RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

INRAE

METABIO

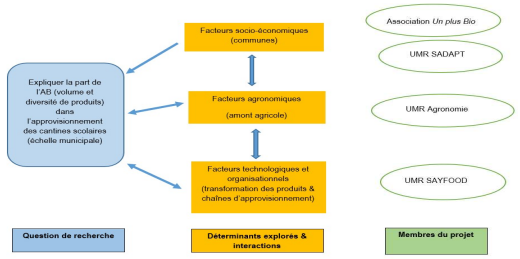
Projet exploratoire
2020 - 2022

BIODET

Diversité des déterminants de l'approvisionnement issu de l'AB dans les cantines scolaires des écoles primaires publiques: freins et leviers

Contexte, enjeux & objectifs

Contexte. Depuis 2018, la loi Egalim promeut notamment de nouveaux objectifs sur la composition de l'approvisionnement alimentaire en restauration collective publique.
Enjeux. Améliorer la durabilité des systèmes alimentaires en jouant sur la puissance d'achat de la restauration collective publique
Constat d'une grande hétérogénéité au niveau des communes par rapport aux objectifs de la loi Egalim. Moyenne de 5.6% de part de bio dans l'approvisionnement alimentaire.
Objectif. ***Comment expliquer cette hétérogénéité? Quels facteurs poussent à ou limitent la part des produits issus de l'AB en restauration scolaire publique?***



Matériel & méthodes

Disciplines impliquées: agronomie, économie, gestion, transformation alimentaire.
Données mobilisées: enquête 2020, observatoire national de la restauration collective bio et durable + études de cas dans 3 territoires contrastés (communes rurales Pyrénées-Atlantiques, arrondissements de Paris, communes péri-urbaines en IDF)
Méthodes: analyses économétriques sur base de données et enquêtes auprès des acteurs des filières (« de la fourche à l'assiette »)

Résultats

Analyse quantitative:
Identification de plusieurs variables corrélées positivement (par exemple, mode de gestion en régie directe) ou négativement (par exemple cuisine centrale) avec la part des produits bio dans l'approvisionnement des cantines.

Analyse qualitative:
Pour *l'amont des filières*: identification des principales difficultés rencontrées et des leviers utilisés pour approvisionner la restauration scolaire; pas de liens évidents entre disponibilité locale en bio et approvisionnement bio.

Pour *l'aval*, mise en évidence de 2 situations contrastées en termes de chaînes d'approvisionnement: (i) pour des volumes importants, approvisionnement essentiellement auprès de grossistes et d'industriels qui limite les risques de rupture et réduit les coûts d'approvisionnement; (ii) pour des volumes faibles, approvisionnement plus fréquent auprès de petites structures locales mais effort supplémentaire (coût d'achat et temps de travail requis) de sourcing.
En complément, pour les cantines travaillant avec des produits bruts, plus de bio induit des changements en termes de planification du travail. Pour les cantines préparant un grand nombre de repas (> 1500 / jour), changement au niveau du matériel (usure plus rapide) et compétences des employés à faire évoluer.

VARIABLES	(1) Regression 1	(2) Regression2	(3) Regression 3
IPopß_10	6.192**	6.546**	2.204
	(2.488)	(2.506)	(2.537)
Mode_de_gestion	64.74***	64.65***	32.60
	(21.68)	(21.90)	(22.15)
Mode_de_gestionRc:IPopß_10	-8.392***	-8.387***	-4.151
	(2.898)	(2.934)	(3.001)
Mode_de_production_des_repas	-10.68*	-10.17	-10.47
	(6.148)	(6.234)	(7.369)
Loi_grenelle	23.76***	24.64***	19.92***
	(6.725)	(6.785)	(6.377)
SIQO	-10.08*	-10.08*	-8.480
	(5.136)	(5.144)	(5.116)
LOC	0.241*	0.235	0.280*
	(0.142)	(0.145)	(0.152)
Cmp	9.267	7.586	14.91**
	(6.332)	(5.948)	(5.860)
Légumes_bio	31.58***	29.97***	36.59***
	(9.378)	(9.034)	(9.512)
Offre_agricole_bio		80.70	-69.37
		(66.54)	(304.1)
IRevenu_median			-94.44**
			(45.02)
Vote_Gauche			-19.72**
			(8.254)
c.IRevenu_median#c.Vote_Gauche			1.990**
			(0.834)
Constant	-62.83***	-60.68***	887.2*
	(19.23)	(19.07)	(447.6)
Observations	71	71	61
R-squared	0.477	0.482	0.508

Frein	Logistique	Organisationnel	Technique	Réglementaire	Social
Logistique	1. Absence d'atelier de transformation sur la ferme 2. Délégation de l'acheteur au conditionnement	0	0. Difficulté d'assurer une homogénéité des produits 4. Difficulté de stockage	0. Nécessité d'assurer la traçabilité de la chaîne du froid	0
Organisationnel	X	6. Dépendance d'acteurs extérieurs 7. Saisonnalité de la production 8. Différence de temporalité avec les cantines, nécessité de s'organiser au long terme	9. Non-rentabilité des tentatives de diversification	10. Difficulté d'avoir une production continue 11. Favorabilité du marché aux grossistes	12. Manque de temps et de motivation pour aspirer et démarcher des cantines 13. Difficulté de vendre les animaux entiers aux cantines
Technique	X	X	0	0	0
Réglementaire	X	X	X	14. Obligation de passer par la commande publique pour un marché supérieur à 40.000 euros 15. Cahier des charges de l'AB trop exigeant pour une production continue 16. Législation lourde en période d'épidémie animale	0
Social	X	X	X	X	17. Manque de motivation pour investir 18. Manque de motivation pour adapter la production aux demandes de la restauration collective

Levier	Agriculteur seul	Agriculteur avec agriculteur(s)	Agriculteur avec grossiste(s) et autre(s) acheteur(s)	Agriculteur avec transformateur(s)	Agriculteur avec cantine(s)
Logistique	1. Achat de matériel adapté au besoin	X	X	X	X
Logistique-Organisationnel	2. Développement d'ateliers de transformation sur la ferme 3. Création d'espaces tampons via des bâtiments de stockage	11. Développement d'ateliers de transformation collectifs	X	X	17. Développement du Vrac avec les cantines 18. Développement du système de consigne avec les cantines
Technique	4. Formation	X	X	X	X
Technique-Organisationnel	5. Organisation du travail en plusieurs lots 6. Réalisation d'essais sur de petits volumes pour prendre le réflexe et augmenter progressivement les volumes vendus à la restauration collective	X	X	X	X
Organisationnel	7. Achat d'animaux à des stades plus avancés 8. Réduction du prix de vente des produits destinés à la restauration collective 9. Mascification des achats sur plusieurs années	12. Mascification avec des agriculteurs 13. Réduction collective du prix de vente des produits destinés à la restauration collective	14. Mascification avec des grossistes 15. Création d'espaces tampons avec d'autres acheteurs que la restauration collective	16. Délégation auprès d'agents extérieurs	19. Organisation avec les restaurateurs pour qu'ils ne commandent pas la même pièces de viande au même moment 20. Ecriture de menus moins précis
Réglementaire	X	X	X	X	X
Social	10. Utilisation du réseau / des connaissances pour se faire aider	X	X	X	21. Fidélisation des restaurateurs 22. Education et échange avec les restaurateurs

Conclusion & perspectives

Des freins et leviers variables selon les contextes locaux et les niveaux dans la filière d'approvisionnement.
Des freins différents selon que l'on souhaite du bio ou du bio local.

Quels effets de la loi Egalim sur la santé humaine et l'environnement?
Quels outils de politique publique à même de favoriser un approvisionnement durable?
Quelles interactions entre leviers pour faciliter une transition vers plus de produits bio dans les cantines?

Séminaire 2023
21-22 mars - St Malo

Coordinateur: Emmanuel RAYNAUD
UMR SADAPT, INRAE / AgroParistech,
Université Paris Saclay

Marie-Hélène Jeuffroy, UMR Agronomie, U. Paris Saclay
Margot Leclère, UMR Agronomie, U. Paris Saclay
Pierre Levasseur, UMR SADAPT, U. Paris Saclay
Caroline Pénicaud, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay
Emmanuel Raynaud, UMR SADAPT, U. Paris Saclay
Elodie Rouvière, UMR SADAPT, U. Paris Saclay
Gwenola Yanou-Lebris, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay
Felipe Buendiakandia, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay