

SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech&bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

VIVEZ
DE NOUVELLES
EXPÉRIENCES
AGRICOLES



SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech&bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

Innovations couplées entre agriculture, transformation et restauration collective pour une alimentation bio et durable

Marie-Hélène Jeuffroy, Margot Leclère, Juliette Migairou-Leprince
INRAE, UMR Agronomie

Contexte

Une évolution de la consommation des produits bio **plus importante en restauration collective** qu'**au sein des foyers** (+ 9% vs 0% en 2023 et + 3;3% vs + 0,8% en 2024) [Agence Bio, Chiffres 2024]

Tendance qui peut s'expliquer (en partie) par l'existence de la loi EGALIM (2018) qui fixe des objectifs d'approvisionnement ambitieux : **50% de produits labellisés** (parmi une liste de labels), dont **20% de produits AB**.

Cependant, en 2023, le taux moyen de **produits AB est de 12,1%** et seulement 30% des télédéclarants ont atteint les 20% requis (sur un échantillon représentant 21% des sites de restauration en France) [Source : MaCantine.gouv]

Restauration Collective Publique = environ 2.5 milliards de repas/an en France en 2024

➔ **La RC est un levier pour accroître la consommation de produits AB**

Contexte

Soutenir la consommation de produits AB dans la restauration collective est un vrai défi ...

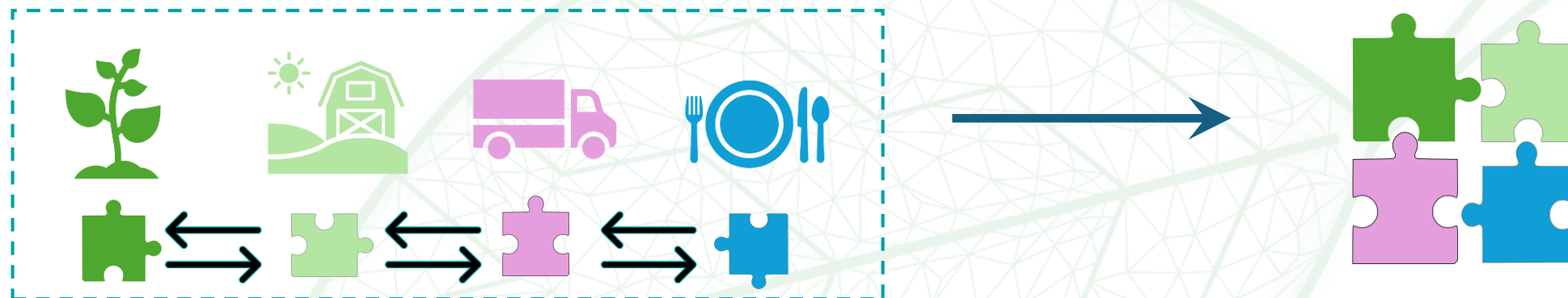
Il ne s'agit pas uniquement de substituer des aliments conventionnels par les mêmes aliments AB dans les approvisionnements, mais de proposer une réelle offre « bio et durable » ... (Yannou Le Bris et al.,2025)

- Proposition de produits locaux
- Maintien de la qualité organoleptique (nouvelles recettes)
- Prise en compte de la qualité de travail des opérateurs
- Maîtrise des coûts
- Faibles impacts environnementaux

➔ Nécessité de mettre en place des changements à tous les niveaux du système alimentaire et par une coordination inter-sectorielle (Gaitàn-Cremaschi et al. 2022)

Contexte

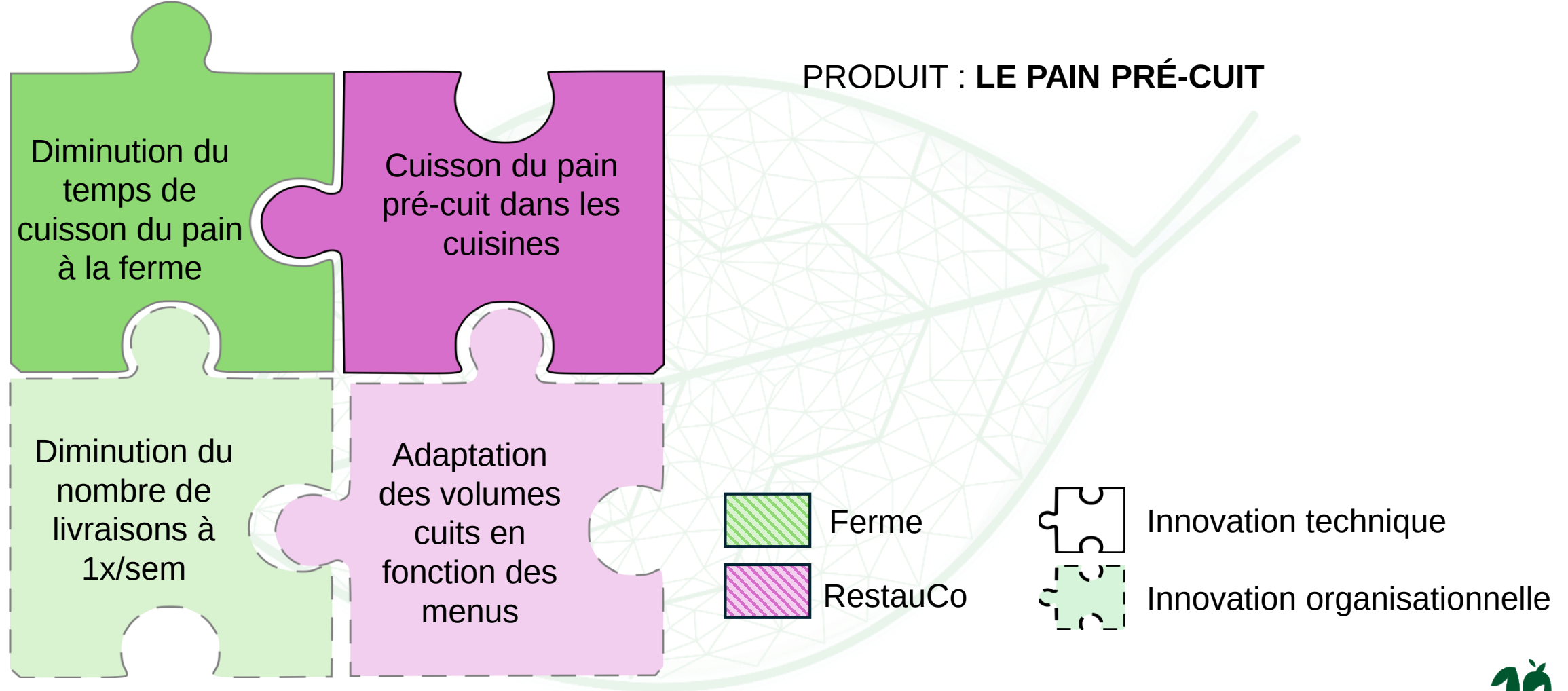
Une voie possible pour la restauration collective : **la conception d'innovations couplées**



« Les innovations couplées désignent **des innovations conçues de manière coordonnée** alors qu'elles relèvent de domaines d'innovation généralement gérés par différents acteurs et/ou de manière indépendante » (Meynard et al. 2017; Leclère et al. 2025)

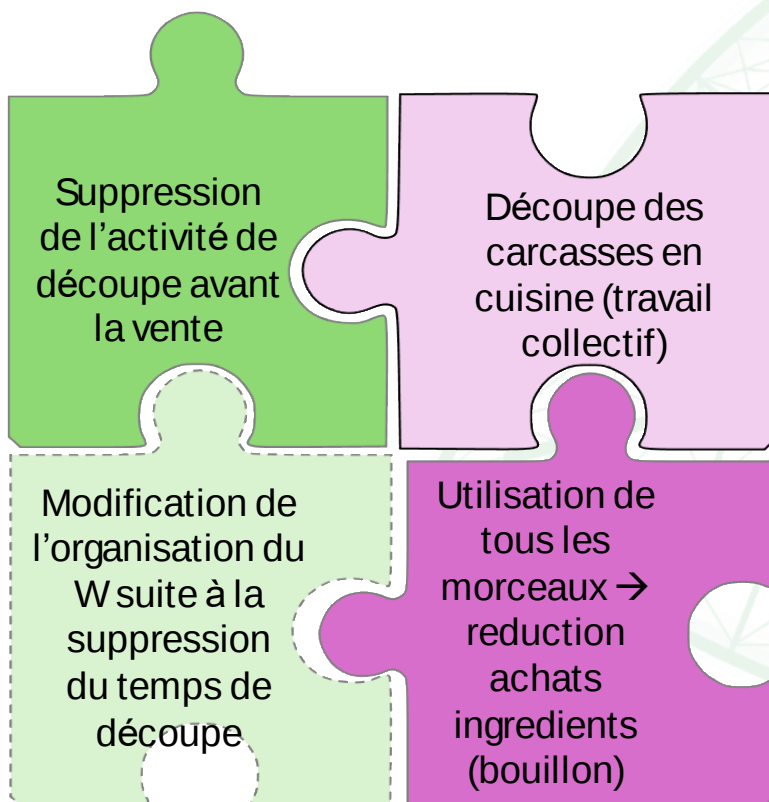
Différentes « success stories » existent, dans lesquelles des acteurs agricoles et des acteurs de la restauration collective se sont coordonnés pour innover (Martin et al. 2022; Thèse Juliette Migairou-Leprince)

Exemples d'innovations couplées

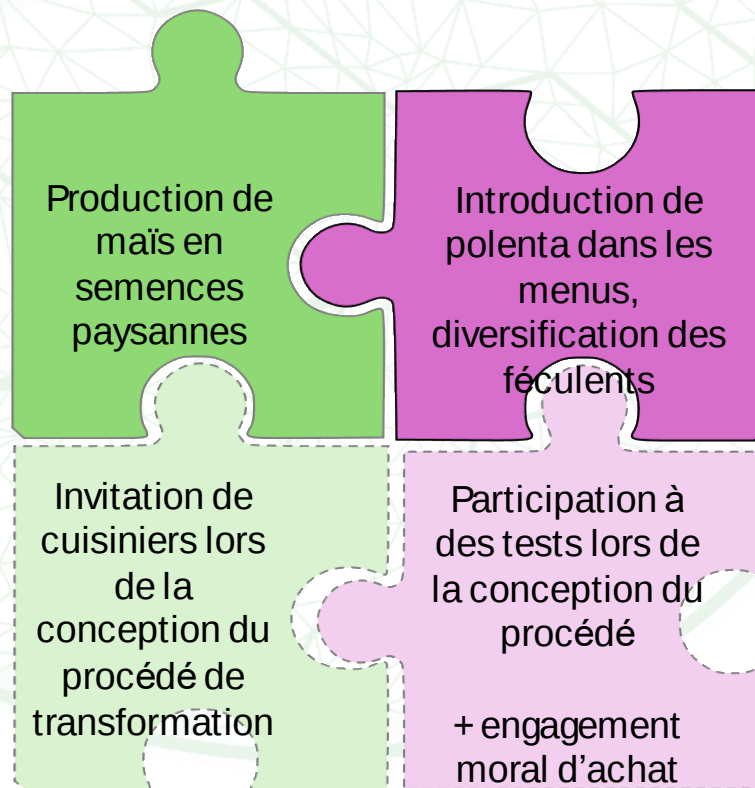


Exemples d'innovations couplées

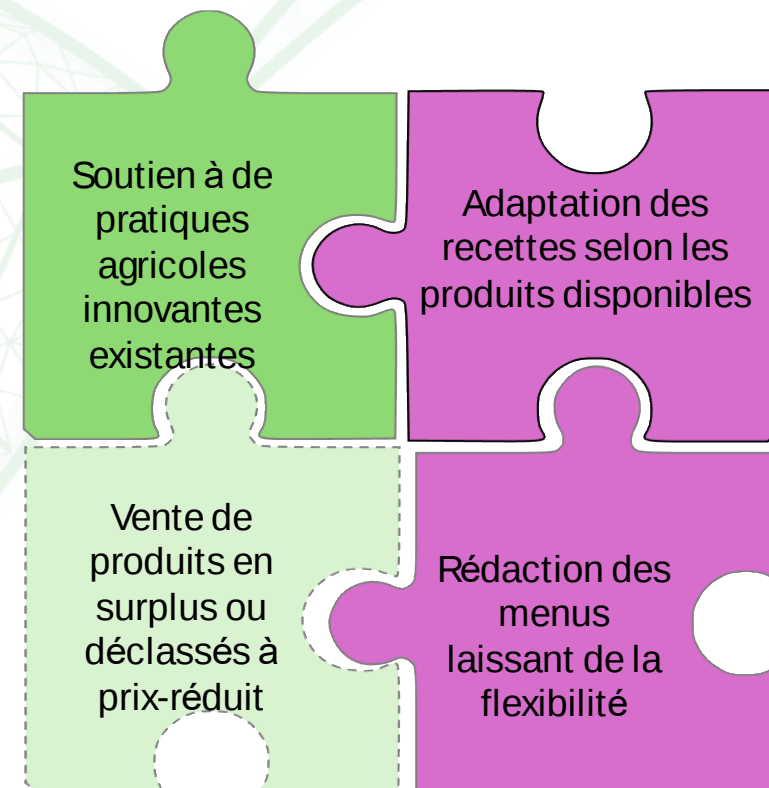
PRODUIT : LES CARCASSES ENTIÈRES



PRODUIT : POLENTA DE MAÏS



PRODUIT : ADAPTATION DES RECETTES/MENUS



Exemples d'innovations couplées

PRODUIT :

LES CARCA

PRODUIT :

PRODUIT :

Pour favoriser l'émergence de ces innovations couplées,
il y a un réel enjeu à :

- (1) mieux comprendre ces processus multi-acteurs dans les cas rares existants,
- (2) accompagner leur déploiement dans d'autres réseaux d'acteurs,
- (3) évaluer leur impact sur les territoires

➔ THESE DE JULIETTE MIGAIROU LEPRINCE (11/12/2025)

Suppression
de l'activité de
découpe avant
la vente

Modification de
l'organisation du
W suite à la
suppression
du temps de
découpe

réduction
achats
ingrédients
(bouillon)

conception du
procédé de
transformation

procédé
+ engagement
moral d'achat

déclassés à
prix-réduit

laissant de la
flexibilité

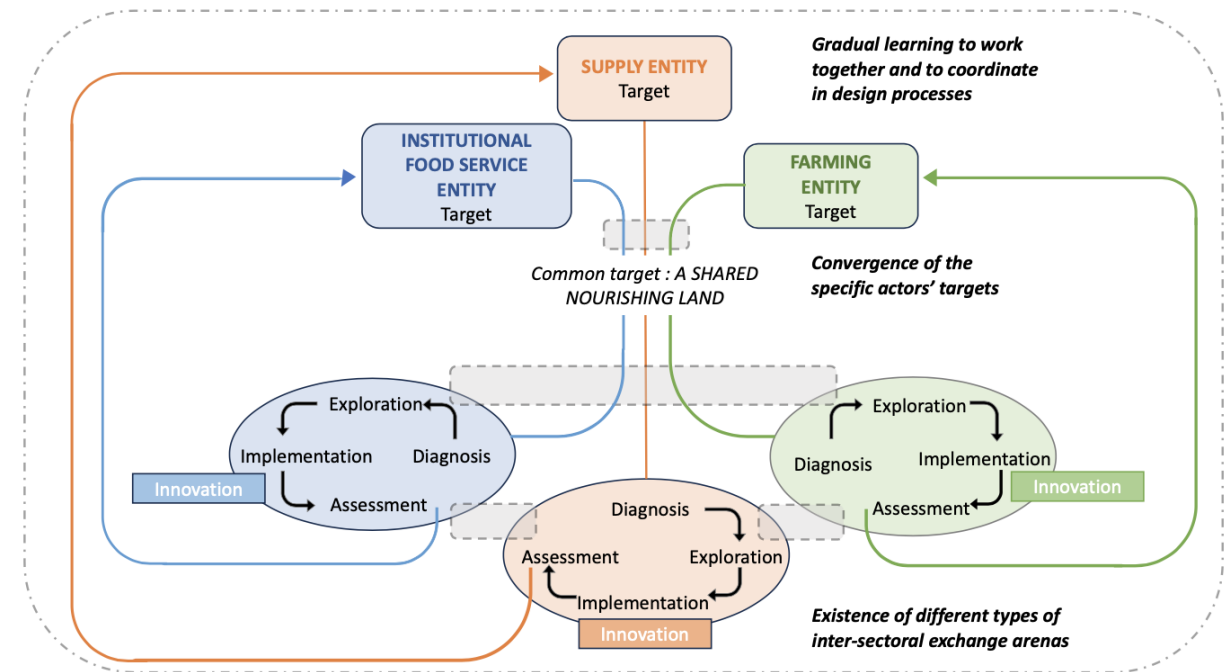
ation des
es selon les
disponibles

ion des
nus

Les caractéristiques de l'IC

- 1) L'Innovation Couplée = un processus de conception pas-à-pas basé sur des boucles d'apprentissage, alimentées par l'action
- 2) Des arènes d'échanges efficaces, multiples et diverses qui structurent et stabilisent la coordination entre les acteurs
- 3) Cohérence et équilibre dynamique entre les objectifs des différents acteurs-concepteurs, permettant de coupler les processus de conception.
- 4) Apprentissage du travail ensemble, qui conduit progressivement à une exploration conjointe des idées

Main traits of a coupled design process between collective catering and agriculture -
Learnings from the example of the organic potatoes supply of a french institutional food service entity



(Migairou-Leprince et al., submitted)

Accompagnement à l'IC

La conception d'innovations couplées conduit à des changements de pratiques cohérents, **dans les champs et en cuisine**; cependant, c'est un processus complexe → comment déployer ce processus ?

Etude des facteurs de réussite d'un dispositif d'accompagnement efficace en Dordogne:

1^{er} collège en 100% Bio-local en **2019** → **20 collèges** en 100% Bio-local en **2025** (sur les 35 du dept)

- 1) Constitution d'une équipe pluri-sectorielle dédiée à l'accompagnement: **compétences en agriculture, cuisine, commande publique, diététique**
- 2) Accompagnement systémique et adaptatif par collège: les agents en charge de la restauration (cuisiniers et gestionnaires) ainsi que les fournisseurs sont accompagnés simultanément en synergie
- 3) Une méthodologie qui s'appuie sur les retours d'expériences, les échanges entre pairs et les apprentissages collectifs
- 4) Mise à disposition de ressources multiples et variées pour aller vers l'autonomisation des acteurs: **connaissances** sur les enjeux de transition, **savoir-faire** culinaires, **outil** pour faciliter les approvisionnements en direct d'agriculteurs, **groupe WhatsApp** de partage de recettes innovantes entre cuisiniers, **subventions** pour du matériel de transformation à la ferme ou du matériel de cuisine, **plans alimentaires** selon la saisonnalité, **structuration** d'une association de producteurs,...

Impacts de l'IC sur la durabilité des restaurants et des fermes

	COMPOSANTES	CRITÈRES	ACHAT/VENTE EN DIRECTS OU VIA UN GROUPE DE PRODUCTEURS	CHANGEMENT DE CONDITIONNEMENT	RÉPARTITION DE LA TRANSFORMATION	ADAPTATION À LA DISPONIBILITÉ	PLANIFICATION, ENGAGEMENT	INGRÉDIENTS CONÇUS SPECIFIQUEMENT	
			IA/IA'	IB	IC	ID	IE	IF	
Ancrage socio-territorial	Attractivité du métier	Nature et diversité des formations proposées aux équipes	+	+	+	+	+	+	
		Echelle des échanges	+	+	+	+	+	+	
		Pourcentage des produits bruts et peu transformés achetés	+	+	+	+	+	+/-	
	Mesures sociales ou éducatives	Ratio : nombre de salariés/nombre de repas		+	+				
		Intégration de recettes du patrimoine local							
		Nature et diversité des actions éducatives	+		+	+			
		Stratégie de tarification sociale							
Méthode d'évaluation utilisée pour estimer cet impact									
Dynamisme économique local	Création d'emplois	Création d'emplois directs		+	+				
		Création d'emplois indirects	+			+	+	+	
	Structuration & Développement de filières	Valorisation des déchets organiques			+	+			
		Type d'échange avec les agriculteurs	+	+	+	+	+	+	
		Nombre de fournisseurs							
	Approvisionnement local	Niveau d'implication dans le développement d'outils de transfo.	+		+/-			+	
		Fréquence d'interaction avec des plat. de produits bio et/ou locaux	+				+	+	+
		Part des approvisionnements locaux (%)	+	+	+	+	+	+	+
		Nombre de composantes/pourcentage bio locales mensuelles	+	+	+	+	+	+	+
		Pourcentage de produits Egalim	+	+	+	+	+	+	+
Répartition de l'approvisionnement entre grossistes et achat direct	+	+	+	+	+	+	+		
Contribution à la santé des individus et du territoire	Réduction de l'impact environnemental	Mesures mises en place pour limiter le gaspillage	+	+	+	+	+	+	
		Nombre de repas végétariens proposés par semaine							
		Pourcentage d'achat des produits BIO	+	+	+	+	+	+	+
		Fréquence de proposition de légumineuses							
	Préservation de la santé humaine	Vigilance aux produits détergents utilisés							
		Présence de plastique lors de la préparation et du service des repas	+	+	+				+/-
		Limitation des achats de produits avec additifs			+				+/-
Mode de vérification de l'équilibre alimentaire									

➔ Des impacts majoritairement vertueux de ces innovations

➔ Issus des innovations ET du processus de conception couplée

		cas B								cas A			
COMPOSANTES		CRITÈRES		ACHAT/VENTE EN DIRECT	ACHAT/ VENTE VIA UN GROUPE DE PRODUCTEURS	CHANGEMENT DE CONDITIONNEMENT	RÉPARTITION DE LA TRANSFORMATION	ADAPTATION A LA DISPONIBILITÉ	PLANIFICATION, ENGAGEMENT	INGRÉDIENTS CONÇUS SPECIFIQUEMENT	ACHAT/VENTE VIA UN GROUPE DE PRODUCTEURS	INGRÉDIENTS CONÇUS SPECIFIQUEMENT	
				IA	IA'	IB	IC	ID	IE	IF	IA'	IF	
socio-territoriale	Alimentation	Production alimentaire de l'exploitation		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Contribution à l'équilibre alimentaire mondial											
		Démarche de qualité de la production alimentaire		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Développement local et économie circulaire	Limitation des pertes et gaspillages		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Liens sociaux, hédoniques et culturels à l'alimentation		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Engagement dans démarches enviro. contract. et terri.											
		Services marchands au territoire											
		Valorisation par circuits courts ou de proximité		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
		Valorisation des ressources locales											
		Valorisation et qualité du patrimoine ...											
		Accessibilité de l'espace											
		Gestion des déchets non organiques				+							+
		Réseaux d'innovation et mutualisation du matériel		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Emploi et qualité au travail	Contribution à l'emploi et gestion du salariat		+	+								+/-	
	Mutualisation du travail		+	+	+					+	+	+	
	Intensité et qualité au travail		+	+	+	+	+	+		+/-	+	+	
	Accueil, hygiène et sécurité au travail												
Éthique et développement humain	Formation		+	+						+			
	Implication sociale territoriale et solidarités												
	Démarche de transparence		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Qualité de vie											
		Isolément											
		Bien-être animal											
économique	Viabilité économique et financière	Capacité Economique		+	+	+	+	+	+	+	+	+	
		Capacité de remboursement											
	Indépendance	Endettement structurel											
		Diversification productive		+	+		+	+	+	+	+	+	+
		Diversification et relation contractuelles		+	+	+		+	+	+	+	+	+
	Transmissibilité	Sensibilité aux aides à la production											
Contribution de revenus extérieurs à l'indép. de la ferme													
Efficience globale	Transmissibilité économique												
	Pérennité probable									+			
		Efficience brute du processus productif											
		Sobriété en intrants dans le processus productif											
agréologique	Diversité fonctionnelle	Diversité des espèces cultivées		+	+			+	+	+	+	+	
		Diversité génétique		+	+				+	+	+	+	
		Diversité temporelle des cultures		+	+				+	+	+	+	
	Bouclage des flux de matières et d'énergie	Qualité de l'organisation spatiale											
		Gestion insectes pollinisateurs et auxiliaires											
		Autonomie en énergie, matériaux, matériels,...											
	Sobriété dans l'utilisation des ressources	Autonomie alimentaire de l'élevage											
		Autonomie en azote											
		Sobriété dans l'usage de l'eau et partage de la ressource											
	Assurer des conditions favorables à la production	Sobriété dans l'utilisation du phosphore											
		Sobriété dans la consommation en énergie			+						+	+	+/-
		Raisonner l'utilisation de l'eau											
	Réduire les impacts sur la santé humaine et les écosystèmes	Favoriser la fertilité des sols											
Maintenir l'efficacité de la protection sanitaire													
Sécuriser la disponibilité des moyens de production			+	+	+	+			+	+	+	+	
Réduction de l'impact des pratiques sur la qualité de l'eau													
		Réduction de l'impact des pratiques sur la qualité de l'air											
		Atténuation de l'effet des pratiques sur le chg climatique											
		Réduction de l'usage des phyto et des traitements véto											



EDITION T&B

Conclusion

- La conception couplée d'innovations apparaît comme un moyen intéressant pour pérenniser l'approvisionnement en AB dans la restauration collective et donc soutenir sa consommation par une diversité de publics, et cela, même en tant de crise (cf. crise du bio en 2021/2022)
- Pourquoi ? Car ça implique une relation entre acteurs, plus complexe qu'un rapport offre/demande: des changements systémiques, plus stables.
- Apprendre des cas vertueux pour produire des connaissances sur leur fonctionnement pour faciliter l'essaimage de ce processus, porteur d'innovations vertueuses
- Un besoin d'outiller les acteurs concernés/impliqués pour déployer cette manière d'innover (ex : facilitation des relations au sein d'un territoire, banque d'innovations pour inspirer, ...)



SALON
AGRICOLE
INTERNATIONAL



tech & bio

Une initiative des Chambres d'agriculture

À BIENTÔT