



SYNTHÈSE

Diagnostic alimentaire
Pays de la Bresse bourguignonne

ALIMENTATION



«Plan Alimentaire Territorial»

LES STRUCTURES IDENTIFIÉES ET QUESTIONNÉES

Plusieurs structures du territoire ont été identifiées dont certaines se sont prêtées à l'exercice du questionnaire ou de l'entretien. Parmi ces dernières :

- 9 producteurs inscrits sur Agrilocal
- 7 prestataires de la restauration collective
- 30 structures scolaires de niveau primaire et secondaire (sur 90 identifiées)
- 19 structures médico-sociales (sur 22 identifiées)

LES DIMENSIONS ABORDÉES

Durant les entretiens, trois dimensions principales ont été abordées :

- Approvisionnements : relations des restaurants avec les producteurs et les prestataires
- Transformation et valorisation : utilisation des ressources, gaspillage
- Normes et plateformes : EGALIM, Agrilocal, Ma Cantine

Le PAT doit veiller à entretenir la qualité des relations entre producteurs, prestataires et restaurants collectifs, pousser les partenariats de long terme et développer la mutualisation chez tous ces acteurs.

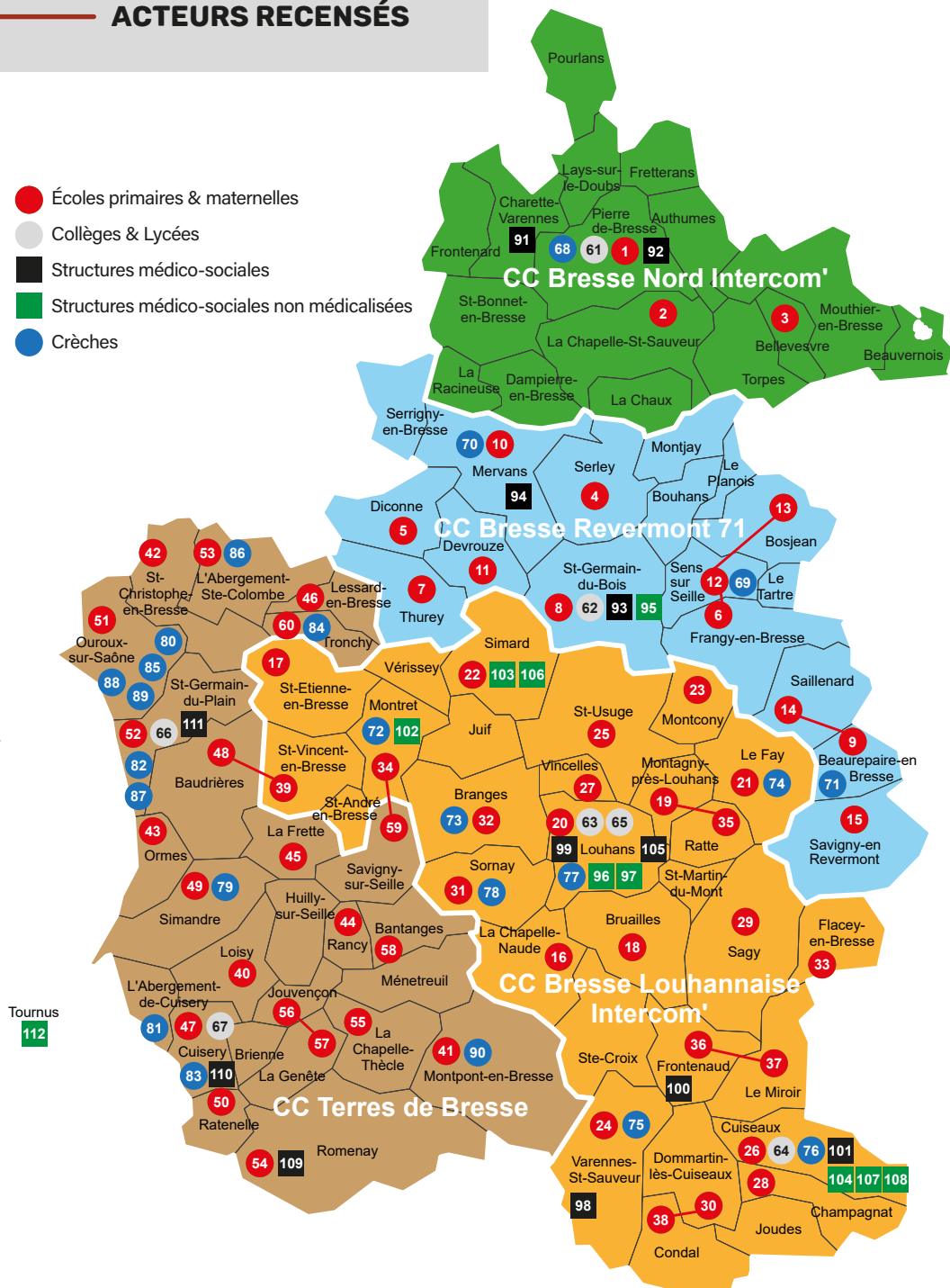
active
Pôle de l'économie
solidaire



Diagnostic réalisé de janvier à septembre 2024
par Active, Pôle de l'économie solidaire

ACTEURS RECENSES

- Écoles primaires & maternelles
- Collèges & Lycées
- Structures médico-sociales
- Structures médico-sociales non médicalisées
- Crèches



LÉGENDE



Écoles primaires
& maternelles



Collèges
& Lycées



Structures
médico-sociales



Structures médico-sociales
non médicalisées



Crèches

N°	Structures	Ville
1	Cantines scolaires Bresse Nord Intercom (x 16)	Pierre-de-Bresse
2	Ecole Saint Jean	La Chapelle St Sauveur
3	Ecole primaire publique	Bellevestre
4	Cantine scolaire	Serley
5	Cantine scolaire	Diconne
6	SIVOS Frangy	Frangy en Bresse
7	RPI Lessard/Thurey/Tronchy	Thurey
8	Restaurant scolaire	St Germain du Bois
9	SIVOS Beaurepaire/Saillenard	Beaurepaire-en-Bresse
10	Restaurant scolaire	Mervans
11	Cantine scolaire	Devrouze
12	SIVOS Frangy	Sens-sur-Seille
13	SIVOS Frangy	Bosjean
14	SIVOS Beaurepaire/Saillenard	Saillenard
15	Ecole primaire Les violettes	Savigny-en-Revermont
16	Restaurant scolaire	La Chapelle Naude
17	Restaurant scolaire	St Etienne en Bresse
18	Cantine Bruailles/Ste Croix	Bruailles
19	RPI Ratte/Montagny-près-Louhans	Montagny-près-Louhans
20	Restaurants scolaires (x4)	Louhans
21	Restaurant scolaire	Le Fay
22	Cantine scolaire	Simard
23	Cantine scolaire	Montcony
24	Cantine scolaire	Varennes St Sauveur
25	Cantine scolaire	St Usuge
26	Restaurant scolaire	Cuiseaux
27	Cantine scolaire	Vincelles
28	RPI Joudes Champagnat	Champagnat
29	Restaurant scolaire	Sagy
30	RPI Dommartin/Condal	Dommartin
31	Restaurant scolaire	Sornay
32	Cantine scolaire	Branges
33	Cantine scolaire	Flacey
34	Restaurant scolaire	Montret
35	RPI Ratte/Montagny-près-Louhans	Ratte
36	RPI Frontenaud/Le Miroir	Frontenaud
37	RPI Frontenaud/Le Miroir	Le Miroir
38	RPI Dommartin/Condal	Condal
39	RPI St-Vincent-en-Bresse Baudrières/St-André-en-Bresse	St-Vincent-en-Bresse
40	Restaurant scolaire	Loisy
41	Restaurant scolaire	Montpont
42	Restaurant scolaire	St Christophe en Bresse
43	Restaurant scolaire	Ormes
44	Cantine scolaire	Rancy
45	Cantine scolaire	La Frette
46	RPI Lessard-Thurey-Tronchy	Lessard en Bresse
47	Cantine scolaire	Cuisery
48	RPI Saint-Vincent-en-Bresse Baudrières / St-André-en-Bresse	Baudrières
49	Cantine scolaire	Simandre
50	Cantine scolaire	Ratenelle
51	Cantine scolaire	Ouroux-sur-saone
52	Cantine scolaire	St Germain du Plain
53	Restaurant scolaire	L'Abergement Ste Colombe
54	Restaurant scolaire	Romenay
55	Cantine scolaire	La Chapelle Thèle

56	RPI Brienne/Jouvençon/La Genête	Jouvençon
57	RPI Brienne/Jouvençon/La Genête	La Genête
58	Ecole primaire	Bantanges
59	Restaurant scolaire	Savignysur-Seille
60	RPI Lessard/Thurey/Tronchy	Tronchy
61	Collège Pierre Vaux	Pierre de Bresse
62	Collège du Bois des Dames	St Germain du Bois
63	Citée Scolaire Henri Vincenot	Louhans
64	Collège Roger Boyer	Cuiseaux
65	Ensemble scolaire Notre Dame	Louhans
66	Les Chênes rouges	St Germain du Plain
67	Les Dîmes	Cuisery
68	L'Île aux frimousses	Pierre de Bresse
69	L'Île aux trésors	Sens-sur-seille
70	Les merveilles	Mervans
71	Le repaire des Louveteaux	Beaurepaire-en-Bresse
72	Aux petits artistes	Montret
73	Hola kids	Branges
74	Je mam'use et m'éveille	Le fay
75	Le monde des doudous	Varennes-St-Sauveur
76	Les mini-loups	Cuiseaux
77	Ô comme 3 pommes	Louhans
78	La cabane des petiots	Sornay
79	Aux bambins heureux	Simandre
80	Ephelia et compagnie	Ouroux-sur-saône
81	Graines de fripouilles	L'Abergement-de-Cui-sery
82	L'arbre à doudous	St-Germain-du-Plain
83	L'île aux calins	Cuisery
84	La nature en saine	Tronchy
85	Le manège enchanté	Ouroux-sur-saône
86	Les cabrioles	L'Abergement-Ste-Colombe
87	Les p'tits gazouillis	St-Germain-du-Plain
88	O' Doudou caché	Ouroux-sur-saône
89	Trot 'botte	Ouroux-sur-saône
90	Au pays des lucioles	Montpont-en-Bresse
91	EHPAD La Providence	Charette Varennes
92	EHPAD Charles Borgeot	Pierre de Bresse
93	EHPAD Charles Michelland	St Germain du Bois
94	EHPAD La Mervand' elle	Mervans
95	Résidence autonomie Les Tilleuls	St Germain du Bois
96	Residence les Cordeliers	Louhans
97	CCAS (Portage de repas)	Louhans
98	Clinique La Bressane	Varennes St Sauveur
99	EHPAD La Louhannaise	Louhans
100	EHPAD Le Chateau des Crozes	Frontenaud
101	EHPAD Les Chemins de Cuisel	Cuiseaux
102	ESAT de Montret	Montret
103	Foyer de vie le Mirandis Simard	Simard
104	Foyer la Source	Cuiseaux
105	Hôpital de Louhans / EHPAD La Basse Maconnière / EHPAD Pernet	Louhans
106	ARPA La Gallet d'argent	Simard
107	ADMR (Portage de repas)	Cuiseaux
108	Résidence les Ecoreuils	Cuiseaux
109	EHPAD le Clos Bressan	Romenay
110	EHPAD les bords de Seille	Cuisery
111	EHPAD le Nid d'Aveline	St Germain du Plain
112	ADMR (Portage de repas)	Tournus



L'ALIMENTATION AU SEIN D'UN PAT

APPROVISIONNEMENTS



FORCES

UN SOUTIEN DES POUVOIRS PUBLICS :

- la loi EGALIM a fait progresser le niveau de qualité de l'alimentation et la plateforme Ma Cantine amène de la transparence sur les achats et la consommation des produits
- des outils existants pour favoriser les liens entre producteurs, prestataires et restaurants collectifs comme Agrilocal

DES MOTIVATIONS PARTAGÉES ENTRE LES ACTEURS DE LA RESTAURATION :

- servir les enfants du territoire est une des premières motivations pour les fermes interrogées pour travailler avec la restauration collective
- des prestataires avec une volonté de privilégier les approvisionnements locaux
- malgré la difficulté commune pour de nombreuses cantines, les approvisionnements chez les producteurs locaux restent un objectif motivant

DES PRODUITS DIVERSIFIÉS ET DE QUALITÉ :

- une AOP reconnue sur le poulet, permettant de favoriser la qualité et de valoriser l'aspect local des productions

DES PARTENARIATS EXISTANTS :

- des partenariats " en direct" existent et pourraient alimenter la plateforme Agrilocal
- les commerçants et les fermes ressortent comme étant les principaux fournisseurs de la restauration collective scolaire
- des mutualisations existantes de façon ponctuelle à pérenniser : partage de tournées de livraison entre Aux Délices Bressans et des fromageries partenaires
- quelques partenariats entre producteurs et prestataires mais limités par des réalités différentes en termes de volumes et de capacités logistiques



FAIBLESSES

MANQUE DE CONNAISSANCES :

- peu de relations entre les producteurs et les restaurants collectifs entraînant une méconnaissance des réalités et contraintes inhérentes à chaque profession
- méconnaissance des producteurs, prestataires et restaurants collectifs de toutes les possibilités offertes par Agrilocal

DES CONTRAINTES TECHNIQUES OU RÉGLEMENTAIRES :

- inadéquation entre les exigences des prestataires (logistique et volume de produits commandés) et capacités des producteurs locaux qui privilégient d'autres canaux de vente, moins contraignants
- les restaurants collectifs et prestataires commandent uniquement certaines pièces de viande aux producteurs (les moins chères et les plus faciles à utiliser)
- des difficultés pour les établissements médico-sociaux de tenir les objectifs de la loi EGALIM
- manque d'abattoir sur le territoire
- manque de moyens informatiques sur le lieu de préparation des repas pour utiliser Agrilocal

UN MANQUE DE MOYENS :

- un modèle économique fragile pour beaucoup de fermes et des moyens humains et matériels qui manquent pour développer des partenariats et utiliser Agrilocal
- chez les restaurants collectifs, comme certains prestataires, un manque de moyens humains et techniques est aussi déploré, notamment pour répondre aux contraintes de la commande publique (Agrilocal) et sur le reporting (Ma Cantine)
- les prix des producteurs semblent être 2 fois plus élevés que ceux des grossistes et les moyens ne suivent plus : « l'engouement dû au Covid est retombé »

UN MANQUE DE PÉRENNITÉ :

- échaudées par les contraintes de la commande publique sans résultats durables, les fermes interrogées déplorent le manque d'engagement de la restauration collective
- la plateforme Agrilocal ne constitue pas un débouché régulier sur lequel les fermes peuvent compter



L'ALIMENTATION AU SEIN D'UN PAT

APPROVISIONNEMENTS



OPPORTUNITÉS

DES POUVOIRS PUBLICS INVESTIS :

- avec la démarche de PAT en cours, les acteurs publics sont engagés dans une démarche de réflexion concernant la relocalisation de l'approvisionnement de la restauration collective
- la Chambre d'Agriculture et le Conseil Départemental de Saône-et-Loire (via Agrilocal) organisent des salons qui sont d'une aide précieuse aux prestataires pour recenser de nouveaux canaux d'approvisionnements

DES PARTENARIATS À DÉVELOPPER :

- une mise en commun des productions locales pourrait permettre de répondre plus facilement à une offre, de manière collective
- la mutualisation des aspects logistiques entre producteurs (à l'image de la SCIC Manger Bio BFC) et le regroupement des commandes des prestataires ou restaurants collectifs est à envisager
- plusieurs partenariats avec des professionnels de la logistique (DHL, UPS, La Poste...) ou avec des acteurs présents en itinérance dans le milieu rural (ADMR, personnels de santé...) peuvent apporter une solution pour pallier les manques de moyens et de temps recensés chez les producteurs
- pour les fermes solidement installées, Agrilocal est une opportunité de vendre plus mais il s'agit très souvent d'opérations ponctuelles

DES INITIATIVES INSPIRANTES :

- le PAT Autunois utilise un outil de gestion numérique dédié à la restauration collective
- le territoire du Clunais est doté d'un laboratoire de transformation s'approvisionnant localement
- le prestataire Leztroy basé à La Roche-sur-Foron mobilise majoritairement les producteurs de son territoire, 55% de ses approvisionnements sont issus de l'agriculture biologique, locale et saisonnière



MENACES

- peu d'acteurs (établissements comme fermes) se sentent investis par la mission d'harmonisation des pratiques d'achat (Agrilocal). Des partenariats déjà existants et solides compromettent le bon développement de la plateforme Agrilocal

DES MENACES RÉGLEMENTAIRES :

- des normes de qualité et d'approvisionnement toujours plus exigeantes sans augmentation de moyens pour les concernés
- répondre aux exigences EGALIM augmente le coût de revient des produits et allonge le temps de travail
- la loi EGALIM pousse vers plus de produits bio et produits labellisés mais sans exigences locales
- pour les restaurants collectifs et les prestataires, l'augmentation du prix des fluides n'est pas compensée et entraîne une baisse de moyens pour les approvisionnements

DES MENACES TECHNIQUES :

- l'hôpital est limité en matière de sources d'approvisionnement : le GRAAL (Groupement Régional d'Achats Alimentaires) lui est imposé pour la plupart de ses achats
- limite technique de la plate-forme Agrilocal qui impose à un prestataire ou producteur de choisir le département de rattachement limitant ainsi sa visibilité et ses possibilités de partenariats

LE PRIX COMME CRITÈRE PRINCIPAL DE CHOIX :

- Agrilocal ne fait pas de distinction entre agriculteurs et industriels, engendrant une concurrence déloyale, le prix semblant être le critère principal, le critère « distance par rapport au client » n'est pas ou peu valorisé
- à l'heure où le « local » est devenu une priorité, le manque de transparence sur la composition du prix final pose question. La distinction entre le coût du produit et celui du transport est imperceptible pour l'acheteur



L'ALIMENTATION AU SEIN D'UN PAT

TRANSFORMATIONS & VALORISATION DES PRODUITS



FORCES

- une prise de conscience et une implication des acteurs, les prestataires et les restaurants scolaires sont impliqués et conscients des enjeux
- le repas végétarien est bien installé dans le milieu scolaire et est accepté par une majorité d'équipes de cuisine qui fait des efforts conséquents pour le faire accepter aux élèves

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST PRIS AU SÉRIEUX :

- une prise de conscience dans les établissements scolaires mais les chiffres manquent pour appuyer le constat
- des établissements testent des solutions pour réduire le gaspillage telle que la commande à la composante, mise en place au collège Roger Boyer de Cuiseaux, la mise en place de poulailler ou la réflexion sur le don aux épiceries sociales et solidaires
- dans la restauration scolaire, la cuisine faite sur place permet de mieux connaître les enfants, d'être plus précise et réduit ainsi le gaspillage alimentaire

DES PRESTATAIRES COMPÉTENTS :

- le prestataire Bourgogne Repas est implanté sur le territoire et a une forte volonté de s'impliquer dans les projets locaux
- les prestataires peuvent proposer des repas adaptés aux attentes de chacun de leurs clients (personnalisation)
- les prestataires travaillent en grande partie des produits bruts, capables de s'adapter à de nouveaux cahiers des charges avec plus de produits locaux



FAIBLESSES

- un manque de moyens généralisé est recensé dans une majorité de restaurants collectifs et auprès des prestataires (financiers surtout, mais aussi humains, logistiques,...)
- le territoire manque d'équipements et d'acteurs de la transformation agroalimentaire tels que les abattoirs, les casseries, laboratoires de transformation...
- il est compliqué pour les prestataires de préparer des repas répondant à tous les types d'allergènes (gluten, lactose, arachides...) : travail trop important de nettoyage des salles et des machines



L'ALIMENTATION AU SEIN D'UN PAT

TRANSFORMATIONS & VALORISATION DES PRODUITS



OPPORTUNITÉS

- la commande à la composante, mise en place au collège Roger Boyer de Cuiseaux, serait une pratique à essaimer sur le territoire.
- l'exemple du Restaurant municipal de Lons-le-Saunier a de quoi inspirer et un échange approfondi par une visite du lieu pourrait amener des pistes de réflexion intéressantes pour le territoire. Un bassin de population comme Louhans pourrait être un terrain fertile (cité scolaire, entreprises) pour répliquer « à son échelle » certains éléments de ce restaurant



MENACES

- les cantines et les prestataires réclament davantage d'accompagnement et de suivi du dispositif Ma Cantine car ils se sentent livrés à eux-mêmes et mal outillés
- le cahier des charges d'EGALIM ne valorise pas suffisamment le local et ne fait aucune distinction entre les acteurs (industriels comme artisanaux, locaux comme étrangers, bio comme HVE...)
- un certain laxisme (interprétations du cahier des charges et prises de positions de la part des contrôleurs) serait opéré lors des contrôles des prestataires, desservant les objectifs EGALIM
- prestataires et agriculteurs interviennent dans les établissements scolaires pour faire des actions de sensibilisation mais ces deux derniers ont de moins en moins de moyens, ces animations risquent de disparaître
- la pénurie de personnel dans le milieu de la restauration peut favoriser la concentration du travail en cuisine centrale

LES GRANDES TENDANCES

A RETENIR

RESTAURATION SCOLAIRE

(de la crèche au lycée)

- Environ **1 040 000 repas** sont servis chaque année dans les restaurants collectifs scolaires.
- Coût matière moyen oscille entre **1,70 et 2,40€**.
- La commande publique est **très peu utilisée** (2 établissements sur 11 seulement).
- Agrilocal est davantage perçu comme une **contrainte** que comme une solution.
- Le **gaspillage est un sujet important** mais peu d'établissements précisent leurs actions.

RESTAURATION COLLECTIVE MÉDICO-SOCIALES

(EHPAD, résidences seniors & hôpital)

- Environ **1 200 000 repas** sont servis chaque année par les structures médico-sociales.
- Territoire hétérogène : de la plus petite à la plus grande structure, on compte entre **13 000 et 192 600 repas préparés à l'année** dans chaque établissement.
- Seuls 2 établissements (sur 5 entendus) font appel à la **commande publique**.
- **EGALIM** : le repas végétarien est plus compliqué à implanter que dans le milieu scolaire. Cela tient aux habitudes alimentaires d'une génération qui a connu le manque et qui a du mal à changer.

PRESTATAIRES

- Réponses des 7 prestataires actifs sur le territoire dont deux sont **implantés en Bresse**.
- Objectif partagé de faire un maximum de **produits bruts** sans tomber dans des complications logistiques
- **Approvisionnements** principalement basés sur les grossistes, les industriels et les fermes
- Selon Bourgogne Repas, «Les circuits courts [...] ne **tiennent pas dans la durée**».
- Seuls Bourgogne Repas et RPC utilisent la plateforme **Agrilocal**.
- Le dispositif «Ma Cantine» semble assez bien maîtrisé par les prestataires. Seul Bourgogne Repas dénonce le **manque de moyens** mis à disposition et un **manque de communication** officielle.
- Sur EGALIM, les avis divergent. Certains expriment surtout une critique sur le non-sens et le **manque de moyens** et d'autres se conforment aux règles tout en alertant des **complications potentielles**.

PRODUCTEURS

- **L'envie et les idées ne manquent pas** sur les solutions à mettre en place pour augmenter les volumes et la qualité des partenariats.
- **Agrilocal** ne fait pas l'unanimité. Les fermes solidement installées y trouvent leur compte, tandis que les plus petites peinent à se dégager le temps nécessaire pour s'impliquer dans toute la démarche.
- Les **aspects secondaires** (méthodes de culture, tourisme à la ferme, agriturax...) sont peu (voire pas du tout) valorisés.

La loi EGalim régule plusieurs aspects de l'alimentation et du secteur agroalimentaire. Elle met en place des mesures visant à soutenir un revenu aux producteurs, améliorer les conditions de production et favoriser une alimentation saine dans le cadre des différentes filières agricoles. Elle dispose également d'un volet environnemental avec des mesures de lutte contre le plastique, ainsi qu'un volet lié au bien-être animal.

La plateforme de l'État **Ma cantine** doit aider les acteurs de la restauration collective à mieux comprendre la loi EGalim, ainsi que la loi Climat et Résilience d'août 2021, qui comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.

La plateforme numérique gratuite **Agrilocal**, grâce à l'adhésion du CD71, permet une relation directe entre les producteurs et les acheteurs publics du département (établissements scolaires, maisons de retraite ...). <https://www.agrilocal71.com>

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes | RPC : Restauration Pour Collectivités