



VIANDES DE FRANCE ET RESTAURATION COLLECTIVE, AGISSONS ENSEMBLE

- ACTES DU COLLOQUE -



Développer une alimentation de proximité en Restauration collective est un objectif clairement affiché au sein du nouveau Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Initié par le Ministère de l'Agriculture il a pour mission de veiller à la justice sociale, l'éducation alimentaire, la lutte contre le gaspillage ainsi qu'au renforcement de l'ancrage territorial de ses actions. Les filières d'élevage français apportent des réponses concrètes pour accompagner cette mobilisation, tant au niveau de la qualité nutritionnelle et sanitaire de ses produits, que du rôle clé qu'elles jouent dans le développement durable des territoires.

→ La restauration collective, relais du Programme National pour l'Alimentation

Assurer une mission sociétale : La mission première de la restauration collective est d'apporter à ses nombreux publics des aliments de qualité, aux valeurs nutritives avérées. L'autre fonction, essentielle, est sociale puisque la restauration collective permet d'offrir à certaines couches de la population, principalement dans les écoles, le seul repas complet de la journée. Elle leur apporte alors les nutriments indispensables à leur équilibre alimentaire.

→ Eduquer les plus jeunes aux bonnes habitudes alimentaires

La restauration collective participe à l'apprentissage du goût, notamment chez les plus jeunes et contribue à la transmission de bonnes pratiques alimentaires.

→ Participer à la vitalité des territoires en renforçant l'ancrage territorial des actions

Pour répondre aux attentes des consommateurs citoyens et pour renouer les liens entre le consommateur et son alimentation, il s'agira de remettre les produits locaux au cœur des territoires et de favoriser l'approvisionnement de proximité.



La restauration collective est une des priorités du ministre

car elle cristallise les quatre enjeux de la politique d'alimentation. »

Issu du discours d'introduction de JG BRETENOUX - Conseiller du Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.



Les Viandes de France, partenaires de la restauration collective pour répondre aux enjeux du PNA



Né en 2014 grâce à un travail collectif associant l'ensemble des opérateurs des filières viande et le Ministère de l'Agriculture, les Viandes de France répondent à ce besoin de réassurance des consommateurs et des convives sur l'origine et les modes de production des produits.

La production des Viandes de France est une activité économique et sociale majeure qui contribue à alimenter les populations mais participe également directement à l'aménagement et l'animation des territoires, à la protection de l'environnement et au rayonnement culturel de la France.

Outre les centaines de milliers d'emplois qu'il représente – éleveurs, abatteurs, transformateurs, bouchers... - et qu'il génère, ce secteur est à l'origine de « services rendus », directement liés au « modèle d'élevage et alimentaire » français.

La garantie de l'origine, la qualité sanitaire

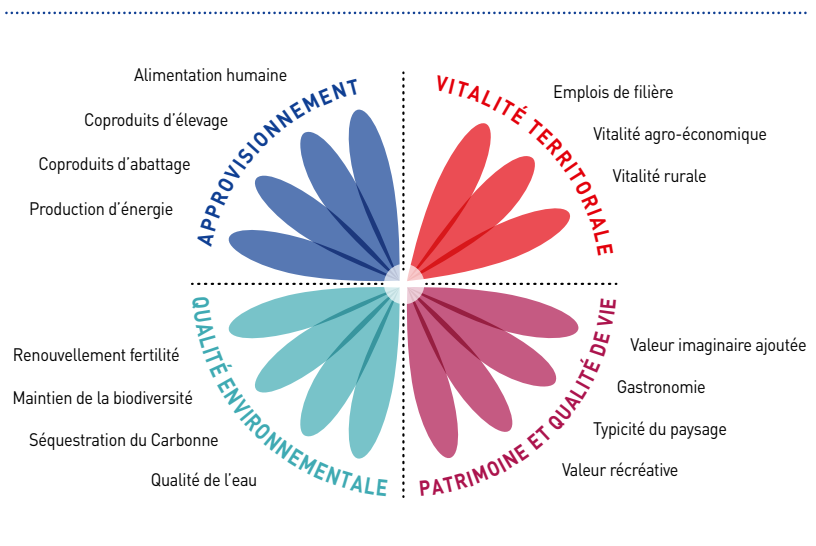
Les viandes bovines françaises sont soumises au système de traçabilité le plus évolué au monde, rigoureusement contrôlé, reposant sur un système d'identification des animaux garantissant un transfert ininterrompu, de la naissance de l'animal jusqu'au lieu de distribution, d'informations de nature réglementaire ou volontaire à destination du consommateur.



Les professionnels du secteur ont récemment souhaité, de surcroît, dépasser la réglementation européenne en proposant aux consommateurs la signature « Viandes de France », derrière laquelle se trouve un cahier des charges interprofessionnel – contrôlé par des organismes indépendants – garantissant une viande issue d'un animal né, élevé, abattu, puis transformée en France.

Illustration fleur des services rendus de l'élevage herbivore.
Source : atlas de l'élevage herbivore en France.
*Etude GIS élevage demain.
CIV – Emplois liés aux filières d'élevage.

Fleur des services rendus par l'élevage





L'élevage français, respectueux du bien-être animal et acteur de la protection de l'environnement

Le respect du bien-être animal constitue un devoir et un gage de qualité pour les éleveurs français, qui ont la volonté de protéger les animaux et de les préserver de toute douleur ou situation de stress évitables. Leurs pratiques (suivi sanitaire, conditions d'hébergement, ration alimentaire, transport, ...) sont strictement encadrées sur le plan réglementaire.



Sur le plan environnemental, si l'élevage de ruminants est souvent pointé du doigt pour ses émissions de gaz à effet de serre – tout particulièrement de méthane « entérique », naturellement produit par la digestion des ruminants –, il possède également de nombreux atouts et contribue pleinement à la lutte contre le réchauffement climatique, ainsi qu'à la protection de la biodiversité et de la qualité de l'eau, tout particulièrement grâce aux 13 millions d'hectares de prairies, véritables puits de carbone et infrastructures agro-écologiques, qu'il a façonné et contribue, aujourd'hui, à entretenir.

Garant du dynamisme des territoires ruraux

Le maintien des exploitations d'élevage et de l'activité économique directement produite ou induite par les entreprises du secteur est garant de la non-désertification de nombreux territoires ruraux.

En effet, au-delà des emplois directs créés par la filière, c'est l'attractivité du territoire tout entier – ouverture des paysages, tourisme, maintien des commerces de proximité, ... - qui est directement lié au sort de ces entreprises.

→ L'apport en nutriments essentiels

La viande apporte de nombreux nutriments essentiels à notre équilibre alimentaire.

En restauration scolaire, il est obligatoire de servir au moins 4 repas sur 20 à base de viande non hachée de bœuf, veau ou agneau.

Le saviez-vous ?

la filière viande en France génère près de 600 000 emplois

Mais... près de 60% des viandes vendues en restauration, notamment collective, proviennent d'autres pays que la France.

Un élevage français familial et herbager....

En France, 80% de la ration moyenne d'un bovin de race à viande est composée d'herbe, sous forme pâturée ou de foin, accompagnée de maïs, céréales et protéines végétales.

Au total, ce sont 90% des aliments du troupeau qui sont produits sur l'exploitation.

L'élevage bovin français se distingue également par son caractère extensif : chaque vache, en France, dispose en moyenne d'un hectare pour se nourrir !

Et ce modèle n'a pas été rattrapé par l'industrialisation : les petites exploitations familiales restent très largement majoritaire, sur notre territoire : sur 56 000 élevages de plus de 20 vaches allaitantes au niveau national, seulement 6 000 comptent plus de 100 vaches, 1 400 plus de 150 et 400 plus de 200.



Approvisionnement national, de proximité et contraintes réglementaires



Ce qu'il faut savoir...

Renforcer l'ancrage territorial est un des objectifs du PNA dont la mise en œuvre passe par l'organisation d'un approvisionnement national ou de proximité ; Une attente forte voulue par les français, **soucieux de consommer des produits de qualité, irréprouvés d'un point de vue sanitaire.**

Circuit de proximité ne veut pas dire circuit court

L'approvisionnement de proximité est un approvisionnement en produits **conçus et transformés dans un espace géographique restreint**, bénéficiant de circuits les plus directs possibles. Il induit de ce fait un produit dont le périmètre de production est le plus proche possible des bassins naturels de production. Les produits doivent bénéficier d'une **traçabilité** si possible informatisée et s'appuyer sur une logistique adaptée.

.....
Florent MOULIS

Acheteur national viandes
SODEXO

« La principale limite aujourd'hui est la définition du mot « local », il faut discuter avec le client sur son évaluation du local. Cela peut être du cantonal, du régional, et aussi du national. En fonction de la réalité de production des filières, cela peut varier. »

Parole
de pro

Concilier approvisionnement national ou de proximité et respect de la réglementation

Des règles strictes encadrent la commande publique pour garantir un accès égal à tous les fournisseurs, sans discrimination. C'est la raison pour laquelle elles interdisent l'indication, dans le cahier des charges, de critères d'attribution fondés notamment sur l'origine du produit.

Par exemple, commander une viande d'origine française est considéré par le droit européen de la concurrence comme une pratique discriminatoire.

Pour un achat conforme aux attentes du législateur, il convient de mentionner des caractéristiques propres qui répondent à des objectifs d'intérêt général tels que la **qualité des produits** (fraîcheur, saisonnalité) ou de développement durable (limitation des transports...).

Des exigences techniques peuvent figurer dans les cahiers des charges et ainsi favoriser l'approvisionnement en viandes de France :

- Exiger une race précise sous réserve que celle-ci soit suffisamment répandue géographiquement.
- Réaliser un allotissement raisonné pour favoriser la réponse d'entreprises de plus petites tailles.
- Exiger une durée de maturation pour les morceaux à cuisson rapide en viande bovine avec précision de la date d'abattage
- Exiger la traçabilité de la viande auprès du fournisseur (origine, catégorie et type racial pour la viande bovine)
- Exiger des viandes sous signe officiel de qualité : AB, Label Rouge, AOC.

.....
→ En savoir plus sur
www.interbev.fr/RHD



Réussir son approvisionnement national ou de proximité

Mise en place d'une démarche globale

Si la mise en place d'un approvisionnement national ou de proximité en restauration collective est un enjeu important, il est directement confronté à deux freins majeurs : le coût et le code des marchés publics. Ces freins peuvent être en partie levés par la mise en place d'une démarche d'achat anticipée par les différents acteurs.

Avant de formaliser le cahier des charges, dans le cadre d'un appel d'Offre, des étapes clés doivent être préparées en amont, avec une condition préalable, celle de l'adhésion de l'ensemble des personnes concernées sur le terrain - élus, personnels d'établissements, gestionnaires, chefs et convives - à une démarche participative globale.

Afin de faciliter l'approvisionnement de produits français dans les restaurants collectifs, le ministère de l'agriculture a travaillé à la rédaction d'un guide pratique diffusé à tous les maires de France, aux présidents de région et de conseil général pour leur donner les outils en particulier juridiques pour servir cet objectif.

→ www.agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective



Parole d'expert

Annick BIOLLEY-COORNAERT,

Ministère de l'Agriculture,
Sous-directrice, Secrétariat général,
Sous-direction du droit de l'administration,
de la concurrence et des procédures juridiques communautaires

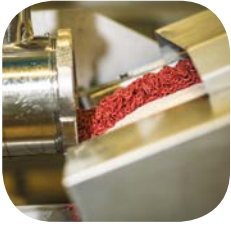
« Le code des marchés publics intervient en fin de parcours de l'approvisionnement. En amont, il faut que les différents acteurs sachent quel type d'approvisionnement ils veulent mettre en place, forment leurs cuisiniers, forment leur personnels, sensibilisent leurs convives. Une fois ces différentes actions faites en amont, on arrive à définir précisément ce que l'on veut acheter, on peut alors orienter ses achats. »

Parole d'élu

Jacques REBILLARD,

Conseil régional de Bourgogne,
Vice-président du Conseil régional de Bourgogne
en charge de l'agriculture
et du développement durable

« Ces démarches sont un parcours d'obstacles permanents et il faut lutter tous les jours pour ramener la proximité dans les restaurants. »



Paroles
de pros

Les étapes clés

Une impulsion politique

La clé d'un approvisionnement national ou de proximité réussi repose sur une véritable impulsion politique locale.

Les décideurs devraient être particulièrement sensibles aux enjeux économiques liés aux approvisionnements de proximité en Viandes de France et à leur incidence sur l'emploi et le développement des territoires.

Adapter l'offre aux besoins

La première étape d'une bonne méthodologie d'achat passe par la parfaite définition des besoins d'approvisionnement impliquant d'une part une bonne connaissance du produit et des filières par les donneurs d'ordre et les acteurs de la restauration collective (notamment le binôme incontournable intendant-cuisinier), d'autre part une meilleure définition de l'offre par les fournisseurs.

Ces échanges entre acheteurs et fournisseurs permettront la mise en place d'achats optimisés, répondant à 2 objectifs clés sur le produit viande :

- Acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire
- Acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour un même plat

Bien compris, ces paramètres et ces échanges permettront d'optimiser l'équilibre matière, d'appréhender les contraintes réciproques, d'adapter l'offre aux besoins et de maîtriser les coûts.

Former les personnels pour mieux gérer les approvisionnements et conserver la qualité du produit jusque dans l'assiette

Pour mieux intégrer les Viandes de France et des produits de proximité en général dans la restauration collective, le personnel doit disposer d'une vision globale : pourquoi ce produit ?

Comment gérer l'approvisionnement, quelle sélection pour quelle utilisation ?

Alexandre LEPENNEC,

1001 repas, responsable régional
Haute-Savoie

« C'est une gymnastique intellectuelle du chef que d'organiser la gestion de ses approvisionnements, la gestion de sa production et la gestion de ses services. Parmi les contraintes fortes, forcément il faut du personnel formé. »

Florent Moulis

Acheteur national viandes SODEXO

« Pour un approvisionnement de proximité pérenne, il faut un partenariat fort avec tous les maillons puisqu'il faut que tout le monde se comprenne, se connaisse, pour comprendre l'ensemble des contraintes. »

Eric LEPECHEUR,

Président de Restau'co

« Quand on achète une viande de qualité, ce n'est pas le prix d'achat que l'on regarde, c'est le prix du coût une fois la viande cuisinée.

Et c'est vrai que quand on a la possibilité d'avoir des cuisiniers de qualité, avec une formation adaptée, on s'aperçoit que l'on peut économiser beaucoup dès lors qu'on a bien cuisiné le produit. »





Formaliser l'approvisionnement de proximité, par l'écriture du cahier des charges.

Celui-ci doit prendre en compte l'adéquation entre l'offre et la demande pour répondre à l'exigence du code des achats, incluant les aspects de proximité, de traçabilité, de qualité en faisant référence notamment aux Signes Officiels de qualité.

Les fournisseurs se doivent d'accompagner les collectivités dans cette démarche lourde et technique, en leur apportant les conseils les plus appropriés pour finaliser ce document.

Un travail de dialogue est recommandé, dans tous les maillons de la chaîne.

Accompagner les convives

Les convives sont aussi concernés par le choix d'un approvisionnement de proximité et de qualité. Pour qu'ils puissent apprécier les produits qui leur sont servis, la restauration collective et les filières ont une mission importante d'information du convive, et pour les plus jeunes d'éducation au goût.

Ce travail d'éducation au goût a l'avantage de contribuer activement à la lutte contre gaspillage alimentaire en incitant les plus jeunes à goûter, en leur apprenant à apprécier les produits ce qui permet un retour des assiettes consommées en cuisine.

L'autre point important est de préserver les jeunes de mauvaises habitudes alimentaires en leur apprenant les bienfaits d'une alimentation équilibrée.

Parole
de pro

Michel BEJOT,

Ville de Chalon-sur-Saône,
Directeur de la restauration
de la ville de Chalon-sur-Saône

« La restauration collective est un métier très spécifique, très compliqué. Et actuellement, dans les collectivités, nous n'avons pas toujours les professionnels pour acheter le produit, pour acheter la matière, pour savoir faire la différence.

Donc, je crois que c'est un véritable partenariat, une confiance réciproque entre le prestataire et la collectivité, qui peut aussi être un gage de réussite sur une restauration collective. »

Parole
de pro

Stéphane CARREL
Dirigeant de Carrel viandes

« En restauration collective aujourd'hui, il y a de nombreuses différences selon le profil des convives, selon qu'on serve une école, une entreprise ou une maison de retraite. Il faut donc impérativement que nous ayons un dialogue avec nos clients sur le cahier des charges et leurs besoins »





POUR VOUS AIDER À METTRE EN PLACE UN APPROVISIONNEMENT EN VIANDES DE FRANCE

Les acteurs de la filière viande sont à votre écoute pour vous accompagner et vous conseiller dans l'identification de vos besoins. De nombreux outils pédagogiques sont à votre disposition :

Former au produit

→ Les fiches techniques

Elles recensent les différents plats à base de viande permettant de mieux définir les besoins, avec une approche par le plat et non par le muscle, de faciliter les échanges entre les différents opérateurs (acheteurs, fournisseurs, chefs, intendants) mais également de guider le responsable des achats dans la rédaction des spécifications techniques de l'appel d'offre.



Préparer le cahier des charges

→ Le cahier des clauses particulières (CCP)

Il présente les procédures d'achat public de viandes de boucherie réfrigérées ou surgelées, pièces ou hachées et de produits tripiers, dans le respect de la réglementation.

→ Le vadémécum

Un outil mis à la disposition des personnels responsables des marchés publics dans les établissements de restauration collective qui apporte des éléments de réponse sur ce qu'il est possible de faire ou pas pour l'achat de produits carnés en restauration collective, dans le respect des principes fondamentaux du code des marchés publics.



Informier

→ **Des réunions d'information** sont proposées dans les régions par les professionnels des Viandes de France et s'organisent autour de thèmes tels que la nutrition (GEM RCN, PNA), le juridique (code des marchés, rédaction des cahiers des charges) et la connaissance des viandes (préparation du produit, muscles, destination culinaire...)

- **Retrouvez l'ensemble de nos outils en téléchargement** sur le site www.interbev.fr/RHD
- **Les coordonnées de nos comités régionaux** sur www.interbev.fr/interbev/comites-regionaux



Ce document a pu être réalisé grâce aux propos des intervenants du colloque « **Viandes de France et restauration collective, agissons ensemble** » organisé par les interprofessions des viandes, Restau'Co et le SNRC, le 26 janvier 2015 dans le cadre du SIRHA.