



La restauration collective comme levier de maintien de l'agriculture périurbaine : le cas de 10ème arrondissement de Paris

AIT AHMED SI Hassane, INRA Paris

Sommaire

| | |
|---|----|
| TABLE DES SIGLES | 3 |
| - INTRODUCTION GENERALE | 4 |
| I. LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES : UN LEVIER DE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL..... | 6 |
| - INTRODUCTION..... | 6 |
| I.A. LES CIRCUITS COURTS : UN MODE DE COMMERCIALISATION VEHICULANT DES VALEURS | 7 |
| I.A.1. LA NOTION DE CIRCUIT COURT | 7 |
| I.A.2. LES ENJEUX DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES | 10 |
| I.A.2.1. LES ENJEUX ECONOMIQUES | 11 |
| I.A.2.2. LES ENJEUX SOCIAUX | 13 |
| I.A.2.3. LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX | 14 |
| I.A.3. LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES : ENTRE ALTERNATIVE ET HYBRIDATION .. | 16 |
| I.B. RESTAURATION COLLECTIVE ET CIRCUITS COURTS | 17 |
| I.B.1. LA RESTAURATION COLLECTIVE : UNE FORME DE LA RESTAURATION HORS FOYE. | 17 |
| I.B.2. ORGANISATION DES SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE | 20 |
| I.B.2.1. LES MODES DE GESTION | 20 |
| I.B.2.2. LES DIFFERENTS MODES DE RESTAURATION COLLECTIVE | 21 |
| I.B.2.3. L'ORGANISATION DES ACHATS EN RESTAURATION COLLECTIVE..... | 22 |
| I.B.2.4. LA REGLEMENTATION SANITAIRE | 23 |
| I.B.3. L'ACHAT PUBLIC D'ALIMENTS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE | 24 |
| I.B.3.1. LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE FRANÇAIS DE LA COMMANDE PUBLIQUE D'ALIMENTS LOCAUX | 24 |
| I.B.3.2. LA COMMANDE PUBLIQUE D'ALIMENTS LOCAUX : UN GENERATEUR D'EXTERNALITES POSITIVES POUR LES TERRITOIRES | 26 |
| - CONCLUSION | 31 |
| II. CONTEXTE, CADRE CONCEPTUEL ET METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE | 33 |
| II.1. RAPPEL DU CONTEXTE DE LA RECHERCHE..... | 33 |
| II.1.1. ETUDE DE LA DRIAAF..... | 33 |
| II.1.2. PRESENTATION SUCCINCTE DE PARIS 10 ^{EME} | 34 |
| II.2. CADRE CONCEPTUEL DE LA RECHERCHE | 35 |
| II.3. METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE..... | 37 |
| - CONCLUSION | 38 |
| III. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} ET L'AGRICULTURE D'ÎLE-DE-FRANCE... | 40 |
| - INTRODUCTION..... | 40 |
| III.1. PRESENTATION DES STRUCTURES ENQUETEES | 41 |
| III.1.1. UNE RESTAURATION COLLECTIVE DOMINEE PAR L'AUTOGESTION | 42 |
| III.1.2. ... ET PAR DES CUISINES SUR PLACE..... | 43 |
| III.1.3. ETAT DES LIEUX SUCCINCT DU PERSONNEL, DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX .. | 45 |
| III.1.4. LES DIFFERENTS COUTS DECLARES PAR LES ENQUETES..... | 45 |
| III.2. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} : QUELS RAPPORTS AU LOCAL ? .. | 46 |
| III.2.1. L'ORGANISATION SPATIALE DES DISPOSITIFS ANALYSES | 47 |
| III.2.2. QUELLE POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT ? | 50 |
| III.2.3. LES DIFFICULTES LIEES A L'INTRODUCTION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} | 55 |
| III.3. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} ET L'AGRICULTURE PERIURBAINE..... | 59 |
| - CONCLUSION | 59 |
| - CONCLUSION GENERALE | 60 |
| ANNEXES | 62 |
| BIBLIOGRAPHIE | 75 |
| WEBOGRAPHIE..... | 79 |

Table des sigles

AB : Agriculture biologique.

AGRAF : Association pour la gestion des restaurants des administrations financières.

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.

AOP : Appellation d'origine protégée.

AOC : Appellation d'origine contrôlée.

CCP : Certification de conformité produit.

CCIP : Chambre de commerce et d'industrie de Paris.

CIVAM : Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

CRS : Compagnie républicaine de sécurité.

DRIAAF : Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt.

FEADER : Fonds européen agricole pour le développement rural.

FNAB : Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France.

FNCIVAM : Fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

GAB : Groupement des agriculteurs biologiques.

GMS : Grandes et moyennes surfaces.

OGM : Organisme génétiquement modifié.

IDF : Île-de-France.

IGP : Indication géographique protégée.

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques.

INRA : Institut national de la recherche agronomique.

PIB : Produit intérieur brut.

PNR : Parc naturel régional.

PSFPI : Public sector food procurement initiative.

RGA : Recensement général agricole.

SAU : Surface agricole utile.

SRC : Société de restauration collective.

UMR SAD-APT : Unité mixte de recherche Science Action Développement – Activités Produits Territoires.

VPC : Vente par correspondance.

- Introduction générale

Les initiatives de reconquête de la fonction nourricière des territoires périurbains foisonnent en Europe (Renting et al. 2003 ; Hinrichs, 2003 ; Marsden et al, 2005), tout en restant disparates et peu structurées (Aubry et Chiffolleau, 2009). Dans les dernières années, l'intérêt grandissant pour les circuits courts alimentaires est devenu incontestable et s'explique par plusieurs phénomènes. Le premier est la défiance croissante des consommateurs vis-à-vis du système « agro-industriel » dominant (Morgan et al., 2006). Ce modèle fournit certes une alimentation bon marché, mais cela se fait au détriment de la qualité gustative et diététique (P. Frémeaux, Alternatives économiques, n°275, décembre 2008) et de la sécurité alimentaire. En effet, en dépit de la surveillance sanitaire dont il fait l'objet, ce système alimentaire industriel n'a pas réussi à échapper à une série de crises sanitaires, souvent liées au manque de traçabilité (la listeria monocytogenes en 1992, la vache folle en 1996, la dioxine du poulet en 1999, la fièvre aphteuse en 2001, SRAS en 2003, la grippe aviaire en 2004 et l'E. Coli en 2011). Il faut souligner qu'avant les années 1980 les consommateurs se souciaient assez peu de ce modèle, la relation à l'alimentation se faisait généralement sans crise majeure. Ce n'est qu'à partir des années 1980 que le risque alimentaire est devenu une réalité quasiment généralisée. La médiatisation des accidents alimentaires a accentué les peurs sous-jacentes, nées de l'addition de trois facteurs (circuits culture, Juillet-Août 2007, pages 4-5) :

- l'industrialisation continue de l'alimentation ;
- la globalisation du commerce alimentaire et ;
- le fossé qui se creuse entre le monde de la production et celui de la consommation alimentaire.

Le second phénomène est la récente émergente d'une volonté de « reconquête » de la fonction nourricière de l'agriculture de proximité. A cela s'ajoute d'autres facteurs économiques relatifs notamment à la diversification des revenus des agriculteurs (Gilg et Battershill, 2000).

En France, où le secteur agricole traverse de nombreuses difficultés économiques - accentuées par un contexte économique morose et une pression foncière liée à l'urbanisation -, les agriculteurs, notamment à proximité des bassins de consommation que sont les villes, n'ont guère d'autres choix que de miser sur la diversification de leur production, les débouchés stables et les nouveaux modes de distribution, en particulier les circuits courts de commercialisation. Aussi avec plus de la moitié des 7 millions de repas quotidiens pris hors foyer en Île-de-France (Gira Food Service, 2008), la restauration collective apparaît comme un réservoir de demande importante à saisir. Ce marché offre donc des opportunités considérables aux producteurs locaux. Dans cette perspective, l'Etat et les collectivités locales sont aujourd'hui mobilisés (Grenelle de l'environnement, plan Barnier, etc.) sur la thématique de l'approvisionnement de ce mode de restauration en produits issus de l'agriculture biologique et en produits locaux.

Par ailleurs, l'approvisionnement local de la restauration collective pourrait constituer un véritable outil pour stimuler l'économie agricole locale. En effet, cette forme innovante des circuits courts alimentaires, pourrait contribuer au maintien, voire au développement de l'agriculture de proximité en favorisant le maintien d'agriculteurs périurbains, voire l'installation de nouveaux agriculteurs. En théorie, ce marché pourrait contribuer à pallier les difficultés que connaît actuellement le secteur agricole.

En se fondant sur les résultats de l'étude de la DRIAAF sur la caractérisation de la demande en produits locaux par la restauration collective de Paris 10^{ème}, le présent mémoire a pour objectif d'apporter un éclairage sur le fonctionnement et l'approvisionnement de cette restauration. A partir de ces deux éléments sera analysée, à travers une approche territoriale, la contribution éventuelle de cette restauration au développement d'Île-de-France. En clair, il s'agira de voir si ***la restauration collective de Paris 10^{ème} dispose d'une autodétermination en matière de politique d'approvisionnement en denrées alimentaires, et par conséquent de savoir si elle apporte aujourd'hui une contribution au maintien, voire au développement de l'agriculture d'Île-de-France.***

La première grande partie examinera le rôle potentiel des circuits courts alimentaires dans le développement territorial. La première sous-partie reviendra d'abord sur la notion de circuit court et ses typologies, puis elle traitera des enjeux sur les territoires et enfin de son double caractère (alternatif et hybride). La seconde sous-partie fera, en premier lieu, un rappel sur le concept de développement territorial et abordera, en second lieu, la restauration collective et le rôle que ce pôle de la restauration « hors foyer » peut avoir dans le développement territorial.

La deuxième grande partie détaillera les objectifs et la méthodologie de l'étude sur la caractérisation de la demande des produits locaux par la restauration collective de Paris 10^{ème}.

Enfin, la troisième grande partie présentera, à travers une approche territoriale, les résultats de l'étude.

I. Les circuits courts alimentaires : un levier de développement territorial

- Introduction

En Europe, les systèmes alimentaires locaux sont vus comme une contribution à l'émergence d'un nouveau paradigme de développement rural (Renting et al, 2003). En effet, l'intégration des circuits courts dans le domaine agricole apparaît comme l'une des solutions à la déprise agricole et un vecteur potentiel de développement territorial. En outre, le développement d'un système alimentaire local ne fournit pas seulement des gains économiques pour une communauté donnée mais favorise aussi la coopération et la création de relations sociales au sein de cette communauté (Feenstra, 1997). Par ailleurs, la recherche d'une bonne alimentation poussent certains consommateurs à s'orienter vers les produits locaux, souvent supposés frais, mûrs, plus nutritifs et sains (Born et Purcell, 2006, Delin 2006). Sur le plan écologique, la relocalisation de la chaîne alimentaire est considérée comme une voie potentielle pour diminuer l'empreinte écologique liée aux transports et à la distribution des produits, mais ce point n'est pas encore tranché et reste sujet à controverse (Schlich et al, 2005).

Avec le nombre considérable de repas qu'elle sert par jour (Selon le syndicat national de la restauration collective, le marché français représentait 3,66 Mds de prestations en 2004), la restauration collective apparaît comme un levier incontournable pour développer les circuits courts et la consommation citoyenne. Certes, le contexte réglementaire n'est pas très favorable à l'introduction de produits locaux dans la mesure où en vertu de l'égalité de traitement des candidats, les procédures des marchés publics ne peuvent pas faire du « localisme » en privilégiant les producteurs locaux, mais il est tout de même possible d'adapter des spécifications techniques comme la demande de produits pas ou peu emballés, de produits alimentaires non transformés et de saison avec de courts délais de livraison, etc. Dans cette optique, l'achat public d'aliments locaux pourrait jouer un rôle primordial dans le développement territorial, notamment dans le maintien, voire le développement de l'agriculture de proximité (Morgan et Sonnino, 2008). En résumant l'enjeu d'une restauration durable, Dufumier a souligné le rôle que puisse avoir la restauration collective dans le secteur agricole local : « *Alimenter les cantines en produits de terroir issus de l'agriculture biologique ou durable vise à la fois à procurer au plus grand nombre une alimentation diversifiée, de grande qualité sanitaire et gustative mais également à encourager des systèmes de production [...] qui permettront de maintenir ou créer des emplois dans l'agriculture et d'enrayer la désertification de nos campagnes [...] cela assurera aux agriculteurs un marché stable et rémunérateur.* » (FNCIVAM, Fondation Nicolas Hulot, 2009).

I.A. Les circuits courts : un mode de commercialisation véhiculant des valeurs

I.A.1. La notion de circuit court

La notion de circuit court cherche principalement à exprimer une proximité entre le producteur et le consommateur. Celle-ci peut être géographique ou relationnelle :

- **La proximité géographique** : correspond à la mesure du chemin à parcourir entre le lieu de production et celui de vente. Cette distance d'acheminement peut être fixée par des associations de consommateurs ou des pouvoirs publics. Par exemple, font partie des circuits courts, selon la réglementation sanitaire (art. 260 du Code rural et décret de 2002), les producteurs ou artisans commerciaux écoulant des petites quantités sur un « marché local » situé à 80 Km du lieu de production ;
- **la proximité relationnelle** : il s'agit d'un nombre d'intermédiaires limité entre le producteur et le consommateur. En 2009, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche a fixé ce nombre d'intermédiaires à un au plus. L'Agence Nationale pour le Développement de l'Agriculture, quant à elle, a retenu une définition admettant deux intermédiaires au plus.

Dans sa définition des circuits courts, Parker (2005) met l'accent sur cette double dimension de la proximité, sans préciser pour autant le nombre d'intermédiaires, s'il y en a, et le rayon kilométrique : « *des circuits d'approvisionnement caractérisés par un très petit nombre ou une absence d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur et/ou une faible distance géographique entre les deux* ».

Le tableau 1 présente la diversité des circuits courts alimentaires selon deux volets de la proximité : proximité géographique et proximité relationnelle.

Tableau 1. Types de circuits de commercialisation selon les relations de proximité entre producteurs et consommateurs

| | | <i>Proximité géographique</i> | |
|--------------------------------|---------------|---|--|
| | | <i>Faible</i> | <i>Elevée</i> |
| <i>Proximité relationnelle</i> | <i>Elevée</i> | <p>Cas 2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vente directe par Internet* - Vente directe par correspondance* - Paniers de producteurs vendus par correspondance* | <p>Cas 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marchés forains* - AMAP* - Vente à la ferme* - Paniers de producteurs hors AMAP* - Foires* |
| | <i>Faible</i> | <p>Cas 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - Circuits longs de distribution | <p>Cas 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vente en GMS locale* - Vente à des professionnels locaux* - Point de vente collectif - Paniers de produits locaux vendus par des intermédiaires |

*vente directe : les producteurs vendent eux-mêmes leurs produits

Repris de : Aubry, Kebir et Pasquier, 2011.

Les différents cas de figures présentés par le tableau 1

- **Cas 1** : les circuits *articulant à la fois une forte proximité relationnelle et géographique* : il s'agit des formes telles que la vente à la ferme, les marchés forains, les contrats en AMAP, les paniers vendus hors AMAP et la vente directe effectuée sur des foires. Ce cas de figure est au cœur des démarches « manger local » ;
- **cas 2** : les circuits *indiquant uniquement une forte proximité relationnelle, la proximité géographique étant faible* : il s'agit d'une organisation de la vente à distance, c'est le cas de la vente directe en ligne et par correspondance. Ce système implique certes un contact direct entre producteur et consommateur mais n'introduit pas forcément leur Co-localisation, on n'est pas donc dans une démarche valorisant particulièrement le « local » ;
- **cas 3** : les circuits *articulant seulement une proximité géographique élevée, la proximité relationnelle étant faible* : c'est le cas des ventes en GMS locale, aux restaurants locaux, aux cantines scolaires et les paniers de produits locaux vendus par des intermédiaires. Dans ce cas de figure, on est bien dans une démarche valorisant le « local » sans relation directe entre producteur et consommateur ;
- **cas 4** : les circuits *articulant à la fois une faible proximité géographique et relationnelle* : il s'agit des circuits longs renvoyant aux marchés mondiaux et aux marchés articulant plus d'un intermédiaire et une forte distance géographique.

En termes de proximité relationnelle, le tableau 2 distingue deux types de circuits courts:

Tableau 2. Grande diversité des circuits courts

| Vente directe | | | Vente indirecte | |
|--------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---|----------------------------|
| Par le producteur lui-même | | | Via un intermédiaire du producteur lors de la vente | |
| Individuel | Collectif producteur consommateur | Individuel | Collectif | Individuel |
| Foire | AMAP | Foire marché à la ferme | Boutique en dépôt vente achat/revente | Internet, VPC |
| Vente à la ferme ou stand | | Paniers stand collectifs | Groupement pour restauration | Restaurateurs |
| Marché classique de plein vent | | Marché paysans | Intermédiaire associatif | Commerce, détaillants, GMS |
| Paniers | | Points de vente collectifs | Intermédiaire coopératif | Collectivités (cantines) |
| | | | Points de vente collectifs | |

Source : lettre d'information du Réseau ATEnEE-COT, 2009.

Les tableaux 1 et 2 montrent ainsi que la typologie des circuits courts varie selon la proximité relationnelle/proximité géographique et la dimension collective. A noter également qu'il existe aussi d'autres typologies possibles, dont celle proposée par Renting, Marsden et Banks (2003) distinguant:

- **Le face-à-face** : c'est l'équivalent de la vente directe, il s'agit par exemple de la vente à la ferme, de la vente par correspondance, de la livraison à domicile, etc. Dans ce système de distribution la confiance des acheteurs dans l'«authenticité» et la «qualité» des produits est cruciale ;
- **l'espace proche** : cette catégorie est fondé sur les relations de proximité avec les consommateurs, il s'agit par exemple des AMAP, de l'approvisionnement local de la restauration collective, etc. ;
- **l'espace élargi** : ce sont les produits porteurs de signes de qualité et vendus en dehors du territoire de leur fabrication.

Quelques chiffres clés

- 16,3% des exploitations agricoles françaises réalisaient de la vente directe en 2005 dont 47% qui transformaient les produits.
- Ces 16,3% exploitations ont mobilisé 26,1% du total des unités de travail agricole.
- Le chiffre d'affaires des AMAP en 2009 s'élevait à 36 millions d'euros.

Source : Lettre d'information du Réseau ATEnEE-COT, 2009.

- On estime à plus de 1200 le nombre de groupes de consom'acteurs, soit 60 000 familles en partenariat solidaire avec environ un millier de producteurs.

Source : Réseau des AMAP d'Île-de-France.

- On dénombrait en 2008 plus de 400 AMAP en France (**Lamine, 2008**)
- On estime que sur les 7 millions d'exploitations européennes, 1,4 millions d'exploitations (soit 20%) sont engagées dans la vente directe, 800 000 (soit 12%) dans la production sous signe de qualité et 100 000 exploitations (soit 1,5%) dans la production biologique.

Source: Environment and planning, 2003.

I.A.2. Les enjeux des circuits courts alimentaires

La diversité des circuits courts reste encore peu évaluée dans son ensemble, on les connaît encore de façon imprécise sur le plan de leurs impacts techniques, économiques, sociaux, environnementaux.

Selon Chiffolleau (2009): *« Longtemps réduit à une activité de « diversification », le phénomène des circuits courts n'est pas encore quantifié de manière globale, car peu considéré jusque là dans les statistiques agricoles: le RGA 2000 se limite à signaler que 15% des exploitations déclarent pratiquer de la vente directe, sans indication de volume. Quelques filières ont été davantage étudiées : en fruits et légumes, la vente directe représentait 5% des volumes en 2005 et 9% pour les légumes biologiques. Cela peut donc apparaître faible mais de l'avis de nombreux observateurs, le phénomène est en pleine expansion depuis cinq dernières années, en lien avec la très grande diversification des « circuits courts », rapprochant producteurs et consommateurs via « un intermédiaire au plus » et reconnu officiellement par l'AMAP en avril 2009. On est désormais loin de la seule figure du marché de ville ou de village : on dénombre aujourd'hui plus de 20 modalités différentes de vente en circuits courts, certaines montrent des taux de croissance très élevés, comme le système de la vente par paniers. Un point important est à noter : la plupart de ces systèmes sont aussi des « circuits de proximité », inscrits dans les territoires ».*

Source : [http://www.projetdeterritoire.com/index.php/plain_site/Focus/\(article\)/22709](http://www.projetdeterritoire.com/index.php/plain_site/Focus/(article)/22709)

Peu de données sont également disponibles sur le plan microéconomique (les volumes distribués et les différents coûts associés). Face à ces lacunes de l'appareil statistique, de nombreuses régions se sont lancées dans des diagnostics (Jan et Thomas, 2007, Courbet, 2008, Maréchal, 2008).

En dépit de l'insuffisance de données statistiques au niveau national (Hormis le RGA en cours (2010/2011), qui comporte quelques questions portant explicitement sur les circuits courts, les enquêtes statistiques nationales ne permettent pas de recenser correctement les exploitations pratiquant des circuits courts), les filières courtes semblent présenter un certain nombre d'enjeux socio-économiques et environnementaux. Michel Barnier, alors Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, les a soulignés dans son discours de mai 2008 sur le plan d'action national pour une politique de l'offre alimentaire : *« les circuits courts, qui recréent du lien entre les consommateurs et les agriculteurs, contribuent au développement d'une agriculture durable et d'une consommation responsable. Ils recèlent un potentiel de développement important permettant de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. C'est le sens du plan d'action et des 14 mesures que j'ai présentées aujourd'hui et qui seront déclinées dans chacune des régions ».*

I.A.2.1. Les enjeux économiques

Les circuits courts alimentaires garantissent a priori le maintien d'activités agricoles sur un territoire rural ou périurbain et par conséquent le maintien, voire la création des emplois à travers l'installation de nouveaux agriculteurs. Ceci crée une dynamique locale et un tissu rural ou périurbain vivant et permet de répondre aux demandes croissantes de produits de terroir, de tradition et d'authenticité de la part des consommateurs. En théorie, les circuits courts sont une dimension clé des nouvelles approches de développement rural (Marsden, 1998). Ils peuvent, en effet, aider les économies régionales à créer de la valeur ajoutée et de l'emploi.

Dans le cas des AMAP, le paiement à l'avance par les consommateurs peut contribuer à sécuriser le modèle économique des exploitations concernées. Le maintien des exploitations agricoles est un des objectifs principaux de ces systèmes de vente par panier, qui vont jusqu'au soutien de l'installation des agriculteurs (acquisition de terres par les consommateurs pour les louer au producteur). Cette réalité a été révélée par l'étude du Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (Ctifl) de 2007 sur les exploitations maraîchères, qui montre une moindre disparition des exploitations engagées majoritairement en vente directe (au moins 3/4 de leur production) : -13% entre 2000 et 2005, contre -18% en moyenne sur l'ensemble des exploitations.

Les circuits courts ont longtemps été considérés comme une solution potentielle au développement des régions rurales périphériques (Ilbery et Bowler, 1998). Il existe un discours exprimant une potentielle sortie, au travers des filières courtes, pour les systèmes de production régionaux vulnérables, dont la survie est menacée par le libre-échange. L'émergence de nouveaux circuits alimentaires s'inscrit aussi dans la continuité et l'augmentation des revenus des producteurs agricoles. De nombreux agriculteurs tentent ainsi leur chance avec de nouvelles voies de commercialisation et de nouvelles activités (tourisme agricole, adhésion aux labels, etc.). Ces pratiques de développement rural sont une réponse active des producteurs pour changer le contexte économique de leurs exploitations.

Aujourd'hui, dans de nombreuses régions françaises, des formes anciennes de distribution de produits agricoles comme les marchés forains et des formes plus récentes comme les cueillettes, les ventes par Internet ou les AMAP semblent se combiner pour redonner à l'agriculture périurbaine sa fonction d'approvisionnement alimentaire de proximité (Aubry et Chiffolleau, 2009). En Bretagne, par exemple, le projet SALT (Systèmes alimentaires territorialisés), réunissant des spécialistes du développement agricole et rural et des chercheurs, met l'accent sur la connaissance de l'aspect économique des filières courtes. Dans le cadre de ce projet, des enquêtes ont été menées sur Rennes Métropole à partir de 2007, ciblant l'approvisionnement de la restauration collective, les vendeurs directs sur les marchés, les vendeurs à la ferme, les points de vente collectifs, les paniers et les producteurs biologiques pratiquant la vente directe.

Le tableau 3 résume les résultats obtenus :

Tableau 3. Evaluation de l'importance économique des circuits courts à Rennes Métropole

| Modalités | Valeurs des ventes en millions d'euros | Part dans les ventes en circuits courts | Nombre d'emploi |
|------------------------------|--|---|-----------------|
| Marchés de plein vent | 4,1 à 8,9 | 39 à 51% | 103 à 224 |
| Points de vente collectifs | 2,2 | 13 à 21% | 55 |
| Vente à la ferme | 1,1 à 1,5 | 9 à 11% | 15 à 30 |
| Paniers | 0,32 | 2 à 3 % | 8 |
| Restauration collective | 0,14 | Environ 1% | 5 |
| Autres formes (redressement) | 2,6 à 4,4 | 25% (par construction) | 62 à 107 |
| Total | 10,3 à 17,3 | | 248 à 429 |

Source : Maréchal, 2008, p. 168.

D'après les données nationales, les ménages de Rennes Métropole consacrent 944 millions d'euros par an aux dépenses alimentaires. Ainsi, les circuits courts représentent entre 1,1 et 1,8% des dépenses alimentaires à domicile. Avec cette part, les filières courtes en Bretagne restent moins développées par rapport à d'autres régions françaises, telles que les Hautes Pyrénées ou le Rhône Alpes où les circuits courts représentent environ 3% de la consommation alimentaire des ménages (Sprenger, 2007 et Denéchère, 2007).

En termes d'emploi, les circuits courts ont un poids relativement important. En effet, les emplois soutenus par ce mode de distribution alimentaire représentent au moins le quart d'emploi agricole total à Rennes Métropole¹.

Au niveau européen, l'étude « Impact »², réalisée en 1998, a utilisé deux types d'indicateurs pour évaluer l'impact socio-économique des circuits courts, et donc les gains de développement rural tirés de ce mode de commercialisation : le nombre d'exploitations engagées dans les circuits courts et la valeur ajoutée nette (VAN). Cette dernière semble être la mesure la plus appropriée pour examiner ce type d'impact, car elle couvre à la fois le travail familial et le travail rémunéré. L'étude - qui concerne 7 pays³ représentant entre 75 et 80% de l'agriculture de l'UE de 15- a montré que l'Allemagne, l'Italie et la France sont les pays où les circuits courts ont atteints l'impact socio-économique le plus élevé (en Italie par exemple la VAN de l'agriculture bio, de la production sous signe de qualité et de la vente directe s'élevait à 5395 millions d'euros en 1998, soit 29% de la VAN du secteur agricole, ce qui indique qu'une part importante de l'agriculture italienne est adaptée au développement des circuits courts). L'agriculture bio, les produits labellisés et la vente directe contribuent de

¹ Selon le profil agricole 2007 du Pays de Rennes, l'emploi agricole total de Rennes métropole s'élève à 1111

² Le projet européen « Impact », dont la coordination a été attribuée au sociologue Henk Renting, a été financé par la Commission européenne.

³ La Hollande, le Royaume-Uni, l'Italie, la France, l'Espagne, l'Allemagne et l'Irlande

l'ordre de 7 à 10% la VAN agricole de ces pays. La Hollande, le Royaume-Uni et l'Espagne obtiennent une position intermédiaire avec 2 à 4%. L'Irlande quant à elle, est la mauvaise élève avec moins de 1%. L'étude a souligné que les circuits courts ne doivent pas être isolés de l'ensemble des leviers de développement rural et que chaque pays est caractérisé par une composition spécifique des pratiques de développement rural. Par exemple en Irlande où les filières courtes sont faiblement développées, la gestion du paysage est plus avancée que dans d'autres pays. Par contre, la même activité est moins développée en Italie et en Espagne, où les circuits courts jouent un rôle clé dans le développement rural. Celui-ci est caractérisé, en Allemagne, par des niveaux d'impact élevé pour la vente directe et le tourisme agricole. L'étude a conclu que les circuits courts peuvent détenir certaines clés pour le développement futur de l'agriculture européenne dans un contexte où existent des mesures d'appui (la réforme de la PAC par exemple), et que dans certaines régions et pays, très particulièrement en France, en Italie et en Allemagne, les synergies différentes entre les différentes pratiques de développement rural peuvent être mobilisées pour ajouter une valeur significative aux systèmes de production locaux.

Outre-Atlantique, Pirog (2009) a éclairé l'impact économique des circuits courts en termes d'emploi sur l'économie de l'Etat d'Iowa. Selon lui, l'agriculture locale fournit 25% de la consommation des fruits et légumes frais de cet Etat. Cette orientation vers le local a permis à l'économie de cet Etat de créer 4100 emplois et de réaliser des investissements en infrastructures s'élevant à 96 000 000\$.

I.A.2.2. Les enjeux sociaux

Bien que le poids économique relatif des circuits courts alimentaires soit largement en dessous de celui des grandes enseignes de distribution, leur poids social, au contraire, est particulièrement important (Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France, n° 3, 2010, page 99). En effet, ce mode de distribution permet de renouer un contact convivial entre consommateurs et producteurs. Ce lien social permet à ces derniers de retrouver la fierté de leur métier, d'avoir un retour direct sur la qualité de leur travail, d'être reconnus et valorisés, d'améliorer les pratiques de production et d'éduquer au goût et à l'environnement. Cette relation directe permet aussi d'établir une relation de confiance et d'envisager une évolution qualitative des pratiques (innovations agro-écologiques, conversion à l'agriculture biologique...). (Maréchal, 2008).

La création des relations sociales par le biais des circuits courts ne se limite pas aux relations entre consommateurs et producteurs mais s'étend aussi à la coopération entre producteurs. Ceux-ci s'associent pour partager leurs ressources. Sur ce sujet, on assiste à l'émergence de nouveaux types de coopératives (SCOP ou SCIC) qui prennent le relais de ces nouvelles solidarités (Maréchal, 2008). Par ailleurs, Renting, Mardsen et Banks (2003) ont mis l'accent sur la connexion qui se crée entre les consommateurs et les lieux de production et potentiellement les producteurs, et sur la valeur supplémentaire que donnent les filières courtes aux produits. C'est cette valorisation qui rend les produits relativement chers par

rapport aux produits suivant un autre mode de commercialisation, et par conséquent permet de dire que les circuits courts contribuent au maintien de l'agriculture locale. Enfin, l'approvisionnement en circuit court permet aussi de réduire l'injustice alimentaire, c'est notamment le cas des convives démunis d'une restauration collective qui s'approvisionne en produits locaux de qualité (Morgan et Sonnino, 2008).

I.A.2.3. Les enjeux environnementaux

La relocalisation de l'économie par la production et par la consommation entraîne a priori moins de transports et donc moins de rejet de CO₂. Dans cette perspective, les circuits courts suscitent de nombreuses attentes pour diminuer l'empreinte écologique de l'activité agricole. L'économie d'énergie fossile et la réduction des émissions de CO₂ apparaissent donc comme une justification majeure à la mise en place de ce mode de distribution, qui va peser davantage avec la fin du pétrole bon marché et le changement climatique. Cependant, le caractère divers des filières courtes et les modes de transport rendent moins évident ce constat (Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France, n°3, 2010, page 107). Les données statistiques restent peu nombreuses et fragmentaires, ce qui rend difficile la comparaison avec les filières conventionnelles. Ainsi, rien ne permet d'affirmer que les divers circuits courts sont plus économes en énergie que les circuits longs (CIVAM Bretagne). C'est d'ailleurs ce que soulignent plusieurs travaux (Blanke et Burdick, 2005 ; Schlich et al., 2006). Par exemple, ceux du chercheur E. Schlich⁴, publiés en 2003, ont visé à évaluer et à comparer la consommation d'énergie finale⁵ incluse dans la fourniture de trois denrées alimentaires (le jus de fruits, la viande d'agneau et le vin) de provenance régionale et suprarégionale, dont mondiale. L'analyse prend en compte la consommation d'énergie de la production, de la transformation, du transport et de la distribution des matières premières, ainsi que des produits intermédiaires et finis. Cette étude a révélé que des distances importantes n'impliquent pas forcément une consommation d'énergie finale spécifique élevée et que les kilomètres alimentaires ne disent rien sur l'intensité énergétique d'un produit. En ce sens, les filières internationales pourraient être plus « écologiques », en termes énergétiques, que les filières locales, souvent artisanales et peu organisées. Ceci s'explique selon l'étude par : l'influence de la taille de l'exploitation sur la consommation d'énergie finale, l'annulation de l'avantage apparent de distances moindres par des faiblesses logistiques, une utilisation insuffisante des capacités de production et de transport, et des processus inefficaces. Il faut souligner tout de même que ces résultats ne sont valables que pour les trois produits étudiés.

Les résultats de cette étude ont provoqué, chez les scientifiques et les écologistes, une vive controverse en Allemagne, tant sur leur validité que sur la manière de les interpréter. En 2005, Schlich et Fleissner ont répliqué en publiant de nouveaux résultats⁶. Cette publication a été

⁴ Schlich E., Fleissner U., 2003. Comparison of Regional Energy Turnover with Global Food. Gate to EHS/LCM (LCA Case studies).

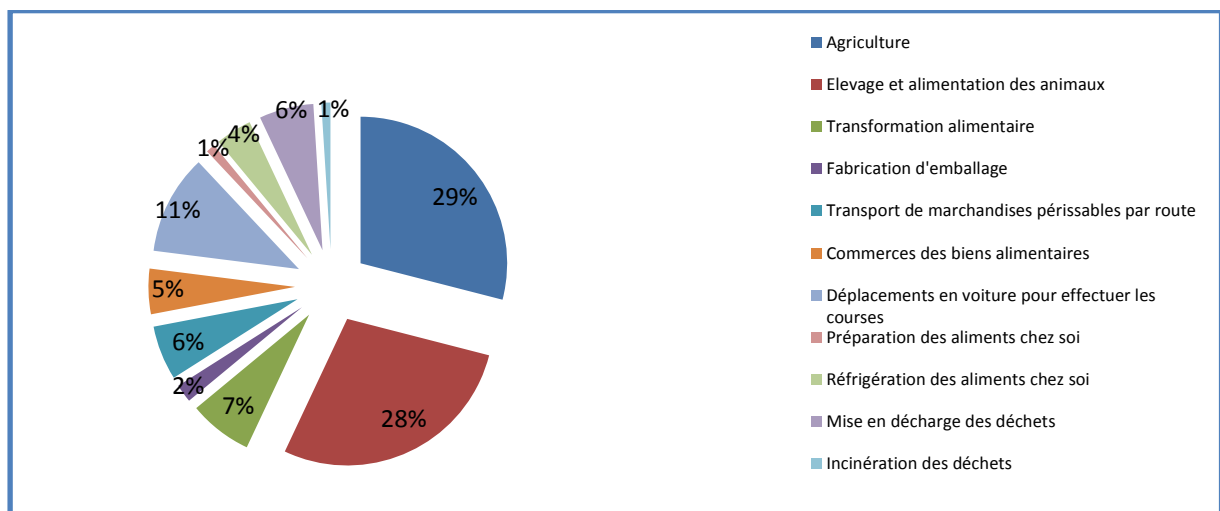
⁵ Le mot recouvre l'énergie issue de l'énergie primaire (pétrole, l'uranium, etc.), vendue par les compagnies pétrolières à l'utilisateur final.

⁶ Schlich E., Fleissner U., 2005. Assessment of Regional Energy Turnover and Comparison with Global Food, *International Journal of Life Cycle Assessment*, 10 (3) 219-223.

également attaquée par certains scientifiques⁷ : les critiques portent sur le non-respect de l'intégralité du cycle de vie d'un produit selon la méthode d'analyse de cycle de vie (« du berceau à la tombe »), l'utilisation d'un seul critère (la consommation d'énergie finale), la définition d'un échantillon non représentatif, la prise en compte du facteur climat pour comparer la production de deux pays à climat différent et l'exclusion des multiples fonctions de l'agriculture (son rôle dans l'économie locale, le tourisme et les paysages). L'équipe de Schlich a de nouveau riposté en 2006 en publiant des résultats sur : les viandes de bœuf et de porc et le vin.

Face à cette controverse sur le gain énergétique lié à la proximité géographique du producteur, il semble que les éléments de réponse sur l'impact énergétique des circuits courts sont plutôt à chercher du côté du système de production. La figure 1 présente une approche globale de la chaîne alimentaire :

Figure 1. Sources d'impact d'émissions de gaz à effet de serre dans la chaîne alimentaire



Repris de CIVAM Bretagne, source : Ifen, d'après Citepa (format Secten) ; Ademe ; Ministère chargé de l'industrie (DGEMP) ; Ministère chargé des transports (DAEI), Ministère chargé de l'Agriculture (Scees) ; Insee.

En se référant à la figure 1, on constate que les postes « agriculture » et « élevage et alimentation des animaux » représentent 57% des émissions totales de gaz à effet de serre sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, contre 17% pour le transport. L'approche par les modes de production apparaît donc comme un enjeu stratégique de l'approche énergétique des filières courtes. En effet, l'agriculture biologique est souvent considérée comme un mode de production plus vertueux mais reste souvent relativement marginale dans l'ensemble des exploitations engagées dans la vente en circuits courts. Selon des études de la FRCIVAM menées en 2007/2008 sur Rennes Métropole et le Pays de Dinan, 30% des producteurs engagés dans des circuits courts ont un système de production certifié en agriculture

⁷ Jungbluth N., Demmeler M., 2005. Letters to the editor, *International Journal of Life Cycle Assessment*, 10 (3) 168-170.

biologique. Ce type de production ne représente globalement que 3% de la production globale de la région bretonne.

Par ailleurs, les exploitations engagées dans les circuits courts sont amenées pour des raisons organisationnelles à limiter le recours aux intrants chimiques. En effet, il est matériellement impossible pour un agriculteur de gérer des traitements et les produits correspondants sur 30, voire 130 espèces, sans compter que certains produits chimiques ne sont même pas disponibles sur le marché. En conséquence, certains agriculteurs envisagent de se passer totalement ou partiellement de produits chimiques (Bressoud et Parès, 2009 ; Petit et al, 2010). Ainsi, il est logique de penser que les filières courtes favorisent au moins, en partie, des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

I.A.3. Les circuits courts alimentaires : entre alternative et hybridation

Le mouvement des circuits courts alimentaires s'inscrit le plus souvent dans la mise en place de formes alternatives de distribution. En effet, les valeurs économiques, sociales et environnementales véhiculées par ces pratiques commerciales visent à promouvoir un modèle agricole alternatif au système dominant. Les tenants de ces systèmes alternatifs défendent un développement agricole dans lequel l'activité agricole ne se limite pas à une production impulsée par les subventions de l'Europe. L'accent est donc mis sur la sortie des logiques intensives pour aller vers une (re)localisation des débouchés, le recentrage de la création de valeur sur la ferme et le choix de modes de production économes, écologiques et autonomes (Van der Ploeg et al, 2000).

Pour Ilbery et Maye (2006), les circuits courts ne constituent pas un schéma alternatif à part entière, mais des modes constamment négociés et hybridés entre les intérêts territoriaux et le système dominant. Ainsi, il n'y a pas un « grand partage » entre les circuits longs conventionnels et les circuits courts mais plutôt une articulation.

Deux paramètres permettent d'illustrer cette approche :

- ***Les modes de détermination des prix*** : selon les producteurs engagés dans ce mode de distribution, la vente directe procure une maîtrise des prix de vente des produits, garantie des revenus corrects et tient compte des efforts réalisés en matière de qualité et de respect de l'environnement. Contrairement à la vente aux coopératives, qui expose les producteurs aux aléas des cours du marché, ce système permet donc de faire face à l'incertitude (Maréchal, 2008). Il faut souligner que la fixation des prix de vente dans les filières courtes ne se fait pas uniquement sur la base du calcul des coûts de production. En effet, les producteurs observent également les prix pratiqués dans les circuits longs mais aussi dans les circuits courts leur servant de référence. Dans les AMAP, par exemple, le prix résulte rarement d'une estimation des coûts de production mais relève plutôt d'une négociation entre les parties prenantes et d'ajustement aux niveaux de prix constaté sur les marchés de plein air. Pour les producteurs engagés dans plusieurs formes de circuits courts, il s'agit de garantir une « cohérence » dans la fixation des prix. Par exemple, les producteurs de fromage, qui sont engagés à la fois dans

une vente directe et vente au supermarché local, pratiquent des prix de vente identiques afin de conserver leur clientèle. A la recherche de la « cohérence » s'ajoute aussi l'enjeu de la concurrence : voir ce qui se passe dans les autres circuits de distribution permet de s'informer sur les réalités de marché, et donc de proposer des prix réalistes. Ces réalités renseignent sur le fait que les filières courtes ne constituent pas, au fond, un mode alternatif aux circuits longs, mais viennent plutôt s'y articuler.

- **Le rapport producteurs-consommateurs** : les partisans des circuits courts estiment qu'ils autorisent la résurgence de liens directs entre producteurs et consommateurs. En effet, ce mode de distribution fonde un lien fort de « partenariat » entre les deux parties. Néanmoins, ces relations sociales ne sont pas toujours vérifiées, car les circuits courts ne sont pas que des relations de face-à-face. C'est le cas, par exemple, de l'existence d'un intermédiaire commercial entre le producteur et le consommateur. C'est aussi le cas quand les points de vente directs commercialisent des produits d'autres producteurs (les produits d'amis, les produits certifiés AB pour élargir la gamme, etc.), quand les points de vente collectifs compensent les insuffisances de récoltes de ses affiliés par un achat auprès de producteurs extérieurs au groupe, quand une AMAP complète ses paniers par des produits du commerce équitable, via un contrat avec une boutique, etc. En outre, dans certaines situations de vente directe, la relation de face-à-face n'est pas toujours assurée par un producteur mais par un employé salarié, c'est le cas par exemple des systèmes de vente par panier et des magasins fermier. De même, certains consommateurs d'AMAP ne rencontrent jamais les producteurs. Par ailleurs, certains consommateurs voient dans les filières courtes des modalités d'achats avantageuses (la qualité des produits, la livraison à domicile, etc.) mais ne sont pas intéressés par le contact direct avec les producteurs. De même, certains producteurs sont engagés dans la vente directe pour des raisons purement et simplement économiques (meilleure rémunération, maîtrise des conditions de distribution...) ou organisationnelle (gestion plus souple du temps de travail). Enfin, les échanges entre producteurs et consommateurs ne sont pas toujours enrichissants, ils peuvent aussi être de courte durée ou tout simplement banals comme dans une situation de vente conventionnelle. Ces situations sont fréquentes et témoignent bien du caractère hybride des filières courtes.

I.B. Restauration collective et circuits courts

Cette sous-partie explore la restauration collective et le rôle qu'elle peut jouer sur le plan de développement territorial.

I.B.1. La restauration collective : une forme de la restauration hors foyer

Le secteur de la restauration hors foyer se scinde en trois pôles d'activités :

- **La restauration commerciale** : elle regroupe tous les établissements ayant pour vocation de dégager des profits avec les prestations fournies aux consommateurs. Le tableau ci-dessous présente ses deux grandes branches.

Tableau 4. Types de restauration commerciale

| | Exemples |
|------------------------------------|---|
| Restauration traditionnelle | Cafés-restaurants; restauration d'hébergement, restaurants gastronomiques, etc. |
| Restauration fonctionnelle | Restauration rapide ; restauration de transport ; restauration self-service, etc. |

Source : Infos-Ctifl, octobre 2003.

- **la restauration collective** : elle correspond aux prestations nécessaires à la préparation et à la livraison des repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités (Maréchal, 2008). La restauration collective se divise, selon Infos-Ctifl (2003), en 4 secteurs :

- **L'enseignement** : restauration scolaire et universitaire;
- **La santé et le social** : restauration hospitalière, crèches, maisons de retraites, etc. ;
- **Le travail** : restauration d'entreprises et d'administrations ;
- **Les autres collectivités** : armée, casernes CRS, casernes pompiers, centres pénitentiaires, colonies de vacances, auberges de jeunesse, etc.

D'après le syndicat national de la restauration collective, la restauration collective se différencie de la restauration commerciale par sa fonction sociale, qui se définit par deux caractéristiques :

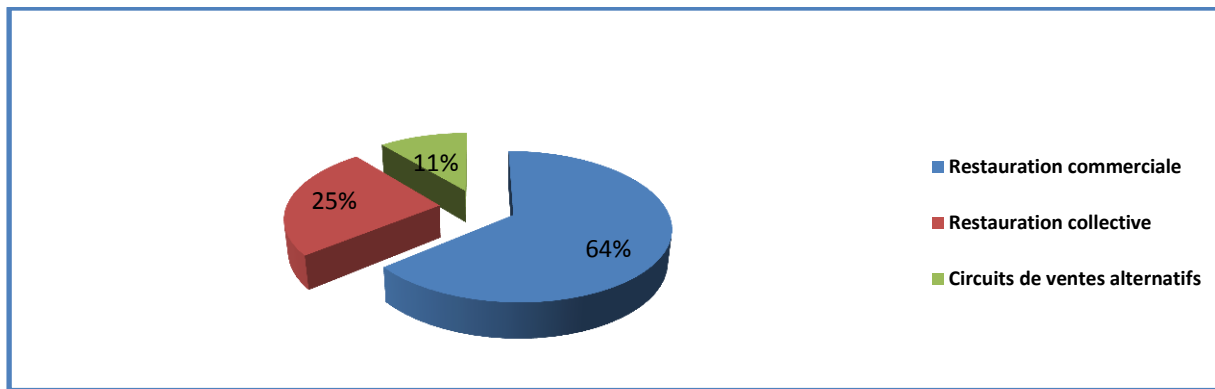
- La satisfaction d'un besoin élémentaire des membres de la collectivité ;
- la garantie d'un prix social : contrairement à la restauration commerciale, la restauration collective est sans but lucratif, le client de la restauration collective ne paie pas le prix réel du repas. En effet, une part du coût de revient est prise en charge par la collectivité. Ce tarif constitue un élément important de la politique sociale de celle-ci. Le ticket moyen est souvent en dessous de 10€, contre une fourchette comprise entre 15€ et 20€ en restauration commerciale⁸.

- **les circuits de vente alternatifs** : il s'agit des activités telles que les boulangeries, les traiteurs, les terminaux de cuisson, etc.

La figure 2 indique que le marché de la restauration hors foyer est dominé par la restauration commerciale dont la part s'élève à environ 2/3, contre 1/4 pour la restauration collective.

Figure 2. Trois pôles d'activités (72,6 Mds d'euros de Chiffre d'affaires en 2009)

⁸ www.observatoiredefranchise.fr/articles-articles-etudes-sectorielles/marche-de-la-restauration-france-2003-sec41.htm#a2



Repris d'Infos-Ctifl (Novembre 2010), source : Gira Food Services, 2010.

Dans l'ensemble des pays européens, le marché de la restauration hors foyer n'a cessé de croître depuis 30 ans. Ainsi, la part des repas pris hors domicile dans le budget alimentaire des ménages est passée de 16% en 1970 à 25% en 2005 (Maréchal, 2008). En France, alors que 5% des repas étaient pris hors domicile en 1960, ils étaient 13% en 2000 et seraient 18% en 2020. En termes de prestations, la restauration collective française, prise dans son ensemble, a suivi cette tendance haussière en passant de 3 Mds de prestations en 2000 à 3,75 Mds prévues en 2005 (Infos-Ctifl, octobre 2003). En revanche, elle a perdu des parts de marché en faveur de la restauration commerciale. En effet, alors qu'elle concentrait 75% des repas en 1960, elle ne représentait que 53% en 2000 (Infos-Ctifl, octobre 2003). La figure 2 confirme cette domination de la restauration commerciale mais cette fois-ci en termes de chiffre d'affaires.

La tendance générale à la hausse de la restauration hors foyer s'explique, selon Oble et Le Roy (1993), par :

- Des facteurs sociaux : cette demande est dopée par la féminisation de l'activité professionnelle, l'allongement de la durée des études chez les jeunes, l'accroissement du nombre d'étudiants, la destruction de la cellule familiale (célibat et divorce), etc.
- des facteurs liés à l'urbanisation : l'étalement urbain et l'allongement des trajets domicile-travail ;
- des facteurs démographiques : l'allongement de la durée de vie et le vieillissement de la population qui accroissent mécaniquement la population hospitalisée et le nombre de personnes hébergés dans les maisons de retraite ;
- une nouvelle gestion du temps : les individus cherchent en effet à optimiser leur capital temps. On distingue :
 - Le temps classique : c'est le cas des consommateurs traditionnels qui recherchent une bonne cuisine gastronomique et prennent leur temps en mangeant.
 - Le temps nié : il correspond à la situation des consommateurs qui écartent toute perte de temps lors des repas.
 - Le temps compté : il s'agit d'une clientèle qui s'accorde une certaine durée pour ses repas et choisit en fonction de son temps le lieu et la formule de restauration (exemple : le choix sur un service à table si on dispose d'une heure).
 - Le temps à occuper : cela correspond à une période entre deux rendez-vous (exemple : le « snacking » du matin entre 10H et 11H).

- Le temps densifié : dans ce cas de figure le consommateur cherche plutôt à prendre un très grand plaisir en s'offrant de nouvelles préparations culinaires et des relations conviviales.

On voit bien que la restauration collective s'inscrit dans un secteur en croissance continue, qui semble aujourd'hui correspondre à une évolution de la société.

I.B.2. Organisation des services de restauration collective

I.B.2.1. Les modes de gestion

Face à la segmentation sectorielle de la restauration collective, il convient de distinguer deux modes de gestion :

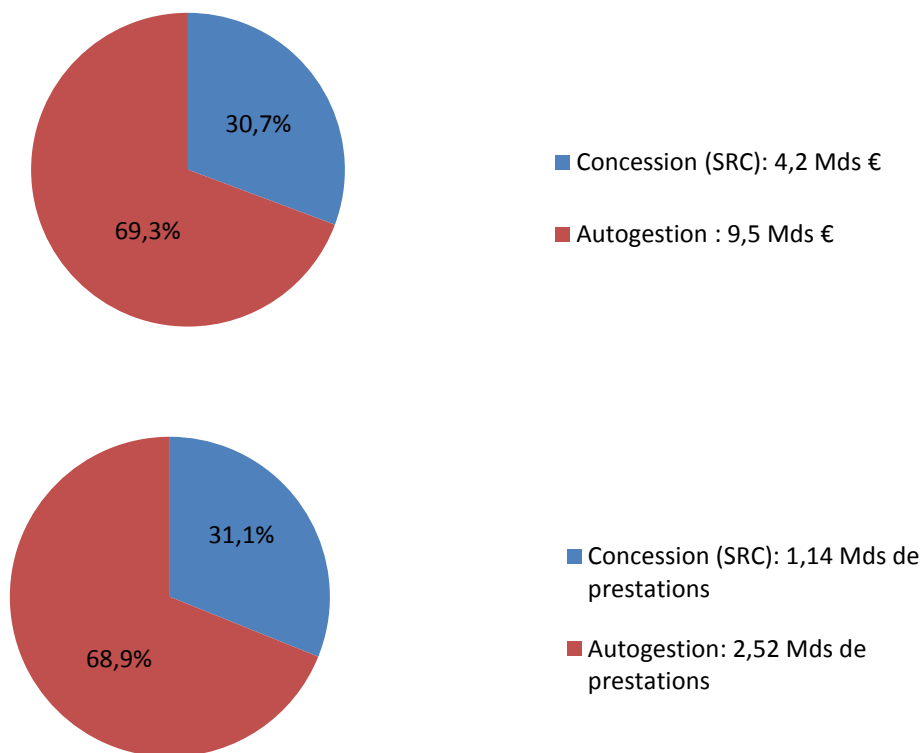
- **L'autogestion** : la gestion est assurée par une structure interne à l'établissement. Cette gestion directe dans les structures publiques peut être confiée à une association si la collectivité exerce sur elle un contrôle, et si cette association réalise l'essentiel de ses activités pour la collectivité. Ce système représente 70% de la restauration collective et intervient dans un grand nombre de structures (Maréchal, 2008). Les organismes ayant opté pour ce système de fonctionnement restent donc maîtres de leur service de restauration.
- **La concession** : la gestion est assurée par une société de restauration collective (SRC) qui contracte tout ou une partie des prestations. Elle pourra gérer le personnel, les locaux et l'approvisionnement dans le respect d'un cahier des charges dans lequel la collectivité présente ses besoins spécifiques (repasbio.org, 2011). Ce système, qui consiste à externaliser le service en direction d'un prestataire extérieur, représente seulement 30% de la restauration collective (Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme, 2009). A la différence de la restauration collective directe, les SRC sont tenues de respecter un cahier des charges dans lequel la structure présente ses besoins spécifiques.

Les SRC sont apparues en France au milieu du 20^{ème} siècle, elles évoluent dans un univers de forte concurrence et misent sur la stratégie marketing pour gagner des parts de marché. En 2000, ces sociétés géraient près de 17 000 établissements de restauration auxquels il convient d'ajouter les structures qui sont livrées à partir de cuisines centrales. Les trois leaders de taille internationale (Sodexo, Elios et Compass) contrôlent à eux seuls 79% du marché concédé français (Viguière, mémoire de 2^{ème} année, Université de Toulouse2, 2009). Le segment du travail constitue le segment n°1 de ces trois sociétés, Sodexo a aussi un poids important sur le segment santé/social, Elios sur l'enseignement et Compass a une position plus significative auprès des autres collectivités (Infos-Ctifl, novembre 2010). A ces trois poids lourds de la restauration collective concédée, on peut ajouter des sociétés dont le chiffre d'affaires n'atteint pas un milliard d'euros, il s'agit par exemple des structures telles qu'API RDC,

Score, Alsacienne de restauration, LRP, etc. (Viguié, mémoire de 2^{ème} année, Université de Toulouse2, 2009).

Figure 3 : Marché français (Chiffre d'affaires en restauration collective (année de référence 2004))

(Hors activité distribution automatique, traiteur, et cafétéria).



Source: <http://www.snrc-site.com/restauration.php?rub=Marché français&id=41>

I.B.2.2. Les différents modes de restauration collective

Murat (2009) distingue deux modes de restauration collective :

- **La restauration directe** : un mode de restauration par lequel les repas sont consommés le jour de leur préparation et servis exclusivement sur place. La mise en place de ce mode se justifie souvent par la volonté d'assurer une bonne qualité des repas aux convives;
- **la restauration différée** : un mode de restauration se caractérisant par un décalage dans le temps et/ou dans l'espace entre la préparation des repas et leur consommation.

- Dans le temps : la consommation des repas se fait le lendemain du jour de leur préparation.
- Dans l'espace : la livraison, par la route, des préparations culinaires depuis une cuisine centrale jusqu'à un restaurant satellite.

La mise en place de ce système s'explique souvent par la rationalisation des coûts (frais de fonctionnement, biens d'équipement, etc.) et/ou la contrainte foncière.

Selon Murat (2009), une cuisine satellite est un lieu aménagé pour recevoir en liaison froide ou en liaison chaude, stocker et présenter sur place les repas préparés à l'avance dans une cuisine centrale. Il ne s'agit pas donc d'une cuisine dans laquelle sont confectionnés des repas même si son personnel peut y réaliser quelques opérations d'assemblage et/ou de conditionnement.

La notion de « préparation culinaire élaborée à l'avance » est réservée à des denrées alimentaires confectionnées dans le cadre d'une restauration collective différée. Après confection une « préparation culinaire élaborée à l'avance » peut être conservée suivant deux systèmes :

- Liaison froide : une technique de conservation par maintien de la température à +4 °C. la préparation culinaire destinée à être conservée par le froid doit rapidement être refroidie après le dernier stade de sa confection, c'est-à-dire que leur température à cœur ne doit pas rester comprise entre +63 °C et +10 °C pendant plus de deux heures. Après refroidissement, cette préparation culinaire est conservée dans un local de 4°C;
- liaison chaude : une technique de conservation des préparations culinaires, destinées à la consommation, par maintien de la température à +63°C. Cette technique permet d'éviter tout risque de prolifération de germes bactériens.

I.B.2.3. L'organisation des achats en restauration collective

La nature du gestionnaire (Gérant salarié de l'établissement ou SRC) et la nature de l'établissement (public ou privé) sont les deux paramètres expliquant l'organisation des achats dans la restauration collective. Ainsi, ce secteur présente trois cas de figures distinctes (Infos-Ctifl, octobre 2003):

- Les achats autonomes par le gérant : le gérant gère lui-même son approvisionnement ;
- les groupements d'achats publics (ou groupements de commandes) : ce sont des entités juridiques regroupant différents acheteurs publics (collèges, lycées, etc.). Leurs avantages résident dans la mutualisation des procédures de marchés et la réalisation des économies sur les achats. Ils font l'objet d'une convention constitutive définissant les modalités de fonctionnement. Celle-ci désigne un des adhérents du groupement comme coordonnateur. Ce dernier est chargé de procéder, dans le respect du code des marchés publics, à l'organisation de l'ensemble des opérations de choix de fournisseurs. Chaque adhérent s'engage, dans la convention, à signer avec le cocontractant retenu un marché à hauteur de ses propres besoins, préalablement définis ;
- les achats centralisés des SRC : le cahier des charges définit une prestation, qui sera assurée par la SRC.

I.B.2.4. La réglementation sanitaire

La maîtrise de la sécurité alimentaire reste un souci majeur pour les responsables d'exploitation des sites de production, notamment les cuisines centrales. Ceux-ci ont le devoir de prévenir tout risque de toxi-infections alimentaires par des strictes mesures d'hygiène (Murat, 2009). Pour la restauration collective, l'arrêté du 29 septembre 1997 était la transposition en droit français de la directive 93/43 CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Bien que cette directive soit abrogée par le règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, deux dispositifs de l'arrêté du 29 septembre 1997 restent en vigueur : les critères microbiologiques et les dispositions relatives aux températures. L'Article 7 de l'arrêté du 29.09.97 prévoyait une obligation de mettre en place un système d'enregistrement de la température pour les chambres froides dont la superficie est supérieure à 10 m³. Le tableau 5 présente les différentes températures par famille de produits.

Tableau 5. Températures des différentes chambres froides (annexe 1, de l'arrêté du 29.09.97 les températures de stockage)

| Produits | Température maximale de stockage (°c) |
|--|--|
| Produits congelés | -18 |
| Poissons, mollusques, crustacés frais | 2 ou sur glace |
| Pièces de viandes prédécoupées | 3 |
| Légumes crus prêts à l'emploi (4 ^{ème} gamme) | 4 |
| Produits laitiers, beurre | 4 (dispositions de l'arr. du 28.09.80) |
| Ovo produits | 4 (dispositions de l'arr. du 28.09.80) |
| Fruits et légumes frais | 8 (dispositions de l'arr. du 28.09.80) |

Source: <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000750248&dateTexte=vig>

Par ailleurs, conformément au règlement CE n° 178/2002, la traçabilité des aliments doit être mise en œuvre par l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (de la production primaire à la distribution). Il devient donc indispensable pour les collectivités de mettre en place une procédure de contrôle de la traçabilité des produits alimentaires. Cette traçabilité interne vise

à pouvoir rapidement cibler les denrées alimentaires à risque et de procéder à son retrait en cas de crise sanitaire (Murat, 2009).

I.B.3. L'achat public d'aliments locaux en restauration collective

I.B.3.1. Le contexte réglementaire français de la commande publique d'aliments locaux

Au-delà des formes « privées » des circuits courts, le développement des circuits de proximité dépend également de la volonté des pouvoirs publics locaux. Ceux-ci peuvent intervenir dans plusieurs domaines :

- Sensibiliser les consommateurs aux impacts de leurs choix alimentaires ;
- favoriser le maintien ou la création d'équipements collectifs tels que les abattoirs et les ateliers de transformation locaux, cela permet aux producteurs de renforcer leur offre et de l'adapter à la diversité de la demande, tout en créant des emplois ;
- soutenir les porteurs de projet, cela génère une contribution à l'augmentation de l'offre tout en préservant les espaces ruraux et périurbains équilibrés ;
- utiliser *la commande publique* de produits locaux pour approvisionner la restauration collective et apporter un soutien logistique pour renforcer la filière locale.

Dans le modèle keynésien⁹, la commande publique apparaît comme un levier dont dispose l'Etat pour stimuler l'activité économique, surtout dans un contexte de climat économique morose. L'usage de cet outil est particulièrement développé en Europe. Dans cet espace économique, les contrats publics ont atteint 1500 milliards d'euros en 2002, soit 16% du PIB de l'union européenne. En France, par exemple, comme l'indique le tableau 6 ces contrats ont dépassé les 80 milliards d'euros en 2009. Ces données reflètent bien l'énorme pouvoir d'influence, en matière d'achat, dont dispose la puissance publique.

⁹ John Maynard Keynes (1883-1946) est un économiste et un haut fonctionnaire britannique dont les analyses ont bouleversé la théorie et la politique économique, sa théorie s'oppose vivement à la théorie néo-classique et justifie l'intervention étatique dans l'économie.

Tableau 6. Marchés publics 2009, répartition par type et acheteur

| 2009 | | Total | |
|--------------------------------|-------------|-------------------|----------------------------|
| Etat- collectivités | F.T.S. | Nombre de marchés | Montant de marchés en € HT |
| Etat | Fournitures | 8824 | 27 013 548 175 |
| Etat | Travaux | 8655 | 7 082 497 446 |
| Etat | Services | 12 722 | 14 459 982 979 |
| Total Etat | | 30 201 | 48 556 028 600 |
| Collectivités | Fournitures | 27 449 | 9 041 157 619 |
| Collectivités | Travaux | 40 720 | 14 885 732 253 |
| collectivités | Services | 19 200 | 8 715 583 710 |
| Total collectivités | | 87 369 | 32 642 473 582 |
| Total 2009 | | 117 570 | 81 198 502 182 |

Source: http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/recensement/presentation_recensement_2009.pdf

Sur le plan législatif, le nouveau code des marchés publics adopté en 2006 permet de renforcer l'usage de la commande publique pour effectuer des achats durables (art. 5, 6, 14, 45,50 et 53). L'article 5, par exemple, stipule que les objectifs de développement durable doivent être pris en compte lors de la définition des besoins.

Le Grenelle de l'environnement¹⁰, quant à lui, s'est donné pour objectif de recourir à des produits biologiques dans les restaurants collectifs publics pour une part représentant 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012 « ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale » (Etat exemplaire, www.legifrance.gouv.fr). A l'introduction de 20% de produits bio dans les cantines publiques, le Grenelle de l'environnement fixe également l'objectif de triplement des surfaces biologique françaises en 5 ans pour atteindre 6% de la SAU en 2012, puis 20% en 2020. Les aides aux producteurs au niveau national, quant à elles, concernent l'aide à la conversion en AB (plafonnée à 7600€/exploitation/ an pendant 5 ans), et un crédit d'impôt, dont le montant est doublé à partir de 2009 (plafond de 4000€) (A. Poursinoff, novembre 2008). Les objectifs du Grenelle ne visaient pas explicitement les produits locaux, mais certaines des caractéristiques souhaitables pour les produits autres que bio, peuvent être rapprochées de critères remplis par les produits locaux.

De plus, la restauration collective publique est également concernée par le plan Barnier. Ce plan - lancé en 2007 et portant entre autre sur un Fonds de structuration des filières économiques doté de 3 millions d'euros par an sur 5 ans - répond à la volonté de renforcer les

¹⁰ Le Grenelle n'évoque pas expressément les produits de proximité mais certaines caractéristiques des produits, dont il parle, peuvent renvoyer aux produits locaux.

liens entre producteurs et consommateurs en soutenant les actions locales. Il fait écho aux engagements pris dans le cadre du Grenelle de l'environnement visant à promouvoir les productions et consommations durables en développant la part des produits saisonniers et des produits de proximité. Cette démarche vise à lever certains freins rencontrés par les acteurs concernés.

Le plan est centré sur 4 axes :

- Améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser : la connaissance de ce mode de commercialisation est encore partielle, elle doit être renforcée. D'autre part, les agriculteurs ont besoin pour s'engager dans les circuits courts d'informations sur des champs très larges (aspects réglementaires, marché...). La recherche dans ce domaine doit être également soutenue;
- adapter la formation des agriculteurs : un agriculteur qui souhaite s'engager dans la vente directe de ses produits a besoin d'une formation adaptée : savoir fixer un prix de vente, la gestion des fichiers clients, la mise en valeurs des produits, etc. ;
- faciliter l'installation d'agriculteurs en circuits courts : l'accès au foncier, aux aides publiques et aux prêts bancaires, le développement des référentiels technico-économiques pour une meilleure analyse des conditions de viabilité des projets, le renforcement des moyens d'ingénierie et de conseil, la prise en compte des enjeux du développement des circuits courts agricoles dans les documents d'urbanisme, la mise en place d'un conseil en organisation portant notamment sur la mutualisation de matériel ou de locaux de distribution... ;
- mieux organiser les circuits courts : le développement des circuits courts appelle à de nouvelles synergies entre producteurs, consommateurs, collectivités locales et autres acteurs.

Source : <http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts>

Enfin, la loi¹¹ de modernisation de l'agriculture et de la pêche, adoptée par le gouvernement en fin juillet 2010, impose aux collectivités publiques et privées le respect des règles de qualité nutritionnelle dans la restauration collective et les incite à s'approvisionner en circuits courts impliquant directement les producteurs locaux.

I.B.3.2. La commande publique d'aliments locaux : un générateur d'externalités positives pour les territoires

Sur l'analyse du rapport entre l'achat public d'aliments locaux et le développement territorial, les travaux de Morgan et Sonnino (2008), de l'Université de Cardiff, mettent l'accent sur les externalités positives à tous les niveaux (social, économique, sanitaire et environnemental) générées par une restauration scolaire de qualité et orientée notamment vers le bio. La mise en place d'une politique publique de relocalisation des systèmes alimentaires de la restauration

¹¹ Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010, Art. L. 230-1.

collective peut donc être un vecteur efficace de développement des territoires. En zone périurbaine, ces politiques sont un puissant levier pour faire émerger ou renforcer le secteur agro-alimentaire local, qui participe à l'aménagement du cadre de vie et à la préservation de la biodiversité face à la pression urbaine (Traversac, 2010).

Dans le secteur alimentaire, l'achat public durable est paradoxalement un outil un peu négligé. Pourtant, c'est un des moyens les plus influents à travers lesquels l'Etat peut effectuer un changement (Morgan et Sonnino, 2008). Selon le Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitable en restauration collective (Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois), l'engagement des acheteurs publics pour la consommation de produits locaux permet de maintenir une agriculture à taille humaine tout en valorisant le travail des producteurs locaux et en préservant un tissu socio-économique diversifié.

Au Royaume-Uni, par exemple, le gouvernement de Tony Blair a tardivement découvert le rôle que peut jouer cet instrument face aux grands défis du développement durable (Morgan et Sonnino, 2008). En effet, à la suite de la crise sanitaire de 2002, une enquête officielle a conclu que la production alimentaire locale offre des opportunités inexploitées et identifié l'achat public comme une des voies potentielles en matière de développement durable. C'est le contexte politique dans lequel a été lancé en 2003 l'un des programmes les plus innovants au monde : « The Public Sector Food Procurement Initiative » (PSFPT). Le principal objectif de ce programme est d'encourager les acheteurs publics de travailler avec les producteurs locaux pour s'assurer que les cantines publiques s'approvisionnent auprès des chaînes alimentaires durables. En effet, cette stratégie d'approvisionnement permet de fournir aux élèves des repas sains et de les éduquer sur les valeurs et les traditions locales, la nutrition et l'environnement. Pour atteindre ce principal but, le programme a fixé quatre grands objectifs :

- Augmenter l'offre locale ;
- accompagner les petits producteurs locaux dans la production et la distribution de leurs produits ;
- sensibiliser à la consommation de produits sains et nutritifs ;
- réduire les impacts environnementaux défavorables de la production et de la distribution.

Avant le programme PSFPT, le projet «Powys Food links », mis en place en 2000, a également été tourné vers la production locale. Il avait fixé comme objectif l'introduction de produits locaux dans les hôpitaux locaux. Ses partisans estimaient qu'un tel projet aura un impact positif à la fois sur les patients et sur l'activité des producteurs locaux : les premiers disposeront d'une alimentation fraîche et nutritive, et les seconds trouveront de nouveaux débouchés. Malheureusement, ce projet n'a pas atteint l'objectif qu'il s'est fixé, en raison des barrières réglementaires : d'une part le règlement de l'Union européenne interdit le critère de proximité dans les achats publics, et d'autre part, les procédures complexes du gouvernement britannique tendent à exclure quelques producteurs. A cette contrainte réglementaire s'ajoutent les doutes du service national de santé sur la qualité nutritive des aliments locaux. Chacun de ces freins a empêché la chaîne alimentaire de s'enraciner, et ils ont ensemble écrasé l'expérience locale.

L'exemple le plus réussi de la réforme alimentaire scolaire est celui de la ville de Rome. Celle-ci est désormais réputée avoir un des meilleurs services alimentaires en Europe, c'est sans doute le cas le plus frappant. Ce projet, qui a été mis en place en 2001, a réussi grâce à un fort engagement de la mairie de Rome. Celle-ci utilise fréquemment un faisceau de critères tels que la fraîcheur liée au temps de transport pour mieux tirer parti des atouts des produits du territoire. Par ailleurs, elle a préempté des terres agricoles pour y faire installer des maraîchers bio. Ainsi une part importante de la production bio locale est absorbée par les cantines scolaires. Celles-ci (40% autogérées et 60% concédées) font 145 000 repas/jour, dont 70% de denrées alimentaires sont bio et 6% de produits sont issus du commerce équitable, et emploient 70 diététiciennes qui conçoivent les repas sur un intervalle de 9 semaines. Ainsi, la commune de Rome est devenue, grâce à sa commande d'aliments locaux, une actrice majeure du développement local et du développement de la production biologique tout en permettant aux convives des cantines de disposer d'une alimentation saine et nutritive (même les élèves issus des familles défavorisées). En clair, ces politiques très impliquées ont permis de mettre en place une solide filière locale d'approvisionnement (Morgan et Sonnino, 2008).

En Ecosse et plus précisément dans la région East Ayrshire, l'alimentation scolaire a été un instrument de lutte contre les inégalités sociales et la dépopulation rurale. Un système exemplaire a été mis en place, dont 50% des aliments utilisés sont organiques, 70% de denrées sont fabriquées localement et 90% de produits servis dans les écoles sont de produits bruts. Ce système durable a eu des répercussions positives sur le territoire (réduction des kilomètres alimentaires de 70%, moins d'emballages gaspillés, amélioration de la qualité des repas dans les cantines, un gain économique pour les producteurs locaux, etc.) (Morgan et Sonnino, 2008).

Aux Etats-Unis, la réforme alimentaire scolaire phare est celle de la ville de New York. Celle-ci a profité des changements du contexte culturel et du contrôle juridique pour la lancer. « Farm Bill », « Child Nutrition » et « WIC Reauthorization ACT » de 2004 ont stimulé le recours aux fruits et légumes frais dans les établissements scolaires. Des subventions et une assistance technique ont été fournies pour améliorer l'accès aux produits de proximité dans les écoles publiques, à travers l'initiative « de la ferme à l'école ». Avec 860 000 repas servis chaque jour pour un budget annuel de 450 millions de dollars, le Comité d'Education de la Ville de New York n'est pas seulement un des plus grands fournisseurs de repas aux Etats-Unis, mais aussi le plus grand acheteur public de denrées alimentaires. Il faut souligner que les acheteurs publics de cette ville ont tout de même un grand défi à soulever pour nourrir la plus dense ville aux Etats-Unis avec une population ethniquement mixte et diverse sur le plan socio-économique. Le tableau 7 présente quelques données clés sur le secteur alimentaire scolaire de cette méga cité.

Tableau 7. Département de l'alimentation scolaire de la ville de New York

| | |
|--|---------------|
| Nombre d'élèves | 1 101 000 |
| Nombre d'employées | 9000 |
| Budget annuel | 450 000 000\$ |
| Part de repas gratuits et à prix réduits | 70% |
| Petits déjeuners/an | 32 412 000 |
| Déjeuners/an | 111 532 000 |
| Snacks | 9 908 000 |
| Dîners/an | 2 324 000 |

Source: repris de Morgan et Sonnino, 2008, p. 52.

Cette réforme alimentaire scolaire engagée par la ville de New York vise surtout à lutter contre les niveaux élevés de l'obésité et de la faim dans cette ville. En effet, des récentes données montrent qu'environ 58% des adultes sont en surpoids et que 24% des enfants de 6 à 11 ans sont obèses, contre une moyenne nationale de 15%. La situation est particulièrement mauvaise chez les minorités ethniques : par exemple, le taux d'obésité chez les enfants d'origine latine est de 31% (Thorpe et al, 2004). En effet, la pauvreté chez les familles latines implique des habitudes alimentaires ayant des effets négatifs sur la santé des enfants (Kaufman et Karpati, 2007). Sur le problème de la faim à New York, le coordinateur de la politique alimentaire, Ben Thomues, s'est exprimé en disant : “ *The drive really come the social justice angle, ... with the idea being that there are two interrelated food policy issues that are really important to the city of New York: hunger, or more precisely food insecurity, and obesity... there is a strong sens that poverty, food insecurity and obesity are very much related issues... we are talking about hundreds of thousands of people that do not consistently have confidence that they can put food on the table*” (Morgan et Sonnino, 2008, page 53)

Les initiatives de la réforme concernent :

- les parents d'élèves : il s'agit de les convaincre de remplir des formes d'éligibilité pour les déjeuners scolaires gratuits ou à prix réduits ;
- le paiement des repas : l'introduction d'une carte et d'un système PIN pour tous les élèves afin d'éliminer la stigmatisation liée au paiement en espèces du prix complet du repas et le paiement par ticket des repas gratuits ou à prix réduits ;
- la gratuité des petits déjeuners : une politique des pouvoirs publics New Yorkais pour lutter contre la stigmatisation liée à l'alimentation scolaire.

Pour approvisionner ses cinq subdivisions administratives (Manhattan, Queens, Brooklyn, the Bronx et Staten Island), la ville de New York a passé un marché, d'une durée de cinq ans avec une option de renouvellement pour deux ans, avec quatre distributeurs sélectionnés sur la base du prix proposé. Contrairement à la réforme scolaire alimentaire de Rome, les coûts environnementaux ne sont pas pris en considération dans les appels d'offres. Les écoles de la ville ne s'approvisionnent donc pas en bio. L'introduction de produits de l'Etat de New York, quant à elle, est active dans les écoles publiques, même si les capacités des producteurs et des distributeurs locaux sont limitées (Market Ventures et al, 2007). Au début les seuls produits

locaux concernés étaient les pommes fraîches (5,5 millions livres de pommes locales ont été achetées, fournissant environ 1,5 millions de dollars de bénéfice économique pour l'agriculture de l'Etat de New York (Market ventures et al, 2007)). Le partenariat lancé, en 2005, par « SchoolFood » et « SchoolFood Plus » d'une valeur de 3 millions de dollars, a fixé comme objectif l'amélioration des habitudes alimentaires dans les écoles de la ville de New York et le renforcement de l'agriculture locale de l'Etat de New York, à travers l'approvisionnement local (Market ventures et al, 2005). En 2006, cette initiative a permis à 130 000 livres de prunes, de pêches, de nectarines et de poires locales de trouver des débouchés locaux pour une valeur totale de 50 000\$ (Karp Resources, 2007). La même année, SchoolFood a passé un marché avec les producteurs de yaourt utilisant le lait local. Par ailleurs, pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas, le responsable du programme alimentaire scolaire, Collazo, s'est servi de son pouvoir de grand acheteur d'aliments (environ 123 millions de dollars de dépenses alimentaires par an) pour convaincre les fabricants de créer de nouveaux produits plus sains (Leaner meat products)(Schibsted, 2005). Malgré quelques difficultés, la participation des élèves au programme alimentaire scolaire a enregistré une augmentation, notamment dans les lycées où une hausse de 3% a été enregistrée. Ce succès est le résultat d'un changement radical dans le contexte culturel de l'alimentation scolaire à New York.

En France, le phénomène d'introduction de produits locaux en restauration collective est en développement même s'il reste encore du chemin à faire et des difficultés à surmonter, notamment économiques et législatives. Grenoble, par exemple, a intégré cette démarche d'approvisionnement local dans une stratégie territoriale : la région Rhône-Alpes¹² et le Conseil général de l'Isère¹³ ont mis en place des dispositifs publics, complémentaires entre eux, visant à soutenir et à structurer l'approvisionnement des lycées et des collèges en bio et en produits locaux. Pour atteindre leurs objectifs, les collectivités se sont appuyées sur le réseau agricole bio du territoire. Pour l'animation elles ont fait appel aux services de l'Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique de l'Isère (ADABIO). Pour assurer l'organisation logistique et commerciale de l'approvisionnement, les collectivités ont créé la plateforme « Manger Bio Isère ». En 2009, 27 producteurs locaux, un abattoir, une laiterie et une association de blé bio ont adhéré à cette plateforme qui fournissait 23 collèges, 7 lycées, 2 sociétés de restauration et une cuisine centrale. Ces acteurs sont fédérés par la volonté de soutenir une agriculture locale de qualité. Cependant, la survie de ce système reste trop attachée aux fonds publics (Traversac, 2010).

Au niveau de l'Île-de-France, la région affiche une politique volontariste en mettant en place une stratégie d'accompagnement de ses 480 lycées publics en matière d'approvisionnement en produits bio locaux. En effet, le Conseil régional a lancé en 2008 une expérience bio dans une trentaine de ses lycées. Cette démarche représente un vecteur de progrès important en termes de santé publique et d'éducation à l'environnement pour les lycéens concernés tout en

¹² Opération « lycées pilotes » : les lycées doivent s'engager pour trois ans, à introduire au moins quatre repas bio par an et à sensibiliser les élèves. Une partie de ces opérations est prise en charge par la région.

¹³ Opération « Mangez Bio et Autrement ». La participation du département porte sur le soutien de l'organisation de la filière.

permettant de répondre aux objectifs sociaux et territoriaux (augmentation de la main d'œuvre, approvisionnement local, développement du lien social entre producteurs et consommateurs, etc.) liés à ce type d'agriculture.

- Conclusion

En matière de commercialisation des produits agricoles, les circuits courts alimentaires ne constituent pas vraiment de nouvelles voies de distribution, ce mode de commercialisation existait bien en France avant la 2^{ème} Guerre mondiale mais a progressivement décliné lors des Trente Glorieuses avec l'émergence de la division du travail, de la séparation de la production et de la commercialisation. Il est de nouveau réapparu dans les années 1970 sous diverses formes ; (PNR de Brière, novembre 2007). En revanche, sa particularité réside aujourd'hui dans sa diversité et son développement, qui tiennent pour beaucoup au foisonnement d'innovations (AMAP, points de vente collectifs, marchés paysans et approvisionnement local de la restauration collective) comme réponse à la recherche d'un nouveau rapport à l'alimentation en général et à l'alimentation locale en particulier (J.B. Traversac, 2010). Par ailleurs, il semble important de prendre en compte les formes traditionnelles et les formes innovantes pour les articuler au mieux avec les circuits longs. En effet, les circuits courts sont rarement une alternative exclusive, mais complémentaire aux achats auprès des grands et moyens distributeurs (les consommateurs d'une AMAP font, par exemple, des achats complémentaires auprès des circuits traditionnels). Il faut aussi noter que le caractère hybride de ces pratiques commerciales ne revient en aucun cas à affaiblir leur portée ou à les marginaliser.

Si sur le plan statistique, la diversité des circuits courts alimentaires est encore peu évaluée, il semble par contre qu'ils présentent de forts enjeux économiques, sociaux et environnementaux. Bien que ce mode de distribution constitue, du point de vue économique, des niches, son apport social s'avère, par contre, important. Il témoigne, en effet, des initiatives renforçant le lien social entre consommateurs et agriculteurs. L'argument écologique, quant à lui, mérite encore d'être bien discuté et approfondie dans la mesure où l'impact énergétique est différent d'un moyen de transport à un autre. En outre, le déplacement du producteur ou des consommateurs d'une AMAP, par exemple, pour de petits volumes peut faire perdre tout le gain énergétique lié au mode écologique de production et à la proximité géographique.

En ce qui concerne la restauration collective, son approvisionnement en produits locaux constitue une pratique innovante qui peut être mobilisée, notamment par les acteurs publics, pour offrir aux producteurs locaux de nouveaux débouchés. Cette mobilisation contribuerait, toutes choses égales par ailleurs, au maintien des exploitations, à l'installation de nouveaux agriculteurs, à la valorisation des variétés locales, etc. Bref au développement territorial, l'enjeu s'avère fort pour les zones périurbaines menacées par l'étalement urbain. L'achat public d'aliments locaux apparaît donc comme un levier à actionner pour créer une dynamique territoriale, mais aussi un moyen potentiel pour réussir une démarche de

développement durable et de consommation responsable engagée par une collectivité publique. En effet, la commande publique d'aliments locaux (bio ou pas) et équitables correspond parfaitement à la mission de développement durable des collectivités : la proximité favorise la limitation des déplacements (argument écologique) ; la demande de produits locaux (bio ou pas) contribue au soutien de la profession agricole locale, au maintien d'un cadre de vie « vivable » - par l'entretien de l'espace en zone périurbaine - et à l'introduction de la saisonnalité comme argument éducatif fort ; l'approvisionnement en produits équitables, quant à lui, valorise un tissu économique sain par le respect des règles de l'Organisation Internationale du Travail et des droits fondamentaux des travailleurs du Sud.

Enfin, il faut souligner que pour maintenir, voire développer, les divers circuits courts d'un territoire, il est nécessaire d'assurer une capacité de survie à ses exploitations et de les accompagner pour qu'elles puissent répondre aux demandes urbaines. Pour cela, il faut protéger la ressource en terre agricole contre l'urbanisation. En effet, la pression foncière liée à celle-ci met en péril les exploitations proches des villes, l'extension urbaine a réduit, selon l'INSEE, les surfaces agricoles en zones urbaines de 12% entre 1988 et 2000. En Île-de-France, les données récentes montrent qu'entre 1990 et 2003, ce sont les terres agricoles qui ont trop souffert de l'urbanisation (diminution de 12%, voire de 18% dans la ceinture verte de Paris, contre moins de 1% pour les espaces forestiers) (Regnault, 2006). Par ailleurs, il faut souligner que la survie même de certaines exploitations maraîchères ou mixtes de petite taille, donc de la conservation du sol agricole qu'elles occupent, est liée au développement des circuits courts (Aubry et Chiffolleau, 2009). Il est clair tout de même que la disparition des circuits courts n'implique pas forcément l'absorption de ces terres agricoles par l'urbanisation. Celles-ci peuvent bien entrer dans une stratégie d'agrandissement des exploitations de grande culture (Segesa, 2005). Les pouvoirs publics locaux doivent donc afficher une réelle volonté de protéger la ressource en terre agricole pour que les filières courtes se développent. Pour cela, ils peuvent mobiliser des outils comme les Périmètres Régionaux d'Intervention Foncière, les Zones Agricoles protégées (ZAP), la concession des réserves foncières aux agriculteurs, etc. Outre le bien foncier, la rareté et la cherté de la main d'œuvre agricole semblent constituer un handicap pour les exploitations engagées dans les circuits courts (Aubry, Kebir, Pasquier, 2011). En effet, les ruraux proches d'un bassin d'emploi urbain peuvent préférer à l'emploi agricole les opportunités offertes par ce bassin, notamment en termes de rémunération. Cette préférence conduit naturellement à la création d'un véritable déficit local de main d'œuvre. A cela s'ajoute qu'il est difficile d'attirer une main d'œuvre urbaine exigeant un niveau de salaires supérieur à celui de la main d'œuvre rurale. La main d'œuvre immigrée, quant à elle, suscite un certain nombre d'obstacles, notamment les problèmes d'ordre administratif. Il faut donc remédier à ce problème pour offrir aux exploitants une possibilité de recourir plus facilement à une main d'œuvre abondante et bon marché.

II. Contexte, cadre conceptuel et méthodologie de la recherche

II.1. Rappel du contexte de la recherche

A la suite des rencontres du groupe de travail « Alimentation et territoires », du Comité régional de l'offre alimentaire piloté par la DRIAAF Île-de-France, un projet¹⁴ intitulé « *la restauration collective en Île-de-France : évolution de la demande et positionnement des produits agricoles et agro-alimentaires franciliens* » a été lancé. Le projet rassemble plusieurs organismes territoriaux, professionnels et de la recherche. Il vise à identifier les acteurs de la restauration collective ainsi que leurs perceptions de la notion de produits locaux. Il cherche également à caractériser la demande (gamme, prix, type de produits et régularité des approvisionnements, etc.) et donc le potentiel d'absorption des produits locaux par la restauration collective francilienne. Enfin, le projet vise à préciser les atouts et obstacles de tout ordre (économiques, organisationnels, etc.) qui se présentent face au développement des filières locales d'approvisionnement.

Les résultats attendus permettront de définir des pistes stratégiques d'évolution pour les politiques publiques en matière d'offre alimentaire et de développement rural, afin de dégager des opportunités et de lever les freins existants à l'utilisation des produits de proximité en restauration collective.

II.1.1 Etude de la DRIAAF

La DRIAAF Île-de-France a lancé en 2010 une étude sur la caractérisation de la demande en produits de proximité par la restauration collective francilienne. Cette étude s'appuie sur 3 types d'enquêtes:

- **Enquête d'experts** : un groupe d'experts de la restauration collective est constitué, en fonction de leur connaissance de la filière (production, transformation et consommation), de leur représentation des types de restauration collective et de leur capacité à anticiper ses mutations. Ce groupe est élargi aux acteurs du réseau qui encadrent et conseillent les différents opérateurs de la filière, tels que les interprofessions ou les centres techniques.

Ces experts sont consultés sur les points suivants :

- La dynamique de la filière (activités, ressources, acteurs) et l'identification des facteurs externes favorables ou défavorables agissant sur chaque acteur ;
- les contraintes et les opportunités influençant les décisions d'investissements de chacun des acteurs ;
- les scénarios d'évolution envisageables vis-à-vis de l'objectif d'introduction de produits locaux en restauration collective, et les freins et leviers associés ;

¹⁴ Le projet est financé par la DRIAAF, La CCIP, la région IDF, le PNR Vexin, l'EPAMSA et le FEADER.

- *enquête large de terrain*¹⁵ : à partir d'une base de données de contact, constituée sur les principaux lieux de restauration collective dans la région, un échantillon est défini pour la réalisation d'une enquête large de terrain sur la demande en restauration collective. Plus de 1800 contacts seront interrogés sur leurs attentes, selon un guide d'entretien conçu à partir des conclusions de l'analyse de filière réalisée auprès des experts. Il s'agit surtout de déterminer les types de produits demandés par la restauration collective et de les quantifier en volume et en fréquence ;
- *enquête territoriale*¹⁶ : cinq territoires, représentant un gradient Rural Urbain, ont été choisis afin de mieux cerner la demande de produits locaux par la restauration collective francilienne. Ce gradient peut jouer de façon forte à la fois sur les perceptions des acteurs de la restauration collective quant aux perceptions de produits locaux et sur les types de contraintes à leur insertion dans la restauration collective. Après le PNR du Vexin français et le Triangle vert de le Hurepoix en 2010, deux nouveaux territoires sont à enquêter en 2011 : le PNR du Gâtinais français et le 10^{ème} arrondissement de Paris. Ce dernier a été retenu car il représente un territoire totalement urbain avec une grande diversité de type de restauration collective, c'est un territoire plus pertinent du point de vue de la taille et des contacts.

II.1.2. Présentation succincte de Paris 10^{ème}

La figure 4 présente la carte de la région Île-de-France, où se situe le territoire étudié « Paris 10^{ème} ».

Figure 4. Carte d' Île-de-France



Source : <http://www.37-online.net/europe/france/photos/idf.jpg>

¹⁵ L'enquête large est confiée au Département Recherche Développement et entrepreneuriat de TECOMAH (école de la chambre de commerce et d'industrie de Paris).

¹⁶ L'enquêtes territoriale est réalisée par l'équipe « proximités » de l'UMR SAD-APT INRA-AgroParisTech.

Figure 5. Carte des arrondissements de Paris intra-muros



Source : <http://www.paris-album.net/i/carte.gif>

Le 10^{ème} arrondissement est un des vingt arrondissements de Paris, situé sur la rive droite de la Seine. Il porte le nom originel et officiel de l' « arrondissement de l'Enclos Saint-Laurent ». Le périmètre administratif actuel de ce territoire date de 1860, fixé par la loi du 31 décembre 1859 découpant Paris en 20 arrondissements. Paris 10^{ème}, qui couvre 286 hectares, comprend 4 quartiers (Saint-Vincent de Paul, Porte de Saint-Denis, Porte Saint-Martin et Hôpital Saint-Louis), 2 Gares (Gare de l'est et Gare du Nord ; avec l'arrivée de la nouvelle Gare Ecole et demain du TGV Est, le 10^{ème} sera l'un des plus grands nœuds ferroviaires du monde), 4 Hôpitaux renommés dans le monde (Lariboisière, Saint-Louis, Fernand Widal et Léopold Bellan), 2 arcs de triomphes, un canal, plusieurs théâtres, de nombreuses entreprises, etc. Sur le plan démographique, ce territoire compte aujourd'hui 90 000 habitants et se caractérise par une mixité sociale et culturelle, et par une population qui se rajeunit. Il a accueilli ces dernières années une forte immigration, essentiellement africaine, indienne, turque et chinoise.

Source : http://www.mairie10.paris.fr/mairie10/jsp/site/Portal.jsp?page_id=47

II.2. Cadre conceptuel de la recherche

Le cadre conceptuel qui a été adopté, pour le présent mémoire, est une approche territoriale fondée sur le concept de milieu innovateur. La dimension innovante de l'approvisionnement local de la restauration collective, qu'elle soit tirée par l'offre ou la demande, semble encourager une dynamique collective. Des acteurs, tels que les chambres d'agriculture, les acteurs de la restauration collective (publics ou privés), l'Etat et les producteurs locaux, semblent s'engager dans le processus de construction de ce mode d'approvisionnement.

Le concept de milieu innovateur donne une explication du développement territorial comme la résultante des processus innovateurs et des effets d'apprentissage entre les acteurs. Aydalot, le pionnier de cette approche, écrit en 1985 que « *ce n'est pas l'entreprise qui innove, mais ce sont les milieux [...] la créativité est toujours enracinée dans l'expérience et la tradition. Les connaissances accumulées constituent toujours la base du progrès. La créativité exige la rencontre, le face à face inorganisé, une certaine spontanéité que les grandes entreprises, où toute chose est programmée, ne peuvent fournir* ». L'hypothèse d'Aydalot était que « quelque chose » localisé au niveau régional permettait de comprendre pourquoi certaines régions étaient plus dynamiques que d'autres. Maillat (1996) définit le milieu « *comme un collectif d'acteurs susceptible de percevoir les changements nécessités par les ajustements structurels et la globalisation, de réaliser des projets pour s'y adapter, et de stimuler le système de production localisé auquel il est attaché, le milieu agit au niveau cognitif...* ». Pour le même auteur et alii (1994), la notion de milieu recouvre cinq aspects :

- Un espace géographique qui n'a pas de frontières au sens strict, c'est-à-dire un espace ouvert et en interaction permanente avec l'extérieur ;
- un collectif d'acteurs : entreprises, instituts de formation et de recherche publics ou privés, organismes financiers, pouvoirs publics locaux, organismes fédérateurs sur le plan professionnel, etc. Toutes ces entités disposent d'une autonomie dans la fixation de leurs objectifs ;
- un ensemble d'éléments matériels, immatériels (savoir-faire, règles, capital relationnel) et institutionnels ;
- une logique d'organisation : capacité à coopérer ;
- une logique d'apprentissage : capacité à s'adapter aux changements internes et environnementaux.

L'approche par le milieu innovateur systématise les principales questions relatives aux dynamiques économiques territoriales. Elle s'articule autour de trois axes indissociables (Crevoisier, 2000) :

- **Le paradigme technique** : Il souligne le rôle de l'innovation dans le changement actuel du système économique. La concurrence par la différenciation - fondée sur le développement de nouvelles techniques, de nouveaux procédés et de nouveaux produits - apparaît comme une manière de préserver la compétitivité des espaces. Ainsi, la dimension innovante de l'approvisionnement local de la restauration collective (Maréchal, 2008) constitue un véritable outil pour stimuler le système alimentaire local, et par conséquent le développement territorial. En restauration collective, la dimension technique concerne aussi bien les adaptations et innovations relevant du choix des produits, des circuits d'approvisionnements, des équipements nécessaires que les apprentissages et transformations de savoir-faire y relatifs (manière de cuisiner les produits, notamment le bio, réintroduction de légumeries, etc.) ;
- **le paradigme organisationnel** : Il met en évidence les mécanismes qui permettent ou empêchent la coordination entre acteurs, le développement des réseaux d'échange et la coopération au sein d'un milieu. La coopération n'est pas permanente mais débouche sur la construction d'un capital relationnel, qui constitue une ressource particulière pour les

acteurs locaux. Il s'agit dans notre étude d'identifier les acteurs touchés par cette innovation et comment ils s'organisent ;

- **le paradigme territorial** : Il montre que le territoire peut générer les ressources (savoir-faire, capital, etc.) et les acteurs nécessaires à l'innovation et donc à son développement économique. Dans notre étude, il s'agit de voir où sont localisés les fournisseurs, afin de d'identifier le type de relations (de proximité ou de distance) qui les relient avec les restaurants collectifs de Paris 10^{ème} ; et les acteurs clés en matière d'approvisionnement, d'élaboration des menus et de préparation des repas, afin de savoir si le territoire de la restauration collective de Paris 10^{ème} dispose d'une autodétermination dans ses choix d'approvisionnement.

II.3. Méthodologie de la recherche

Le présent mémoire s'appuie à la fois sur une recherche documentaire et les résultats de l'enquête territoriale menée dans le 10^{ème} arrondissement de Paris. Le questionnaire¹⁷, utilisé pour les entretiens semi-directifs, est le même guide d'entretien (moyennant quelques adaptations locales) utilisé pour le PNR du Gâtinais français, l'objectif est en fait d'apporter des informations comparables. A partir de deux bases de données, récupérées auprès de D.Sengelen de TECOMAH et F.Delaere de la DRIAAF, un échantillon diversifié a été élaboré : chaque type d'acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème} est représenté. Les enquêtes de terrain ciblent en priorité les gestionnaires et les chefs de cuisines. Ceux-ci ont notamment été évoqués lors d'une réunion du comité de pilotage. Ainsi, l'essentiel des 27 entretiens¹⁸ ont été réalisés auprès de ces acteurs.

Pour comprendre comment fonctionne et s'approvisionne la restauration collective de Paris 10^{ème} et par conséquent de dégager les freins et les opportunités à l'introduction des produits locaux, j'ai formulé, selon trois dimensions, une série de questions et d'hypothèses :

¹⁷ Voir annexe 1.

¹⁸ Outre les gestionnaires et les cuisiniers, les personnes suivantes ont été interviewées : directeur d'AGRAF, directrice de la caisse des écoles de Paris 10^{ème}, directeur du développement d'Elior, un chargé de mission auprès de la Direction des affaires scolaires (sous-direction des établissements du second degré), un chargé de mission auprès du CROUS de Paris, le sous-directeur de la gestion des établissements scolaires au Conseil régional d'Île-de-France, le responsable d'approvisionnement en bio et en produits de proximité de Sodexo et trois responsables de groupements d'achats.

Tableau 8. Questions de recherches et hypothèses

| Dimensions | Questions de recherches | Hypothèses |
|-------------------|---|--|
| Technique | <ul style="list-style-type: none"> - Comment la restauration collective de Paris 10^{ème} s'organise-t-elle ? | <ul style="list-style-type: none"> - L'autogestion est le mode de gestion dominant dans la restauration collective de Paris 10^{ème} ; - la plupart des cuisines de Paris 10^{ème} préparent les repas sur place ; - les structures en gestion concédée sont servies par des cuisines centrales ; - les cuisines de la restauration collective sont bien équipées ; - ce sont surtout les structures en autogestion qui s'approvisionnent en produits locaux ; - La restauration collective de Paris 10^{ème} cherche la qualité en s'approvisionnant localement ; - la restauration collective de Paris 10^{ème} ne rencontre pas de difficultés pour s'approvisionner en produits locaux. |
| Acteurs | <ul style="list-style-type: none"> - Qui sont les acteurs ? - Comment s'organisent-ils ? - Quelle mobilisation des pouvoirs publics ? | <ul style="list-style-type: none"> - Le Conseil régional d'Île-de-France et la mairie de Paris se mobilise : la restauration collective de Paris 10^{ème} s'approvisionnent en bio et en produits locaux ; - La restauration collective de Paris 10^{ème} est très sensible au Grenelle de l'environnement ; - Dans le contexte du Grenelle, la restauration collective de Paris 10^{ème} est sensible au local ; - l'élaboration des menus se fait dans le 10^{ème} arrondissement. |
| Territoire | <ul style="list-style-type: none"> - La restauration collective de Paris 10^{ème} dispose-t-elle d'une autodétermination ? - La restauration collective de Paris 10^{ème} contribuent-ils au maintien, voire au développement de l'agriculture périurbaine ? - quels types de relations entre les acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème} ? - quelle implication du foncier dans la restauration collective de Paris 10^{ème} ? | <ul style="list-style-type: none"> - les restaurants collectifs de Paris 10^{ème} sont des entités autonomes en matière d'approvisionnement ; - L'approvisionnement local de la restauration collective contribue au dynamisme de l'agriculture périurbaine ; - « Manger local » permet à la restauration collective de Paris 10^{ème} d'avoir des relations directes avec les producteurs locaux ; - la pression foncière à Paris 10^{ème} favorise la mise en place des cuisines centrales. |

- Conclusion

Il est aujourd'hui notable que l'intérêt des collectivités pour les produits locaux est croissant. Cette étude sur la restauration collective de Paris 10^{ème} va nous permettre de savoir si celle-ci affiche un intérêt pour ces produits ou pas. Par ailleurs, ses résultats vont permettre d'éclairer l'action publique sur l'accompagnement de ce secteur.

Le but n'est pas évidemment de créer un modèle mais de tirer des enseignements et des pistes de politiques publiques. Il faut aussi souligner que l'approvisionnement local de la restauration collective ne peut pas porter le développement territorial, mais vu l'énorme

volume d'approvisionnement de ce type de restauration, il peut avoir un effet positif sur l'économie agricole locale.

Les résultats des enquêtes de terrain représenteront une trame permettant de répondre aux hypothèses formulées et de voir comment se traduisent l'action publique, en faveur des produits locaux et biologiques, et les enjeux de l'approvisionnement local sur le territoire. La partie suivante sera donc consacrée à la présentation et l'exploitation des résultats des enquêtes, et à la discussion des hypothèses formulées.

III. La restauration collective de Paris 10^{ème} et l'agriculture d'Île-de-France

- Introduction

La première grande partie du présent mémoire a développé le rôle que peut jouer la restauration collective, au travers de son approvisionnement, dans le développement territorial. Elle a également évoqué l'action des pouvoirs publics français en faveur de développement des filières courtes alimentaires, notamment l'approvisionnement local de la restauration collective. Le contexte politique semble actuellement porteur : le Grenelle de l'environnement, le plan Barnier et dernièrement la loi de modernisation de l'Agriculture et de la Pêche, précisant que l'Etat se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles.

Dans le cadre de cette mobilisation publique, cette troisième partie, consacrée à l'exploitation des résultats des enquêtes, va nous éclairer sur le fonctionnement et l'approvisionnement de la restauration collective de Paris 10^{ème}, et par conséquent sur son éventuelle contribution au maintien, voire au développement de l'agriculture francilienne.

III.1. Présentation des structures enquêtées

Le tableau ci-dessous présente les structures enquêtées selon les secteurs d'activités, la nature juridique (public ou privé), le mode de gestion, le mode préparation des repas, le nombre de repas/ semaine et le nombre de salariés.

Tableau 9. Données clés sur les structures enquêtées

| Secteur | Type de structure | Mode de gestion | Société gestionnaire | Mode de préparation des repas | NB de repas/semaine | NB de salariés | |
|--------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------|-------------------------------|---------------------|------------------------------|----------------|
| Enseignement | Public | Ecole élémentaire | Direct | – | Cuisine sur place | 1200 | 5 |
| | | Ecole élémentaire et maternelle | Direct | – | Cuisine sur place | 1670 | 7 |
| | | Collège | Direct | – | Cuisine sur place | 1100 | 4 |
| | | Collège | Direct | – | Cuisine sur place | 1300 | 5 |
| | | Lycée | Direct | – | Cuisine sur place | de 150 à 750 | 4 |
| | | Lycée | Direct | – | Cuisine sur place | de 574 à 661 | 9 |
| | | Lycée | Direct | – | Cuisine sur place | de 700 à 750 | 9 |
| | | Crous | Direct | – | Cuisine sur place | 500 | 2 |
| | Privé | Ecole/collège | Concédé | Scolarest | Cuisine sur place | 2000 | 6 |
| | | Collège | Concédé | Avenance | Cuisine sur place | 2500 | 9 |
| Santé-social | Public | Restaurants sociaux | Direct | – | Cuisine sur place | 2000 | 11 |
| | | Crèches | Semi-Direct ¹⁹ | – | Cuisine sur place | 360 max | 6 |
| | | | | | | 360 max | 6 |
| | Privé | Maison de retraite (médicalisée) | Concédé | Sodexo | Cuisine sur place | de 700 à 770 (repas du midi) | 2 équipes de 2 |
| Travail | Public | Administration | Direct | – | Liaison froide | 300 | 3 |
| | | Administration | Concédé | ACR | Cuisine sur place | 415 | 3 |
| | Privé | Entreprise | Direct | – | Cuisine sur place | 4 000 | 18 |
| | | Entreprise | Concédé | Sodexo | Cuisine sur place | 1850 | 9 |

¹⁹ Seuls l'approvisionnement et l'élaboration des menus sont concédés à Sodexo.

Le 10^{ème} arrondissement de Paris ne comprend pas de restaurants universitaires, ni de cercles mixtes (casernes pompiers, casernes CRS, base militaire, etc.), ni de centre pénitentiaire, ni de cliniques, ni de maisons de retraites publiques. A noter que les hôpitaux sont enquêtés, par ailleurs, par le partenaire TECOMAH.

Les deux écoles publiques et le collège de l'échantillon sont gérés par la Caisse des écoles de l'arrondissement. Celle-ci est un établissement public institué par la loi du 10 avril 1867 relative à l'organisation de l'enseignement primaire. Elle est administrée par un comité de gestion composé de représentants de l'arrondissement (le maire de l'arrondissement, le président et des membres du conseil d'arrondissement désignés par le maire), des membres élus par les sociétaires, des membres de droit et des personnes désignées. A Paris intra-muros chaque arrondissement a une Caisse des écoles, assurant la gestion de la restauration scolaire des écoles publiques et de certains collèges, elle fournit également des repas aux centres de loisirs. Les Caisses des écoles sont subventionnées par la mairie de Paris afin d'améliorer la qualité des repas et de garantir la sécurité alimentaire. Un des collèges publics de l'échantillon est autonome, son gestionnaire a souligné, lors de l'entretien, qu'une éventuelle « adhésion » à la Caisse des écoles n'est pas exclue pour des raisons financières.

Les deux restaurants sociaux, appartenant à la mairie de Paris, sont réservés aux personnes âgées. Mais le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris a récemment développé sur un des restaurants une restauration de soir pour les personnes en insertion (les SDF et les pauvres). La seule maison de retraite existant à Paris 10^{ème} est privée et offre des soins médicaux à ses résidents. Les crèches de cet arrondissement, quant à elles, sont toutes en gestion semi-directe : les responsables des crèches commandent des grilles de menus, élaborées par la société Sodexo sur huit semaines, et reçoivent toutes les denrées nécessaires à la préparation des repas.

Pour ce qui concerne le segment « Travail », le 10^{ème} arrondissement de Paris abrite une trentaine de PME, mais malheureusement elles n'offrent pas de service de restauration pour leurs salariés. Cela s'explique a priori par une restauration commerciale foisonnante et par des contraintes budgétaires et sanitaires poussant ces PME, d'après un des interviewés, à préférer la distribution des tickets restaurants plutôt que la mise en place de restaurants collectifs.

On constate alors que par rapport à la variabilité voulue, certaines structures de restauration collectives dans le 10^{ème} arrondissement de Paris sont rares, voire inexistantes.

III.1.1. Une restauration collective dominée par l'autogestion...

L'enquête de terrain a révélé que le mode de gestion dominant dans le 10^{ème} arrondissement de Paris est l'autogestion : 63,1% des structures enquêtées sont en gestion directe, contre 10,6% en gestion semi-directe et 26,3% en gestion concédée. Pour ce qui concerne le segment « Enseignement », on constate que tous les établissements scolaires publics de l'échantillon sont en gestion directe. Avec le choix de ce mode de gestion, ces collectivités ont gardé un

pouvoir de contrôle sur leurs cantines, notamment en matière d’approvisionnement. En revanche, les établissements privés ont perdus ce pouvoir, même si les SRC sont tenues de respecter un cahier des charges dans lequel ces collectivités explicitent leurs besoins.

Concernant le secteur « santé-social », le mode de gestion des crèches reste le point le plus saillant. Ces entités sont les seules structures de l’échantillon ayant ce système semi-direct.

Enfin dans le segment « Travail », la gestion d’un des restaurants des administrations publiques revient à une petite SRC. Le CER SNCF, quant à lui, est en gestion directe et suit une logique privée en matière d’approvisionnement. En effet, le choix des fournisseurs ne se fait pas selon la procédure des marchés publics mais par consultation des offres.

En matière de mode de gestion, on constate qu’une seule collectivité publique figure parmi les cinq collectivités en concession totale. Ce résultat indique clairement que ce sont surtout les acteurs privés de la restauration collective de Paris 10^{ème}, qui font appel aux prestataires extérieurs.

III.1.2. ... et par des cuisines sur place

L’enquête de terrain a révélé que le 10^{ème} arrondissement de Paris comprend trois types de cuisines : une cuisine centrale, des cuisines sur place et une cuisine satellite.

Tableau 10. Typologie des cuisines enquêtées

| | Cuisine centrale | Cuisine individuelle |
|--------------------------------|------------------|----------------------|
| Préparation sur place | 1 | 17 |
| Préparation délocalisée | 0 | 1 |

Comme l’indique le tableau 10, la majorité des cuisines enquêtées sont individuelles et sur place. Ce qui veut dire que la plupart des repas sont préparés sur le site du restaurant. La part de celles-ci s’élève à environ 90%, contre 5% pour chacune des autres formes. Toutes les préparations culinaires des structures enquêtées se font sur place, excepté pour le restaurant d’une des deux administrations. Celui-ci est un petit restaurant satellite en liaison froide, livré en temps différé par une cuisine centrale située dans le 20^{ème} arrondissement. Les commandes de la responsable de cette entité se limitent uniquement à quelques produits de décoration. Cette organisation a été choisie, selon le chef de production de cette cuisine centrale, dans une optique de rationalisation des coûts (masse salariale, matériels, etc.). La cantine d’un des deux collèges privés, quant à elle, se caractérise par une double fonction : elle est à la fois une cuisine sur place et une cuisine centrale exportant une partie de sa production vers deux établissements dans le 9^{ème} arrondissement. Par ailleurs, la cafétéria de l’échantillon n’offre que des sandwichs et des salades confectionnés sur place, les seuls aliments qui arrivent à ce

site sont les paninis prêts à être réchauffés. Par ailleurs, les cuisines qui ne font pas appel à un diététicien travaillent selon un plan alimentaire. Ce dernier est un outil spécifique pour l'élaboration des menus variés et équilibrés tout en permettant de réduire les coûts d'achat des denrées pour une gestion maîtrisée des stocks. Dans les deux cas l'équilibre alimentaire des repas servis est donc assuré. Par ailleurs, les enquêtes ont révélé que la majorité des restaurants collectifs enquêtés disposent d'une commission de menu. Dans le milieu scolaire, cette commission est généralement composée de chefs cuisiniers, de conseillers d'éducation, de délégués d'élèves et de gestionnaires des établissements. Dans le milieu professionnel, en font partie les chefs cuisiniers, les représentants du personnel et les représentants de la société gestionnaire.

Cette typologie de cuisines rejette partiellement l'hypothèse selon laquelle la pression foncière à Paris favorise la mise en place de cuisines centrales. A ce sujet, la directrice de la caisse des écoles m'a fait part de la politique de la municipalité du 10^{ème}, qui consiste à préférer maintenir un système de préparation des repas « traditionnel » pour privilégier la qualité des repas servis. De son côté le directeur d'AGRAF, gérant un des restaurants collectifs des administrations enquêtées, a souligné que la décision relative à la mise en place de la cuisine centrale ne s'explique pas par la contrainte foncière, contrairement à ce que nous pensions. La responsable de la Direction des Familles et de la Petite Enfance de la Ville de Paris, quant à elle, justifie la mise en place des cuisines sur place par l'inexistence à Paris de cuisines centrales habilitées à hacher, à mixer et à livrer des repas à des enfants de 2,5 mois à 3 ans. En revanche, le chef-gérant d'un des collèges privés considère que la contrainte foncière intervient dans le choix de la mise en place de la cuisine centrale. En effet, les locaux des restaurants des deux satellites livrés par sa cuisine sont très limités. Au problème foncier s'ajoutent la question de la sécurité, le coût élevé de fonctionnement et des travaux, et la logistique (avec deux cuisines sur place, les fournisseurs auront une rotation supplémentaire à effectuer). L'hypothèse selon laquelle les entités en concession sont livrées par des cuisines centrales se trouve totalement rejetée, étant donné qu'aucune structure en gestion concédée n'est « arrosée » par une cuisine centrale. Par contre, ce résultat confirme l'hypothèse selon laquelle la majorité des cuisines préparent les repas sur place.

Pour ce qui concerne les repas, leur nombre varie selon l'effectif des convives. Le tableau 9 indique clairement que ce sont surtout les écoles publiques, les établissements privés et les entreprises qui offrent un grand nombre de repas par semaine. Certains établissements scolaires tels que les lycées enregistrent une baisse des repas servis avec le départ en stage des lycéens. En ce qui concerne la fréquence des repas, les structures enquêtées n'offrent généralement que le repas de midi. Les seules exceptions sont : la maison de retraite privée (petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner), un des restaurants sociaux (midi et soir) et la cafétéria du Crous.

III.1.3. Etat des lieux succinct du personnel, des équipements et des locaux

L'effectif salarié²⁰ varie d'une cuisine à l'autre. Avec 18 et 2 salariés, une des entreprises enquêtées et la cafétéria du Crous enregistrent respectivement l'effectif le plus élevé et le plus bas.

Concernant les équipements, tous les enquêtés ont déclaré que leurs cuisines sont généralement bien équipées (fours, plaques de cuisson, friteuses, légumeries, machine à laver la vaisselle, self, petits matériels de découpe/tranchage/pesage, chariots, etc.). A noter que la présence des légumeries dans les cuisines ne signifie pas que les denrées d'origine végétale sont toutes brutes, ces sites utilisent également des produits transformés (voir tableau 13).

La superficie des locaux, quant à elle, varie d'un site à l'autre et certaines cuisines sont situées en sous-sol. Par ailleurs, les cours de livraison, dont disposent certains sites, permettent de résoudre les problèmes liés aux stationnements tout en offrant aux réceptionnistes la possibilité de contrôler les livraisons en toute quiétude. Enfin, les locaux de stockage (réserves sèches, chambres ou armoires froides à température supérieure à zéro, chambres ou armoires froides à température inférieure à zéro, locaux de produits d'entretien) sont pour certains suffisants et pour d'autres limités. Mais la bonne gestion des stocks permet aux structures disposant de locaux de stockage limités de pallier ce problème (la maison de retraite privée enquêtée, par exemple).

III.1.4. Les différents coûts déclarés par les enquêtés

Avant de commencer l'analyse des différents coûts, je tiens à préciser que les chiffres déclarés par les enquêtés sont des valeurs approximatives.

Selon les personnes interrogées, le coût des matières premières à ne pas dépasser par les chefs de cuisines est globalement compris entre 1 et 3,36€, avec une moyenne de 2,18€. Le coût le plus bas revient à une des administrations et le plus élevé est enregistré par les restaurants sociaux. Ce coût constitue une contrainte budgétaire pour les chefs cuisiniers et intervient, comme l'explique la responsable du restaurant de la maison de retraite privée, dans l'introduction de produits locaux, jugés trop chers par rapport aux produits conventionnels.

Le coût de revient est le coût comprenant, en plus du coût des matières premières, les frais de fonctionnement des restaurants collectifs. Pour les structures enquêtées, ce coût varie entre 2,5 et 8€ et représente une moyenne de 5,25€.

Ainsi, le coût moyen des matières premières représente 41,15% du coût de revient moyen. Cela reflète le poids important des denrées alimentaires dans le budget des restaurants collectifs.

²⁰ Tout le personnel du service (gestionnaire, chef de cuisine, plongeur, etc.)

Les prix des repas, quant à eux, sont compris entre 0,3 et 7,02€ pour les convives. Ils sont relativement bas dans les établissements scolaires publics, où ils dépendent des ressources des familles, et élevés dans les établissements scolaires privés ainsi que les entreprises. A noter que le convive ne paie pas souvent le prix complet du repas. En effet, une part de celui-ci est prise en charge par la collectivité.

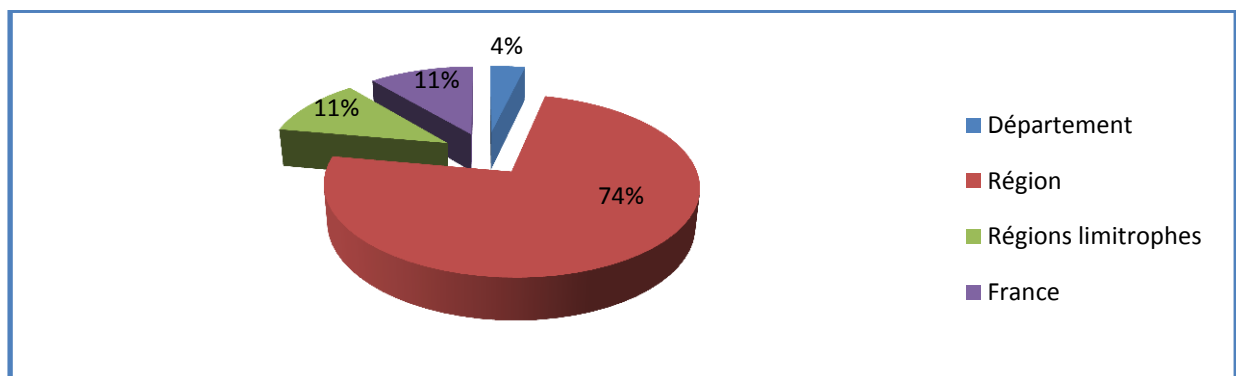
Enfin, il est difficile d'interpréter l'approvisionnement annuel des structures enquêtées, dont la valeur ne dépasse pas les deux millions d'euros. D'une part parce que tous les restaurants collectifs de la restauration collective de Paris 10^{ème} ne sont pas enquêtés, et d'autre part l'approvisionnement concerne à la fois les produits alimentaires (bruts et transformés) et non alimentaires.

III.2. La restauration collective de Paris 10^{ème} : quels rapports au local ?

Cette sous-partie examinera la perception de la notion de local et de proximités par les enquêtés, l'organisation spatiale des acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème}, les politiques d'approvisionnement des cuisines enquêtées et les difficultés liées à l'introduction des produits locaux dans la restauration collective de Paris 10^{ème}.

Les entretiens ont montré que la notion de local varie de l'espace régional aux régions limitrophes, à la limite au territoire national. La figure 6 présente le périmètre de local perçu par les enquêtés.

Figure 6. Où s'arrête le local ?



On observe que le périmètre du local est exprimé en référence aux frontières administratives. Celui-ci se limite, pour la majorité des acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème}, à l'échelon régional. Il semble que ce résultat s'explique par le caractère complètement urbain de Paris intra-muros. Aussi pour l'ensemble des établissements enquêtés, la notion de « proximité » est majoritairement associée à l'échelle régionale (78%), seuls 15% des interviewés l'associe à l'échelle communale et intercommunale, et 7% aux régions limitrophes. Sur le plan géographique, il n'y a pas donc une grande différence entre le local et la proximité.

III.2.1. L'organisation spatiale des dispositifs analysés

Le tableau ci-dessous présente les acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème}, qui prennent les décisions, et leurs localisations

Tableau 11. Localisation des décideurs en matière d'approvisionnement, de préparation des repas et d'élaboration du menu.

| Secteur | Types de structures | Approvisionnement | | Repas | | Elaboration du menu | |
|--------------|---------------------|-----------------------|--|---|---|---------------------|--|
| | | Passation des marchés | Prise des commandes | Préparation sur place (Paris10 ^{ème}) | Préparation différée (hors Paris10 ^{ème}) | | |
| Enseignement | Public | Ecole | Caisse des écoles (Paris 10 ^{ème}) | Caisse des écoles (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Caisse des écoles (Paris10 ^{ème}) |
| | | Ecole | | | | | |
| | | Collège | | | | | |
| | | Collège | *Groupements d'achats : lycée Buffon (Paris 15 ^{ème}), lycée Bergson (Paris 19 ^{ème}), lycée Janson-de-Sailly (Paris 16 ^{ème}), lycée Voltaire (Paris 11 ^{ème}). | Chef cuisinier de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Chef cuisinier (Paris 10 ^{ème}) |
| | | Lycée | *Groupements d'achats (hors Paris10 ^{ème}) | Chef cuisinier de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Chef cuisinier (Paris 10 ^{ème}) |
| | | Lycée | *Groupements d'achats (hors Paris 10 ^{ème}) | Chef cuisinier de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Chef cuisinier (Paris 10 ^{ème}) |
| | | Lycée | *Groupements d'achats (hors Paris 10 ^{ème}) | Chef cuisinier de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Chef cuisinier (Paris 10 ^{ème}) |
| | | Cafétéria | Crous de Paris (Paris 5 ^{ème}) | Responsable de la cafétéria (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Responsable de la cafétéria (Paris 10 ^{ème}) |
| | Privé | Ecole/Collège | Direction des achats et logistique du groupe Compass (hors 10 ^{ème}) | Chef-gérant de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Scolarest (hors Paris 10 ^{ème}) |
| | | Collège | Direction des achats et logistique du groupe Elixir (Paris 13 ^{ème}) | Chef-gérant de la cantine (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Avenance Enseignement (hors Paris 10 ^{ème}) |
| Santé-social | Public | Restaurant social | Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris, service de la logistique et des achats (Paris 12 ^{ème}) | Chefs cuisiniers (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Prestataire (hors Paris 10 ^{ème}) |
| | | Restaurant social | | | | | |
| | | Crèche | Direction des Familles et de la Petite Enfance de la Ville de Paris (Paris 12 ^{ème}) | Responsables des sites (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Siège de Sodexo (Guyancourt dans les Yvelines) |
| | | Crèche | | | | | |
| | Privé | Maison de retraite | Direction des achats du groupe Sodexo (Guyancourt dans les Yvelines) | Responsable du site (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Siège de Sodexo (Guyancourt dans les Yvelines) |

| | | | | | | | |
|----------------|---------------|-----------------------|--|--|----------|----------|---|
| Travail | Public | Administration | AGRAF (Paris 20 ^{ème}) | Chef de production de la cuisine centrale (Paris 20 ^{ème}) ²¹ | X | ✓ | Cuisine centrale (Paris 20 ^{ème}) |
| | | Administration | Service Achats et logistique de la société ACR (Marne-la-Vallée en Seine-et-Marne) | Chef-gérant du restaurant (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Siège de la société ACR (Marne-la-Vallée en Seine-et-Marne) |
| | Privé | Entreprise | CER Paris Nord (Paris 10 ^{ème}) | Chef cuisinier du restaurant (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | CER Paris Nord (Paris 10 ^{ème}) |
| | | Entreprise | Direction des achats du groupe Sodexo (Guyancourt dans les Yvelines) | Responsable du restaurant (Paris 10 ^{ème}) | ✓ | X | Siège de Sodexo (Guyancourt dans les Yvelines) |

*le collège et les trois lycées publics appartiennent aux mêmes groupements d'achats.

✓ : Oui

X : Non

Comme l'indique le tableau 11, les décideurs en matière de choix des fournisseurs sont généralement localisés à l'extérieur du 10^{ème} arrondissement. En effet, hormis les décisions de la Caisse des écoles de Paris 10^{ème} et celles d'une des deux entreprises, toutes les décisions relatives à la passation des marchés sont prises en dehors de cet arrondissement. Les restaurants collectifs de ce territoire ne sont donc pas des entités autonomes sur le plan d'approvisionnement. Ainsi, Paris 10^{ème} ne dispose pas d'une capacité d'autodétermination en matière de choix des fournisseurs. Mais ces restaurants collectifs gardent une relation de proximité avec les acteurs clés passant les marchés, vu qu'ils sont majoritairement en Île-de-France. Par ailleurs, les établissements scolaires, adhérant aux groupements d'achats, perdent certes le pouvoir de décision en matière de choix des fournisseurs, mais cette adhésion leur permet de disposer de denrées bon marché et de réaliser des économies. En effet, cette coordination des besoins permet d'obtenir jusqu'à 30% de réduction.

Paris intra-muros comprend 4 groupements d'achats, chacun traite une catégorie de produits : le lycée Buffon s'occupe des denrées surgelées, le lycée Bergson traite les produits frais et le pain, le lycée Voltaire s'occupe de l'épicerie et des produits laitiers et lycée Janson-de-Sailly gère l'approvisionnement en produits carnés. Ces établissements passent des marchés pour l'ensemble des affiliés et s'engagent sur des volumes très élevés.

²¹ Les commandes de la responsable du site se limitent à quelques produits de décoration.

Selon les interviewés, le choix des fournisseurs se fait selon trois critères : le prix, la qualité des produits et la qualité du service. Sur certains marchés c'est le prix qui prime et sur d'autres c'est la qualité. La sélection peut se faire également à partir d'un meilleur rapport qualité-prix.

En ce qui concerne la passation des commandes, excepté pour une des administrations, toutes les décisions sont prises au sein des structures situées dans le 10^{ème} arrondissement. Les cuisiniers/magasiniers passent les commandes en fonction des menus et de la fréquentation. Contrairement au choix des fournisseurs, les restaurants collectifs de ce territoire sont autonomes. Mais cette autonomie reste relative, étant donné qu'ils sont contraints de s'approvisionner auprès des fournisseurs référencés.

Les décisions relatives à l'élaboration des menus sont prises dans le 10^{ème} arrondissement de Paris pour 9 restaurants collectifs de l'échantillon et en dehors de Paris 10^{ème} pour 10 établissements. Ce résultat montre qu'en matière d'élaboration des menus, la restauration collective de Paris 10^{ème} n'est pas tout à fait autonome, mais ça ne l'empêche pas d'avoir des relations de proximité avec les décideurs. En revanche, elle l'est en termes de préparation des repas, vu que, mis à part le restaurant d'une des administrations, toutes les préparations culinaires se font sur place. Si on part du principe que le local est l'Île-de-France, on constate alors que la restauration collective de Paris 10^{ème} est en relations de proximité avec les acteurs élaborant les menus, étant donné qu'ils sont tous localisés en Île-de-France.

Enfin, pour ce qui concerne les fournisseurs, le tableau 12 va nous éclairer sur la localisation de ces acteurs, et par conséquent les relations (proximité/distance) qu'ils entretiennent avec cette restauration.

Tableau 12. Localisation des fournisseurs

| Secteur | | Type de structure | NB de fournisseurs en Île-de-France ²² | NB de fournisseurs en province | Approvisionnement général (relations de distance ou de proximité) |
|--------------|--------|---------------------------------|---|--------------------------------|---|
| Enseignement | Public | Ecole élémentaire | 8 | 2 | Proximité |
| | | Ecole élémentaire et maternelle | | | |
| | | Collège | | | |
| | | Collège | 12 | 2 | |
| | | Lycée | 8 | 1 | |
| | | Lycée | 8 | 2 | |
| | | Lycée | 10 | 2 | |
| | | Crous | 4 | 1 | |
| | Privé | Ecole/collège | 5 | 1 | Proximité |
| Collège | | 135* | 55* | Proximité | |

²² Aucun fournisseur n'a un siège dans le 10^{ème} arrondissement.

| | | | | | |
|---------------------|---------------|----------------------------------|-----|-----|-----------|
| Santé-social | Public | Restaurants sociaux | 4 | 0 | Proximité |
| | | Crèches | 1 | 0 | Proximité |
| | Privé | Maison de retraite (médicalisée) | 8 | 0 | Proximité |
| Travail | Public | Administration | 69* | 17* | Proximité |
| | | Administration | 5 | 0 | Proximité |
| | Privé | Entreprise | – | – | – |
| | | Entreprise | 8 | 0 | Proximité |

* Produits alimentaires et non alimentaires

Le tableau 12 montre que la plupart des fournisseurs sont localisés en Île-de-France, mais cela n'implique pas forcément la distribution de produits franciliens. Ces fournisseurs sont généralement de grands distributeurs (Pomona, Davigel, Fresca, AFL, Pro à Pro etc.) capables d'assurer une régularité d'approvisionnement (les ruptures de quantités sont rares). C'est d'ailleurs vécu, ce qui ressort des enquêtes comme un avantage important. Ces fournisseurs s'approvisionnent à l'échelle nationale, européenne et mondiale. Dans la détermination du type de relation (proximité ou distance), le principe de départ est que le local, comme nous venons de le voir, se limite à l'échelon régional. Ainsi, toutes les relations reliant les restaurants collectifs de Paris 10^{ème} et les fournisseurs sont des relations de proximité, étant donné que l'approvisionnement général s'effectue en Île-de-France. Ce résultat reste relatif et ne veut pas dire que la restauration collective de Paris 10^{ème} vit en autarcie. Au contraire, il y a bien des échanges - et donc des relations de distance - qui se font entre Paris 10^{ème} et le reste du territoire national.

III.2.2. Quelle politique d'approvisionnement ?

La politique d'approvisionnement de la restauration collective de Paris 10^{ème} a en arrière-plan tout une armada législative, qui définit à la fois le contenu des assiettes, la traçabilité et l'hygiène. Cette restauration collective affiche globalement un intérêt pour les produits labellisés et le bio. En revanche, elle est beaucoup moins intéressée par les produits de proximité.

Tableau 13. Approvisionnement des structures enquêtées

| Type de structure | Usage du Bio | Usage des produits franciliens | Types de produits labellisés | Gammes de légumes utilisées |
|---|--------------|--------------------------------|---|--|
| Ecole élémentaire | ✓ | ✓ | AB/ Label rouge/AOC/AOP (régulièrement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Ecole élémentaire et maternelle | | | | |
| Collège public | | | | |
| Collège public | ✓ | ✓ | AB/CCP/AOC/AOP (régulièrement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Lycée public | X | X | Label rouge/CCP/AOC (occasionnellement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Lycée public | ✓ | X | AB | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} et 4 ^{ème} . |
| Lycée public | X | X | X | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} et 3 ^{ème} . |
| Crous | X | X | X | 1 ^{ère} et 2 ^{ème} . |
| Ecole/collège privés | X | X | X | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} et 3 ^{ème} . |
| Collège privé | ✓ | X | AB/Label rouge/CCP/AOP/AOC (Occasionnellement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} et 3 ^{ème} . |
| Restaurants sociaux | ✓ | ✓ | AB/Label rouge/CCP/AOC/AOP/IGP (plus d'une fois /mois)) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Crèches | ✓ | ✓ | AB/label rouge/AOC/AOP/CCP (régulièrement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Maison de retraite privée (médicalisée) | ✓ | ✓ | AB/label rouge/AOC (occasionnellement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} et rarement la 4 ^{ème} . |
| Administration | ✓ | X | AB/label rouge/AOC/AOP (occasionnellement)* | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} .* |
| Administration | ✓ | X | AB/label rouge/AOC/CCP/AOP (régulièrement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} et 4 ^{ème} . |
| Entreprise | ✓ | X | AB/ Label rouge/ CCP/AOC (régulièrement) | 1 ^{ère} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |
| Entreprise | ✓ | ✓ | AB/ Label rouge/ CCP/AOC/AOP (occasionnellement) | 1 ^{ère} , 2 ^{ème} , 3 ^{ème} , 4 ^{ème} et 5 ^{ème} . |

*Ces produits sont consommés par la cuisine centrale livrant ce satellite.

✓ : Oui
X : Non

▪ L'approvisionnement en bio



Comme l'indique le tableau 14, la plupart des entités enquêtées s'approvisionnent en bio (bio national et étranger, et parfois bio francilien), l'offre est généralement jugée suffisante mais certains interviewés estiment que la régularité d'approvisionnement posera problème à terme.

Tous les cuisiniers estiment que le bio est un « phénomène de mode » et une obligation réglementaire introduisant un coût supplémentaire. Ils ont également souligné qu'en termes de goût, il n'y a aucune différence entre un produit conventionnel et un produit bio. En outre, l'aspect de celui-ci est généralement critiqué par eux-mêmes et par leurs convives (pommes ridées, moins de calibrage, etc.). L'accent est aussi mis sur le gaspillage dont fait l'objet ce type de produit. En effet, une grande partie des produits bio partent « à la poubelle » car les convives ne l'apprécient pas beaucoup.

D'après les enquêtés le bio est positif en soi s'il est certifié, mais tous les producteurs ne peuvent pas répondre aux exigences du cahier des charges introduites par le règlement CE n° 834/2007 et acquitter le prix de la certification et des contrôles. En ce qui concerne les modes d'introduction des produits biologique dans les repas, les cuisiniers soulignent qu'il est financièrement difficile de faire des repas complets bio. Par contre, il est faisable de l'appliquer à un élément du menu. Même s'il est préférable, comme le souligne le chef-gérant d'un collège privé, de travailler uniquement soit avec du bio, soit avec des produits conventionnels.

Par ailleurs, la demande de produits biologiques dans la restauration collective varie d'un établissement à l'autre, certains convives le demandent et d'autres non. Un responsable soulève l'importance de la sensibilisation et la communication. Selon lui, la demande du bio n'est pas encore ancrée dans l'éducation des convives, et qu'il faut impérativement passer par le biais de la communication en amont, il pense qu'il faut beaucoup informer avant de mettre en place des produits biologiques. Il faut sensibiliser, expliquer le pourquoi et les objectifs escomptés. Il regrette le manque de communication. Selon lui, les convives sont avant tout des preneurs et non des demandeurs. De son côté le chargé de mission restauration au Crous de Paris, souligne que les convives du Crous ne formulent pas de demande en produits bio, en raison de leur surcoût. Les étudiants ont un budget restreint et par conséquent sont trop sensibles à la notion de coût pour exiger du bio. Enfin, la restauration collective de Paris 10^{ème} est relativement peu sensible au Grenelle de l'environnement dans la mesure où, d'une part,

toutes les structures ne s’approvisionnent pas en bio et d’autre part l’approvisionnement n’est pas toujours régulier. En outre, mis à part une administration qui introduit 10% de desserts bio et propose un plat complet bio par mois, et les crèches de Paris qui ont atteint une part bio (en volume) de 21,29% en 2010, les autres enquêtés n’ont aucune idée sur le pourcentage des produits bio absorbés par leurs restaurants. Par ailleurs, les deux lycées qui ne s’approvisionnent pas en bio semblent ne pas faire partie de la trentaine d’établissements scolaires franciliens concernés par l’expérience « bio », menée, depuis 2008, par le Conseil régional d’Île-de-France. Ainsi, ce constat rejette l’hypothèse « la restauration collective de Paris 10^{ème} est très sensible au Grenelle de l’environnement ».

▪ L’approvisionnement en produits locaux

Comme le montre le tableau 14, certaines structures enquêtées s’approvisionnent en produits franciliens. Mais il faut tout de même souligner que cet approvisionnement concerne des produits bien précis et souvent en petites quantités.

Tableau 14. Types de produits locaux absorbés par la restauration collective de Paris 10^{ème}

| Organismes | Type de produits locaux ²³ | Fréquence d'approvisionnement |
|---|--|-------------------------------|
| Ecoles et collège publics | Pain bio d’Île-de-France | régulièrement |
| Collège public | Fruits/légumes, viande bovine, produits laitiers | régulièrement |
| Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris | Fruits/légumes et fromage | occasionnellement |
| Crèches publiques | Pommes de terre, pommes et fromage | régulièrement |
| Maison de retraite privée | Fruits | Jamais ²⁴ |
| Entreprise | produits maraîchers | régulièrement |

²³ Mis à part la caisse des écoles, les autres organismes s’approvisionnent en pain industriel fabriqué en Île-de-France.

²⁴ Un producteur essonnien de fruits est référencé chez Sodexo, mais la responsable de la maison de retraite privée ne sollicite pas ses produits (jugés trop chers).

Les restaurants collectifs publics qui ne font pas du localisme l'expliquent par la contrainte réglementaire en matière d'achat de denrées alimentaires. En outre, le recours au local induit une réduction de la diversité de l'offre car tous les produits alimentaires ne sont pas localement disponibles. Un responsable d'AGRAF souligne que ce qu'il recherche est la qualité au meilleur prix et non l'origine géographique des produits. En effet, ce qui pose problème en France, selon lui, est le pouvoir d'achat. La préoccupation d'AGRAF est donc de maintenir une offre de qualité avec un prix raisonnable, tout ce qui entraîne la dérive des prix, en l'occurrence le local, ne correspond pas à la vision de l'Association. Ce point de vue est également partagé par le gestionnaire agent comptable d'un groupement d'achat, qui souligne que l'origine géographique des produits ne devrait pas être un critère de choix ; et par le chef-gérant d'un des collèges privés enquêtés, qui estime que c'est la qualité des produits qui compte en restauration collective et non l'origine des denrées.

Sodexo et Avenance, quant à elles, s'approvisionnent en produits bio et de proximité dans le cadre de leur démarche de développement durable mais aussi en réponse à certains critères fixés dans le cahier des charges tels que la fraîcheur des produits. Ce qui pose problème en Île-de-France, selon un responsable du groupe Elior, est la relative rareté de produits locaux.

Toutes les personnes interrogées estiment que l'approvisionnement local en Île-de-France est difficile à réaliser dans la mesure où le volume, dont la restauration collective francilienne a besoin, est énorme. L'approvisionnement local peut se faire en province par les petites structures offrant 300 repas/jour mais pas à Paris. Un chargé de mission pour la restauration scolaire dans le second degré, souligne que la saisonnalité et l'approvisionnement local sont un « faux problème ». En effet, la restauration ne peut pas compter que sur les produits locaux et la saisonnalité pour nourrir ses clients.

Les résultats de cette étude ne valident pas totalement l'hypothèse : « ce sont surtout les structures en autogestion qui s'approvisionnent en produits de proximité ». On voit bien que le nombre d'organismes en gestion directe, s'approvisionnant en produits locaux, est limité. En outre, il semble que, dans le contexte du Grenelle de l'environnement, la restauration collective de Paris 10^{ème} n'est pas trop sensible au local et par conséquent n'entre pas en relation directe avec les producteurs locaux.

▪ L'approvisionnement en produits labellisés



Les signes officiels de qualité sont des appellations ou des labels reconnus par l'Etat et par l'Union européenne. Ils apportent une garantie de qualité aux produits qui les portent et se distinguent et se distinguent des signes « non officiels » de qualité comme VBF, Agneaux de

nos bergers, etc. Contrairement aux signes officiels de qualité, les signes « non officiels de qualité » ne sont pas soumis à l'autorisation de l'Etat et ne répondent à aucun texte réglementaire. Comme l'indique le tableau 14, pour des raisons de traçabilité, les structures enquêtées de la restauration collective de Paris 10^{ème} s'approvisionnent toutes, à des degrés différents, en différents produits labellisés.

▪ **L'approvisionnement en légumes**

Le tableau 14 indique clairement que la restauration collective de Paris 10^{ème} s'approvisionne en toute gamme de légumes. Tous les restaurants collectifs de l'échantillon s'approvisionnent en produits bruts. 7 des 19 cuisines enquêtées s'approvisionnent dans toutes les gammes, 7/19 ne s'approvisionnent pas en 5^{ème} gamme, 4/19 ne s'approvisionnent pas en 4^{ème} gamme, 1/19 ne se ravitaille pas en 3^{ème} gamme et 1/19 ne fait pas appel aux produits appertisés. En principe, la recherche de la fraîcheur des légumes devrait inciter cette restauration collective à s'approvisionner en légumes de proximité. Mais il semble que les acteurs de cette restauration n'ont pas tous la même définition de la « fraîcheur ». En effet, pour certains interlocuteurs un produit frais est tout simplement un produit non surgelé ou non appertisé. Une tomate, qui vient par exemple du Maroc, stockée dans une cellule de refroidissement pendant 15 jours, voire plus, est un produit frais. On voit bien, à travers cet exemple, qu'un produit frais ne signifie pas forcément un produit qui vient d'être récolté mais plus largement, pour nos interlocuteurs, un produit qui n'a pas subi de transformation.

III.2.3. Les difficultés liées à l'introduction des produits locaux dans la restauration collective de Paris 10^{ème}

La partie précédente nous a éclairé sur le fait que la restauration collective de Paris 10^{ème} n'affiche généralement pas un grand intérêt pour les produits locaux dans la mesure où les initiatives existantes sont limitées. Cette partie va faire le point sur les freins empêchant cette restauration collective de « manger local ».

▪ **les freins liés à l'introduction des produits franciliens dans la restauration collective de Paris 10^{ème}**

Les enquêtés ont déclaré que l'approvisionnement local de la restauration collective est intéressant mais difficile à mettre en place en raison de :

- ***La contrainte réglementaire en matière d'achat de denrées alimentaires*** : le Code des marchés publics impose aux acheteurs publics de lancer des appels d'offres afin d'assurer une mise en concurrence effective. En effet, en vertu du principe d'égalité de traitement des candidats, la formulation « produits locaux » est interdite. Tout écart peut donner lieu à un délit de « favoritisme » géographique national. Un enquêté estime que sans changement des règles de fonctionnement actuelles, il serait compliqué de développer l'approvisionnement local des acheteurs publics. Un autre interviewé voit qu'au fond le Code des marchés publics ne constitue pas un obstacle en matière d'approvisionnement en produits locaux. En effet, ses expériences en la matière montrent qu'il est possible de le contourner. Le chef de production

de la cuisine centrale d'AGRAF est aussi du même avis, il souligne que le Code des marchés publics est un verrou une fois les marchés sont passés, mais quand ils sont ouverts, les producteurs locaux peuvent bien répondre aux appels d'offres.

- ***L'insuffisance de l'offre francilienne*** : tous les interviewés estiment que l'Île-de-France n'est pas une grande région agricole. 92% d'entre eux considèrent que les terres agricoles représentent moins de 50% du territoire francilien, alors qu'en fait elles en représentent un peu plus. Ils ajoutent que mis à part quelques produits maraîchers et céréaliers, il n'y a pas grand-chose en Île-de-France. Ainsi, pour eux, les producteurs franciliens sont a priori incapables de fournir les quantités demandées par la restauration collective. Au-delà de la quantité, cela paraît d'autant plus difficile dans un arrondissement parisien habitué à une régularité d'approvisionnement dans le temps et un grand choix de produits. En particulier, certains estiment que le problème ne réside pas dans le Code des marchés publics mais dans l'incapacité des producteurs franciliens de répondre aux besoins des adhérents de leur groupement d'achats. De son côté, le directeur du développement d'une SRC considère que les petits producteurs franciliens ne peuvent pas suivre le volume des repas fournis par son groupe en Île-de-France. Le chef de production de la cuisine centrale d'AGRAF, quant à lui, souligne que : « *si on devait s'approvisionner en produits locaux, il y aurait un grand problème d'approvisionnement puisque la restauration collective a besoin d'un volume important de produits [...] j'ai tendance à dire que si on va tous au local, ça va être la pagaille* ». Enfin, le chef-gérant d'un collège privé pense que les producteurs locaux sont de faibles structures artisanales dont la production est largement en dessous de la demande, et que dans ces conditions il est donc clair que la production francilienne ne peut satisfaire la restauration collective.

- ***La logistique*** : comme le souligne un chef-gérant, les producteurs locaux sont des structures artisanales manquant de moyens de transports pour livrer plusieurs sites de production. Il est financièrement difficile pour un producteur atomisé de réaliser les investissements nécessaires au conditionnement et au transport de sa production. Sur ce sujet, un responsable au Crous de Paris s'est exprimé en disant : « *l'approvisionnement local est intéressant, reste à trouver un fournisseur qui puisse fournir pour 6 millions de repas/an. Si les agriculteurs ou les groupements d'agriculteurs peuvent répondre à nos marchés et qui s'engagent à le faire oui, mais maintenant ils vont se heurter à une autre difficulté à savoir la logistique. Comment un agriculteur local va faire pour livrer 45 points de livraison sur Paris intra-muros entre 7H30 et 10H ? Faire un marché direct avec un agriculteur, ce n'est pas possible, donc effectivement on fait appel à des grossistes généralement installés à Rungis* ». Pour remédier aux difficultés logistiques dont souffrent généralement les fournisseurs, la solution pour lui passe par une cuisine centrale : « *on fabrique tous dans nos 45 sites donc il faut 45 points de livraison, avec une cuisine centrale on aura qu'un seul point de livraison, on est face à un problème d'organisation interne* ». Le responsable d'un groupement d'achats, quant à lui, juge que seuls les grands fournisseurs, disposant d'une importante logistique, peuvent répondre aux besoins de son groupement s'élevant à 1 million d'euros/an. Ce point est également partagé par d'autres enquêtés qui considèrent que les grands fournisseurs, tels que Pomona et Davigel, arrivent à remporter des appels d'offres en raison, en partie, d'un

potentiel logistique considérable dont ils disposent. De son côté un responsable du groupe Sodexo estime qu'au fond le problème en Île-de-France ne réside pas dans l'insuffisance de l'offre mais dans les difficultés de distributions liées aux problèmes logistiques. Enfin, un responsable du groupe Elior a également évoqué, lors de notre entretien, ce problème logistique dont souffrent les producteurs franciliens de bio. Il a précisé que son groupe travaille en amont avec les chambres d'agriculture, la DRIAAF Île-de-France et le GAB pour inciter ses fournisseurs à travailler avec ces producteurs.

- **Le surcoût** : le surcoût des produits locaux constitue également un verrou à l'introduction de ces produits dans la restauration collective. Une responsable de cuisine a souligné que malgré le fait qu'elle avait la possibilité de s'approvisionner auprès d'un producteur essonnien de fruits, elle préférerait s'adresser à d'autres fournisseurs référencés chez Sodexo en raison d'une importante différence de prix pour un même calibrage. De son côté, un responsable de Sodexo a souligné que dès qu'on sort des « grandes autoroutes » de distribution les coûts deviennent un réel problème. Il reste que nous n'avons pas pu obtenir, en dehors de ces deux témoignages, d'estimations fiables du surcoût du local.

- **La filière locale est mal structurée** : les producteurs locaux sont, pour nos interlocuteurs, des entités atomisées opérant individuellement. Ils ont besoin de mutualiser les moyens entre eux sur les différents secteurs d'activités, il faut donc qu'ils se regroupent. Selon le responsable d'une des entreprises enquêtées: *« plus les producteurs locaux travaillent individuellement, moins on sera informé, il faut mettre en place une coopérative de producteurs locaux où on peut trouver l'ensemble des produits comme chez les fournisseurs, une sorte de plate-forme »*. A propos du manque de communication entre les producteurs locaux et la restauration collective, il déclare : *« j'aimerais bien que les producteurs locaux nous contactent pour nous fournir des produits mais aujourd'hui je n'ai pas de demande [...] je pense qu'on est réellement, comme dans le bio, dans un manque de communication »*. Par ailleurs, un autre enquêté a précisé que la filière locale n'existe peut-être pas assez et il faut qu'on arrive à créer une filière viable pour l'agriculture et la restauration collective. Enfin, le chef-gérant d'un des deux collèges privés a souligné que: *« il faut que les producteurs s'adaptent aux marchés, étant donné que le marché ne va pas s'adapter à eux, c'est justement le problème de la production locale, le marché ne les attend pas, c'est à eux de faire la démarche de chercher l'endroit où le produit sera écoulé à meilleur prix »*.

Ces différents freins rejettent complètement l'hypothèse relative à l'inexistence des difficultés en matière d'approvisionnement local.

▪ **Les freins liés à l'introduction du bio francilien dans la restauration collective de Paris 10^{ème}**

En France la part du bio dans la consommation des ménages est modeste mais l'intérêt pour les produits bio augmente régulièrement. Après une hausse régulière dans les années 1990 et un ralentissement dans les années 2000, le taux de conversion des agriculteurs au bio a repris

son évolution positive depuis 2008. Avec 8% des surface bio de l'Union européenne, la France occupe la 5^{ème} place et le 22^{ème} rang pour la part de la SAU consacrée au bio (2% de la SAU, contre 13% en Australie, 9% en Italie, 4% en Espagne et 5% en Allemagne). Si la consommation du bio est jugée faible (1,9% en 2009), son marché, quant à lui, a doublé en 4ans (passant de 1,6 Mds € en 2005 à 3,1 Mds en 2009). En 2009, 45% de la valeur des achats de produits bio des ménages ont été réalisés en grandes et moyennes surfaces, 38% en magasins spécialisés bio, 12% en vente directe et 5% dans les circuits traditionnels (boulangerie, boucherie, etc.) (Agro Mag, 2010, n°19). Il faut souligner que le Grenelle de l'environnement a envoyé un signal très favorable à l'agriculture biologique en prévoyant d'augmenter les surfaces certifiées AB en France pour atteindre 6% de la SAU en 2012 et 20% en 2020 et en préconisant un repas bio par semaine dans la restauration collective. En 2009, 40% des gestionnaires de celle-ci ont déclaré en avoir introduit au moins une fois. Hormis, les viandes bovines, les œufs, les volailles et les vins issus de raisin bio, l'offre française de produits bio ne permet pas de répondre à la demande. En 2009, l'importation du bio en provenance de l'Union européenne et du reste du monde s'élevait à environ 38%. (Agro Mag, 2010, n°19).

Dans le 10^{ème} arrondissement de Paris, les enquêtes ont révélé deux principaux freins liés à l'introduction de produits bio franciliens dans la restauration collective :

- **Le surcoût** : il est, pour toutes les structures, le principal verrou à l'introduction de produits bio en quantité supérieure dans la restauration collective. Ce frein concerne le bio d'une manière générale, quelle que soit son origine.

- **L'insuffisance de l'offre francilienne** : avec 0,8% de la SAU régional consacrée à la production biologique (Agence bio, 2008), l'Île-de-France se classe en 20^{ème} position au niveau national. Ainsi, l'insuffisance de l'offre locale amène la restauration collective francilienne, dont celle de Paris 10^{ème}, à faire appel au bio national et étranger. Un responsable de la gestion des établissements scolaires au Conseil régional, avoue que certes le surcoût du bio pose problème mais il n'est pas la plus importante contrainte. La principale raison est qu'il n'y a suffisamment pas de produits franciliens pour alimenter les restaurants collectifs. A propos de ce sujet, un enquêté a déclaré : « *En termes d'approvisionnement, il y a un problème, on n'arrive pas à construire un approvisionnement régulier parce que les fournisseurs ne sont pas capables de garantir les produits en temps et si pour acheter du bio qui vient de la Nouvelle-Zélande, ça n'a aucun intérêt* ». Enfin, la gestionnaire d'un lycée a mis l'accent sur les difficultés pour se ravitailler en bio francilien que connaissent les groupements d'achats auxquels appartient son lycée.

Au-delà des enquêtes, ce constat sur l'insuffisance de l'offre francilienne de bio est aussi souligné par la synthèse de la mairie de Paris, de Février 2010, concernant le plan de développement de l'alimentation biologique dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux.

III.3. La restauration collective de Paris 10^{ème} et l'agriculture périurbaine

Comme le suggère la première grande partie du présent mémoire, la restauration collective pourrait constituer, au travers de son approvisionnement local, un vecteur efficace de maintien, voire de développement de l'agriculture de proximité. Cette idée est également défendue par certains interviewés en soulignant que ce mode d'approvisionnement pourrait redynamiser l'économie locale tout en participant à la préservation de l'environnement, via la réduction des kilomètres alimentaires. A ce sujet, un enquêté juge que l'approvisionnement local de la restauration collective crée une double proximité géographique et humaine, ce qui pourrait lui fournir des prix spécifiques (le contact direct avec les producteurs locaux crée un univers de communication favorisant la négociation).

Cependant, les enquêtes réalisées auprès des acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème} montrent que cette restauration n'affiche généralement pas un grand intérêt pour les produits locaux. Même dans leur définition de la qualité d'un produit alimentaire, aucun des interviewés n'a automatiquement associé la qualité au local, ils estiment tous qu'un produit local n'est pas forcément un produit de qualité. Celle-ci est plutôt associée aux caractéristiques intrinsèques du produit. Sur l'éventuelle contribution de la restauration collective au développement de l'agriculture francilienne, un enquêté voit que cette agriculture pourrait bien se développer sans compter sur les commandes de cette branche de la restauration « hors foyer ». Ce résultat laisse entendre que la restauration collective de Paris 10^{ème} est un levier quasi-inexploité pour stimuler la production agricole locale ou encore pour offrir des débouchés aux producteurs franciliens ; et que les acteurs de la restauration collective de Paris 10^{ème} ne sont pas engagés dans un processus d'innovation en matière d'approvisionnement, en l'occurrence l'approvisionnement local. Mais ce constat reste à considérer avec précaution car les enquêtés ne maîtrisent généralement pas l'origine des produits et par conséquent il se peut que la restauration collective de Paris 10^{ème} absorbe des quantités importantes de produits franciliens sans que ces acteurs le sachent (le pain à base de blé francilien par exemple). En d'autres termes, il se peut que les fournisseurs de la restauration collective de Paris 10^{ème}, qui opèrent sur le marché international de Rungis, approvisionnent les restaurants collectifs de Paris 10^{ème} en produits locaux qui y sont écoulés.

- Conclusion

Au début de cette enquête tous les entretiens sollicités n'ont pas pu être obtenus. En effet, il y a eu des refus implicites et explicites de participer à l'étude, mais j'ai finalement réussi à convaincre les futurs enquêtés. Certains enquêtés ont estimé qu'ils ne sont pas les personnes adéquates pour répondre à certaines questions du guide d'entretien. D'autres ont souligné que le questionnaire est très poussé et nécessite une préparation préalable, sinon certaines réponses irréfléchies seront difficiles à exploiter. J'ai également rencontré une grande difficulté, avec certains interviewés, au niveau des questions auxquelles ils n'avaient pas de réponses immédiates, notamment celles relatives aux volumes d'approvisionnement et aux fournisseurs. En dépit des multiples relances, les personnes concernées n'ont pas répondu.

En ce qui concerne les résultats obtenus, il semble que le caractère totalement urbain de Paris 10^{ème} a influencé les personnes interrogées dans leur définition du périmètre du local. L'éclatement spatial des systèmes de décision, quant à lui, fait perdre à la restauration collective de Paris 10^{ème} son autonomie totale. En effet, elle reste relativement dépendante des décisions prises en dehors de son territoire, notamment en matière d'approvisionnement. Par ailleurs, les résultats de cette étude ont montré qu'à l'heure actuelle cette pratique d'approvisionnement local n'est pas très répandue. Mais il semble que les résultats puissent être biaisés dans la mesure où les enquêtés ne connaissent pas avec grande exactitude l'origine des produits²⁵ et par conséquent leurs fournisseurs peuvent bien les approvisionner en quantités importantes en produits locaux sans qu'ils le sachent. Il est donc judicieux de mener également une enquête auprès des fournisseurs de la restauration collective de cet arrondissement pour voir s'ils s'approvisionnent auprès des producteurs locaux. Les cuisiniers ont aussi souligné que ce n'est pas à leur niveau que « ça se joue ». En effet, ils sont obligés de passer leurs commandes auprès des fournisseurs référencés. Contrairement à la restauration commerciale, ils n'ont pas donc le droit de faire des achats directs. Ainsi, s'il faut organiser des journées de colloques et des animations sur l'approvisionnement local de la restauration collective, les cuisiniers ne sont pas les personnes à cibler en priorité, étant donné qu'ils ne sont pas les acteurs clés en matière de politique d'approvisionnement.

- Conclusion générale

Certes, les circuits courts représentent une part marginale, par rapport aux circuits longs, dans les échanges alimentaires, mais si on regarde les enjeux qu'ils portent, on voit bien qu'ils peuvent apporter une « valeur ajoutée » en termes de développement territorial : soutien à l'activité agricole, en perte de vitesse et de compétitivité, avec tout cela implique en termes de valorisation des produits, d'aménagement de territoire et de maintien du cadre de vie ; réappropriation de la fonction nourricière des territoires, structuration de nouveaux modes de commercialisation, recréation des liens, produits sains et nutritifs, etc. Dans ce cadre, l'approvisionnement local de la restauration collective, en tant qu'une forme innovante de circuits courts, constitue aujourd'hui un véritable levier en matière de développement territorial, via sa contribution au développement des filières courtes. En France le contexte politique semble porteur (Grenelle de l'environnement, nouveau Code des marchés publics, plan Barnier, etc.) pour développer ce levier, d'autant plus que ce secteur d'activité ne cesse de se développer depuis ces dernières années. Mais il semble que la restauration collective de Paris 10^{ème} n'est pas trop sensible à cette mobilisation politique. En effet, les initiatives d'approvisionnement local de cette restauration sont très limitées et ne relèvent certainement pas d'une volonté spécifique de développement de l'agriculture de proximité. On peut alors dire que c'est le hasard du grand circuit qui fait que ces initiatives existent. Celles-ci donnent l'impression que Paris 10^{ème}, contrairement à d'autres arrondissements parisiens, est suiveur.

²⁵ L'origine des produits est inscrite sur les étiquettes mais apparemment les cuisiniers ne font pas trop attention à ces informations. En revanche, une interviewée a précisé que l'origine des produits n'est pas toujours marquée sur les étiquettes ni sur les bons de livraison.

Par ailleurs, on constate que la dynamique d'animation autour du local fait défaut au 10^{ème} arrondissement, et que toute la dimension de la relocalisation de la chaîne alimentaire et de la récréation du lien n'est pas très présente. Or cette animation territoriale joue un rôle pivot de développement des circuits courts et de l'agriculture de proximité. A priori, cette absence d'animation est responsable à la fois sur ce manque de sensibilisation affiché par les cuisiniers, et sur ce fossé de communication entre les restaurants collectifs et les producteurs locaux.

Enfin, cette étude, ciblant en priorité les cuisiniers et les gestionnaires des restaurants collectifs (agents au bout de la chaîne), sera à compléter par des enquêtes auprès des acteurs en amont de la chaîne, étant donné qu'ils sont les décideurs en matière d'approvisionnement.

Annexes

▪ Annexe1 : Guide d'entretien



PRÉFECTURE DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE

DRIAAF



« Analyse de l'approvisionnement en produits locaux par la restauration collective francilienne : le territoire de Paris 10^{ème} »

Dans le cadre du projet « *la restauration collective en Ile-de-France : évolution de la demande et positionnement des produits agricoles et agro-alimentaires franciliens* », lancé par la DRIAAF en collaboration avec l'INRA et TECOMAH, cinq territoires sont étudiés. Après le PNR du Vexin français et le Triangle Vert de le Hurepoix en 2010, deux nouveaux territoires sont à enquêter en 2011: le 10^{ème} arrondissement de Paris et le Gâtinais français. L'étude vise à identifier et à quantifier le mieux possible le potentiel d'absorption des produits de proximité par la restauration collective francilienne. L'ambition est d'améliorer la vision prospective du secteur, en définissant les pistes stratégiques d'évolution qui permettront que l'offre et la demande se rencontrent.

I. Le fonctionnement de la cantine

A. Profil de la personne interrogée

Nom :

.....

Fonction :

Informations complémentaires sur la personne interrogée (parcours scolaire et professionnel, nombre de restaurants qu'elle gère etc.) :

.....

B. Profil de l'établissement

1. Généralité

Raison sociale:

Ville :

Année de création :

Faits marquants de l'histoire de la cantine (investissements, rénovations, agrandissements, etc.) :

.....

2. Collectivité/entreprise de tutelle :

a. Nombre d'écoles/entreprises :

b. Secteur d'intervention :
(Enseignement public ou privé, santé, social ou travail)

Précisez :
(Collège, lycée, entreprises publique ou privé, Etat, etc.)

3. Chiffres clés

a. Nombre de repas servis par semaine :

b. Fréquence des repas :
(Matin, midi, soir)

4. Mode de gestion de la cantine

a. En ce qui concerne l'approvisionnement :

Concédée :

Nom de l'entreprise concessionnaire :

Gestion directe :

Cuisine centrale seule

Cuisine centrale et satellites.

Nombre de satellites :

Autre :

b. En ce qui concerne la préparation des repas :

Concédée :

En liaison froide

En liaison chaude

Nom de l'entreprise concessionnaire :

Gestion directe :

Cuisine centrale seule

Cuisine centrale et satellites.

Nombre de satellites :

Autre :

5. Existe-t-il des relations avec des institutions autres que celle(s) de tutelle ?

Oui

Non

Si oui, lesquelles ?

C. Organisation du personnel et préparation des repas

6. A combien s'élève l'effectif de votre cantine ? et combien d'employés travaillent actuellement à la préparation des repas ?.....

7. Quels sont leurs horaires de travail ?.....

8. Quels sont les équipements à disposition des employés ?

(Fours, réchauds, plaques de cuisson, friteuses, légumerie, sauteuses, chambres froides etc.)

.....

9. Disposez-vous de locaux de stockage ?

Oui mais limités

Oui et suffisants

Non

Si oui, lesquels ? Précisez :

10. Pour un repas, quelles sont les échéances en ce qui concerne :

a. l'élaboration du menu ?

b. la commande ?

c. la (les) livraison(s) ?

d. le stockage ?

11. Quel est le temps de préparation moyen des repas ?

12. Quel est le volume moyen d'approvisionnement ?

(Par type de produits et/ou de plats).

.....

D. Les repas

13. Qui propose les menus ?.....

14. Existe-t-il une Commission des menus ?

Oui

Non

Si oui, qui en fait partie ?

.....

15. Faîtes vous appel à un diététicien ?

Oui

Non

16. Votre cantine est-elle confrontée à une diversité de demandes en termes de repas ?
(sans porc voire Halal, végétarien, anti-allergie, etc.)

.....

17. Existe-t-il un cahier de doléances/livre d'or dans votre cantine ?

Oui

Non

18. Est-ce que vos convives formulent des remarques sur les repas ?

Oui

Non

Si Oui, est ce que vous en tenez compte ?.....

19. Avez-vous déjà rencontrés des problèmes dans la gestion de la cantine, en ce qui concerne :

La variété des menus

La fraîcheur des produits

La qualité des produits

Les restes

Autres :

20. Quel est le coût plafond des matières premières pour un repas ? :

21. Quel est le coût de revient d'un repas ?

22. Quel est le montant total de la facture du/des fournisseur(s) en matières premières ?

.....

23. Quel est le prix (payé par les convives) du repas proposé ?

24. Comment est-il financé ?

a. Part payée par le convive :

b. Part subventionnée par la collectivité :

25. Comment s'effectue le paiement des repas ?.....
26. Selon vous, pourquoi certains consommateurs préfèrent la restauration commerciale sur la cantine ?
.....

E. Choix des fournisseurs

27. Nombre de fournisseurs :
28. Qui sont vos fournisseurs, par grand type de produit (*viande, poisson, etc.*) ?

| Produits | Fournisseur | Localisation |
|----------|-------------|--------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

29. Qui passe les commandes ? Selon quels critères ?
.....
30. Comment les fournisseurs sont-ils choisis ?
.....
31. Quelle est la durée dont vous disposez pour régler les factures (règlement à la livraison, à la décade, à la quinzaine ou au mois) ?
.....
32. Vos fournisseurs rencontrent-ils des difficultés pour vous approvisionner ?
- Oui
 Non
- Si oui, lesquelles ?
Précisez :
33. Ont-ils des horaires particuliers ?
.....

34. Ont-ils des trajets particuliers ?.....

II. La perception de la notion de local et l'introduction du bio et des produits locaux dans le restaurant collectif

A. Perception du local

35. Comment définiriez-vous un produit local et/ou de proximité ? Pourriez-vous me donner un exemple pour chacun ?

.....

| Produit | Local/ Proximité |
|---------|------------------|
| | |
| | |

36. Selon vous, quelle zone géographique est représentative :

(Commune, département, région, ne sait pas, etc.)

a. Du local :

.....

b. De la proximité,

.....

37. Selon vous, un produit local et/ou de proximité est-il uniquement associé à la notion de distance ?

Oui

Non

Précisez :

.....

38. Sinon, quels autres critères peuvent permettre de définir un produit local ?

(De saison, issu de l'AB, frais non transformé, porteur d'un signe officiel, etc.)

.....

39. Comment définiriez-vous un circuit court de distribution ?

.....

40. Connaissez-vous des produits fabriqués localement ?

Oui

Non

a. Si oui, lesquels ?

.....

b. Où sont-ils fabriqués ?

c. Par qui ?

Quelles exploitations ? Avec quelles techniques ? Quels modes de transaction (aspects juridiques et logistiques) ?

.....
41. Que représente pour vous le Bio ?

.....
42. Que représentent pour vous les produits saisonniers ?

.....
43. Vos convives expriment-ils une demande en produits issus de l'agriculture biologique ?

- Oui souvent
- Non souvent
- Ne sait pas
- Oui parfois
- Non pas du tout

44. L'offre de vos fournisseurs correspond-elle à vos attentes en produits issus de l'agriculture biologique ?

- Oui totalement
- Oui en partie
- Non pas du tout
- Ne sait pas

45. Qu'est-ce que la qualité d'un produit pour vous ? Comment la définiriez-vous ?

.....
46. Opérez-vous une distinction entre produits bruts et transformés ?

.....
47. Pourriez-vous me citer un exemple d'industrie de 1^{ère} transformation francilienne ?

.....
48. Que représente pour vous l'agriculture francilienne ?

.....
49. Quelle est la part du territoire francilien consacré à l'agriculture ?

- Moins de 50%
- 50%
- Plus de 50%

50. Pourriez-vous me citer quelques exemples de produits agricoles cultivés/ élevés en Ile-de-France ?

B. l'offre alimentaire

51. Existe-t-il déjà dans votre cantine, une habitude de repas spécial (Bio, du terroir, régional, ethnique...) ? Si oui, à quelle fréquence ?

.....

52. Avez-vous déjà proposé des produits sous signe d'origine ou de qualité ?

- Oui Non

53. Si oui,

a. Quel(s) signe(s) d'origine ou de qualité ?

- Agriculture Biologique – AB AOC/AOP
 Label Rouge IGP
 Certification de Conformité Produit Autres :

b. Combien de fois ?

- Une fois Régulièrement
 Occasionnellement

54. Si « jamais », pourquoi ?

.....

55. Avez-vous déjà proposé des produits locaux ?

- Oui Non

Si non, pourquoi ?

.....

56. Si oui,

a. Combien de fois

- Une fois Régulièrement
 Occasionnellement

b. Sur quelle famille de produits ?

- Fruits et légumes Pain
 Viandes Produits laitiers
 Autres :

(Pomme de terre, poisson, etc.)

c. Cultivés, élevés, fabriqués par quel(s) exploitant(s) ? Avec quel(s) mode(s) de production ?.....

d. Via quel(s) mode(s) de transaction ?.....

57. Quels sont, selon vous, les atouts et les contraintes de ce mode d'approvisionnement ?

.....

58. Concernant l'approvisionnement en légumes, vous vous approvisionnez en :
(Plusieurs réponses possibles)

- Fruits et légumes frais
- 4^{ème} ou 5^{ème} gamme
- Conserves
- Surgelé

59. Si vous avez déjà utilisé des produits locaux,
a. Souhaiteriez-vous renouveler l'expérience

- Oui
- Non

Si non, pourquoi ?

b. Aviez-vous communiqué sur le sujet

- Oui
- Non

Si oui, comment ?

C. Point de vue sur un projet d'approvisionnement de la cantine en circuit court/produits agricoles locaux

Ceci étant dit,

60. Un tel projet d'approvisionnement de votre cantine vous semble-t-il :

Intéressant Oui Non

Réalisable Oui Non

Pourriez-vous préciser ?

.....

61. Si réalisable, à raison de quelle fréquence ? Une opération...

- Par an
- Par trimestre
- Par mois
- Plus souvent ?

62. Quel(s) produit(s) serai (en) t le(s) plus indiqué(s) ?

.....

63. Les circuits courts et l'approvisionnement local sont aujourd'hui entrés dans le débat public, qu'en pensez-vous ?

.....

64. Souhaitez-vous ajouter des remarques ?

.....

Merci pour votre accueil...

▪ Annexe2 : Glossaire

- *Agricultures bio et durable*

| | Définition | Objectifs | Evaluation | Pratiques | Acteurs |
|-------------------------------|--|---|---|--|---|
| Agriculture biologique | « Concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la vie sociale... C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques et de synthèse ». Source : FNAB | Respect des écosystèmes naturels. Respect de la santé humaine et animale. Recherche d'un développement économique cohérent. | Cahier des charges par production. Contrôles indépendants. Certification. Attribution du label AB. | Concerne toutes les productions. Produits chimiques de synthèse interdits. Rotations culturales longues. Gestion de la matière organique. Pas d'OGM. | -Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France www.fnab.org -Institut technique de l'agriculture biologique www.itab.asso.fr -Agence Bio www.agencebio.org |
| Agriculture durable | « L'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures. » Source : Réseau agriculture durable | Promouvoir des systèmes de production autonomes et économes. Rendre les exploitations viables, vivables, et transmissibles. Constituer des espaces d'échanges entre paysans et citoyens. | Diagnostics à partir d'indicateurs : environnementaux, sociaux et économiques. Cahier des charges par production. | Concerne les exploitations de polyculture-élevage et élevage. Réduction d'intrants. Rotations culturales longues. Gestion des pâturages. Autonomie en protéines. Entretien de l'espace rural. | Réseau agriculture durable www.agriculture-durable.org et plus largement les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) et leur Fédération nationale www.civam.org |

Source : extrait de la revue *Transrural Initiatives*, n°382, dossier les agricultures alternatives

- *Appel d'offres*

Procédure par laquelle le pouvoir adjudicateur choisit l'attributaire, sans négociation, sur la base de critères bien définis, préalablement portés à la portée des candidats. Il peut être ouvert (tout opérateur économique peut remettre une offre) ou restreint (seuls les opérateurs économiques sélectionnés ont le droit de formuler des offres).

Source : Art. 33 du Code des Marchés Publics 2006

- *Code des marchés publics*

Un ensemble de dispositions visant à encadrer les marchés publics. Ceux-ci sont des contrats conclus à titre onéreux entre des pouvoirs adjudicateurs et des opérateurs économiques publics ou privés pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou de

services. Les marchés publics respectent les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures. Ces principes permettent d'assurer l'efficacité de la commande publique et la bonne utilisation des deniers publics. Ces obligations sont mises en œuvre conformément aux règles fixées par le code des marchés publics.

Source :

http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=8B7ECE46FC55254ED92AB213F777FFF2.tpdjo07v_3?idSectionTA=LEGISCTA000006132952&cidTexte=LEGITEXT000005627819&dateTexte=20110906

- *Gammes de produits*

Les produits alimentaires absorbés par la restauration collective sont classés en 5 gammes :

- 1^{ère} gammes : produits bruts, crus, non transformés (ex : viande fraîche, tomate fraîche, salade, etc.) ;
- 2^{ème} gamme : produits appertisés, plus connus sous le nom de conserve (ex : haricots verts en conserve) ;
- 3^{ème} gammes : produits surgelés ;
- 4^{ème} gammes : produits prêts à être cuisinés, ce sont des produits qui ont fait l'objet d'épluchage, de découpage, etc. et nécessitent une dernière opération avant d'être servis ;
- 5^{ème} gamme : produits prêts à la consommation finale (ex : légumes cuits, plats cuisinés).

Source : Guillemot F., 2009-2010, Rapport de stage « Analyse de la demande et des filières d'approvisionnement dans la restauration collective », Université Paris-Sud 11.

- *Légumerie*



Un local où sont traités les fruits et légumes de première gamme.

- *Logistique*

C'est une activité de service qui a pour objet de gérer les flux de matière en mettant à disposition et en gérant des ressources correspondant aux besoins, aux conditions

économiques et pour une qualité de service déterminé, dans des conditions de sécurité et de sûreté satisfaisantes. Quel que soit le secteur ou le contexte, la logistique comprend trois types d'opérations :

- opérations de planification : prévision des commandes, programmation des approvisionnements, ordonnancement des transports de livraison, gestion des flux ...
- opérations administratives : traitement et suivi des commandes, tenues des stocks ...
- opérations physiques : préparation des commandes, manutention, transport ...

Source : <http://www.transport-logistique.org/fr/logistique-definition.htm>

- *Plan alimentaire*

Une grille indiquant la fréquence à laquelle les types de denrées reviennent. L'élaboration d'un plan alimentaire se fait en se référant aux règles de la nutrition et en respectant à la fois l'équilibre des menus et la variété des plats.

Source : Bizieux A., 2011, *Mieux connaître les cuisines collectives et leurs fournisseurs pour mieux identifier les possibilités d'introduction de produits locaux*, Agricultures et territoires, chambre d'agriculture Rhône-Alpes.

- *Qualité des produits alimentaires*

Le produit alimentaire est défini comme une denrée, c'est-à-dire un produit marchand destiné à l'alimentation humaine. A ce titre, il est assujéti à certaines obligations réglementaires : il doit être sain, loyal (obéissant à la réglementation) et marchand (échangeable sur un marché).

Selon l'Association française de normalisation (AFNOR), la qualité est l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui confère l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites des utilisateurs (norme NFX 50-120, septembre 1987). Cette définition officielle applicable aux produits alimentaires suppose que le consommateur définisse exactement ses besoins. Dans plupart des cas, cela consiste à lui proposer un produit et à lui donner envie de le consommer.

La demande des consommateurs porte sur :

- La sécurité : il s'agit de la garantie sanitaire des produits alimentaires. Elle concerne les aspects hygiéniques et toxicologiques des denrées ;
- la santé : elle concerne les aspects nutritionnels des produits ;
- la satisfaction : il s'agit notamment des qualités organoleptiques des produits ;
- le service : il concerne l'aspect pratique des aliments permettant de gagner du temps lors de la préparation des repas.

Les signes de qualité, quant à eux, sont destinés à séduire et à rassurer le consommateur ainsi qu'à protéger sa santé. Ce sont un gage de qualité. Les signes officiels de qualité créés par les

pouvoirs publics français nécessitent le respect des exigences d'un cahier des charges, portant soit sur :

- les conditions globales de production (label rouge, agriculture biologique, label régional) ;
- l'origine géographique des produits (AOC, AOP) ;
- la conformité aux normes (CCP).

Face à la défiance des consommateurs vis-à-vis du système agroalimentaire et aux exigences en termes de traçabilité, de nombreuses entreprises agroalimentaires ont misé sur les signes officiels pour mieux informer et rassurer leurs clients (**Murat, 2009**).

- ***Traçabilité***

Selon la norme ISO 8402, la traçabilité est : « Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée ».

Bibliographie

Aubry C., Kebir L., Pasquier C., 2011, « le raccourcissement des circuits alimentaires : une nouvelle ruralité en périphérie des villes ? », in Papy, F. et Matthieu N., *habiter les campagnes, institutions et gens face au « bon usage » des ressources naturelles*.

Aydalot Ph., 1986, *Milieus innovateurs en Europe*, Paris, Gremi.

Baros C., Novembre 2010, « La restauration hors domicile en France depuis la crise », *Infos-Ctifl*, n° 266, pages 15-18.

Baros C. et Themsche C. V., Octobre 2003, « La restauration collective : un marché en phase de maturité », *Infos-Ctifl*, n° 195, pages 20-23.

Baros C., Vernin X., « Les productions maraîchères de ceinture verte, valorisation de la proximité par les circuits courts », *Ctifl*, septembre 2007.

Bernard J., octobre 2009, « Le développement des circuits courts, un projet de territoire », *lettre d'information du Réseau ATEnEE-COT*, n°10, pages 1-3.

Blanke M., Burdick B., 2005, "Food (miles) for Thought", *Environmental Science & Pollution Research* 12 (3), p.125 à 127.

Blanquart C. et al., 2009, *Les enjeux logistiques des circuits courts*, Rapport pour le PIPAME.

Cardona A., 2007, « La diffusion des circuits courts alimentaires : expression d'un changement dans le secteur agricole ? », *mémoire de master recherche de l'école doctorale de l'IEP de Paris*.

Chaffotte L., Chiffolleau Y., février 2007, « Vente directe et circuits courts : évaluations, définitions et typologie », *Les cahiers de l'observatoire CROC*, n°1.

Chiffolleau Y., Grave E., juin 2007, « Circuits courts et nouvelles solidarités en agriculture : une analyse par les réseaux sociaux », *Les Cahiers de l'Observatoire CROC*, n°8.

CIVAM et Fondation Nicolas Hulot, Guide de la restauration collective responsable.

Cordellier S., 2006, « Quelles finalités économiques et sociales pour les circuits courts ? », *Tansrural initiatives*, n°313, p. 3 à 4.

Crevoisier O. et Camagni R., 2000, *Les milieux urbains : innovation, systèmes de production et ancrage*, Neuchâtel.

David G., mars 2009, *Les difficultés liés à l'introduction des produits biologiques dans la restauration scolaire en Île-de-France*, AgroParistech.

Donald B., Gertler M., Gray M. and Lobao L., 2 June 2010, "Re-regionalizing the food system", *Cambridge Journal of Regions, Economy and Society*, n°3, pages 171-175.

Fumey G., 2010, *Manger local, manger global, l'alimentation géographique*, CNRS éditions.

Frémeaux Ph., décembre 2008, « le capitalisme à l'assaut de nos assiettes », *Alternatives économiques*, n°275, pages 55-64.

Gachet E., Oct.-Nov.-Déc.2010, « La commande publique en aliments Bio », *Agro Mag*, n°19, pages 22-23.

Gilg A.W and Battershill M., 2000, "To what extent can direct selling of farm produce offer a more environmentally friendly type of farming? Some evidence from France », *Journal of Environmental Management*, n°60, pages 195-214.

Gouttebel J.Y., 2003, *Stratégies de développement territorial*, Economica, Paris.

Guillemot F., 2010, « Analyse de la demande et des filières d'approvisionnement dans la restauration collective », *rapport de stage, université Paris-Sud 11*.

Ilbery B., Kneafsey M., 2000, "Producer constructions of quality in regional speciality food production: a case study from south west England", *Journal of Rural Studies*, n°16, pages 217-230.

Jarosz L., 2000, "Understanding agri-food networks as social relations", *Agriculture and human Values*, p. 279 à 283.

Jean-Baptiste Traversac, 2010, *Circuits courts : contribution au développement régional*, Educagri éditions, Dijon.

Joly P. B., Paradeise C., 2003, " Agriculture et alimentation: nouveaux problèmes, nouvelles questions ", *sociologie du travail*, n° 45, p. 1 à 8.

Kourizi E., 2008, « Etat des lieux des filières courtes de distribution dans le secteur alimentaire dans le bassin parisien », *rapport de stage, Université Paris-Sud 11*.

Labonne M., mai 2009, « Des circuits courts pour la restauration collective des Pays de Saclay, rapport final de l'étude de faisabilité et propositions pour le développement des circuits courts », *les jardins de Ceres AMAP*.

Lamine C., Marie Roué, 2005, « Démarches de valorisation des produits agricoles : les nouvelles figures de l'alimentaire », *Natures Sciences Sociétés*, page 383.

Le Buanec B., Viaux Ph., Guéguen L., Pascal G, Bernard J.L., Denis B., Bazin G., 2010, « L'agriculture biologique », *comptes rendus de l'académie d'agriculture de France*, n°3, 61-71.

Mairie de Paris, Février 2010, *Plan de développement de l'alimentation biologique dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux*, AND International avec GEM, la Fédération Nationale de l'Agriculture biologique, le Groupement des Agriculteurs bio d'Île-de-France et Eco2Initiative, synthèse.

Maréchal G., 2008, *les circuits courts alimentaires : bien manger dans les territoires*, Educagri éditions, Dijon.

Maréchal G., Spanu A., 2010, « Les circuits courts favorisent-ils l'adoption de pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement ? », *courrier de l'environnement de l'INRA*, n°59, 33-45.

Mercier D., Oct.-Nov.-Déc.2010, « Etats des lieux du secteur Bio », *Agro Mag*, n°19, pages 22-23.

Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, Direction des affaires juridique, *Guide des contrats publics de restauration collective*, n° J4-05 du 31 mars 2005.

Ministère de l'Education nationale et de la recherche, 28 juin 2001, « Restauration scolaire, composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments », *Bulletin officiel* n°9.

Morgan K. and Sonnino S., 2008, *The school Food Revolution: public food and the challenge of sustainable development*, Earthscan, London.

Murdoch J., 2000, "Networks – a new paradigm of rural development?", *journal of Rural Studies*, n°16, pages 407-419.

Murat M., 2009, *Nutrition humaine et sécurité alimentaire*, Editions TEC & DOC, Editions médicales internationales.

Oble F., Le Roy E., 3^{ème} trimestre 1993, *Le panorama économique de la RHF : la restauration hors foyer, un débouché prometteur pour les IAA*, AGRA Alimentation avec le concours d'IGA.

Pacione M., 1997, "Local exchange trading systems. A rural response to the globalization of capitalism?", *journal of Rural Studies*, 13(4), p. 415 à 427.

Poursinoff A, novembre 2008, « L'agriculture biologique, une contribution majeure à l'Ecorégion », *synthèse du rapport*.

Pecqueur B., Zimmermann J.-B, 2004, *Economie de proximité*, Hermès.

Renting H., Marsden T.K., Banks J., 2003, "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development", *Environment and Planning*, volume 35, pages 393-411.

Schlich E., Biegler L., Hardtert B., Luz M., Schröder S., Schoeber J., Winnebeck S., 2006, « La consommation d'énergie finale des différents produits alimentaires, un essai de comparaison », *courrier de l'environnement de l'INRA*, n°53, 111-120.

Syndicat national de la restauration collective, mai 2006, Guide pratique « *La restauration dans les collèges et les lycées pour une délégation réussie* ».

Thibaut C., 2008, « Agriculture de proximité et circuits courts en Île-de-France : enjeux et opportunités », *communication au colloque CESR*, l'agriculture de proximité : un remarquable enjeu pour les territoires et territoire d'Île-de-France du 3 février 2009.

Vadrot C.M., Avril 2011, « 75 : quand les cantines d'un quartier de Paris passent au bio », *liaison*, n°134, page 3.

Webographie

Loi Grenelle 2 publiée au Journal Officiel du 13 juillet 2010

www.adequations.org

<http://www.snrc-site.com/>

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social (mars 1999)

<http://www.j2f-site.com/documents/GBPH%20cuisine.pdf>

<http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/divers/articles.asp?id=299>

<http://www.manger-local.com/-Restauration-collective-.html>

<http://agriculture.gouv.fr/restauration-collective>

<http://www.bioiledefrance.fr>

<http://www.girafoodservice.com/index.php>

http://www.hungerreport.org/2009/assets/HRDATA/Table1_HungerMalnutrition.xls

<http://www.agencebio.org/>

<http://agriculture.gouv.fr/developper-les-circuits-courts>

[http://www.projetdeterritoire.com/index.php/plain_site/Focus/\(article\)/22709](http://www.projetdeterritoire.com/index.php/plain_site/Focus/(article)/22709)

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000750248&dateTexte=vig>

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/recensement/presentation_recensement_2009.pdf

Table des matières

| | |
|---|----|
| SOMMAIRE..... | 2 |
| TABLE DES SIGLES..... | 3 |
| - INTRODUCTION GENERALE..... | 4 |
| I. LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES : UN LEVIER DE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL..... | 6 |
| - INTRODUCTION..... | 6 |
| I.A. LES CIRCUITS COURTS : UN MODE DE COMMERCIALISATION VEHICULANT DES VALEURS | 7 |
| I.A.1. LA NOTION DE CIRCUIT COURT..... | 7 |
| I.A.2. LES ENJEUX DES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES..... | 10 |
| I.A.2.1. LES ENJEUX ECONOMIQUES..... | 11 |
| I.A.2.2. LES ENJEUX SOCIAUX..... | 13 |
| I.A.2.3. LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX..... | 14 |
| I.A.3. LES CIRCUITS COURTS ALIMENTAIRES : ENTRE ALTERNATIVE ET HYBRIDATION .. | 16 |
| I.B. RESTAURATION COLLECTIVE ET CIRCUITS COURTS..... | 17 |
| I.B.1. LA RESTAURATION COLLECTIVE : UNE FORME DE LA RESTAURATION HORS FOYER..... | 17 |
| I.B.2. ORGANISATION DES SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE..... | 20 |
| I.B.2.1. LES MODES DE GESTION..... | 20 |
| I.B.2.2. LES DIFFERENTS MODES DE RESTAURATION COLLECTIVE..... | 21 |
| I.B.2.3. L'ORGANISATION DES ACHATS EN RESTAURATION COLLECTIVE..... | 22 |
| I.B.2.4. LA REGLEMENTATION SANITAIRE..... | 23 |
| I.B.3. L'ACHAT PUBLIC D'ALIMENTS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE..... | 24 |
| I.B.3.1. LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE FRANÇAIS DE LA COMMANDE PUBLIQUE D'ALIMENTS LOCAUX..... | 24 |
| I.B.3.2. LA COMMANDE PUBLIQUE D'ALIMENTS LOCAUX : UN GENERATEUR D'EXTERNALITES POSITIVES POUR LES TERRITOIRES..... | 26 |
| - CONCLUSION..... | 31 |
| II. CONTEXTE, CADRE CONCEPTUEL ET METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE..... | 33 |
| II.1. RAPPEL DU CONTEXTE DE LA RECHERCHE..... | 33 |
| II.1.1. ETUDE DE LA DRIAAF..... | 33 |
| II.1.2. PRESENTATION SUCCINCTE DE PARIS 10 ^{EME} | 34 |
| II.2. CADRE CONCEPTUEL DE LA RECHERCHE..... | 35 |
| II.3. METHODOLOGIE DE LA RECHERCHE..... | 37 |
| - CONCLUSION..... | 38 |
| III. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} ET L'AGRICULTURE D'ÎLE-DE-FRANCE... | 40 |
| - INTRODUCTION..... | 40 |
| III.1. PRESENTATION DES STRUCTURES ENQUETEES..... | 41 |
| III.1.1. UNE RESTAURATION COLLECTIVE DOMINEE PAR L'AUTOGESTION... .. | 42 |
| III.1.2. ... ET PAR DES CUISINES SUR PLACE..... | 43 |
| III.1.3. ETAT DES LIEUX SUCCINCT DU PERSONNEL, DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX.. | 45 |
| III.1.4. LES DIFFERENTS COUTS DECLARES PAR LES ENQUETES..... | 45 |
| III.2. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} : QUELS RAPPORTS AU LOCAL ? ... | 46 |
| III.2.1. L'ORGANISATION SPATIALE DES DISPOSITIFS ANALYSES..... | 47 |
| III.2.2. QUELLE POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT ?..... | 50 |
| III.2.3. LES DIFFICULTES LIEES A L'INTRODUCTION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} | 55 |

| | |
|---|----|
| III.3. LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PARIS 10 ^{EME} ET L'AGRICULTURE | |
| PERIURBAINE..... | 59 |
| - CONCLUSION | 59 |
| - CONCLUSION GENERALE..... | 60 |
| ANNEXES..... | 62 |
| BIBLIOGRAPHIE | 75 |
| WEBOGRAPHIE..... | 79 |