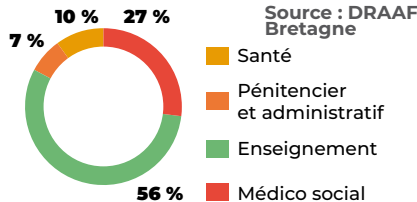




## DÉFINITIONS

En Bretagne, la restauration collective (restau-co) publique représente 179 millions de repas annuels. Elle se répartit en différents grands secteurs :



CATÉGORIES	TYPE D'ÉTABLISSEMENT	RESPONSABILITÉ
<b>Restauration scolaire publique</b>	Restaurant scolaire municipal (crèche, école maternelle et primaire)	Maire ou intercommunalité selon la compétence
	Collège	Conseil Départemental
	Lycée	Conseil Régional
	Université	État/CROUS
<b>Restauration scolaire privée</b>	Ecole, collège, lycée privés	OGEC
<b>Restauration médico-sociale</b>	Hôpital	Conseil d'administration de l'établissement
	Maison de retraite	Mairie ou intercommunalité selon la compétence
<b>Restauration d'entreprise</b>	Administration	État
	Entreprise privé	Comité d'entreprise ou direction
<b>Autres</b>	Armée, prison	État, via le ministère compétent

La colonne **responsabilité** est importante. Elle renseigne sur l'acteur qui donne les orientations politiques. La question centrale est « Quel pourcentage de produits bio-locaux souhaitent-ils ? » A noter également que des initiatives individuelles de chef.fe.s de restauration peuvent également faire évoluer les approvisionnements.

## MODE DE GESTION

Il existe deux types de gestion :

- **Directe** : confection des repas gérée en interne par l'établissement ou la collectivité.
- **Concédée** : gestion déléguée à un prestataire extérieur public ou privé (ex : cuisine centrale, Sodexo, Elior, API...), qui assure la restauration, l'encadrement des équipes et les approvisionnements.

## PRODUITS BIO PHARES EN RESTAU-CO



## PROJECTION DE VOLUMES

► **ANNUELS POUR UNE STRUCTURE DE 100 ÉLÈVES DE PRIMAIRE :**

♦ **Légumes** : 2 900 Kg de légumes bruts annuels. Avec quelques volumes structurants :

- 930 Kg de pommes de terre
- 290 kg de courges
- 135 Kg de tomates
- 140 Kg de carottes
- 120 Kg d'oignons
- 95 Kg de poireaux
- 70 Kg de concombre

♦ **Fruits** : 130 Kg de pommes

♦ **Produits laitiers** : 1 500 pots de yaourts et 1 500 pots de fromages blancs (de 125g généralement).

♦ **Viande** : 300 kg de bœuf, 60 Kg de veau, 200 Kg de volaille, 270 Kg de porc.

► **POUR UN SERVICE DE 200 ÉLÈVES DE PRIMAIRE :**

♦ **Julienne de légumes** : 34 Kg de légumes frais

♦ **Sauté de porc** : 14 Kg

♦ **Carottes rappées** : 16 Kg

# LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE

## LÉGISLATION

Deux lois cadrent les exigences sur les approvisionnements en restauration collective : la loi EGAlim et la Loi Climat & Résilience.

Voici les mesures devant être appliquées :

- Depuis 2022, s'approvisionner à 50 % en produits durables et de qualité dont 20 % en Bio (taux calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires)
- Depuis 2024, s'approvisionner à 60 % en viande et poissons durable et de qualité.

Sont qualifiés durable & de qualité les labels suivants :



- Proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien depuis 2019.

## COÛTS



**2,21 €**

c'est le coût moyen des denrées alimentaires pour 1 repas

Cela représente seulement 1/4 du coût du repas, le reste se répartit de la manière suivante :

- 4.25 € : charges de main d'œuvre
- 0.74 € : charges de fonctionnement
- 1.08 € : investissement

Source : Coût complet de la restauration scolaire, Basic 2023

## RECOMMANDATIONS

### • DES EXEMPLES DE CONDITIONNEMENT ET DE CALIBRE

#### Viande

**Sauté :** 40 g

**Emincé :** 20 g

**Haut de cuisse de poulet :** 150 à 200 g

**Steak haché :** 100 à 120 g

**Saucisse type chipolata :** 50 à 60 g

**Conditionnement :** en poche sous vide ou caissettes

#### Produits laitiers

**Yaourt et fromage blanc :** 100 à 125 g

**Seau de yaourt et de fromage blanc :** 5 Kg

**Conditionnement :** par lot de 25 pots ou en seau

#### Légumes et fruits

**Produits frais, bruts**

**Conditionnement :** en cagette de 10 à 12 kg

#### Épicerie

**Céréales et légumineuses :** sac de 5 kg

**Conserves :** boîte 5/1

**Huiles :** 5 L

**Pain :** 800 g à 1 kg (tranché ou non)

## MATÉRIEL FACILITANT POUR VENDRE EN RESTAU-CO

- ▶ laveuse à légumes
- ▶ chambre froide de stockage
- ▶ trancheuse à pain

## OBLIGATIONS

Statut de l'atelier sur la ferme	A QUI LA FERME PEUT-ELLE VENDRE ?		
	CUISINE SUR PLACE	CUISINE EN DÉROGATION	CUISINE AGRÉE
<b>Fromagerie / Atelier découpe ou transformation viande</b>			
<b>Atelier en dérogation d'agrément</b>	Oui		Non
<b>Atelier agréé CE</b>		Oui	
<b>Œufs</b>			
<b>Elevage soumis à agrément avec centre emballage agréé</b>		Oui	
<b>Elevage déclaré</b>		Non	
<b>Produits végétaux</b>			
<b>Déclaration</b>		Oui	

## VENDRE À LA RESTAU-CO

### • LES MARCHÉS PUBLICS

La mise en concurrence des fournisseurs est obligatoire pour la restauration collective publique. Cependant, en dessous d'un certain seuil (40 000 € sur la durée de leur marché alimentaire global), les restaurants peuvent choisir leurs fournisseurs de manière informelle. La réponse aux appels d'offre n'est donc pas nécessaire mais elle devient inévitable pour travailler avec des grosses structures, sur des volumes importants. Cela peut aussi amener de la visibilité aux producteurs quant aux besoins, sur plusieurs années.

### • LE RÉFÉRENCIEMENT POUR LA GESTION CONCÉDÉE

Le référencement est une procédure à faire auprès des sociétés de restauration. Le réseau GAB-FRAB est là pour accompagner les producteur.trice.s dans les deux cas, si besoin.

### COMMENT SE DIFFÉRENCIER DES AUTRES FERMES ?

- ▶ Par le goût ! Pour convaincre une cuisinière, rien de mieux que de faire goûter vos produits
- ▶ Parce que vous fournissez Bio ET local
- ▶ Apporter un partenariat
- ▶ Promouvoir vos capacités d'adaptation aux besoins, de réactivité
- ▶ Faire connaître votre produit, votre ferme, votre histoire
- ▶ Proposer des outils de communication pour se présenter et présenter son produit
- ▶ Proposer des animations sur le temps du midi
- ▶ Récupérer ses contenants, proposer du vrac

### • SE REGROUPER, MUTUALISER

Des structures collectives de producteur.trice.s existent dans certains départements Bretons. Ce sont elles qui répondent aux marchés publics et font l'interface commerciale entre les restaurations collectives et les fermes. Contactez les chargées de missions « restauration collective » des GAB pour en savoir plus sur les dynamiques collectives de votre département.

## IMPACT CLIMATIQUE D'UN APPROVISIONNEMENT BIO ET LOCAL POUR LA RESTAU-CO ?



Le collège de la fontaine Blanche à Plougastel, avec 480 couverts a choisi d'augmenter ses services de yaourt en bio à hauteur de 60 % tout en privilégiant l'achat en vrac, de travailler ses assaisonnements de crudités avec de l'huile de colza bio, de proposer du concombre seulement en saison et en bio ce qui a permis d'économiser en 1 an 630 kg CO<sub>2</sub>e.

## HORAIRES DE LIVRAISON

Le plus souvent le matin, entre 7h et 11h.

## DÉMARCHER LA RESTAU-CO

### Objectif : négocier un premier test !

- ▶ Contacter le standard de la mairie ou de l'établissement, demander à parler à la personne en charge du restaurant scolaire / au chef
- ▶ Faire du porte à porte (avant 10h - après 14h) avec des échantillons
- ▶ Contacter les élus, aller à leur rencontre lors d'événements
- ▶ Trouver des ambassadeurs (élèves, parents d'élèves, agents, etc.)
- ▶ Avoir une alerte sur les marchés publics en cours, avec des mots clés ciblés (site megalis.bretagne.bzh)
- ▶ Contacter les groupements de producteur.ice.s de votre département



réseau  
**GAB-FRAB**

### Pour en savoir plus sur l'Agriculture Bio

→ Contacter le Groupement d'Agriculteurs Biologiques de votre département

#### ▶ CÔTES D'ARMOR

GAB 22 • 02 96 74 75 65

#### ▶ FINISTÈRE

GAB 29 • 02 98 25 80 33

#### ▶ ILLE ET VILAINE

Agrobio 35 • 02 99 77 09 46

#### ▶ MORBIHAN

GAB 56 • 02 97 66 32 62

Ils soutiennent la bio en Bretagne :



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»

