



Dossier de presse

Les circuits d'approvisionnement en restauration :

Quels enjeux pour l'industrie ?

Quelles solutions pour la restauration ?

Septembre 2015

Contact Presse

Alice DENOIX

01 58 47 78 57

alice.denoix@publicislifebands.fr

Le guide pratique « *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective* » signé par Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, met l'accent sur l'importance de construire des circuits courts en local concernant les approvisionnements du secteur de la restauration.

Aujourd'hui, l'industrie du Food Service a la capacité de se positionner sur la proximité et le local et de répondre à des contraintes de temps et de coûts, permettant ainsi une filière d'approvisionnement où l'industrie agroalimentaire, l'artisan et le producteur local sont indissociables et complémentaires.

Contexte économique et réglementaire de la restauration en France

La consommation alimentaire hors domicile française représente près de 4% du PIB de la France avec un chiffre d'affaires cumulé de près de 80 milliards € HT, dont 88% sur le segment de la Restauration Hors Foyer (restauration collective 25% et restauration commerciale 63%) et 12% sur le segment Impulse market (commerces alimentaires 7,5%, ambulants et saisonniers 2,8%, stations-service 1%, tabac-Presses 0,7%).

Cette consommation alimentaire hors domicile représente 26,5 milliards € HT d'achats alimentaires dont 7,5 milliards € de boissons (28%) et 19 milliards € de produits alimentaires (72%).

Des achats de produits alimentaires qui se répartissent en :

- 17,3% de surgelés
- 15,5% de produits secs (produits conservés à température ambiante, ex. : conserves, farine, etc.)
- 38,9% de produits frais (produits frais conservés entre 0 et 4 degrés)

Chiffres : Source GIRA Foodservice 2015

L'approvisionnement de la restauration se fait par 3 canaux :

- 515 000 agriculteurs, selon le Ministère de l'Agriculture/ Agreste (2010), soit un agriculteur sur 5 en France qui commercialise des produits dans les circuits courts (tous marchés confondus)
- 15 789 entreprises agroalimentaires
- 4 000 distributeurs-grossistes

Parmi les achats de la restauration, une majorité de produits est en provenance de l'industrie pour des raisons de conservation, d'équilibre nutritionnel, de productivité et de technicité. L'industrie agroalimentaire est devenue incontournable en restauration car, outre le fait qu'elle apporte des solutions aux professionnels, elle est reconnue pour la qualité de ses produits (SIRHA 2015).

L'approvisionnement de la restauration s'est rationalisé ces dernières années pour plusieurs raisons. En restauration sociale, le souci est principalement de maîtriser des budgets avec moins de subventions de la part de l'Etat. En restauration commerciale, le problème croissant se porte sur la rentabilité avec des consommateurs qui se font plus rares notamment le soir et un ticket moyen qui progresse peu. Enfin, le coût de la logistique est loin d'être négligeable dans le coût du repas et beaucoup de restaurateurs ont souhaité réduire le nombre de leurs fournisseurs, ceci leur permettant de diminuer le temps passé aux commandes et à la réception des marchandises pour le consacrer aux tâches culinaires.

Parallèlement, le métier de restaurateur est devenu un véritable métier d'expert : sur le plan sanitaire, d'une part, avec le règlement 852-2004 qui oblige la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire et sur le plan de l'information des consommateurs, d'autre part, avec l'obligation de les informer de la présence des allergènes, enfin sur le plan de la nutrition, notamment en restauration

sociale et plus particulièrement en restauration scolaire, avec la nécessité de mettre en place des menus nutritionnellement conformes.

Approvisionner la restauration n'est donc pas aisé, notamment pour les petits producteurs, car les contraintes et les investissements de départ sont multiples :

- Les contraintes réglementaires (règlement Inco, obligation d'étiquetage, allergènes, etc.)
- Les contraintes sanitaires (nécessité d'obtenir un agrément sanitaire pour pouvoir commercialiser des produits alimentaires)
- Les contraintes administratives (répondre aux marchés publics est compliqué)
- Les contraintes financières. Les budgets matières premières peuvent être bas en restauration sociale et les circuits courts ne suffisent pas toujours à être rentables pour le producteur
- L'exploitant doit cumuler deux, voire trois activités : la production, la commercialisation et la transformation dans certains cas, ce qui nécessite des compétences diversifiées et engendre ainsi une charge de travail importante, avec des emplois salariés plus nombreux
- La difficulté des petits producteurs à fournir de grands établissements ou cuisines centrales en restauration collective
- La production est en outre fortement tributaire du climat ce qui peut avoir des conséquences négatives pour le restaurateur si le circuit court ne dépend que d'une exploitation agricole.

Toutes ces contraintes expliquent la nécessité d'une filière d'approvisionnement où se côtoient de manière indissociable industrie agroalimentaire, artisans et petits producteurs.

L'enjeu actuel de l'industrie agroalimentaire : développer la proximité en intégrant les filières locales tout en maîtrisant les coûts.

Développer la proximité n'est pas, à elle seule, un gage de développement durable, mais permet de préserver des emplois locaux et de répondre à une attente consommateurs de plus en plus locavores.

L'amalgame existe entre circuits courts, proximité et local. Si les circuits courts répondent à une définition : un ou pas d'intermédiaire, il n'en est pas de même pour la proximité et le local que chacun apprécie selon ses possibilités d'approvisionnement et qui peuvent regrouper sous un même terme le département, la région et/ou la France. Tous ces positionnements ne doivent pas être opposés, ils sont indissociables, complémentaires et ils ont un objectif commun qui est le modèle Français.

Comment les industriels de l'agroalimentaire s'organisent-ils et quelles solutions concrètes apportent-ils à la restauration ?

Le défi du local pour l'industrie

De façon logique, les industriels de l'agroalimentaire implantent, autant que possible, leurs usines à côté des zones de production et d'élevage afin de limiter les coûts logistiques en amont et de diminuer au maximum les temps de traitement entre cueillette et production. Les nombreuses implantations industrielles en zone rurale représentent un véritable enjeu en termes de maillage et d'équilibre du territoire. La Bretagne et les Pays de Loire sont les deux régions employant le plus de salariés dans l'agroalimentaire (respectivement 54 971 et 44 473 salariés) mais il existe une inégalité, entre régions, pour faire du local, de par la diversité des productions et de la localisation des entreprises.

Par ailleurs, la saisonnalité de certains produits (légumes, fruits) nécessite une transformation par les entreprises agroalimentaires pour les transformer, les conserver et les servir toute l'année. La

variété et la diversité des produits (notamment des légumes et fruits) sont encouragés par le GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition - guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale) et le PNNS. Ainsi, les coopératives françaises, qui prônent le 100% français, s'approvisionnent sur des produits de saison auprès d'agriculteurs locaux, les transforment en France et permettent à la restauration hors domicile de consommer toute l'année des produits français.

Intégration des objectifs de développement durable dans la filière d'approvisionnement

Les produits agroalimentaires se sont beaucoup développés en réponse aux demandes des professionnels de la restauration et ont notamment intégré les objectifs de développement durable. En partenariat avec les producteurs locaux, un travail a été effectué sur l'amont agricole, avec l'accompagnement des modes de production agricole durable (agriculture biologique, certification environnementale des exploitations agricoles). Un autre chantier a été développé sur l'aval, en impulsant des modes de consommation durable, en répondant au contrat de filière, aux critères nutrition et à l'information des restaurateurs. Enfin, il y a un véritable développement du bilan carbone et de l'analyse du cycle de vie pour mesurer et réduire les impacts avec notamment la réduction et/ou l'allègement des emballages et l'optimisation de la logistique.

Chaque fois qu'ils le peuvent, les industriels s'approvisionnent en local voire en proximité, mais livrer seulement en proximité n'aurait pas de sens économique car la distribution de la restauration est déconnectée des zones d'implantation des usines.

La logistique un facteur à ne pas sous-estimer

La logistique a un impact sur le coût du produit. Or, tout déplacement, tout conditionnement, toute transformation du produit et tout stockage se reflète dans le prix. Une bonne structuration logistique permet par conséquent de réduire le prix des produits vendus.

Des études ponctuelles ont montré que le bénéfice environnemental des circuits courts n'est pas si évident. L'organisation de la distribution des aliments est un point important du bilan environnemental (Ademe) et les circuits courts correspondent le plus souvent à des distances de distribution plus courtes et à un nombre moindre d'opérateurs (Source : B. REDLINGSHÖFER in *Circuits Courts - Une relation de proximité*, Emmanuelle Langhade -APCA, Pôle Economie et Politiques agricoles). Cependant, si on prend en compte le taux de remplissage du mode de transport et les trajets de retours à vide, ils peuvent se révéler plus consommateurs en énergie qu'une filière longue bénéficiant d'économies d'échelle et d'une logistique optimisée (Source : S. CHLICH et al. 2006 B. REDLINGSHÖFER in *Circuits Courts - Une relation de proximité*, Emmanuelle Langhade - APCA, Pôle Economie et Politiques agricoles). Il est donc très difficile de pratiquer du circuit local à 100% ; les circuits courts entraînant une multiplication des fournisseurs et des livraisons.

La proximité et le local (national) ne sont pas opposables

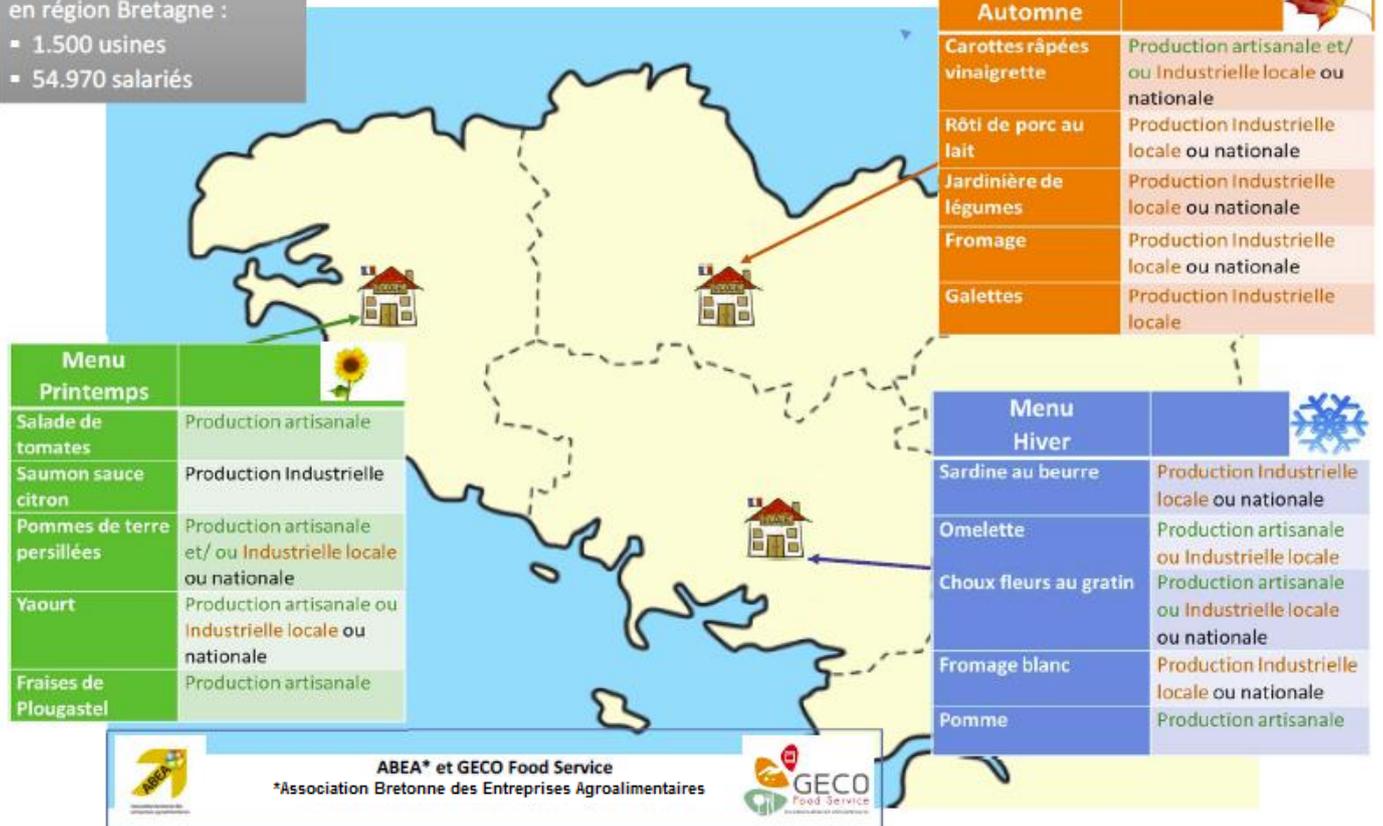
Aujourd'hui, le modèle français de l'approvisionnement en restauration permet une cohabitation de plusieurs filières non opposables mais bien complémentaires pour une meilleure offre de produits en restauration. L'industrie agroalimentaire propose des solutions recherchées car elles sont dans la lignée des exigences attendues.

La présence de produits agroalimentaires, ne serait-ce que pour les produits de base (farine, sucre, etc.), est incontournable. Assurer une restauration complète avec des circuits courts locaux bannirait des produits français de certaines régions (plus de betteraves dans le sud de la France et plus d'huile d'olive dans le Nord de la France) retirerait de la variété dans les menus (des choux, des carottes et des pommes de terre en hiver) et serait préjudiciable pour l'éducation alimentaire des enfants dont l'horizon ne peut s'arrêter à quelques kilomètres.

Cas pratique d'approvisionnement dans la restauration scolaire à partir de menus

Industrie Agroalimentaire en région Bretagne :

- 1.500 usines
- 54.970 salariés



Les menus présentés ne sont que des exemples

Menu Printemps 		Menu Automne 	
Salade de tomates	Production artisanale ou industrielle locale	Carottes râpées vinaigrette	Production artisanale et/ou Industrielle nationale
Rôti de porc aux olives	Production Industrielle locale	Filet de poisson aux herbes	Production Industrielle nationale
Coquillettes	Production Industrielle locale ou nationale	Riste d'aubergines	Production Industrielle locale
Fromage	Production artisanale, Industrielle locale ou nationale	Yaourt	Production Industrielle locale ou nationale
Abricots	Production artisanale	Navette Briochée	Production Industrielle locale



Industrie Agroalimentaire en région PACA :

- 1836 usines,
- 13066 salariés

Menu Hiver 	
Salade de mesclun aux champignons	Production Industrielle locale ou nationale
Tomates farcies	Production Industriel locale ou nationale
Riz	Production Industrielle locale ou nationale
Faisselle	Production Industrielle locale ou nationale
Compote pomme cassis	Production Industrielle locale ou nationale



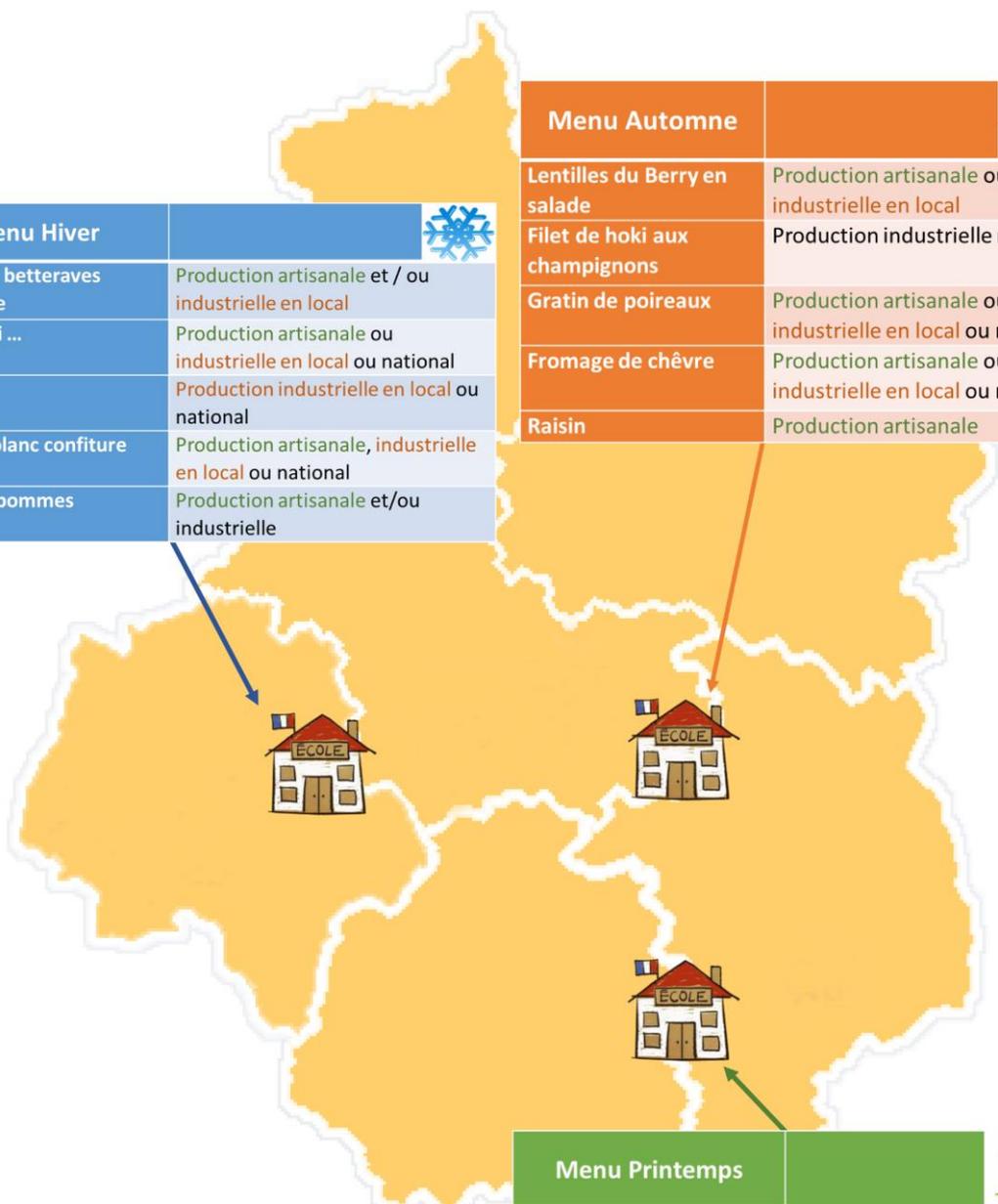
FRIAA* et GECO Food Service
*Fédération Régionale des Industries Agroalimentaires
Région Provence – Alpes – Côte d'Azur



GECO
Food Service
Pas de zones interdites, votre performance.

Menu Hiver	
Endives et betteraves vinaigrette	Production artisanale et / ou industrielle en local
Poulet rôti ...	Production artisanale ou industrielle en local ou national
... au Blé	Production industrielle en local ou national
Fromage blanc confiture	Production artisanale, industrielle en local ou national
Tarte aux pommes	Production artisanale et/ou industrielle

Menu Automne	
Lentilles du Berry en salade	Production artisanale ou industrielle en local
Filet de hoki aux champignons	Production industrielle nationale
Gratin de poireaux	Production artisanale ou industrielle en local ou national
Fromage de chèvre	Production artisanale ou industrielle en local ou national
Raisin	Production artisanale



Industrie Agroalimentaire en région Centre :

- 690 usines
- 12.177 salariés

Menu Printemps	
Radis « croque au sel »	Production artisanale ou industrielle
Steak haché	Production industrielle en local ou national
Pommes de terres sautées	Production artisanale ou industrielle en local ou national
Yaourt au miel	Production industrielle en local ou national
Poire	Production artisanale



Association Régionale des Industries Alimentaires du CENTRE

ARIAC* et GECO Food Service

*Association régionale des Industries Alimentaires du Centre

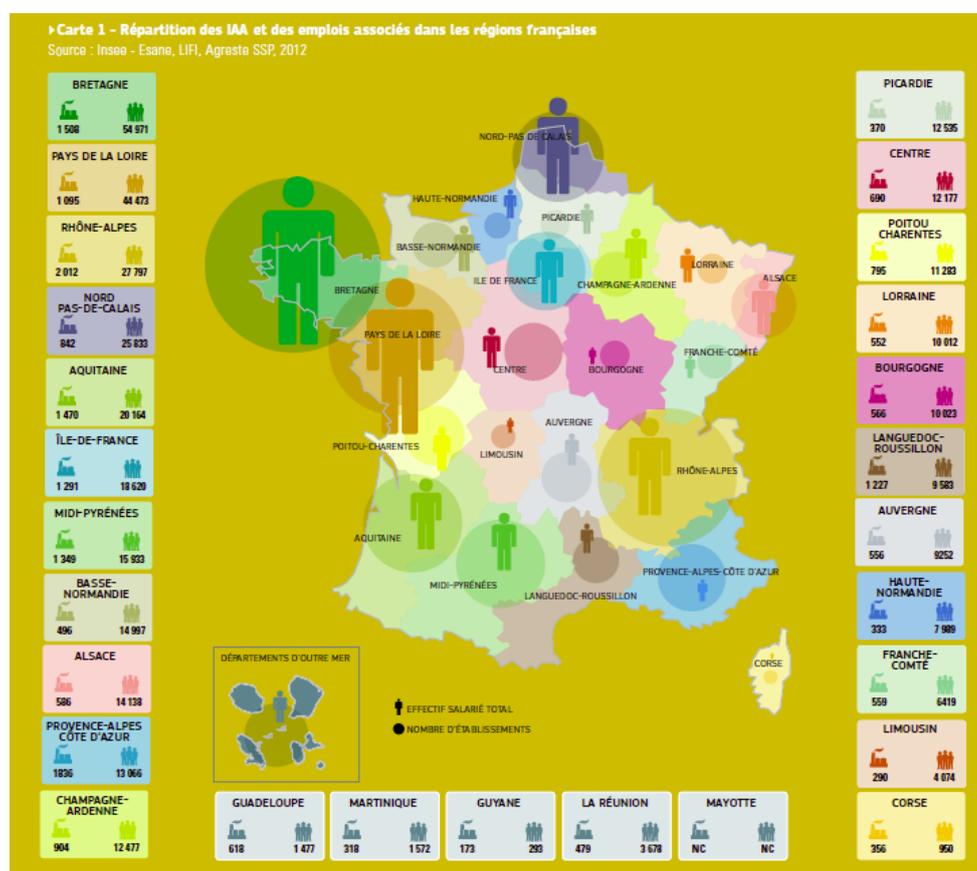


GECO Food Service

les ateliers de nos villes partenaires

Soutenant directement et indirectement plus de 2 500 000 emplois, les activités agroalimentaires représentent une réelle source d'emploi et de compétitivité en France.

Panorama de l'industrie agroalimentaire (MAAF, publication 2014)



L'industrie agroalimentaire est le premier secteur industriel français et la part du marché du Food Service est de 15%. Le Food service est composé essentiellement de TPE et de PME (à noter que 98% des entreprises agroalimentaires en France sont des TPE et PME - ANIA).

Ces entreprises contribuent au développement local et territorial et ont la capacité de répondre aux contraintes de la restauration.

Le marché du Food Service est un axe de développement intéressant pour l'agroalimentaire français avec des perspectives d'évolution positives. Il représente en effet de réelles opportunités pour les opérateurs du secteur avec des attentes fortes de la part de la Restauration Hors Foyer pour des "produits solutions".

A propos du GECCO Food Service, le référent des industriels sur le marché du Food Service

Association créée en 1976, le GECCO Food Service fédère aujourd'hui une centaine d'industriels (TPE, PME et groupes) qui fabriquent et commercialisent des produits et services destinés à différents segments de marché de la CHD : restauration collective et commerciale, vente à emporter, restauration rapide, etc. Au sein du GECCO Food Service, ces industriels sont répartis en 3 collèges: Agroalimentaire, Equipements de cuisine professionnelle, Hygiène et sécurité.

Pour répondre aux attentes de toute la filière de la CHD, le GECCO Food Service réalise des études, gère les statistiques de vente des industriels sur leurs marchés, veille sur les réglementations impactant la restauration (nutrition, développement durable, commerce, consommation) et réunit ses membres dans des commissions de travail : développement durable, marchés publics, nutrition-santé, chiffres et statistiques, hygiène et sécurité alimentaire.

Plus d'informations sur <http://www.geccofoodservice.com/> ou sur le compte LinkedIn GECCO Food Service