



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

STRATÉGIE VISANT À CONCILIER LES OBJECTIFS DE L'ARTICLE 24 DE LA LOI EGALIM AVEC LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES AGRICOLES CORSES

Journée restauration collective en Corse

Sommaire

1. Objectifs de l'étude

- a. Problématique, Hypothèse
- b. Objectifs opérationnels
- c. Déroulé, Retours, Représentativité

2. Premiers constats, Principaux freins

- a. Disparité des établissements à renseigner les taux d'approvisionnement
- b. Une volonté forte mais des verrouillages tout au long de la chaîne alimentaire

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

- a. Les objectifs partagés par la chaîne alimentaire
- b. Des actions peuvent être conduites à tous les niveaux
- c. Vers l'autonomie alimentaire insulaire, une gouvernance alimentaire territoriale

50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits AB Pas de produits « locaux », pas produits issus de circuits courts

Uniquement :



+ Notion d'Equivalence

+ Prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales

1^{er} Janvier 2022 / Valeur HT des achats alimentaires

Pourquoi l'AB ?

Issue de la réglementation communautaire, l'AB promeut des modes de production plus respectueux de l'environnement sur l'ensemble de la filière. Pendant longtemps associé à un engagement citoyen des exploitants, l'AB se démocratise auprès d'agriculteurs qui y voient une rentabilité économique et financière

La HVE : Quésaco ?

La HVE est une mention valorisante française dont le cahier des charges porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole. Elle atteste de l'atteinte de seuils de performance dans 4 domaines :
biodiversité, phytosanitaire, fertilisation, irrigation
14 exploitations non viti-vinicoles en Corse

Les Indications Géographiques, pourquoi et quelles conséquences ?

- Reconnaissance d'un droit de propriété (bien de club)
- Outil de renforcement des dynamiques territoriales
- Gestion et action collective de la « ressource »
- Différenciation économique sur les marchés

LES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE EXISTENT EN CORSE !

**1° ne sont pas forcément
adaptés aux besoins de la
restauration collective**

**2° font faces à des blocages le
long de la chaine alimentaire de
la restauration collective**

ORIENTATION QUALITE

11 AOP DONT 4 EN VIN ET 3 EN CHARCUTERIE

4 IGP DONT 2 EN AGRUMES

2 LABELS ROUGES

**1 EXPLOITATION SUR SEPT CONDUITE EN MODE
DE PRODUCTION BIOLOGIQUE**

11% DE LA SAU CONDUITE EN BIO

1ÈRE RÉGION FRANÇAISE EN CROISSANCE

ANNUELLE DES SURFACES CONDUITES EN BIO :

+54 % EN 2017



1. Objectifs de l'étude

Objectifs de l'étude

- Un approvisionnement en denrées alimentaires trop **dépendant de l'extérieur** en dépit du **potentiel agricole** insulaire
- Une **déterritorialisation** de l'alimentation à rebond des **attentes sociétales**
- Des **collectivités** qui souhaitent répondre à ces attentes en **agissant sur les politiques publiques** et sur leurs **achats**

**QUELLE STRATEGIE POUR CONCILIER LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM
AVEC LE DEVELOPPEMENT DES FILIERES AGRICOLES CORSES ?**

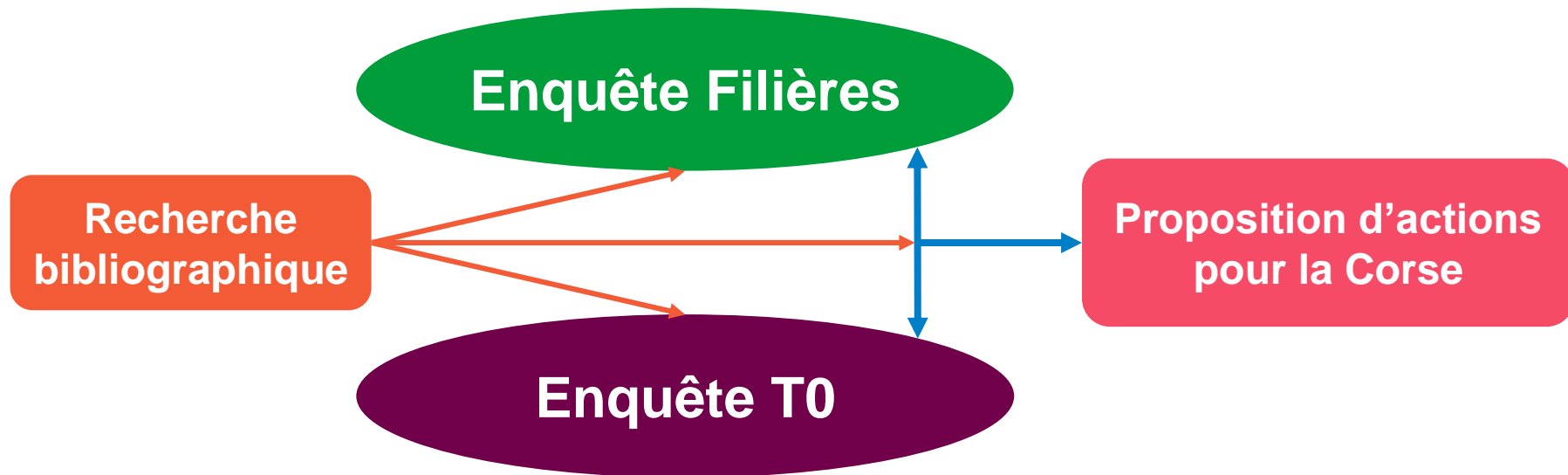
Objectifs de l'étude

Quelle stratégie pour concilier les objectifs de la loi EGalim avec le développement des filières agricoles corses ?

- **Objectif A** : Elaborer une stratégie favorisant un approvisionnement en produits durables et « locaux »
- **Objectif B** : Evaluer la capacité des établissements de restauration collective à renseigner le taux d'approvisionnement de produits durables et de qualité et de produits « locaux »

Hypothèse : La restauration collective en Corse peut s'approvisionner en produits durables et qualité mais pas nécessairement en produits « locaux »

Objectifs de l'étude



Durée 6 mois (Avril – Octobre)

Segments : Filière Bovin viande, Filière Maraichage, Filière Fruits d'été, Filière Agrumes & Kiwis

Objectifs de l'étude

46 entretiens, enquêtes avec des gestionnaires, chefs de cuisine, directeurs d'établissement, qualitiens, représentants d'Organisme de Défense et de Gestion de filières agricoles, représentant de structures agricoles, exploitants agricoles, etc.

26 enquêtes T0 représentant 39 établissements et **3/3 des groupements d'achats alimentaires**, équivalent à **70%** du nombre de repas servis par an en Corse

2. Premiers constats, Principaux freins

Premiers constats, Principaux freins

Objectif B : Evaluer la capacité des établissements de restauration collective à renseigner le taux d'approvisionnement de produits durables et de qualité et de produits « locaux »

Des situations très **disparates**

CAS 1 : Des établissements ne sont pas en mesure de comptabiliser le taux d'approvisionnement

CAS 2 : Des établissements sont en mesure de comptabiliser ce taux mais ne le font pas

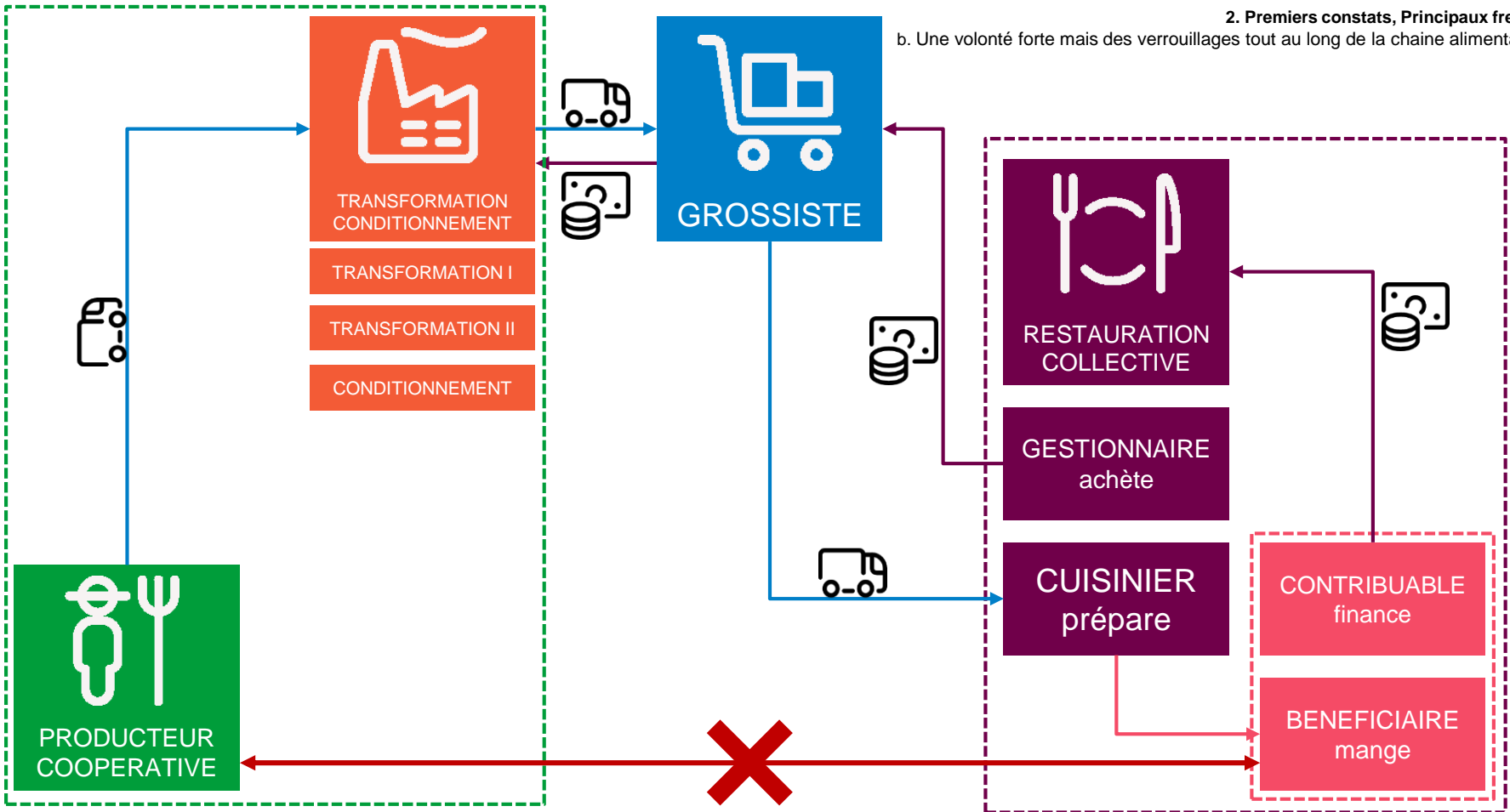
CAS 3 : Des établissements comptabilisent leur taux en produits AB, et parfois les produits dits « locaux » mais pas les produits durables et de qualité (SIQO hors AB)

Très peu d'établissement (2/26) arrive à atteindre les 20% de produits issus de l'AB

NB : La clémentine de Corse (IGP) pénètre le marché de la restauration collective de Corse mais ne fait pas l'objet de comptabilisation

2. Premiers constats, Principaux freins

b. Une volonté forte mais des verrouillages tout au long de la chaîne alimentaire



Premiers constats, Principaux freins

La restauration collective en Corse c'est :

- environ **9 millions de repas par an** concentrés autour des deux bassins de vie
- un secteur **hétérogène** avec **deux régimes juridiques différents**
- et avec un **cloisonnement administratif et fonctionnel** par les autorités de tutelle

La restauration collective se **distingue** par :

- une dépendance très forte de la restauration collective aux **collectivités publiques** et aux **autorités de tutelle**
- l'Alimentation n'est pas la première vocation d'un établissement et la restauration y jouent un rôle **subsidaire**

2. Premiers constats, Principaux freins

b. Une volonté forte mais des verrouillages tout au long de la chaîne alimentaire

Etablissements de restauration collective en Corse

Type de gestion selon l'établissement de restauration collective

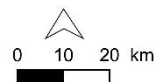
- Gestion non renseignée
- Gestion concédée
- Gestion déléguée
- Gestion centrale
- Gestion autonome

Statut juridique de l'établissement

- Etablissement privé
- Etablissement public

Nombre de repas servis par an

- 200000
- 400000
- 600000
- 800000



Premiers constats, Principaux freins

Alors que favoriser un approvisionnement en produits « locaux » est possible, que fait la restauration collective ?

3 groupements d'achats alimentaires (double tranchant)

GHT 2A

GHT 2B

EPLE 2B

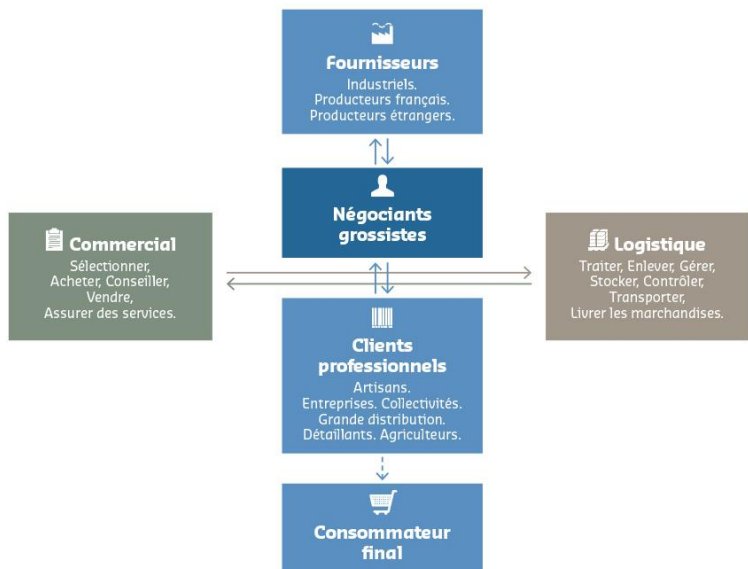
Economie d'échelle VS Effet d'éviction

Pour la plupart des acheteurs, il y a un manque de **compétences** et de **temps**, donc de moyens humains pour le sourcing et favoriser un approvisionnement local

Société civile = **alimentation plus saine et plus locale VS précarité insulaire**

Premiers constats, Principaux freins

Le commerce de gros au cœur des filières



- Les **grossistes alimentaires** disposent d'une **large gamme** de produits et de la **puissance logistique**
- En Corse, le marché de gros est **segmenté** selon les **gammes alimentaires** et **géographiquement**
- Difficultés pour faire jouer la concurrence, lié à un **manque d'opérateurs** et à une **faible attractivité des produits insulaires** dans l'offre grossiste

L'approvisionnement de la restauration collective en **circuits courts** reste **anecdotique**

L'approvisionnement **autonome** est encore **plus marginal**

Premiers constats, Principaux freins

Quels déterminants peuvent expliquer le désintérêt des filières locales à se positionner sur les marchés de la restauration collective (en direct ou en indirect) ?

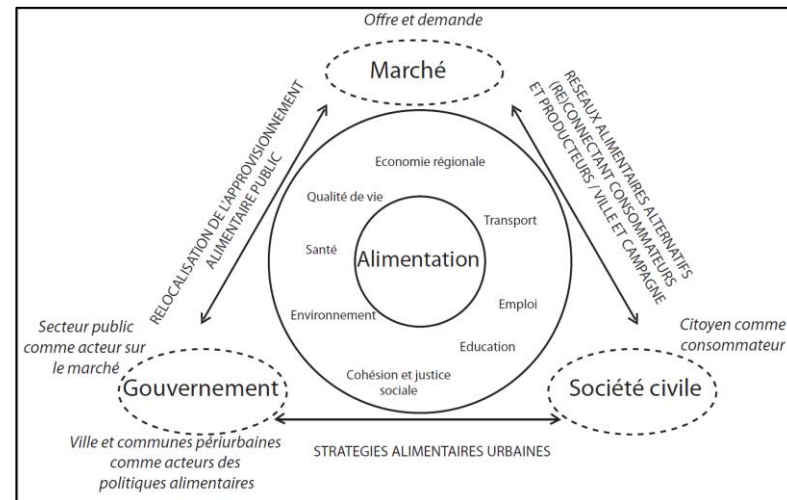
- Un manque d'outils de **transformation agroalimentaire** pouvant répondre aux besoins de la restauration collective (mas pas uniquement) (Enjeu moyen)
- Des **constructions collectives** pas logistiquement adaptées pour pénétrer les marchés de la restauration collective de Corse (Enjeu faible)
- Des **effets d'aubaines** (tourisme, aides agricoles) qui n'incitent pas à chercher de nouveaux débouchés, ni à s'organiser collectivement (Enjeu fort)

DES MARCHES SONT A DECOUVRIR, DES OUTILS SONT A CREER PAR ET POUR LES ACTEURS DES FILIERES AGRICOLES LOCALES

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

De nombreuses opportunités demandent à être développées

Objectifs	N°
Dépasser le critère : Prix	O1
Valoriser les métiers de la restauration collective	O2
Faire des économies et lutter contre le gaspillage alimentaire	O3
Participer à l'éducation alimentaire de la jeunesse	O4
Mettre en valeur le patrimoine alimentaire local et/ou durable et de qualité	O5
Améliorer la connaissance réciproque entre l'offre et la demande	O6
Améliorer la visibilité des marchés de la restauration collective	SO61
Accompagner l'offre locale à se positionner sur les marchés de la restauration collective	SO62
Donner de moyens financiers et humains idoines	SO63
Soutenir des politiques agricoles et foncières en faveur de la restauration collective	O7
Créer et développer de la valeur sur le territoire par les partenariats et synergies	O8
Expérimenter pour essayer	O9

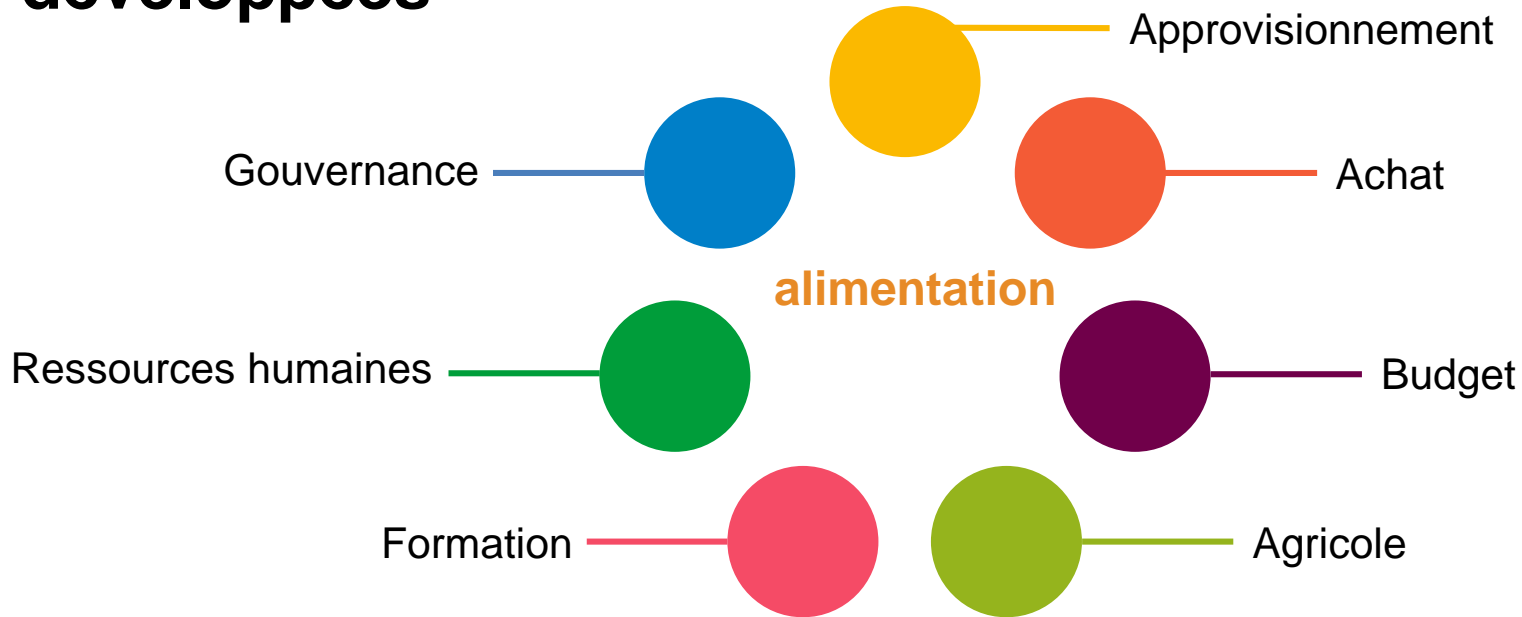


De nombreuses opportunités demandent à être développées

Opportunités déclinées en 51 actions/recommandations pour l'ensemble des acteurs du territoire et de la chaîne alimentaire

Les actions/recommandations sont priorisées en fonction de l'impact qu'elles ont sur les enjeux alimentaires territoriaux

De nombreuses opportunités demandent à être développées



Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Définir des menus en fonction de l'offre locale disponible	A1	Approvisionnement	Etablissement	O2, O4, O5	Court terme	Moyenne	Rédaction souple des menus
Développer de nouvelles recettes pouvant intégrer des produits locaux et/ou intégrant des produits, morceaux pas ou peu valorisés (abats, écarts de tri, "avants", etc.)	A2	Approvisionnement	Etablissement	O2, O3, O4, O5, O6, O9	Court terme Moyen terme	Moyenne	
Laisser la flexibilité d'intégrer des produits en promotions	A3	Approvisionnement	Etablissement	O3	Court terme	Faible	
Organiser en réseaux territoriaux la logistique d'approvisionnement et de distribution pour la restauration collective	A4	Approvisionnement Gouvernance	EPCI CdC	SO62, SO63, O8	Long terme	Moyenne	
Organiser des salons, forums, échanges alimentaires territoriaux	A5	Approvisionnement Gouvernance	DRAAF CdC Chambres d'agriculture	O5, O6, O8	Moyen terme	Forte	
Intégrer les produits issus des exploitations, jardins pédagogiques présents dans les établissements de restauration collective	A6	Approvisionnement	EPLFPA Etablissements scolaires avec jardins Etablissements pénitentiaires	O1, O5, O7	Court terme	Faible	

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

b. Des actions peuvent être conduites à tous les niveaux

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité
Faire des comités de dégustation et y faire participer les cuisiniers	A7	Approvisionnement	Etablissement Groupement d'achats	O1, O2	Moyen terme	Forte
Elaborer des contenus (logiciels, etc.) permettant de renseigner le taux d'approvisionnement (OPALE, etc.)	A8	Approvisionnement	Autorité de tutelle CdC	E4	Long terme	Forte
Inciter les fournisseurs à se faire référencer auprès du programme européen "Lait et Fruits à l'école" (intégration d'une clause dans les marchés publics, etc.)	A9	Approvisionnement	FranceAgriMer Etablissement	O4, O5	Court terme Moyen terme	Moyenne

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

b. Des actions peuvent être conduites à tous les niveaux

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité
Améliorer les délais de paiement	F1	Budgétaire	Etablissement Autorité de tutelle	O1, O6	Moyen terme	Forte
Définir des objectifs de résultats en matière d'approvisionnement local	F2	Budgétaire Gouvernance	Autorité de tutelle Etablissement	O1, O2, O3, O5	Moyen terme	Forte
Définir la restauration collective comme politique publique (taux, assiette, recouvrement, etc.)	F3	Budgétaire	Autorité du tutelle	O1, O5	Court terme Moyen terme	Forte
Trouver de nouvelles ressources financières pour les cuisines agréées	F4	Budgétaire	Etablissement	O8	Moyen terme Long terme	Faible
Evaluer et lutter contre le gaspillage alimentaire au sein des établissements (grammages, cuissons, portions, etc.)	F5	Budgétaire	Etablissement	O3	Moyen terme Long terme	Forte

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Explorer les possibilités de dons agricoles dans la restauration collective	B1	Agricole	Commune EPCI Chambres d'agriculture	O3, O7, O9	Court terme Moyen terme	Faible	
Favoriser la création de produits de transformation agroalimentaire (innovants ou non) répondant aux besoins de la restauration collective (steak haché, nuggets de poulets, produits de 3ème (surgelés) et 4ème gamme (cru, prêt à l'emploi), etc.)	B2	Agricole	FranceAgriMer ODARC Professionnels	O2, O7, O8, O9	Moyen terme Long terme	Moyenne	
Mettre en place une newsletter pour faire connaître l'offre locale aux acteurs de la restauration collective (calendriers prévisionnels de productions, etc.)	B3	Agricole	Chambres d'agriculture PAT	O6	Moyen terme	Faible	
Encourager les productions maraichères d'hiver	B4	Agricole	DRAAF FranceAgriMer ODARC EPLEFPA Borgo	O7, O9	Moyen terme	Moyenne	
Financer et soutenir des légumeries (publiques, privées, publiques-privées) et/ou des plateformes agricoles collectives	B5	Agricole	ODARC Chambres d'agriculture	O5, O7, O8, O10	Long terme	Faible	

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Développer des régies agricoles	B6	Agricole	Commune EPCI	O1, O5, O7	Long terme	Faible	
Essaimer les PAT	B7	Agricole Gouvernance	DRAAF CdC	O9	Long terme	Moyenne	
Favoriser les nouveaux agriculteurs à se positionner sur le marché de la restauration collective (ex : modulation "Restauration Collective" dans les aides au développement agricole)	B8	Agricole	ODARC FranceAgriMer	O7	Long terme	Moyenne	
Développer les produits durables et de qualité	B9	Agricole	Interbio Corse INAO ODARC Chambres d'agriculture DRAAF ODG	O6, O7	Moyen terme Long terme	Forte	HVE, AB, SIQO

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité
Afficher les mentions valorisantes et les produits locaux sur les menus à destination des convives	C1	Education / Communication	Etablissement	O4, O5	Court terme	Forte
Communiquer sur les produits durables et de qualité et/ou sur les produits locaux	C2	Education / Communication	Etablissement Autorité de tutelle	O4, O5, SO61, E4	Court terme Moyen terme	Forte
Sensibiliser les bénéficiaires de la restauration collective aux enjeux alimentaires (et notamment dans les instances telles que le conseil de vie sociale, comité de liaison alimentation et nutrition, etc.)	C3	Education / Communication	Etablissement DRAAF CdC	O2, O4, O5	Court terme Moyen terme	Moyenne
Organiser des ateliers au sein des cuisines de restauration collective	C4	Education / Communication	Etablissement	O2	Moyen terme	Moyenne
Favoriser des travaux conjoints avec les personnels enseignants, soignants, en charge de la réinsertion	C5	Education / Communication	Etablissement	O2, O4	Moyen terme Long terme	Moyenne
Valoriser le patrimoine alimentaire local (Brocciu, Cabri, Agneau, etc.) via des recettes innovantes	C6	Education / Communication	Etablissement	O2, O4, O5	Long terme	Faible
Considérer le repas comme un temps d'apprentissage dans une démarche globale d'éducation alimentaire	C7	Education / Communication	Etablissement	O4	Long terme	Forte
Mettre en place un prix/label récompensant les établissements de restauration collective les plus en faveur d'un approvisionnement en produits locaux en Corse	C8	Education / Communication	DRAAF CdC	O2	Moyen terme	Faible

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

b. Des actions peuvent être conduites à tous les niveaux

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité
Mettre en place une cellule d'appui et de veille des marchés publics alimentaires pour les professionnels agricoles	R1	RH Agricole	Chambres d'agriculture (?)	O6	Moyen terme	Forte
Élargir les groupements d'achats alimentaires avec des spécialistes des achats alimentaires pour les établissements scolaires	R2	RH	CdC Rectorat Groupement d'achats	O6	Moyen terme	Forte
Mobiliser du temps et des compétences (moyens humains) pour réaliser des marchés publics favorisant un approvisionnement en produits locaux et du sourcing	R3	RH Approvisionnement	Etablissement Groupement Autorité de tutelle CdC	SO63	Moyen terme Long terme	Forte
Développer et s'inscrire à des formations sur la durabilité de la restauration collective (les pieds dans le plat, etc.)	R4	RH	CNFPT SGAC Etablissement Autorité de tutelle	O2, O6	Moyen terme Long terme	Moyenne

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Suivre et adapter régulièrement les besoins et les attentes alimentaires des bénéficiaires (enquête de satisfaction, conseil de vie sociale, comité de liaison alimentation et nutrition, les faire participer au comité de dégustation, etc.)	G1	Gouvernance	Etablissement Autorité de tutelle	O1, O3, O4		Faible	
Organiser un concours de cuisine avec les métiers de la restauration collective et en intégrant des produits locaux	G2	Gouvernance	DRAAF CdC	O2, O5	Moyen terme	Moyenne	
Favoriser les échanges d'expériences entre les gestionnaires et les métiers de la restauration collective	G3	Gouvernance	Autorité de tutelle EPCI Commune CdC	O2, O8	Moyen terme	Moyenne	
S'inscrire dans une démarche labellisable (Manghjemu Corsu, Ecocert, Mon restau responsable, etc.)	G4	Gouvernance	Etablissement Autorité de tutelle	E4	Long terme	Moyenne	

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Définir l'équivalence	G5	Gouvernance	Etablissement	E4	Moyen terme	Moyenne	En attente de ligne directrice
Adhérer à des réseaux spécialisés dans la restauration collective (Restau'Co, AGORES, etc.)	G6	Gouvernance	Etablissement	Tous les objectifs	Court terme	Moyenne	
Devenir signataire de la charte "Ville active du PNNS"	G7	Gouvernance	Commune EPCI ARS	Tous les objectifs	Moyen terme	Faible	
Participer/Développer un programme de recherche-action sur la restauration collective et/ou la lutte contre le gaspillage alimentaire	G8	Gouvernance	INRAE Univ'ersité de Corse ADEME Etablissement CdC	O8, O9	Long terme	Faible	

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Demander des pièces justificatives plus accessibles et en lien avec l'offre dans les réponses aux marchés publics (photographies, etc.)	D1	Achat	Etablissement Groupement d'achats	O6	Court terme Moyen terme	Moyenne	
Utiliser et modérer les plateformes virtuelles existantes	D2	Achat	Etablissement Chambres d'agriculture EPCI	O6, O8	Moyen terme	Faible	
Rédiger des marchés publics plus simples et tolérants	D3	Achat	Etablissement Groupement d'achats	O6	Moyen terme	Forte	
Allotir en fonction de l'offre alimentaire sur le territoire	D4	Achat	Etablissement Groupement d'achats	O5, O6	Moyen terme Long terme	Forte	

3. De nombreuses opportunités demandent à être développées

b. Des actions peuvent être conduites à tous les niveaux

Actions / Recommandations	N°	Type de politique	Coordinateur/Pilote	Objectifs	Horizon	Priorité	Remarque
Allotir des marchés spécifiques aux produits durables et de qualité et en produits AB	D5	Achat	Etablissement Groupement d'achats	E4, O1, O5	Moyen terme	Forte	Cf exemple Marché public du Collège Arthur Giovoni
Privilégier des marchés publics favorisant la qualité, les critères sociaux et environnementaux	D6	Achat	Etablissement Groupement d'achats	O1, O5	Moyen terme	Moyenne	
Faire valoir des principes supérieurs communs non-marchands	D7	Achat	Etablissement Groupement d'achats	O1	Long terme	Moyenne	Les relations informelles et le sourcing participent grandement à la réussite de cette action
Mutualiser les plateformes dématérialisées d'achats alimentaires	D8	Achat	Autorité de tutelle	O6	Moyen terme	Moyenne	

De nombreuses opportunités demandent à être développées

Equation difficilement solvable mais des **potentialités fortes** qui passent par :

- une **valorisation des métiers de la restauration collective**, centrale pour réussir une transition alimentaire ;
- un **appui cohérent des politiques publiques et des autorités de tutelles** sur les enjeux alimentaires et l'autonomie alimentaire ;
- la **volonté du monde agricole** d'innover, de chercher de nouveaux débouchés au service d'une alimentation saine et locale pour les enfants, les malades, les personnes âgées...

FAUT-IL ATTENDRE ET SUBIR DES CRISES MAJEURES OU BIEN ANTICIPER ET INNOVER PAR DES ACTIONS QUI, À L'INSTAR DE LA RESTAURATION, SE VEULENT COLLECTIVES ?