



ardèche
LE DÉPARTEMENT

Prospective territoriale et dispositif d'accompagnement pour une transition alimentaire en Ardèche

PHASE 1 : Diagnostic du système alimentaire ardéchois

Juin 2020

Fiche FOCUS

RESTAURATION HORS DOMICILE



RAPPELS SUR LA STRUCTURE DU MARCHÉ DE LA RHD

Au sein de la restauration hors domicile, on distingue plusieurs segments :

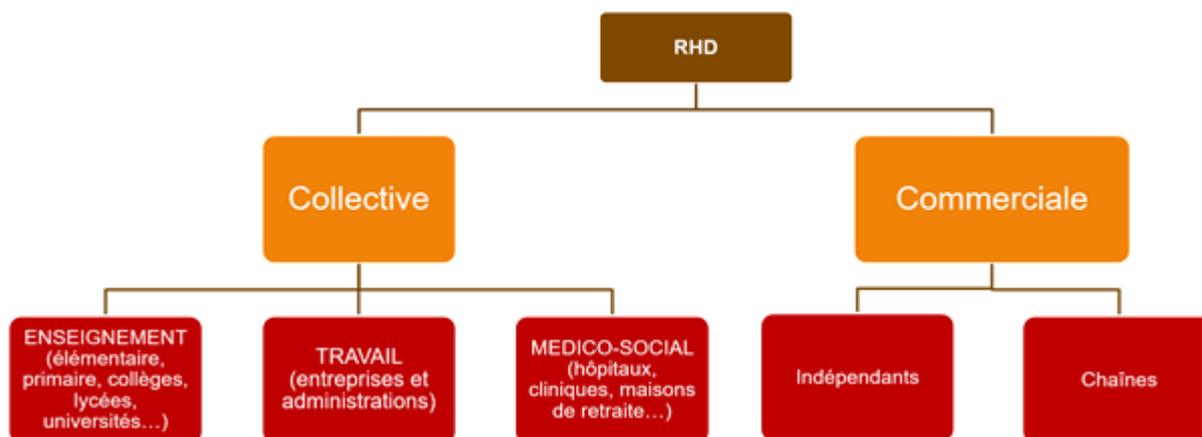


schéma : TERO

Dans chacun de ces segments, on peut trouver des établissements publics ou privés, ainsi que des établissements en gestion directe ou concédée à une société de restauration ("SRC").

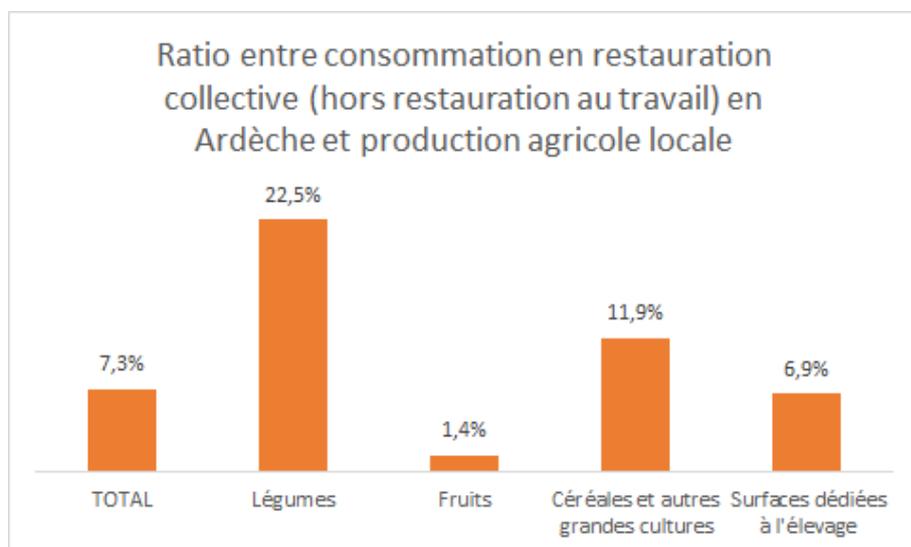
LA RESTAURATION COLLECTIVE EN ARDÈCHE

CHIFFRES CLÉS ET CONVERSION EN ÉQUIVALENTS SURFACE

En Ardèche, la **restauration scolaire** (écoles maternelles et primaires, collèges et lycées) représente environ **3,2 millions de repas par an**, la restauration **en maisons de retraites**, **3,1 millions de repas par an** et la restauration **en établissement hospitaliers**, **3 millions de repas par an**.¹

La restauration collective (hors restauration au travail, c'est à dire d'entreprise et administrative, pour laquelle nous ne disposons pas de chiffres) représente donc un volume global de près de **10 millions de repas par an**.

A l'aide du convertisseur PARCEL©², nous avons estimé les surfaces agricoles correspondantes :



- Si on relocalisait l'approvisionnement de l'ensemble des repas de la restauration collective en Ardèche, cela représenterait globalement **7,3% de la SAU**, et, par production :
- **22,5% des productions de légumes**,
- **1,4% des fruits**,
- **12% des céréales et autres grandes cultures**
- **et 6,9% des surfaces dédiées à l'élevage** (fourrages, prairies et surfaces toujours en herbe).

¹[Approvisionner la restauration collective](#), site de la Chambre d'agriculture d'Ardèche

² [PARCEL - Accueil](#), outil développé par Terre de Liens, la FNAB et le BASIC

Le calcul est détaillé dans le tableau ci-dessous :

SECTEUR	SCOLAIRE	MAISONS de RETRAITE	HÔPITAUX	TOTAL		
Estimation du nombre de repas / an (millions)	3,2	3,1	3	9,3		
Estimation du nombre de repas / jour	23000	8500	8200	39700		
Equivalent surface agricole nécessaire calculé avec le convertisseur PARCEL (en ha)					Surfaces agricoles en Ardèche (en ha) - Agreste 2017	% de la SAU départementale
TOTAL	2110	3320	3350	8780	120400	7,3%
Légumes	20	43	35	98	435	22,5%
Fruits	22	35	31	88	6338	1,4%
Céréales et autres cultures (oléagineux et protéagineux)	250	510	520	1280	10752	11,9%
Elevage (fourrage/ prairies/STH)	1820	2740	2770	7330	106390	6,9%

A noter : moins de 200ha suffisent à produire les fruits et légumes pour la restauration collective ardéchoise.

Ces chiffres permettent de donner des ordres d'idées et de confirmer que, **dans l'absolu, les surfaces agricoles locales sont susceptibles d'approvisionner la restauration collective ardéchoise.** Toutefois, cette analyse basée uniquement sur les surfaces agricoles ne prend pas en compte la réalité et la complexité des circuits de distribution propres à la restauration collective : les variétés, les types de produits, les conditionnements, les prix pratiqués (prix de la restauration collective faibles en comparaison de ceux pratiqués à l'export ou en circuits courts), les problématiques d'équilibre matière pour la viande, la présence d'outils de transformation adaptés, l'organisation logistique, etc.

Plusieurs initiatives se développent sur le territoire pour développer une restauration collective plus durable, en lien notamment avec les obligations de la Loi EGalim :

- Le Conseil départemental, qui gère les 1,2 millions de repas servis par an dans les collèges, a lancé un plan “Mon Collège s’engage”, dont l’objectif est que les assiettes comportent au moins 50 % de produits locaux - bio ou sous signe de qualité - d’ici 2021. 17 collèges (sur 39 dont 26 publics) sont déjà signataires. Un nouveau logiciel de gestion des achats et des stocks a été mis en place et devrait permettre de générer des statistiques sur la qualité et l’origine des approvisionnements à partir de la rentrée de septembre 2020. Par ailleurs, un groupement d’achat a été mis en place dans le but de réaliser des économies d’échelle et d’assurer des volumes aux producteurs locaux mais également de donner accès à tous les collèges aux mêmes produits (ce qui favorisera les plus petits collèges qui faute de volume suffisant ne pouvaient pas forcément se fournir en tout)³
- Le Conseil Régional propose une opération “La Région dans mon Assiette” qui encourage les lycées à avoir recours à des produits régionaux et à s’approvisionner via la Centrale d’Achat Régionale (lancée en 2017)⁴
- Plusieurs intercommunalités réalisent des études, des états des lieux et mettent en place des actions pour développer l’approvisionnement durable et de proximité en restauration collective (Communauté de Communes du bassin d’Aubenas, Communauté de Communes Rhône-Crussol...)
- Le projet collectif L’Assiette et le Territoire (coordination par l’INRAE C.Lamine) actualise en 2020 un état des lieux qualitatif de 2013
- Une légumerie départementale qui conditionnerait des produits issus des filières courtes locales pour fournir les restaurants scolaires de la totalité des collèges ardéchois, était à l’étude en 2018/2019.

³ Site internet du Conseil Départemental d’Ardèche
http://www.ardeche.fr/cms_viewFile.php?idtf=5222&path=54%2F5222_660_depliant-colleges-2019-deplianta6.pdf

http://www.ardeche.fr/cms_viewFile.php?idtf=11552&path=00%2F11552_063_Dossier_reliefs-96-web.pdf

⁴ Site internet du Conseil Régional <https://www.auvergnerhonealpes.fr/actualite/55/25-la-region-dans-mon-assiette.htm>

Comme partout en France, il est intéressant de noter que les établissements de restauration sont rarement en mesure de fournir des données précises et fiables relatives à la part de produits de qualité ou locaux (part de bio, de label rouge, de "local", etc.). Les infos communiquées sur les sites internet des collectivités ou collectées par voie d'enquêtes sont souvent déclaratives. Il peut donc y avoir un écart important par rapport aux achats réellement effectués.

De plus, on observe **une disparité de méthodes et d'indicateurs pour suivre les pratiques d'approvisionnement des établissements**. Par exemple, pour mesurer les pourcentages d'achats bio ou locaux, certains raisonnent en nombres de composantes, d'autres en volumes (kg) et d'autres en achats (€). La définition du local varie d'un établissement à l'autre. De ce fait, les résultats ne sont pas comparables d'un établissement à l'autre, ni « agrégeables » pour avoir un suivi global des résultats et de leur évolution à l'échelle d'un territoire.

Pour rappel, la Loi EGalim prévoit deux dispositions relatives au suivi des approvisionnements :

- depuis janvier 2020, l'obligation de communiquer, au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique sur la part des produits entrant dans le 50% de "durable" prévue dans la Loi ;
- la réalisation d'un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues. A l'heure où nous rédigeons ce rapport, nous sommes toujours en attente d'un arrêté précisant les modalités de transmission des éléments pour ce bilan statistique.

Concrètement, cela signifie que chaque établissement doit être en capacité de mesurer les montants d'achats HT de chaque signe « éligible aux 50% » ainsi que le montant du total des achats alimentaires.

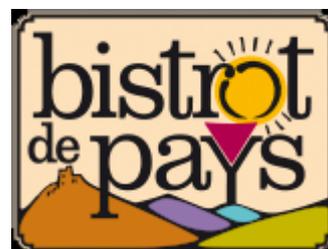
Dans ce contexte, des outils sont en train de se mettre en place et de s'adapter avec par exemple les logiciels de gestion des achats et de la production en restauration (par ex : EASILYS, Salamandre, VICI aidomenu, MERLIN...).

C'est notamment le cas du Conseil Départemental pour les collèges et du Conseil Régional pour les lycées. On ne dispose donc pas, à ce jour, de données départementales pour dresser un état des lieux initial des approvisionnements de qualité en restauration collective, mais cela devrait se mettre en place durant les prochains mois.

LA RESTAURATION COMMERCIALE EN ARDÈCHE

L'Ardèche compte près de 550 restaurants traditionnels, dont environ 150 engagés dans des démarches de qualité, soit près de 30%⁵ :

- 35 Goûtez l'Ardèche
- 16 Bistrots de Pays®
- 10 "Toqués d'Ardèche"
- 26 "Les Logis"
- 5 étoilés
- 42 maîtres restaurateurs
- et 8 fermes auberges.



Le réseau Bistrots de pays en Ardèche⁶

De nombreuses **démarches valorisent donc la gastronomie, la qualité, le "bien-manger" et les produits ardéchois en restauration traditionnelle**. Selon plusieurs acteurs, il semble que la Loi EGalim, qui s'adresse aux établissements de restauration collective, génère une dynamique globale d'amélioration de la qualité et de la prise en compte du développement durable (origine, labels, déchets, végétalisation des repas, etc.)

⁵ Site internet "Emerveillés par l'Ardèche" : [Restaurant Ardèche : restaurant gastronomique en Ardèche](http://RestaurantArdèche.com)

⁶ <https://www.bistrotdepays.com/ardeche>

et “tire aussi la restauration commerciale vers le haut”⁷. En effet, au delà de cette loi, il y a aussi des attentes sociétales fortes et grandissantes sur ces sujets. De plus, les chefs voient désormais davantage de jeunes (tranche 25-35 ans notamment) fréquenter leurs restaurants et en recherche de produits “authentiques”.

Quatre établissements en Ardèche proposent des formations initiales (Bac Pro ou CAP Cuisine): les lycées hôteliers de Largentière et de Bourg Saint Andéol et les CFA d’Annonay et de Lanas. Pour mémoire, on compte 42 établissements de ce type dans la région AuRA.

Comme partout en France, les restaurateurs ardéchois doivent faire face à une pénurie de main d’oeuvre (en particulier pour le service). Pour certains chefs, cette pénurie se résorbera si on redonne de la valeur et du sens aux métiers de la restauration.

MISE EN RELATION DE L’OFFRE ET LA DEMANDE EN RESTAURATION HORS DOMICILE

Ces 10 dernières années, on a vu fleurir sur les territoires un grand nombre de plateformes pour mettre en relation l’offre et la demande en restauration hors domicile. Les stratégies adoptées sont diverses : plateformes physiques ou virtuelles, à échelle régionale ou plus locale, 100% bio ou mixtes, multiproduits ou spécialisées, etc.

Ces organisations correspondent en général à une demande des établissements et des producteurs d’avoir une solution alternative entre :

- des grossistes (catalogue complet, volumes et logistique sécurisés, achats centralisés et standardisés)
- ou des producteurs individuels (gammes restreintes, capacités de volume et d’organisation logistique limitées).

Les retours d’expériences en France nous montrent que les modèles économiques de ces plateformes sont souvent fragiles et qu’un soutien financier public au démarrage s’avère indispensable.

Ainsi en Ardèche, la plateforme D’Ardèche et de Saison (DADS) a été créée en 2012 et a démarré son activité en 2014. **Elle atteint en 2018 un chiffre d’affaires de 800000€**, ce qui lui permet d’approcher l’équilibre financier. Elle travaille aujourd’hui avec 120 fournisseurs. Son offre est **100% locale et 25% des produits sont labellisés** (AB ou autres SIQO type Label Rouge). Avec 5,8 ETP et 2 véhicules de livraison en propre, elle couvre actuellement 80% du département (qui correspond à 90% en termes de population).

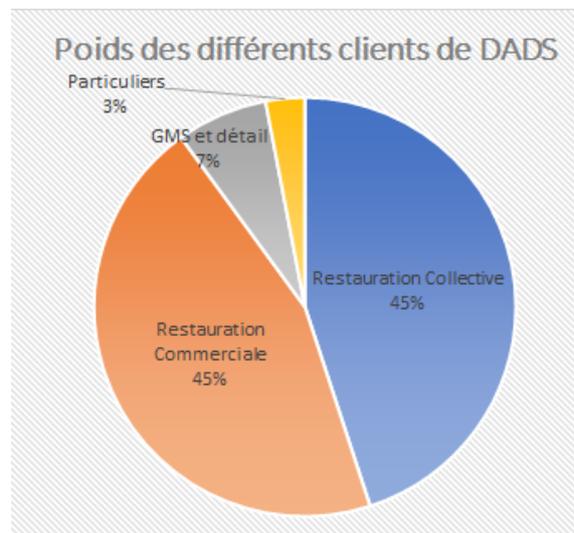


⁷ Echanges et interventions lors du Mix Foud’Ardèche



Carte TERO : les plateformes de producteurs approvisionnant la RHD en AuRA

Contrairement à d'autres plateformes en France, souvent concentrées sur le débouché de la restauration collective et en particulier scolaire, DADS a fait le choix de **diversifier ses débouchés entre restauration collective et commerciale**, et de manière plus anecdotique à ce jour, vers les magasins et particuliers. A titre de comparaison, la restauration commerciale représente en moyenne seulement 5% du chiffre d'affaire des plateformes du réseau Manger Bio.



Depuis 2017, le nombre de clients en restauration commerciale a fortement augmenté et cette stratégie apparaît gagnante dans un territoire touristique comme l'Ardèche, dans le sens où **le creux estival de la restauration collective est largement compensé par la restauration commerciale**. En termes de perspectives, D'ardèche et de Saison envisage de développer les ventes en GMS et à destination des particuliers (paniers en entreprise). Pendant la crise sanitaire (en cours à l'heure où nous rédigeons ces lignes), DADS a d'ailleurs été mobilisée pour approvisionner les grandes et moyennes surfaces⁸.

⁸ [Vous êtes producteur fermier et vous rencontrez des difficultés pour écouler vos produits ?](#), site internet de la Chambre d'Agriculture : "Nous avons mobilisé la SCIC D'Ardèche & de Saison pour livrer les grandes et moyennes surfaces afin qu'elles mettent en rayons, en priorité, les produits des fermes ardéchoises."

Enfin, on peut noter que l'opération du département "Mon collègue s'engage" contribue fortement au développement de la plateforme, qui livre déjà 23 collèges (sur 26 collèges publics en Ardèche) et est attributaire de lots importants pour les collèges en 2020.

RESTAURATION HORS DOMICILE : QUELS ENJEUX POUR LA TRANSITION ALIMENTAIRE ARDÉCHOISE?

La restauration hors domicile, et plus particulièrement la restauration collective, est devenue en quelques années **un sujet politique majeur** : politiques locales (échelons municipal, intercommunal, départemental et régional) et nationales (lors des élections présidentielles et puis à travers la loi EGalim) s'en sont saisi.

Parallèlement, les citoyens s'intéressent de plus en plus à ce qu'il y a dans les assiettes. Les **convives et/ou leurs familles s'impliquent et interpellent les élus** ; ils dénoncent l'origine et/ou la qualité des ingrédients ou bien le caractère industriel de la production dans certaines cuisines. Des collectifs fleurissent (parents d'élèves, étudiants...) et "font bouger les lignes" en termes de qualité dans de nombreuses villes⁹. Les médias également s'emparent du sujet. La confection des repas est amenée à devenir plus transparente, la cuisine n'est plus une "boîte noire". En restauration commerciale également, les cuisines s'ouvrent, au sens propre comme au figuré.

Toutefois, la contribution de la RHD à la transition alimentaire d'un territoire est parfois surestimée et son impact sur l'économie et les filières agricoles locales doit être nuancé. Au niveau national, **15% des repas sont pris hors du domicile**, et seulement **2,5% en restauration scolaire**¹⁰. En Ardèche, moins de 200 ha sont nécessaires pour approvisionner la restauration collective en fruits et légumes (cf. tableau de conversion au paragraphe 2.1).

Si les volumes en jeu sont donc à relativiser en termes d'impact territorial, les projets d'amélioration de la qualité des repas servis en RHD ont d'autres vertus :

- **Un effet "vitrine" qui contribue à sensibiliser l'ensemble de la population à une alimentation locale et de qualité.** Grâce à la cantine, les enfants font parfois

⁹ A titre d'exemple : "[Qualité cantines Toulouse](#)", "[cantine Verte Nice](#)", "[Les enfants du 18 mangent ça](#)" (dans le 18^e arrondissement de Paris), "Cantine sans plastique" à Bordeaux et qui a essaimé dans de nombreuses villes en France, etc.

¹⁰ Données GIRA FoodService 2018

découvrir de nouveaux produits ou recettes à leurs parents! De même, les restaurants commerciaux qui mettent en avant les produits locaux font rayonner la gastronomie et le terroir ardéchois.

- Par son caractère “social” (une partie du coût du repas est prise en charge par la collectivité et certaines proposent des tarifications en fonction du quotient familial), **la restauration collective est un moyen de fournir des repas équilibrés à tous et de rendre accessible des produits de qualité.** Cet aspect a d’ailleurs été mis en lumière pendant la crise du COVID : les familles les plus modestes ont été mises en difficulté par la fermeture des cantines et la nécessité d’assurer l’ensemble des repas à domicile.

De fait, **le seul levier de la restauration hors domicile n’est pas suffisant pour transformer un système alimentaire territorial, mais il y contribue de différentes manières.** La question de la “massification des volumes” se pose de plus en plus au sein des stratégies ou projets alimentaires territoriaux, et de nombreuses collectivités souhaitent “changer d’échelle” et agir au delà des seuls soutiens aux circuits courts et à la restauration collective (partenariats avec les acteurs de l’industrie agroalimentaire et de la grande distribution, concept de “filère longue de proximité” ou de Système Alimentaire du Milieu, etc.).

En cela, la plateforme DADS constitue un outil précieux pour l’Ardèche (même si ce n’est pas le seul à prendre en compte). Avant la crise du COVID, DADS avait déjà l’intention de développer l’approvisionnement des magasins et de la GMS en complément des débouchés RHD. Durant la crise, DADS, privée de commandes des restaurants et des cantines, a été fortement mobilisée et mise en avant par la Chambre d’agriculture pour livrer les GMS et d’autres réseaux de distribution. Les producteurs ne pouvant pas vendre en direct ont été incités à se rapprocher de la plateforme. A l’heure où nous rédigeons ces lignes, nous n’avons pas d’éléments de bilan objectifs, mais nous pouvons supposer que **cette période aura joué un rôle de catalyseur ou du moins d’expérimentation de nouveaux partenariats entre acteurs.**

Il serait donc intéressant d’analyser ces expériences et de capitaliser sur les réussites : les supermarchés ont-ils joué le jeu (au delà des annonces et de la communication) ? Lesquels (quelles enseignes et quels magasins) ? Les partenariats ont-ils perduré au-delà du confinement ? Comment les prix ont-ils été fixés (les producteurs s’y sont-ils retrouvés ? les clients ?...) ? Cette période a-t-elle conduit de nombreux producteurs ardéchois à travailler avec DADS?