

TITRE DE L'EXPERIENCE

INTRODUCTION DE PRODUITS "BIO" ET "COMMERCE EQUITABLE"
DANS UN RESTAURANT D'ENTREPRISE

MOTS CLES DE L'EXPERIENCE

Restauration collective	Produits issus de l'Agriculture Biologique - AB	Produits issus du Commerce Equitable
		Date de rédaction de la fiche : mars 03

PORTEUR DU PROJET

Nom de la structure ou de la collectivité	Conseil régional Rhône-Alpes
Personne à contacter ou Relais	Jean-Marc Léculier Président de la commission "Restauration"
Coordonnées postales	78, route de Paris 69751 Charbonnières
Téléphone	06 07 82 92 69
Courriel	jean-marc.leculier@wanadoo.fr

CONTEXTE – ENJEUX – OBJECTIFS

La collectivité est propriétaire des bâtiments d'un restaurant et passe un marché avec une société pour assurer la prestation de restauration. 350 repas sont en moyenne servis chaque jour ouvrable. La clientèle dominante est constituée du personnel de la collectivité, mais toute personne peut y accéder.

Le prestataire est la société Avenance choisie par appel d'offres, dans le cadre d'un marché à bons de commande d'un an renouvelable deux fois tacitement.

A l'occasion du renouvellement du marché, la collectivité a souhaité favoriser l'approvisionnement en produits issus d'une part de l'agriculture biologique et d'autre part du commerce équitable.

DESCRIPTION DE L'EXPERIENCE

- La collectivité avaient deux possibilités pour favoriser l'introduction des produits Bio :
 - soit des repas Bio ponctuels dans le cadre d'animations spécifiques
 - soit un repas complet chaque semaine

La première solution comprend une opération pédagogique en faveur de l'agriculture biologique. C'est la seconde qui a été retenue parce qu'elle assure une régularité d'approvisionnement plus favorable pour structurer l'offre de produits biologiques, sans exclure des opérations de communication.

- Le CCTP prévoit :
 - l'article sur "les menus proposés au self" comprend la disposition suivante : "présence et affichage d'un menu bio au moins par semaine (comportant une entrée, un plat principal et un dessert)".

- L'article sur "les achats" qui porte sur la planification des menus, l'obligation que les produits utilisés soient conformes aux recommandations de la DGCCRF, ... comprend la mention : "le café sera du label Max Havelaar"

Deux entreprises ont proposé une offre : Sodexo et Avenance.

Les sociétés étaient très ouvertes aux innovations au moment des négociations. L'entreprise retenue a néanmoins un peu tardé à mettre en œuvre ces dispositions une fois le marché acquis.

Le conditionnement du café Max Aavelard (capsules individuelles) a nécessité une modification des distributeurs de boisson.

RESULTATS DE L'EXPERIENCE

- Objectif et impact environnemental :
 - du côté de l'offre : développer une agriculture plus respectueuse de l'environnement
 - du côté de la demande : améliorer la sécurité alimentaire et la qualité gustative des aliments
- Objectif et impact social :
 - du côté de l'offre : développer une agriculture dont la valeur-ajoutée génère des effets sociaux positifs : éducation, formation, autonomie à l'égard des distributeurs, ... (cf. conditions de certification Max Havelaar)
 - du côté de la demande : proposer des produits Bio et issus du commerce équitable à un prix raisonnable, permettant à tous d'y accéder
- Objectif et impact économique :
 - du côté de l'offre : développer une agriculture dont le producteur bénéficie d'une part importante de la valeur-ajoutée
- 200 repas Bio sont vendus (sur 350 repas servis) les jours où cette prestation est proposée.
- Le suivi est une condition nécessaire au maintien de la qualité. En l'espèce, il prend la forme de deux audits annuels (coût d'un audit : env. 10 000 F).
- L'approvisionnement en produits Bio reste un problème qui empêche en l'état que cette prestation soit proposée chaque jour. Ce problème devrait se résoudre dans les mois et années qui viennent car Corabio travaille à organiser la chaîne d'approvisionnement en produits Bio pour la restauration collective.

PARTENAIRES FINANCIERS

aucun

PARTENAIRES TECHNIQUES

- CORABIO : association regroupant les agriculteurs Bio de Rhône-Alpes qui assure le lien entre la demande (les collectivités) et l'offre (agriculteurs et transformateurs). Il existe une plate-forme d'approvisionnement en produits Bio en Rhône-Alpes et d'autres sont en projet.
- Expert technique en restauration collective

BILAN FINANCIER DE L'EXPERIENCE

Le prix de la matière première du repas oscille entre 9 et 13 F. Le prix des produits Bio est supérieur et renchérit le repas d'environ 1,5 F.

Pourtant, la configuration fait que le prix du repas entièrement Bio est moins cher que le prix des autres repas. En effet, le cahier des charges impose une diversité des plats servis. Or, le repas Bio étant sans variante, le nombre de plats Bio servi est supérieur aux autres plats. De l'effet d'économie d'échelle résulte un coût unitaire du repas Bio inférieur aux autres plats proposés.

CONCLUSION / AVANTAGES ET INCONVENIENTS

Leçons à tirer de l'expérience

- Points forts :
 - Le dispositif fonctionne convenablement depuis 2 ans
- Points faibles :
 - Les grammages (poids des aliments) sont exprimés pour une matière première crue et non cuite (or, la viande Bio, par exemple, comprend moins d'eau que la viande issue des filières habituelles)
 - Il n'est pas demandé la fourniture de vins ni de pain Bio
- Améliorations possibles :
 - La réglementation ne permet pas de favoriser les produits locaux. Cette disposition pose des problèmes dans la perspective du développement durable, notamment de longs transports de marchandises pour des produits disponibles localement (ex. des tomates acheminées d'Espagne alors que l'approvisionnement pourrait se faire dans la Drôme). Une solution peut consister à recourir à la notion de "fraîcheur" qui signifie que le délais entre le ramassage et la livraison doit être inférieure à huit jours.
 - Introduire la saisonnalité dans la livraison de produits
 - Veiller à ce que les produits Bio et issus du commerce équitable soient bien visibles pour le consommateur qui se rend au self
 - Aujourd'hui les capacités d'approvisionnement seraient suffisantes pour proposer un repas Bio chaque jour