



Approvisionnement durables et lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective?

Cas de la restauration scolaire du lycée agricole de Borgo





EPLEFPA de Borgo-Marana

- 140 lycéens (dont 63 internes)
- 60 apprentis et 50 000h stagiaires
- 50 personnels
- Formations productions agricoles (élevage, maraichage, apiculture...), aménagements paysagers, service aux personnes
- 1 service de restauration : 2 personnels (1 chef de cuisine, 1 second de cuisine)
- Nombre de repas en moyenne : 60 petits déjeuners – 170 déjeuners – 60 dîners
- Commission « Menu » avec une diététicienne





L'appel à projet



- Volonté du gouvernement de promouvoir l'introduction de produits locaux et / ou bio dans la restauration collective
- Appel à projet DRAAF de Corse auprès des deux EPLEFPA, inscrit dans le PNA et les politiques publiques « produire autrement » , « mieux manger »
- Projet intégré dans le thème de la transition agro-écologique de l'établissement
- Objectifs visés : engager durablement l'EPLEFPA dans une démarche d'approvisionnement en aliment bio et/ou locaux ; sensibiliser à la problématique du gaspillage alimentaire ; éducation à la santé avec une alimentation de qualité.
- L'établissement s'engage à :
 - Promouvoir une agriculture raisonnée
 - Développer un réseau de proximité
 - Apprendre à gérer les déchets (tri, compost)
 - S'alimenter sainement et équilibré (commission menu)



L'appel à projet (suite)



- Le projet porte une réflexion et une démarche pour :
 - Augmenter l'offre des fournisseurs en produits locaux et ou bio
 - Augmenter le pourcentage de produits bio et ou locaux dans la restauration collective de l'établissement
 - Associer un plus grand nombre d'établissements scolaires dans la démarche et les fédérer.



Les actions menées



- Programmation de 6 repas bio et/ou locaux au restaurant scolaire de novembre 2015 à mai 2017.
- 3 repas ont été réalisés :
 - 8 décembre 2015 repas 100% bio
 - 17 mars 2016 repas 60% bio ou local
 - 19 mai repas 100% bio et local



Bilan (difficultés)



- Réalisation du menu des repas en fonction des produits disponibles et non pas l'inverse
- La production de produits frais est limitée et orientée pour des clients attirés. Des commandes supplémentaires mettent les producteurs en difficulté.
- Difficulté dans les livraisons :
 - -commande en faible quantité : pas intéressant pour les producteurs de livrer (manque de temps, de personnes,...)
 - Pour les produits frais : respecter la saisonnalité des produits



Bilan (difficultés)



- Produits frais :
 - préfèrent les commandes sur le long terme et non au coup par coup.
 - cycle scolaire peu adapté au cycle maraîcher
 - demande plus de préparation en restauration



Bilan (points positifs)



- L'EPLEFPA a développé son réseau de producteurs/ fournisseurs locaux
- Producteurs et productions valorisés
- Travail de l'équipe de restauration valorisé lors d'événement de ce type
- Usagers très satisfaits



Bilan



- Prix des repas des 3 menus proposés (coût matière) :

Repas bio/ local	Repas prix du marché public	Prix Bio-local / prix marché
8 décembre : 5,84€/personne	3,98€/personne	+47%
17 mars : 4,84€/personne	2,69€/personne	+80%
19 mai : 10,87€/personne	7,35€/ personne	+48%



Structuration / Approvisionnement

- Marché public : 14 établissements scolaires du 2nde degré Haute Corse (400 000 à 500 000€)
 - Demande d'intégrer plus de produits locaux et bio dans le prochain marché (veau, salades, kiwis)
- 2 réunions ont été programmées : chambre agriculture, FRCA, DRAAF, établissement marché public.
- 1^{ère} enquête réalisée auprès de producteurs.



Structuration / Approvisionnement

- Marché public : au-delà de 25 000€ de denrées alimentaires sur 1 an les établissements doivent mettre en place un marché public.
- Denrée alimentaire : ensemble des produits
- Obligation d'inclure des lots de filières courtes
- Filière courte : 1 intermédiaire maximum entre producteur et consommateur



Structuration / Approvisionnement

- Marché public
- Notion de qualité des produits (qualité nutritionnelle, temps de conservation en chambre froide réduit, nombre de traitement chimique limité)
- Délais de livraison 1 à 2 fois par semaine
- Difficultés : prix des produits
- La plupart des établissements a un coût matière repas entre 2,20 à 2,50€, limité par le tarif des pensions élèves (cadre par la CTC)



Préconisations.....?

- Restauration collective : marché public
- Marché public : prix des produits
- Livraison produits : organisation / logistique producteurs-clients. Plate-forme à créer ? Réseau à développer ?
- Pour quel % de produits locaux et/ou bio en restauration collective ?
- Préparation des produits en restauration collective