89 km², soit près de 15% de la superficie du département de la Charente

Population totale (2011) : 35 048 habitants, soit près de 10% de la population totale du département de la Charente

Le périmètre de l'étude couvre donc 23% de la superficie du département de la Charente et 47% de sa population totale.

¹L'ensemble des statistiques du territoire proposées sont extraites des données disponibles sur les sites internet des territoires concernés mais aussi sur le site **IAAT Terr'Info, l'espace d'information sur les territoires de la Région Poitou-Charentes, Communauté de communes – Accès fiche d'identité**, 2015, http://terrinfos.iaat.org/territoires_poitou_charentes/communautes_communes/com_com_chiffres.php?id2=32&page=ligne3

I. ENVIRONNEMENT GENERAL DU MARCHE

1.1 POLITIQUES PUBLIQUES

1.1.1 LES ENJEUX POLITIQUES AUTOUR DE L'ALIMENTATION ET DE LA SANTE

Depuis le début des années 2000, les pouvoirs publics ont lancé différents plans pour améliorer la santé des concitoyens et s'emparer du problème de l'obésité grimpante et des maladies liées à l'alimentation. Au regard de sa place dans l'alimentation des français², la restauration collective est devenue un enjeu majeur, notamment dans le secteur scolaire. Parmi les enjeux soulevés, la question de la qualité des produits et de l'approvisionnement local apparaît comme centrale.

PNNS

En 2001, le gouvernement lance le **Programme National Nutrition Santé (PNNS)**³ avec pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population. La question de la nutrition et de l'équilibre alimentaire sont au cœur du programme et des réflexions menées. Ce programme est successivement reconduit en 2006 puis 2011-2015.

LE PLAN OBESITE

Parallèlement, la croissance de l'obésité en France et des problèmes liés – notamment auprès des jeunes⁴ – conduisent les pouvoirs publics à lancer, en 2010, le **Plan Obésité (PO)**. Ce plan de lutte face à la maladie et ses conséquences porte sur la recherche, la prévention et l'organisation des soins. En 2010, le parlement institue un programme gouvernemental quinquennal relatif à la nutrition et à la santé⁵ ainsi qu'un programme gouvernemental pour l'alimentation⁶.

² La restauration collective couvre 85% de la restauration hors foyer avec plus de 4 milliards de repas servis chaque année, d'après l'article gouvernemental, *Favoriser une agriculture responsable et écologique: une nouvelle politique de l'alimentation*, juillet 2015, <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

³ **Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé**, *Programme national nutrition santé 2011-2015*, Juillet 2011, http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf

⁴ En 2010, un enfant sur six présente un excès de poids : **Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé**, *Plan Obésité 2010-2013*, Juillet 2011, http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/Plan_Obesite_2010_2013.pdf

⁵ **LEGIFRANCE, le service public de la diffusion du droit**, *Code de la santé publique article L. 3231-1*, 13 octobre 2014, http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do;jsessionid=5A04878CC72CFF7C9F6D79C961C7D064.tpdila11v_1?cidTexte=LEGITEXT000006072665&idArticle=LEGIARTI000022657424&dateTexte=20150619&categorieLien=cid#LEGIARTI000022657424

⁶ **LEGIFRANCE, le service public de la diffusion du droit**, *Code rural article L. 230-1*, 27 juillet 2010, <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do?idArticle=JORFARTI000022521596&cidTexte=LEGITEXT000022522710&categorieLien=id>

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION

Enfin, 2011 voit la naissance du **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** rattaché au Ministère de l'agriculture en charge de l'alimentation. Ce programme vise à préserver le modèle alimentaire français et encourage, en autres, à introduire les produits issus de l'Agriculture Biologique dans la Restauration Collective Publique. En 2014, suite au vote de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt⁷, quatre nouvelles priorités sont fixées pour poursuivre la dynamique du PNA :

- Justice sociale
- Education alimentaire de la jeunesse
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Renforcement de l'ancrage territorial⁸ de notre alimentation**

Le Ministère de l'agriculture lance en octobre 2014 un appel à projets pour financer des projets s'inscrivant dans les axes prioritaires fixés par le PNA. Un nouvel appel à projets national du PNA a été lancé à compter du 1^{er} septembre 2015⁹.

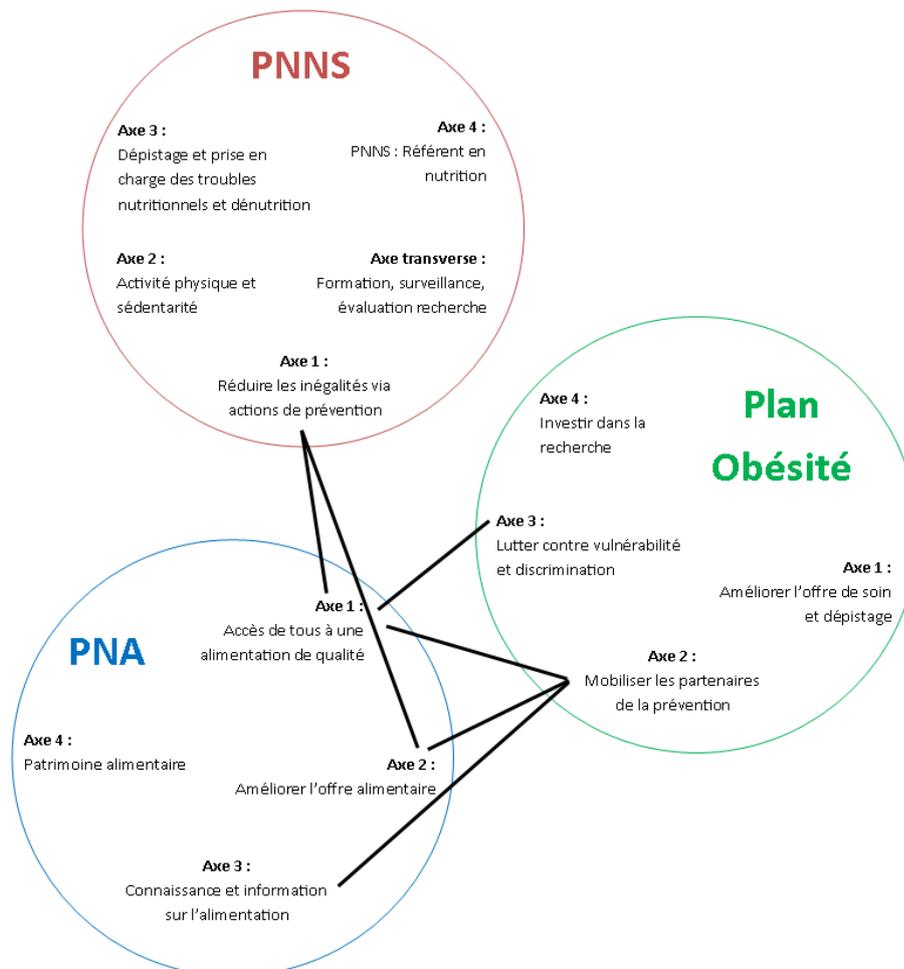
Ces différents programmes d'actions publiques sont étroitement liés autour de la question de l'offre alimentaire et de son accès, comme le résume la figure suivante. La restauration collective publique apparaît dans ce système comme un levier manifeste pour répondre aux enjeux soulevés par les pouvoirs publics.

Figure 2 : Imbrication des politiques alimentaires publiques¹⁰

⁷ **LEGIFRANCE, le service public de la diffusion du droit, Loi n°2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt**, 16 octobre 2015, http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=2B69F6341A8278BBF19A2D353C480DD6.tpdila13v_2?cidTexte=JORFTEXT000029573022&categorieLien=id

⁸ L'Organisation Internationale de Normalisation (ISO) définit l'ancrage territorial de l'ISO 26000 comme « le travail de proximité proactif d'une organisation vis-à-vis de la communauté. Il vise à prévenir et à résoudre les problèmes, à favoriser les partenariats avec des organisations et des parties prenantes locales et à avoir un comportement citoyen vis-à-vis de la communauté ».

⁹ Pour en savoir plus sur l'appel à projet du PNA : **ALIM'AGRI, site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Lancement de l'appel à projet 2015 du Programme national pour l'Alimentation (PNA)**, 28 août 2015, <http://agriculture.gouv.fr/lancement-de-lappel-projets-2015-du-programme-national-pour-lalimentation-pna>.



1.1.2 POLITIQUES PUBLIQUES AGRICOLES POUR LE DEVELOPPEMENT DES CIRCUITS-COURTS ET LA QUALITE

Les enjeux liés à la santé publique et à l'alimentation coïncident avec la politique de valorisation des filières agricoles et le développement des filières locales et de qualité. Dès les années 2000, différentes politiques publiques conduisent à favoriser la qualité et les circuits-courts, notamment dans la restauration collective.

Au niveau européen, c'est avec la **réforme de la Politique Agricole Commune (PAC) de 1999** et les politiques européennes agricoles avec les programmes du Fond Européen pour le Développement Régional (FEDER) et le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER), qu'un appui au développement des filières courtes est lancé¹¹. Néanmoins à cette date encore peu de projets européens sont en lien direct avec les circuits-courts.

¹⁰ D'après la lettre de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), 2011, N°35.

¹¹ En effet, la réforme de la PAC de 1999 prévoit une incitation à la pluriactivité des agriculteurs avec notamment le développement de la vente à la ferme, le tourisme vert ou encore le développement de chambre d'hôtes, les inscrivants ainsi dans une logique de circuits courts. Pour en savoir plus sur la PAC : **VIE PUBLIQUE, Au cœur du débat public, La réforme de la PAC**, 13 février 2013, <http://www.vie-publique.fr/decouverte-institutions/union-europeenne/approfondissements/reforme-pac.html>

En 2008, suite au Grenelle de l'Environnement, l'Etat se fixe comme objectif, dans le cadre **de la circulaire relative à l'exemplarité de l'Etat**, d'atteindre, d'ici à 2012, 20% de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective publique. Bien que cet objectif en 2015 ne soit toujours pas atteint, l'ambition témoigne de la prise en compte de la restauration collective comme levier du développement de l'agriculture biologique.

En France, **le plan Barnier¹², lancé en 2009**, marque une volonté forte des politiques en faveur du développement des circuits courts avec la mise en place de dispositifs en faveur de leur développement (Plan d'action, appel à projet de recherche) et une définition fondée sur le nombre d'intermédiaires.

Enfin, en **2014, l'ancrage territorial** devient l'une des quatre priorités de la politique publique de l'alimentation. *Le Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective¹³* est envoyé à l'ensemble des pouvoirs publics pour impulser une dynamique territoriale d'introduction de produits locaux dans la restauration collective. En 2015, le président de la République se donne pour objectif d'atteindre 40% de produits de qualité, bio et locaux dans la restauration collective d'ici à 2017¹⁴.

1.1.3 REGLEMENTATION D'APPLICATION OBLIGATOIRE ET RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES

La réglementation d'application obligatoire fait référence à l'article L230-5¹⁵ du Code rural et de la pêche issu de la loi de modernisation agricole qui fixe l'obligation de respecter les règles relatives à la nutrition en restauration collective dans le respect de la saisonnalité des produits.

Le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011¹⁶ et son arrêté interministériel d'application du même jour réglementent la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

¹² Pour en savoir plus sur le Plan Barnier vous pouvez lire **La France Agricole**, *Circuits courts : un créneau en développement*, 14 avril 2009, <http://www.lafranceagricole.fr/dossiers/circuits-courts-un-creneau-en-developpement/circuits-courts-barnier-annonce-un-plan-de-developpement-15372.html>

¹³ Guide disponible en ligne sur le site du ministère de l'agriculture, **ALIM'AGRI, Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**, *Guide « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective »*, 20 juillet 2015, <http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

¹⁴ Projet porté par Stéphane Le Foll : **GOVERNEMENT**, *Favoriser une agriculture responsable et écologique : une nouvelle politique de l'alimentation*, juillet 2015, <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

¹⁵ Pour en savoir plus sur cet article, **LEGIFRANCE, le service public de la diffusion du droit**, Code rural et de la pêche maritime - Article L230-5, 4 juin 2015, <http://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIARTI000022523156&dateTexte=&categorieLien=cid>

¹⁶ Pour en savoir plus sur ce décret, **LEGIFRANCE, le service public de la diffusion du droit**, *Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*, 2 octobre 2011, <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716&categorieLien=id>

Les recommandations nutritionnelles ont un impact significatif sur les besoins de la restauration collective dans la mesure où ces recommandations orientent l'achat public, et par là même l'approvisionnement en fruits et légumes. Le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) élabore des recommandations nutritionnelles¹⁷ afin d'aider les acheteurs publics en élaborant des fiches thématiques de conseils. Ces recommandations s'inscrivent dans les orientations du PNNS et du plan de lutte contre l'obésité. Elles intègrent également les priorités du PNA avec trois priorités :

- Favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ;
- Renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation afin de remettre les productions locales au cœur des territoires en développant l'approvisionnement par les circuits courts ;
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le PNNS comme le GEM-RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) modifient les besoins en tendant, de manière générale, vers une baisse des volumes liée à une baisse des grammages par assiette. En revanche, ces recommandations favorisent une augmentation significative des fruits et légumes frais dans l'ensemble des menus ce qui impacte également sur le niveau général des besoins pour ce type de produits¹⁸. Notons aussi que ces recommandations s'appliquent de manière différente, qu'il s'agisse de la restauration scolaire, des personnes âgées, ou encore de patients en milieu hospitalier.

Ce cadre réglementaire incitatif influence sensiblement l'évolution du marché et des besoins en fruits et légumes. L'impact est également visible au niveau du coût moyen d'un repas.

Le tableau suivant extrait de la recommandation du GEM-RCN de 2013 permet de comparer le coût des menus scolaires en fonction des différents dispositifs de réglementation nutritionnelle¹⁹ appliqués jusqu'en 2001, puis entre 2002 et 2006 et enfin entre 2007 et 2009. Le tableau présente les prix « bruts » associés aux menus établis suivant les règles en usage avant 2001, aux menus GPEMDA (Groupe Permanent d'Etude des marchés de Denrées Alimentaires, groupe qui précède le GEM-RCN) et aux menus GEM-RCN dans les trois types d'établissements concernés et avec les deux bases tarifaires sélectionnées²⁰. On note alors que les recommandations nutritionnelles ont davantage pour effet de diminuer le coût du repas.

Tableau 1 : Comparatif du coût par assiette dans le secteur scolaire selon les recommandations nutritionnelles

Prix / Repas (€)	Maternelle TN	Primaire TN	Secondaire TN	Maternelle MP	Primaire MP	Secondaire MP
Usage avant 2001	1.25	1.53	1.83	1.26	1.52	1.84
GPEMDA	1.04	1.27	1.79	1.05	1.30	1.83
GEMRCN	1.14	1.43	1.95	1.10	1.40	1.95

¹⁷ Les fiches thématiques de recommandations du GEM-RCN sont disponibles en ligne. En lien la fiche de recommandations relative au milieu scolaire : **Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GEM-RCN, Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire**, juillet 2015, http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-milieu-scolaire.pdf

¹⁸ Les conclusions du PNNS2 affirment que certains objectifs ont été atteints dont « l'augmentation de la consommation de fruits chez les adultes », **Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé, Programme national nutrition santé 2011-2015**, juillet 2011, http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf

¹⁹ Voir également, **Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GEM-RCN, Recommandation nutrition**, juillet 2015, http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

²⁰ Tableau extrait du rapport **Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GEM-RCN, Recommandation Nutrition**, août 2013, page 97

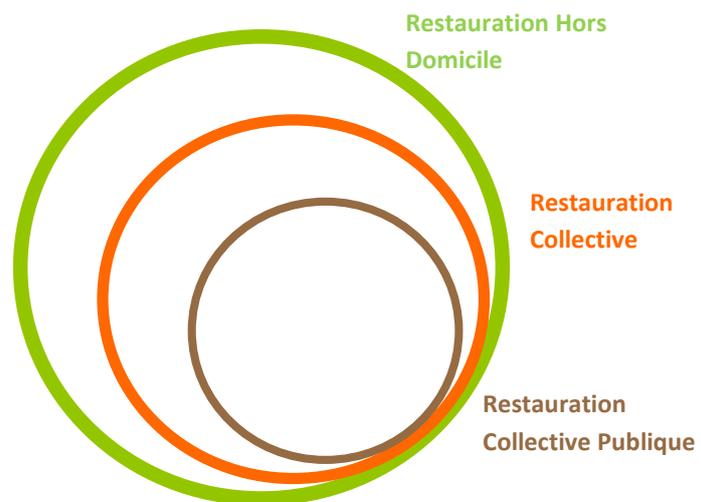
1.2. PRESENTATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

« Son poids économique et son rôle social en font un levier essentiel pour faire évoluer une partie de notre agriculture mais aussi, et surtout, notre manière d’appréhender l’alimentation. »²¹

1.2.1. DEFINITION ET CHIFFRES CLES

La restauration collective publique est une composante de la restauration collective qui intègre secteur public et secteur privé. L’ensemble de la restauration collective fait partie de la Restauration Hors Domicile (RHD) qui comprend également l’ensemble de la restauration commerciale.

Figure 3 : Définition de la restauration collective



²¹ D'après **Restauration Collective Responsable**, *Pourquoi une restauration collective responsable ?*, <http://www.restauration-collective-responsable.org/content/pourquoi-une-restauration-collective-responsable>

1.2.1.1. RESTAURATION HORS DOMICILE

Dans le cadre de la **Restauration Hors Domicile ou Hors Foyer (RHF)**, la « restauration collective », qu'elle soit assurée en régie ou déléguée, se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale.

La RHD est un secteur en croissance depuis plus de cinquante ans. Cette tendance devrait se poursuivre avec la baisse progressive du nombre de repas à domicile liée notamment aux changements de modes de vie (l'accroissement de la mobilité des individus, l'éloignement des lieux de travail et de résidence) ou la croissance démographique sur le territoire²².

1.2.1.2. RESTAURATION COLLECTIVE

La **restauration collective** recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant ou vivant dans une collectivité déterminée (marché dit « captif ») à un prix inférieur à celui pratiqué par des restaurants similaires ouverts au public.²³

La restauration collective concerne :

- les entreprises publiques ou privées ;
- les collectivités territoriales et administrations ;
- l'enseignement public et privé (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités, écoles supérieures, formation continue, IME, CAT, centres de découverte) ;
- les hôpitaux, cliniques ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les enfants, les personnes âgées ou handicapées, services de portages de repas à domicile ;
- tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les centres de loisirs, les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée, les communautés religieuses²⁴.

La restauration collective en chiffres²⁵ :

- La restauration collective satisfait chaque jour plus de 10 millions de convives²⁶ en France, soit 4 milliards de repas par an ;

²² Pour en savoir plus sur le marché des fruits et légumes et la RHD, voir cette note : **INTERFEL**, *Le marché des fruits et légumes frais en RHD : Quelques repères*, <http://www.interfel.com/medias/plaquetteflenrhd.pdf>

²³ Définition proposée par : **ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable**, *Guide Méthodologique Restauration Collective et Développement Durable*, décembre 2012, http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

²⁴ Définition proposée par : **ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable**, *Guide Méthodologique Restauration Collective et Développement Durable*, décembre 2012, http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

²⁵ L'ensemble des chiffres suivants, sont extraits de : **ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable**, *Guide Méthodologique Restauration Collective et Développement Durable*, décembre 2012, http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

²⁶ D'après : **GOVERNEMENT**, *Favoriser une agriculture responsable et écologique : une nouvelle politique de l'alimentation*, juillet 2015, <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

- 73 000 restaurants ;
- 17 milliards d'euros de chiffre d'affaire, dont plus de 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires (hors petits déjeuners²⁷); 300 000 salariés²⁸;
- De nombreux secteurs : l'enseignement, la santé et le médico-social, le travail (entreprises et administrations) et les autres collectivités (centres de loisirs, armée, centres pénitentiaires) ; Elle représente 85% des repas servis en RHF (Restauration Hors Foyer) contre 15% pour la restauration commerciale²⁹.

1.2.1.3. LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE (RCP)

L'objet de cette étude concerne spécifiquement l'analyse de la Restauration Collective Publique (RCP). La RCP concerne :

- les entreprises publiques ;
- les collectivités territoriales et administrations publiques ;
- l'enseignement public (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités, écoles supérieures, formation continue, IME, CAT, centres de découverte) ;
- les hôpitaux, cliniques ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les enfants, les personnes âgées ou handicapées, services de portages de repas à domicile relevant du secteur public ;
- tous les autres organismes publics assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les centres de loisirs, les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée³⁰.

Chiffres clés³¹ :

Actuellement peu d'études permettent de chiffrer le poids de la restauration collective publique à l'échelle nationale. Des données existent sur certains territoires (départements, régions) ou concernent spécifiquement un secteur d'activité tel que l'éducation. Bien que l'intérêt pour la RCP soit croissant, force est de constater que les données liées à la définition du secteur restent insuffisantes. Les modes de gestions, qui lient secteur public au secteur privé, de même que les différents secteurs d'activités concernés, rendent complexe la lecture d'un tel marché. Vous trouverez néanmoins ci-dessous les principaux chiffres recensés :

- 1,2 milliards de repas servis chaque année dans l'enseignement, soit 3 millions de repas par jour ;
- Le secteur de la santé et du social représente 26% des restaurants collectifs et 38% des repas servis
- Les collectivités (centres de vacances, armés, établissements pénitentiaires...) représentent 11% des restaurants et 8% des repas servis.

²⁷ D'après *Themavision*, 2012

²⁸ D'après *Réseau Restau'Co*

²⁹ D'après : **ALIM'AGRI, site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**, *La restauration commerciale et collective à caractère sociale*, avril 2014, <http://agriculture.gouv.fr/la-restauration-commerciale-et-collective-caractere-social>

³⁰ Définition proposée par : **ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable**, *Guide Méthodologique Restauration Collective et Développement Durable*, décembre 2012, http://www.arpe-mjp.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf

³¹ D'après l'article de N.BONNEFOY, sénatrice et conseillère départementale de la Charente, « Poids et enjeux de la restauration collective en France : quelles perspectives pour la filière bio ? », Les chiffres font référence à l'étude Gira Foodservice 2010. Pour lire cet article, <http://www.nicole-bonnefoy.com/poids-et-enjeux-de-la-restauration-collective-en-france-quelles-perspectives-pour-la-filiere-bio/>

1.2.1.4. MODE DE GESTION

Deux principaux modes de gestion régissent l'organisation de la restauration collective : la gestion directe et la gestion concédée. Ce mode de gestion a une influence certaine sur l'organisation des achats et donc sur l'approvisionnement en produits locaux. Nous décrivons ci-dessous les deux principaux modes de gestion sachant que, dans une moindre mesure, des configurations intermédiaires peuvent exister entre ces deux modes de gestion.

LA GESTION DIRECTE

La gestion directe signifie que les établissements porteurs du restaurant collectif en ont la gestion. Il peut s'agir d'une gestion municipale pour la cantine d'une école, de la direction d'un hôpital pour le restaurant d'un hôpital etc. Ce mode de gestion est courant puisqu'il concerne en France 70% de la restauration collective. C'est aussi :

- près de 2 milliards de repas par an
- 42.000 restaurants
- 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 230.000 salariés³²

La gestion directe peut prendre différentes formes d'organisation en intégrant des cuisines centrales, des groupements d'achats ou encore des magasins centraux.

LA GESTION CONCEDEE

La gestion concédée signifie que les établissements publics ont délégué la gestion de leur restaurant à des sociétés privées sous-traitantes, qui exécutent et organisent le service de restauration de l'établissement commanditaire. Généralement le prestataire est responsable des achats, des commandes et du choix des fournisseurs. L'ensemble des décisions est donc délégué à cette société de services. Néanmoins un contrat de gestion peut fixer des conditions spécifiques, notamment en matière d'approvisionnement en indiquant, par exemple, la part annuelle de produits BIO attendue.

La restauration collective concédée se caractérise par³³ :

- l'existence d'un contrat écrit entre la collectivité cliente et l'entreprise prestataire;
- un type de convives bien défini, composé des membres de la collectivité cliente;
- des contraintes particulières, liées au fait que la prestation est effectuée dans les locaux de la collectivité cliente, selon une organisation propre à chaque collectivité;
- un prix social, significativement inférieur au prix d'un repas en restauration commerciale.

Actuellement la gestion concédée représente en France environ 30% de la restauration collective.

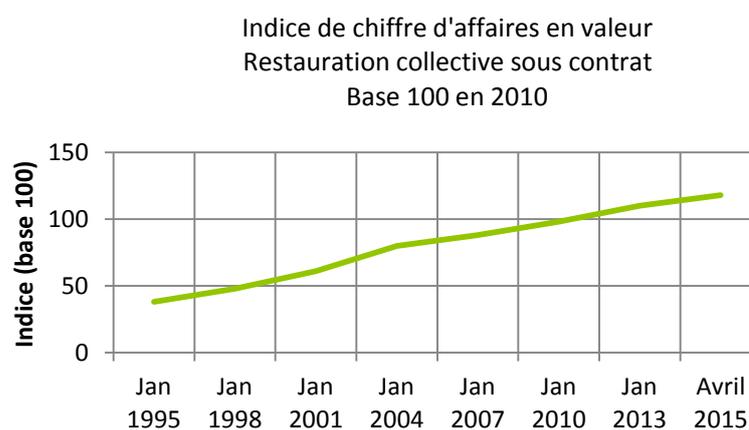
³² D'après ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable, *Guide Méthodologique Restauration Collective et Développement Durable*, décembre 2012, [http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE RESTAURATION ET DD/GUIDE RESTO ET DD_web.pdf](http://www.arpe-mip.com/files/GUIDE_RESTAURATION_ET_DD/GUIDE_RESTO_ET_DD_web.pdf)

³³ D'après **Contract Catering**, *La restauration collective en bref*, http://www.contract-catering-guide.org/fr/la_restaurant_collective_concedee.html

Tableau 2 : La gestion concédée en France par type de structure

Type de structure	Part de sous-traitance ³⁴
Etablissements hospitaliers publics	12%
Cliniques	78%
Collèges et lycées	6%
Enseignement privé	75%
Collectivités territoriales	50%
Entreprises	90%

Tableau 3 : La croissance du chiffre d'affaire de la restauration collective en gestion concédée



Le graphique ci-dessus décrit la croissance du chiffre d'affaire de la restauration collective en gestion concédée. On observe que la gestion concédée est en croissance constante depuis 1995. Depuis 2010, le chiffre d'affaire a crû de près de 20%.

La gestion concédée est aujourd'hui dominée par quatre grands groupes SODEXO, ELIOR, COMPASS ou encore API restauration³⁵.

³⁴ D'après le document **Direction Générale de l'Offre de Soins DGOS, PHARE Performance Hospitalière pour des Achats Responsables**, http://www.ars.rhonealpes.sante.fr/fileadmin/RHONE-ALPES/RA/Direc_effic_offre_soins/Performance/LIVRABLES_LONGS/ARMENV2_-_Livrible_long_Alimentation.pdf

³⁵ D'après **VIAL, Géraldine - Les Echos. La restauration collective fait moins recette**, 21 février 2005, http://www.lesechos.fr/21/02/2005/LesEchos/19355-204-ECH_la-restauration-collective-fait-moins-recette.htm

Tableau 4 : Chiffre d'affaire des principales sociétés de restauration collective en France

Principales sociétés de restauration collective en France en 2009

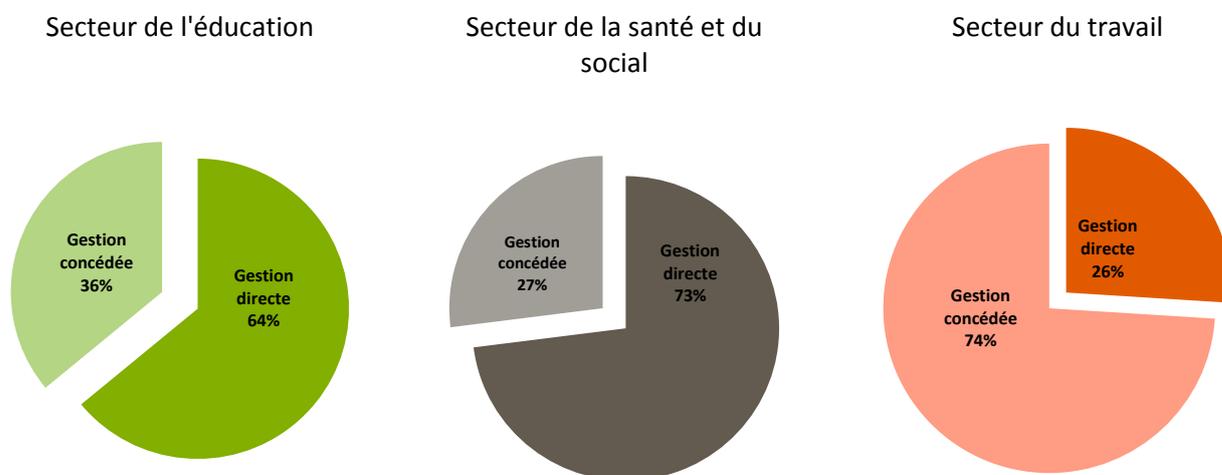
Groupes/Sociétés	CA HT 2009 (millions €)	Nombre de restaurants
Sodexo	2 034	8 863
Elior	1 485	4 062
Compass	1 126	2 371
API Restauration	242	1 370
Ansamble	133	550
Dupont restauration	116	427

Source : Collectivités Express avril 2010

La singularité de la gestion concédée repose enfin sur l'affranchissement de l'achat public. En effet, l'achat étant confié à un tiers, il n'est plus nécessaire d'organiser son marché selon les règles édictées par le code des marchés publics. Ces conditions présentent l'avantage pour l'offreur de simplifier la démarche de contractualisation.

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC)³⁶ regroupe la plupart des sociétés de restauration collective concédée.

Figure 4 : Modes de gestion de la restauration collective selon les secteurs d'activité



Dans le cadre de notre étude, on considère 3 secteurs de la RCP :

- Le secteur de l'éducation et petite enfance
- Le secteur de la santé et du social
- Le secteur administratif

³⁶ Pour en savoir plus sur le SNRC : **SNRC Syndicat National de la Restauration Collective**, *La restauration collective concédée : A propos du SNRC*, 09 juin 2015, <http://www.snrc.fr/28-a-propos-du-snrc.html>

Zoom sur le secteur hospitalier

La restauration collective hospitalière représente 20% du chiffre d'affaire total de la restauration collective en France³⁷. La dynamique du secteur semble présager une concentration des services de restauration et d'achat, déjà très concentrés par rapport au secteur de l'éducation. Plus de concentration pour réaliser des économies d'échelle, permet d'acheter plus de produits locaux, en revanche cette concentration tend à exclure les petits producteurs ne pouvant pas répondre aux volumes attendus.

1.2.1.5. FORMES D'ORGANISATIONS (RELATIONS CUISINES/RESTAURANT)

Pour définir la restauration collective publique du territoire, il est nécessaire de comprendre et d'identifier les relations existantes entre les différentes entités. Du point de vue de la confection des repas (organisation entre lieu de préparation et lieu de consommation), certaines cantines font appel à des cuisines extérieures ou élaborent en interne les repas servis sur place. Par ailleurs, la procédure d'achat des denrées met parfois en relation différents restaurants sous la forme de groupements d'achats ou groupement de commande.

CUISINES CENTRALES ET RESTAURANTS SATELLITES

Cuisine centrale : Etablissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance, à destination d'au moins **un restaurant satellite** ou d'une collectivité de personnes à caractère social. On trouve alors des formes multiples de cuisines centrales, de tailles très variables pouvant livrer un ou plusieurs restaurants. Elles œuvrent généralement pour des restaurants d'un même secteur d'activité, comme la santé ou l'éducation, mais peuvent aussi s'étendre sur un réseau plus vaste comprenant des écoles, des maisons de retraites ou encore des administrations.

Un restaurant satellite est un établissement desservi par une cuisine centrale³⁸.

L'approvisionnement des repas peut s'effectuer de différentes manières³⁹ :

- En liaison chaude : Temps court entre confection et service. Les préparations sont maintenues à température
- En liaison froide : Les préparations sont refroidies pour être réchauffée plus tard
- En liaison mixte : Combinaison des deux précédentes liaisons

Les cuisines centrales font l'objet d'un agrément lié à la spécificité de leur organisation. Les cuisines satellites jouent un rôle variable dans la préparation des repas : elles peuvent se contenter de dresser des assiettes ou peuvent réaliser une partie du repas dans des cas plus rares.

³⁷ D'après le document **Direction Générale de l'Offre de Soins DGOS, PHARE Performance Hospitalière pour des Achats Responsables**, http://www.ars.rhonealpes.sante.fr/fileadmin/RHONE-ALPES/RA/Direc_effic_offre_soins/Performance/LIVRABLES_LONGS/ARMENV2_-_Livrable_long_Alimentation.pdf

³⁸ D'après **Direction Départementale de la Protection des Populations de Seine-Saint-Denis (DDPP 93)**, Les incontournables de l'hygiène alimentaire en restauration satellite, 20 janvier 2014, <http://www.seine-saint-denis.gouv.fr/content/download/3723/27010/file/plaquette%20restaurant%20satellite.pdf>

³⁹ A ce sujet, une fiche technique sur les systèmes de production en restauration permet de décrire précisément cette organisation. **TK Culinaire**, *Les système de production*, <http://ircen.perso.sfr.fr/mapage6/systeme-restauration.pdf>

CUISINES INDEPENDANTES

Cette forme d'organisation et de gestion est la forme dominante du marché de la restauration collective publique. Beaucoup de cantines de petites écoles se retrouvent dans cette catégorie, bien que la tendance soit à la concentration des compétences de gestion entre les établissements⁴⁰. Dans ce cas de figure, la cuisine est intégrée au restaurant et réalise des repas pour ce seul établissement. Il n'y a pas d'échange de produits avec d'autres cuisines, ce qui n'empêche pas de pouvoir s'organiser collectivement en matière d'approvisionnement.

1.2.1.6. FORMES D'APPROVISIONNEMENT

AUTONOME

Les établissements dits « autonomes » sont les restaurants collectifs publics en gestion directe qui ne sont pas regroupés à travers des groupements d'achats ou des magasins centraux. Le gestionnaire de l'établissement choisit alors indépendamment ses fournisseurs dans le respect des règles du droit public.

GROUPEMENT D'ACHAT

Le groupement d'achat peut être mis en place par plusieurs établissements de la RCP dans l'objectif d'effectuer des achats communs pour en réduire les coûts par économie d'échelle et pour simplifier la gestion des commandes des établissements adhérents. Il s'agit d'un contrat commun qui peut prendre une forme juridique associative. Notons qu'il s'agit bien d'un groupement de gestion d'achat et non pas d'une mise en commun de la marchandise ; chacun des restaurants membres du groupement est responsable de son approvisionnement et s'entretient avec ses fournisseurs qui livrent chacun des restaurants.

MAGASIN CENTRAL

Le magasin central, quant à lui, regroupe la marchandise en un même lieu pour approvisionner plusieurs restaurants membres. La gestion des commandes est alors centralisée par ce service commun.

1.2.1.7. CAPACITE D'ACCUEIL

La capacité d'accueil correspond au nombre maximum de convives potentiel pouvant fréquenter un restaurant collectif lors d'un service. La capacité d'accueil permet d'envisager la taille de l'établissement en matière d'organisation de l'entreprise. Plus le nombre d'employés est important, plus les capacités de gestion, de livraison et d'approvisionnement le sont aussi. La capacité d'accueil des établissements permet également d'envisager le type de marché public associé puisque celui-ci dépend du montant des dépenses en produits et donc du nombre de convives.

⁴⁰ Pour en savoir plus sur l'effet de concentration des compétences, lire l'étude du **CNFPT Centre National de la Fonction Publique Territoriale**, *La compétence périscolaire et les impacts de la réforme des rythmes scolaires sur les agents et les métiers territoriaux*, octobre 2014, http://www.cnfpt.fr/sites/default/files/etude_rythmes_scolaires_et_peri_scolaire.pdf

1.2.1.8. TYPE DE TRANSFORMATION

Dans l'objectif de décrire le marché de la RCP du territoire et son approvisionnement en produits fruitiers et maraîchers locaux, nous devons distinguer **produits bruts** et **produits transformés**. Le type de transformation permet de décrire les changements d'états des produits sur la base d'un produit brut. On parle alors de gamme de produit dans la restauration, sachant que la 1^{ère} gamme concerne le produit brut et les autres gammes l'ensemble des produits transformés.

Il existe en restauration collective différents types de gammes pour décrire **l'état de transformation d'un produit lors de son achat**. On en dénombre 5⁴¹ :

Tableau 5 : Types de gammes dans la restauration collective

1 ^{ère} GAMME	2 ^{ème} GAMME	3 ^{ème} GAMME	4 ^{ème} GAMME	5 ^{ème} GAMME
Les produits bruts traditionnels : Crus et non épluchés pour les fruits et légumes En carcasse, quartiers ou muscles pour les viandes A vider ou prêt à cuire pour les poissons et volailles ...	Les produits appertisés (conserves et semi-conserves) : Aliments conditionnés en emballages étanches ayant subi un traitement thermique protecteur.	Les produits conservés en froid négatif Congelés et surgelés. Ils ont souvent subi des traitements préliminaires (épluchage, blanchiment...) et sont conditionnés en emballage non étanche (carton, poche plastique)	Les produits végétaux ayant subi des traitements préalables Epluchage, parage, coupage. Ils sont prêts à l'emploi pour les préparations de crudités, ou prêts à la mise en cuisson. Conditionnés sous atmosphère contrôlée ou raréfiée (« sous-vide ») Ils se conservent à une t° < + 4 °C	les produits cuisinés prêts à être servis. Ils sont conditionnés sous atmosphère raréfiée (avant ou après cuisson) et se conservent à +3°C
DUREE DE CONSERVATION				
Faible	Plusieurs années	Quelques mois	1 semaine environ	6/21/45 jours suivant traitements
Pour être complet ajoutons une famille de produits appartenant au secteur de l'épicerie sèche, très souvent déshydratés, lyophilisés ou ionisés qui permettent de réaliser des préparations culinaires ou pâtisseries.				

1.2.2. CADRE REGLEMENTAIRE DE LA COMMANDE PUBLIQUE ALIMENTAIRE

En restauration collective publique, les acheteurs publics sont soumis à la réglementation régie par le Code des Marchés Publics (CMP). Ce code rassemble les règles qui encadrent l'achat et la commande publique. Les principes fondamentaux répondent au respect de la libre concurrence :

- La liberté d'accès aux marchés publics pour tout fournisseur ;
- L'égalité de traitement des candidats ;
- La transparence des procédures.

Le code ne permet pas la sélection d'une entreprise sur le critère de la localisation, ce qui serait une entorse à la libre concurrence comme le veulent ses principes fondamentaux.

Différentes procédures de passation des marchés sont fixées selon des seuils correspondants au montant du marché. Les seuils à respecter sont précisés dans les articles 26 à 28 du CMP (voir tableau ci-après) et modifiés par le décret 2015-1163 du 17 septembre 2015 précisé un peu plus loin. Bien que la réglementation guide la procédure d'appel d'offre, le pouvoir adjudicateur⁴² est en capacité d'ouvrir ou de fermer son marché à un certain nombre de fournisseurs selon les choix de découpage de lots du marché et la mise en concurrence des fournisseurs (Accord-

⁴¹ Extrait d'un cours du lycée de Navarre, <http://lyceedenavarre.com/boutter/conceptrestaurant.pdf>

⁴² Les pouvoirs adjudicateurs soumis au code des marchés publics sont : l'Etat et ses établissements publics autres que ceux ayant un caractère industriel et commercial, les collectivités territoriales et les établissements publics locaux.

cadre). Ainsi, il peut orienter son marché vers un unique fournisseur ou vers de multiples fournisseurs. De même, selon ses besoins, le commanditaire⁴³ peut remettre régulièrement en concurrence des fournisseurs ou maintenir les mêmes partenaires pour toute la durée du contrat.

Généralement, les contrats passés avec les fournisseurs durent entre 1 et 4 ans avant d'être remis en concurrence. Dans le cas d'un accord-cadre, des fournisseurs présélectionnés sont régulièrement remis en concurrence pendant toute la durée du contrat⁴⁴.

Tableau 6 : Procédures de passation des marchés publics selon le montant du marché

Acheteurs publics	Montant HT du marché de fournitures et de services			
Collectivités territoriales	Jusqu'à 25 000€	De 25 000€ à 90 000€	De 90 000€ HT à 207 000€	> 207 000€
Etat	Jusqu'à 25 000€	De 25 000€ à 90 000€	De 90 000€ HT à 134 000€	> 137 000€
Procédures de marchés publics	Marchés sans publicité ni concurrence préalables	Marché à procédure adaptée (MAPA)		Procédure formalisée
Publicité et modalités correspondantes	Pas d'obligation de publication Il est recommandé aux acheteurs d'effectuer néanmoins une mise en concurrence préalable dès le premier euro dépensé (demande de devis auprès d'au moins 3 entreprises)	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché Ex : voie de presse locale, site de l'acheteur public ou tout site concentrateur d'annonces de marchés	BOAMP ⁴⁵ ou JAL ⁴⁶ + Le cas échéant, presse spécialisée + Profil acheteur (site internet)	BOAMP et JOUE ⁴⁷ + Profil acheteur (site internet)

Dans le cadre de la démarche de simplification et de modernisation du code de la commande publique, le décret n°2015-1163 du 17 septembre 2015⁴⁸ modifie certains seuils de passation des marchés relatifs aux marchés publics. A compter du 1 octobre 2015, le seuil de dispense des formalités pour les marchés publics passe de 15 000€ à 25 000€. L'objectif étant de simplifier les formalités des marchés d'un faible montant⁴⁹.

⁴³ Le commanditaire désigne l'entité qui passe commande d'un service ou d'un bien.

⁴⁴ Pour en savoir plus sur la commande publique et les formalités de passation des marchés, consultez le guide pratique *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*, disponible en ligne sur le site du ministère de l'agriculture, <http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

⁴⁵ BOAMP : Bulletin Officiel des Offres et des Annonces des Marchés Publics

⁴⁶ JAL : Journaux d'Annonces Légales

⁴⁷ JOUE : Journal Officiel de l'Union Européenne

⁴⁸ Pour accéder au Décret, <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031184360&dateTexte=&categorieLien=id>

⁴⁹ Pour plus de détail vous pouvez vous référer au site du BOAMP, <http://www.boamp.fr/Espace-acheteurs/Actualites/Relevement-du-seuil-de-formalites-pour-les-marches-publics>

1.2.3. PROCEDURE DE PASSATION DES MARCHES

En fonction du marché auquel un producteur souhaite répondre, différentes formalités administratives sont nécessaires, allant du plus simple dans le cas de marché de gré à gré, à des procédures plus complexes dans le cas de procédures formalisées.

Dans le cas d'un marché inférieur à 25.000€, c'est l'établissement qui sélectionne ses fournisseurs sur la base de devis demandés à au moins trois entreprises.

Dans le cas des marchés de plus de 25.000€, le candidat doit faire une demande de DCE (Dossier de Consultation des Entreprises) à l'acheteur public ou sur la plateforme de services dématérialisés. Il est alors important d'étudier les documents techniques et réglementaires pour bien répondre au marché, il s'agit :

- le Règlement de Consultation,
- le CCAP (Cahier des Clauses Administratives Particulières)
- et le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières),

Ces documents portent attention sur :

- l'objet du marché et les familles de produits concernés (lots)
- les critères d'attribution du marché et leur pondération,
- la date et l'heure limites de réception des offres,
- le mode d'envoi de l'offre (l'envoi par messagerie numérique n'est pas toujours accepté),
- les caractéristiques techniques de la demande (CCTP : produit, grammage, conditionnement, livraison),
- les modalités financières du marché (CCAP : fixation des prix, pénalité de retard de livraison, ...).

Le candidat doit ensuite formuler une réponse sous la forme d'un dossier constitué :

- D'un **dossier administratif**, comprenant au minimum de :
 - o l'Acte d'Engagement. Ce document constitue le contrat (un par lot) et doit donc être signé.
 - o le Bordereau des Prix Unitaires, s'il est demandé
 - o le formulaire DC 1 (à télécharger) : lettre de candidature. Il doit être impérativement signé.
 - o le formulaire DC 2 (à télécharger) : déclaration du candidat.
 - o Toutes les pièces administratives demandées prouvant que le candidat est à jour de ses obligations fiscales et sociales ou le formulaire NOTI 2 (à demander à la Direction des Finances Publiques)
- D'un **dossier technique**, qui permet de juger la valeur technique de l'offre⁵⁰.

⁵⁰ Pour en savoir plus sur les procédures de candidature aux appels d'offre, l'organisation REALISAB propose des fiches techniques détaillées, <http://www.pardessuslahaie.net/uploads/sites/2bda4b6458ecc3be5f996555cab30e7a67377568.pdf>

1.3. PRESENTATION DE LA FILIERE FRUITS ET LEGUMES

1.3.1. DEFINITION ET CHIFFRES CLES

La France est le 3^{ème} pays producteur de fruits et légumes de l'Union Européenne et le 4^{ème} producteur de pommes de terre à l'état frais⁵¹. Cette filière (avec la pomme de terre) représente 11% de l'agriculture française en valeur, soit environ 8,1 milliards d'euros à la production.

En chiffres, en 2012 :

- 5,9 millions de tonnes de légumes ;
- 2,7 millions de tonnes de fruits ;
- 6,3 millions de tonnes de pommes de terre ;
- 18 Appellations d'Origine Protégée (AOP) ;
- 23 Indications Géographiques Protégées (IGP) ;
- 1^{er} exportateur mondial de pommes de terre à l'état frais ;
- 1^{er} fabricant européen de légumes en conserve et 22^{ème} fabricant de légumes surgelés ;
- 300 organisations de producteurs.

La filière est organisée en deux filières distinctes : la production de produits frais et les produits transformés. Dans ces deux filières existent des interprofessions : INTERFEL⁵² pour les produits frais et ANIFELT⁵³ pour les produits transformés. Dans le secteur de la pomme de terre c'est le CNIPT⁵⁴ et le GIPT⁵⁵ qui sont, respectivement, les interprofessions en produits frais et produits transformés.

1.3.1.1. MARAICHAGE

Le maraîchage se définit comme la culture intensive des légumes de plein air ou sous abri⁵⁶. Le maraîchage concerne les légumes mais aussi certains fruits comme la fraise et certaines fines herbes ou aromatiques. Dans le cadre de notre étude ont été intégrés au maraîchage de petits fruits rouges et les herbes aromatiques et condimentaires comme le persil, la ciboulette ou le cerfeuil par exemple.

En France, la production de légumes est un secteur d'activité très diversifié. En effet, il comprend plus d'une quarantaine d'espèces cultivées, et destinées à la vente en frais comme à la transformation à destination de divers marchés locaux, nationaux ou internationaux, ce qui en fait un secteur d'activité complexe et multiple.

⁵¹ D'après FranceAgriMer, Etablissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer, *Fruits et légumes, la filière en bref, production*, <http://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/La-filiere-en-bref/Production>

⁵² INTERFEL Interprofession des Fruits et Légumes frais, *Toute l'activité la filière Fruits et légumes*, <http://www.interfel.com/>

⁵³ ANIFELT Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés, *Une interprofession pour des filières spécialisées*, 2013, <http://www.anifelt.com/>

⁵⁴ CNIPT Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre, 2013, <http://www.cnipt.fr/>

⁵⁵ GIPT Groupement Interprofessionnel pour la valorisation de la Pomme de Terre, 2014, <http://www.gipt.net/>

⁵⁶ D'après la définition du dictionnaire Larousse en ligne, <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/mara%C3%AEchage/49331>, consulté en novembre 2015

On retrouve néanmoins deux principales formes de maraîchage :

- Maraîchage diversifié, avec la production d'une large gamme de légumes sur une petite surface
- Culture légumière de plein champ qui offre une gamme de légumes réduite sur d'importantes surfaces de production. Le travail de production y est davantage mécanisé.

La production française de légumes (hors pommes de terre) représente 1 % de la SAU nationale avec 220 300 hectares et 4,3 % de la valeur de la production agricole. Elle concerne 30 800 exploitations dont 9 300 avec des légumes sous serres, avec 83 500 Unité de Travail Annuel (UTA)⁵⁷ (équivalent actifs à temps complet). Les cultures de plein air diminuent au profit des cultures sous serre. Les superficies, en diminution depuis des dizaines d'années, sont relativement stables depuis 2010. La production de légumes récoltés est de 5,5 millions de tonnes en 2013 (hors pommes de terre) dont 0,8 million de tonnes destinées à la transformation⁵⁸.

La production de légumes frais en mode de production biologique s'étend sur 16 141 ha en 2013 sur 6 180 exploitations (certifiées ou en conversion) soit 6,7 % de la production nationale de légumes.⁵⁹

1.3.1.2. ARBORICULTURE FRUITIERE

On entend par arboriculture fruitière la culture des arbres fruitiers dans le but d'en récolter les fruits.

En France, en 2013, l'arboriculture fruitière représente⁶⁰ :

- 153 750 hectares sont dédiés à la production de fruits
- 2,7 millions de tonnes de production
- Valeur de la production : 3,16 milliards d'euros (4,3% de la valeur de la production de l'agriculture
- 22 900 exploitations ayant un verger
- 9 principales espèces : pomme, poire, pêche, abricot, prune, cerise, kiwi, noix, agrumes
- Emploi : 57 350 UTA (équivalent actifs à temps complet)

10^{ème} région de France pour sa production arboricole fruitière (1,9% des surfaces arboricoles françaises), la région Poitou-Charentes affiche une croissance de 9% de sa production en 2013 avec 2 258 ha. Alors que, dans d'autres régions la surface de vergers recule, en Poitou-Charentes la surface affiche une croissance de 9% sur l'année 2013. On recense en 2013, 198 arboriculteurs au niveau régional, soit une augmentation de 7% depuis 2007. Dans la forme des entreprises, les sociétés individuelles (45% d'entre elles) perdent du terrain au profit de formes sociétaires et ne représentent plus que 27% des surfaces.

⁵⁷ Source : Observatoire des exploitations légumières-Résultats 2012, <http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/28382/250985/file/SYN-OBS-LEG-2012.pdf>

⁵⁸ Source : Agreste Statistiques Agricoles Annuelles 2014, <http://agreste.agriculture.gouv.fr/enquetes/statistique-agricole-annuelle-saa/>

⁵⁹ L'ensemble des données économiques présentées sont extraites de : **Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification CERD**, « Diversifier... ? » de Bourgogne - Production et commercialisation de légumes, Une gamme à élaborer, une forte main d'œuvre à envisager, octobre 2014, http://www.centre-diversification.fr/client/20026/prod/P_0_20026_207_1417452575.pdf

⁶⁰ D'après Synthèses : Filière fruits et légumes, **Observatoire des exploitations fruitières – Résultats 2013** - France AgriMer, novembre 2014. Les chiffres proviennent Agreste (statistiques annuelle 2013, compte de l'agriculture INSEE et recensement général agricole 2010), <http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/35397/324052/file/SYN-OBS-FRUIT-2013.pdf>

Tableau 7 : Evolutions des principales productions de vergers en Poitou-Charentes et en France

Unité : hectare	Poitou-Charentes		France métropolitaine		Évolution 2013/2007 (en %)	
	2013	2007	2013	2007	Poitou-Charentes	France
Pommes	1 296	1 369	37 296	39 647	- 5 %	- 6 %
Noix	719	517	20 676	17 289	39 %	20 %
Kiwis	56	44	3 500	3 791	28 %	- 8 %
Autres fruits (cerises, poires, pêches...)	187	150	60 555	62 307	25 %	- 3 %
Vergers	2 258	2 080	122 027	123 034	9 %	- 1 %

Source : Agreste – inventaire national des vergers 2007 et 2013

En s'intéressant spécifiquement à la production de pomme, qui est l'un des principaux fruits produits sur le territoire d'étude, les travaux de l'observatoire des exploitations fruitières de France Agri Mer permettent de dresser un profil pour ce type d'exploitations à l'échelle nationale. L'étude précise notamment que les producteurs français de pommes sont très spécialisés et réalisent, en moyenne, 88% de leur chiffre d'affaire sur cette production. La surface moyenne en verger est de 22,2 ha, dont 19,4 ha de pommes. Au niveau régional, la taille moyenne d'un verger de pommiers est de 14,2 hectares.

Les derniers résultats financiers (2013), sur le plan national, montrent que cette filière est dans une situation positive avec une augmentation de la marge nette qui passe de 25 500€ en moyenne, en 2012, à 66 500€, en moyenne, en 2013. De même, sur 3 ans, « 68% des unités sont en développement et 23% en croisière dynamique, en progression par rapport à l'an passé (2012) »⁶¹

Autre production majeure du territoire d'étude que nous étudierons plus loin, la noix est très présente en région Poitou-Charentes et notamment en Charente qui concentre 69% de sa production⁶². 48% des arboriculteurs de Poitou-Charentes produisent exclusivement de la noix.

On retrouve, par ailleurs, la présence de l'aire d'appellation d'origine contrôlée Noix du Périgord sur une partie du territoire de Charente. Ce signe de qualité et d'origine concerne 20 communes dont une sur notre territoire d'étude, la commune de Vaux-Lavalette.

Tableau 8 : Production de noix par département de Poitou-Charentes

Noix	Nombre d'exploitations	%	Surface (ha)	%
Charente	47	59 %	497	69 %
Charente-Maritime	18	23 %	109	15 %
Deux-Sèvres	6	8 %	61	9 %
Vienne	8	10 %	52	7 %
Poitou-Charentes	79		719	

Source : Agreste – Inventaire national des vergers 2013

⁶¹ D'après Synthèses : Filière fruits et légumes, **Observatoire des exploitations fruitières – Résultats 2013** - France AgriMer, novembre 2014. Statistiques établies sur un échantillon de 50 exploitations <http://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/35397/324052/file/SYN-OBS-FRUIT-2013.pdf>

⁶² D'après l'inventaire national des vergers 2013, Agreste Poitou-Charentes, septembre 2015, n°12, http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/statistique-agricole/IMG/pdf/2015_no_12_-_Progression_des_surfaces_plantees_en_noyers_cle85722a.pdf

En 2012, 63% des arboriculteurs de la région ont commercialisé leurs productions de noix uniquement en noix sèches. Chez les nuciculteurs, 60% adhèrent à une organisation de producteurs, alors que 68% des volumes de noix, en 2012, étaient commercialisés à travers ces organisations de producteurs.

Si l'on compare les productions de pommiers et noyers entre 2007 et 2013, au niveau régional, la production de noyers est en hausse de 39% tandis que la production de pomme perd 5%. On note également une plus forte spécialisation chez les producteurs de pomme (65% d'entre eux) que chez les producteurs de noix (39% d'entre eux).

1.3.2. CIRCUITS COURTS ET ECONOMIE DE PROXIMITE

1.3.2.1. CIRCUITS COURTS

En 2009, le ministre de l'agriculture, M. Barnier, pose la définition officielle du terme de circuit-court: "*Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.*" (Communiqué de presse du 19 avril 2009). Cette définition réduit donc les circuits courts au seul nombre d'intermédiaires entre le producteur et consommateur final. Cela signifie alors qu'il n'y a pas de lien relation géographique entre producteur et consommateur dans cette définition du circuit court.

1.3.2.2. DEFINITION DU LOCAL ET DE LA PROXIMITE

Pour dépasser les difficultés autour de la notion de circuit court et intégrer la notion de distance géographique, on utilise généralement les notions de « local » ou de « proximité ».

La notion de marché « local » pour des petites quantités de productions est définie dans le décret n°2002-1468 du 12 décembre 2002⁶³. Ce décret précise qu'il s'agit de vente de « petites quantités » de produits uniquement en vente directe, en excluant la vente par correspondance. Le rayon se limite ici à 80 km et un seul intermédiaire au maximum, dans ce même rayon. Cette définition intègre alors la notion de circuit-court qui limite le nombre d'intermédiaire⁶⁴.

Dans le cadre du marché de la restauration collective, qui attend d'importants volumes de produits, on s'accorde généralement à élargir le nombre d'intermédiaires.

Aucune définition officielle ne permet de définir précisément la notion de « proximité » qui rejoint alors de près la définition du local.

Dans le cadre de notre étude qui s'étend sur un territoire réduit, l'ensemble des producteurs et restaurants se situent à moins de 80 km les uns des autres. Pour des raisons pratiques nous nous sommes limités à l'étude des producteurs et restaurants présents sur ce territoire en excluant les territoires voisins pouvant s'inscrire dans cette définition des 80 km.

⁶³ Le rayon de 80km est défini par le décret n°2002-1468 du 12 décembre 2002. Ce décret précise également que la vente concerne de petits volumes de marchandises et que la vente par correspondance ne s'inscrit pas dans cette définition. Pour accéder au décret, <http://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2002/12/12/AGR0202358D/jo>

⁶⁴ DELHOMMEAU, T. Circuits courts et circuits de proximité. *asbl, Pour la solidarité*, septembre 2009, p.57.

1.3.3. NORMES ET REGLEMENTATIONS DU MARCHE ALIMENTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES

1.3.3.1. LES REGLES DE COMMERCIALISATION DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS⁶⁵

Le règlement (UE) N°1308/2013 (dit règlement « OCM unique ») porte sur l'organisation commune des marchés (OCM) des produits agricoles. Il abroge notamment le règlement (UE) N°1234/2007.

Le règlement d'exécution (UE) N°543/2011 du 7 juin 2011 a été modifié par le règlement (UE) N°594/2013 du 21 juin 2013; il concerne les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes.

De façon générale, les produits atteints de dégradation sont limités à 2% au total), propres, pratiquement exempts de parasites, exempts d'humidité extérieure anormale et de toute odeur ou saveurs étrangères. Un écart de 10 % est toléré en nombre ou en poids sauf pour le caractère sain. Les produits suivants : pommes, agrumes, kiwis, laitues, frisées et scaroles, pêches et nectarines, poires, fraises, poivrons doux, raisins de table, tomates, font l'objet de normes spécifiques etc.

Certains fruits et légumes ne sont pas, à ce jour, soumis au R (UE) N° 543/2011

- la banane, régie par un règlement particulier
- la pomme de terre, non soumise à l'OCM, soumise à un arrêté ministériel français particulier
- les fruits et légumes non soumis à « l'OCM fruits et légumes frais » : topinambour,

Concrètement chaque norme de mise en marché à destination de la restauration collective doit être étudiée produit par produit. Le Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes Ctifl a réalisé des fiches produits synthétiques réactualisées fréquemment.

1.3.3.2 LE PAQUET HYGIENE

Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont concernés par l'application du paquet hygiène, en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2006. Ce texte est composé de différents items relevant de la qualité sanitaire des produits, des règles d'étiquetage, du transport, et encore de la traçabilité des produits.

- règlement (CE) n°178/2002, définit en particulier les obligations en matière de responsabilité, traçabilité et procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité ;
- règlement (CE) n°852/2004, fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires pour toutes denrées, y compris végétales.

La directive hygiène demande des résultats mais ne définit pas les moyens à mettre en œuvre. Comme le précise le Ministère de l'agriculture à travers son site, « L'application des prescriptions des règlements de l'Union européenne dans les petites structures fermières ou artisanales doit se faire avec une certaine souplesse. Ces petites structures sont souvent limitées en moyens matériels et humains pour appliquer ces dispositions. Des aménagements sont donc

⁶⁵ L'ensemble de la réglementation est issue de la fiche : **Ctifl**, *Réglementation de la commercialisation des fruits, légumes et pommes de terre*, février 2014, <http://www.ctifl.fr/DocPdf/EspacePro/VeilleReglementaire/dpnor10.pdf?24/09/2015%20084604>

possibles dans la mesure où ils n'affectent pas la sécurité des aliments.»⁶⁶ Egalement, selon le volume de marchandise traité, les producteurs ne sont pas soumis à des normes HACCP intégrées dans le paquet hygiène.

⁶⁶ Circuits courts – exigences sanitaires et flexibilité pour les petites entreprises, Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt, avril 2013, <http://agriculture.gouv.fr/circuits-courts-exigences-sanitaires-et-flexibilite-pour-les-petites-entreprises>

II. L'OFFRE ET LA DEMANDE SUR LE TERRITOIRE

2.1. LA DEMANDE SUR LE TERRITOIRE

Sur le territoire, plusieurs initiatives montrent la volonté des acteurs pour favoriser le développement de l'économie locale dans la restauration collective :

Le groupe Plan National Nutrition Santé (PNNS), porté par la ville d'Angoulême dans le cadre du Réseau Des Villes Actives PNNS⁶⁷ joue un rôle fort pour sensibiliser les acteurs et notamment les gestionnaires d'établissements sur la nécessité de travailler en local dans l'objectif d'une meilleure alimentation.

La ville d'Angoulême s'est également engagée à travers la Charte « **Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune**⁶⁸ » à améliorer la qualité de la restauration scolaire de son territoire. Cette charte engage notamment les écoles à veiller au respect de la saisonnalité des produits, à cuisiner des produits frais sur place ou encore à limiter le gaspillage alimentaire... Cette démarche a été ralliée par d'autres communes du territoire dont Soyaux, La Couronne, Fléac et le Gond-Pontouvre et concerne 31 écoles à Angoulême.

Le groupe Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir GARP⁶⁹ est un groupe d'action visant à réduire le gaspillage alimentaire dans 7 lycées du département de la Charente. L'un des axes proposé par ce groupe de gestionnaires est de favoriser les achats locaux pour améliorer la qualité des plats proposés et ainsi de réduire les déchets dans les cantines.

De même le programme national « **Bien manger dans ma petite cantine**⁷⁰ », dont la région Poitou-Charentes a été le pilote, appui la volonté des acteurs du territoire d'inscrire la restauration collective comme un enjeu de préoccupation majeur.

Le **Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM)**, initié par la DRAAF, aborde régulièrement la question de l'approvisionnement local de la restauration collective de la région et réunissant l'ensemble des acteurs liés dans un esprit de concertation et d'échange. Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qui font suite à la loi d'avenir pour l'agriculture, adoptée en octobre 2014, et qui précisent la nécessité d'un ancrage territorial pour une politique de développement, visent à rapprocher l'ensemble des acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs) et à développer l'agriculture sur les territoires et la qualité alimentaire⁷¹.

2.1.1. IDENTIFICATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SUR LE TERRITOIRE

⁶⁷ Pour en savoir plus sur ce réseau, **Réseau des Villes Actives PNNS**, <http://reseauvillesactivespnns.fr/territoires/angouleme>

⁶⁸ Le détail de cette charte est disponible en ligne : <http://agriculture.gouv.fr/programme-bien-manger-dans-ma-petite-cantine>

⁶⁹ Pour en savoir plus sur ce groupe d'action, **GARP gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir**, *Réduction des déchets alimentaires et lutte contre le gaspillage alimentaire*, 11 juin 2015, http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation_CENA_cle041c64.pdf

⁷⁰ Pour en savoir plus, **ALIM'AGRI Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt**, *Programme bien manger dans ma petite cantine*, 10 septembre 2012, <http://agriculture.gouv.fr/programme-bien-manger-dans-ma-petite-cantine>

⁷¹ Vous pouvez lire : **GINESTE Muriel du Centre d'Innovation sur l'Alimentation CISALI**, *Projet Alimentaires Territoriaux (?)*, http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/01_MG_Texte_cle435552.pdf

Les résultats d'étude présentés dans cette partie découlent de plusieurs séries d'enquêtes obtenues entre les mois de février et juillet 2015. **Les données descriptives de l'organisation de la restauration collective** découlent du recensement général et exhaustif des établissements du secteur.

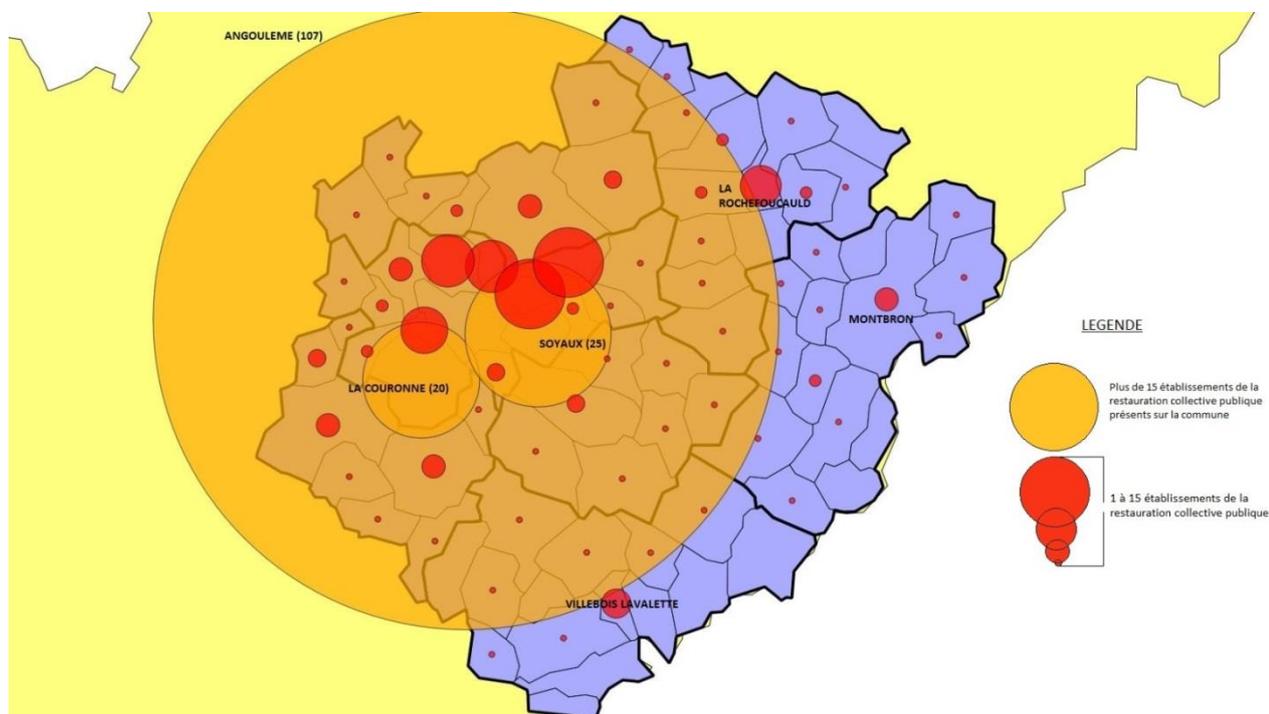
2.1.1.1. NOMBRE D'ETABLISSEMENTS

Tableau 9 : Répartition des établissements par secteurs d'activité sur SMA et PHT

Secteurs d'activité	SMA		PHT		Territoire	
	Effectif	Part relative	Effectif	Part relative	Effectif	Part relative
Education, petite enfance	150	82%	49	87,5%	191	83%
Santé, social	24	13%	7	12,5%	31	13,5%
Administratif	8	4%	0	0%	8	3,5%
Total	182	100%	56	100%	230	100%

Au niveau de la répartition de ces établissements, une large majorité d'entre eux se situent dans la Communauté d'Agglomération du Grand Angoulême qui concentre une part importante des services de santé ainsi que les établissements relevant du secteur de l'éducation. Plus largement le territoire du SMA concentre 79% des 230 établissements recensés sur le territoire. Le PHT quant à lui concentre sur son territoire 24% des établissements. Notons que 8 établissements sont communs aux deux territoires sur la CDC de la Vallée de l'Echelle.

Figure 5 : Répartition des établissements de la restauration collective sur le territoire d'étude SMA et PHT



Pour

décrire l'organisation du marché de la restauration collective il est nécessaire de s'intéresser :

- Au secteur d'activité (Education et petite enfance, santé et social, administratif)
- au mode de gestion (directe/concédée)

- à la forme d'organisation (Cuisine centrale/ restaurant satellite)
- à la forme d'approvisionnement (Groupement d'achat/ magasin central)
- à la capacité d'accueil (taille des établissements)

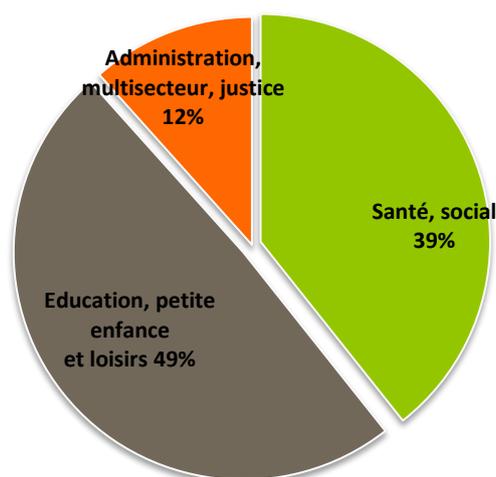
2.1.1.2. NOMBRE DE REPAS ET SECTEURS D'ACTIVITES

Le secteur d'activité renvoie à différentes formes d'organisation et modes de gestion. Les problématiques propres à chaque secteur traduisent des modes de restaurations spécifiques.

Le secteur de la santé, davantage centralisé, fait face à des contraintes budgétaires plus difficile à lever que dans le secteur de l'éducation, ce qui impacte l'organisation de l'approvisionnement et les produits attendus.

De même, les différents secteurs concentrent des publics spécifiques aux besoins divers où la fonction de restauration peut varier. Dans l'éducation, par exemple, la restauration a davantage la fonction « éducative » que dans le secteur de l'administration ou de la santé. Aussi, les recommandations nutritionnelles des pouvoirs publics s'appliquent à des publics ciblés et veillent au respect des besoins de chaque catégorie d'individus. Ci-dessous le graphique présente la répartition des parts de marché selon le secteur d'activité.

Figure 6: Parts de marché par secteur d'activité, selon le nombre de couverts annuels



Les secteurs de l'éducation et des loisirs et celui de la santé concentrent à eux seuls près de 90% des besoins, en nombre de repas. Le secteur de l'éducation domine l'ensemble avec près de 50% des parts. Avec 456 600 repas élaborés chaque année, les collèges et lycées pèsent pour 17,6% du secteur de l'éducation et des loisirs (2 590 083 repas par an).

Tableau 10 : Estimation du nombre de couverts annuels par secteurs d'activité

Secteur d'activité	Nombre de couverts annuel	Part relative du secteur
Santé social, petite enfance	2 078 840	39%

Education	2 590 083	49%
Administration, justice (et multi secteur)	611 700	12%

27.533 c'est le nombre de couverts par jour⁷² estimé dans la restauration collective publique du territoire, cela équivaut à une prise de repas par jour de 16,5%⁷³ de la population du territoire d'étude.

Au total le territoire rassemble 230 cuisines et cantines qui servent en **moyenne 5 300 000 repas par an**.

2.1.1.3. LA CAPACITE DES ETABLISSEMENTS

83% des structures responsables de l'approvisionnement réalisent moins de 500 couverts par jour, qu'il s'agisse d'un groupement d'achat, d'un magasin central, d'une cuisine centrale ou encore d'une cuisine indépendante. Dans le détail, 41% de ces structures réalisent moins de 100 couverts par jour et seulement 13% réalisent plus de 500 couverts par jour. En revanche, le poids des principales structures responsables de l'approvisionnement est considérable puisque les 6 structures de plus de 1000 couverts réalisent 56% des besoins estimés du territoire. Cela concerne :

- Le centre hospitalier d'Angoulême (4230 couverts jour, soit 15%)
- Le magasin central de la mairie d'Angoulême (3000 couverts jour, soit 11%)
- Le groupement d'achat AGAPE16 (2685 couverts jour, soit 10%)
- Le groupe privé COMPASS GROUP (2260 couverts jour, soit 8%)
- Le groupement d'achat hospitalier (2150 couverts jour, soit 8%)
- La cuisine centrale de Villement (1000 couverts jour, soit 3,6%)

On remarque, par ailleurs, que l'ensemble des établissements de moins de 100 couverts représente une faible part du marché avec 5% du nombre de couverts par jour estimé pour l'ensemble du territoire d'étude.

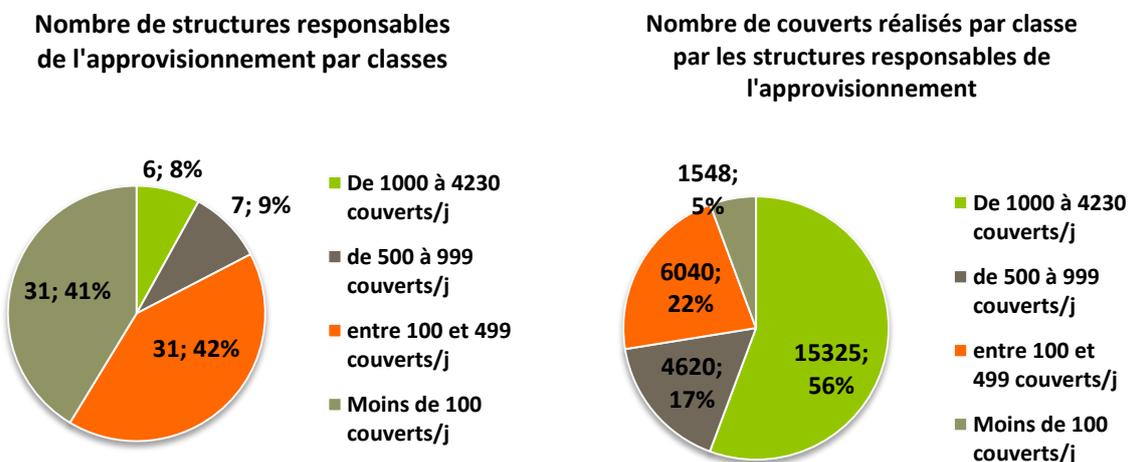


Figure 7 et 8 : Typologie de la RCP selon le nombre de couverts réalisés

⁷² Le nombre de couvert par jour a été obtenu lors du recensement des acteurs de la restauration collective. Il s'agit d'une moyenne estimative des organisations ayant accepté de nous répondre. Cette donnée intègre des nombre moyen de couverts jour et des capacités d'accueil, sachant que le nombre de couvert par jour reste dans l'ensemble proche de la capacité d'accueil.

⁷³ Sur la base d'une population estimée de 166.600 habitants.

Ce découpage met en lumière un marché de la restauration collective publique partagé entre, d'une part, un nombre important de petites structures, qui pèsent peu à l'échelle de la demande du territoire, et d'autre part, quelques importantes organisations qui font plus de la moitié du nombre de repas du marché. On identifie également une classe intermédiaire qui concentre une majeure partie des structures d'achats et qui pèse pour 22% du marché, selon le nombre de couverts estimés.

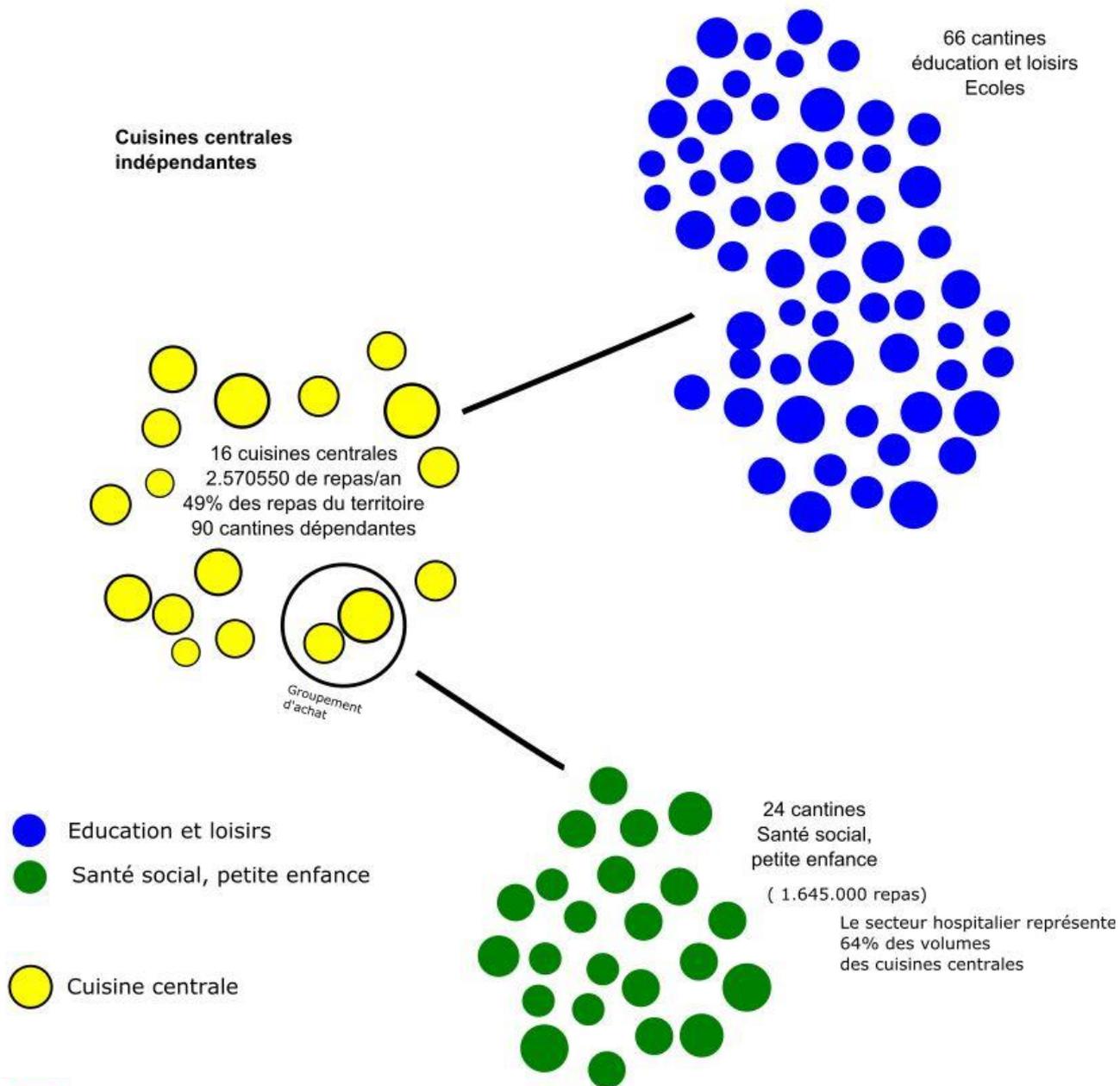
2.1.2. ORGANISATION DE L'APPROVISIONNEMENT ET DE LA DISTRIBUTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

2.1.2.1. CUISINES CENTRALES

On dénombre 16 cuisines centrales sur le territoire. **Elles représentent 49% des repas du territoire avec 2 570 550 repas par an en moyenne distribués auprès de 90 cantines environ. Les cuisines centrales ont donc un poids considérable sur le territoire.** Les restaurants approvisionnés relèvent en majorité du secteur de l'éducation et des loisirs (66 cantines) mais aussi du secteur de la santé et du social avec 24 cantines. Le secteur de la santé et du social concentre à lui seul 64% des volumes (nombre de repas) de l'ensemble des cuisines centrales. Ce taux s'explique par le nombre de couverts réalisés dans le milieu hospitalier alors que l'éducation concentre plutôt de petites écoles. Le Centre Hospitalier d'Angoulême à Saint-Michel représente à lui seul 37% des capacités journalières des cuisines centrales du territoire avec plus de 4200 couverts par jour.

- **870** : c'est la capacité moyenne de repas servis chaque jour dans les cuisines centrales du territoire ;
- **169** : c'est le nombre de jours d'ouverture en moyenne des cuisines centrales, sachant que la plupart d'entre elles relèvent du secteur de l'éducation et des loisirs. Si on s'intéresse aux seules cuisines centrales du secteur de l'éducation, cette moyenne s'approche de 150 jours et s'il s'agit de cuisines centrales relevant du secteur de la santé, la moyenne se rapproche de 260 jours d'ouverture ;
- **6** : c'est le nombre moyen de cuisines satellites par cuisine centrale.

Figure 9 : Organisation de la distribution des repas autour des cuisines centrales par secteurs d'activités



2.1.2.2. CUISINE INDEPENDANTE

Les cuisines indépendantes représentent 47% de la demande avec 107 cuisines et 34% des repas annuels réalisés sur le territoire. Elles relèvent majoritairement du secteur de l'éducation et prennent trois types de formes d'organisation : le groupement d'achat, le magasin central et l'organisation totalement indépendante.

Figure 10 : Organisation de l'approvisionnement de la RCP du territoire

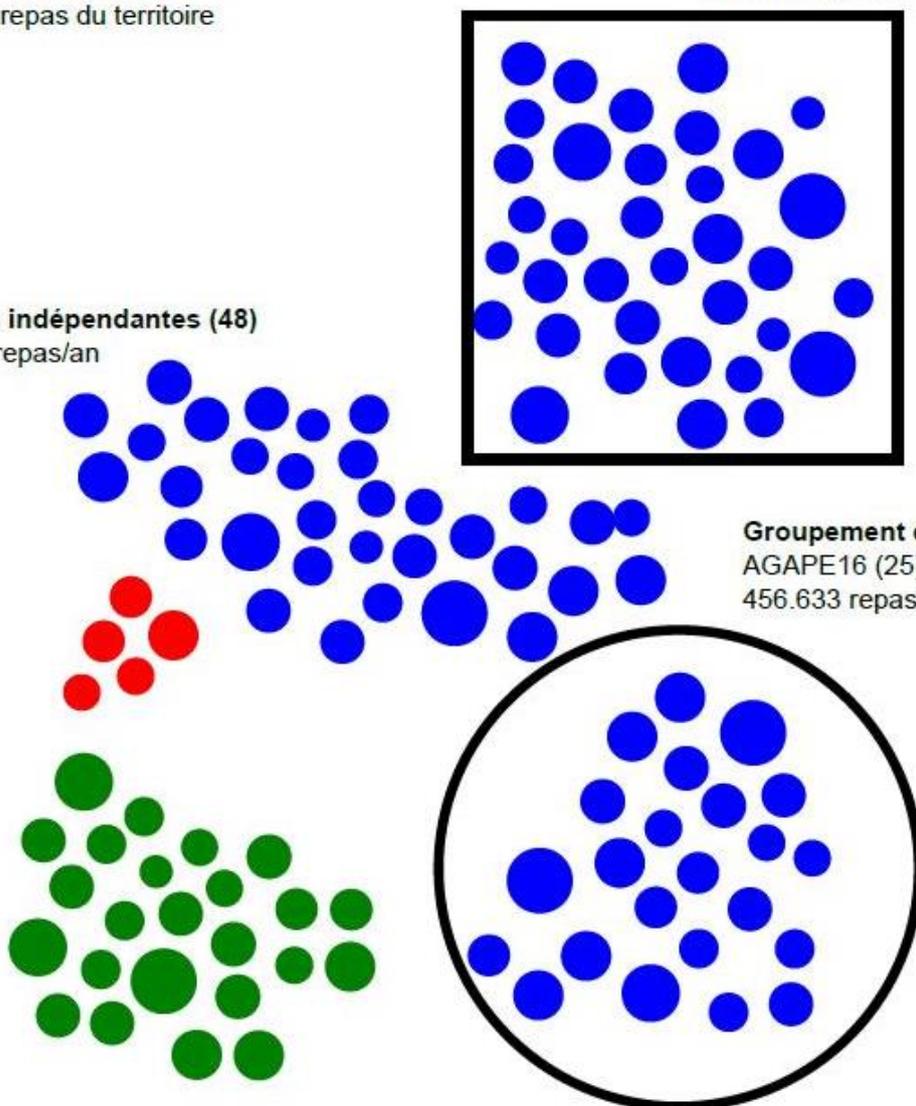
Cantines gestion directe avec cuisine indépendantes

107 cuisines autonomes
1.789.953 repas/an
34% des repas du territoire

Cantines avec achat magasin central
34 écoles et crèches à Angoulême
450.000 repas/an

Cuisines indépendantes (48)
883.330 repas/an

Groupement d'achat collèges lycées
AGAPE16 (25)
456.633 repas/an



- Education et loisirs
- Santé social,
- Administratif

2.1.2.3. GESTION CONCEDEE

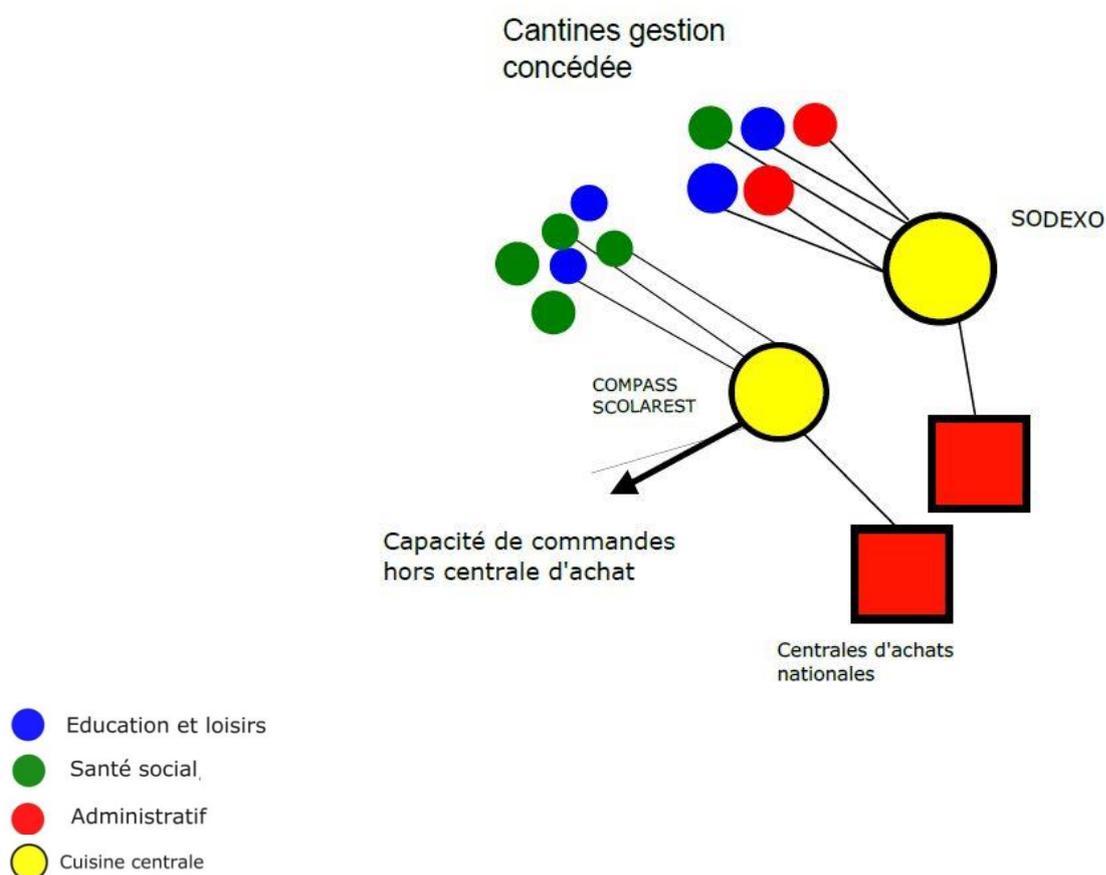
La gestion concédée représente environ 11% de la restauration collective publique du territoire. Trois groupes internationaux se partagent ce marché :

- API restauration⁷⁴ :
- Compass Group (SCOLAREST)⁷⁵
- SODEXO, SOGERES⁷⁶

Ces sociétés de gestion privée fonctionnent généralement en réseau à l'échelle régionale, voir nationale. Le groupe britannique Compass travaille, par exemple, avec une centrale d'achat hors région pour s'approvisionner en fruits et légumes frais. Néanmoins, dans le cas des restaurants Compass, le gestionnaire à la possibilité d'acheter une partie de ses produits en local sans passer par sa centrale d'achat habituelle.

Par ailleurs, il convient de rappeler que les sociétés de restauration privées ne sont pas soumises à la contrainte du code des marchés publics. Cette situation permet d'envisager des procédures de marché simplifiées.

Figure 11 : Organisation des achats et de la distribution des sociétés de restauration collective



⁷⁴ Site web, API, Cuisinier responsable, <http://www.api-restauration.fr/Default.aspx>

⁷⁵ Site web, SCOLAREST, <http://www.scolarest.fr/restauration/scolaire>

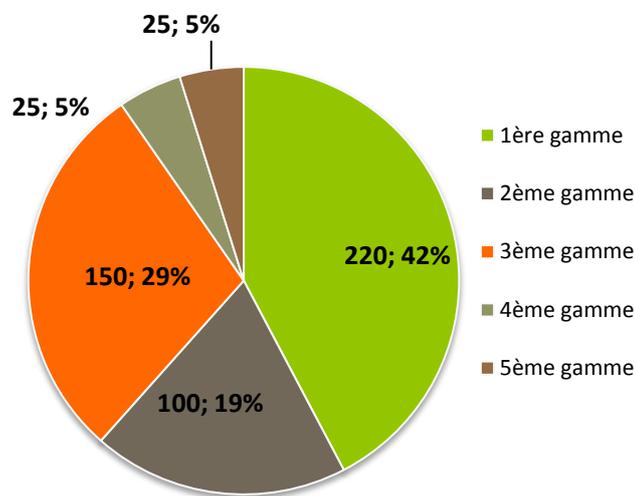
⁷⁶ Site web, SODEXO, Service de Qualité de Vie, 2015, <http://fr.sodexo.com/frfr/default.aspx>

2.1.3. ANALYSE QUANTITATIVE DE LA DEMANDE

Les données quantitatives de besoins estimés se rapportent aux données fournies⁷⁷ par 14 établissements de restauration collective publique dont 8 cuisines centrales et 6 cuisines indépendantes.

Ces données représentent 47% de l'estimation totale du nombre de couverts, soit 13.000 repas par jour. Ces données ont été extrapolées pour évaluer le marché global en tenant compte de la représentation de chaque secteur d'activité. Ayant peu de données relatives au secteur administratif, ce secteur est exclu de l'évaluation, l'ensemble des données proposées représente finalement 88% de l'ensemble du marché (le secteur des administrations et justice représentant 12% de la demande). Au total 40 fruits et légumes regroupés en 36 classes ont été étudiés⁷⁸ sur la base d'une liste de 520 produits toutes gammes confondues. La majorité des produits issus de ces données sont des fruits et légumes bruts de 1ère gamme, comme le présente le graphique ci-dessous.

Figure 12: Nombre de produits par gammes issus des données d'enquêtes



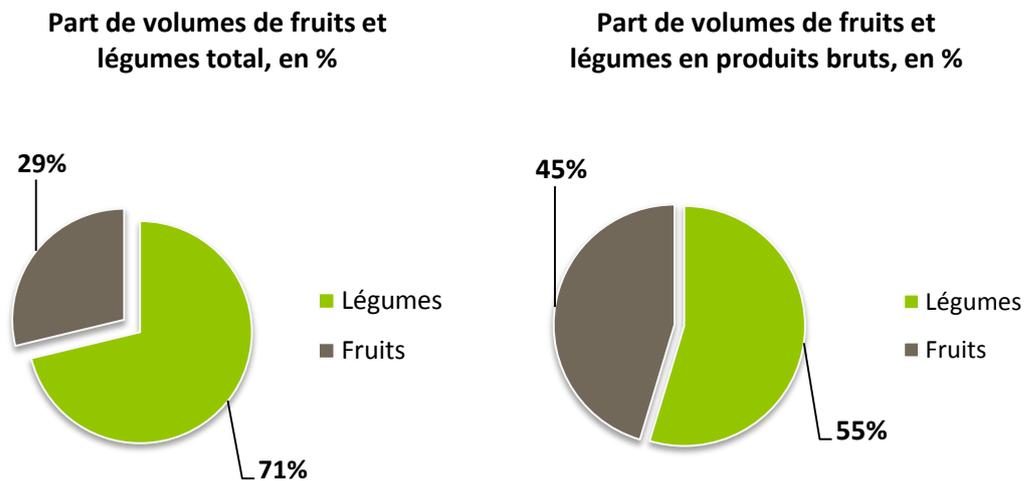
⁷⁷ Sur une base de 74 établissements contactés pour enquête, soit 19% de retour.

⁷⁸ Par commodité certains produits, de nature commune (agrumes par exemple) ont été regroupés dans une même catégorie.

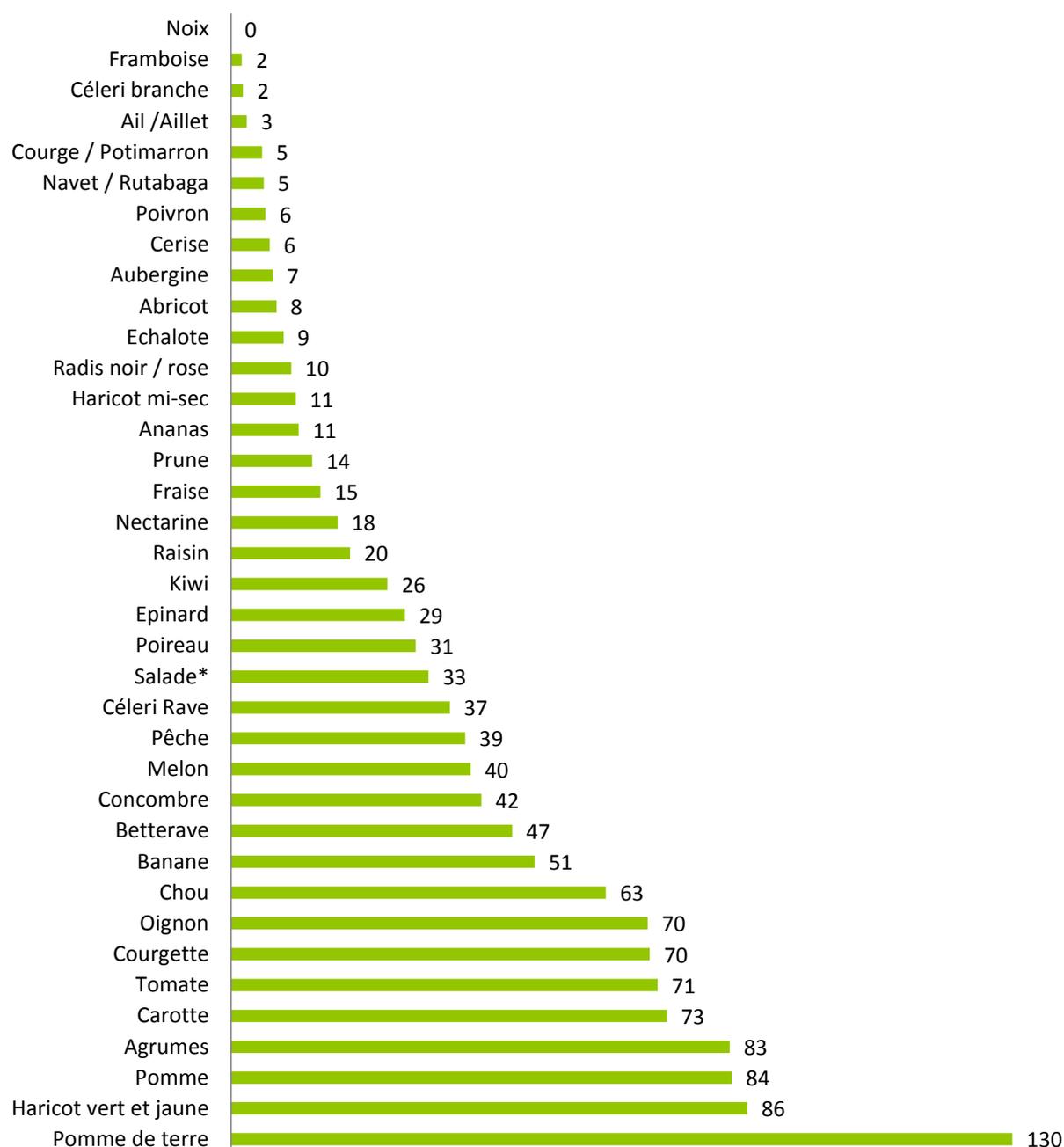
2.1.3.1. ANALYSE DES VOLUMES PAR GAMMES

Les besoins totaux sur le territoire de produits maraîchers et fruitiers sont estimés à 1 254 tonnes chaque année. Les produits fruitiers pèsent 361 tonnes (29%) contre 893 tonnes de produits maraîchers (71%).

Figure 13 et 14 : Part de volumes de fruits et légumes bruts et transformés



**Figure 15: Volumes de besoins totaux estimés du territoire en fruits et légumes,
en tonne par espèce**

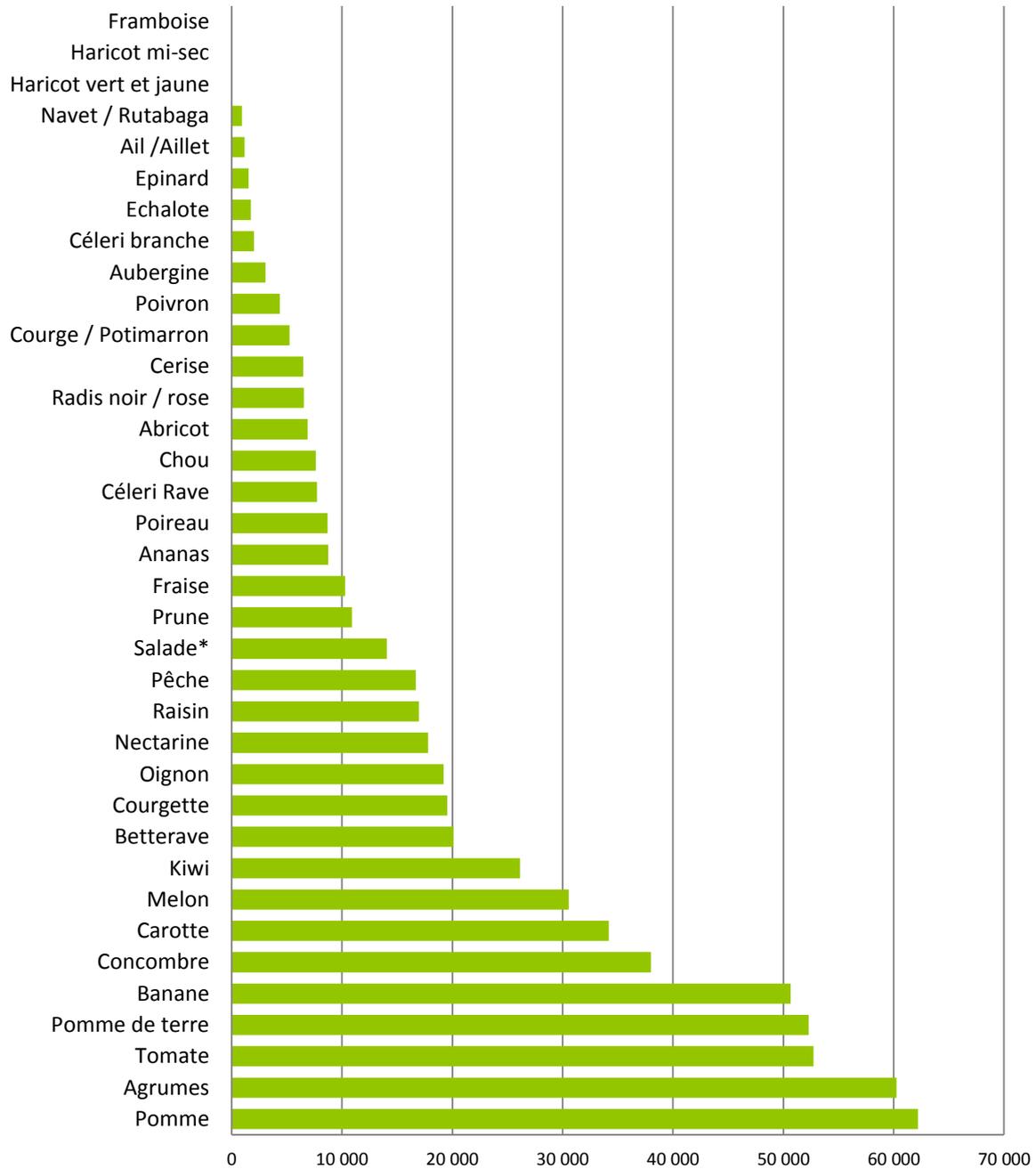


* En unité

Si l'on s'intéresse aux principaux produits attendus par la restauration collective publique, toutes gammes confondues, la pomme de terre arrive en tête du classement des volumes attendus, suivie des haricots verts et jaunes, des pommes, des agrumes, de la carotte puis de la tomate, de la courgette et des oignons.

Le classement des principaux fruits et légumes attendus est modifié si l'on tient compte uniquement des produits bruts. Les fruits sont particulièrement attendus sur cette gamme avec la pomme (74% de commandes en brut) ou encore les agrumes, bananes, les fraises et raisins. Du côté des légumes, on retrouve la tomate, la pomme de terre, le concombre, la carotte, le melon, la betterave puis la courgette et l'oignon comme légumes majeurs.

Figure 16: Volumes de besoins en produits bruts, en kg



Volumes de besoins par espèce en produits bruts et produits transformés, en tonne

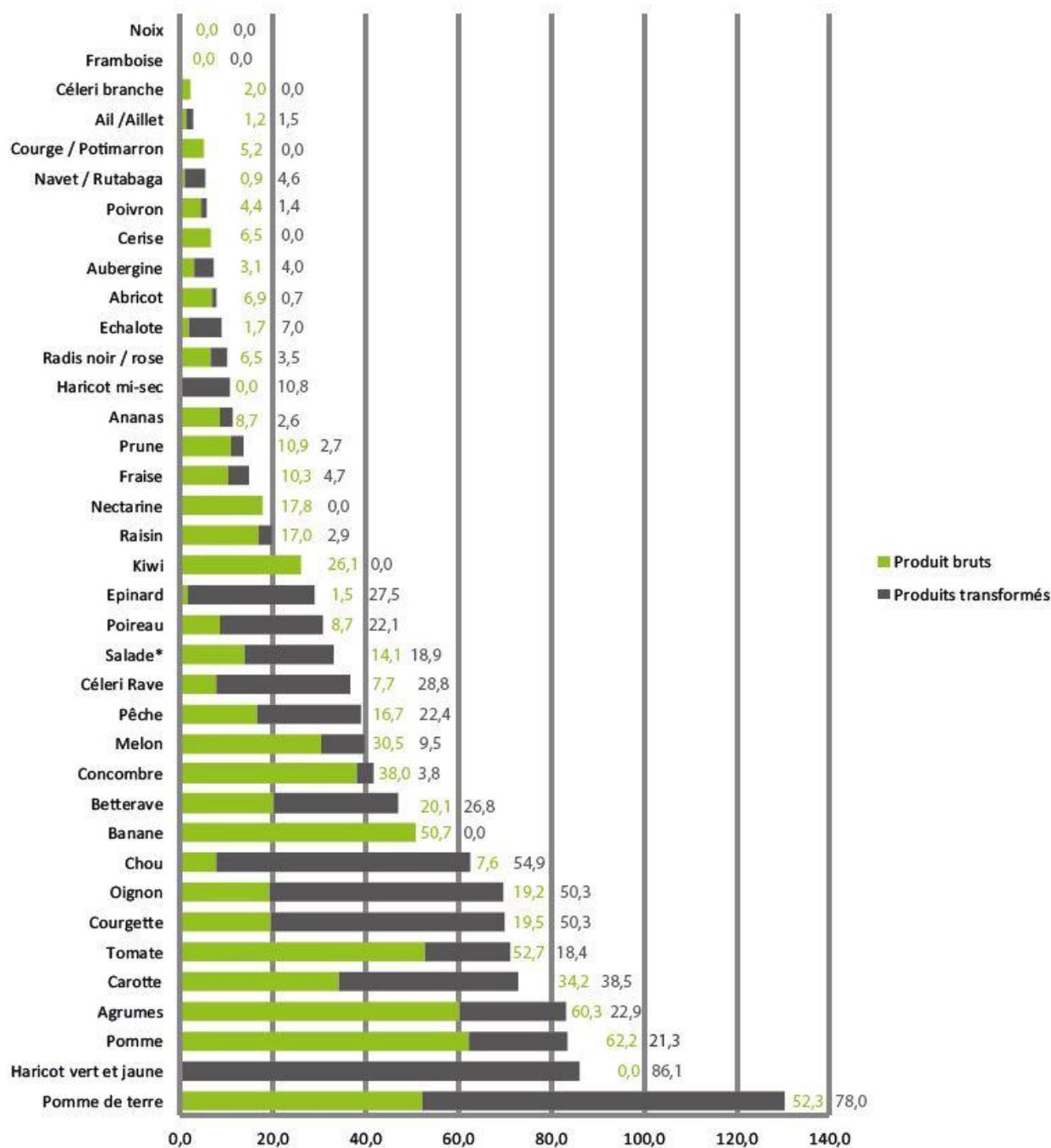


Figure 17 : Volumes de besoins par espèces en produits bruts et transformés

Certains produits sont achetés transformés, comme la pomme de terre en surgelé, et plus significativement encore, les haricots verts, uniquement achetés en boîte.

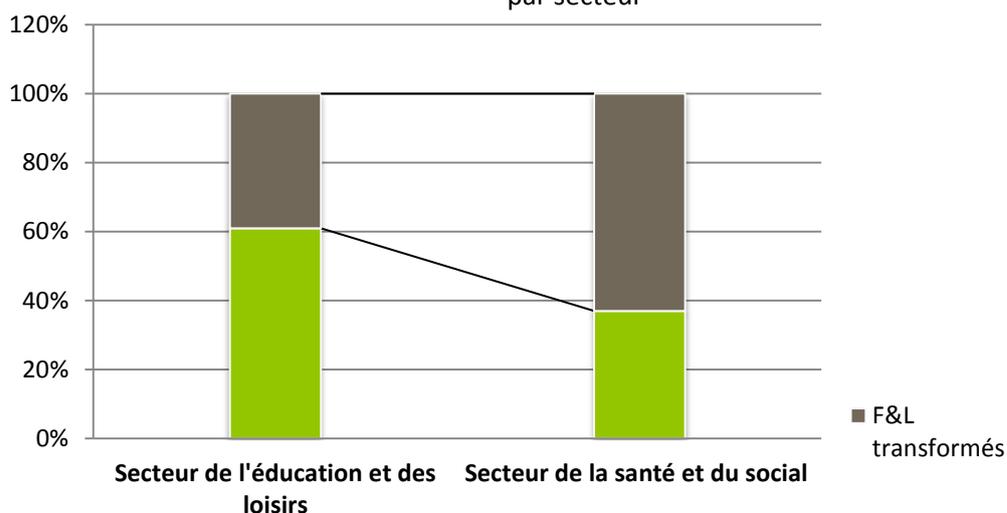
2.1.3.2. DIFFERENCIATION DES BESOINS PAR GAMME ET PAR SECTEUR D'ACTIVITE

Tableau 11 : Volume de besoins par secteur d'activité

	Education		Santé		
	Volumes estimés brut	Volumes estimés transformés	Volumes estimés bruts	Volumes estimés transformés	TOTAL
TOTAL, en Kg	426 916	272 733	206 858	346 565	1 253 074
Part sur l'ensemble des besoins, en %	34,06	21,76	16,50	27,65	100
Part par secteur	61,02%	38,98%	37,38%	62,62%	

Dans le secteur de l'éducation, 61% des volumes de besoins en fruits et légumes concernent des produits bruts tandis que les produits bruts dans le secteur de la santé ne sont que de 37,16% de l'ensemble des besoins en fruits et légumes.

Figure 18: Approvisionnement en produits bruts et transformés par secteur



Près de 63% des besoins dans le secteur de la santé concernent des fruits et légumes transformés ; la plupart du temps ce sont des produits surgelés mais il s'agit aussi des conserves ou de produits frais conditionnés de 4^{ème} gamme. Plus la part de produits transformés est importante, plus le nombre de produits différents est important.

Plus la part de produits bruts est faible dans la RCP, plus l'acheteur a besoin de diversifier ses achats en produits transformés (conserves, produits surgelés...) pour satisfaire la diversité de ses menus. L'intérêt d'acheter des produits transformés est bien de réduire le travail de transformation en cuisine.

2.1.3.3. PRIX

Les prix attendus par la RCP ont pu être évalués pour 14 produits bruts maraîchers et fruitiers. Ces prix sont le reflet des moyennes des prix transmis lors des enquêtes. Les unités exprimées pour chaque espèce étant très différentes d'un répondant à l'autre, nous avons veillé à retraduire si nécessaire les prix au Kg en prenant des poids moyens estimés par pièce⁷⁹.

Tableau 12 : Moyenne de prix des principales espèces maraîchères et fruitières attendus par la RCP du territoire, en kg de produits bruts

Espèce	Prix besoins ⁸⁰
Fraise	3,69 €
Poivron	1,55 €
Courgette	1,46 €
Melon	1,47 €
Concombre ⁸¹	1,32 €
Tomate	1,29 €
Pomme	1,15 €
Céleri Rave	1,13 €
Poireau	0,96 €
Radis ⁸²	0,86 €
Salade ⁸³	0,79 €
Chou	0,67 €
Pomme de terre	0,62 €
Carotte	0,51 €

⁷⁹ Voir la conversion des poids moyens dans la méthodologie

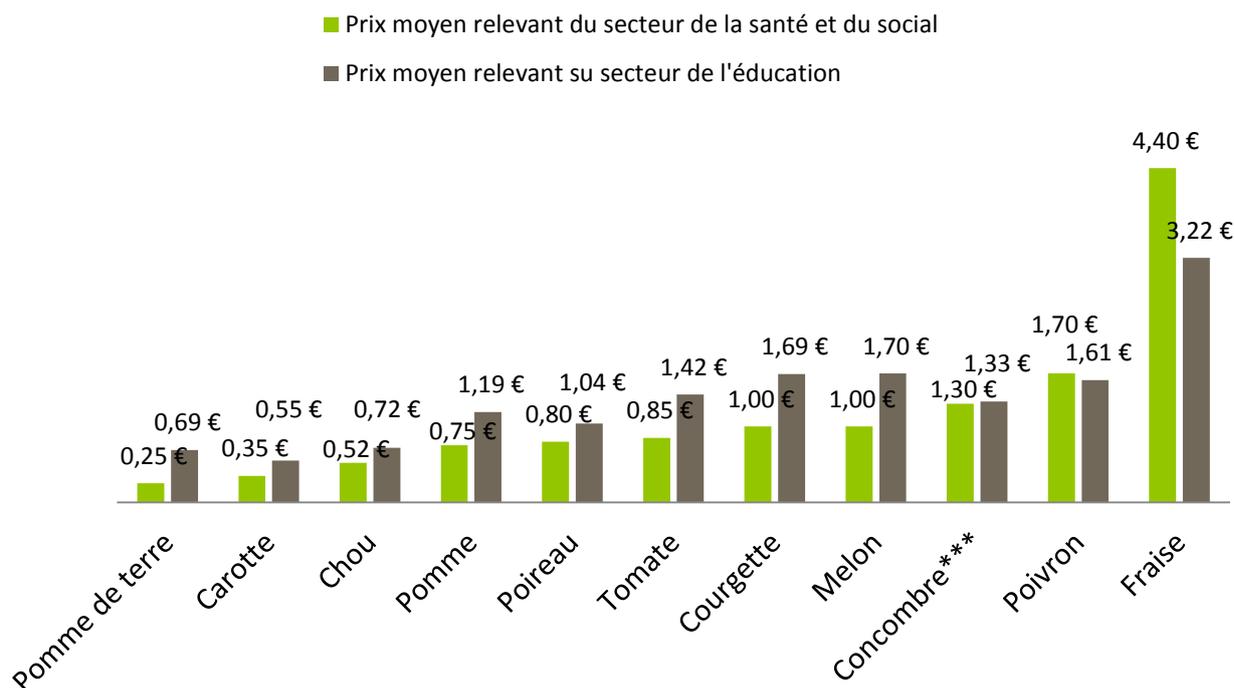
⁸⁰ Le prix moyen des besoins concerne uniquement les produits bruts conventionnels

⁸¹ Exprimé au kg sur la base d'un concombre moyen de 200g.

⁸² Prix exprimés à la botte (300g).

⁸³ Prix exprimé à l'unité.

Figure 19: Comparatif prix moyen des principaux produits bruts entre le secteur de la santé et du social et le secteur de l'éducation, en €/kg



*** Exprimé au kg sur la base d'un concombre moyen de 500g.

Bien que les données recueillies soient insuffisantes pour être déterminantes, il n'en demeure pas moins qu'un écart de prix est constaté entre les secteurs de la santé et celui de l'éducation sur les principaux produits bruts attendus.

2.1.3.4. CONDITIONNEMENT

Le conditionnement des produits relève avant tout du type de gamme attendu. Il faut ici distinguer **les produits bruts des produits transformés**.

On retrouve de multiples formats de conditionnement pour les produits bruts tels que :

- La cagette
- Le vrac
- La poche
- Le cageot
- Le sac
- Le colis
- Ou encore la barquette

Les conditionnements exprimés à travers les enquêtes sont le reflet des marchés réalisés mais ne constituent pas les seuls formats envisageables par la restauration collective du territoire.

Les produits transformés, par nature répondent à des contraintes de conditionnement. Les formats et poids sont alors relativement bien définis par la restauration collective publique. On y retrouve notamment :

- La poche
- Le sachet 250G/500G/1KG
- Le sous vide
- Le carton
- La boîte 5/1 (et autres formats conserves)
- La portion (format courant dans le secteur de la santé)

Le conditionnement n'apparaît pas comme un frein pour ce type de marché comme le prouve la diversité des formats de conditionnement, notamment sur les produits bruts. Il s'agit alors d'évaluer les possibilités au cas par cas avec les gestionnaires d'établissements et en regard de la législation existante.⁸⁴

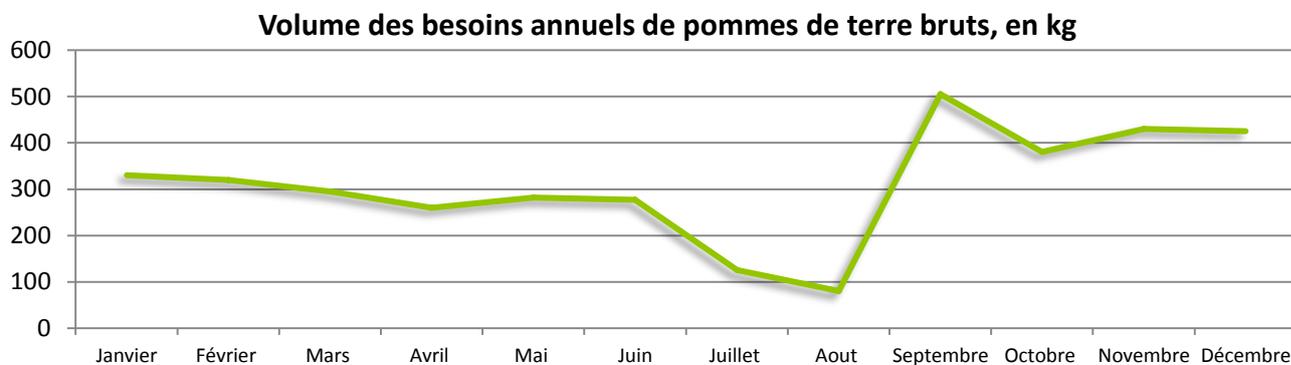
2.1.3.5. SAISONNALITE DES BESOINS

Le calendrier des besoins⁸⁵ repose d'abord sur le secteur d'activité. Les restaurants scolaires observent une réelle saisonnalité puisque la plupart d'entre eux ferment leurs portes de juin à septembre. Les périodes de vacances constituent une réelle baisse des besoins pour ce secteur.

Néanmoins, le secteur de l'éducation ne représente qu'une partie des activités de restauration collective. Pour rappel, le secteur de la santé représente 39% de la demande sur le territoire d'étude et les administrations et la justice, 12%. Les maisons de retraite, les cliniques et les hôpitaux restent ouverts tout le long de l'année pour des besoins relativement constants.

En observant le calendrier détaillé des besoins par produits⁸⁶ on remarque systématiquement une baisse des besoins sur les mois de décembre/janvier, avril ainsi que juillet août.

Figure 20 : Exemple du calendrier des besoins exprimés pour la pomme de terre



⁸⁴ Se référer à la partie étiquetage et conditionnement traitée plus haut.

⁸⁵ **LIMITES** : L'expression des besoins mensuels en produits bruts dans nos résultats d'enquêtes est trop faible (en nombre et en précision) pour en tirer des conclusions fermes et définitives. Nous préférons alors ici parler de tendances exprimées par la demande.

2.1.4. ANALYSE QUALITATIVE DE LA DEMANDE

L'analyse du marché est issue d'une série d'enquêtes complétées en ligne qui repose sur 11 retours dont :

- Ecoles (4), cuisines centrales (4), crèches (2), RIA (1) ;
- Un restaurant concédé ;
- Trois restaurants font partie d'un groupement d'achat ;
- Nombre d'employés : de 2 à 60 ;
- Capacité de 25 à 4 000 ;
- Nombre de jours d'ouverture de 140 à 260 ;
- Budget : de 3 000 à 150 000€ ;
- Représentativité de l'ensemble : 6 432 couverts jour, soit 23% des besoins du territoire.

Le nombre de retours aux enquêtes est de 11 pour un nombre total d'établissements responsables des achats estimé à 72, soit 15,3% de représentativité, ce qui ne suffit pour rendre des résultats fiables. Les résultats suivants offrent alors une tendance de marché qu'il conviendrait d'étayer par la suite. Néanmoins, les profils de répondants aux enquêtes sont de nature diverse. Nous retrouvons des établissements relevant des trois secteurs : éducation, la santé et l'administration.

Les réponses aux enquêtes qualitatives nous ont permis de faire émerger des tendances liées au marché. Pour rappel, les thématiques abordées à travers ces enquêtes sont les suivantes :

- Le profil de l'établissement
- La dynamique du marché
- Organisation et qualité
- Organisation interne
- La logistique
- Le local

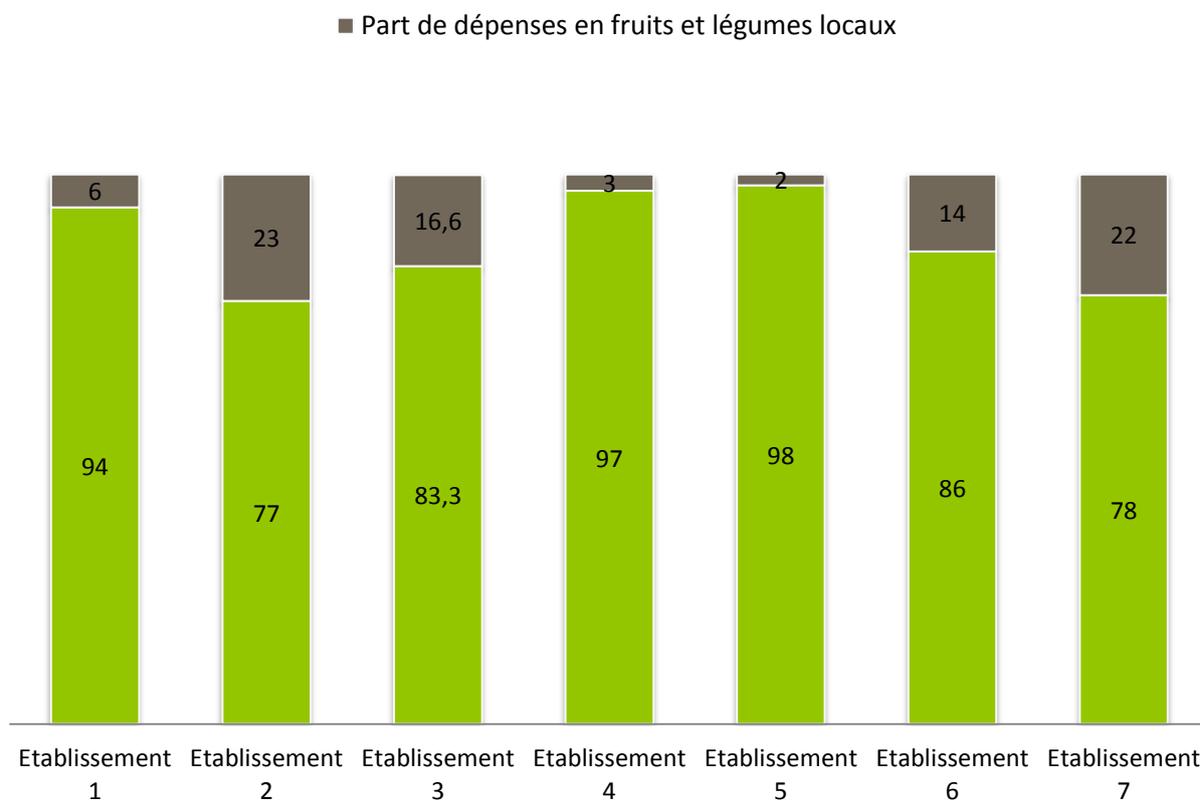
L'ensemble des analyses abordant ces thématiques sont donc issues de ces retours d'enquêtes qualitatives.

2.1.4.1. DYNAMIQUE DES PRODUITS LOCAUX ET BIO

L'approvisionnement local semble difficile à évaluer de la part des gestionnaires de la restauration collective publique dans la mesure où ce marché ne peut être décrit comme un lot⁸⁷ à part entière, comme cela peut être le cas pour les produits issus de l'Agriculture Biologique, par exemple. Cette contrainte réglementaire rend difficile l'évaluation de l'approvisionnement en produits locaux de la part des gestionnaires de la restauration collective.

⁸⁷ En effet, l'approvisionnement local dans le cadre des marchés publics ne peut être un critère de sélection des fournisseurs. Il est donc interdit de proposer un lot « produit locaux » lors de la passation des marchés.

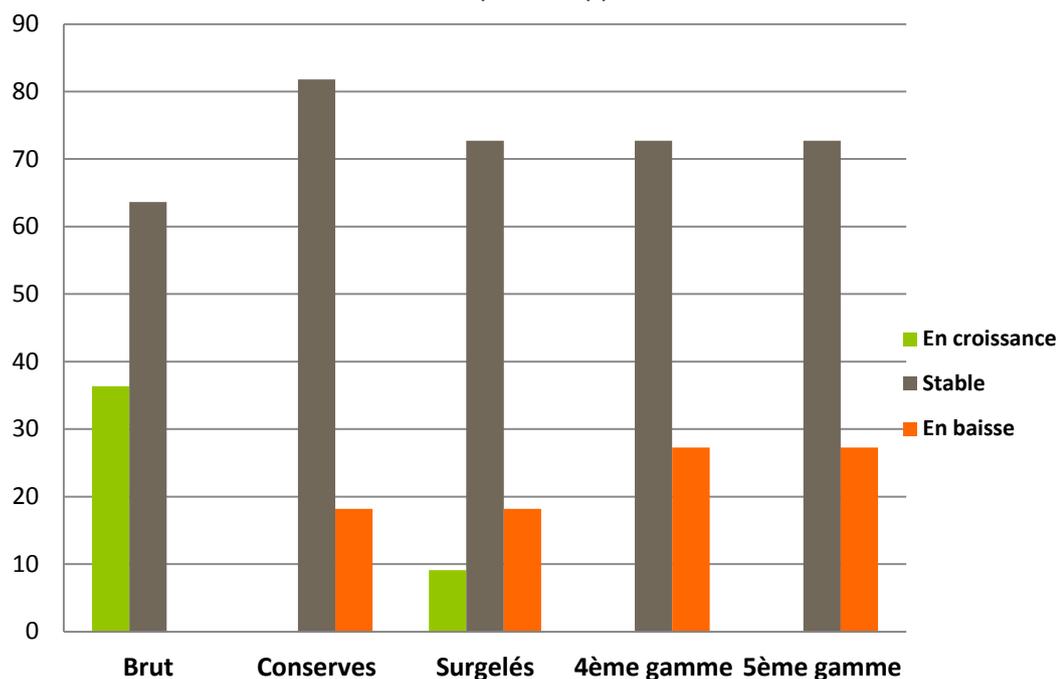
Figure 21: Part des dépenses pour les produits frais locaux, dans l'ensemble des dépenses en fruits et légumes frais des établissements intégrant du local, en %



Les établissements interrogés intégrant déjà des produits locaux dans leur restaurant consacrent, en moyenne, 12% de leurs dépenses en fruits et légumes frais pour les produits locaux. Les fruits et légumes frais locaux sont encore marginaux pour les établissements interrogés et de dimension variable d'un établissement à l'autre, loin des objectifs gouvernementaux de 40% à l'horizon 2017⁸⁸ (sur l'ensemble des besoins en produits). 2 établissements sur 7 déclarent néanmoins s'approvisionner à plus de 20% en produits fruits et légumes produits localement.

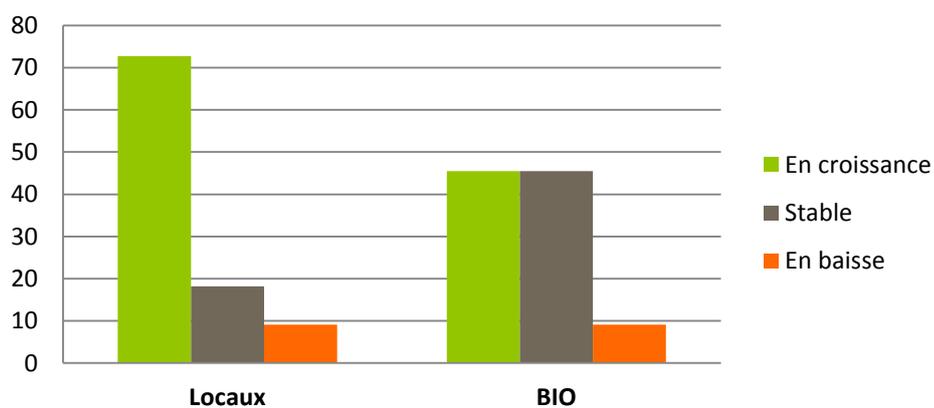
⁸⁸ Objectif fixé par le Gouvernement d'ici à 2017 en produit locaux et produits BIO : **GOVERNEMENT**, *Favoriser une agriculture responsable et écologique : une nouvelle politique de l'alimentation*, juillet 2015, <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>

Figure 22: Dynamique des besoins en fruits et légumes par types de gammes,
en % de réponses apportées



Lorsque l'on interroge les gestionnaires sur la dynamique du marché sur chacune des gammes attendues, on observe globalement une stabilité du marché. L'ensemble des produits transformés semble stable voire dans une dynamique de repli pour les 4^{ème} et 5^{ème} gammes. Les produits bruts sont la seule gamme affichant une réelle progression.

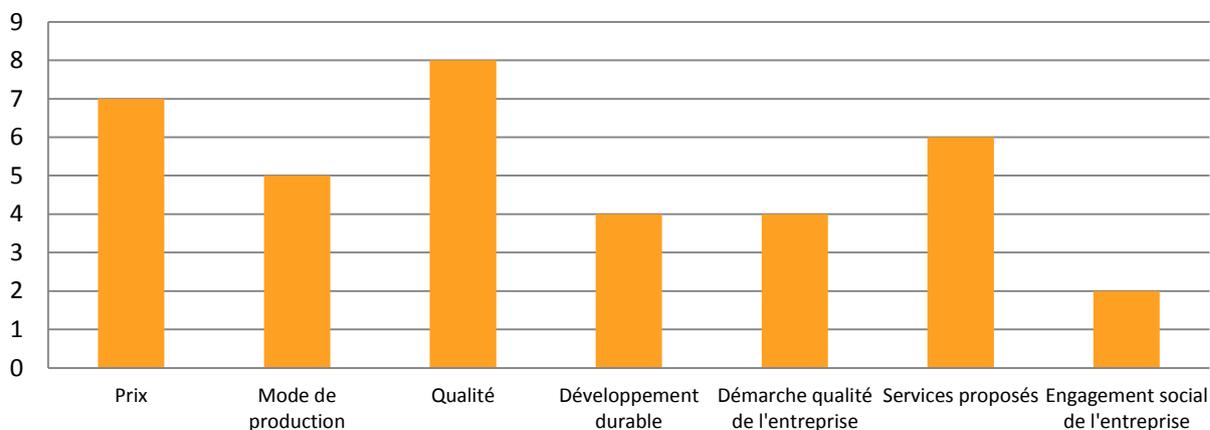
Figure 23: Dynamique des besoins en fruits et légumes locaux et bruts,
en % de réponses apportées



Le local, voire le bio apparaissent comme des marchés en croissance.

2.1.4.2. CRITERE D'ATTRIBUTION DES MARCHES

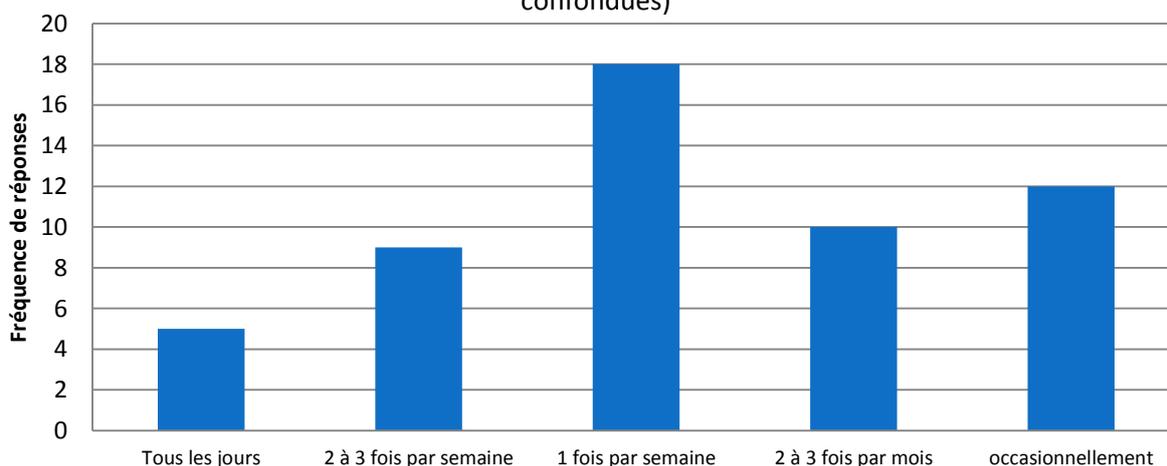
Figure 24: Les principaux critères de notation des fournisseurs dans les marchés publics, en nombre de réponses



Le sondage effectué auprès des gestionnaires nous permet de voir sur le graphique ci-dessus que le prix n'est pas le seul critère de sélection des offreurs dans le cadre des marchés publics. Les différentes propositions⁸⁹ faites montrent que la qualité, les services proposés ou encore le mode de production sont des critères essentiels.

2.1.4.3. LIVRAISONS

Figure 25: Fréquences de livraison en fruits et légumes (toutes gammes confondues)

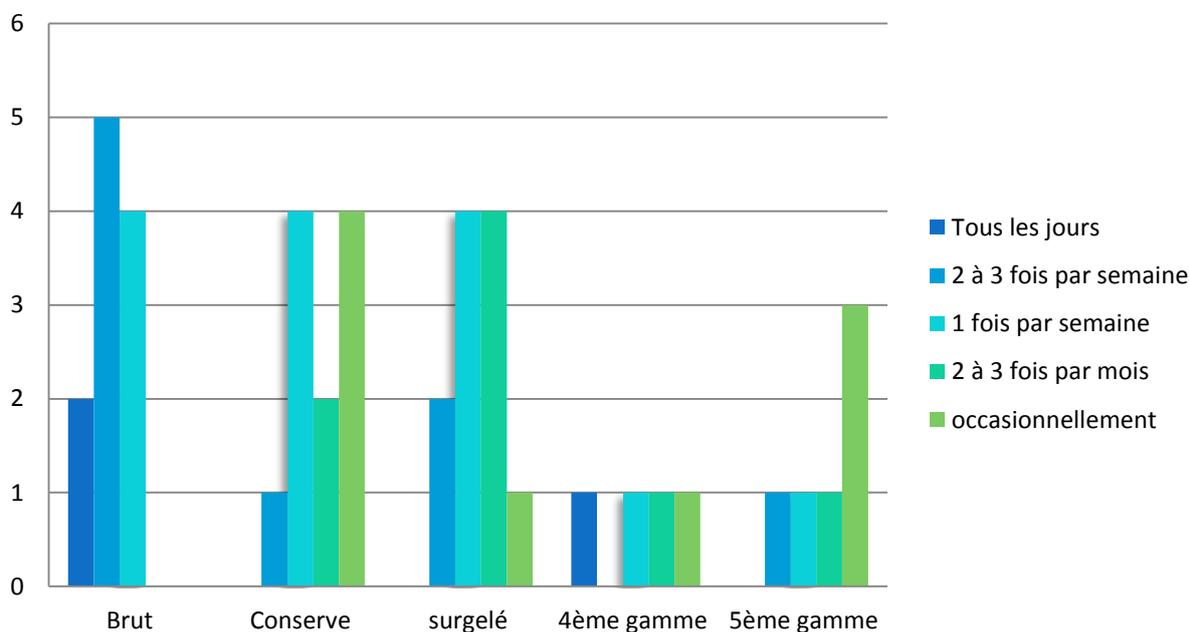


L'organisation des livraisons est une étape importante dans la réponse à un marché. Connaître les attentes du marché en termes de livraison permet d'avoir un regard sur l'organisation attendue. Le graphique ci-dessus présente la

⁸⁹ Les propositions sont définies telles que : Mode de production (Bio, limitation d'intrants, labels de qualité) ; la qualité (gustative, organoleptique) ; développement durable (transport, mode emballage, saisonnalité) ; démarche qualité dans l'entreprise (normes, règlements, facturation) ; services proposés (conditions de livraison, dépannage, délais de commande, animation).

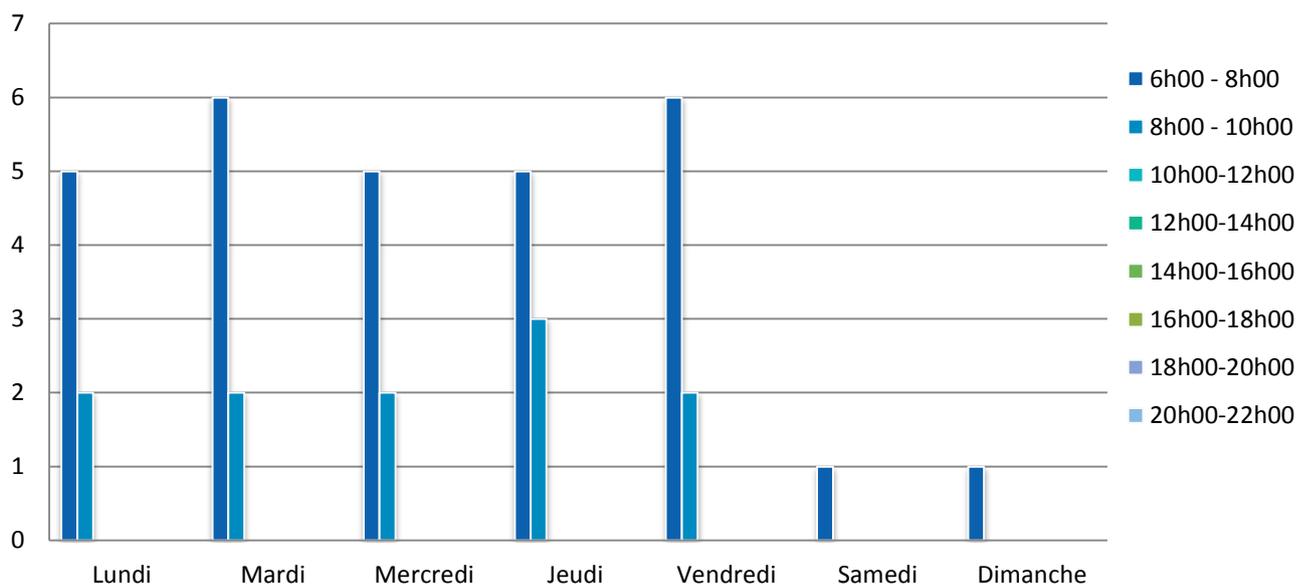
fréquence de livraison en produits maraîchers et fruitiers dans la restauration collective. **La fréquence moyenne de livraison en fruits et légumes se situe majoritairement autour d'une livraison par semaine.**

Figure 26: Fréquence de livraison de fruits et légumes par gamme en RCP



Dans le détail, on voit que les produits bruts sont plus fréquemment livrés (1 à 3 fois par semaine) que les autres gammes. Les produits transformés comme le surgelé et les conserves sont plutôt livrés entre 1 fois par semaine et 2 à 3 fois par mois. La transformation des produits, en particulier en surgelé et conserve permet de réduire la fréquence de livraison auprès des restaurants, qui semble une des difficultés de la part des producteurs pour se rendre sur ce type de marché.

Figure 27: Créneaux horaires de livraison privilégiés

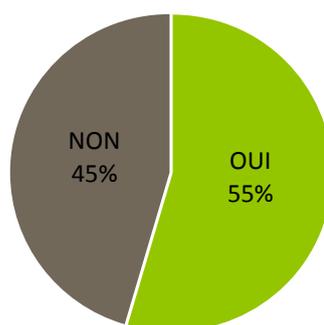


En restauration collective, les livraisons s'effectuent uniquement le matin entre 6h00 et 8h00 et dans une moindre mesure entre 8h00 et 10h00. Malgré cela, parmi les 9 interrogés ayant répondu, 6 se disent flexibles quant aux horaires de livraison. La plupart d'entre eux disent pouvoir être livrés jusqu'à 11h00 du lundi au vendredi.

2.1.4.4. EXPERIENCES ET VOLONTE D'INTEGRER DES PRODUITS LOCAUX

Afin de mieux identifier les potentialités du marché de la restauration collective publique, nous avons souhaité interroger les gestionnaires sur la notion de qualité et leurs expériences en approvisionnement local⁹⁰.

Figure 28: Travaillez-vous actuellement avec des producteurs locaux?



La majorité des répondants travaillent actuellement avec des producteurs locaux. Cette tendance rejoint les résultats d'une récente étude⁹¹ menée sur le département selon laquelle plus de **40%**⁹² **de la restauration collective de Charente travaille avec des producteurs locaux, tous types de produits confondus.**

Plus encore, parmi les restaurateurs travaillant avec des producteurs locaux, la quasi-totalité d'entre eux souhaitent poursuivre et développer ce marché local (5 gestionnaires sur 6). Ces expériences sont vécues comme positives par les gestionnaires qui n'ont généralement pas rencontré de difficultés majeures. Les seules difficultés citées lors de cette enquête proviennent des volumes de livraison parfois insuffisants, de même qu'une fréquence de livraison pas toujours respectée ; phénomène que l'on peut expliquer par le caractère saisonnier des productions locales. Néanmoins, de multiples expériences positives d'approvisionnement local existent sur le territoire d'étude. **Ces expériences peuvent alors être mises à profit pour développer l'ensemble de la filière et convaincre les acteurs de la possibilité sur ce marché.**

⁹⁰ Ces résultats sont tendancielles sachant le nombre réduits d'individus ayant répondu à cette question (11 individus).

⁹¹ **AIGLE N.** *Etude de la mise en place d'une plateforme de produits locaux à destination de la restauration collective en Charente.* 2013.. Mémoire de fin d'études à la Chambre d'Agriculture de la Charente, ENSSABA Ecole Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques de Bordeaux Aquitaine.

⁹² Ces résultats sont issus d'enquêtes menées en 2013 auprès de 36 établissements de la restauration collective de Charente.

2.1.4.5. CONNAISSANCE DE L'OFFRE LOCALE

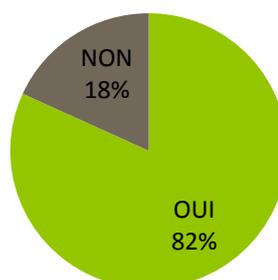
Tous les interrogés estiment ne pas être suffisamment informés sur l'offre locale. Quant à la saisonnalité, plus de la moitié des répondants estiment ne pas être suffisamment informé sur les productions saisonnières du territoire.

Bien qu'il ne s'agisse que de tendances, les réponses aux enquêtes affirment la volonté des gestionnaires de restaurants collectifs de travailler avec plus de producteurs locaux. Cette volonté est renforcée par les objectifs fixés par les pouvoirs publics qui incitent gestionnaires et collectivités à conquérir ces marchés locaux. Le travail législatif mené sur les marchés publics de même que la publication de nombreux guides relatifs à ces questions renforcent la prise en compte des marchés locaux.

2.1.4.6. CAPACITE DE TRANSFORMATION DES PRODUITS

Les responsables de la restauration collective ont été interrogés sur leurs équipements pour la préparation et transformation des fruits et légumes. La légumerie est l'atelier dédié au nettoyage, épluchage et préparation des fruits et légumes en restauration. La présence de cet équipement permet d'envisager l'intégration de produits bruts dans la restauration collective.

Figure 29: Votre cuisine est-elle équipée d'une légumerie ?



Les résultats montrent que la RCP est très largement équipée en légumeries (82% des répondants). Les enquêtes font ressortir que les restaurants du secteur de la santé sont moins bien équipés en légumeries ce qui corrobore la diversité des achats en fruits et légumes dans le secteur de la santé (surgelés, conserves...)

2.2. L'OFFRE SUR LE TERRITOIRE

2.2.1. DESCRIPTIF ET ORGANISATION DE LA PRODUCTION MARAICHERE ET FRUITIERE SUR LE TERRITOIRE D'ETUDE

Afin de faciliter la lecture de l'offre de produits maraîchers et fruitiers sur le territoire, et au regard des nombreuses spécificités techniques que regroupe cette filière, notre approche sera de distinguer la production conventionnelle et la production biologique. En effet, qu'il s'agisse du rendement à l'hectare, des outils de production dédiés, du prix de vente ou encore de l'organisation des filières et de la commercialisation, ces deux modes de production agricole présentent des caractéristiques distinctes. De plus, la RCP constitue ses marchés au regard de ces deux modes de production.

Par ailleurs, la production maraîchère se distingue de la production fruitière par ses techniques de production, son organisation, ses réseaux de distribution... La production maraîchère locale reste très diversifiée et faiblement mécanisée comparée à la production fruitière largement spécialisée, faisant appel à des outils mécaniques modernes.

2.2.1.1. RECENSEMENT

Notre premier travail de recensement des producteurs nous a permis d'identifier 48 producteurs en activité (47 producteurs dont un en double activité). Parmi ces producteurs on dénombre 37 maraîchers et 11 arboriculteurs. Ce premier recensement nous a permis de recueillir une première série de données descriptives de la production fruitière et maraîchère du territoire.

Tableau 13 : Maraîchers et arboriculteurs sur le territoire

Nombre de producteurs	48	100%
dont maraîchers	37	77%
dont arboriculteurs	11	23%

Figure 30: Maraichers et arboriculteurs du territoire

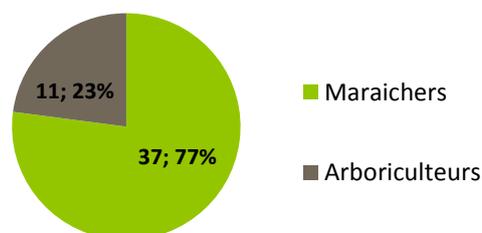


Tableau 14 : Le mode de production chez les maraîchers du territoire

Total Maraîchers	Nombre de maraîchers conventionnels	Part des conventionnels chez les maraîchers	Nombre de maraîchers bio	Part des Bio chez les maraîchers
37	23	62%	14	38%

Le maraîchage conventionnel est le principal mode de production du territoire.

Tableau 15 : Le mode de production chez les arboriculteurs du territoire

Total arboriculteurs	Nombre d'arboriculteurs conventionnels	Part des conventionnels chez les arboriculteurs	Nombre d'arboriculteurs bio	Part des Bio chez les arboriculteurs
11	6	55%	5	45%

En arboriculture fruitière, il y a un équilibre entre producteurs conventionnels (6) et producteurs en agriculture biologique (5).

Tableau 16 : Répartition des producteurs et porteurs de projet par territoire (en juillet 2015)⁹³

	Sur le SMA		Sur le PHT	
Producteurs	33	69%	22	46%
Porteurs de projet potentiels	5	71%	2	29%

Le territoire du SMA concentre plus de producteurs (69% d'entre eux).

2.2.1.2. SURFACE DE PRODUCTION

93 Les valeurs exprimées sont doublées sur le territoire de la CDC de la Vallée de l'Echelle, commune aux territoires

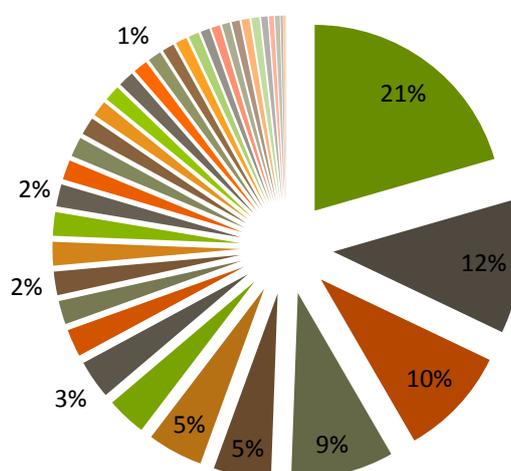
Tableau 17 : La surface d'exploitation selon la SAU (Surface Agricole Utilisée⁹⁴), exprimée en ha.

SAU en maraichage (ha)			
	Total	Conventionnel	Bio
	134,33	107,92	26,41
Moyenne	3,63	4,69	1,89
SAU en arboriculture (ha)			
	Total	Conventionnel	Bio
	62,6	40,8	21,8
Moyenne	5,69	6,8	4,36
Arboriculture et maraichage (ha)			
TOTAL	197	148,7	48,21
Moyenne	4,66	5,74	6,25

La surface moyenne de production maraîchère du territoire de 3,63 hectares se situe autour de la moyenne nationale qui est de 3,7 hectares par exploitation⁹⁵.

Comparativement à la moyenne de la surface du verger picto-charentais qui est de 11,4 hectares, les surfaces moyennes de productions arboricoles du territoire sont deux fois plus petites à 5,7 hectares. Elles se rapprochent davantage de la moyenne nationale de 8,5 hectares⁹⁶.

Figure 31: Part de SAU des producteurs du territoire



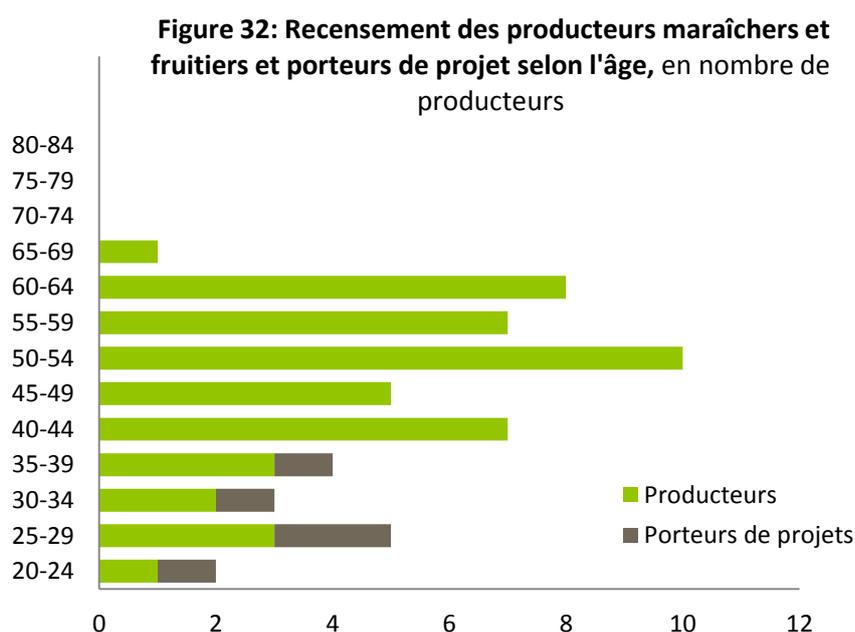
94 D'après l'INSEE, la superficie agricole utilisée (SAU) « est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables (y compris pâturages temporaires, jachères, cultures sous abri, jardins familiaux...), les surfaces toujours en herbe et les cultures permanentes (vignes, vergers...) »

95 D'après AGRESTE, Exploitation légumières, les surfaces, Les dossiers n°16, juin 2013, sur la base du recensement agricole 2010, P57, http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dossier16_chapitre3.pdf

96 Chiffre de 2013 extrait du rapport AGRESTE Poitou-Charentes, Inventaire national des vergers, n°12 septembre 2015, http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/statistique-agricole/IMG/pdf/2015_no_12_Progression_des_surfaces_plantees_en_noyers_cle85722a.pdf

Cette figure ci-dessus schématise les surfaces d'exploitation des producteurs du territoire⁹⁷. On remarque que 4 principaux producteurs représentent plus de 50% des surfaces de production. Parmi ces quatre principaux producteurs, trois maraîchers (dont un diversifiant) et un arboriculteur, qui cultivent à eux seuls environ 74 ha. Les surfaces développées sont comprises entre 13ha et 30ha. Pour le reste des producteurs, ils produisent moins de 8ha, avec la plupart du temps moins de 3 ha de surfaces.

2.2.1.3. PROFIL DES PRODUCTEURS

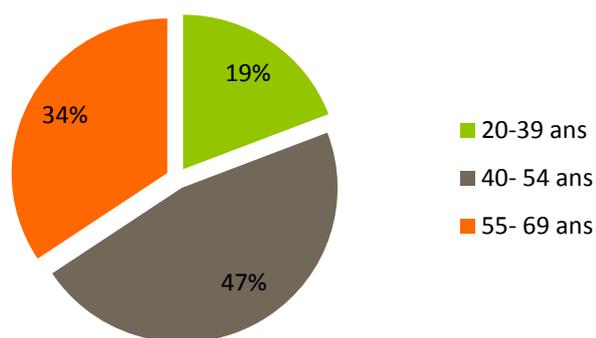


En observant la pyramide des âges des producteurs, on voit nettement que la population est vieillissante avec 16 producteurs ayant 55 ans et plus sur un total de 47 producteurs référencés, soit 34% du groupe. On distingue également un groupe important ayant entre 40 ans et 54 ans, 22 individus soit près de 47% des producteurs. Ce groupe mérite évidemment une attention particulière puisqu'il constitue la majorité des producteurs.

Les producteurs de moins de 40 ans sont relativement peu nombreux et représentent 20% de la population.

⁹⁷ Surface exprimée par 37 producteurs du territoire soit 79% des producteurs recensés.

Figure 33: Répartition des producteurs par classes d'âges



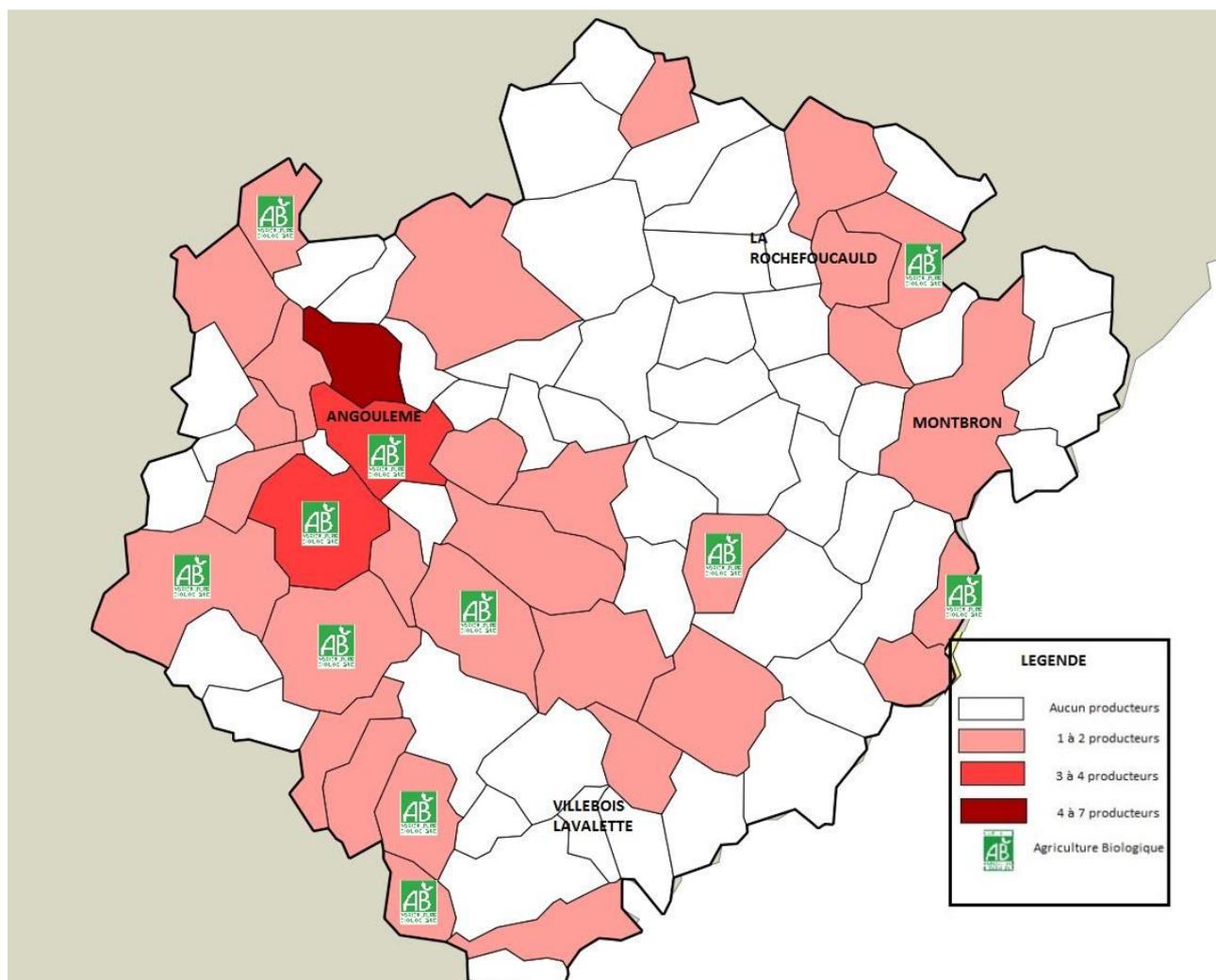
Actuellement la moyenne d'âge des producteurs est de 48 ans. Elle suit la moyenne d'âge de la population des chefs d'exploitations au niveau national qui était de 47,8 ans en 2011⁹⁸. Comme la moyenne nationale, c'est la classe d'âge 50-54 ans qui est la plus représentée parmi les maraîchers et producteurs fruitiers du territoire d'étude.

Enfin, si l'on s'intéresse à la part de femmes dans le secteur, elles représentent seulement 17% (8) des producteurs.

2.2.1.4. LOCALISATION

⁹⁸ D'après les données **MSA Mutualité Sociale Agricole**, *La population des exploitants agricoles en 2011*, juin 2012, <http://www.msa.fr/lfr/documents/98830/9488292/La+population+des+exploitants+agricoles+en+2011.pdf>

Figure 34 : Carte de répartition des producteurs maraîchers et fruitiers sur le territoire



Observation : La carte ci-dessus présente la répartition des producteurs maraîchers et fruitiers sur le territoire. Les producteurs sont davantage répartis sur le territoire du SMA. La présence des producteurs est marquée sur la ceinture Ouest du Grand Angoulême s'étendant de St Yrieix sur Charente à La Couronne en périphérie de la ville d'Angoulême. Sur le reste du territoire, la production est plus dispersée, on trouve quelques producteurs autour des principales communes comme La Rochefoucauld et sur la CDC de la Vallée de l'Echelle.

Retour d'enquête⁹⁹

En considération du nombre de producteurs recensés sur le territoire, nous avons fait le choix de ne pas effectuer d'échantillonnage et de contacter l'ensemble des producteurs afin de leur soumettre l'enquête. Nous avons alors collecté 22 enquêtes complétées en entretien auprès des producteurs ou par envoi postal. Le nombre réduit de producteurs sur le territoire nous a permis d'échanger de façon individuelle avec chacun d'entre eux. Ces échanges ont fait émerger des problématiques propres à la filière qui n'auraient pas pu voir le jour autrement.

⁹⁹ Les statistiques liées sont établies sur la base des 22 retours d'enquêtes.

Ces 22 résultats représentent 46% des producteurs identifiés sur le territoire.

Dans le détail, les retours d'enquêtes se répartissent comme suit :

Tableau 18 : Les producteurs maraichers enquêtés					
Total	Taux de retours chez les maraichers	Nombre de retours chez les maraichers conventionnels	Taux de retour chez les conventionnels	Nombre de retours chez les maraichers Bio	Taux de retour chez les Bio
17	45,9%	9	39%	8	57%

Tableau 19 : Les producteurs arboricoles enquêtés					
Total	Taux de retours chez les arboriculteurs	Nombre de retours chez les arboriculteurs conventionnels	Taux de retour chez les conventionnels	Nombre de retours chez maraichers Bio	Taux de retour chez les Bio
5	45%	3	50%	2	40%

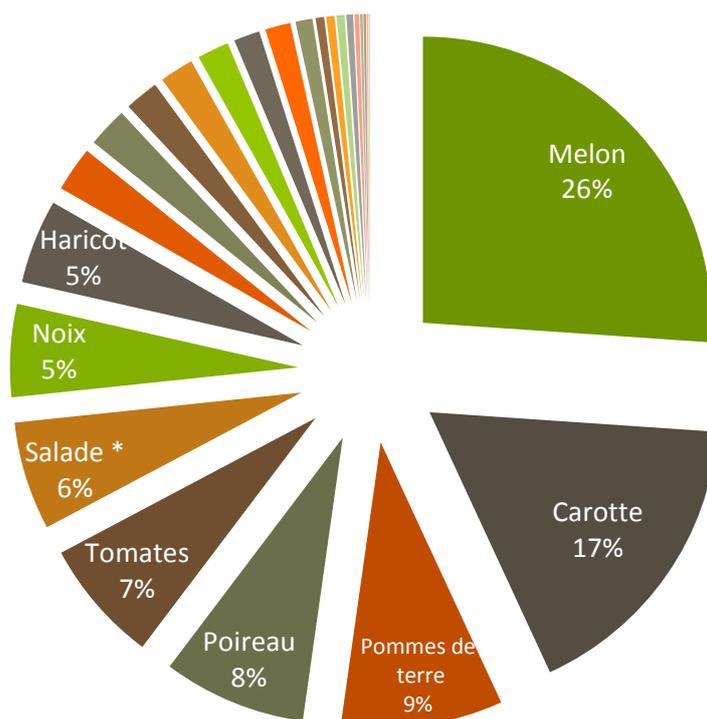
Les tableaux ci-dessus indiquent un bon niveau de retour chez les maraichers et arboriculteurs. le taux de retour est plus marqué chez les maraichers bio à 57%.

2.2.1.5. DIVERSIFICATION

On observe que 32% des producteurs maraichers et fruitiers interrogés diversifient leur activité (diversification en grandes cultures pour 62,5% d'entre eux). Pour ces producteurs diversifiés en grande culture, 80% de leur chiffre d'affaire est généré par cette activité.

2.2.2.1. PRODUCTION GENERALE

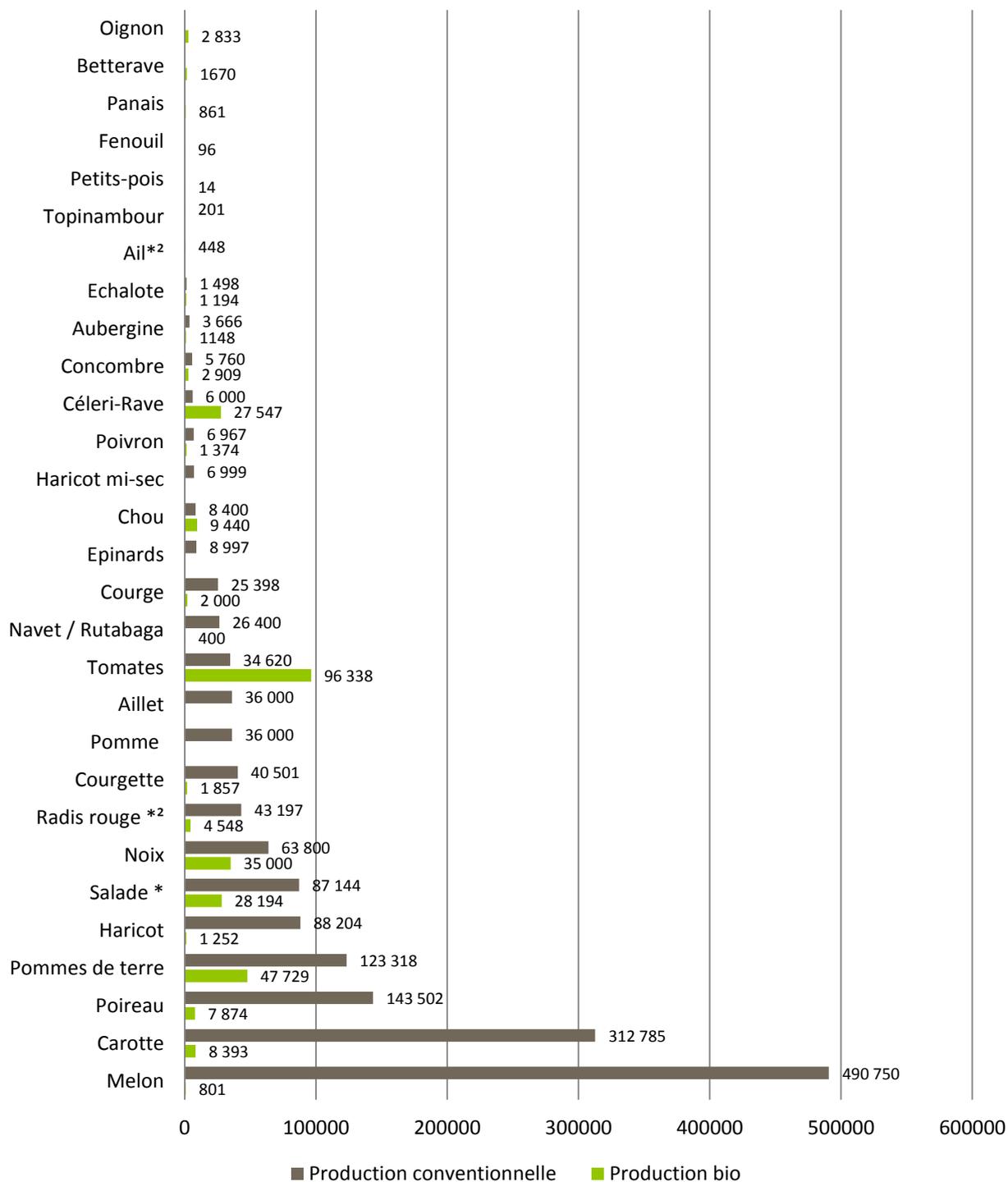
Figure 35: Volumes d'espèces produites sur le territoire (biologiques et conventionnelles), en %



*En unités

En compilant l'ensemble des volumes de production recensés sur le territoire, on s'aperçoit que 8 produits réalisent 83% des volumes de production du territoire.

Figure 36: Volumes de production en fruits et légumes bio et conventionnelle du territoire, en kg



Le graphique ci-dessus permet de comparer les volumes par espèce des productions biologiques et conventionnelles. On voit que les volumes produits en bio sont bien inférieurs aux volumes de production en l'agriculture conventionnelle, sauf pour les productions de tomates et de céleri-rave.

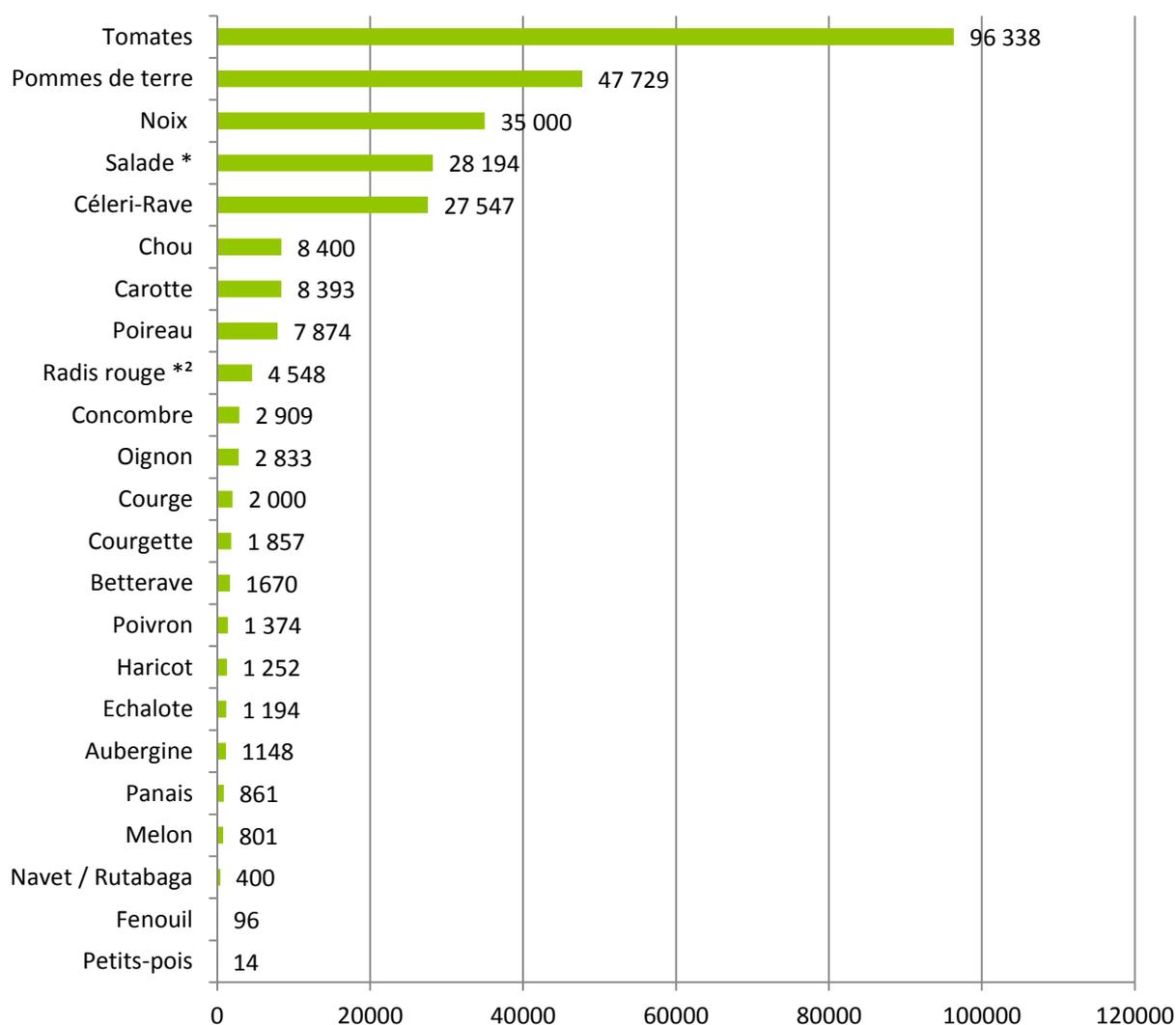
2.2.2.2. ESPECES PRODUITES

2.2.2.2.1. PRODUCTION BIOLOGIQUE

Les maraîchers biologiques cultivent de 2 à 18 espèces de légumes. La moyenne se situe à 8 espèces de légumes. Au-delà de la gamme de légumes, un maraîcher cultive de la fraise, un autre réalise des conserves de tomates et ratatouille. Les espèces les plus présentes chez les maraîchers biologiques sont la carotte, la pomme de terre, le poireau et dans une moindre mesure la tomate. Mais cette fréquence de présence dans les ateliers maraîchage n'est pas le reflet d'un tonnage supérieur.

* Volume exprimé en unité

Figure 37: Volumes de production en fruits et légumes biologiques sur le territoire, en kg

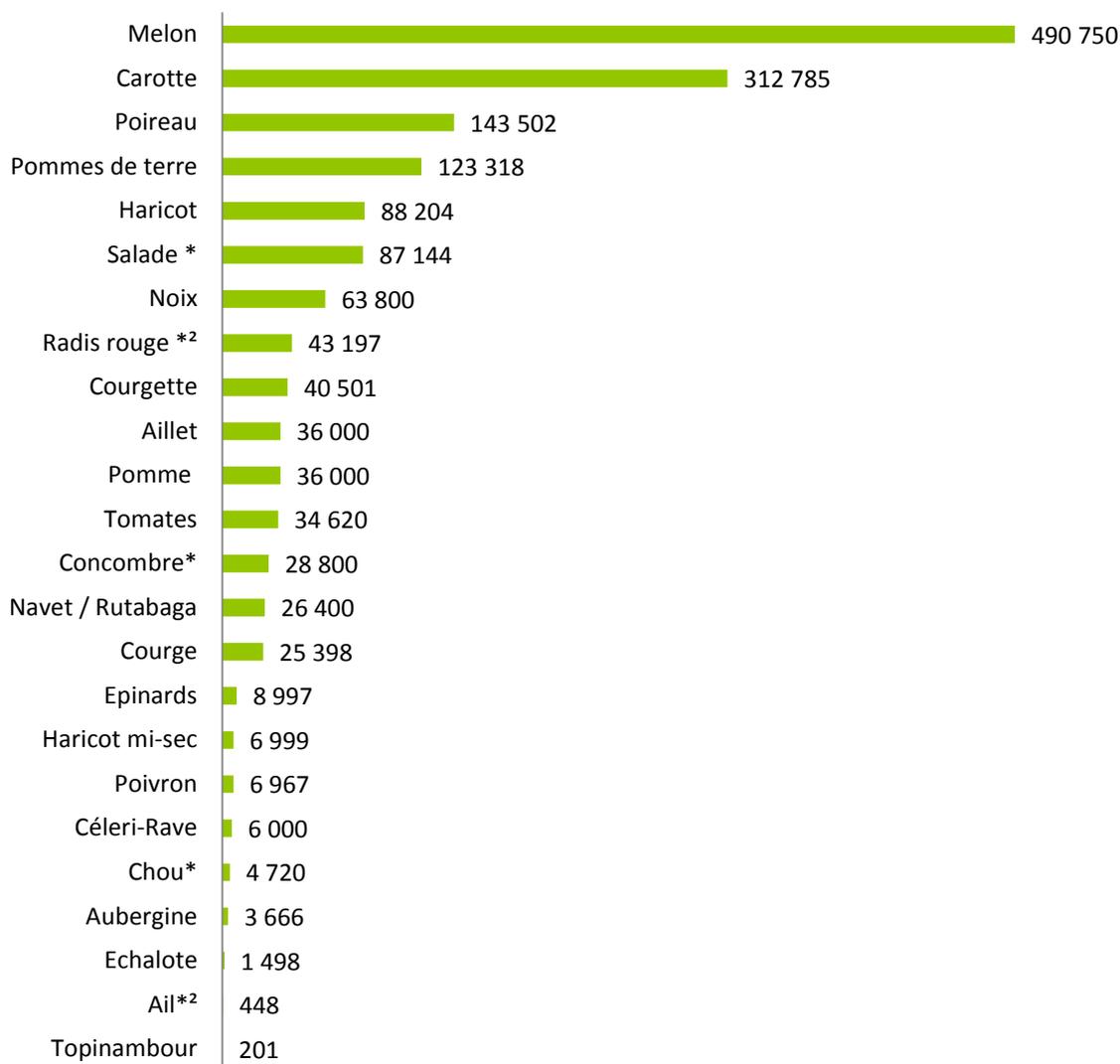


*2 Volume exprimé en botte

En termes de tonnage, la tomate domine avec 96 tonnes disponibles, suivie de la pomme de terre avec 47 tonnes. Le céleri rave apparaît ensuite avec 27 tonnes, suivi de productions de moins de 10 tonnes avec la carotte, le poireau. A noter la production de salades qui totalise 28 000 têtes. Au niveau des fruits, on remarque l'importante production de noix biologiques qui la place au 3^{ème} rang en termes de volume.

2.2.2.2.2. PRODUCTION CONVENTIONNELLE

Figure 38: Volumes de production en fruits et légumes conventionnels sur le territoire, en kg



* En unités

*2 En botte

Les maraîchers conventionnels cultivent entre 1 et 70 espèces. La moyenne se situe à 14. Des différences apparaissent entre producteurs diversifiants et producteurs spécialisés : chez les producteurs diversifiants, 5 espèces en moyenne sont cultivées contre 23 espèces en moyenne chez les producteurs spécialisés, mais avec de gros écarts parmi les spécialisés de 3 à 70 espèces selon le mode de mise en marché.

La fréquence des cultures dans les ateliers maraîchage n'est pas toujours le reflet d'un tonnage supérieur de production. En effet, en termes de tonnage, le melon domine avec une production estimée à plus de 490 tonnes alors qu'elle n'est réalisée que par un seul maraîcher. On retrouve ensuite la carotte (2 producteurs), suivie du poireau avec 143 tonnes et 3 producteurs concernés et enfin la pomme de terre avec 123 tonnes réalisées par 3 producteurs.

2.2.2.1.2. SAISONNALITE

Tableau 20 : Liste des produits maraîchers présents en Charente selon la saisonnalité

Légumes (espèces)	Période de production	Légumes (suite)	Période de production (suite)
Ail	Juin - Juillet (mars avec stockage)	Haricots mi-secs	Août - septembre
Aillet	Avril -mai	Haricots verts	Fin juin – Fin septembre
Asperge	Fin Avril -mai	Lentille	Août - septembre
Aubergine	Fin juin – fin septembre	Mâche	Mi-décembre - avril
Bette	Juillet - septembre	Melon	Fin juin – Fin septembre
Betterave	Juin – mi-septembre	Navet	Septembre - décembre (champ)
Carotte	Juillet - mars	Oignon blanc	Avril - mai
Céleri branche	Juillet – Fin décembre	Oignon rouge	Mars - avril
Céleri rave	Juillet -Novembre (champ)	Panais	Juillet - novembre (champ)
Chou brocoli	Octobre - novembre	Petit pois (pas disponible en Charente)	Mai – juillet (tunnels)
Chou-fleur	Octobre - décembre	Persil	Novembre - mars (champ) / avril - juin (tunnels)
Chou pommé vert	Septembre - décembre	Poireau	Juillet - mars (champ)
Chou rouge	Mars - avril	Poivrons	Fin juin – fin septembre
Concombre	Mi-juin - Début octobre	Pomme de terre	Mai- mars
Courge & potirons	Septembre - octobre	Radis	Mai - avril
Courgette	Juin - mi-septembre	Radis noir	Octobre puis stockage jusqu'en mars
Echalote	Septembre - Mars	Rutabaga	Septembre - décembre
Epinard	Mi-septembre -mi-décembre / Mai-juin	Salade	Février - décembre
Fèves	Mars - Juin	Tomate	Fin juin – Fin septembre

2.2.2.1.3. PRIX

Tableau 21 : Prix de vente moyen des espèces produites en biologique

Espèces	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen
Aubergine	2,4	3,5	2,95
Betterave	1,5	1,8	1,65
Carotte	1,5	2	1,75
Céleri rave	1,6	2,6	2,1
Chou			1,3
Concombres			1,8
Courges			1,5
Courgette			1,5
Echalote			4
Fenouil			2,8
Haricots	2,5	4,5	3,5
Melons			1,5
Navet-Rutabaga			1,4
Oignon			1,5
Panais			2,9
Petit-pois			4,8
Poireau	1,8	2,2	2
Poivrons	2,5	3,2	2,85
Pomme de terre	1,1	2,5	1,8
Radis rouge	0,9	1,4	1,15
Salade	0,8	0,83	0,82
Tomates	1,5	3,5	2,5

Tableau 22 : Prix de vente moyen des espèces produites en conventionnel

Espèces	Prix mini	Prix maxi	Prix moyen
Ail			3,4
Aillet			0,63
Aubergine	1	1,5	1,25
Carotte			0,75
Céleri branche	0,5	0,9	0,7
Céleri rave			0,8
Chou pomme	0,6	0,8	0,7
Concombre			1,10
Courgette	0,55	1	0,78
Echalote			3,4
Epinard	1,6	2	1,8
Fraise			6
Poireau			0,8
Poivrons	1,3	1	1,15
Pomme de terre	0,8	1,8	1,3
Radis rouge			0,75
Salade	0,3	0,85	0,58
Tomates	1,6	2,5	2,05
Topinambour			1,4

L'analyse des données concernant les **attentes des producteurs en matière de prix**, nous permet de noter une certaine homogénéité chez les producteurs biologiques en comparaison aux producteurs conventionnels. Chez les conventionnels, de gros écarts de prix sur un même produit peuvent s'expliquer par différents circuits de mise en marché (vente directe/vente expédition). L'analyse des prix doit être prise avec précaution car selon les espèces peu de producteurs ont pu fournir des références.

Ces prix seront mis en perspective avec ceux pratiqués par la RCP dans la partie comparaison offre et demande.

2.2.2.1.4. CONDITIONNEMENT

Les **modes de conditionnement** témoignent des marchés actuels des maraîchers biologiques, qui le plus souvent vendent en direct : en paniers, sur place ou sur des marchés. Les producteurs devront donc être formés à l'application des normes spécifiques applicables à la RCP¹⁰⁰. Le niveau d'équipement pour assurer ce conditionnement pourrait aussi être étudié. Les maraichers conventionnels sont majoritairement aguerris à ce type de normes de mise en marché.

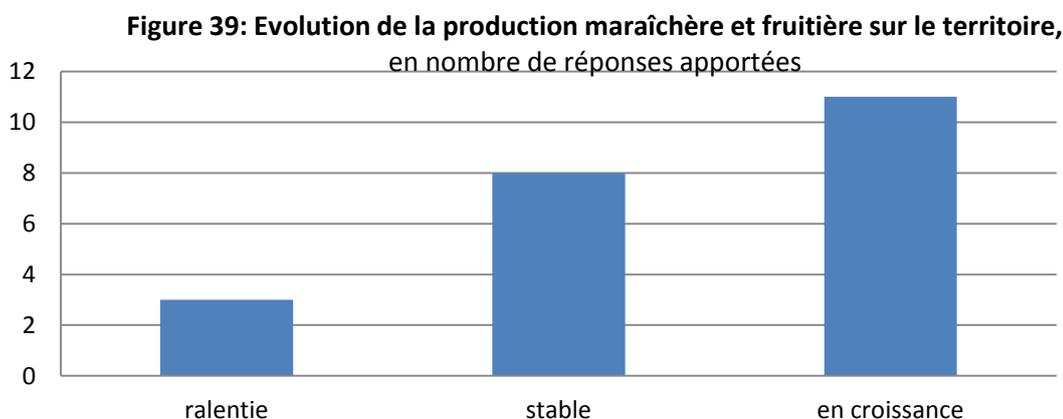
2.2.3. ANALYSE QUALITATIVE DE L'OFFRE

Rappel méthodologique

Les résultats présentés sont issus des 22 retours d'enquêtes représentant 46% des producteurs du territoire, dont 8 producteurs bio¹⁰¹ et 14 producteurs conventionnels.

2.2.3.1. DYNAMIQUE DE MARCHÉ

2.2.3.1.1. PERSPECTIVES DE PRODUCTION

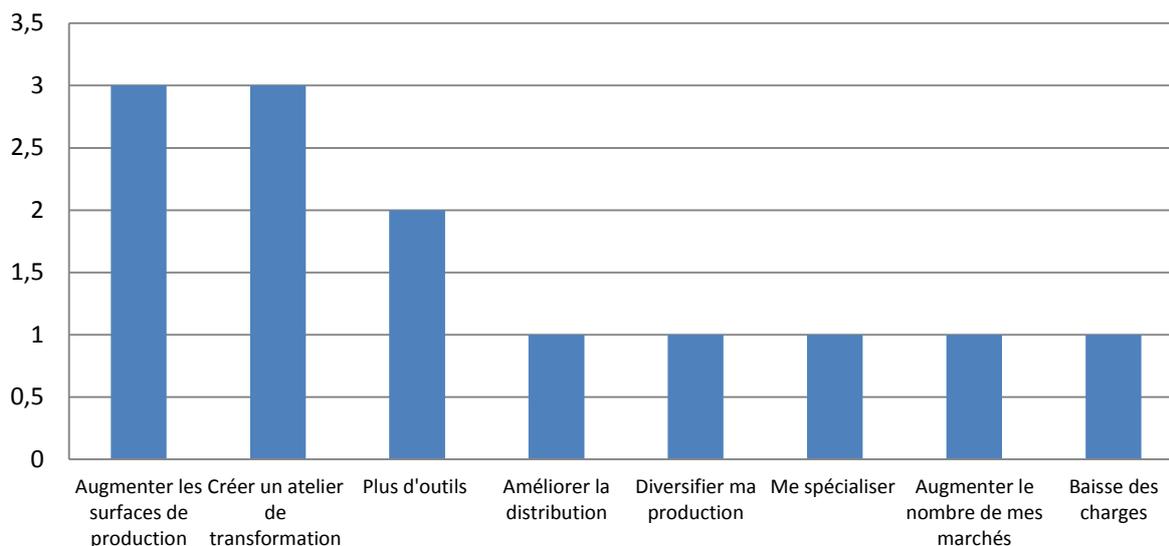


Les perspectives apparaissent comme positives quand on interroge les producteurs sur la dynamique de leur production. Plus de la moitié d'entre eux se disent en croissance tandis que 8 sur 22 voient une stabilité de leur niveau de production. A l'étude des profils, il semble que la croissance soit plus le fait des arboriculteurs alors qu'un certain nombre de maraichers se disent freinés dans leur développement par un coût de main-d'œuvre trop important et des difficultés pour s'occuper de la commercialisation de leurs produits. Enfin, cette situation de marché est liée à l'âge des producteurs qui, pour certains, sont dans une perspective d'arrêt de leur activité alors que les plus jeunes souhaitent développer leur entreprise.

¹⁰⁰ Voir les règles de commercialisation dans la 1^{ère} partie

¹⁰¹ A noter : Un producteur participant ne réalise que des herbes condimentaires et aromatiques.

Figure 40: Perspectives générales des producteurs pour les années à venir, en nombre de réponses apportées



Ces résultats sont issus d'un nombre restreint de participants, ils expriment plus des volontés individuelles qu'une lecture générale de la filière.

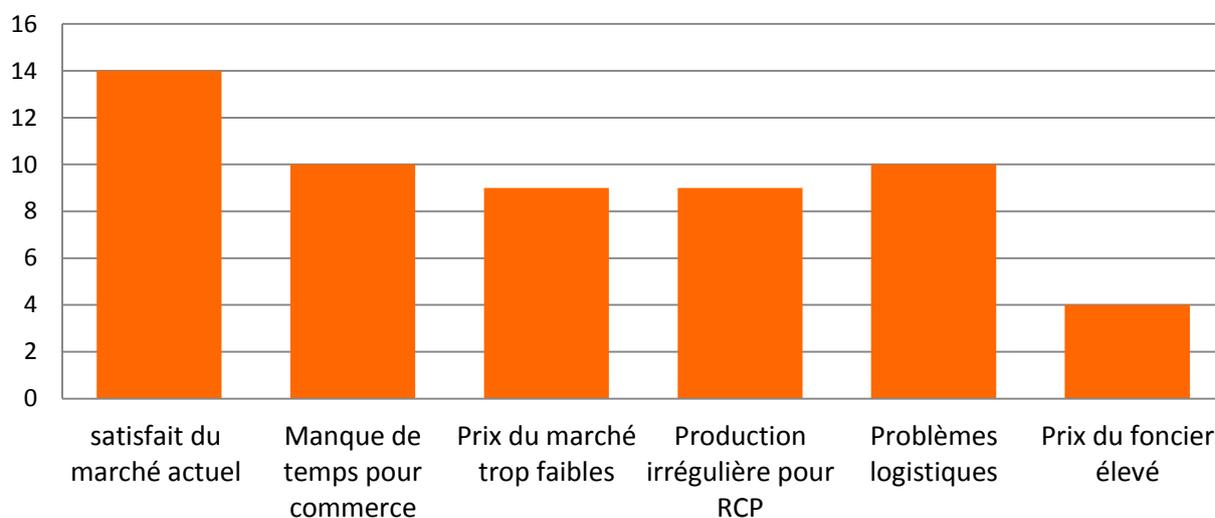
On note que la question des outils et équipement, du point de vue de la production comme de la transformation apparaît comme un enjeu pour bon nombre de producteurs. La question du développement des surfaces est également l'une des principales perspectives.

2.2.3.1.2. DIFFICULTES GENERALES

Nous avons interrogé les producteurs sur leurs principales difficultés de leur métier autour des thèmes suivants :

- La recherche des marchés
- Les prix du marché
- La régularité du niveau de production pour un marché public
- La livraison
- Le prix du foncier
- La satisfaction du marché actuel

Figure 41: Fréquence des difficultés rencontrées par les producteurs, en nombre de réponses



Ce graphique fait la synthèse du nombre de réponses recueillies pour chacune des propositions liées à leurs difficultés parmi les 22 répondants.

Les producteurs se disent majoritairement satisfaits de leurs marchés actuels puisque 63% d'entre eux l'affirment.

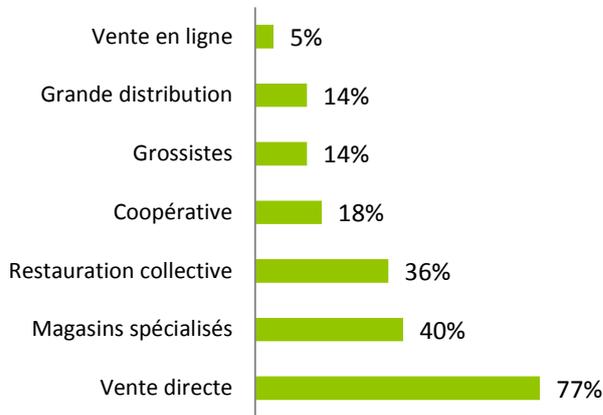
Toutes les difficultés proposées sont partagées par les producteurs qui ont répondu, hormis la question du foncier moins évoquée par ce groupe. Ainsi le manque de temps pour la commercialisation, les questions logistiques sont les principales difficultés¹⁰² des producteurs devant le prix du marché et l'irrégularité de la production pour répondre au marché de la RCP du territoire.

L'enquête démontre également que pour les producteurs qui s'interrogent sur la restauration collective, l'irrégularité de la production pour répondre à ce marché apparaît comme une difficulté importante.

¹⁰² Autres difficultés évoquées par les producteurs : le coût de la main d'œuvre, trouver un repreneur, la concurrence des grands groupes, isolement sur le territoire, le vol de produits...

SECTEURS DE VENTE

Figure 42: Les principaux marchés des producteurs du territoire,
% de producteurs inscrits par marché



L'enquête montre également que :

- Pour les producteurs travaillant avec les coopératives, en moyenne, 99% de leur CA est réalisé par la vente à la coopérative ;
- Pour les producteurs travaillant en vente directe, en moyenne, 60% de leur CA est réalisé en vente directe ;
- Pour les producteurs travaillant avec la grande distribution, en moyenne, 50% de leur CA est réalisé avec la grande distribution ;
- Autres marchés : grossistes 42%, magasin spécialisés 14%, vente en ligne 6%.

Enfin, pour les producteurs travaillant avec la RCP, en moyenne, 13% de leur CA est réalisé sur ce marché.

La vente directe est le marché le plus fréquemment pratiqué par les producteurs du territoire (77% des interrogés). Il s'agit notamment de ventes sur l'exploitation (panier de saison, AMAP) et de vente sur des marchés traditionnels. Les producteurs en vente directe réalisent en moyenne plus de 60% de leur CA sur ce seul secteur. 45% des producteurs travaillant en vente directe disent être en croissance sur ce marché, 45% stables et 10% en diminution.

Les magasins spécialisés représentent le second secteur de commercialisation avec lesquels 40% des producteurs travaillent. Les magasins spécialisés représentent en moyenne 14% du CA des producteurs y travaillant. C'est un marché stable pour la majorité des répondants.

La restauration collective concerne, quant à elle, 36% des producteurs. La restauration collective représente en moyenne 13% du CA dédié. C'est actuellement un marché secondaire où certains producteurs obtiennent des contrats de faible valeur. Au cours des entretiens, il est apparu que les producteurs l'estime comme un marché secondaire avec des contrats de faibles valeurs ou des ventes ponctuelles ou irrégulières. Néanmoins le marché est en croissance pour la majorité des producteurs qui le pratique.

La grande distribution ainsi que les grossistes sont peu pratiqués (14% des producteurs) mais représentent une part significative du CA des producteurs qui s'y engagent (50% du CA en moyenne pour la grande distribution et 45% du CA pour les grossistes).

Cela est encore plus visible en coopérative, avec seulement quelques producteurs (18%) qui y dédient l'essentiel de leur CA (99% en moyenne).

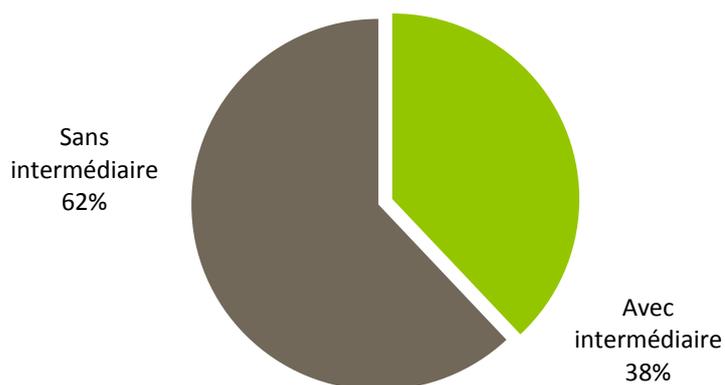
Tous les producteurs travaillant avec la RCP souhaitent poursuivre ou développer ce marché. Les produits proposés actuellement sur ce marché sont vendus à l'état brut, excepté la pomme, également vendue en jus¹⁰³.

On remarque également que la majorité des interrogés ne travaillant actuellement pas avec la RCP souhaitent travailler sur ce marché. Quelques producteurs restent néanmoins frileux et estiment ne pas pouvoir répondre aux volumes et prix attendus par la RCP.

Finalement, 19 des 22 interrogés souhaitent s'inscrire sur ce marché ou veulent poursuivre leur marché existant avec la RCP.

INTERMÉDIAIRES

Figure 43: Transformation et commercialisation de la production



Les producteurs commercialisent la plupart du temps eux même leur production sans passer par des intermédiaires (62% des répondants) ce qui démontre une capacité à s'organiser et livrer leur production. 38% des producteurs font appel à des intermédiaires pour la transformation ou la commercialisation¹⁰⁴ de produits¹⁰⁵.

¹⁰³ Les produits actuellement vendus à la RCP du territoire : Pommes, Pommes-de-terre, Fraises, Carottes, Salades, Betteraves, Potimarrons, Courges, Oignons, Tomates, Choux, Concombres

¹⁰⁴ La commercialisation intègre le principe du dépôt vente chez d'autres producteurs, une méthode commerciale que l'on a rencontrée à plusieurs occasions lors de visites chez les producteurs.

¹⁰⁵ Les intermédiaires évoqués sont la maison Lafaye, La Cocotte Gourmande, la société Sortori 16 et le Cidil Jardin du Bandiat (dépôt vente).

Une large majorité des producteurs interrogés, 90% d’entre eux, livrent tout ou partie de leur production. La majorité des producteurs se déplacent une fois par semaine dans une zone réduite allant jusqu’à 30km. Ils accepteraient d’augmenter leur fréquence de livraison, jusqu’à 2 à 3 fois par semaine sans dépasser les 30km.

Tableau 23 : Fréquence de livraison et distance actuellement parcourue par les producteurs¹⁰⁶

	0/10km	11/30Km	31/60km	Plus de 60km
Tous les jours				
2 à 3 fois/ semaine				
1 fois par semaine				
2 à 3 fois par mois				

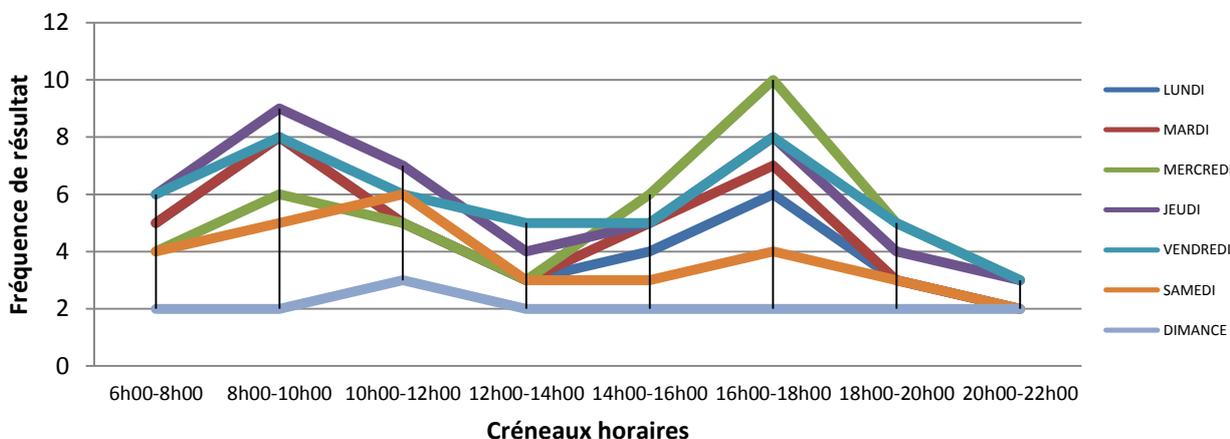
Lecture : Plus la case est foncée, plus le nombre de réponses apportées est élevé.

Tableau 24 : Fréquence de livraison distance acceptable pour les producteurs

	0/10km	11/30Km	31/60km	Plus de 60km
Tous les jours				
2 à 3 fois/ semaine				
1 fois par semaine				
2 à 3 fois par mois				

Les producteurs offrent une capacité de livraison étendue sur la journée de 6h00 à 20h00, hors pause déjeuner. Les meilleurs créneaux se situent entre 8h00 et 10h00 et 16h00 et 18h00. Les journées les plus propices sont les jeudis, vendredis et les mercredis après-midi.

Figure 44: Créneaux horaires de livraison possibles



¹⁰⁶ Note de lecture des tableaux présentés : Plus la zone est foncée, plus la récurrence des réponses apportées est importante.

2.2.3.1.4. RESEAUX

Figure 45: Etes-vous organisé en réseau avec d'autres producteurs?

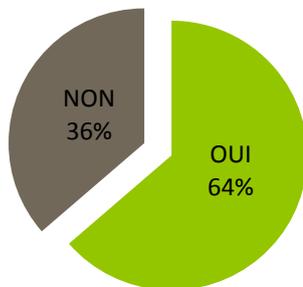
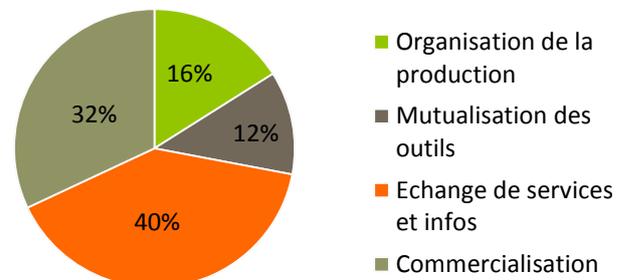


Figure 46: Les formes d'organisations des producteurs maraichers et fruitiers



La majorité des producteurs se disent organisés en réseau (64%) que ce soit de manière formelle ou informelle. Il s'agit avant tout d'échange de services et d'informations entre petits groupes de producteurs (40% des cas). 32% d'entre eux pratiquent l'échange de marchandises pour pouvoir satisfaire leur clientèle en vente directe notamment. L'organisation en commun de la production se révèle peu courante (16,6%), au même titre que la mutualisation des outils (12,5% des cas).

Echanges de services

Les enquêtes de terrain et les entretiens avec les producteurs ont permis de mettre en lumière une forme d'organisation informelle entre les producteurs sous la forme de petits groupes en réseaux. En effet, pour parer aux difficultés de production, et notamment les volumes de production ou même la perte de récoltes, les producteurs échangent entre eux des marchandises quand cela est nécessaire. De manière plus officielle, des dépôts-ventes sont observés chez certains producteurs du territoire. Cette stratégie permet à la fois de compenser une production irrégulière et d'assurer son marché mais permet surtout d'offrir une gamme de produits plus large aux consommateurs. Ceci tend à démontrer la capacité d'organisation des producteurs en réseau pour la commercialisation et sous-entend la bonne connaissance des productions locales par les producteurs eux même.

Les entretiens ont également relevé qu'il y a eu des expériences de commercialisation organisée qui ont échoué¹⁰⁷. Cet historique pourrait être un frein à la structuration de la commercialisation en commun des producteurs.

Les organisations commerciales en vente directe citées par les producteurs interrogés :

- AMAP¹⁰⁸ (4 producteurs en agriculture biologique présentent sur le territoire (MAB16)) ;
- Vente à la ferme ;
- Marchés ;
- Dépôt/vente ;
- La ruche qui dit oui !

¹⁰⁷ Fermeture du magasin de producteurs Bio Terroir, difficultés financières de la coopérative AGROLEG, ou encore échec du projet de transformation ENFIN qui au final devrait voir le jour en Charente Maritime.

¹⁰⁸ AMAP ou Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne est une forme d'organisation commerciale agricole qui engage des consommateurs et un producteur pour acheter une partie de la production de ce dernier en vente directe.

Les organisations de services et d'informations citées par les producteurs interrogés :

- Syndicat des maraîchers de Charente (29 adhérents) ;
- Les adhérents de la MAB16 ;
- Les adhérents de la coopérative AGROLEG ;
- Syndicat des producteurs de fruits à coque de Charente.

2.2.3.1.5. DEMARCHE QUALITE

54% des interrogés disent s'inscrire dans une démarche environnementale, sociale ou de qualité.¹⁰⁹ Parmi ces démarches on retrouve l'agriculture biologique (38%) mais aussi les chantiers d'insertion¹¹⁰, et des cahiers des charges spécifiques de qualité comme la filière qualité Carrefour¹¹¹ ou Bienvenue à la ferme¹¹². De façon informelle, la majorité des producteurs assurent avoir une attention particulière liée à l'environnement, la gestion de l'eau, au social ou à la qualité. Il s'agit principalement d'une attention portée à la production raisonnée en limitant le nombre d'intrants, le type d'engrais ou en s'inscrivant dans une démarche en biodynamie.

¹⁰⁹ Charte, label officiel de qualité, cahier des charges spécifique, normes...

¹¹⁰ Pour en savoir plus, <http://travail-emploi.gouv.fr/informations-pratiques,89/les-fiches-pratiques-du-droit-du,91/embauche,108/les-ateliers-et-chantiers-d,3098.html>

¹¹¹ Pour en savoir plus, <http://www.filiere-qualite.carrefour.fr/notre-demarche>

¹¹² Pour en savoir plus, <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/>

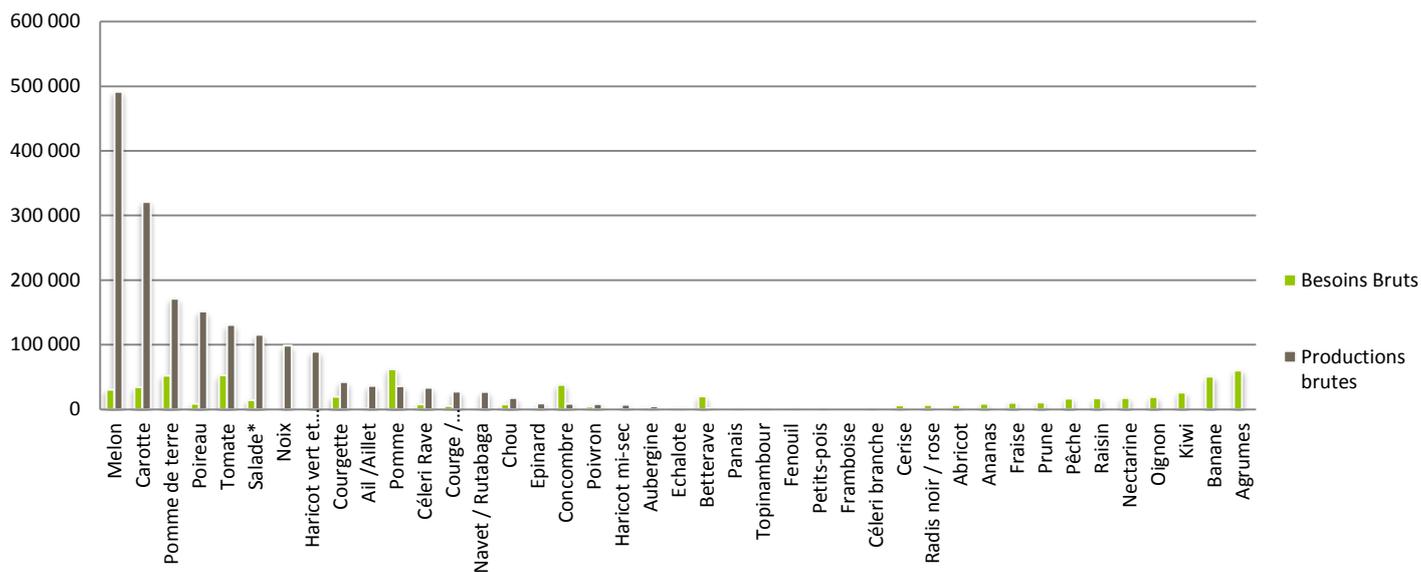
III. ANALYSE DE L'ADEQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE

Cette partie vise à mettre en perspective les caractéristiques de l'offre et de la demande afin d'identifier les convergences et divergences. Elles permettront de déterminer les forces faiblesses opportunités menaces pour l'introduction de fruits et légumes produits localement dans la RCP.

Chaque espèce de fruits et légumes produite sur le territoire a ses propres contraintes techniques, financières, et de saisonnalité. L'analyse de l'adéquation entre l'offre et la demande est donc réalisée espèce par espèce, en choisissant les espèces les plus demandées par la RCP. Le choix a été fait d'analyser les espèces selon le volume des besoins bruts totaux.

3.1. APPROCHE GLOBALE DE L'ADEQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE

Figure 47: Productions et besoins en produits maraichers et fruitiers bruts sur le territoire, en kg par espèce



*En unités

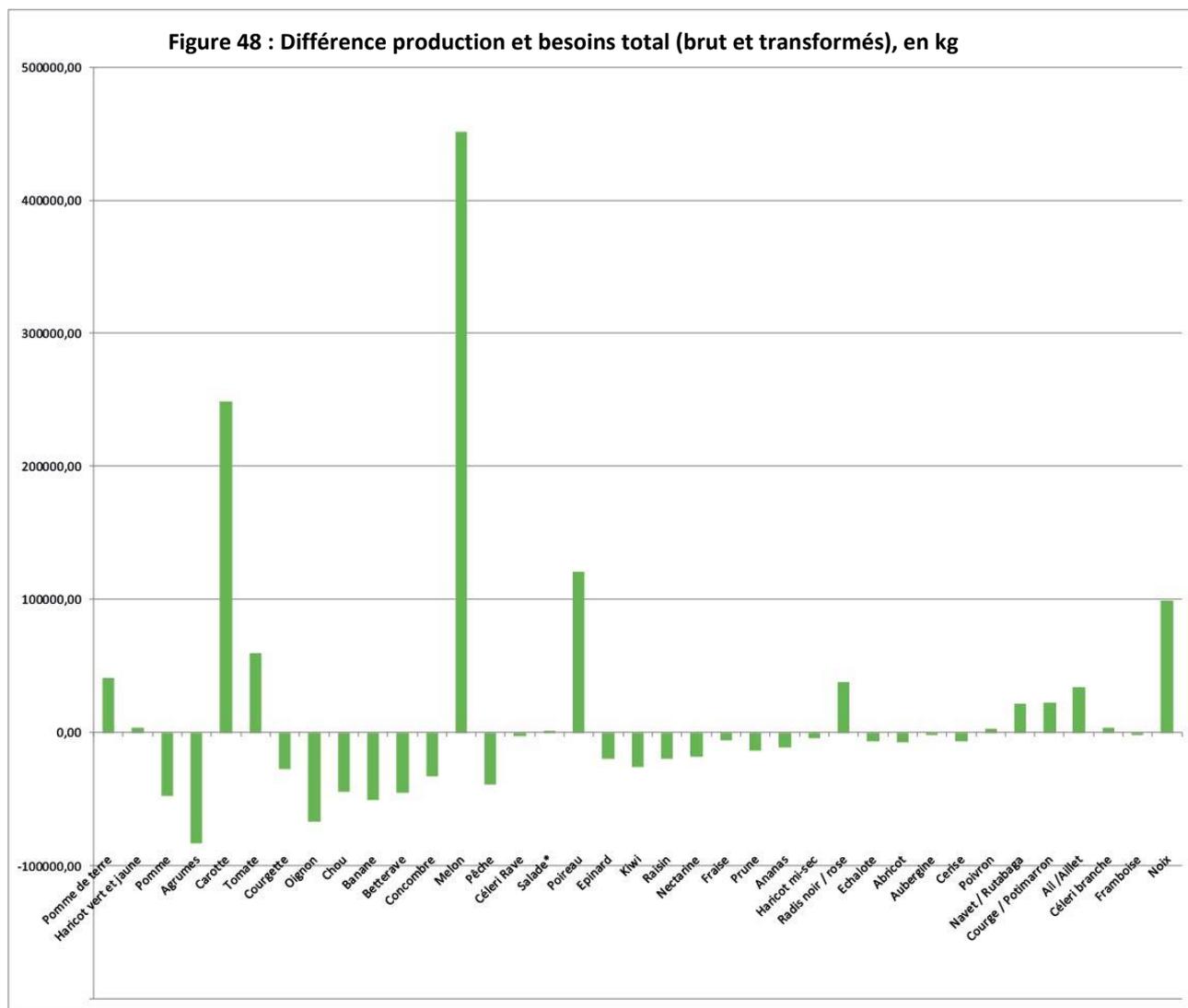
Le graphique ci-dessus met en parallèle les besoins en produits bruts de la RCP et la production de produits bruts espèce par espèce sur le territoire.

En produits bruts, la production locale pourrait couvrir les besoins (sans tenir compte des marchés existants ni d'autres paramètres tels que la saisonnalité, le prix d'achat...) pour les espèces suivantes : melon, carotte, pomme de terre, poireau, tomate, salade, etc.

Pour les pommes, on constate que les besoins sont supérieurs à la production locale.

Pour certaines espèces, les besoins en produits bruts sont faibles ou nuls malgré l'existence d'une production locale : le poireau, la noix, haricot verts et jaunes, ail et aillet, céleri rave, courge, potimarron, navet, rutabaga, épinard.

Certaines espèces attendues ne sont pas produites ou peu produites sur le territoire. Certaines ne peuvent pas l'être : banane, agrumes, ananas. D'autres par contre pourrait être produites : oignon, betterave, concombre, kiwi, nectarine, raisin, prunes et autres pêches ou abricots.

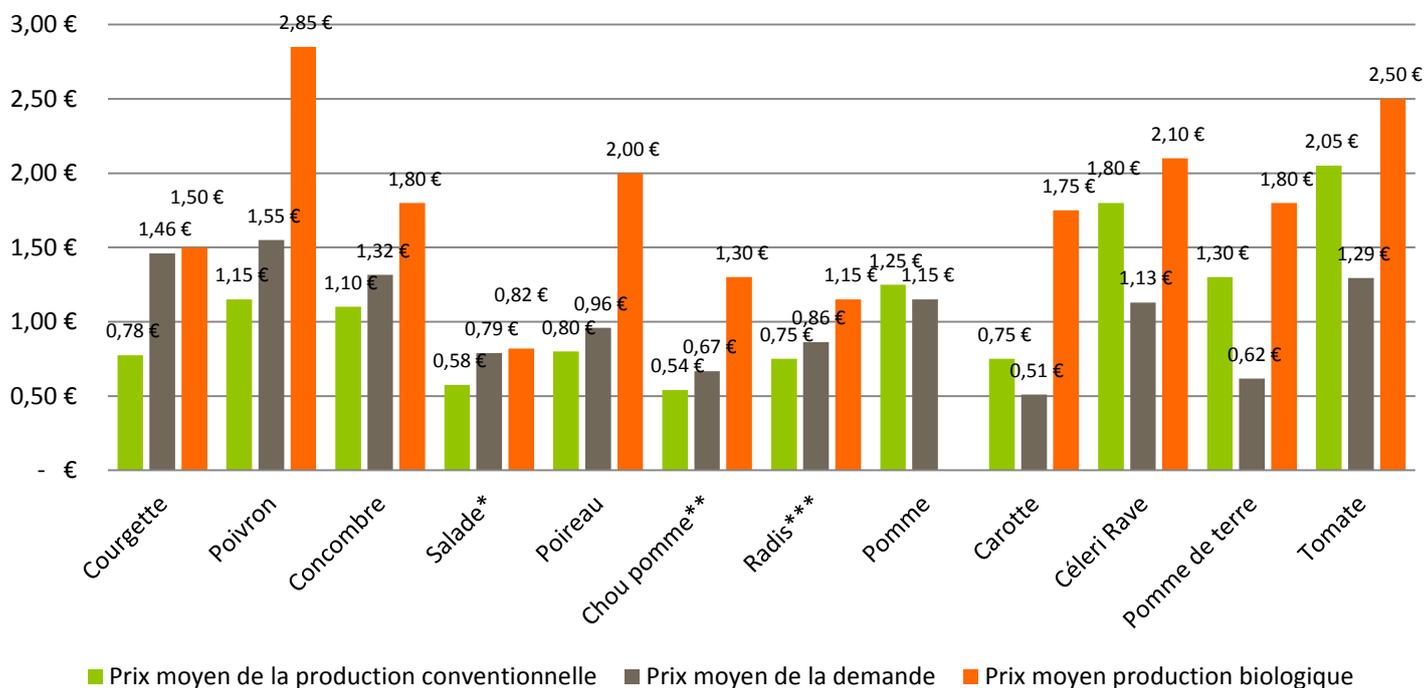


Si l'on tient compte des besoins en produits bruts et produits transformés cette analyse change : pour rappel, P41 les volumes des besoins par espèce en produits bruts et transformés de la RCP.

Le graphique ci-dessus synthétise les besoins en produits bruts et transformés et la production locale en brut.

Sur 37 espèces étudiées, 25 ne sont pas suffisamment produites sur le territoire si l'on tient compte des besoins en produits transformés (mais 22 espèces productibles si on soustrait les agrumes, bananes, ananas). Le déficit majeur étant sur la pomme, l'oignon, la betterave, la pêche, les choux.

Figure 49: Comparatif de prix des produits bruts conventionnels et biologiques avec les prix attendus par la restauration collective publique du territoire, en €/kg



*En unité
 **évaluation sur la base d'un chou pomme moyen de 1,3kg
 *** Prix exprimé à la botte (300g)

Globalement, les prix proposés par les producteurs conventionnels du territoire ne sont pas trop éloignés des attentes de la restauration collective publique. Pour les espèces suivantes, les prix pratiqués par ces producteurs sont inférieurs au prix attendus par les restaurants : courgette, poivron, concombre, salade ou encore poireau, pomme chou et radis. Enfin, pour la carotte, la tomate, le céleri rave et la pomme de terre, les prix des producteurs locaux sont significativement plus élevés.

Du côté des producteurs biologiques les écarts de prix sont plus importants. Les enquêtes auprès de la RCP ne nous a pas permis de proposer une analyse sur les attentes de prix en matière d’agriculture biologique.

Pour les autres produits l’analyse est plus nuancée selon qu’il s’agisse de prix conventionnels ou biologique.

Pour rappel, on observe des écarts de prix d’achat importants entre le secteur de l’éducation et celui de la santé et du social.

3.2. APPROCHE PAR ESPECE DE L'ADEQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE EN PRODUITS BRUTS

3.2.1. POMME DE TERRE

La pomme de terre est la 1^{ère} espèce consommée en RCP à hauteur de 130 tonnes de besoins totaux (bruts et transformés). Toutefois, seulement 52 tonnes sont utilisées à l'état brut. La production conventionnelle (123 tonnes) couvre les besoins en volume en produits bruts tandis que la seule production biologique s'en approche avec près de 48 tonnes contre 52 tonnes de besoins (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels). Le secteur de la santé et du social consomme uniquement de la pomme de terre transformée.

Le prix d'achat de cette espèce est bien plus bas que les prix de vente proposés par les producteurs locaux notamment dans le secteur de la santé (0,25€/kg).

Tableau 25 : Production et estimation des besoins en pommes-de-terre

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Pomme de terre	En kg	47 729	123 318	171 047	52 297	0	52 297	118 749	171 047	118 749
	En %	27,9%	72,1%	100%	100,0%	0,0%	100,0%	30,6%	0,0%	30,6%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,8€	1,30 €		0,69 €	0,25 €	0,62 €	-1,18€	-0,68€	

3.2.2. CAROTTE

La carotte est la deuxième espèce la plus demandée en RCP pour un total proche de 89 tonnes, toutefois seules 34 tonnes sont commandées en produit brut. La production en agriculture biologique reste faible (8 tonnes), mais la production conventionnelle permet de couvrir très largement les besoins (312 tonnes) (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Le prix d'achat de cette espèce est bien plus bas que les prix de vente proposés par les producteurs bio et conventionnels locaux.

Tableau 26 : Production et estimation des besoins en carotte

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Carotte	En kg	8 3930	312 785	321 178	34 170	-	34 170	287 007	321 178	287 007
	En %	2,6%	97,4%	100%	100,0%	0,0%	100,0%	10,6%	0,0%	10,6%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,75 €	0,75 €		0,55€	0,35€	0,51 €	-1,24 €	-0,24 €	

3.2.3. HARICOT

Les haricots vert et jaunes sont les 3èmes légumes les plus demandés en RCP (89 tonnes) mais uniquement en produits transformés. La production, qu'elle soit conventionnelle (88t) ou biologique (1t) pourrait couvrir les besoins qui s'élèvent à 86t en haricots transformés. L'analyse des prix ne peut pas être réalisée par manque de données.

Tableau 27 : Production en haricot

		Production déclarée		
Haricot	VOLUMES	BIO	Conventionnelle	TOTALE
	En kg	1 252	88 204	89 456
	En %	1,4	98,6	100,0
	PRIX	BIO	Conventionnelle	
	Moyen	3,67 €	1,10 €	

3.2.4. TOMATE

La tomate est le 4^{ème} légume le plus consommé en RCP, avec un besoin total estimé de 71 tonnes. Les besoins sont essentiellement sur des produits bruts (53 tonnes). La production totale biologique (96 tonnes) et conventionnelle (34 tonnes) couvre largement les besoins totaux (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Le prix d'achat de cette espèce est bien plus bas que les prix de vente proposés par les producteurs locaux.

L'approche que nous avons pu faire sur la correspondance de la saisonnalité entre la production et la consommation de produits bruts tend à montrer un décalage.

Tableau 28 : Production et estimation des besoins en tomate

		Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
Tomate	VOLUMES	BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
	En kg	96 338	34 620	130 958	25 340	27 396	52 736	105 617	103 561	78221
	En %	73,6	26,4	100	48,1%	51,9%	100,0%	19,4%	20,9%	40,3%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	2,50 €	2,05 €		1,42€	0,85€	1,29 €	-1,21 €	-0,76 €	

3.2.5. COURGETTE

La courgette est le 5ème légume le plus demandé en RCP pour un volume total de besoin estimé à 69 tonnes. Toutefois seules 19 tonnes sont utilisés en produits bruts.

La production de courgettes est supérieure aux besoins estimés de la RCP en produits bruts (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels), malgré une faible production bio.

Satisfaire les besoins en transformé équivaldrait à cultiver 1 ha de courgette supplémentaire.

Le prix d'achat de cette espèce est supérieur au prix de vente proposé par les producteurs conventionnels locaux et en quasi adéquation avec le prix des producteurs en bio.

Tableau 29 : Production et estimation des besoins en courgette

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Courgette	En kg	1 857	40 501	42 358	14 646	4 898	19 545	27 711	37 459	52 105
	En %	4,4	95,6	100,0	74,94	25,06	100	34,6%	11,6%	46,1%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,50 €*	0,78 €		1,69€	1,00€	1,46 €	-0,04 €	0,68 €	

*Une seule donnée

3.2.6. OIGNON

L'oignon est le 6^{ème} légume le plus demandé en RHD, il s'agit de l'oignon jaune et d'un peu d'oignon blanc grelot. Le total des besoins s'élève à 69 tonnes mais seules 19 tonnes sont consommés en brut.

La production essentiellement bio de 2 tonnes est donc loin de couvrir les besoins. La mise culture entre 0,5 ha à 2 ha d'oignons pourrait suffire à honorer les besoins en produits bruts et transformés (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

L'absence de données sur les prix d'achat et la saisonnalité de la consommation ne nous permet pas de confirmer l'adéquation de ces paramètres.

Tableau 30 : Production et estimation des besoins en oignons

	VOLU MES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Oignon	En kg	2 833		2 833	16 751	2 445	197 ¹⁹	-13 918	387	17 139
	En %	100,0		100	87	12	100	591,3%	86,3%	677,6%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,50 €								

3.2.7. CHOU POMME

Le chou pomme (vert, blanc, rouge) est le septième légume le plus consommé en RHD en terme de tonnage. Le besoin global est estimé à 62 tonnes mais seulement 7,6 tonnes sont demandées en brut. La production est de 18 tonnes, elle pourrait couvrir les besoins en bruts en non en transformés (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Le prix d'achat de cette espèce est supérieur au prix de vente proposé par les producteurs conventionnels locaux et bien inférieur au prix de vente des producteurs bio.

Satisfaire les besoins en transformé équivaldrait à cultiver 3 à 4 ha de choux pomme supplémentaires.

Tableau 31 : Production et estimation des besoins en chou pomme

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Chou pomme	En kg	8 400	9 450	17 850	6 645	978	7 623	11 204	16 871	10227
	En %	47,1	52,9	100,0	87,17	12,83	100,00	37,2%	5,5%	42,7%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,30 €	0,54 €		0,72€	0,52€	0,67 €	-0,63 €	0,13 €	

3.2.8. BETTERAVE

La betterave est le 8^{ème} légume le plus consommé en RHD avec un besoin total de 46 tonnes dont 20 en produits bruts.

La production est essentiellement biologique (1 tonne).

Satisfaire les besoins en produits bruts équivaldrait à cultiver 0,8 ha de betterave (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

L'absence de données sur les prix d'achat et la saisonnalité de la consommation ne nous permet pas de confirmer l'adéquation de ces paramètres.

Tableau 32 : Production et estimation des besoins en betterave

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnel le	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Betterave	En kg	1 670		1 670	3 437	16 671	20 109	- 1 767	- 15 001	- 11 564
	En %	100		100	17,09	82,91	100,00	205,8%	998,3%	1204,1%
	PRIX	BIO	Conventionnel le				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,65€								

3.2.9. CONCOMBRE

Le concombre est le 9^{ème} légume le plus consommé en RHD avec un besoin total de l'ordre de 42 tonnes dont 38 tonnes en produits bruts.

La production qu'elle soit bio (3 tonnes) ou conventionnelle (5,7 tonnes) ne permet pas de satisfaire les besoins même en produits bruts (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Satisfaire les besoins équivaldrait à cultiver 0,13 ha de concombre supplémentaire.

Le prix d'achat de cette espèce est proche du prix de vente proposé par les producteurs conventionnels locaux et bien inférieur au prix de vente des producteurs bio.

L'approche que nous avons pu faire sur la correspondance de la saisonnalité entre la production et la consommation de produits bruts tend à montrer un décalage (consommation de mars à octobre et production de juillet à octobre).

Tableau 33 : Production et estimation des besoins en concombre

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Concombre	En kg	7 272	14 400	21 672	22 346	15 652	37 998	- 674	6 019	-16 326
	En %	33,6	66,4	100,0	59	41	100,00	103,1%	72,2%	175,3%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	1,80 €	1,10 €		1,33€	1,30€	1,32 €	- 0,48 €	0,22 €	

3.2.10. POIREAU

Le poireau est le dixième légume consommé en RHD avec un besoin total de 40 tonnes mais seulement 8 tonnes utilisées en produits bruts. La production s'élève à 7 tonnes en Bio et 143 tonnes en conventionnel, elle couvre donc très largement les besoins totaux (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Le prix d'achat de cette espèce est proche du prix de vente proposé par les producteurs conventionnels locaux et bien inférieur au prix de vente des producteurs bio.

La disponibilité en produits sur le territoire étant très grande, la consommation en RCP pourrait être développée.

Tableau 34 : Production et estimation des besoins en poireau

	VOLUMES	Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
		BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
Poireau	En kg	7 874	143 502	151 376	8 703	0	8 703	142 672	151 376	142 672
	En %	5,2%	94,8%	100%	100,0%	0,0%	100,0%	5,7%	0,0%	5,7%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	2,00 €	0,80 €		1,04€	1,80€	0,96 €	-1,04 €	0,16 €	

3.2.11. SALADE

Le total des besoins s'élève à 110 000 pièces dont 47 000 en brut. La production biologique (28 000 pièces) et la production conventionnelle (87 000 pièces) permettent de couvrir la totalité des besoins en brut (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

L'approche que nous avons pu faire sur la correspondance de la saisonnalité entre la production et la consommation de produits bruts fait apparaître que les achats pourraient être renforcés sur les périodes d'avril à octobre, notamment en production conventionnelle.

Le prix d'achat de cette espèce est proche du prix de vente proposé par les producteurs bio locaux et bien supérieur au prix de vente des producteurs conventionnels.

Tableau 35 : Production et estimation des besoins en salade

		Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
Salade	VOLUMES	BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
	En unité	28 194	87 144	115 338	36 417	10 442	46 859	78 920	104 895	68 478
	En %	24,4%	75,6%	100%	77,7%	22,3%	100,0%	31,6%	9,1%	40,6%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen	0,82 €	0,58 €				0,79 €	-0,03 €	0,21 €	

3.2.12. POMME

La pomme est le 1er fruit attendu par la RCP pour une consommation majoritairement en brut. Les besoins en produits bruts s'élèvent à 62 tonnes et 21 tonnes en produits transformés. Le volume brut de pomme produit sur le territoire est de 36 tonnes. La production est donc largement inférieure aux besoins de la RCP (sans tenir compte des modes de commercialisation actuels).

Le prix d'achat de cette espèce est proche du prix de vente proposé par les producteurs (données conventionnelle uniquement).

Tableau 36 : Production et estimation des besoins en pomme

		Production déclarée			Besoins estimatifs produits bruts			Différence Offre/Besoins bruts		
Pomme	VOLUMES	BIO	Conventionnelle	TOTALE	Education	Santé et social	TOTAL	Education	Santé et social	TOTAL
	En kg		36 000	36 000	40 793	21 410	62 203	- 4 793	14 589	- 26 203
	En %	0,0	100,0	100	65,4%	34,6%	100,0%	9,9%	5,2%	15,2%
	PRIX	BIO	Conventionnelle				TOTAL	Différence BIO	Différence Conv.	
	Moyen		1,25 €		1,19€	0,75€	1,15 €		-0,10 €	

3.2.13. NOIX

Le territoire offre un volume de production de noix significatif alors que la RCP en consomme pas ou peu. Le développement de l'utilisation des noix dans la RCP pourrait être une opportunité de développement.

3.2.14. SYNTHÈSE RÉCAPITULATIVE DES AXES DE TRAVAIL SELON LES ESPÈCES

Ce tableau a vocation à proposer une lecture simplifiée de l'adéquation entre l'offre et la demande locale sur la base de trois critères : la disponibilité des produits, la saisonnalité et le prix.

Tableau 37 : Evaluation du potentiel de mise en marché des principaux produits maraichers et fruitiers

Espèces par volumes décroissant de besoins totaux en RCP	Part d'achat en produits bruts par rapport à l'offre globale	Critère saisonnalité	Critère prix (tendance)	Avis général
Pomme	174%			
Agrumes				
Pomme de terre	30%			
Banane				
Carotte	10%			
Melon	6%			
Kiwi				
Les haricots vert et jaunes	0%			
Tomate	40%			
Courgette	46%			
L'oignon	650%			
Nectarine				
Raisin				
Pêche				
Chou pomme (vert, blanc, rouge)	86%			
Salade	40%			
Fraise	112%			
Betterave	1200%			
Concombre	88%			
Poireau	6%			
Noix	0%			

Légende :

vert : avis favorable

orange : possible, en modifiant certains paramètres

rouge : possible en modifiant de nombreux paramètres ou sur un terme plus long

IV. PISTES D'ACTION ENVISAGEABLES

4.1. ANALYSE FORCES FAIBLESSES OPPORTUNITES MENACES ET PISTES D'ACTION

Tableau 38 : Synthèse d'analyse du marché (Type S.W.O.T) et pistes d'action envisageables

PROJET SYNTHESE D'ANALYSE ETUDE MARAICHAGE		+	-	PISTES D'ACTION
		FORCES	FAIBLESSES	
Restauration collective publique	VOLONTE POLITIQUE	Volonté partagée par les principaux responsables politiques du territoire (Communes, Département, Région, SMA, PHT) de développer les filières locales dans la RCP	Absence de portage politique dans le milieu hospitalier	<p>S'assurer de la volonté des autres acteurs de la RCP: Cuisiniers, cantiniers, gestionnaires et sensibiliser à l'utilisation des fruits et légumes locaux</p> <p>Poursuivre la sensibilisation des élus locaux</p>
	BESOINS	<p>Une demande de plus en plus tournée vers les F&L bruts locaux</p> <p>Une demande de plus en plus tournée vers les F&L bruts bio</p> <p>Des besoins en produits bruts pour l'essentiel des espèces attendues (la part des produits bruts en F&L dans le secteur de l'éducation s'élève à 61%)</p>	La part des produits bruts en F&L dans le secteur de la santé est faible et s'élève à 38%	<p>La saisonnalité des productions et la part importante en besoin de produits transformés font penser qu'il y a un intérêt à transformer les fruits et légumes locaux pour la RHD. Ce qui impliquerait la création d'un ou plusieurs ateliers de transformation sous réserve d'une étude de marché favorable</p> <p>Augmenter la part de produit brut en RCP</p>
	PRIX	<p>Une tendance à l'élargissement des critères de sélection des fournisseurs. Le prix n'est pas l'unique critère de sélection des fournisseurs. La qualité (gustative et organoleptique), les services proposés (conditions de livraison, dépannage, délais de commande, animation) apparaissent aussi comme des éléments de choix des fournisseurs</p> <p>Dans le secteur de l'éducation, les responsables politiques peuvent agir sur la part</p>		<p>Faire des efforts d'économie de produits (gaspillage alimentaire) pour accroître la part investie dans les produits de qualité, qui sur le long terme peuvent être moins coûteux. (gaspillage, réduction à la cuisson, impact environnemental ou développement du territoire et emploi...)</p> <p>Convaincre les élus de payer le prix juste</p>

		consacrée à l'alimentaire sur le coût du repas.		
	EQUIPEMENT	De nombreuses cuisines possèdent une légumerie (82% des cuisines enquêtées) notamment dans le secteur scolaire		
	ORGANISATION ET RESEAU	<p>Une organisation structurée de l'approvisionnement permet d'avoir 70 acteurs seulement pour 230 établissements ce qui réduit le nombre d'interlocuteurs. <i>(Les 5 principales organisations du territoire représentent plus de 50% de la demande en nombre de couverts)</i></p> <p>Le secteur est sensibilisé grâce aux groupes de travaux présents sur le territoire, notamment sur l'angoumois: PNNS, « Bien manger à l'école », groupe GARP Gaspillage Alimentaire</p> <p>Des compétences en matière d'écriture des marchés publics pour l'intégration des produits locaux dans la RCP</p> <p>Les gestionnaires de collèges et lycées sont structurés dans un réseau d'achat départemental (AGAPE16)</p>	<p>Il n'y a pas de groupes réunissant les acteurs de la RCP sur le PHT</p> <p>Les gestionnaires du territoire d'étude estiment ne pas être suffisamment informés sur les fruits et légumes locaux présents sur le territoire</p>	<p>Créer des groupes de travail de gestionnaire sur PHT ou élargir les groupes existants à l'ensemble du territoire d'étude</p> <p>Développer l'offre de formation des gestionnaires pour l'écriture des marchés publics en vue de l'intégration des fruits et légumes locaux.</p> <p>Rendre accessible l'annuaire des fournisseurs et mettre à disposition un calendrier de saisonnalité des productions</p>
	DYNAMIQUE DU MARCHE	La variété d'organisation des structures de la RCP (petites structures en gré à gré ou structure de taille significative fonctionnant en appel d'offre, ainsi que l'opportunité de la gestion concédée) permet de rentrer sur le marché de différentes façons.		Structuration de la démarche à long terme. Vision à 3 ans

		Une organisation concentrée qui permet d'importants marchés avec quelques groupes		
Producteurs	VOLONTE POLITIQUE	Les élus de la CA16 sont investis pour développer les filières locales dans la RCP.		
	PRODUITS	<p>Une offre maraichère diversifiée qui peut permettre de répondre au marché</p> <p>La production de noix est abondante sur le territoire</p>	<p>Irrégularité des niveaux de production</p> <p>La production de fruits est peu diversifiée sur le territoire (Pomme/Noix)</p> <p>Pas de technicien en arboriculture à la CA16</p>	<p>Informers les producteurs sur les principaux produits attendus dans la RCP.</p> <p>Diversifier ou développer l'offre de fruits sur le territoire (pêches, kiwis, raisins (question du droit de plantation), nectarines, prunes)</p> <p>Développer la production de pommes existante sur le territoire</p>
	PRIX	Les prix de vente sont assez homogènes chez les producteurs BIO	<p>Les prix de vente sont hétérogènes en production conventionnelle</p> <p>Les producteurs ont l'impression que les prix pratiqués par la RCP sont trop bas</p>	<p>Informers et sensibiliser les producteurs sur les prix pratiqués par la RCP (données de l'étude)</p>
	EQUIPEMENT	<p>Maitrise du conditionnement des produits chez les maraichers conventionnels et présence d'outils dédiés.</p> <p>Les producteurs fruitiers font appel à des intermédiaires pour transformer et conditionner leur production.</p>	<p>Faible équipement en outils de transformation puisque l'essentiel de la production est vendu en brut.</p> <p>Peu de producteurs maraichers travaillent avec des intermédiaires pour transformer ou conditionner leurs légumes</p> <p>Moindre maitrise du conditionnement hors détails ou vrac chez les maraichers biologiques et manque outils dédiés (à discuter)</p>	<p>Aide à l'achat ou mise à disposition d'outils de transformation répondant aux produits demandés par la restauration collective</p> <p>Aide à l'achat ou mise à disposition d'outils de conditionnement permettant de répondre aux besoins de la RCP</p> <p>Se rapprocher des transformateurs et conditionneurs existants identifiés sur le territoire d'étude.</p> <p>Formation des producteurs au conditionnement et normes commerciales pour la RCP</p>

	<p>DYNAMIQUE DU MARCHE</p>	<p>50% (11 producteurs) des producteurs interrogés sont dans une dynamique de croissance de leur production et 36% dans une situation stable.</p> <p>Les porteurs de projets en installation en maraichage semblent intéressés par le marché de la RCP</p> <p>Les producteurs engagés sur le marché de la RCP en sont satisfaits et souhaitent le développer</p> <p>Intérêt des producteurs ne travaillant pas avec la RCP pour rentrer sur ce marché</p>	<p>Des freins au développement des exploitations en maraichage: achat d'outils de production, coût de la main d'œuvre, manque de temps pour la commercialisation</p> <p>Les producteurs sont satisfaits du marché actuel en circuit court permettant d'écouler les productions (concurrence entre les marchés)</p> <p>15 producteurs ont plus de 55 ans et se désengagent des marchés et réseaux</p>	<p>Lever les freins au développement des exploitations:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aide à l'investissement - Soutien financier à l'accompagnement technique et technico-économique et à l'étude de faisabilité de projets - Développement de la mutualisation d'outils et de main d'œuvre <p>Développer la réponse collective des producteurs aux appels d'offre avec éventuellement la création d'une structure adaptée</p> <p>Travailler sur la reprise d'exploitations des producteurs de plus de 55 ans</p> <p>Suivi des indicateurs de dynamique du marché</p>
	<p>ORGANISATION ET RESEAUX</p>	<p>Les producteurs se connaissent bien entre eux</p> <p>Des pratiques d'échange et de dépannage en produits maraichers existent entre les producteurs</p> <p>Il existe une concentration des producteurs sur le territoire du SMA</p>	<p>Vigilance des producteurs par rapport au collectif, liée à un historique</p> <p>Les producteurs maraichers entre eux n'ont pas le sentiment de produire de la même façon</p> <p>Une moindre présence des producteurs en PHT La difficulté d'obtenir les données sur les produits chez certains producteurs interroge sur leur capacité à répondre à des marchés structurés.</p>	<p>Structurer la production en collectif sur certaines productions identifiées (pour commencer)</p> <p>S'appuyer sur les expériences positives pour dynamiser le réseau (Communication, échanges)</p>
	<p>LOGISTIQUE</p>	<p>90% des producteurs livrent leurs produits (19/21 producteurs)</p> <p>Les producteurs disent pouvoir augmenter leur rayon de livraison et la fréquence.</p>	<p>Les producteurs disent généralement manquer de temps pour livrer et commercer.</p>	<p>Travailler sur l'optimisation des livraisons et sur leur rentabilité (évaluation de la logistique et envisager l'appui par un prestataire extérieur ou la réalisation par les producteurs)</p>

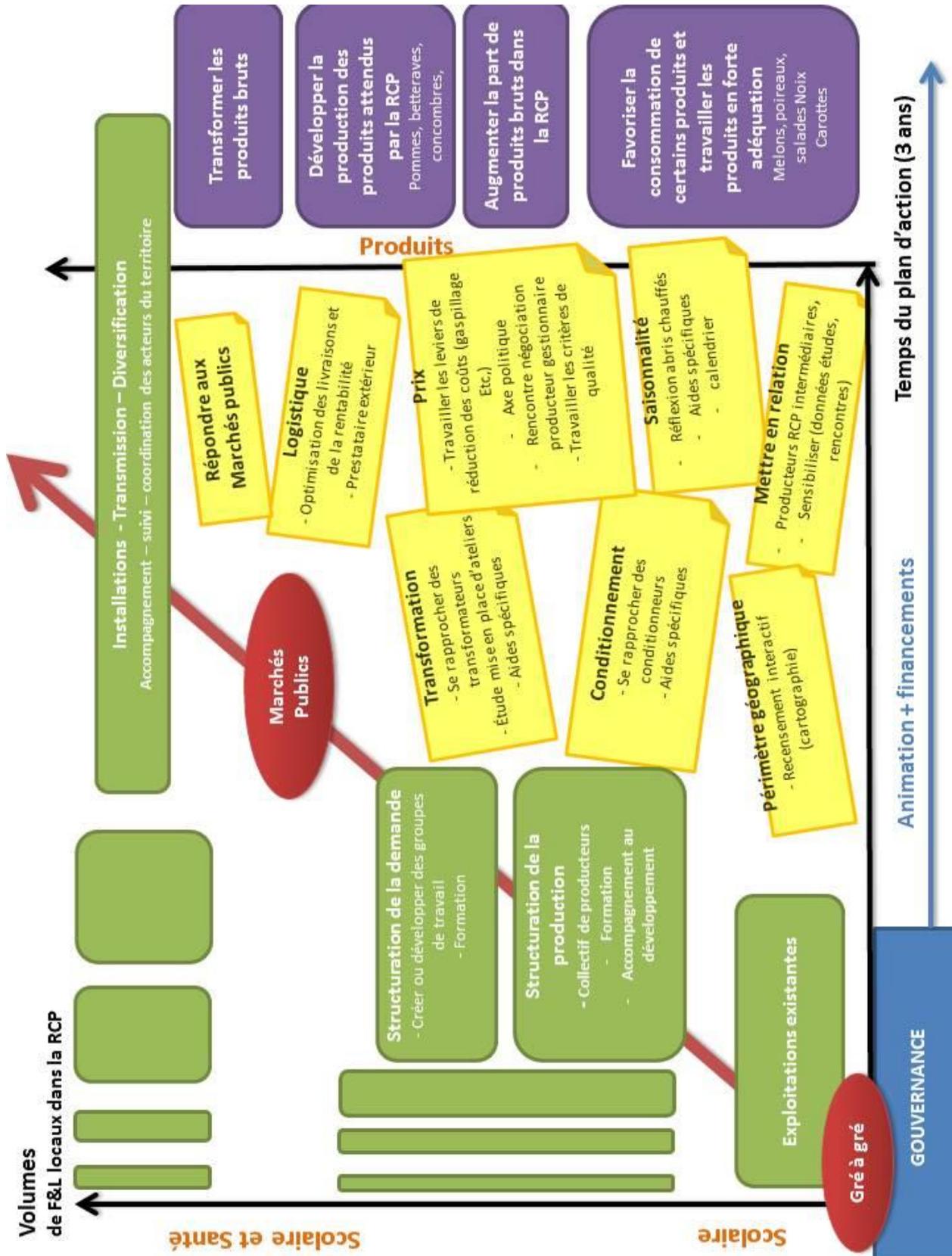
				Etudier l'opportunité d'utiliser des véhicules électriques (lien avec TEPOS)
Adéquation O&D	VOLONTE POLITIQUE	L'ensemble des acteurs politiques partage l'ambition de développer l'utilisation de produits locaux en restauration collective		Mettre en place une gouvernance commune du plan d'action et une animation du projet Trouver des financements par des actions concertées
	PRODUITS	Parmi les produits consommés par la RCP locale, 24 espèces sont produites sur le territoire.	La spécialisation de la filière arboricole ne permet pas de répondre à un marché multi produit	Maraîchage et arboriculture S'appuyer sur quelques produits phares pour développer l'intégration de produits locaux en restauration collective
			La production importante de noix sur le territoire n'est pas attendue par la RCP. Certaines espèces attendues ne peuvent pas être produites sur territoire (banane, ananas, agrumes) Actuellement l'offre locale n'existe pas en fruits et légumes transformés	Structurer les producteurs pour la réponse aux AO dans une action concertée avec les gestionnaires Arboriculture Sensibiliser la RCP et les consommateurs aux produits à base de noix (Formation de cuisiniers à l'utilisation de la noix) Sensibiliser la RCP à l'utilisation en brut de poireaux, haricots, melons ou choux pommes...
		Se référer au tableau de synthèse récapitulative des axes de travail selon les espèces.		
PRIX	Voir prix (RCP)	Le secteur de la santé attend des prix moyens plus faibles que les prix proposés par les producteurs	Définir les critères de qualité pour les F&L pour faciliter l'intégration dans RCP Dans le secteur de la santé, un levier pourrait être de travailler sur la réduction des coûts par le biais du gaspillage alimentaire. (exemple du travail de l'hôpital de Saintonge) Cette action peut également être conduite sur les autres secteurs de la RCP	
LOGISTIQUE	Le créneau horaire de livraison 8h - 10h semble	- Zone de chalandise des producteurs limitée à	Travailler sur un recensement interactif des	

		<p>convenir aux producteurs et aux cuisines Les producteurs et RCP disent être assez flexibles sur les horaires de livraison</p> <p>Le nombre de producteurs sur le SMA est significatif</p> <p>Les points de restauration sont concentrés et proposent un nombre de repas élevé</p>	<p>30km en moyenne PTH :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le nombre de producteurs sur le territoire du PHT est peu élevé - Les points de restauration sont disséminés - Les nombres de repas peu élevés 	<p>producteurs et gestionnaires intégrant le rayon et horaires de livraison</p>
	ORGANISATION ET RESEAU	<p>De nombreux acteurs, gestionnaires ou producteurs ont une expérience sur ce marché</p> <p>L'étude a permis une première sensibilisation de l'ensemble des acteurs aux enjeux du marché local</p>	<p>Faible connaissance des acteurs entre eux (gestionnaires et producteurs, cuisiniers, etc.)</p>	<p>S'appuyer sur ces expériences et en faciliter la diffusion</p>
		OPPORTUNITE	MENACES	PISTES D'ACTION
Environnement de l'étude	VOLONTE POLITIQUE	<p>Un contexte politique favorable :</p> <p>Le PNA Programme National pour l'Alimentation fait de l'ancrage territorial alimentaire une priorité (Objectif 2017: 40% de produits locaux ou BIO en RCP)</p> <p>Des nouveaux projets émergents autour du maraichage sur le territoire (voir tableau multi projet)</p> <p>COP21</p> <p>TEPOS</p>	<p>Difficultés de travailler avec les professionnels du fait de l'abondance de sollicitation sur cette question + charge de travail</p> <p>Réforme territoriale : risque de devoir sensibiliser les nouveaux élus, voir des élus qui ne partagent pas le projet.</p> <p>Mauvaise coordination des projets sur le territoire (voir multi projet)</p>	
	PRODUITS	<p>Voir tableau d'analyse par projet</p>	<p>Structuration de l'offre d'approvisionnement par des départements limitrophes ayant identifiés le potentiel du marché</p>	

	<p>ORGANISATION ET RESEAUX</p>	<p>La réforme territoriale peut conduire à une prise de compétence de la RCP scolaire par les CDC</p>	<p>La réduction du nombre d'acteurs va entraîner la concentration des achats, rendant difficile la réponse au marché par de petits producteurs (diminution probables des marchés de gré à gré)</p> <p>La concentration des achats risque de faire baisser les prix par économie d'échelle</p>	
	<p>DYNAMIQUE DU MARCHÉ</p>	<p>Les groupes privés s'intéressent de plus en plus à la question du local et cherchent à intégrer ce type de production dans leurs achats. L'intégration des produits locaux leur est facilitée par la dispense d'appel d'offre</p> <p>Dans le cadre de la simplification et de la modernisation du code de la commande publique le seuil de dispense de formalités pour les marchés publics passe de 15.000 à 25.000€ (décret n°2015-1163 du 17 septembre)</p> <p>6 porteurs de projets d'installation en maraîchage ont été identifiés sur le territoire d'étude.</p> <p>Le code des marchés publics autorise à réaliser des achats hors marché.</p>		

4.2. SCHEMA SYNTHETIQUE DE PROJET DE DEVELOPPEMENT

Figure 50 : Schéma synthétique de projet de développement



CONCLUSION GENERALE

Depuis le début des années 2000, la question de l'approvisionnement alimentaire de proximité est devenue un enjeu majeur de politique publique pour faire face à plusieurs attentes sociétales :

- Sur le plan économique, l'approvisionnement local participe au maintien des activités rurales et tend à créer de l'activité. Le slogan « nos emplettes sont nos emplois ! » résume à lui seul l'intérêt économique de favoriser les circuits locaux pour développer nos territoires ruraux, alors que la production agricole est de plus en plus inscrite dans des circuits de distribution mondialisés.
- Sur le plan environnemental, l'approvisionnement local vise à réduire l'empreinte carbone des transports en réduisant les déplacements (bien que cet impact soit discutable selon les travaux de l'ADEME (Agence de Développement et de la Maîtrise de l'Energie¹¹³)
- On peut également ajouter à ces attentes, la volonté de mieux connaître l'origine des produits consommés, alors que plusieurs crises sanitaires remettent en question les marchés alimentaires internationaux.

Dans ce contexte, la restauration collective, qui - nous le rappelons - représente plus de 4 milliards de repas par an pour environ 17 milliards d'euros de chiffre d'affaire en France, apparaît comme un levier incontestable de développement de ces circuits commerciaux. Néanmoins, la part actuelle de produits locaux dans la RCP reste faible et difficilement mesurable alors que l'Etat a pour objectif d'atteindre 40% de produits bio ou locaux dans la restauration collective d'ici à 2017.

Ce présent rapport d'étude formule une réponse concrète pour développer l'utilisation des produits maraichers et fruitiers dans la restauration collective publique des territoires du SMA et PHT. Alors que la volonté de développer les relations commerciales entre producteurs locaux et RCP semble partagée par les producteurs comme par les gestionnaires, des freins émergent à mesure que l'on souhaite accroître les volumes de marché.

Dans un premier temps, producteurs et RCP souffrent d'un manque d'information sur le marché et sur l'offre locale pour permettre de faire émerger des échanges réguliers auprès de petites structures sur des marchés publics simplifiés de type gré à gré. Puis, pour répondre à de plus importants volumes, la production doit être organisée collectivement et les producteurs doivent être formés aux instruments d'achats publics et règles de mise en marché liées. De son côté, la restauration collective publique doit poursuivre ses efforts pour faciliter l'intégration de produits locaux. Cela signifie qu'elle peut être amenée à repenser les schémas d'approvisionnement, l'organisation des livraisons et la transformation de produits. Alors que les producteurs actuels trouvent des débouchés satisfaisants, l'installation de producteurs supplémentaires pourrait, à plus long terme, participer à la satisfaction d'une demande croissante.

Au-delà de la réflexion sur l'organisation du marché, cette étude analyse de manière détaillée les forces et faiblesses des principaux produits concernés par ce marché. En étudiant l'adéquation des critères volumes, saisonnalité et prix des principales espèces attendues, ce travail permet d'envisager les difficultés et le potentiel de développement des produits.

Enfin, Il apparaît que les projets de développement du marché doivent être accompagnés par l'ensemble des acteurs impliqués sur ce secteur. Une gouvernance partagée apparaît comme un impératif tant les projets de développement territoriaux présents se recoupent sur la question alimentaire. Cette approche s'inscrit également pleinement dans la volonté de l'Etat de mettre en place des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

¹¹³ Voir à ce sujet le rapport de l'ADEME, Les avis de l'ADEME, http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis_ademe_circuits_courts_alimentaires_proximite_avril2012.pdf

GLOSSAIRE

ANIFELT : Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés.

BOAMP : Bulletin Officiel des Offres et des Annonces des Marchés Publics.

CMP : Code des Marchés Publics.

CNIPT : Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre.

COPIL : Comité de Pilotage.

COTECH : Comité TECHnique.

CRALIM : Comité Régional pour l'Alimentation.

EPCI : Etablissements Publics de Coopération Intercommunale.

FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural.

FEDER : Fonds Européen de Développement Régional.

GEM RCN : Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition.

GIPT : Groupement Interprofessionnel pour la Valorisation de la Pommes de Terre.

GPEMDA : Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires.

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.

INTERFEL : l'INTERprofession de la filière des Fruits Et Légumes frais.

JAL : Journaux d'Annonces Légales.

JOUE : Journal Officiel de l'Union Européenne.

OCM : Organisation Commune des Marchés.

PAC : Politique Agricole Commune.

PAT : Projets Alimentaires Territoriaux.

PNA : Programme National pour l'Alimentation.

PNNS : Programme National Nutrition Santé.

PO : Plan Obésité.

RCP : Restauration Collective Publique.

SNRC : Syndicat National de la Restauration Collective.

SAU : Surface Agricole Utilisée.

SIVOS : Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire.

UTA : Unité de Travail Annuel

LISTES DES FIGURES

- *Figure 1 : Cartographie du territoire d'étude par communautés de commune*
- *Figure 2 : Imbrication des politiques alimentaires publiques*
- *Figure 3 : Définition de la restauration collective*
- *Figure 4 : Modes de gestion de la restauration collective selon les secteurs d'activité*
- *Figure 5 : Répartition des établissements de la restauration collective sur le territoire d'étude SMA et PHT*
- *Figure 6: Parts de marché par secteur d'activité*
- *Figure 7 et 8 : Typologie de la RCP selon le nombre de couverts réalisés*
- *Figure 9 : Organisation de la distribution des repas autour des cuisines centrales par secteurs d'activités*
- *Figure 10 : Organisation de l'approvisionnement de la RCP du territoire*
- *Figure 11 : Organisation des achats et de la distribution des sociétés de restauration collective*
- *Figure 12: Nombre de produits par gammes issus des données d'enquêtes*
- *Figure 13 et 14 : Part de volumes de fruits et légumes bruts et transformés*
- *Figure 15: Volumes de besoins totaux estimés du territoire en fruits et légumes*
- *Figure 16: Volumes de besoins en produits bruts*
- *Figure 17 : Volumes de besoins par espèces en produits bruts et transformés*
- *Figure 18: Approvisionnement en produits bruts et transformés par secteur*
- *Figure 19: Comparatif prix moyen des principaux produits bruts entre le secteur de la santé et du social et le secteur de l'éducation*
- *Figure 20 : Exemple du calendrier des besoins exprimés pour la pomme de terre*
- *Figure 21: Part des dépenses pour les produits frais locaux, dans l'ensemble des dépenses en fruits et légumes frais des établissements intégrant du local*
- *Figure 22: Dynamique des besoins en fruits et légumes par types de gammes*
- *Figure 23: Dynamique des besoins en fruits et légumes locaux et bruts*
- *Figure 24: Les principaux critères de notation des fournisseurs dans les marchés publics*
- *Figure 25: Fréquences de livraison en fruits et légumes*
- *Figure 26: Fréquence de livraison de fruits et légumes par gamme en RCP*
- *Figure 27: Créneaux horaires de livraison privilégiés*
- *Figure 28: Travaillez-vous actuellement avec des producteurs locaux ?*
- *Figure 29: Votre cuisine est-elle équipée d'une légumerie ?*
- *Figure 30: Maraichers et arboriculteurs du territoire*
- *Figure 31: Part de SAU des producteurs du territoire*
- *Figure 32: Recensement des producteurs maraîchers et fruitiers et porteurs de projet selon l'âge*
- *Figure 33: Répartition des producteurs par classes d'âges*
- *Figure 34 : Carte de répartition des producteurs maraîchers et fruitiers sur le territoire*
- *Figure 35: Volumes d'espèces produites sur le territoire*
- *Figure 36: Volumes de production en fruits et légumes bio et conventionnelle du territoire*
- *Figure 37: Volumes de production en fruits et légumes biologiques sur le territoire*
- *Figure 38: Volumes de production en fruits et légumes conventionnels sur le territoire*
- *Figure 39: Evolution de la production maraîchère et fruitière sur le territoire*
- *Figure 40: Perspectives générales des producteurs pour les années à venir*
- *Figure 41: Fréquence des difficultés rencontrées par les producteurs*

- *Figure 42: Les principaux marchés des producteurs du territoire*
- *Figure 43: Transformation et commercialisation de la production*
- *Figure 44: Créneaux horaires de livraison possibles*
- *Figure 45: Etes-vous organisé en réseau avec d'autres producteurs*
- *Figure 46: Les formes d'organisations des producteurs maraichers et fruitiers*
- *Figure 47: Productions et besoins en produits maraichers et fruitiers bruts sur le territoire*
- *Figure 48: Différence production et besoins total (brut et transformés)*
- *Figure 49: Comparatif de prix des produits bruts conventionnels et biologiques avec les prix attendus par la restauration collective publique du territoire*
- *Figure 50 : Schéma synthétique de projet de développement*

LISTES DES TABLEAUX

- *Tableau 1 : Comparatif du coût par assiette dans le secteur scolaire selon les recommandations nutritionnelles*
- *Tableau 2 : La gestion concédée en France par type de structure*
- *Tableau 3 : La croissance du chiffre d'affaire de la restauration collective en gestion concédée*
- *Tableau 4 : Chiffre d'affaire des principales sociétés de restauration collective en France*
- *Tableau 5 : Types de gammes dans la restauration collective*
- *Tableau 6 : Procédures de passation des marchés publics selon le montant du marché*
- *Tableau 7 : Evolutions des principales productions de vergers en Poitou-Charentes et en France*
- *Tableau 8 : Production de noix par département de Poitou-Charentes*
- *Tableau 9 : Répartition des établissements par secteurs d'activité sur SMA et PHT*
- *Tableau 10 : Estimation du nombre de couverts annuels par secteurs d'activité*
- *Tableau 11 : Volume de besoins par secteur d'activité*
- *Tableau 12 : Moyenne de prix des principales espèces maraichères et fruitières attendus par la RCP du territoire, en kg de produits bruts*
- *Tableau 13 : Maraîchers et arboriculteurs sur le territoire*
- *Tableau 14 : Le mode de production chez les maraîchers du territoire*
- *Tableau 15 : Le mode de production chez les arboriculteurs du territoire*
- *Tableau 16 : Répartition des producteurs et porteurs de projet par territoire (en juillet 2015)*
- *Tableau 17 : La surface d'exploitation selon la SAU*
- *Tableau 18 : Les producteurs maraichers enquêtés*
- *Tableau 19 : Les producteurs arboricoles enquêtés*
- *Tableau 20 : Liste des produits maraîchers présents en Charente selon la saisonnalité*
- *Tableau 21 : Prix de vente moyen des espèces produites en biologique*
- *Tableau 22 : Prix de vente moyen des espèces produites en conventionnel*
- *Tableau 23 : Fréquence de livraison et distance actuellement parcourue par les producteurs*
- *Tableau 24 : Fréquence de livraison distance acceptable pour les producteurs*
- *Tableau 25 : Production et estimation des besoins de pommes-de-terre*
- *Tableau 26 : Production et estimation des besoins en carotte*
- *Tableau 27 : Production en haricot*
- *Tableau 28 : Production et estimation des besoins en tomate*
- *Tableau 29 : Production et estimation des besoins en courgette*
- *Tableau 30 : Production et estimation des besoins en oignon*

- *Tableau 31 : Production et estimation des besoins en chou pomme*
- *Tableau 32 : Production et estimation des besoins en betterave*
- *Tableau 33 : Production et estimation des besoins en concombre*
- *Tableau 34 : Production et estimation des besoins en poireau*
- *Tableau 35 : Production et estimation des besoins en salade*
- *Tableau 36 : Production et estimation des besoins en pomme*
- *Tableau 37 : Evaluation du potentiel de mise en marché des principaux produits maraichers et fruitiers*
- *Tableau 38 : Synthèse d'analyse du marché (Type S.W.O.T) et pistes d'action envisageables*

BIBLIOGRAPHIE

AGARD, C. *Comment mettre en place et répondre à des marchés de proximité en restauration collective.*

AGRESTE Poitou-Charentes. *Mémento de la statistique agricole*, Novembre 2014.

AGRESTE Poitou-Charentes. *Recensement agricole 2010 – Chiffres clés*, 2010.
<http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/R5412A16.pdf>

AgroBio Poitou-Charentes, *Rapport d'activité du réseau bio*, 2013, 72p.

AMF 53 et Chambre d'Agriculture de la Mayenne. *Restauration collective : Guide juridique de la commande publique de produits locaux de qualité*, mars 2012, 15p.

Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification CERD. « Diversifier... ? » de Bourgogne – Pommes-Poires - Bien choisir son mode de commercialisation, octobre 2014, < http://www.centre-diversification.fr/client/20026/prod/P_0_20026_202_1417451706.pdf>

Centre d'Etude et de Ressources sur la Diversification CERD. « Diversifier... ? » de Bourgogne - Production et commercialisation de légumes, Une gamme à élaborer, une forte main d'œuvre à envisager, octobre 2014, <http://www.centre-diversification.fr/client/20026/prod/P_0_20026_207_1417452575.pdf>

Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL). *Les productions maraîchères de ceinture verte - Valorisation de la proximité par les circuits courts.* Edition Ctifl. septembre 2007. 78p. (ISBN : 978-2-87911-269-5)

COCURAL, Emilie. *Approvisionnement de proximité en restauration collective en Poitou-Charentes.* 2011/2012.. Master 2 Espaces, Sociétés, Environnement - Spécialité Diagnostic socio-spatial, enjeux environnementaux et prospective territoriale, Université de Poitiers - UFR Sciences Humaines et Arts - Département de Géographie. 140p.

France Agrimer. *Comité stratégique de l'expérimentation fruits et légumes - Avancement de l'instruction des demandes d'aides 2012 concernant les programmes CPER*, 28 février 2012

France AgriMer. *Observatoire des exploitations fruitières – Données 2012*, décembre 2013. <http://www.franceagrimer.fr/content/download/28381/250975/file/SYN-OBS-FRUIT-2012.pdf>

France Agrimer et Interfel. *Prospective Filière française fruits et légumes.* Décembre 2012, 253p.

Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, avril 2012, 137p.

HARDY, Catherine. L'agriculture biologique : Le Bio en progression. *AGRESTE Poitou-Charentes – Recensement agricole 2010*, février 2013, numéro 2, p1-4.

HARDY, Catherine. Progression des surfaces plantées en noyers. *AGRESTE Poitou-Charentes – Inventaire National des Vergers 2013*, septembre 2015, numéro 2, p1-4.

Hélène Vigouroux. Les importations de jus soutiennent la consommation de fruits. *Agreste Conjoncture*, Juillet 2010, Synthèses n°2010/118, p.1-10

INTERFEL. *Le marché des fruits et légumes frais en RHD : Quelques repères*, <http://www.interfel.com/medias/plaquetteflenrhd.pdf>

INTERFEL. *Recommandations CCC-Interfel pour les marchés publics en fruits et légumes frais*, 20p.

MAROT, Marie-France. Des rendements très affectés par la sécheresse printanière, *AGRESTE Poitou-Charentes - Charente : Panorama 2011*, mars 2012, N°6, p1-2.

MAROT, Marie-France. L'arboriculture : reconstitution du verger au profit des noyeraies, *AGRESTE Poitou-Charentes – Recensement agricole 2010*, janvier 2013, numéro 1, p1-4.

MAROT, Marie-France. Les exploitations melonnières : Le melon en Poitou-Charentes toujours numéro un, *AGRESTE Poitou-Charentes – Recensement agricole 2010*, juin 2012, Numéro 16, p1-4.

MAROT, Marie-France. Poitou-Charentes : 1^{er} producteur français de melons avec 61 000 tonnes, *AGRESTE Poitou-Charentes – La filière melon en 2008*, octobre 2009, N°22, p1-2.

MEAUDE, Mélanie. *Quelques repères technico-économiques en production de légumes biologiques en Poitou-Charentes*, MAB 16.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, *Communiqué de presse : Stéphane LEFOLL récompense les 19 lauréats retenus dans le cadre de l'appel à projets du Nouveau Programme National pour l'Alimentation*, 27 février 2015

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. *Liste des organisations de producteurs du secteur des fruits et légumes*, juillet 2014

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, *Programme National pour l'Alimentation notre modèle à de l'avenir*, 19p.

Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie - DGCCRF. *Panorama de la grande distribution alimentaire en France. DGCCRF éco*, février 2014, N°25, p1-9.

MSA Caisse Centrale de Bagnole. *La population des exploitants et chefs d'entreprises agricoles en 2012*, 12 mars 2013.
<<http://www.msa.fr/lfr/documents/98830/28556362/La+population+des+exploitants+agricoles+en+2012.pdf>>

Restauration et Approvisionnement Local Identifier des Systèmes Adaptés aux Besoins (REALISAB). *Règlementation sanitaire pour vendre à la restauration collective*, avril 2014, 4p.

REY, Patrick et TIROLE, Jean. *Régulation des relations entre fournisseurs et distributeurs*. La Documentation française. Paris, 2000. 92p. (ISBN : 2-11-004730-5)

Union Nationale des Producteurs de pommes de terre (UNPT) et Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre. *Campagne 2012-2013 - Production française de pommes de terre de conservation en forte baisse*, 07 décembre 2012.
[http://www.producteursdepommesdeterre.org/upload/fckeditor/COMMUNIQUE%20DE%20PRESSE_UNPT_CN_IPT_071212\(1\).pdf](http://www.producteursdepommesdeterre.org/upload/fckeditor/COMMUNIQUE%20DE%20PRESSE_UNPT_CN_IPT_071212(1).pdf)

Union Interprofessionnelle pour la Promotion des Industries de la Conserve Appertisée (UPPIA), *La conserve et la restauration*, 32p.

LIENS UTILES

RESTAURATION COLLECTIVE

Syndicat National de la Restauration Collective SNRS	http://www.snrc.fr/4-une-restauration-sociale.html
API	http://www.api-restauration.fr/
COMPASS	http://www.compass-group.fr/restauration/collective/compass-group
SODEXO	http://fr.sodexo.com/frfr/default.aspx
ELIOR	http://www.elior.com/nous-rejoindre/elior-recrute
Les 7 Epis restaurant	http://www.les7epis.fr/index.php?page=restaurant-bio
Restau'Co	http://restauco.fr/index.php
SNERS Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services	http://www.sners.fr/index.php?target=connaitre&action=showCollective
Cuisine Collective Magazine	http://www.cuisinecollective.fr/
Association Régalade	http://www.associationregalade.fr/

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Fédération Nationale d'Agriculture Biologique	http://www.fnab.org/
Penser Bio	http://www.penser-bio.fr/
Repas Bio	http://www.repasbio.org/
Restauration Bio	http://www.restaurationbio.org/

INTERMEDIAIRE et MAGASINS

Groupe POMONA	http://www.groupe-pomona.fr/activites/grossiste-fruits-legumes-terre-azur
O'TERA	http://www.o-tera.com/qui-sommes-nous/reseau-magasins-franchise-circuit-court/
LA BELLE FERMIERE	http://www.labellefermiere.com/

PRODUCTION MARAICHERE ET FRUITIERE

Union Nationale des producteurs de pommes de terre	http://www.producteursdepommesdeterre.org/static/production_fr
CTiFL Centre Technique au service de la filière fruits et légumes	http://www.ctifl.fr/Accueil.aspx

INSTITUTIONNEL

AGRESTE	http://agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/poitou-charentes/
INTERFEL	http://www.interfel.com http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/qui-sommes-nous/presentation-d-interfel
Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre CNIPT	http://www.cnipt.fr/
Réseau rural	http://www.reseaurural.fr/gtn/alimentation-agriculture ; http://www.reseaurural.fr/gtn/alimentation-agriculture
Unilet Interprofession des légumes en conserve et surgelés	http://www.unilet.fr/production.php
FranceAgriMer	http://www.franceagrimer.fr/filiere-fruit-et-legumes/La-filiere-en-bref/Production
Anifelt Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et légumes transformés	http://www.anifelt.com/qui-sommes-nous.php

PLATEFORME VIRTUELLE

Achat local conso Rhône-Alpes	http://www.achatlocal-consorhonealpes.com/Rechercher-un-fournisseur.50.0.html
Produits locaux dans l'Aisne	http://www.aisne-produitslocaux.fr/modules/acheter/index.php?id=4&moiscale=12
Somme-Produits Locaux	http://www.somme-produitslocaux.fr/modules/catalogue/index.php?idcat=48
Acheter à la source	http://www.acheteralasource.com/vente-directe-producteur/fruits#Poitou-Charentes

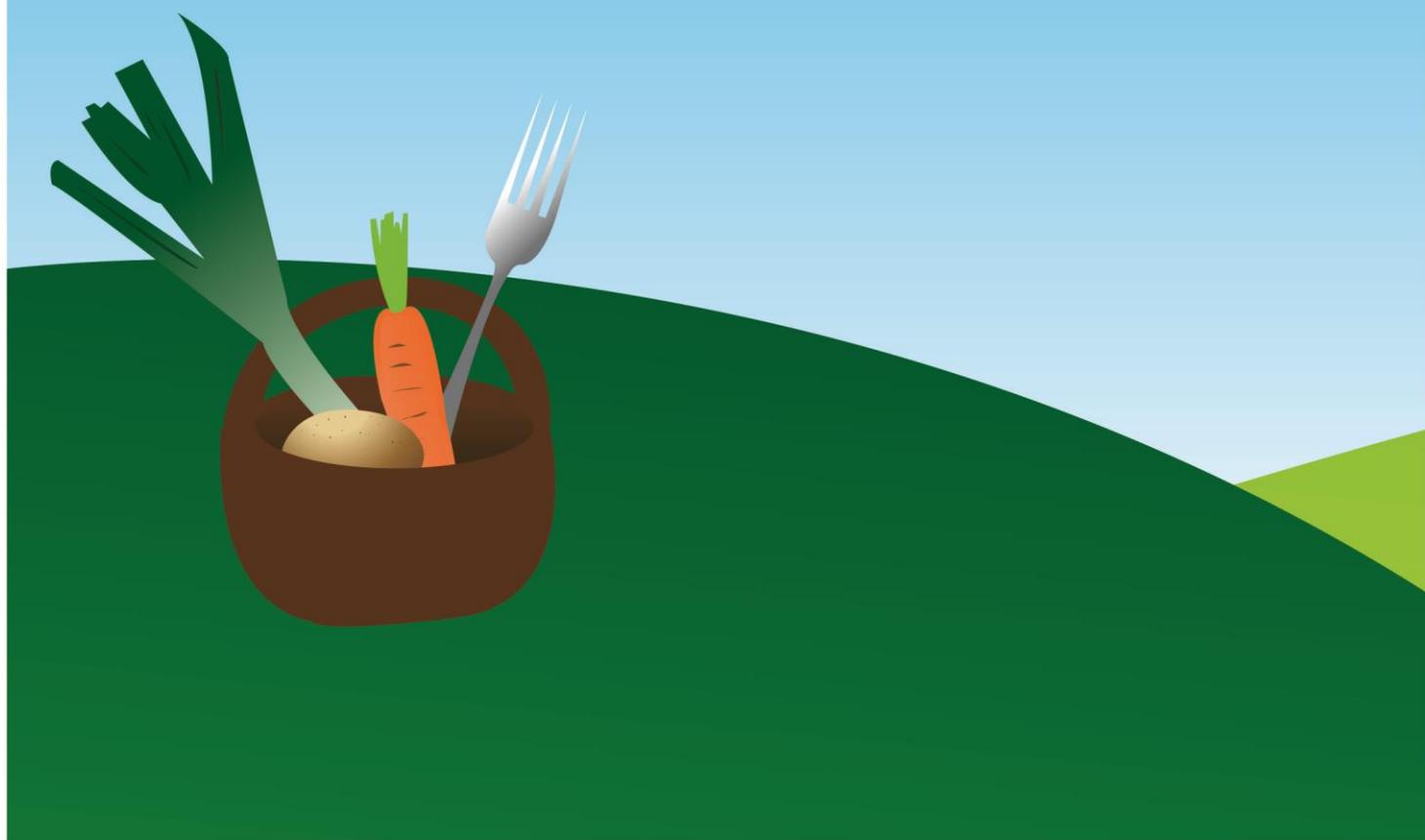
REGLEMENTATION STATS

Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition GEMRCN	http://www.gemrcn.fr/
INSEE	http://www.bdm.insee.fr/bdm2/affichageSeries.action?idbank=001658579&page=graphique&codeGroupe=1422&recherche=idbank

Cette étude menée par la Chambre d'Agriculture de la Charente, en partenariat avec le Syndicat Mixte de l'Angoumois et Syndicat du Pays Horte et Tardoire, est une réponse pratique pour lever les freins au développement de l'utilisation des produits locaux maraichers et fruitiers dans la restauration collective publique du territoire d'étude.

Ce travail propose dans un premier temps de faire la synthèse des enjeux et du cadre réglementaire lié au marché de la restauration collective publique et des circuits de proximité. Il définit également le marché et les filières maraichères et fruitières sur le plan national avant de s'intéresser précisément aux spécificités du marché du territoire local. Le regard est notamment porté sur l'organisation et le profil des acteurs, leurs moyens de transformation et de distribution, les circuits commerciaux existants, la dynamique des marchés mais aussi la connaissance des acteurs et leur volonté et difficultés pour développer ces produits maraichers et fruitiers locaux dans la restauration collective publique.

Cette étude est le résultat de nombreux échanges et entretiens avec les producteurs, élus et gestionnaires de la Restauration Collective Publique du territoire.



Avec le soutien financier :



CHARENTE
LE DÉPARTEMENT