Privilégier la boucle locale alimentaire

Avril 2012

Enjeux et ligne d'action

La boucle locale alimentaire se définit comme la consommation sur un territoire d'aliments élaborés principalement à partir de productions végétales ou animales de ce même territoire. Un tiers des émissions de gaz à effet de serre sont le fait de l'alimentation, depuis la production agricole jusqu'aux déchets ménagers, en passant par la transformation, le transport, la distribution, la cuisine et le repas[1].

La démarche **@d aménagement durable®** portant sur la boucle locale alimentaire et son indicateur (le nombre de repas servis en restauration collective contractualisés à 50 % sur la boucle locale alimentaire, par rapport au total des repas servis en cantines) met l'accent sur les 7 millions de repas servis chaque jour en Ile-de-France par cette restauration, maîtrisée par des élus et des chefs d'établissements publics et privés : cantines scolaires (crèches, écoles, etc.), restauration collective d'État (hôpitaux, armées, administrations, etc.) et restaurants inter-entreprises.

Au-delà de l'enjeu de réduction des émissions de gaz à effet de serre, qui ne peut être atteint que par des actions portant sur chacun des maillons de la chaîne alimentaire, de l'agriculture aux déchets, la boucle locale alimentaire permet :

- de renforcer l'économie locale : nouveaux débouchés pour les productions locales et création d'emploi dans les secteurs de l'agriculture, des industries agro-alimentaires et de l'artisanat (le domaine alimentaire au sens large représente 400 000 emplois en Ile-de-France, soit 10 % de l'emploi régional) ;
- de renforcer le lien social entre producteurs et consommateurs : connaissance mutuelle, lien ville-campagne, valorisation des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire ;
- de faire connaître la saisonnalité des produits et la cuisine associée, et de remettre au goût du jour le plaisir de la table.

[1] *La définition de la boucle locale diffère de celle de « circuit court », selon le ministère en charge de l'agriculture, qui se rapporte à un mode de commercialisation d'aliments où 0 ou 1 intermédiaire existe entre le producteur et le consommateur (ex : vente directe par un agriculteur, système de « paniers »...). Cf. http://agriculture.gouv.fr/circuits-courts*

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Direction régionale et interdépartementale de l'Equipement et de l'Aménagement
ÎLE-DE-FRANCE

Présent pour l'avenir

Direction régionale et interdépartementale de l'Equipement
et de l'Aménagement d'Ile-de-France

www.driea.ile-de-france.developpement-durable.gouv.fr

La demande et l'offre : enclencher et soutenir une dynamique durable

La construction, **nécessairement progressive**, d'une boucle locale alimentaire en restauration collective commence avec l'expression d'une demande forte et régulière. Cette première condition pour construire des filières et des relations permet de développer avec le temps, et encourager un mode de production en agriculture raisonnée, voire biologique (qui demande aux agriculteurs 3 années de conversion avant labellisation).

Il n'est pas nécessaire d'être un territoire à la fois urbain et agricole pour enclencher cette dynamique : la définition du local varie selon les productions existantes, les produits et le territoire considérés.

Par exemple, il serait théoriquement possible d'approvisionner l'ensemble de la région Ile-de-France en pain issu des productions de blé tendre régionales ; en revanche, la consommation pour la majorité des fruits et légumes ne pourrait être assurée qu'en étendant la zone d'approvisionnement à un rayon de l'ordre de 150 km autour de Paris[2]. Ce rayon peut toutefois diminuer pour certains produits : certaines productions franciliennes de maraîchage et d'arboriculture sont encore importantes. L'Ile-de-France est ainsi la première région française productrice de persil et de cresson, et la quatrième région productrice de salade.

La demande en restauration collective passe par deux modes de gestion : directe et déléguée. Mais dans tous les cas, la réussite de l'approvisionnement local sur le long terme nécessitera tout d'abord de connaître les types de produits existant à proximité afin de s'assurer de la faisabilité du projet, puis d'adapter l'approvisionnement et l'organisation de la restauration collective par étapes.

En gestion directe

Dans le cas de la gestion directe, le code des marchés publics ne permet pas de favoriser des fournisseurs locaux, mais un nouveau critère introduit dans l'article 53 /1° de ce code par décret du 25 août 2011 permet en revanche de prendre en compte les circuits courts. Il s'agit du critère des « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». En outre, différents points du marché peuvent être adaptés (définition de l'objet, allotissement, conditions d'attribution et pondération des critères, conditions d'exécution...) pour rendre possible l'approvisionnement dans le cadre de la boucle locale alimentaire.

S'approvisionner en produits locaux, dans une logique de qualité, peut imposer des modifications dans l'organisation et le fonctionnement de la restauration. En outre, dans certains cas, un approvisionnement local peut se traduire par une augmentation du coût matière du repas. Il est cependant possible de relativiser cette augmentation dans le prix total du repas par exemple en anticipant la part et la fréquence d'intégration des produits locaux dans le menu ou en assurant une partie de la transformation des produits bruts au niveau de la cuisine. D'autres points seront amenés à évoluer : la meilleure prise en compte de la saisonnalité des produits, la mise en place d'une sensibilisation du personnel et des convives afin de valoriser la démarche en interne et en externe.

En gestion déléguée

Dans le cas de la gestion déléguée, l'autorité organisatrice du marché peut éditer des prescriptions du contrat de délégation visant à favoriser des produits locaux.

Dans ce système, la tâche principale de l'approvisionnement sont dévolues au prestataire. Pour garantir la faisabilité et le suivi de l'introduction de produits locaux, le décideur doit néanmoins :

- préciser son appel d'offres en indiquant des mentions telles que la « prise en compte du développement durable pour les produits utilisés » et « la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ceci permet alors de choisir un délégataire impliqué sur ces questions et en accord avec l'objectif recherché ;

[2] *Étude commanditée par la DRIEA IdF Ile-de-France auprès de la Junior entreprises d'AgroParisTech.*

- assurer un suivi d'exécution du marché, qui permet de rappeler (ou de revoir, en concertation) les exigences. Ceci peut prendre la forme d'un comité de suivi réunissant des représentants de la profession (entreprises agricoles, agroalimentaires, représentants d'inter-professions...).

Messages clés

Connaître l'offre locale

Importance de la concertation entre les acteurs
L'approvisionnement local doit être un projet partenarial, qui dépasse la simple fonction « achat », et doit réunir les donneurs d'ordre, les personnels de la structure de restauration (achats, production, service) et les fournisseurs.

Privilièger les approvisionnements réguliers, sur le moyen ou le long terme plutôt que les opérations ponctuelles : cela donne de la visibilité aux fournisseurs, permet la construction de filiéres et leur optimisations, ce qui peut améliorer le bilan carbone.

S'appuyer sur des produits de qualité
condition indispensable d'acceptation par les convives.

S'appuyer sur des spécialistes
(grossistes, spécialistes de la logistique, etc.) pour la recherche de produits, la logistique, etc.

Quelques exemples de projets réussis

Ville de Nemours (77) : gestion directe.
La ville de Nemours souhaitait approvisionner sa restauration collective scolaire en produits bio, puis elle a réorienté sa demande vers des produits locaux. Avec l'appui de la chambre d'agriculture, elle a construit un cahier des charges centré sur la garantie de la provenance, sur des modes de production durables et sur la qualité gustative des produits, avec un allotissement permettant de passer des marchés inférieurs à 4 000 € HT[3], et une procédure de gré à gré. La chambre d'agriculture a ensuite facilité la mise en relation entre des producteurs locaux et la cuisine centrale. Ces actions ont permis d'introduire un « repas du terroir » par mois, accompagné d'animations pédagogiques. Les menus sont aujourd'hui élaborés en septembre pour l'année entière par une commission regroupant producteurs, chambre d'agriculture, responsables de la cuisine centrale et élus, afin de donner de la visibilité sur les approvisionnements, en phase avec le calendrier de culture des producteurs.

Ville de Vernouillet (78) : gestion déléguée.
En 2011, la ville de Vernouillet a introduit des critères de développement durable dans sa délégation de service public pour les cantines scolaires, qui pèsent pour 20 % dans le jugement des offres : respect de la saisonnalité, offre de produits biologiques et de produits du commerce équitable, réduction et recyclage des emballages, réduction des émissions de gaz à effet de serre. En parallèle, un contrat avec des formalités allégées (prestation inférieure à 4 000€ HT) permet, une fois par semaine, de proposer en dessert un fruit de Vernouillet (pommes ou poires), livré par un arboriculteur du territoire. Le prestataire livre, quant à lui, ses repas sans dessert.

.../

[3] *Le décret n° 2011-1853 du 9 décembre 2011 relève le seuil de dispense de publicité et de mise en concurrence des marchés publics de 4 000 à 15 000 euros.*

Atelier de transformation de légumes aux Mureaux (78)

Installé depuis juillet 2010 sur une exploitation de 113 ha appartenant à l'agence des espaces verts, Xavier Dupuis, agriculteur céréalier en conversion à l'agriculture biologique, cultive 2 ha de carottes de plein champ. Avec l'appui de la DRIAAF Ile-de-France, de l'agence conseil Vivrao, de la fédération nationale des CUMA (coopératives d'utilisation du matériel agricole), d'ISOMIR (fourniture d'ateliers modulaires aux normes pour la petite transformation, accompagnement et aide au financement de l'investissement), et du Groupement des agriculteurs biologiques (GAB) d'Ile-de-France, il a investi dans la création d'un atelier de transformation de 4e gamme détenu en CUMA pour ses légumes et ceux d'autres producteurs voisins, à destination de la restauration collective de l'ouest de l'Ile-de-France[4]. Depuis début 2012, il livre une société de restauration collective, et d'autres contrats sont en cours.

[4] Ses investissements ont reçu le soutien financier du Conseil régional, de l'Agence de l'eau Seine-Normandie et du FEADER (fonds européen agricole pour le développement rural) via le projet LEADER Seine aval.

Pour en savoir plus :

- La DRIAAF Ile-de-France a réalisé une étude pour caractériser la demande en produits locaux dans la restauration collective d'Ile-de-France, et identifier les freins et leviers qui permettraient d'augmenter cette demande : http://www.draf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Rapports-de-l-etude
- La DRAAF Rhône-Alpes a créé et édité un guide pratique pour « favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902
- Le CCTP pour la restauration scolaire de la ville de Vernouillet : http ://www.driea.ile-de-france.develop-pement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/CCTPrestauration2010 ville de Vernouillet cle6c91be.pdf.
- Le guide méthodologique « Monter un atelier de transformation de légumes en partenariat » (à paraitre).

« Réaliser son bilan carbone en restauration collective »

Un établissement de restauration collective peut faire l'objet d'un « bilan carbone entreprises » (méthodologie de l'ADEME). L'intérêt de ce bilan carbone est de mettre en exergue les plus gros postes d'émission de gaz à effet de serre et d'être en mesure de faire porter l'effort de réduction sur les postes les plus faciles et/ou les moins coûteux. En outre, ce bilan pourra mettre en exergue l'intérêt économique de la boucle locale alimentaire pour les territoires. Le calcul des émissions ainsi réalisé peut être intégré à celui du territoire (cf. approche carbone @d) pour mesurer l'impact des décisions prises.

Direction régionale et interdépartementale
de l'Équipement et de l'Aménagement
d'Ile-de-France
21/23 rue Miollis
75732 PARIS cedex 15
Tél. 01 40 61 89 40