



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

EGA en région - 1ère journée de travail
**La structuration et la valorisation des
filières**
Atelier : restauration collective

Aix en provence
le 6 septembre 2017



■ **ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION**

#EGalim

3^{ème} atelier – La restauration collective



- **Fort bassin de consommation**
- **La Restauration Hors Domicile en PACA :**
 - 5 900 établissements de restauration collective dont :
 - 5 Cuisines Centrales > 10 000 repas/j,
 - 10 Cuisines Centrales entre 10 000 et 5 000 repas,
 - 150 Cuisines Centrales entre 5 000 et 1000 couverts
- **Volonté des élus de s’approvisionner en local pour leur restauration collective scolaire**
- **Outils pour accompagner l’achat public (ARPE, LOCALIM)**
- **Plateformes et initiatives en développement en PACA**
- **Région de forte production en FeL**
- **Diversité des produits mais production hétérogène selon les départements**

3^{ème} atelier – La restauration collective



Comment identifier l'offre disponible en restauration collective ?

- Comment améliorer le sourcing vers des produits locaux disponibles en quantités suffisantes ?
 - Traçabilité des produits

Sujets abordés

-
-

Questions soulevées

-
-
-
-

x

Propositions

✓

✓

✓

✓

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective



Comment organiser la demande de la restauration collective pour donner de la lisibilité aux producteurs sur le marché à satisfaire ?

Structuration des besoins de la restauration collective, ou intérêt de mettre en place des groupements de commande.

Planification à l'avance pour permettre la mise en production.

Contractualisation et marché public à bons de commande comme solution d'un engagement à moyen terme.

Sujets abordés

-

-

- Questions soulevées

x

Propositions

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective



Quels sont les besoins en outils logistiques, comment les mobiliser ?

- Comment les distributeurs introduisent dans leur offre les produits régionaux ?
- Est-ce que les outils actuels répondent aux besoins de la restauration collective exemple : agrilocal 84, plateforme paysanne. Au regard de la diversité des territoires n'existe t-il pas un besoin d'un outil régional ?

Sujets abordés

-
-

Questions soulevées

x

Propositions

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective



Y a t'il des avantages pour la profession agricole de commercialiser sa production vers la restauration collective ?

Sécurisation du marché (engagement sur les prix).

Opportunité de développement de filières dédiées à la RHD.

Promotion – sensibilisation des consommateurs, et notamment des jeunes, futurs consommateurs.

Sujets abordés

-

-

- Questions soulevées

x

Propositions

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective



Quels sont les avantages pour la restauration collective de s'approvisionner en produits locaux ?

Valorisation des services de restauration auprès des convives.

Sensibilisation sur des enjeux de développement durable.

Création de projets intégrés sur le thème de l'alimentation dans les établissements scolaires.

Sujets abordés

-

-

- Questions soulevées

x

Propositions

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective



Comment définir les produits locaux ?

En l'absence d'une définition réglementaire cette notion doit être définie de manière pragmatique en fonction de l'offre sur le territoire .

Quid des produits transformés : quel pourcentage de matière première exiger pour « labelliser » un produit transformé comme « local »

Sujets abordés

-

-

- Questions soulevées

x

Propositions

✓

3^{ème} atelier – La restauration collective 2/2



Questions soulevées

x

Propositions

✓



Région
Provence
Alpes
Côte d'Azur

Merci de votre attention

***Participez à la consultation publique sur
www.egalimentation.gouv.fr***



■ **ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMEN
TATION**

#EGalim