



DANS LE PAYS DE VANNES, PLUS UNE COLLECTIVITE CONSOMME DES PRODUITS BIO & LOCAUX, PLUS ELLE FAIT DES ECONOMIES !

Présentation du Défi Cuisines A Alimentation Positive (CAAP)

A l'image des défis Familles A Alimentation Positive (FAAP), le Groupement d'Agriculteurs Bio du Morbihan a proposé une méthodologie pour créer un défi pour les restaurants collectifs. Ainsi, pendant 1 an, 4 collectivités du pays vannetais ont été accompagnées par le GAB 56 avec des formations cuisine, des actions de sensibilisation, de la mise en lien avec l'offre locale afin d'augmenter leurs approvisionnements bio et locaux sans augmenter leur budget.

Le Pays de Vannes est le premier territoire français à tenter cette expérience avec 4 collectivités aux contextes et publics différents. De 25 à 500 repas par jour, de la préparation du déjeuner aux 3 repas par jour, de la gestion directe à la gestion des approvisionnements par une société de restauration, ces 4 collectivités n'avaient en commun que la présence d'une cuisine et donc de la préparation des repas sur place. Cette diversité a été souhaitée d'une part pour permettre à des collectivités d'un même territoire de travailler ensemble, mais également pour démontrer que quel que soit le contexte, introduire des produits bio locaux est un défi réalisable dans toutes les collectivités.

Un défi sur le pays vannetais relevé haut la main !

Le défi a démarré avec une moyenne de **7% de produits bio** introduits (du budget alimentaire), avec des démarches très disparates : alors qu'une collectivité a démarré le défi à 25% de produits bio, 2 autres n'avaient démarré aucune démarche.

L'analyse des relevés d'achats un an après indique une **augmentation globale de la consommation de produits bio de 8 points**. Et cette moyenne globale de 15% de produits bio se fait en parallèle d'une **diminution du coût matière de 11cts** par repas !

Le diable est dans les détails ? en analysant les résultats par collectivité, la conclusion fait tomber encore plus d'a-prioris puisque la collectivité qui a le plus augmenté sa consommation de produits bio (+14pts) connaît la baisse de coût matière la plus importante (-0.35€), et à l'inverse la collectivité qui a le moins augmenté sa consommation bio (+2 pts) connaît la baisse du coût matière la moins importante (-4cts).

Une relocalisation des approvisionnements très nette

Une consommation de départ très peu locavore : 1% des produits consommés provenait du département et 2% de la région. Ce pourcentage était légèrement supérieur pour les produits bio avec **4% de produits bio départementaux**.

Un an après, la consommation de produits bio locaux est de **39%** et 38% de produits bio en circuits courts.

Manger bio, local et en circuit court sur le Pays de Vannes, c'est possible et notamment pour **les légumes et les produits laitiers**. Ce sont en effet ces produits qui ont remporté le plus de succès, mais très logiquement puisque ce sont les productions présentes sur le territoire.

RESTAURANT MUNICIPAL EN GESTION CONCEDEE – fiche pratique

RESTAURANT MUNICIPAL DE SULNIAC

320 couverts / jour avec 2 personnes en cuisine.

Présence d'une légumerie

La composition des menus et la gestion des approvisionnements ont été déléguées à Armonys Restauration

Une démarche qualité globale a été mise en place puisqu'en parallèle des 25% de produits bio, le cahier des charges stipule un approvisionnement en viandes labellisées.

Une démarche qualité qui ne cesse de progresser

Au lancement du défi CAAP, le restaurant de Sulniac était déjà 25% de produits bio dont 4% issus de filières locales (échelle Bretagne).

Plus que d'avoir un effet locomotive sur le groupe, ce restaurant a continué à progresser dans sa démarche qualité puisqu'il atteint en fin de défi les **31% de produits bio**.

Et au-delà de cette consommation, le restaurant et la société de restauration qui le gère, s'inscrit comme acteur du territoire puisque en fin de défi **28%** de ces produits bio sont locaux et issus de circuits courts.

Cette montée en qualité locale s'est faite avec une maîtrise budgétaire, puisque le coût matière (sur la période des relevés) a diminué de **0.12€** par repas. L'objectif n'est pas de réduire le coût matière, mais bien de faire des économies pour les réinjecter dans des approvisionnements de qualité.

Les clés de ce succès : l'envie du fait maison

2 niveaux : l'un humain, l'autre technique.

Le premier, **l'envie**, est indispensable à tout projet et cela se retrouve à Sulniac : l'envie de l'équipe de cuisine de faire de la qualité a permis ces résultats éloquentes.

Le second, le **fait maison**, plus technique apparaît clairement lors de l'analyse des factures. Entre le début et la fin du défi, le fait maison à base de produits bruts a très largement progressé : les produits frais sont passés de 29% à 41% et les légumes ont progressé de 5 points.

Donc certes avec plus de travail en cuisine, mais avec des produits de qualité, les plats sont plus appréciés, le travail du cuisinier mis en valeur et le budget maîtrisé.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Tout le monde s'accorde à dire que ce qui coûte le plus cher est ce qui est jeté. Alors, avant de polémiquer sur le prix du bio, examinons nos poubelles. C'est dans cette démarche qu'Armonys Restauration gère l'ensemble de ces sites avec la mise en place d'un protocole de pesées des déchets.

A Sulniac, ce protocole n'a pas été mis en place ; mais une vigilance particulière a été apportée sur ce poste. A la fin du défi, au bout d'un an, les déchets ont été divisés par trois. Le travail a consisté à évaluer la consommation des plats et à réajuster très régulièrement afin d'être au plus juste de la consommation des convives.

TEMOIGNAGE DE
GAËL CARRE,
RESPONSABLE DE
SECTEUR A
ARMONYS RESTAURATION



« La politique d'Armonys Restauration est d'offrir des approvisionnements de qualité et locaux à nos clients. Nous avons donc mis en place, en parallèle du défi CAAP, une politique de relocalisation globale de nos achats auprès de tous nos fournisseurs. »

Vous souhaitez plus d'informations sur cette expérience :

- votre contact au GAB56 : **Sophie DENIS** - s.denis@agrobio-bretagne.org - 02 97 66 38 88
- un guide pratique « manger bio et local en restauration collective » sur www.produitslocaux-paysdevannes.fr