



Spécialité Agricultures, Alternatives, Gouvernances, Initiatives, Ruralités (AGIR)

Mémoire de fin d'études - 3^{ème} année d'Ecole d'Ingénieur Agronome

Formation Ingénieur Agrosup Dijon

Formation Initiale

Reterritorialisation des approvisionnements de la restauration collective de la Plaine des Vosges

Contrat de Professionnalisation réalisé du 01/10/2020 au 30/09/2021

Jean DUCLAUX

Matthieu DUBOYS DE LABARRE
Enseignant référent

Franck SANGOUARD

Ferme de Braquemont – 130 rue de la
Croix de Padron – 88500 Poussay

Arsène DAVAL

PETR de la Plaine des Vosges – 173 rue
de Metz – 88800 Vittel

Tuteurs entreprise



2021

Résumé

Reterritorialisation des approvisionnements de la restauration collective de la Plaine des Vosges

L'alimentation, souvent ramenée aujourd'hui à la simple action d'ingérer des aliments, est une activité bien plus complexe et chargée de sens. A toutes les époques, l'alimentation a toujours été un élément prépondérant dans les sociétés humaines, puisque considérée comme un marqueur identitaire et social. Même aujourd'hui, à l'heure de la mondialisation et de l'uniformisation des modes de vie et des habitudes alimentaires, l'alimentation reflète toujours les inégalités pouvant exister entre classes sociales.

Depuis quelques années déjà, certains acteurs publics et de la société civile choisissent de s'emparer de ces questions alimentaires. Ils considèrent ces questions comme essentielles pour plus de justice sociale, pour la santé des citoyens, ainsi que pour le développement et l'attractivité de territoires ruraux en déclin.

C'est dans cette dynamique que le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural de la Plaine des Vosges, en concertation avec les acteurs publics et privés du territoire, porte un Projet Alimentaire Territorial (PAT) depuis 2020. L'étude qui suit porte sur le territoire de la Plaine des Vosges et s'intéresse au secteur de la restauration collective publique, plus particulièrement aux acteurs appartenant à ce secteur d'activité. Elle s'inscrit dans le cadre du PAT de la Plaine des Vosges, et correspond à une demande explicite des Communautés de communes du territoire.

Une cinquantaine d'enquêtes ont été menées auprès des différents acteurs de la restauration collective publique du territoire, afin d'en apprendre davantage sur le fonctionnement des divers établissements, ainsi que sur l'état actuel des restaurants collectifs du territoire vis-à-vis de la loi EGalim. Des outils cartographiques, statistiques et sociologiques ont été mobilisés dans le but de décrire aux mieux les réalités de ce secteur d'activité.

Mots clefs : alimentation, reterritorialisation, restauration collective, territoires ruraux, acteurs.

Food supply reterritorialization in the Vosges plain mass caterings

Feeding is often mentioned as the simple action to ingest food. However, it's an activity much more complex. At all times, feeding has always been a dominant element in the human societies, it's considered a social and identity indicator. Even today, in these times of globalisation and lifestyles and eating habits standardisation, feeding always reflects inequalities between social classes.

Since several years now, certain public players and members of the civil society have chosen to take these eating questions on. They consider these eating questions as essential for social justice and for the development and attractiveness of the rural areas in decline.

It's from that standpoint that since 2020, the Vosges plain Pole for Balance in Rural and Territorial Areas, with public and private players, implements a Territorial Food Project. The following study concerns mass caterings food supply in the Vosges plain and its stakeholders. This study is part of the Vosges Plain Territorial Food Project, and comes from a request from the local council communities.

About fifty surveys were conducted with the several kinds of mass caterings on the Vosges plain territory, with the aim of learning more about caterings functioning and visualising the current state of the Vosges plain caterings with the EGalim law. Cartographical, statistical and sociological tools was used to best describe realities of this sector.

Key words : food, reterritorialization, mass caterings, rural areas, stakeholders.

Remerciements

Je tiens ici à remercier tous ceux qui ont contribué à la réalisation de ce mémoire et au bon déroulement de ce contrat de professionnalisation, aboutissement de mes études d'ingénieur agronome :

M. Franck Sangouard, directeur de la ferme de Braquemont, pour m'avoir permis de réaliser cette expérience professionnelle et ce mémoire de fin d'études au sein de la ferme de Braquemont et du lycée agricole et forestier de Mirecourt.

M. Arsène Daval, chargé de mission développement territorial au PETR de la Plaine des Vosges, pour sa disponibilité, ses conseils et son retour d'expérience, qui ont grandement contribué à la réussite de ce travail.

M. Matthieu Duboys De Labarre, mon tuteur d'Agrosup Dijon, pour son suivi et ses conseils tout au long de mon contrat de professionnalisation.

Mmes Megan Flesch, directrice du PETR et Sophie Henriot, chargée de mission LEADER au PETR de la Plaine des Vosges, pour leur soutien et leurs conseils tout au long de mon apprentissage, ainsi que pour leur aide pour la préparation des oraux et de mon mémoire.

Mme Vanessa Chanca, chargée de Projet Alimentaire Territorial au PETR du Pays de Langres, ainsi que M. Hai Vu Pham, maître de conférences et chercheur en analyse des politiques publiques à Agrosup Dijon, pour leur participation au jury d'évaluation de ce mémoire.

Je tiens également à remercier M. Bertrand Nicolas, Mme Magali Hudzia et Mme Mélinda Koehl de la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien, pour nos échanges et leur aide pour la prise de contact avec les responsables de restaurations collectives de l'Ouest Vosgien.

Ainsi que Mme Sophie Antoine, chargée de mission à la Communauté de communes Mirecourt Dompain, pour les échanges de contacts que nous avons eu pour l'avancée de mes enquêtes.

Je terminerai en remerciant toutes les personnes qui se sont rendues disponibles et qui ont bien voulu me recevoir afin de mener mon travail d'enquêtes. Je pense notamment aux responsables de restauration collective du territoire de la Plaine des Vosges.

Table des matières

| | |
|---|----|
| Introduction..... | 1 |
| 1. Contexte d'étude..... | 3 |
| 1.1) Présentation du contexte institutionnel | 3 |
| 1.1.1) Structures d'accueil et commanditaires : la ferme de Braquemont, le PETR de la Plaine des Vosges et les Communautés de communes..... | 3 |
| 1.1.2) Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : des outils au service des initiatives agri-alimentaires des territoires | 4 |
| 1.1.3) Les origines du PAT de la Plaine des Vosges : le MillPAT et ses partenaires..... | 4 |
| 1.1.4) Gouvernance et partenaires de l'action..... | 6 |
| 1.2) Les Vosges et le territoire de la Plaine des Vosges | 6 |
| 1.2.1) Le département des Vosges | 7 |
| 1.2.2) La Plaine des Vosges..... | 9 |
| 1.3) La restauration collective : une diversité de modèles et d'acteurs | 11 |
| 1.3.1) Caractérisation de ce secteur d'activité | 11 |
| 1.3.2) Restauration collective : quelques rappels juridiques | 13 |
| 1.3.3) Freins et leviers à l'introduction de produits locaux en restauration collective..... | 15 |
| 1.3.4) La restauration collective : des acteurs cloisonnés et des résistances systémiques | 16 |
| 1.4) Problématisation du sujet d'étude..... | 18 |
| 2. Méthodologie | 20 |
| 2.1) Les grandes étapes de l'étude restauration collective..... | 20 |
| 2.2) Recherches bibliographiques | 21 |
| 2.3) Recensement des restaurations collectives puis travail d'enquêtes | 21 |
| 2.4) Protocole d'enquête..... | 23 |
| 2.4.1) La grille d'entretien | 23 |
| 2.4.2) Entretiens semi-directifs | 23 |
| 2.5) Analyse quantitative du contenu des enquêtes et du fonctionnement des restaurations collectives | 24 |
| 2.5.1) Statistiques descriptives..... | 24 |
| 2.5.2) Cartographie des restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges..... | 24 |
| 2.5.3) Fonctionnement et relations entre restaurations collectives..... | 24 |
| 2.6) Analyse qualitative du contenu des enquêtes | 25 |
| 2.6.1) Elaboration d'une typologie des restaurations collectives | 25 |
| 2.6.2) Analyse des freins – leviers – besoins des restaurations collectives enquêtées vis-à-vis de l'utilisation de produits locaux | 25 |
| 2.6.3) Retours des enquêtés sur la plateforme Agrilocal | 25 |

| | |
|--|----|
| 2.7) Outil PARCEL – simulation de l’impact d’une relocalisation des approvisionnements de la restauration collective sur le territoire | 26 |
| 2.8) Pistes d’actions..... | 27 |
| 3. Résultats | 27 |
| 3.1) Etat des lieux de la restauration collective de la Plaine des Vosges : une multitude de modèles..... | 27 |
| 3.1.1) Des lieux de restauration collective éparses ou très groupés en fonction du type d’établissement étudié..... | 27 |
| 3.1.2) Description des restaurations collectives rencontrées par EPCI..... | 30 |
| 3.1.3) Des restaurations collectives interconnectées | 34 |
| 3.2) Analyse qualitative du contenu des entretiens..... | 34 |
| 3.2.1) Une typologie des restaurations collectives : quelques retours sur la loi EGalim | 35 |
| 3.2.2) Des Freins, leviers et besoins spécifiques mais également partagés sur l’utilisation de produits locaux..... | 41 |
| 3.2.3) Retours des enquêtés sur la plateforme Agrilocal : trois cas de figures identifiés | 46 |
| 3.3) Une relocalisation des approvisionnements en restauration collective publique peu gourmande en surfaces agricoles | 48 |
| 4. Discussion et proposition d’actions..... | 50 |
| 4.1) Loi EGalim et production locale : conciliation plus ou moins aisée | 50 |
| 4.2) L’humain au cœur des dynamiques de reterritorialisation de la production et de la consommation | 51 |
| 4.3) La question des producteurs à mobiliser et d’échelle adéquate pour la mise en place d’outils logistiques..... | 52 |
| 4.4) Agir à grande échelle mais également à petite échelle | 53 |
| 4.5) Quelques propositions de pistes d’actions | 53 |
| Conclusion | 55 |
| Bibliographie..... | 57 |
| Annexes | 60 |

Liste des figures, des tableaux, et des annexes

| | |
|--|----|
| Figure 1 : Localisation des trois Communautés de communes de la Plaine des Vosges..... | 3 |
| Figure 2 : Localisation des Vosges au sein de la région Grand est, www.jeunest.fr | 4 |
| Figure 3 : Le département des Vosges et ses trois grandes zones géographiques, carte d'après https://bienveillir.vosges.fr/ | 7 |
| Figure 4 : Nombre d'habitants et densité de population du département (sources INSEE 2016, conception cartographique C. Schott)..... | 8 |
| Figure 5 : Surfaces déclarées en ha à la PAC en 2018 sur la Plaine des Vosges, par type de production végétale (sources : Fiches territoriales Draaf Grand Est 2019) | 10 |
| Figure 6 : Nombre de vaches laitières et allaitantes en 2018 et d'ovins en 2017 de la Plaine des Vosges (sources : Fiches territoriales Draaf Grand Est 2019)..... | 10 |
| Figure 7 : Fonctionnement de la plateforme Agrilocal (Association Agrilocal s. d.) | 15 |

| | |
|--|----|
| Figure 8 : Schéma simplifié des résistances systémiques pouvant exister entre acteurs de la restauration collective..... | 17 |
| Figure 9 : Grandes étapes jalonnant l'étude restauration collective | 20 |
| Figure 10 : Répartition en 2021 des restaurations collectives publiques sur chaque commune de la Plaine des Vosges | 28 |
| Figure 11 : Nombre de repas annuel (en haut) et quotidien (en dessous) servis en restauration collective publique pour la Plaine des Vosges et ses 3 EPCIs. | 30 |
| Figure 12 : Détail du nombre de repas annuel servis par type de restauration collective publique sur la Plaine des Vosges | 30 |
| Figure 13: Répartition mensuelle du nombre de repas servis par types de restauration collective publique pour la Plaine des Vosges | 31 |
| Figure 14 : Les différentes restaurations collectives de la Plaine des Vosges..... | 32 |
| Figure 15 : Nombre et type de restaurations collectives en gestion directe (secteur à gauche) ou concédée (à droite) de la Plaine des Vosges, sans compter les accueils de loisirs. | 32 |
| Figure 16 : Type de liaison pour les écoles et crèches en gestion concédée de la Plaine des Vosges | 33 |
| Figure 17 : Répartition du nombre d'écoles par type de prestataires pour chaque EPCI de la Plaine des Vosges..... | 33 |
| Figure 18 : Les 3 cas de figures illustrant les différents retours des enquêtés sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal | 47 |
| | |
| Tableau 1 : Restaurations collectives publiques et leur institution compétente..... | 12 |
| Tableau 2 : Leviers et actions proposés par plusieurs restaurations collectives ayant introduit des produits locaux dans leur cuisine (Observatoire de la restauration collective bio et durable 2019)..... | 16 |
| Tableau 3 : Liste des communes de la Plaine des Vosges avec au moins une restauration collective publique sur son territoire..... | 29 |
| Tableau 4 : Profils des différents responsables restauration enquêtés | 35 |
| Tableau 5 : Première typologie des restaurations collectives de la Plaine des Vosges, sans compter les accueils de loisirs | 36 |
| Tableau 6 : Typologie simplifiée des restaurations collectives de la Plaine des Vosges | 37 |
| Tableau 7 : Freins et leur fréquence relevés lors des entretiens auprès des restaurations collectives de la Plaine des Vosges | 42 |
| Tableau 8 : Les principaux groupements d'achat rencontrés sur le territoire de la Plaine des Vosges..... | 43 |
| Tableau 9 : Principaux besoins évoqués par les enquêtés qui pourraient faciliter l'introduction et l'utilisation de produits locaux au sein de leur restauration..... | 45 |
| Tableau 10 : Simulation de surfaces agricoles et emplois agricoles nécessaires à l'approvisionnements 100% local des restaurations collectives publiques du territoire selon 5 scénarios hypothétiques définis dans l'étude..... | 49 |
| | |
| Annexe 1 : Organisation de la gouvernance du PAT étendu à la Plaine des Vosges..... | 60 |
| Annexe 2 : Carte des OTEX dominantes du département (sources : Recensement agricole 2010, conception cartographique C. Schott)..... | 61 |
| Annexe 3 : Modes de gestion, prestataires et types de marché en restauration collective publique..... | 62 |
| Annexe 4 : Les différentes procédures de Marchés publics pour les restaurations collectives publiques (Libel 2019)..... | 63 |
| Annexe 5 : Grille d'entretien utilisée lors des entretiens semi-directifs..... | 64 |

| | |
|---|----|
| Annexe 6 : Entête du tableur excel ayant servis à retranscrire les informations collectées auprès de chaque établissement enquêté..... | 66 |
| Annexe 7 : Répertoire restauration collective - PAT Plaine des Vosges..... | 67 |
| Annexe 8 : Extrait de la base de données répertoriant les différentes restaurations collectives pour chaque communauté de communes de la Plaine des Vosges, avec des informations sur le mode de gestion, le type de liaison, le prestataire, et le type d'interlocuteur..... | 69 |
| Annexe 9 : Extrait du tableur ayant servis à calculer le nombre de repas servis annuellement et mensuellement pour chaque restauration collective de la Plaine des Vosges | 70 |
| Annexe 10 : Extrait du tableur excel « Collèges-Lycées », utilisé sur QGIS, répertoriant chaque établissement d'enseignement secondaire de la Plaine des Vosges, avec ses coordonnées GPS. | 71 |
| Annexe 11 : Trie des freins, leviers et besoins spécifiques et partagés par les restaurations collectives de la Plaine des Vosges | 72 |
| Annexe 12 : Extrait de la table de trie sur les retours des enquêtés vis à vis d'Agrilocal | 73 |
| Annexe 13 : Modèle de fiche d'action vierge | 74 |
| Annexe 14 : Détail du nombre de repas annuel et mensuel par type de restauration collective publique (sans compter les accueils de loisirs) pour chaque Communauté de communes de la Plaine des Vosges | 75 |
| Annexe 15 : Détail des caractéristiques propres aux restaurations collectives pour chaque ECPI de la Plaine des Vosges..... | 76 |
| Annexe 16 : Schéma relationnel des restaurations collectives pour la Communauté de communes Terre d'Eau | 77 |
| Annexe 17 : Schéma relationnel des restaurations collectives de la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien | 78 |
| Annexe 18 : Schéma relationnel des restaurations collectives de la Communauté de communes Mirecourt Dompain | 79 |
| Annexe 19 : Typologie contenant le nom des établissements pour chaque classe établie | 80 |
| Annexe 20 : Restaurations collectives de la Plaine des Vosges volontaires pour participer à l'accompagnement proposé par le PETR, ayant pour but de faciliter l'utilisation de produits locaux dans ces établissements et l'atteinte des objectifs d'Egalim..... | 81 |
| Annexe 21 : Leviers évoqués par les enquêtés relatifs à l'introduction de produits locaux en restauration collective..... | 82 |
| Annexe 22 : Extrait de la carte mentale ayant servi de base au développement des pistes d'actions de cette étude..... | 83 |
| Annexe 23 : Les 18 actions proposées au regard de l'étude restauration collective..... | 84 |

Abréviation

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PETR : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural

LEADER : Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale

FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

EPCI : Etablissement Public de Coopération Intercommunale

PAC : Politique Agricole Commune

OTEX : Orientation technico-économique des exploitations

CEE : Communauté Economique Européenne

PNA : Programme National pour l'Alimentation

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

PARTAAGE : Pour une Alimentation Responsable et une Transition Agri-Alimentaire en Grand Est

CLIC : Centre Local d'Information et de Coordination Gérontologique

EHPAD : Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

ZRR : Zone de Revitalisation Rurale

IME : Institut Médico-Educatif

ESAT : Etablissement et Service d'Aide par le Travail

ARS : Agence Régionale de Santé

HT : Hors Taxes

MAPA : Marché A Procédure Adaptée

SRC : Société de Restauration Collective

RPI : Regroupement Pédagogique Intercommunal

IMS : Institut Médico-Social

GHT : Groupement Hospitalier de Territoire

RAHL : Réseau des Acheteurs des Hôpitaux Lorrains

Introduction

L'alimentation a de tout temps été étudiée. Dès l'Antiquité, Hippocrate, et plus tard les savants arabes du Moyen Âge, ont écrit des traités sur l'alimentation humaine. Ces écrits s'intéressaient à l'impact des aliments, ainsi qu'à l'importance de l'hygiène de vie sur la santé humaine (Jaffiol 2011). Ces travaux sur l'alimentation ont continué jusqu'à aujourd'hui, et c'est assez récemment, à partir de la fin du XIXe siècle, que l'alimentation devient un véritable objet d'étude à part entière en Sociologie (De Saint Pol 2017).

Les progrès techniques agricoles, souvent évoqués à partir de la Révolution Verte des années 1960 en France, sont bien plus anciens et se sont progressivement mis en place depuis la naissance de l'Agriculture au Néolithique. D'importantes périodes au cours de l'Histoire ont contribué à accélérer l'avancée des techniques agraires en Europe occidentale. On peut notamment citer le cas des Flandres au XVe siècle, puis des Anglais, avec la révolution industrielle au XVIIIe siècle, qui a permis le déploiement d'une agriculture plus productive (Vindt 2008). Ces progrès techniques ont alors contribué à nourrir une population plus nombreuse, auparavant soumise à des famines, intoxications alimentaires et épidémies de choléra fréquentes qui perdureront jusqu'au XIXe siècle (Jaffiol 2011).

Les échanges mondialisés de produits alimentaires, même si à des échelles et intensités moindres qu'aujourd'hui, se développent lors de l'apparition des grands empires et de leurs cités, comme par exemple sous l'empire Romain en Méditerranée. Ils prennent une autre ampleur avec la mise en place de l'économie de plantation dans les colonies Européennes d'Amérique à partir du XVIe siècle, entraînant des flux importants de produits agricoles vers les grandes manufactures d'Europe occidentale, comme la canne à sucre, le coton, ou les minerais.

L'industrie agroalimentaire, prépondérante de nos jours, existe depuis la sédentarisation de l'Homme et le développement de l'Agriculture. La transformation de denrées périssables en denrées stockables a longtemps été une activité intégrée à la production agricole, sous forme artisanale ou familiale. L'industrie agroalimentaire contemporaine n'apparaît qu'à la fin du XIXe siècle, au cours de la révolution industrielle. Elle trouve son origine dans l'innovation technique, et la découverte de nouveaux procédés agroalimentaires, comme l'extraction du sucre de betterave en 1811, l'appertisation en 1802, ou encore la machine frigorifique à ammoniac en 1859 (Rastoin 2000).

De ce fait, l'internationalisation des échanges de denrées agricoles, tout comme le développement de l'industrie agroalimentaire et des progrès techniques en agriculture, sont bien antérieurs aux conflits du début du XXe siècle. Leur intensité et leur développement sont cependant accélérés à partir de cette période. A cette époque, l'Europe est dévastée. La France est marquée par le souvenir des crises alimentaires du début du siècle et sa population, en particulier urbaine, est soumise à de fortes restrictions alimentaires. Le recours aux importations de produits alimentaires est nécessaire pour alimenter la population. Afin de rendre au pays son autonomie alimentaire, la modernisation de l'agriculture est encouragée par l'Etat, puis par la CEE, qui deviendra plus tard l'Union Européenne, avec la création en 1962 de la Politique Agricole Commune (PAC). Cette modernisation de l'agriculture s'est accompagnée de différents changements : concentration et spécialisation des exploitations, augmentation des surfaces cultivées, mécanisation et recours aux intrants de synthèse permettant l'augmentation des rendements agricoles (Alpes Contrôles Certification 2019).

Avec la reconstruction du pays et le développement des industries, un besoin fort en main d'œuvre se fait sentir. Poussée par de meilleures perspectives d'avenir, une part importante de la population rurale Française choisie de quitter la campagne pour la ville, renversant le rapport démographique campagne-ville au profit des villes (Transitions et Energies 2021).

Conséquence de ces bouleversements démographiques et politiques, un million d'exploitations agricoles ont disparu en France entre 1970 et 2003, souvent faute de repreneurs, mais l'autonomie alimentaire du pays est atteinte. A partir de cette période, les rapports qu'entretiennent les nouveaux urbains, et les générations suivantes, avec leur alimentation se distancient. Les pratiques alimentaires et les modes de vie changent, s'uniformisent et les maladies chroniques engendrées par l'alimentation, comme l'obésité, le diabète sucré, les maladies cardio-vasculaires et d'autres deviennent plus fréquentes (Destandau 2015), même si déjà présentes auparavant. Il est important de souligner que la PAC a également une part de responsabilité dans la manière dont s'alimentent les citoyens de l'Union Européenne, de part son rôle de structuration du modèle agro-alimentaire Européen (Pour une autre PAC s. d.).

Au milieu des années 1970, l'exode rural s'achève, la population rurale se stabilise et des migrations urbaines vers les périphéries et les campagnes s'opèrent (Transitions et Energies 2021). Certains de ces mouvements migratoires prônent un retour à la terre et à une vie plus sobre, plus proche de la nature, comme ceux que l'on appelle les « néoruraux¹ » à partir de 1975 (Rouvière 2016). De ces mouvements migratoires, en particulier celui des néoruraux, émergent des approches liant agriculture, alimentation et santé, ainsi que le développement de l'agriculture biologique comme un projet de société plus global (Fédération nationale d'agriculture biologique s. d.). Dorénavant, une grande diversité de modèles et de pratiques agricoles se côtoient, et le lien entre agriculture, alimentation et santé tend à reprendre sa place dans certaines parties de la population. Le retour des circuits courts depuis les années 2000 comme moyen de consommation en est l'un des symptômes. Concernant le territoire étudié, situé dans le Grand Est, l'exode rural continu et peut être comparable à celui d'après-guerre pour certains cantons. Il touche environ un tiers de 18-25 ans (Coquard 2019).

En parallèle, depuis plusieurs décennies déjà, l'Agriculture Française connaît une crise importante : endettement, prix non rémunérateur des producteurs, non renouvellement des générations agricoles, suicides. Le phénomène d'agribashing se développe de plus en plus (Le Monde 2019).

La loi de 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite EGalim, issue des Etats Généraux de l'Alimentation de 2017, fait échos aux problématiques contemporaines de l'agriculture et de l'alimentation. Entre autres, l'une de ses principales finalités est le retour du lien entre agriculture, alimentaire et santé chez les citoyens français. Des outils gouvernementaux, type Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), favorisés par le Plan de Relance du gouvernement, se mettent en place au sein des territoires, afin de répondre aux problématiques agri-alimentaires actuelles.

C'est dans ce contexte que les Communautés de communes de la Plaine des Vosges se sont emparées de la loi EGalim pour pouvoir agir sur leur territoire, en passant notamment par la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial. L'étude qui suit portant sur le secteur de la restauration collective publique au niveau de la Plaine des Vosges est une demande explicite des élus des EPCI². Elle a vocation à apporter des connaissances sur ce secteur d'activité, considéré par les élus du territoire comme un levier majeur pour la transition alimentaire et pour le développement du territoire à long terme.

¹Néoruraux : Désigne des urbains, y compris des enfants d'agriculteurs ayant fait le détour par la ville pour y effectuer leurs études ou y exercer leur profession, venus s'installer pour vivre totalement ou partiellement d'une activité agricole (Rouvière 2016).

²EPCI : Etablissements Publics de Coopération Intercommunale

Ce rapport s'organise en quatre grandes parties. La première présentera le contexte auquel est rattachée cette étude, suivie d'une partie méthodologie, qui expliquera les moyens et stratégies mis en œuvre pour mener ce travail. La troisième partie présentera les résultats obtenus permettant entre autres de visualiser l'état actuel des restaurations collectives du territoire vis-à-vis de la loi EGalim. La dernière partie « discussion » mettra en avant les éléments importants mis en lumière dans l'étude, et proposera plusieurs pistes d'actions dans le cadre du PAT de la Plaine des Vosges, au regard des freins et besoins recueillis lors des entretiens.

1. Contexte d'étude

Cette première partie s'attachera à présenter les structures d'accueil de ce contrat de professionnalisation ainsi que le contexte territorial et les Projets Alimentaires Territoriaux, dans lesquels s'insère cette étude. Une partie bibliographique sur la restauration collective, sujet de cette étude, viendra introduire les parties suivantes de ce mémoire.

1.1) Présentation du contexte institutionnel

1.1.1) Structures d'accueil et commanditaires : la ferme de Braquemont, le PETR de la Plaine des Vosges et les Communautés de communes

Ce mémoire de fin d'étude, aboutissement d'un contrat de professionnalisation ayant débuté en octobre 2020, s'est déroulé dans le Département des Vosges, au sein de deux structures d'accueil partenaires :

-La ferme de Braquemont, ferme d'application du lycée agricole et forestier de Mirecourt, située sur la commune de Poussay, au 130 rue de la croix de padron.

-Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) de la Plaine des Vosges, situé à Vittel, au 173 rue de Metz.

Ces deux structures s'intéressent depuis longtemps à l'agriculture et à l'impact que cette activité peut avoir sur le territoire. Cela se traduit notamment, pour la ferme de Braquemont, par le développement de la vente directe pour une partie de sa production depuis quelques années. Pour le PETR, cette réflexion autour de l'agriculture et du territoire s'illustre par ses activités d'accompagnement de porteurs de projets dans le cadre du programme LEADER. Cet engagement s'est également renforcé avec la mise en place d'un PAT à l'échelle de la Plaine des Vosges à partir de 2020.

Toutes deux sont commanditaires de cette étude et par extension les trois Communautés de communes de la Plaine des Vosges, puisque le PETR est constitué de délégués élus par ces trois EPCIs.

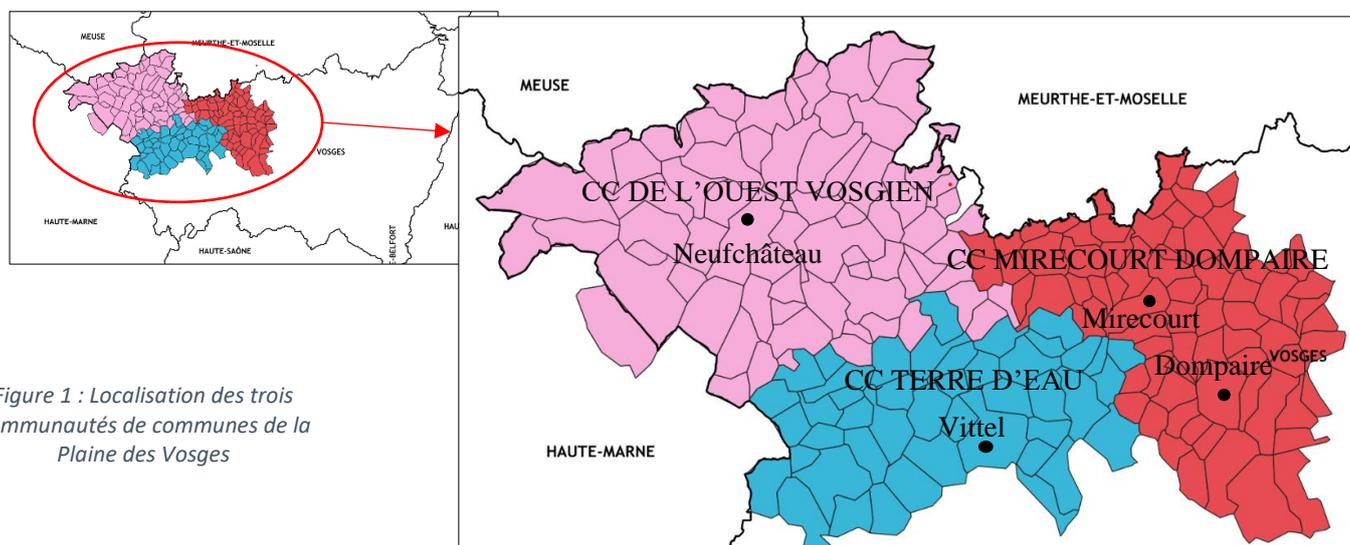


Figure 1 : Localisation des trois Communautés de communes de la Plaine des Vosges

Une étude précédente sur la restauration collective a été menée par Lucille Genay, apprentie ingénieur agronome à la ferme de Braquemont de 2017 à 2020, au niveau de la Communauté de communes de Mirecourt Dompaire. Ce mémoire fait donc suite à cette précédente étude, au contexte réglementaire de la loi EGalim et s'inscrit dans une volonté de la Plaine des Vosges de travailler sur son agriculture, secteur économique d'importance pour son territoire. Il a vocation d'étendre la connaissance du secteur de la restauration collective aux trois Communautés de communes de la Plaine des Vosges : celles de Mirecourt Dompaire, Terre d'Eau et de l'Ouest Vosgien. C'est dans le cadre d'un PAT que les élus et agents des Communautés de communes se sont intéressés à la restauration collective, considérant ce secteur, et par extension le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire, comme de véritables leviers de développement et d'attractivité pour leur territoire.

1.1.2) Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) : des outils au service des initiatives agri-alimentaires des territoires

Les PAT sont définis par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Article L.1-III) comme « des projets qui répondent à la fois aux objectifs du PNA et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable ».

Ils sont élaborés de manière concertée, à l'initiative d'acteurs d'un territoire. Ils donnent un cadre stratégique et opérationnel à des actions qui répondent aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé du territoire en question, tout en favorisant les synergies.

L'alimentation est perçue comme un axe intégrateur dans ces projets alimentaires territoriaux. Les actions qui y sont menées doivent permettre l'amélioration et/ou la consolidation des filières agri-alimentaires du territoire, tout en préservant les écosystèmes où s'appuie l'activité agricole (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Corse 2017).

Au vu de la multiplicité des acteurs et de ses domaines d'interventions, les PAT nécessitent des financements conséquents, notamment en termes :

- **D'ingénierie de projet**, pour son montage, l'identification des parties prenantes, l'élaboration de diagnostics, les réponses aux appels à projets ;
- **D'animation**, afin de mettre en cohérence les actions menées et l'échange entre acteurs ;
- **De réalisation des actions identifiées.**

Nous allons maintenant nous intéresser au projet alimentaire territorial de la Plaine des Vosges et à ses origines.

1.1.3) Les origines du PAT de la Plaine des Vosges : le MillPAT et ses partenaires



Figure 2 : Localisation des Vosges au sein de la région Grand est, www.jeunest.fr

Tout d'abord, le département des Vosges, au sud de l'ancienne région Lorraine, fait partie de la région Grand Est, située au Nord-Est de la France. De nombreuses initiatives agri-alimentaires s'y développent depuis quelques années. Une plateforme en ligne, PARTAAGE, a été créée afin d'informer, rassembler, outiller et faire échanger les acteurs entre eux à l'échelle de toute la région Grand Est.

Le PETR de la Plaine des Vosges

Le PETR de la Plaine des Vosges, situé à Vittel, est un syndicat mixte fermé, formé d'un bureau composé d'un président, Jean Luc Cousot, et de Vice-présidents, désignés en début de mandat par le comité syndical. Le comité syndical administre le PETR, et exerce différentes fonctions : vote du budget, élaboration du règlement intérieur, etc. Il est composé de délégués élus par les EPCIs de la Plaine des Vosges : Mirecourt Dompaigne, Ouest Vosgien et Terre d'Eau.

Le PETR de la Plaine des Vosges porte le GAL (Groupe d'Action Locale) de l'Ouest des Vosges. Il est animé par la Chargée de mission LEADER, qui s'occupe du programme LEADER à l'échelle de la Plaine des Vosges. Les fonds LEADER, qui ont vocation à soutenir des projets en milieu rural, font partis du FEADER, provenant du second pilier de la Politique Agricole Commune. Cette étude sur la restauration collective de la Plaine des Vosges, qui rentre dans le cadre de la fiche action 2 de la Stratégie Locale de Développement 2014-2020 du GAL de l'Ouest Vosgien : « Développer l'excellence agricole du territoire », a été financée en partie par ces fonds LEADER.

Les actions du PETR s'organisent autour de trois grands axes de développement : développement économique, développement touristique et développement agricole. Autour de chacun de ces axes est constitué un groupe de travail, formé d'élus et de chargés de mission du PETR et des Communautés de communes. C'est au sein du groupe de travail agricole que sont traités les sujets relatifs au projet alimentaire territorial de la Plaine des Vosges.

Depuis 2021, le projet alimentaire territorial de la Plaine des Vosges, porté par le PETR, a reçu la labellisation « niveau 1 » par la DRAAF Grand est. Ce premier niveau correspond aux « PAT en émergence », qui permet, entre autres, d'être reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et de prétendre à des financements mobilisables pour accompagner la construction du PAT. Ce niveau de labellisation est accordé pour 3 ans. Il n'est renouvelable seulement qu'en passant au niveau 2 de labellisation : « PAT en action », permettant de financer des actions sur le territoire en lien avec la justice sociale, l'éducation alimentaire, les objectifs de la loi EGalim en restauration collective et l'accompagnement du dispositif de PAT.

Le PAT de la Plaine des Vosges s'est inspiré d'initiatives et des projets agri-alimentaires durables portés depuis 2016 par des acteurs de la société civile et du monde scientifique sur le territoire de Mirecourt. Ces acteurs, dont fait partie le PETR, bien que menant des actions différentes autour de ces thématiques, partagent des valeurs et définitions communes de « l'agriculture durable » et de « l'alimentation saine ». Pour mener leurs actions de manière coordonnée, ils se sont regroupés au sein d'un collectif appelé « MillPAT ». Ce collectif, également labellisé PAT niveau 1, a une gouvernance participative, où chaque acteur, quel que soit son importance sur le territoire, équivaut à une voix.

Au vu des activités et actions menées par ce collectif, le PETR de la Plaine des Vosges, déjà partenaire du MillPAT, a jugé intéressant d'étendre le territoire de labellisation du PAT à l'échelle de la Plaine des Vosges. Bien qu'étendu à la Plaine des Vosges, ce PAT garderait les spécificités locales de chaque territoire. Au plus tard en 2024, le MillPAT devra faire partie intégrante du PAT « étendu », pour que le PAT de la Plaine des Vosges puisse être labellisé niveau 2.

Au sein du PAT de la Plaine des Vosges, le PETR aura une position d'animateur-coordonateur entre un groupe de travail restreint, composé d'élus des trois Communautés de communes, et un groupe de travail étendu. Ce dernier étant constitué du MillPAT et d'acteurs publics et privés du territoire (producteurs, restaurations collectives, associations, commerces, Conseil Départemental, etc).

Le premier Appel à Projet PNA régional, déposé par le PETR en août 2020 auprès de la DRAAF Grand-Est, a permis de financer deux diagnostics, indispensables à la labellisation niveau 2 du PAT : un premier diagnostic sur la restauration collective de la Plaine des Vosges, objet de ce mémoire, et un second diagnostic sur la production agricole et la consommation sur ce même territoire. Ils permettront, entre autres, de mieux connaître les potentialités du territoire en termes de demande et de capacité de production de produits locaux.

1.1.4) Gouvernance et partenaires de l'action

Une fois les acteurs identifiés, notamment grâce aux diagnostics restauration collective et production - consommation, le pilotage du PAT de la Plaine des Vosges s'organisera autour de trois comités :

I) Un comité de pilotage PAT, formé de différents membres privés et publics : PETR, DRAAF, EPCI, Conseil Départemental, INRAE, membres du MillPAT, Foyers Ruraux, Ferme de Braquemont.

II) Un comité technique Production Consommation, formé de plusieurs acteurs : EPCI, PETR, Chambres consulaires, un représentant agriculteur, un représentant restaurateur, un représentant commerce, un représentant association, et quelques membres du MillPAT.

III) Un comité technique Restauration collective, formé d'un représentant cuisinier, d'un représentant gestionnaire, d'un représentant direction, d'un EHPAD, d'un collègue et d'une école, et quelques membres du MillPAT.

Ce mode de fonctionnement sera amené à évoluer dans le temps. Il n'est pas figé et pourra accueillir d'autres parties prenantes intéressées par la démarche PAT.

Pour plus d'informations sur la gouvernance du PAT de la Plaine des Vosges, un schéma global est disponible en **annexe 1** page 60.

1.2) Les Vosges et le territoire de la Plaine des Vosges

Dans cette seconde partie, nous nous attacherons à caractériser notre territoire d'étude, la Plaine des Vosges. Au préalable, il nous semble pertinent de présenter l'échelle supérieure, le département, afin de cerner les différentes dynamiques expliquant l'existence de territoires aux problématiques différentes.

1.2.1) Le département des Vosges

Le département des Vosges, en région Grand Est, est caractérisé à l'Est par le massif des Vosges, au centre par la Vallée de la Moselle, et à l'Ouest par une grande plaine agricole, formant la Plaine des Vosges.

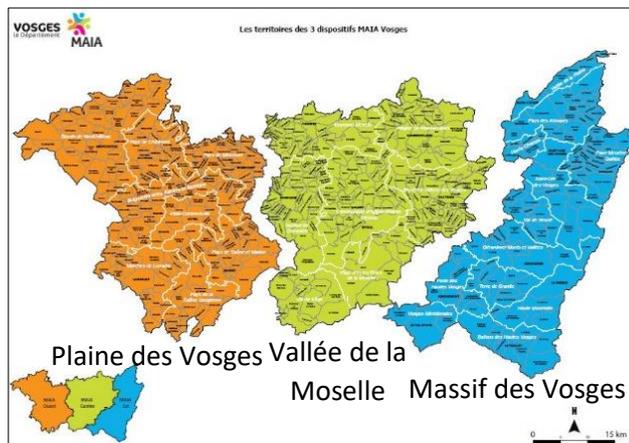


Figure 3 : Le département des Vosges et ses trois grandes zones géographiques, carte d'après <https://bienvieillir.vosges.fr/>

Sa population totale était de 367 673 habitants en 2017 (date du relevé de population) (Insee 2020a), avec une densité de population de 62.6 habitants / km², plaçant les Vosges au rang de 57^{ème} département sur 101 en termes de densité de population. Entre 2006 et 2016, le département a perdu 10 334 habitants (Insee 2018b).

La grande partie de ses habitants se situe au niveau de la vallée de la Moselle, correspondant à l'axe Nancy-Epinal, et dans les vallées du massif vosgien, accueillant le siècle passé une main d'œuvre nombreuse travaillant au sein des industries textiles des vallées vosgiennes. En outre, on observe en **fig 4** les principaux pôles urbains des Vosges : Epinal (au centre), Saint-Dié-des-Vosges (Nord-est) et Remiremont (Sud-est). La Plaine des Vosges, à l'Ouest du département, apparaît moins peuplée que l'Est et le centre du département, et semble éloignée des grands pôles urbains départementaux. Néanmoins, des pôles urbains de taille plus modeste, formés des villes de Mirecourt, Neufchâteau et Vittel-Contrexéville, permettent un accès facilité aux services pour la population de ce territoire rural.

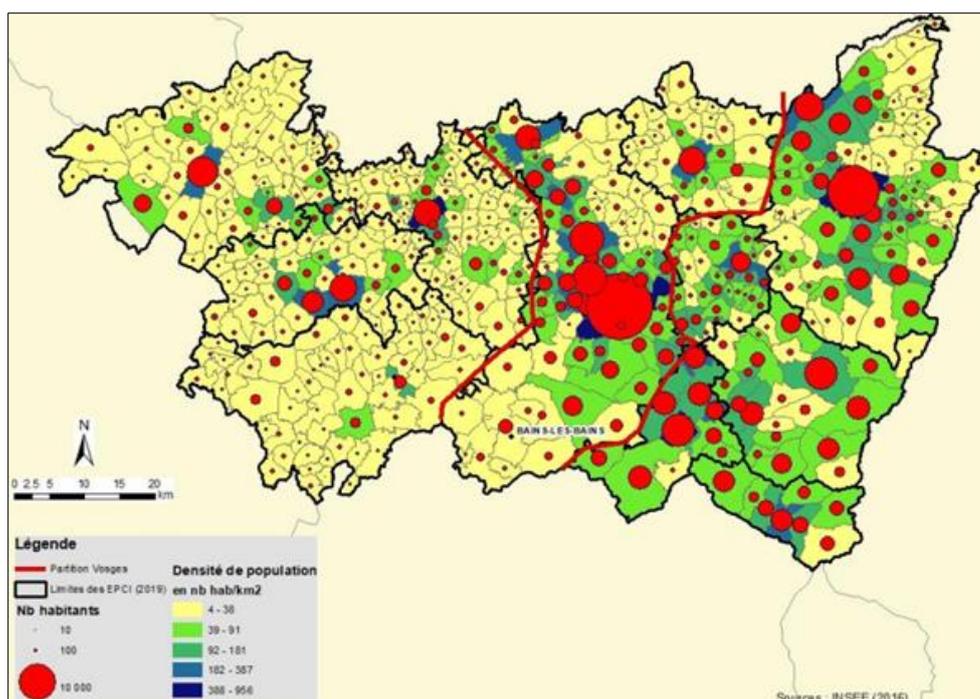


Figure 4 : Nombre d'habitants et densité de population du département (sources INSEE 2016, conception cartographique C. Schott)

Si l'on s'intéresse maintenant à l'âge de la population, le département des Vosges est le département lorrain dont la population est la plus âgée. L'âge moyen est de 42 ans, deux ans de plus qu'en Lorraine et France métropolitaine. 19% de sa population a 65 ans ou plus, contre 17% en France métropolitaine. Les CLIC³ de la Plaine des Vosges et de Remiremont et ses vallées ont la proportion la plus élevée de personnes de 65 ans ou plus : 20.5% de leur population, contre 18,3 % pour le CLIC Centre Vosges, et à peine 17 % dans le CLIC d'Épinal et couronne, équivalent au niveau moyen constaté en France métropolitaine (Insee 2020a).

Ainsi, la question du vieillissement de la population apparait cruciale pour le département des Vosges. Elle sera prise en compte dans cette étude sur la restauration collective de la Plaine des Vosges, en incluant les EHPAD⁴ dans l'échantillon des établissements à enquêter.

Après ce bref aperçu global du département, nous allons maintenant nous focaliser sur notre territoire d'intérêt : la Plaine des Vosges.

³CLIC : Centre Local d'Information et de Coordination gérontologique

⁴EHPAD : Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

1.2.2) La Plaine des Vosges

1.2.2.1) *Un territoire agricole et rural fragile*

Le PETR de la Plaine des Vosges, formé des trois EPCIs cités précédemment : Mirecourt Dompaire, Terre d'eau et Ouest Vosgien, avait une population de 60 928 habitants en 2016, répartie dans 191 communes, pour une superficie totale de 1617 km². Cela représente une densité de population de 37.7 habitants / km².

Pour commencer la caractérisation du territoire de la Plaine des Vosges d'un angle socio-économique, nous pouvons utiliser comme premier indicateur les ZRR⁵. Deux des trois Communautés de communes dont est constitué ce territoire sont placées en ZRR (Ouest Vosgien et Mirecourt-Dompaire), ce qui contraste avec le centre et l'Est du département, dont la majorité des communes ne sont pas en ZRR (C. Schott 2020).

Ces zones sont caractérisées par une densité de population inférieure ou égale à 63 hab/km², et par un revenu fiscal par unité de consommation médian⁶ inférieur ou égal à 19 111 € (Ministère de la Cohésion des Territoires et des Relations avec les Collectivités Territoriales 2020).

Si l'on regarde à l'échelle du département deux indicateurs de précarité économique : le taux de chômage⁷ et le taux de pauvreté⁸, ce dernier est passé pour le département des Vosges de 13.6% en 2006 à 15.2% en 2014 (contre 14.6% en région Lorraine et 14.1% en France en 2014) (Journal du Net 2016; De Gouveia 2015). Le taux de chômage s'élève quant à lui en 2017 à 12 % pour les Vosges, contre 9.4% en France pour cette même année (Insee 2018a; L'internaute s. d.).

Les catégories socio-professionnelles les plus représentées dans le département sont les professions intermédiaires, les employés et ouvriers. Les agriculteurs, eux, ne représentent environ que 3.5% des emplois du département. Ce pourcentage semble faible à l'échelle départementale, mais est supérieur à la moyenne nationale : 1,5 % en 2019 (Insee 2020b). La forte part d'ouvriers au sein du département peut s'expliquer par un artisanat encore très présent dans les Vosges, et une histoire industrielle connue pour ses industries textile et sylvicole.

Au vu de ces données socio-économiques, on peut considérer la Plaine des Vosges comme un territoire agricole, rural et qui présente des fragilités économiques.

⁵ZRR : Zones de revitalisation rurale

⁶ « Revenu fiscal médian par unité de consommation », indicateur utilisé pour comparer les niveaux de vie de ménages de taille ou de composition différente, <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1802>

⁷ Taux de chômage : pourcentage de chômeurs dans la population active (actifs occupés + chômeurs). On peut le calculer par âge, en mettant en rapport les chômeurs d'une classe d'âge avec les actifs de cette classe d'âge. On peut aussi le calculer par sexe, par PCS, par région, par nationalité, par niveau de diplôme... <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1687>

⁸Taux de pauvreté : « correspond à la proportion d'individus dont le niveau de vie est inférieur pour une année donnée à un seuil, dénommé seuil de pauvreté (exprimé en euros)», <https://www.lefigaro.fr/conjoncture/2018/10/11/20002-20181011ARTFIG00241-comment-le-taux-de-pauvrete-est-il-calculé.php>

1.2.2.2) Un territoire de polyculture-élevage

En **annexe 2** page 61, la carte des OTEX⁹ ne permet pas d'identifier des zones plus spécialisées que d'autres dans une production. De manière générale, on observe une dominance des OTEX Bovins lait et Bovins mixtes sur tout le département, à l'exception du Nord-Est plus diversifié (Saint-Dié), et le Nord-Ouest (Communauté de communes de l'Ouest Vosgien), avec la présence d'OTEX en céréales et oléo protéagineux (C. Schott 2020).

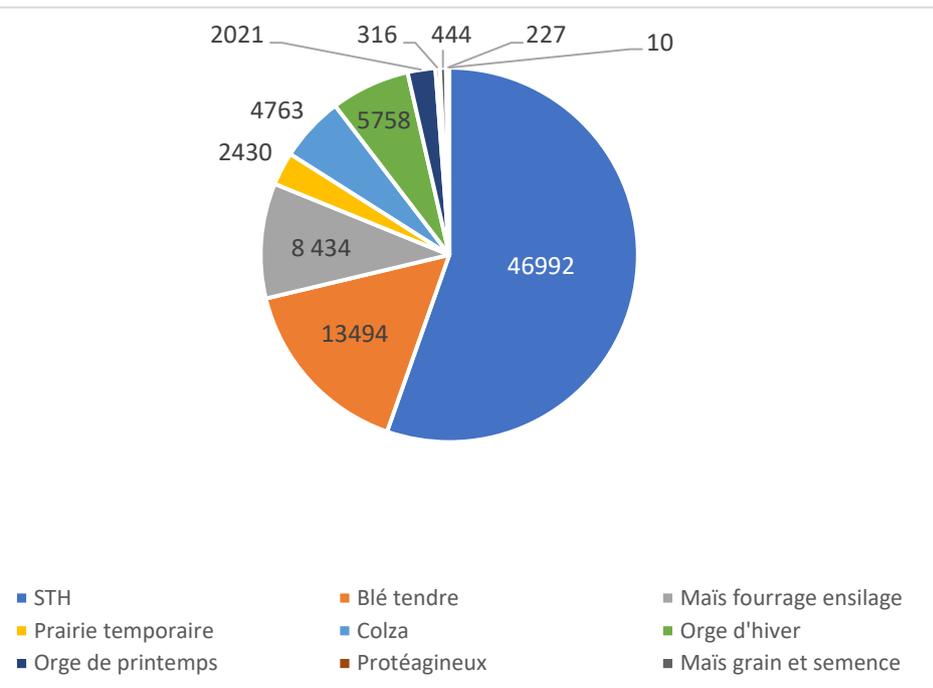


Figure 5 : Surfaces déclarées en ha à la PAC en 2018 sur la Plaine des Vosges, par type de production végétale (sources : Fiches territoriales Draaf Grand Est 2019)

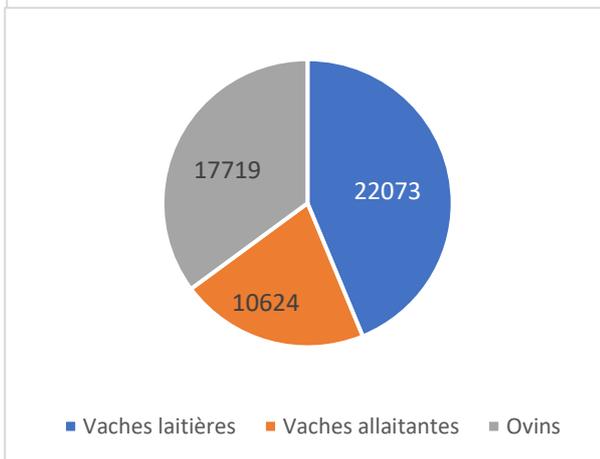


Figure 6 : Nombre de vaches laitières et allaitantes en 2018 et d'ovins en 2017 de la Plaine des Vosges (sources : Fiches territoriales Draaf Grand Est 2019).

En se basant sur l'**annexe 2** page 61, et les **figures 5 et 6** ci-contre, la Plaine des Vosges peut être considérée comme un territoire principalement tourné vers la polyculture-élevage, associant des systèmes de grandes cultures à destination de l'alimentation d'un élevage bovin à tendance laitière.

Cette spécialisation de l'agriculture, comme dans la majorité des autres territoires Français, résulte de différents facteurs et mécanismes qui se sont mis en place progressivement depuis les 60 dernières années. On pourrait citer notamment un prix de l'énergie rendu très accessible après-guerre, le progrès technique (engins, fertilisation, semences), les économies d'échelle et d'agglomération, ou encore les orientations de la Politique Agricole Commune, qui ont façonné le paysage agricole Français, et plus largement Européen (Chatellier et Gaigné 2012).

Depuis quelques années, certains agriculteurs de la Plaine des Vosges, désireux de stabiliser leurs revenus, choisissent de se diversifier, en créant de nouveaux ateliers sur leur ferme : porcs, volailles, légumes de plein champ. L'agriculture biologique se développe également sur le territoire, principalement au sein des ateliers majoritaires : grandes cultures, bovins lait et viande, tout comme la vente en circuits courts (C. Schott 2020).

⁹OTEX = Orientation technico-économique des exploitations

D'autres acteurs du territoire se soucient de plus en plus de la question de l'autonomie alimentaire des territoires. Notamment le secteur de la restauration collective, qui peut représenter un véritable levier pour l'agriculture et l'économie locale. Ainsi, il serait intéressant de constater sur notre territoire d'étude l'intérêt que portent les acteurs de ce secteur d'activité sur l'utilisation de produits locaux.

1.3) La restauration collective : une diversité de modèles et d'acteurs

Il nous est paru intéressant de consacrer une partie à la restauration collective. Puisqu'étant un secteur d'activité complexe, nous voulions apporter quelques éléments de compréhension avant de poursuivre cette étude.

1.3.1) Caractérisation de ce secteur d'activité

1.3.1.1) Chiffres et impacts

En France, la restauration collective se caractérise par deux grands secteurs d'activité : les secteurs santé-social et enseignement, qui représentent respectivement 47% et 35% des repas servis en restauration collective.

Toujours en France, en termes de chiffres, le secteur santé-social, qui regroupe les EPHAD, les établissements sociaux (IME¹⁰, ESAT¹¹, etc) et crèches, équivaut à 2.4 millions de personnes qui déjeunent journalièrement en restauration collective. Quant au secteur de l'enseignement, cela correspond à 7.4 millions d'élèves (tout cycle confondu) qui mangent quotidiennement en restauration collective. A l'année, c'est 3 milliards de repas qui sont servis dans ce type de restauration (Réseau RESTAU'CO s. d.).

Les impacts de la restauration collective sont multiples, tant sur la **santé** des convives, sur l'**économie** des territoires et au niveau **social**. Au niveau économique, la restauration collective en France représente 18 milliards de chiffre d'affaires, concentre 300 000 emplois, et correspond au cinquième secteur d'emploi du pays (Réseau RESTAU'CO s. d.). Concernant la santé et le social, la restauration collective peut constituer un lieu de lutte contre l'obésité et d'éducation à l'alimentation, en servant des repas équilibrés et variés. Elle permet aux convives de découvrir des mets qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer chez eux, mais surtout d'avoir accès, à un coût raisonnable, à au moins un repas complet dans la journée.

De plus, en s'approvisionnant auprès de producteurs et d'entreprises locales, les restaurations collectives peuvent contribuer à l'économie locale et régionale (Chambre de consommation d'Alsace et du Grand-Est 2020).

Au vu de ces éléments, le secteur de la restauration collective peut être considéré comme un véritable levier pour la transition alimentaire des territoires.

¹⁰IME= Institut médico-éducatif

¹¹ESAT=Etablissement et service d'aide par le travail

1.3.1.2) Fonctionnement

La restauration collective est un secteur d'activité complexe, puisqu'il existe un grand nombre de restaurations collectives aux pratiques et fonctionnements qui diffèrent. Chacune est unique de par son fonctionnement, ses moyens humains, matériels et financiers. L'**annexe 3** page 62 résume sous forme de schéma le fonctionnement global des restaurations collectives.

Pour faire simple, il existe deux grands **modes de gestion** au sein de la restauration collective :

a) Les restaurations collectives en **gestion directe**, dont la cuisine (préparation des repas et menus, gestion des équipes) est gérée par la collectivité ou l'établissement. Pour certaines, l'approvisionnement est également géré par la collectivité ou l'établissement. D'autres font le choix de déléguer leurs approvisionnements à un tiers (groupement d'achat régional ou prestataire), tout en conservant leur propre cuisine. Dans ce mode de gestion se trouvent principalement les collèges, lycées, hôpitaux, instituts médico-sociaux, et certains EHPAD.

b) Les restaurations collectives en **gestion concédée**, c'est-à-dire dont les approvisionnements, la préparation et la livraison des repas sont délégués à un prestataire. Ce prestataire peut être un restaurateur, un traiteur, un collègue, un EHPAD, un hôpital, un institut médico-social, public ou privé. Les principales restaurations collectives en gestion concédée sur notre territoire sont le plus souvent les écoles primaires et maternelles, les crèches, les centres de loisirs et certains EHPAD. Dans ce mode de gestion, les repas peuvent être livrés sous deux formes :

-En *Liaison froide*, où la livraison des repas entre le site de préparation et le site de restauration se fait à une température $< 3^{\circ}\text{C}$. Ce mode de livraison est utilisé sur de longues distances, le plus souvent par des cuisines centrales (Octopus HACCP 2020).

-En *Liaison chaude*, où la température des repas est maintenue à plus de 63°C entre la production et le service à table. C'est pourquoi ce type de liaison est pratiqué sur de courtes durées de transport, principalement pour les maisons de retraites.

En plus de ces deux modes de fonctionnement, chacune des restaurations collectives citées précédemment dépend d'institutions publiques différentes, multipliant ainsi le nombre d'interlocuteurs à solliciter :

Tableau 1 : Restaurations collectives publiques et leur institution compétente

| Types de restauration collective | Crèches | Ecoles | Collèges | Lycées | EHPAD | Hôpitaux | Instituts médico-sociaux | Accueils de loisirs |
|----------------------------------|----------------------------------|---------|-------------|--------|-------|----------|--------------------------|----------------------------------|
| Institutions ayant la compétence | EPCI, déléguée à une association | Commune | Département | Région | ARS | ARS | ARS | EPCI, déléguée à une association |

Ainsi, il apparaît pertinent d'avoir dans la suite de cette étude un aperçu global de ce qui se fait sur le territoire de la Plaine des Vosges en termes de restauration collective publique, afin d'appréhender et de mieux comprendre ce secteur d'activité.

1.3.2) Restauration collective : quelques rappels juridiques

1.3.2.1) La loi EGalim

Cette étude s'inscrit dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014, qui fait de l'ancrage territorial de la production, transformation et de la commercialisation une des finalités politiques en faveur de l'agriculture et de l'alimentation. En 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et pour une alimentation saine et durable, dite loi EGalim, vient renforcer le rôle prépondérant des restaurations collectives sur le territoire.

Pour rappel, les acteurs de la restauration collective concernés par cette loi (EGalim) sont les restaurations collectives gérées par des **personnes morales de droit public** et celles gérées par des **personnes morales de droit privé**, ayant en charge une **mission de service public** (Coralim Occitanie 2019).

Plusieurs dispositions sont prévues dans cette loi. La plus connue, citée dans l'article 24 du 30 octobre 2018, prévoit que : « d'ici le 1^{er} janvier 2022, 50 % du budget alimentaire annuel des établissements devra être consacré à l'achat de produits alimentaires sous signe de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ». Les signes ou mentions de qualité pris en compte dans cette loi sont les suivants (Direction de l'information légale et administrative 2019):

- a) Label Rouge ;
- b) Appellation d'Origine ;
- c) Indication Géographique ;
- d) Spécialité Traditionnelle Garantie ;
- e) Mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
- f) Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- g) Ecolabel Pêche Durable ;
- h) Logo « région ultrapériphérique » pour les produits ultramarins.

D'autres dispositions sont présentes dans la loi EGalim, notamment (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation 2020) :

- a) L'obligation pour les restaurants scolaires d'expérimenter au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019, pendant 2 ans ;
- b) Un plan pluriannuel de diversification des protéines, pour les établissements réalisant plus de 200 couverts/ jour ;
- c) Informer à minima une fois par an, via un affichage papier ou numérique, les convives sur la part de produits sous signes de qualité / biologiques dans leur repas ;
- d) Lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- e) Substitution des plastiques.

Une des pistes de travail de ce mémoire sera de se renseigner directement auprès des restaurations collectives du territoire sur la manière dont elles pensent se positionner par rapport aux

exigences de la loi EGalim. Cela permettra d'évaluer indirectement leur niveau de connaissance et leur situation vis-à-vis de cette loi, et de proposer des ajustements le cas échéant.

Le code des marchés publics, souvent évoqué comme un frein à l'utilisation de produits locaux par les restaurations collectives, est un sujet indispensable à aborder ici. En effet, toute restauration collective publique en gestion directe est soumise à la commande publique, et à ses lois. La partie qui suit abordera cet aspect juridique prépondérant dans la manière dont les restaurations collectives fonctionnent au quotidien.

1.3.2.2) Les différents types de marchés en restauration collective publique

Dans cette étude, nous nous intéressons aux restaurations collectives publiques. L'**annexe 3** page 62 montre les différents modes de gestion, prestataires et marchés possibles pour ces établissements. Ainsi, deux types de marchés peuvent être passés par les établissements publics :

- a) Les **marchés publics**, pour les établissements publics en gestion directe ;
- b) Les **marchés privés**, pour les établissements publics en gestion concédée, faisant appel à un acheteur privé : société de restauration collective, entreprise locale (Draaf Bourgogne-Franche-Comté 2014).

Les marchés privés ont deux principaux atouts : la possibilité du démarchage commercial et un dossier administratif limité.

Pour les marchés publics, les trois grands principes de la commande publique sont les suivants :

- a) **Liberté d'accès** à la commande ;
- b) **Egalité des traitements** entre les candidats ;
- c) **Transparence des procédures**. Dès le premier euro dépensé, l'acheteur doit pouvoir justifier de la façon dont il choisit un fournisseur. En pratique, la façon de passer le marché dépend du montant de la commande.

En fonction du montant du budget alimentaire annuel de l'établissement public en **gestion directe**, ce dernier doit passer par des procédures de marchés publics spécifiques (Libel 2019), à savoir :

- a) Le « **gré à gré** », peu contraint par la loi, pour les établissements possédant un budget annuel alimentaire inférieur à 40 000 € HT ;
- b) Les **MAPA* : Marché à Procédure Adaptée**, pour les établissements dont le budget annuel alimentaire est compris entre 40 001€ et 214 000 € HT ;
- c) Les procédures formalisées, dont font parties les **Appels d'offres**, pour les établissements dont le budget annuel alimentaire est au-delà de 214 000 € HT.

L'**annexe 4** page 63 explique plus en détail ces 3 grandes procédures utilisées dans le cadre de la commande publique.



La plateforme Agrilocal, développée par le Département permet de mettre en relation directe fournisseurs-producteurs locaux et acheteurs de la restauration collective. Cet outil, gratuit, permet aux établissements d'être en conformité avec le code des marchés publics, tout en achetant des produits locaux auprès des producteurs du département et des départements limitrophes. Il fonctionne en 6 étapes :

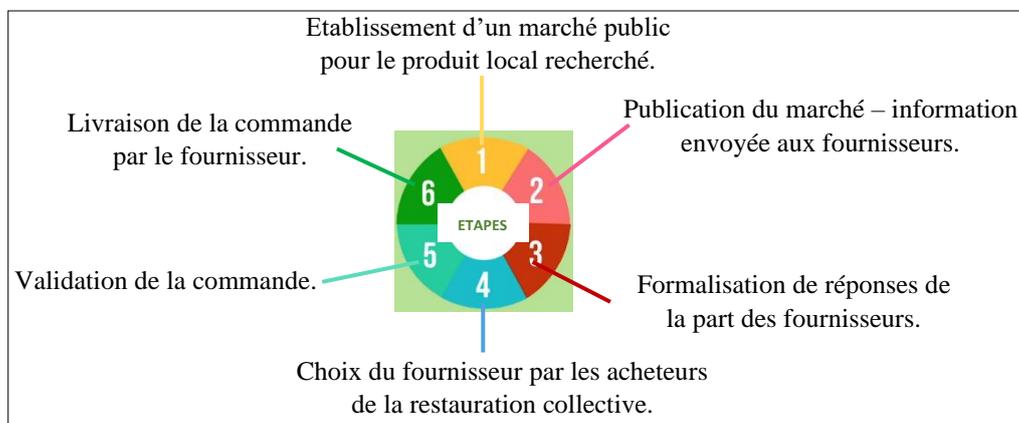


Figure 7 : Fonctionnement de la plateforme Agrilocal (Association Agrilocal s. d.)

1.3.3) Freins et leviers à l'introduction de produits locaux en restauration collective

1.3.3.1) Principaux freins rencontrés

Deux principaux freins à l'introduction de produits locaux sont évoqués dans les études qui ont pu être parcourues :

- a) **Un coût d'achat de produits locaux/bios élevé.** Selon Florent Guhl, directeur de l'Agence Bio, le surcoût dû à l'achat de ces produits s'élèverait entre 15 % et 20 %, comparé à des produits standards ;
- b) **Les difficultés d'approvisionnement en produits locaux**, en particulier une offre en produits locaux insuffisante en fonction du territoire ou du type de denrée. Ce déficit concernant l'offre peut provenir d'un nombre insuffisant de producteurs en circuits-courts, de la fluctuation des rendements agricoles, ou d'une logistique (transport) peu organisée et chronophage pour les producteurs (Chambre de consommation d'Alsace et du Grand-Est 2020 ; Centre des ressources sur les projets alimentaires territoriaux en région Centre Val de Loire 2018).

Face à ces deux principaux freins, certaines restaurations collectives ont essayé de mettre en pratique des actions dans leur établissement afin de faciliter l'utilisation de produits locaux. En effet, des exemples (Observatoire de la restauration collective bio et durable 2019) montrent qu'il est envisageable, même possible d'utiliser de tels produits tout en conservant un budget alimentaire raisonnable. Cependant, toutes ces actions ne sont pas généralisables et applicables à toutes les restaurations collectives d'un territoire, ces dernières n'ayant pas toutes le même fonctionnement.

1.3.3.2) Principaux leviers possibles

Quatre leviers à l'introduction de produits locaux ont été évoqués dans l'étude datant de 2019 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable. Les voici regroupés dans le tableau ci-contre, avec les actions mises en pratique selon le niveau d'avancement de la restauration collective concernée :

Tableau 2 : Leviers et actions proposés par plusieurs restaurations collectives ayant introduit des produits locaux dans leur cuisine (Observatoire de la restauration collective bio et durable 2019)

| LEVIERS | Lutte contre le gaspillage alimentaire | Menu végétarien | Changements de pratiques en cuisine | Evolution des modes d'approvisionnement en produits locaux |
|----------------|---|--|--|---|
| ACTIONS | -Réduction du volume des portions ; -Pesée des déchets ; -Composteur/poulailler ; -Self/bar pour certains produits ; -Organisation de repas « 0 déchet » et autres animations ; -Dons. | -Faire des préparations simples (omelettes, etc) ; -Elaborer les menus avec ses propres matières premières, éviter l'achat de plats végétariens préparés. | -Formations du personnel à l'utilisation de produits locaux/de saison ; -Réorganisation des postes et du temps de travail ; -Cuisiner des produits bruts : faciliter la transformation et la logistique (légumerie, abattoirs locaux). | -Groupements d'achat ; -Plateforme ; -Groupements de producteurs/allotement . |

Au vu des difficultés d'approvisionnement en produits locaux et des actions proposées par certaines restaurations collectives pour y remédier, il apparaît pertinent de confronter ces informations recueillies aux retours que pourront nous faire les restaurations collectives de la Plaine des Vosges sur l'utilisation de produits locaux dans leur cuisine.

1.3.4) La restauration collective : des acteurs cloisonnés et des résistances systémiques

Il a été fréquemment observé qu'un cloisonnement et une méconnaissance entre le monde agricole et les collectivités existaient. Chaque acteur a des objectifs et contraintes propres à son métier (mais aussi partagés), ainsi que sa propre organisation du travail, ce qui complique l'établissement d'accords communs (Noël et al. 2015; Raimbert et Raton 2019; Le Velly 2012; Le Velly et Bréchet 2011; Brand 2012; Maréchal et al. 2019; Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016).

Voici quelques unes de ces contraintes partagées :

- La difficulté des agriculteurs de répondre aux exigences des cuisiniers, dont certains peinent à adapter leurs pratiques aux problématiques des agriculteurs (calibres, régularité) ;
- La faiblesse des infrastructures et des équipements logistiques ;
- La planification et l'adaptation des produits ;
- La multiplicité des acteurs ;
- Les coûts liés au changement de pratiques logistiques qu'engendrerait l'utilisation de produits locaux pour tous les acteurs : producteurs, restaurateurs, conditionnement et livraison, prise des commandes, réception des produits, confection des repas (Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016; Raimbert et Raton 2019).

Face à ce constat, il apparaît nécessaire de recenser et créer des liens entre ces différents acteurs contribuant au développement d'une interconnaissance et de concertations aboutissant à l'émergence de consensus. Chacun pourrait également constater les problématiques propres à chaque métier représenté (Raimbert et Raton 2019; Brand 2012; Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016).

Certains auteurs (Maréchal et al. 2019) rappellent l'importance et la pertinence d'une approche systémique de ce qu'ils appellent les « résistances » entre acteurs. Ces résistances peuvent être de différentes formes : économiques, sociales, politiques, et selon leur intensité, peuvent affaiblir

ou au contraire augmenter le flux d'échanges (produits / humains) en restauration collective. Il est souvent observable qu'une décision d'un acteur (ex : un élu s'accrochant à son budget) entraîne la réaction des autres.

Ainsi, la qualification de ces « résistances » sous un angle systémique semble intéressante d'être évoquée ici. Le schéma en **fig 8** représente ces résistances systémiques.

Maréchal et al. 2019 considèrent que les **cuisiniers** observent au plus près l'évolution des attentes sociétales de par les refus et gaspillages qu'ils constatent. Certains présentent une forte motivation pour améliorer leurs pratiques. Cependant, leurs capacités de changements dépendent d'éléments sur lesquels ils ont peu d'emprise : les équipements, le budget, le niveau de formation, etc, souvent l'apanage des élus des collectivités. Pour les auteurs, les **élus** sont confrontés à des règles collectives qui réduisent leur marge de manœuvre. La question de la cantine scolaire est souvent abordée de manière secondaire au conseil municipal, sous l'angle des tarifs. Cette approche n'est cependant pas généralisable. Certaines communes choisissent de consulter leurs citoyens : parents, cuisiniers, conseillers, agriculteurs pour parler de la restauration collective, considérant ce service public comme essentiel à leur commune et territoire.

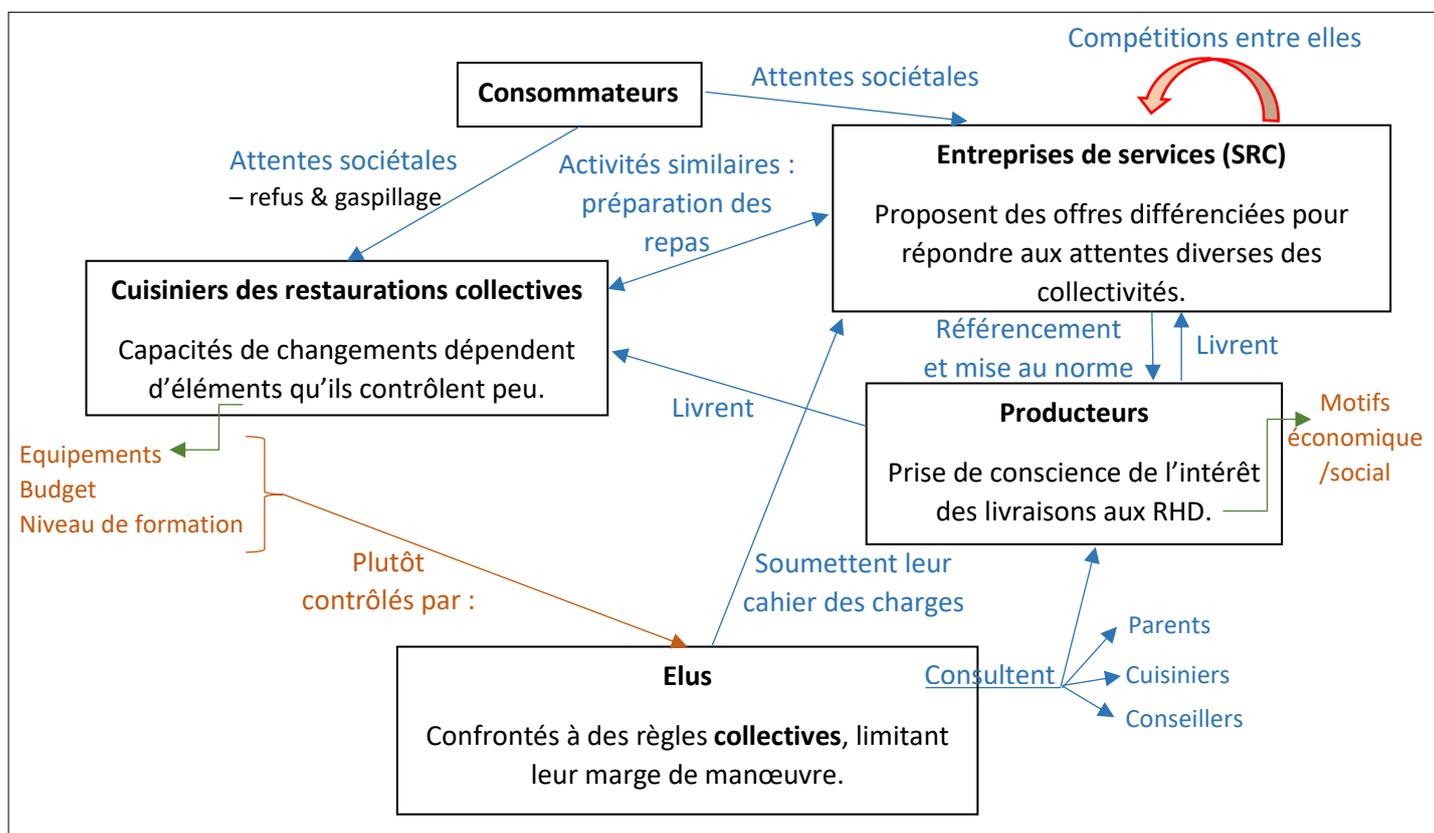


Figure 8 : Schéma simplifié des résistances systémiques pouvant exister entre acteurs de la restauration collective

Concernant les **entreprises de services**, type sociétés de restauration collective (SRC), l'article de Maréchal et al. 2019 souligne la présence de compétitions entre ces entreprises, qui veulent apparaître plus « écologiques » et le plus soucieuses des consommateurs que les autres, cela dans la limite de la lucrativité. Ces entreprises proposent des offres différenciées pour répondre aux différentes demandes des collectivités. Certaines villes, comme Brest, montrent que des progrès sont possibles en ce sens. Certains **producteurs**, quant à eux, ont trouvé leurs intérêts aux livraisons auprès

des restaurations collectives. Ces intérêts peuvent être d'ordre économique (débouché supplémentaire), mais aussi d'ordre social, militant, afin de défendre une vision du monde. Pour donner un exemple, un producteur déclare : « je prépare mes consommateurs de demain, même si ça correspond seulement à 1% de mon chiffre d'affaires ».

L'importance du trio **chef cuisinier – gestionnaire – élu** est soulignée dans plusieurs articles (Raimbert et Raton 2019; Maréchal et al. 2019). En effet, la qualité des échanges et des rapports au sein de ces trios peut conditionner la mise en place d'une stratégie commune. Cependant, ces relations ne vont pas de soi. Chacune de ces trois professions n'obéit pas aux mêmes temporalités. Par exemple le temps d'adaptation de l'élu avec des mandats reconduits tous les 5 ans et le chef cuisinier qui doit préparer ses repas journalièrement. De plus, les cultures professionnelles ne s'imbriquent pas spontanément. De même, au sein d'une même restauration collective, par exemple pour les collèges, le chef cuisinier et le gestionnaire n'ont pas forcément les mêmes directives à suivre, puisque dépendant d'institutions différentes : les gestionnaires dépendent du Ministère de l'Education nationale, alors que les cuisiniers sont employés par le Département.

1.4) Problématisation du sujet d'étude

Suite à cette première partie **Contexte d'étude** (à partir de la page 3) et aux divers échanges avec les élus et agents des Communautés de communes, Franck Sangouard, Directeur d'Exploitation de la ferme d'application du Lycée agricole de Mirecourt, différents **enjeux** (ce que l'on peut gagner ou perdre dans un projet) ont pu être formulés sur la question des restaurations collectives et de la relocalisation de leurs approvisionnements sur le territoire :

- a) Le maintien d'un tissu agricole sur le territoire ;
- b) L'accès à une alimentation de meilleure qualité pour tous les habitants de la Plaine des Vosges ;
- c) Le développement d'emplois tournés vers l'agriculture et l'alimentation ;
- d) La stabilisation et le gain de population sur le territoire.

Pour répondre aux enjeux énoncés ci-dessus, 3 grands **objectifs stratégiques** ont été fixés :

- a) Accompagner les restaurations collectives vers des changements de pratiques favorisant un approvisionnement en denrées alimentaires locales ;
- b) Mettre en lien les différents acteurs de l'alimentation du territoire ;
- c) Etudier l'impact de la relocalisation des approvisionnements en restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges.

Concrètement, les **objectifs opérationnels** mis en place pour atteindre nos objectifs stratégiques sont les suivants :

- a) Mener un état des lieux de la restauration collective du territoire ;
- b) Etablir une typologie des restaurations collectives de la Plaine des Vosges selon la manière dont elles pensent se positionner par rapport à la loi EGalim ;
- c) Identifier les restaurations collectives voulant participer à la relocalisation de l'alimentation sur le territoire ;
- d) Mettre en lumière les besoins, freins et leviers relatifs à l'utilisation de produits locaux évoqués par les restaurations collectives du territoire ;

e) Proposer des pistes d'actions facilitant l'introduction de produits du territoire en restauration collective ;

f) Utiliser l'outil PARCEL pour simuler l'impact sur le territoire qu'aurait la relocation des approvisionnements dans les restaurations collectives.

Les **finalités** (donnent une ligne directrice au projet qui n'est pas forcément atteignable) d'une relocalisation de l'alimentation au sein des restaurations collectives publiques du territoire pouvant être :

a) Un approvisionnement 100% local et bio ;

b) Des habitants en meilleure santé et reconnectés à leur territoire ;

c) Une agriculture locale, territorialisée et rémunératrice pour ses agriculteurs.

Puisque la demande des élus du PETR de la Plaine des Vosges a été de mener une étude sur le secteur de la restauration collective publique sur le territoire, en parallèle d'une étude sur la production et sur la consommation, nous avons choisi d'orienter notre travail selon la problématique suivante :

Comment s'organise la demande du secteur de la restauration collective publique sur le territoire de la Plaine des Vosges ?

Plusieurs pistes de travail, formulées sous forme de questions, orienteront la suite de cet écrit. Elles découlent des recherches bibliographiques effectuées en première partie et des échanges qui ont pu être faits avec les différents commanditaires de cette étude.

Q1 : Quel est l'état des lieux actuel du secteur de la restauration collective publique du territoire ?

Q2 : Comment les restaurations collectives du territoire pensent se positionner par rapport aux exigences de la loi EGalim ?

Q3 : Quelles sont les restaurations collectives intéressées pour introduire des produits locaux dans leur cuisine ?

Q4 : Quelles sont celles souhaitant être accompagnées pour atteindre les objectifs de la loi EGalim ?

Q5 : Quels sont les freins à l'introduction de produits locaux selon les restaurations collectives du territoire ?

Q6 : Quels seraient les éléments dont auraient besoin les restaurations collectives pour faciliter l'utilisation des produits locaux dans leur cuisine ? Quels sont les leviers évoqués par les restaurations collectives pour faciliter l'introduction et l'utilisation de ces produits ?

Q7 : Quel serait l'impact d'une relocalisation des approvisionnements en restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges ?

Q8 : Quelles seraient les pistes d'actions à mettre en place pour accompagner une relocalisation des approvisionnements au sein des restaurations collectives de la Plaine des Vosges ?

La partie qui suit explique le protocole mis en place pour mener à bien ces différentes pistes de travail et les différentes étapes qui ont jalonné cette étude.

2. Méthodologie

2.1) Les grandes étapes de l'étude restauration collective

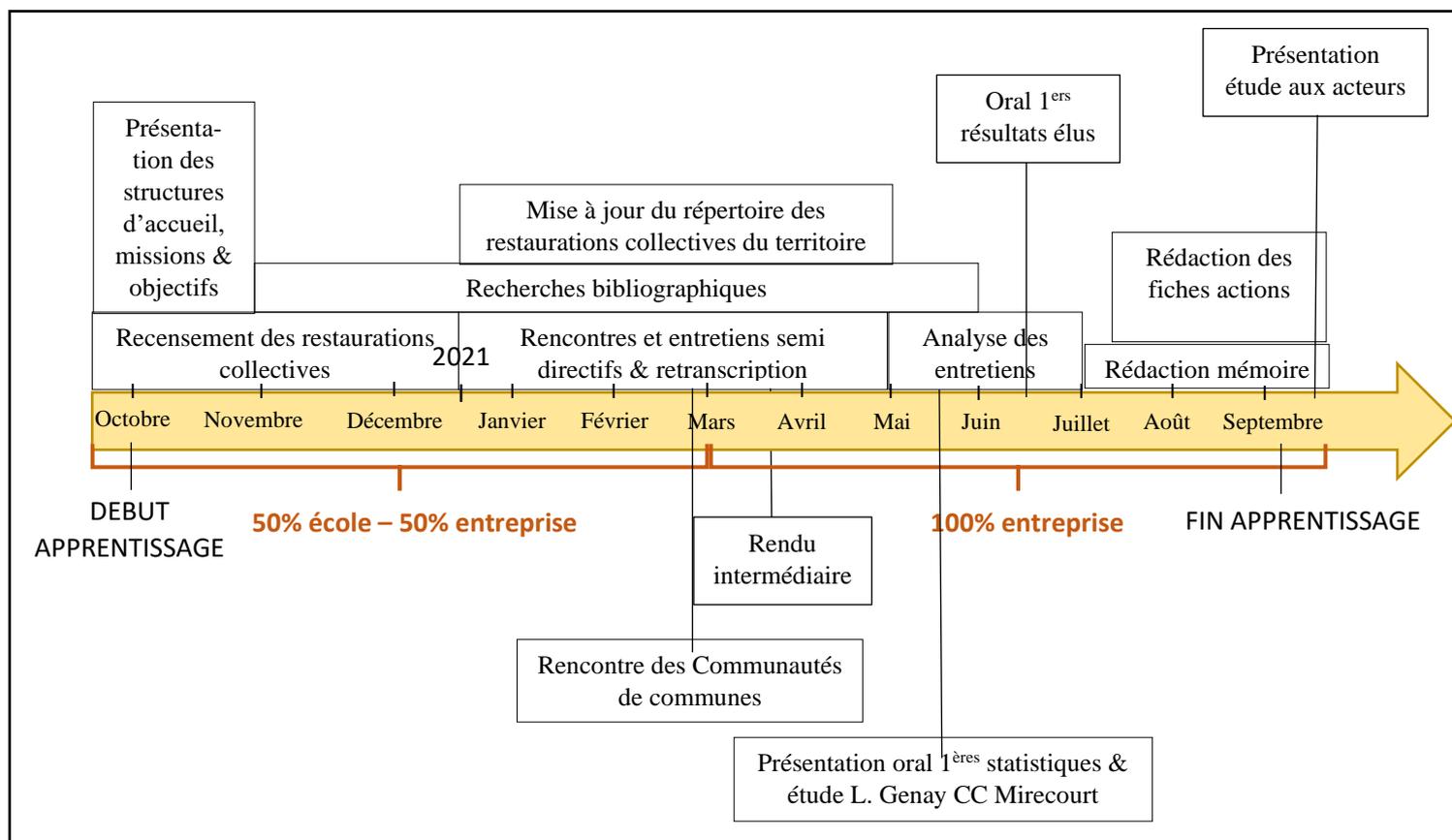


Figure 9 : Grandes étapes jalonnant l'étude restauration collective

Afin d'introduire cette partie méthodologie, une frise chronologique (**figure 9** ci-dessus) a été créée pour illustrer les différentes étapes qui ont marqué l'étude restauration collective. Cette étude a débuté en octobre 2020, et s'est achevée en septembre 2021.

La première étape de cette étude a été de découvrir le fonctionnement des structures d'accueil (Ferme de Braquemont et PETR) et de revoir avec ces dernières les missions et objectifs de ce contrat de professionnalisation. S'en est suivie une période de 3 mois, d'octobre à décembre, qui a consisté à recenser les restaurations collectives publiques présentes sur le territoire de la Plaine des Vosges. En parallèle et jusqu'au mois de juin, des recherches bibliographiques ont été menées, en vue de caractériser notre territoire d'étude : la Plaine des Vosges, mais également afin d'acquérir des connaissances génériques sur le secteur de la restauration collective (fonctionnement, freins & leviers à l'utilisation de produits locaux). Des recherches s'appuyant sur des articles de sociologues ont aussi contribué à élargir notre champ de vision sur les problématiques rencontrées en restauration collective autour des questions de l'utilisation de produits locaux.

A partir de janvier 2021 et jusqu'en mai 2021, les acteurs de la restauration collective recensés fin 2020 ont été rencontrés et interviewés sous forme d'entretiens semi-directifs. S'en est suivie une période d'analyse des données récoltées lors de ces entretiens, entre mai et mi-juin 2021. Ces analyses ont abouti à une présentation des premiers résultats de l'étude devant les élus des EPCI du PETR, courant juin. D'autres étapes intermédiaires ont jalonné ce début d'année 2021. Par exemple, la

rencontre des EPCIs de la Plaine des Vosges a permis un échange de contacts qui a facilité la prise de rendez-vous avec certains responsables de restauration collective, en particulier les maires.

De mi-juillet à septembre 2021, la finalisation de la rédaction de l'étude s'est accompagnée de l'analyse de l'enquête DRAAF 2020 sur les restaurations collectives en région Grand Est, ainsi que l'élaboration de fiches actions. Ces fiches étant destinées à proposer des actions dans le cadre du PAT, en particulier pour faciliter l'utilisation de produits locaux au sein des restaurants collectifs de la Plaine des Vosges.

2.2) Recherches bibliographiques

Cette étape de recherches bibliographiques a tout d'abord consisté à caractériser la Plaine des Vosges, le territoire de l'étude, afin de voir ses spécificités. Ensuite, les recherches se sont orientées autour de différents éléments relatifs au secteur de la restauration collective, notamment :

- le fonctionnement global des restaurations collectives (modes de gestion, types de liaison, marchés publics) ;
- quelques éléments contextuels (chiffres, données économiques) ;
- les principaux freins et leviers à l'introduction de produits locaux relevés par quelques établissements ayant commencé à travailler avec ce type de produits.

Afin d'élargir notre champ de vision, 7 articles de sociologues de l'alimentation ont été parcourus. Ils ont permis d'apporter une vision plus systémique de la restauration collective, en se basant sur les jeux d'acteurs. Également, deux exemples d'expériences de relocalisation des approvisionnements en restauration collective (Noël et al. 2015; Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016) ont pu être étudiés lors de ce travail bibliographique.

Nous allons maintenant revenir aux principales étapes ayant contribué à l'élaboration de cette étude, en commençant par le travail de recensement qu'il a été nécessaire de mener afin de cibler les acteurs à prendre en compte dans notre démarche.

2.3) Recensement des restaurations collectives puis travail d'enquêtes

Le travail d'état des lieux et de prospection du secteur de la restauration collective de la Plaine des Vosges a débuté par un travail de recensement de toutes les restaurations collectives publiques du territoire.

Les élus du PETR, commanditaires de cette étude, ont demandé d'enquêter de manière exhaustive tous les acteurs de la restauration collective publique du territoire ayant été recensés. Cela comprenait les crèches, les écoles primaires et maternelles, les collèges, les lycées, les hôpitaux et IME, les EPHAD.

Puisque aucune base de données répertoriant les restaurations collectives du territoire n'existait, il a fallu la construire directement, en utilisant différentes sources, notamment :

a) Des bases de données en ligne, répertoriant les établissements d'enseignement secondaire, les hôpitaux et instituts médico-sociaux, EHPAD et crèches présents sur le territoire :

- <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/etablissements-denseignement-secondaire/>

- <https://etablissements.fhf.fr/annuaire/carte-departement.php?dpt=88>

- [https://www.pour-les-personnes-agees.gouv.fr/annuaire-ehpad-et-comparateur-de-prix-et-restes-a-charge?departement=VOSGES%20\(88\)#container-result-query](https://www.pour-les-personnes-agees.gouv.fr/annuaire-ehpad-et-comparateur-de-prix-et-restes-a-charge?departement=VOSGES%20(88)#container-result-query)

- <https://lescreches.fr/vosges-88/>

b) Une base de données brute des écoles primaires et maternelles des Vosges, non triée et non mise à jour, créée par l'ancienne apprentie de la ferme de Braquemont ;

c) Deux listes de contacts des maires ou présidents de RPI¹² / syndicats scolaires, communiquées par les Communautés de communes Mirecourt Dompain et de l'Ouest Vosgien ;

d) Les sites internet des Communautés de communes de la Plaine des Vosges : <https://ccov.fr/>, <http://www.ccmirecourtdompain.fr/>, <https://www.cc-terredeau.fr/> ;

A partir de ces différentes sources de données, une base de données listant les différentes restaurations collectives (scolaires, crèches, hôpitaux, etc) de la Plaine des Vosges a été constituée, incluant pour chacun des établissements listés le nom de l'établissement, le statut (privé/public), l'adresse, sa Communauté de communes, et un contact (mail ou téléphone).

53 restaurations collectives ont ensuite pu être enquêtées, comprenant 4 collèges, 7 crèches, 27 écoles, 6 EHPAD, 4 hôpitaux, 3 IMS¹³, 2 lycées. Les établissements auparavant enquêtés sur la Communauté de communes Mirecourt Dompain par l'ancienne apprentie ingénieur agronome de la ferme de Braquemont n'ont pas été recontactés. Les informations issues de ces entretiens ont été intégrées à cette étude. De plus, ces 53 acteurs rencontrés n'incluent pas les 27 accueils de loisirs de la Plaine des Vosges recensés par les Foyers Ruraux des Vosges, qui étaient en charge de les rencontrer.

Ce travail de recensement des acteurs de la restauration collective du territoire a duré d'octobre à décembre 2020 et a permis de recenser au total **96 restaurations collectives publiques** réparties sur le territoire de la Plaine des Vosges.

Une fois ce travail de recensement achevé, il a été possible de rencontrer les acteurs identifiés. La partie qui suit présente le protocole d'enquête mis en place pour réaliser ces entretiens.

¹²RPI : Regroupements pédagogiques intercommunaux

¹³IMS : Instituts médico-sociaux

2.4) Protocole d'enquête

Le choix de mener les enquêtes auprès des restaurations collectives du territoire via des entretiens semi-directifs a été fait en fonction du temps limité dont l'enquêteur disposait. Le choix de ce type d'entretien s'est appuyé sur un document définissant les différents types d'entretien pouvant être mobilisés dans une démarche de recherche (Poisson 2008). Ne sachant pas initialement le nombre exact de personnes à enquêter et devant être exhaustif concernant les acteurs à rencontrer, il a été jugé plus sûr de limiter la rencontre des acteurs à une seule séance. Cette séance d'échanges devant être à minima encadrée par de grandes thématiques, afin d'orienter chaque enquêté vers les pistes de travail formulées dans la partie **1.4) Problématisation du sujet d'étude** en page 19.

2.4.1) La grille d'entretien

La grille d'entretien utilisée pour les 53 enquêtes est issue de la précédente grille d'entretien construite par l'apprentie ingénieur agronome de la ferme de Braquemont. Cette grille a été adaptée aux besoins de la présente étude, en modifiant quelques éléments et en ajoutant des questions supplémentaires, faisant échos aux pistes de travail formulées en page 19. Voici les éléments ajoutés à la grille :

- Les besoins que pourraient avoir les acteurs pour faciliter l'utilisation de produits locaux au sein de leur restauration ;
- Comment les responsables de restauration collective pensent situer leur établissement par rapport aux exigences de la loi EGalim ? ;
- La volonté des établissements d'être accompagnés dans l'introduction de produits locaux au sein de leur cuisine / pour répondre aux exigences de la loi EGalim ;
- Leur retour par rapport à l'utilisation de la plateforme Agrilocal ;
- La question des freins et leviers à l'introduction de produits locaux ;

A côté de ces questions qualitatives, des questions d'ordre quantitatif ou questionnant le fonctionnement des restaurations s'ajoutent à cette grille. Pour plus de détails, la grille d'entretien utilisée pour mener les 53 enquêtes est disponible en **annexe 5** page 64.

2.4.2) Entretiens semi-directifs

Concernant les entretiens, ces derniers se sont déroulés pour la grande majorité (47 sur 53), en présentiel, de janvier 2021 à mai 2021. Si l'on additionne toutes les heures consacrées à ces entretiens, cela équivaut à 3 semaines de 35h de travail.

Les données sur le fonctionnement de la restauration et les données qualitatives (freins, leviers, besoins vis-à-vis de l'introduction de produits locaux, Agrilocal, positionnement par rapport à EGalim) ont été saisies dans un onglet par grand thème (voir **annexe 6** page 66). Dans chaque grand thème se trouvait plusieurs sous thématiques correspondant aux questions de la grille d'entretien. Par exemple, pour le thème « fonctionnement », les sous thématiques étaient « gestion concédée » ou « gestion directe », avec en plus par mode de gestion, des sous questions. Pour les restaurations collectives en gestion concédée, les trois sous questions étaient « type de liaison », « prestataire », « coût d'achat ».

Pour chaque établissement, les informations relatives au nombre de repas/ jour et au nombre de jours où la restauration fonctionne ont été saisies dans un onglet à part, afin de faciliter les calculs une fois les enquêtes terminées.

Les entretiens achevés, il a été possible de construire un répertoire « restauration collective », disponible en **annexe 7** page 67, faisant la liste de toutes les restaurations collectives publiques du territoire, avec, pour chaque restauration collective, la personne enquêtée, son poste et ses coordonnées (soit mails soit téléphone). Ce répertoire servira d'annuaire pour le PAT de la Plaine des Vosges.

Une fois tous les entretiens achevés et retranscrits, les données ont pu être analysées en utilisant différents outils, notamment des outils statistiques, cartographiques, des tableurs, des schémas, ou encore l'outil PARCEL. Ces analyses de données se sont étalées sur environ 1 mois et demi, et ont débouché sur une présentation auprès des élus et agents des Communautés de communes du territoire. La méthodologie du travail d'analyse des données est détaillée ci-après.

2.5) Analyse quantitative du contenu des enquêtes et du fonctionnement des restaurations collectives

2.5.1) Statistiques descriptives

La première étape des analyses a été de décrire de manière détaillée, en utilisant des statistiques descriptives, sous forme de graphiques (histogrammes et secteurs), les restaurations collectives publiques rencontrées au niveau de la Plaine des Vosges et de ses trois Communautés de communes. Cela a permis de mettre en avant les spécificités de chacune d'entre elles, en se basant sur différents indicateurs, élaborés à partir d'une base de données Excel (voir **annexe 8** page 69) construite avec les informations retranscrites dans le tableur après chaque entretien (voir **annexe 6** page 66).

A côté de ces indicateurs descriptifs, il a été jugé intéressant de représenter sous forme d'histogrammes le **nombre de repas** préparés par les restaurations collectives publiques du territoire sous différentes formes, afin de faire parler au mieux ces chiffres. Le calcul du nombre de repas s'est appuyé sur deux bases de données fusionnées en une seule (voir un extrait en **annexe 9** page 70) : une première répertoriant le nombre de repas/jour déclarés par les établissements enquêtés ; et une deuxième table de données contenant, pour chaque établissement enquêté, le nombre de jours par mois où le service de restauration est en activité.

2.5.2) Cartographie des restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges

Lorsque les entretiens ont été achevés, nous avons voulu représenter sur une carte toutes les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges. Pour cela, nous avons utilisé le logiciel de cartographie QGIS, dans lequel nous avons rentré les coordonnées GPS de toutes les restaurations collectives publiques que nous avons recensées sur le territoire. Cela comprenait les 53 restaurations collectives enquêtées en 2021, celles rencontrées par L. Genay sur la Communauté de communes Mirecourt Dompain en 2020 et les accueils de loisirs recensés par les Foyers Ruraux.

Pour chaque établissement, les coordonnées GPS ont été relevées sur le site du Géoportail puis classées dans des tableurs Excel, par type de restauration collective (un tableur pour les écoles, un autre pour les crèches, etc). Chaque tableur a ensuite été importé sur QGIS et la cartographie a pu commencer. L'**annexe 10** page 71 montre un extrait d'un de ces tableurs.

2.5.3) Fonctionnement et relations entre restaurations collectives

Afin de montrer la diversité et la complexité des restaurations collectives du territoire, ainsi que les interactions existantes entre elles, nous avons représenté, pour les 3 Communautés de communes de la Plaine des Vosges, un schéma global des restaurations collectives. Ce schéma montre, pour chaque restauration collective, son mode de gestion, son type de liaison et son prestataire (si en gestion concédée), ses relations avec les autres établissements et l'institution ayant la compétence sur cet établissement.

La construction de ces schémas relationnels s'est basée sur les informations récoltées lors des entretiens, retranscrites dans un tableur Excel (entête en **annexe 6** page 66) et réorganisées de manière simplifiée dans un autre tableur (extrait en **annexe 8** page 69).

2.6) Analyse qualitative du contenu des enquêtes

Après une première partie d'analyse visant à faire un état des lieux de la restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges, les discours des enquêtés ont été analysés afin de faire remonter les avis de chacun sur l'utilisation de produits locaux, sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal et sur la manière dont ils pensaient se positionner vis-à-vis de la loi EGalim.

2.6.1) Elaboration d'une typologie des restaurations collectives

Cette typologie a pour ambition de montrer comment se positionnent les restaurations collectives du territoire par rapport à la loi EGalim et d'évaluer la volonté des enquêtés d'être accompagnés vers des changements de pratiques (utilisation de produits locaux dans leur cuisine et/ou de se mettre en conformité par rapport à la loi EGalim). Ces deux éléments forment les deux critères autour desquels la typologie a été construite. Des pistes d'actions ont ensuite été proposées au regard des résultats issus de cette typologie.

Afin d'attribuer à chaque classe de la typologie les enquêtés (ou établissements) qui lui correspondent, nous avons utilisé le tableur ayant servi pour la retranscription des entretiens (entête en **annexe 6** page 66). Dans ce tableur, pour chaque restauration collective enquêtée, deux colonnes ont servi à renseigner les retours des enquêtés sur leur positionnement par rapport à la loi EGalim et leur volonté d'accompagnement. Ainsi, les informations contenues dans ces deux colonnes ont permis d'attribuer à chaque restauration collective sa classe. Les « types » ou « classes » de restaurations collectives identifiés ont ensuite été représentés dans un tableau final, où une case correspondait à un « type ». Pour chaque « type », le nombre de restaurations collectives s'y trouvant a été représenté sous forme de cercle proportionnel.

2.6.2) Analyse des freins – leviers – besoins des restaurations collectives enquêtées vis-à-vis de l'utilisation de produits locaux

De même que pour la typologie des restaurations collectives, les freins, leviers et besoins relevés par chaque enquêté ont été renseignés dans 3 colonnes du tableur en **annexe 6** page 66 durant la retranscription des entretiens.

Afin de trier les freins, leviers et besoins **spécifiques** à chaque type de restauration collective, un nouveau tableur a été créé (extrait en **annexe 11** page 72). En s'appuyant sur les données brutes issues de la retranscription (**annexe 6** page 66) les freins, leviers et besoins ont été répertoriés et triés par type de restauration collective dans ce nouveau tableur. Lorsque des freins, leviers ou besoins étaient communs à plusieurs restaurations collectives du même type (ex : plusieurs écoles), une barre était ajoutée, ainsi que le nom de la commune ou de l'établissement, permettant de voir les freins, leviers ou besoins qui ressortent le plus fréquemment.

Pour identifier les freins, leviers ou besoins **communs** à plusieurs restaurations collectives de différents types (écoles/hôpitaux/crèches, etc), un code couleur a été attribué à chaque frein, levier, ou besoin partagé par plusieurs restaurations collectives.

2.6.3) Retours des enquêtés sur la plateforme Agrilocal

Pour évaluer le retour des enquêtés sur la plateforme Agrilocal, nous avons procédé de manière assez similaire que précédemment. Les retours des enquêtés sur l'utilisation d'Agrilocal ont été renseignés dans une colonne du tableur ayant servi à la retranscription des entretiens (**annexe 6** page 66). Un nouveau tableur a été créé (**annexe 12** page 73), contenant le retour de chaque enquêté

par rapport à Agrilocal. Un code couleur a été appliqué pour les enquêtés ayant un retour assez similaire sur cette plateforme. Cela a permis de faire émerger les principaux avis sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal, partagés par plusieurs enquêtés.

2.7) Outil PARCEL – simulation de l'impact d'une relocalisation des approvisionnements de la restauration collective sur le territoire

Afin de visualiser l'impact qu'aurait une relocalisation des approvisionnements en restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges, l'outil PARCEL a été utilisé (<https://parcel-app.org/>). Cet outil permet entre autres de simuler l'impact en termes de surfaces agricoles et d'emplois sur un territoire en fonction de la population choisie et de différents scénarios (au nombre de 5, qui seront présentés dans la partie **Résultats** en page 27). Ces scénarios évoluent en fonction de 3 critères :

- le pourcentage de relocalisation ;
- la part de produits biologiques (en volume) dans l'alimentation relocalisée ;
- la part de produits animaux dans le régime alimentaire.

Cet outil estime des ordres de grandeurs et en aucun cas ne prétend calculer des valeurs réelles. Il a plutôt vocation à susciter des discussions autour de l'agriculture et de l'alimentation sur un territoire donné. Afin d'estimer l'impact sur les surfaces et sur les emplois agricoles, cette application en ligne utilise des bases de données publiques fournissant des statistiques à différentes échelles (EPCIs, cantons, départements, régions, etc).

Pour estimer l'impact des différents scénarios pour la restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges, nous avons sélectionné les 3 EPCIs du territoire dans l'application et nous avons appliqué, pour chaque type de restauration collective proposé (6 nous concernant : primaires, collèges, lycées, maisons de retraites, hôpitaux et autres) les 5 scénarios. Nous avons ainsi obtenu 6 tableaux de simulations pour nos 6 populations (ou types de restauration collective) sélectionnées, montrant l'évolution des surfaces et des emplois agricoles en fonction des 5 scénarios choisis. Ces 6 tableaux ont ensuite été fusionnés en un seul en additionnant les valeurs de chacun d'entre eux. Le nouveau tableau ainsi créé montre les impacts possibles (en termes de surfaces et d'emplois) d'une relocalisation des approvisionnements pour toutes les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges. Ce tableau sera présenté et expliqué dans la partie **Résultats** en page 27.

2.8) Pistes d'actions

A la suite des résultats de cette étude, plusieurs pistes d'actions ayant pour objectif de faciliter l'utilisation de produits locaux ont été proposées. Une piste d'action pourra être déclinée en plusieurs actions. Chacune de ces actions prendra la forme d'une fiche action.

Les fiches actions sont toutes organisées de la manière suivante, en se basant sur la méthode des 3QOCCP : Qui, Quand, Quoi, Où, Comment, Combien, Pourquoi. Concrètement, l'action est résumée en une fiche d'une longueur d'une page recto (voir **annexe 13** page 74). Chaque fiche comprend :

- Un titre en entête ;
- Les objectifs (ou besoins) auxquels répond l'action à mettre en place ;
- Le lieu (**où**), le **quand** (durée de mise en place), le **qui** (le porteur de l'action), le **prestataire**, le **budget** envisagé et le **à qui** (quelle cible) ;
- Le **comment** et le **pourquoi**, expliquant concrètement l'action, les moyens à mobiliser, la démarche.

Après la présentation de la méthodologie de travail employée pour mener cette étude, les résultats obtenus vont être présentés dans la partie qui suit.

3. Résultats

3.1) Etat des lieux de la restauration collective de la Plaine des Vosges : une multitude de modèles

Cette première partie **Résultats** présentera l'état des lieux de la restauration collective du territoire, au travers de trois supports : une **cartographie** de toutes les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges, des **statistiques** décrivant les caractéristiques des restaurations collectives publiques des 3 EPCIs du territoire et **3 schémas illustrant les relations** existantes entre les restaurations collectives de chaque EPCI. Elle répondra ainsi à la question n°1 posée en partie **1.4**) en page 19 : *Quel est l'état des lieux actuel du secteur de la restauration collective du territoire ?*

3.1.1) Des lieux de restauration collective éparses ou très groupés en fonction du type d'établissement étudié

La cartographie réalisée à partir du logiciel QGIS (ci-dessous) montre la localisation des différents types de restauration collective publique présents sur le territoire de la Plaine des Vosges. Chaque type de restauration collective possède une icône particulière (ex : étoile blanche = école avec restauration collective, hexagone bleu = lycée, etc). Ce codage permet de montrer le nombre, ainsi que la diversité et la répartition spatiale de ces établissements au sein de chaque commune du territoire. Le tracé des communes du territoire (polygones colorés) forme l'échelle de base de cette cartographie. Les communes en jaune sont celles qui possèdent au moins un site de restauration collective publique sur leur territoire.

Les différentes restaurations collectives de la Plaine des Vosges en 2021

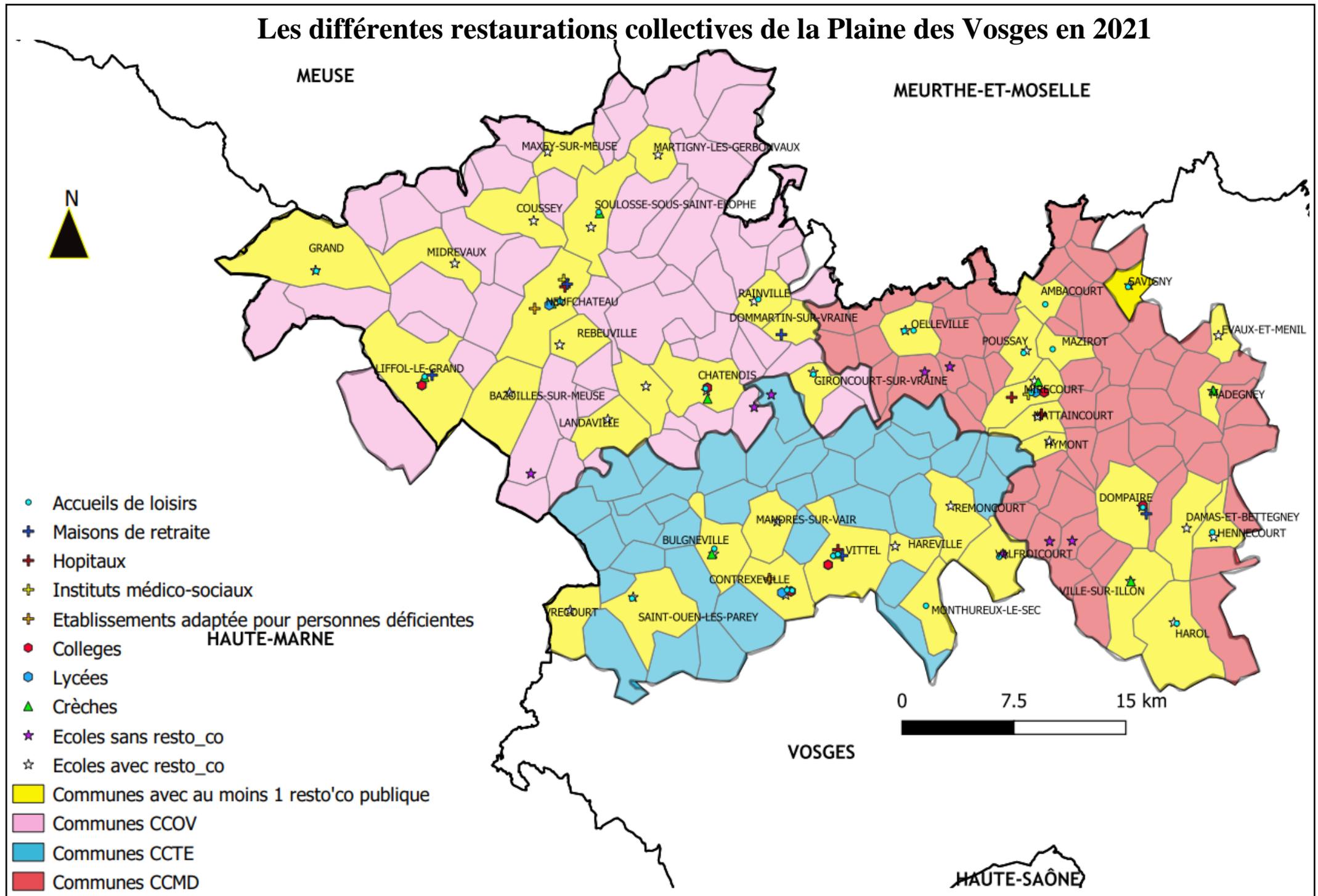


Figure 10 : Répartition en 2021 des restaurations collectives publiques sur chaque commune de la Plaine des Vosges

Il a été jugé intéressant d'identifier les communes avec au moins une restauration collective publique afin de savoir quels maires ou responsables de restauration seraient à contacter à l'avenir dans le cadre du travail sur les restaurations collectives au sein du PAT. Voici en détail le nom de ces communes :

Tableau 3 : Liste des communes de la Plaine des Vosges avec au moins une restauration collective publique sur son territoire

| Communauté de communes Mirecourt Dompaire | Communauté de communes de l'Ouest Vosgien | Communauté de communes Terre d'Eau | Communauté d'Agglomération d'Epinal |
|--|---|--|-------------------------------------|
| Oëlleville Ambacourt Poussay Mazirot Mirecourt Mattaincourt Hymont Evaux et Ménil Madegney Dompaire Ville-sur-Illon Harol Damas-et-Bettegney Hennecourt | Gironcourt-sur-Vraine Dommartin-sur-vraine Rainville Chatenois Rouvres-la-chétive Landaville Bazoilles-sur-meuse Rebeville Neufchâteau Soulosse-sous-saint-élophé Maxey-sur-meuse Coussey Midreveaux Grand Liffol-le-Grand Martigny-les-Gerbonvaux | Valfroicourt Remoncourt Haréville Monthureux-le-sec Vittel Contrexéville Mandres-sur-vair Bulgnéville Saint-Ouen-les-parey Vrécourt | Savigny |

Les contacts, téléphones et/ou mails des personnes en charge des restaurations collectives sur ces communes sont disponibles en **annexe 7** page 67.

En regardant la **figure 10**, on observe que la répartition sur le territoire des restaurations collectives publiques est inégale en fonction du type de restauration en question. Il est observable que les écoles et les accueils de loisirs sont les établissements les plus éparses sur le territoire, puisque présents sur des communes plus rurales avec une population moindre qu'à Mirecourt, Vittel ou Neufchâteau, communes les plus peuplées du territoire. Bien que n'ayant pas un poids comparable à d'autres établissements, type hôpitaux, en termes de nombre de repas préparés, il reste très intéressant de travailler avec ces établissements (écoles et accueils de loisirs) sur la question d'approvisionnement local. En effet, si l'on parle d'impact, quasiment tous les écoliers du territoire, en milieu urbain et rural, fréquentent ces structures. Un tel engagement permettrait de sensibiliser la majorité des écoliers du territoire au manger et consommer local (toutes classes sociales confondues), dès le plus jeune âge, dans l'objectif de former de futurs citoyens sensibles aux questions alimentaires (production reflet d'une identité locale, juste rémunération des producteurs, dynamisme de l'économie locale, etc).

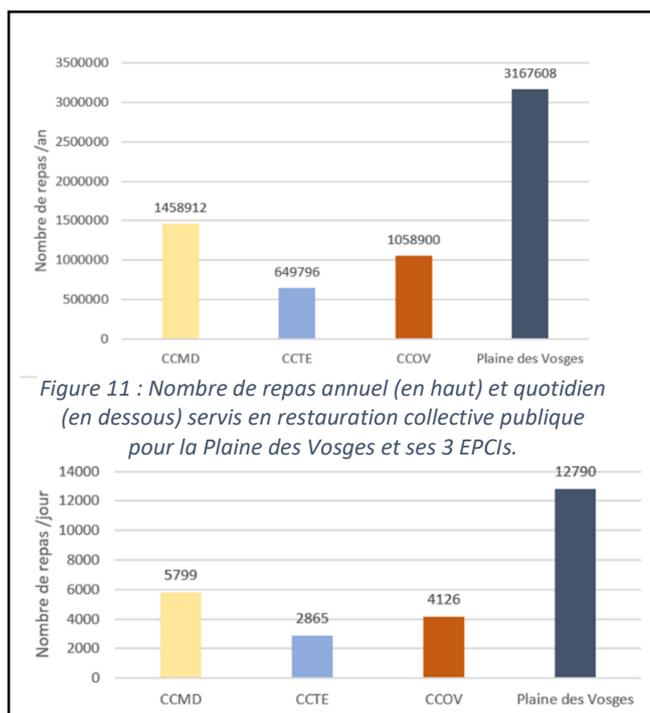
Le reste des restaurations collectives (hôpitaux, collèges, lycées, crèches, EHPAD, IMS) se concentre au niveau des communes les plus densément peuplées du territoire, où les services publics sont les plus accessibles : Mirecourt, Vittel, Neufchâteau, ainsi qu'au niveau de pôles urbains plus modestes : Dompaire, Châtenois, Contrexéville, Liffol-le-Grand. Nous pouvons donc parler de plusieurs « pôles » regroupant un ensemble de communes adjacentes avec restaurations collectives (ex : pôle de Mirecourt, Mattaincourt, Hymont, Mazirot, Poussay, Ambacourt, ou pôle de Dompaire, Ville-sur-Illon, Harol, Hennecourt, Damas-et-Bettegney), séparés entre eux par des zones « franches ». Ces zones franches regroupent des communes faiblement peuplées, sans lieu de restauration collective, où les habitants sont contraints de se déplacer quotidiennement vers les pôles les plus proches pour avoir accès aux services publics comme l'enseignement, accompagné du service

restauration collective. D'après quelques retours d'enquêtés, certains parents préfèrent inscrire leurs enfants dans une école plus éloignée de chez eux mais avec une restauration collective scolaire plutôt qu'à l'école la plus proche, sans service de restauration.

3.1.2) Description des restaurations collectives rencontrées par EPCI

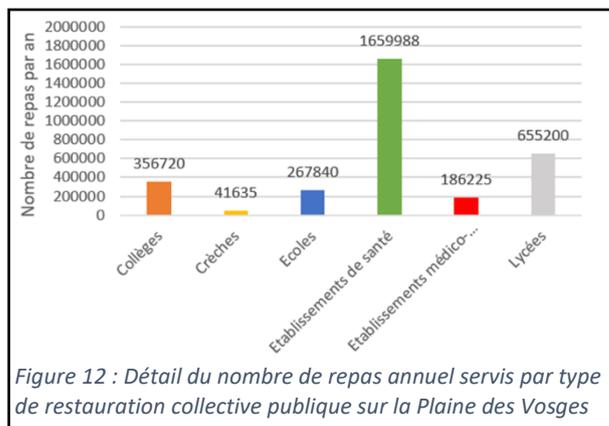
Après cette visualisation globale des restaurations collectives publiques sur le territoire, nous allons maintenant essayer de caractériser les spécificités de chaque EPCI de la Plaine des Vosges concernant leurs sites de restauration collective. Pour commencer, les restaurations collectives du territoire ont d'abord été caractérisées sous l'angle du nombre de repas préparés. Afin de faire parler au mieux cet indicateur *nombre de repas*, ce dernier a été exprimé à des temporalités et à des échelles spatiales différentes :

- Le nombre de repas servis annuellement et mensuellement par type de restaurations collectives publiques (crèches, écoles, établissements de santé, etc) pour la Plaine des Vosges et chacune des EPCIs la composant ;
- Le nombre de repas servis annuellement et quotidiennement pour le territoire de la Plaine des Vosges et ses trois EPCIs.



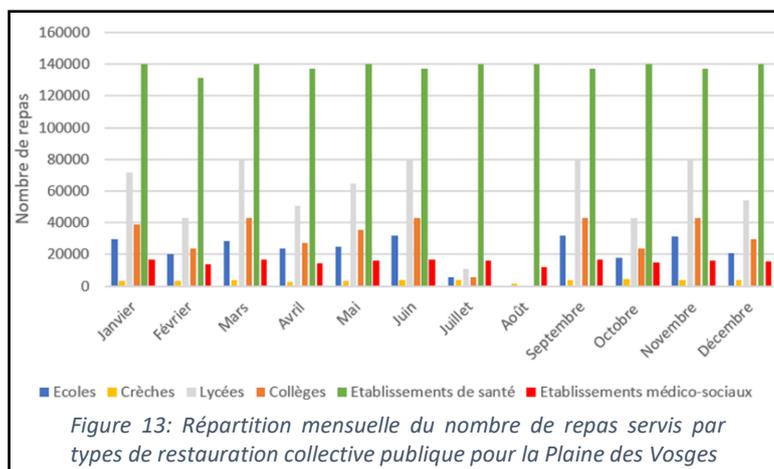
Si l'on observe en **figure 11 (en haut)** le nombre de repas total servis en restauration collective au niveau de chaque EPCI et pour la Plaine des Vosges, cela correspond à plus de **3 millions de repas** servis annuellement dans les restaurations collectives publiques du territoire (tous types de restaurations confondus). Ramené à la journée, cela équivaut à un peu moins de **13 000 repas/jour**. Si l'on observe maintenant le nombre de repas servis en restauration collective publique au niveau des EPCIs, c'est la Communauté de communes Mirecourt Dompain qui prépare le plus grand nombre de repas journalièrement et annuellement, suivi de la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien, puis celle de Terre d'Eau.

Ce nombre supérieur de repas préparés à l'échelle de la Communauté de communes Mirecourt Dompain s'explique par la présence sur son territoire des plus importants hôpitaux de la Plaine des Vosges : l'hôpital Val du Madon, mais surtout le centre hospitalier Ravenel, dont la cuisine centrale se trouve à Mirecourt, et qui livre des repas dans ses différents sites de restauration dans tout le département des Vosges.



La **figure 12** montre que ce sont les établissements de santé (EHPAD et hôpitaux) qui préparent le plus grand nombre de repas sur la Plaine des Vosges : **environ 1 660 000 repas/an**, pour la même raison expliquée précédemment, en plus de la présence du centre hospitalier de l'Ouest Vosgien, possédant deux sites de restauration au niveau de la Plaine des Vosges : un à Vittel (CC Terre d'Eau) et un à Neufchâteau (CC de l'Ouest Vosgien).

La **figure 13** illustre encore une fois le poids non négligeable des établissements de santé (EHPAD et hôpitaux) en termes de repas produits par mois au niveau de la Plaine des Vosges. C'est l'un des seuls types de restauration collective qui produit continuellement des repas chaque mois de l'année. Cette quantité de repas préparés tout au long de l'année peut paraître comme une aubaine pour les producteurs locaux souhaitant travailler avec ces établissements de santé.



Or, il s'avère que tous les hôpitaux du sud-Lorraine se sont regroupés au sein du Groupement Hospitalier Sud Lorrain (GHT7) et délèguent à présent leurs approvisionnements à un groupement d'achat : le Réseau des Acheteurs Hospitaliers Lorrains (RAHL), géré à l'échelle régionale par le Centre hospitalier régional universitaire de Nancy Brabois. Les approvisionnements étant gérés régionalement, les hôpitaux de la Plaine des Vosges n'ont donc plus la main sur l'origine de la matière première des aliments. Nous aborderons cette question plus en détail dans les parties qui suivent.

Après les établissements de santé viennent les lycées, puis les collèges, et ensuite les écoles en termes de nombre de repas servis par mois. Cependant, un creux estival est observé pour ces établissements, dû à la fermeture des cantines durant les vacances scolaires. Les crèches et les instituts médico-sociaux, bien que servant un nombre de repas limité comparé aux autres restaurations collectives, fonctionnent tous les mois de l'année. Il est ainsi essentiel d'avoir en tête le calendrier des restaurations collectives et le calendrier agricole (saisonné), qui ne sont pas tout le temps compatibles au fil de l'année.

Pour plus de détails, l'**annexe 14** en page 75 montre le nombre de repas mensuel et annuel pour les restaurations collectives publiques des 3 EPCI formant la Plaine des Vosges.

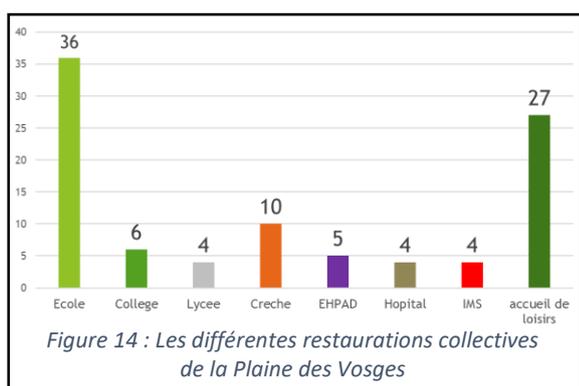
Caractérisation de la restauration collective de la Plaine des Vosges

Pour pouvoir décrire de manière détaillée la restauration collective de la Plaine des Vosges, nous nous sommes appuyés sur 6 indicateurs qualitatifs et quantitatifs, élaborés via l'exploitation d'une base de données Excel (voir **annexe 8** page 69) construite à partir des informations retranscrites dans le tableur après chaque entretien (voir **annexe 6** page 66). Voici ces 6 indicateurs :

- Type et nombre de restaurations collectives publiques ;
- Nombre d'établissements en gestion concédée et en gestion directe ;
- Nombre et type d'établissements en gestion directe ;

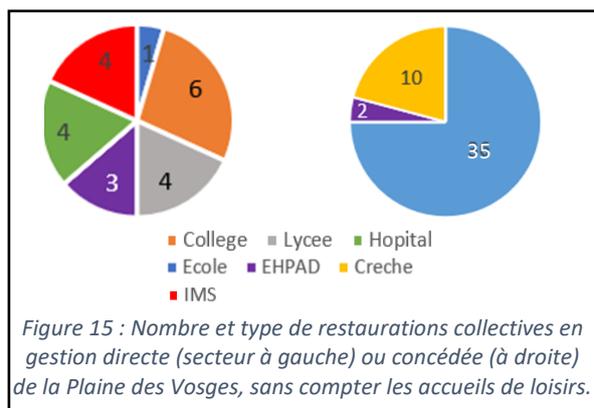
- Nombre et type d'établissements en gestion concédée ;
- Pourcentage du type de liaison (chaude, froide, repas pris à l'extérieur) pour les principaux types de restaurations collectives en gestion concédée ;
- Le pourcentage du type de prestataires (entreprise locale, établissement de santé, établissement d'enseignement secondaire, etc) auxquels font appel les restaurations collectives en gestion concédée.

Ces différents indicateurs, mobilisés sous forme de graphiques, ont permis d'avoir un aperçu clair des différents types de restaurants collectifs rencontrés sur le territoire de la Plaine des Vosges, et d'identifier certaines particularités propres à certains établissements.



Il a tout d'abord été représenté, en **figure 14**, le nombre total de sites de restauration, par type de restauration collective publique, présents sur le territoire de la Plaine des Vosges. Au total, le territoire compte **96 sites de restauration collective publique**. Comme évoqué précédemment, ce n'est pas le nombre d'établissements qui est important pour mesurer le poids d'un type de restauration collective sur le territoire, mais bien le nombre de repas que les établissements fournissent sur l'année.

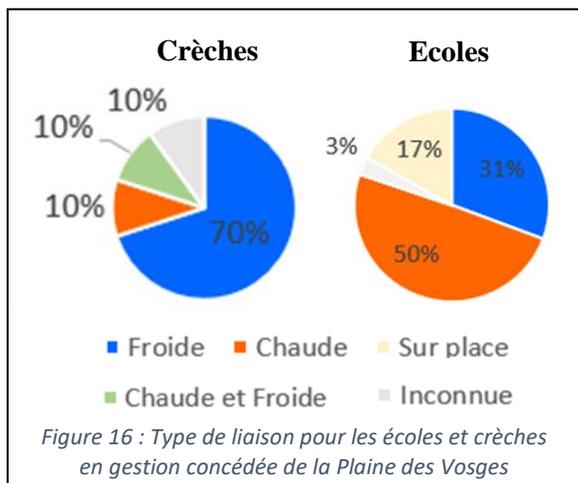
Si l'on s'intéresse maintenant à la **figure 15**, on observe que 68% des sites de restauration collective publique de la Plaine des Vosges, hors accueils de loisirs, sont en gestion concédée (secteur de droite). Les 32% restant sont en gestion directe (secteur à gauche). Toutes les écoles publiques du territoire proposant un service de restauration sont en gestion concédée, hormis celles de Neufchâteau (en gestion directe sur un site centralisé).



Toutes les crèches présentes sur la Plaine des Vosges sont également en gestion concédée, tout comme deux EHPAD du territoire : Le Petit Ban à Vittel et l'EHPAD du Val de Meuse à Neufchâteau. La préparation des repas de ces deux établissements est faite respectivement dans les deux cuisines du Centre Hospitalier de l'Ouest Vosgien, à Vittel et Neufchâteau.

Les autres types de restauration collective publique : collèges, lycées, hôpitaux et instituts médico-sociaux sont en gestion directe, c'est-à-dire qu'ils possèdent leur propre cuisine sur site. Trois autres EHPAD du territoire sont également en gestion directe.

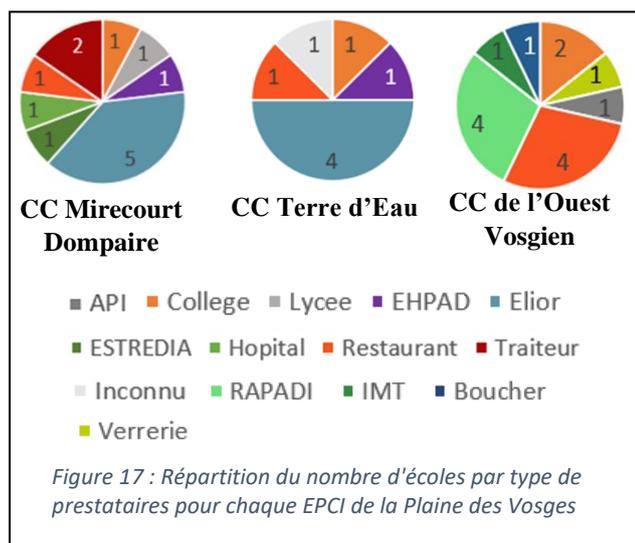
Pour les établissements en gestion directe possédant leur propre cuisine, il apparaît plus aisé de travailler avec ces derniers sur l'approvisionnement en produits bio locaux. Travailler sur cette question semble toutefois plus complexe pour les établissements en gestion concédée, comme la plupart des écoles, deux EHPAD et toutes les crèches du territoire, qui ont délégué leurs approvisionnements et la préparation des repas à des tiers. Des actions peuvent toutefois être menées, et seront présentées dans la partie **Discussion et proposition d'actions** en page 50.



Il a également été jugé pertinent de regarder le type de liaison choisi par les établissements en gestion concédée du territoire. Avec la **figure 16**, on observe que 70% des crèches de la Plaine des Vosges ont choisi d'être livrées en liaison froide. Pour les écoles, 50% d'entre elles ont choisi d'être livrées en liaison chaude, 31% en liaison froide, et 17% envoient leurs élèves manger chez le prestataire. Ces pourcentages pour les écoles ne sont cependant pas généralisables aux 3 EPCI, chacun ayant des pourcentages de type de liaisons différents pour leur école (voir **annexe 15** page 76).

Par exemple, 79% des écoles de l'Ouest Vosgien sont en liaison chaude, alors que le pourcentage des écoles en liaison chaude sur les Communautés de communes de Mirecourt Dompain et Terre d'Eau sont respectivement de 23 et 38%.

De même, si l'on regarde le type de prestataires choisi par les écoles et les crèches de la Plaine des Vosges, cela varie beaucoup d'une Communauté de communes à l'autre (**figure 17**).



Ces différences de choix du type de liaison et de prestataire pour les écoles au sein de chaque EPCI de la Plaine des Vosges proviennent des spécificités territoriales de chaque EPCI et/ou commune possédant une école avec cantine, et du responsable de la restauration de ces établissements. Par exemple, la présence d'un restaurateur sur telle commune, ou d'un traiteur effectuant des livraisons, oriente le choix du responsable de restauration de travailler avec ce prestataire pour la préparation des repas de sa cantine. Certains privilégient ce type de prestataire (entrepreneur local) pour « faire fonctionner l'économie locale », puisque certains de ces prestataires travaillent avec des producteurs locaux.

De nombreuses autres raisons orientent le choix des responsables de restauration des écoles/crèches vers tel ou tel prestataire. En voici une liste non exhaustive :

- La question du coût des repas.
- Les services associés à la préparation des repas, comme le souligne le maire d'une commune qui a choisi comme prestataire une société de restauration collective : « Ils possèdent une équipe de proximité, c'est possible de les joindre facilement. Ils informent beaucoup ».
- La qualité des repas proposés et l'engagement du prestataire de s'approvisionner en local. Certains enquêtés déclarent que ce critère prime sur le critère prix, comme par exemple le maire d'une commune ayant choisi de travailler avec un prestataire du secteur médico-social : « On a choisi de travailler avec eux, en premier pour la qualité, puis pour le service, et enfin le prix ».

- La pression des parents d'élèves, qui demandent des repas de meilleure qualité pour leurs enfants, comme le souligne le président d'un syndicat scolaire « *certains parents se plaignaient de la quantité. Il n'y en a jamais assez. Et sur la qualité des repas fournis par l'ancien prestataire* ».

Pour plus de détails sur le type de liaison, le type de prestataire, le mode de gestion et le nombre de sites de restaurations collectives pour chaque EPCI de la Plaine des Vosges, veuillez consulter l'**annexe 15** en page 76.

3.1.3) Des restaurations collectives interconnectées

Pour finir cette première partie d'état des lieux des restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges, un schéma détaillé de toutes les restaurations collectives et les relations existantes entre elles, a été réalisé pour chacune des Communautés de communes de la Plaine des Vosges. Ces trois schémas sont disponibles en **annexe 16, 17 et 18**, en page 77, 78 et 79. Chacun illustre les relations existantes entre certaines restaurations collectives et démontre ainsi la complexité du secteur de la restauration collective sur un territoire rural comme la Plaine des Vosges et la nécessité d'une approche systémique pour appréhender au mieux ce secteur d'activité et les différents acteurs en jeu. Ces schémas relationnels, établis en 2021, ne sont pas figés. Ils risquent d'évoluer dans les prochaines années voire mois, au fur et à mesure des choix et décisions prises par les responsables de restauration ou de phénomènes de mutualisation de cuisines de certains établissements, dans un souci d'économie d'énergie, de moyens humains et financiers. Des changements d'orientation de certains établissements ou l'apparition d'un prestataire plus intéressant en termes d'approvisionnement local, de service ou de qualité, entraîneront des conséquences sur les relations actuelles des restaurations collectives.

3.2) Analyse qualitative du contenu des entretiens

Cette seconde phase d'analyse des résultats consistera à établir la typologie des restaurations collectives enquêtées, ainsi qu'à faire remonter les freins, leviers et besoins des enquêtés par rapport à l'utilisation de produits locaux dans leur restauration. Une simulation de l'impact d'une relocalisation des approvisionnements en restauration collective publique sur les surfaces et les emplois agricoles du territoire sera effectuée, par le biais de l'application PARCEL. Nous commencerons tout d'abord par la typologie des restaurations collectives de la Plaine des Vosges. La grande diversité de profils des enquêtés (voir **tableau 4**) explique les réponses très variées obtenues lors des enquêtes. Une simplification du discours de certains d'entre eux a été nécessaire pour pouvoir créer des groupes cohérents en fonction des réponses de chacun.

Tableau 4 : Profils des différents responsables restauration enquêtés

| Ecoles - crèches | Collèges - Lycées | Hôpitaux - EHPAD | Instituts médico-sociaux |
|---|-------------------------------------|---|--|
| -1 adjointe à la mairie -1 adjointe aux affaires scolaires et périscolaires -1 chargée des affaires scolaires -1 directrice du périscolaire -1 cheffe de service restauration scolaire -1 conseillère municipale -1 coordinatrice enfance jeunesse à la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien -13 maires -4 présidents de syndicats scolaires -la présidente de l'association Familles Rurales de Liffol-le-Grand -1 responsable pôle enfance éducation -5 directrices de crèches. | -7 chefs cuisiniers -1 intendant | -2 cuisinières -1 directrice d'EHPAD -5 responsables restauration | -1 directrice et 1 directrice adjointe d'institut médico-social - 1 moniteur d'atelier. |

3.2.1) Une typologie des restaurations collectives : quelques retours sur la loi EGalim

3.2.1.1) Une première approche d'évaluation du niveau des restaurations collectives du territoire vis-à-vis de la loi EGalim trop stricte : test de plusieurs typologies

Une fois les entretiens finis, il a été possible d'établir la typologie des restaurations collectives rencontrées sur le territoire des 3 EPCI, dans l'objectif d'estimer comment ces établissements se positionnent par rapport à la loi EGalim et d'évaluer leur volonté de changements de pratiques (introduction de produits locaux, amélioration de la qualité des repas).

La première typologie que nous avons obtenue est construite à partir de 2 critères (EGalim et volonté de changements de pratiques), eux-mêmes divisés en 3 niveaux, ce qui a permis l'obtention de 9 classes (voir le tableau ci-joint).

Tableau 5 : Première typologie des restaurations collectives de la Plaine des Vosges, sans compter les accueils de loisirs

| | Positionnement par rapport à EGalim | Niveau A (34-50% ss qualité, 14-20% Bio) | Niveau B (17-34% ss qualité, 7-14% Bio) | Niveau C (0-17% ss qualité, 0-7% Bio) | Pas de positionnement par rapport aux objectifs d'EGalim |
|--|-------------------------------------|--|---|---------------------------------------|--|
| Volonté d'accompagner les changements de pratiques | Niveau 1 Forte | 1 | 1 | | 5 |
| | Niveau 2 Volonté mais blocages | 5 | 1 | 2 | 8 |
| | Niveau 3 Non intéressé | 2 | | 2 | 20 |

Il est possible d'observer que peu de restaurations collectives ont pu être classées dans les 9 classes établies (seulement 14 établissements), de par l'incapacité d'une grande majorité des enquêtés à positionner leur établissement par rapport aux objectifs de la loi EGalim. De plus, cette typologie s'est voulue trop précise et assez réductrice sur les 3 niveaux du premier critère « Positionnement par rapport à EGalim », puisque les exigences de la loi EGalim ne s'arrêtent pas seulement à la part du budget consacré à l'achat de produits sous signes de qualité et bio. Ce biais peut également expliquer qu'une grande partie des enquêtés n'ait pas su donner un pourcentage ou une tranche de pourcentages précis du budget qu'ils consacrent à l'achat de produits sous signes de qualité et biologiques. Face à ce constat, nous avons créé une colonne supplémentaire « pas de positionnement » dans le **tableau 5**, afin de mieux visualiser le nombre d'enquêtés n'arrivant pas à se positionner par rapport à la loi EGalim, selon cette première classification.

Malgré les résultats peu probants de cette typologie, il est tout de même possible de dire que la majorité des enquêtés, responsables de restauration collective, ont été incapables, lors des entretiens, de positionner leur établissement par rapport aux dispositions de la loi EGalim. Plusieurs raisons peuvent expliquer cela, notamment :

- Une méconnaissance de la loi EGalim, et de ses dispositions ;
- Des restaurations collectives en gestion concédée qui n'ont pas accès aux détails des approvisionnements de leur prestataire ;
- Des restaurations collectives, en gestion directe, qui n'ont pas calculé la part de leur budget consacré à l'achat de produits sous signes de qualité et bio, par manque de temps, ou à cause de logiciels de calculs inadéquats.

Suite à cette première typologie, une nouvelle typologie, moins restrictive, a été construite. Concernant le premier critère « **Positionnement vis-à-vis de la loi EGalim** », deux niveaux ont été gardés, simplifiant notre approche par rapport à cette loi : niveau A : « enquêtés ne sachant pas se positionner par rapport à EGalim » et niveau B : « enquêtés ayant pu se positionner par rapport à la loi EGalim ». Pour le deuxième critère « **Volonté de changer ses pratiques** », 4 niveaux, proches de la première typologie, ont été établis : niveau 1 : « Déjà dans la démarche », niveau 2 : « Volonté

marquée », niveau 3 : « Volonté existante mais freins évoqués » et niveau 4 : « Pas convaincu ». Le **tableau 6** représente cette nouvelle typologie, organisée en 8 classes.

Tableau 6 : Typologie simplifiée des restaurations collectives de la Plaine des Vosges

| Typologie | | Positionnement des enquêtés vis-à-vis de la loi <u>EGalim</u> | |
|--|---|--|---|
| | | Enquêtés ne sachant pas se positionner <u>1/2</u> <u>EGalim</u> (A) | Enquêtés ayant pu se positionner <u>1/2</u> <u>EGalim</u> (B) |
| Volonté de changer ses pratiques (approvisionnement local ou amélioration qualité des repas) | Déjà dans la démarche (1) | Dont 5 écoles. 5 A1 | Dont 1 collège. 1 B1 |
| | Volonté marquée (2) | Dont 7 écoles, 2 IMS, 1 lycée, 3 collèges, 1 hôpital. 14 A2 | Dont 2 écoles, 1 crèche, 2 EHPAD. 5 B2 |
| | Volonté existante mais freins évoqués (3) | Dont 3 écoles, 1 IMS, 1 lycée, 2 crèches. 7 A3 | Dont 1 école, 2 hôpitaux, 1 EHPAD. 4 B3 |
| | Pas convaincu (4) | Dont 4 écoles, 3 crèches, 1 EHPAD. 8 A4 | Dont 1 école, 2 EHPAD. 3 B4 |

Les différents types ou classes émergents de cette typologie vont être explicités dans la partie qui suit, et permettront de répondre aux questions n°2 et 3 évoquées en partie **1.4**) page 19 : *Comment les restaurations collectives du territoire pensent se positionner par rapport aux exigences de la loi EGalim ? Quelles sont les restaurations collectives intéressées pour introduire des produits locaux dans leur cuisine ?* Le détail des établissements de chaque type est consultable en **annexe 19** page 80.

A1 : Enquêtés ne sachant pas positionner leur restauration par rapport à la loi EGalim et qui se trouvent déjà dans une démarche d'amélioration de la qualité des repas et/ou d'utilisation de produits locaux. Ce premier type correspond à 5 écoles du territoire, qui ont choisi de travailler avec un prestataire local (ici institut médico-social) s'approvisionnant auprès de producteurs et d'industries locales, comme en témoigne une enquêtée, responsable de la restauration d'une école de l'Ouest Vosgien : « *on les a choisis en partie pour cet engagement à travailler avec des produits locaux [...] c'est une entreprise locale, qui privilégie le fait maison, possède un engagement moral à développer l'utilisation de produits locaux, cultures responsables, limitation du gaspillage...c'est dans nos objectifs* ».

A2 : Type qui correspond aux 14 enquêtés chargés de restauration, qui n'ont pas su se positionner précisément vis-à-vis de la loi EGalim, mais qui présentent une volonté marquée de changer de pratiques. Une enquêtée, travaillant au sein d'un institut médico-social du territoire, explique : « *la philosophie de notre structure, c'est qu'on doit s'inscrire sur le territoire, faut qu'on s'interroge sur la provenance des produits* ». Un chef cuisinier de l'Ouest Vosgien, quant à lui, illustre sa volonté de changer de pratiques : « *Tout ce qui est en bio sur le marché, je prends. Le bio, c'est une démarche* ».

personnelle », sans pour autant arriver à savoir comment se positionne son établissement par rapport à EGalim : « *je ne sais pas le pourcentage* ». Cinq des enquêtés de ce type, qui déclaraient être intéressés par l'accompagnement proposé par le PETR visant à faciliter l'introduction de produits locaux dans leur restauration, ont été recensés à la demande des élus du PETR (voir **annexe 20** page 81). Cet accompagnement devra être fait au cas par cas, ces établissements ayant des attentes différentes : certains souhaitent uniquement se mettre en règle vis-à-vis d'EGalim, d'autres souhaitent juste augmenter la part de produits locaux dans leurs achats, d'autres encore souhaitent faire les deux, etc.

A3 : Ce troisième type correspond aux enquêtés, au nombre de sept, n'ayant pas su se positionner par rapport à la loi EGalim, qui présentent une volonté d'évolution dans leurs pratiques, mais qui rencontrent des freins. Ces freins peuvent être de différentes formes. Une enquêtée, présidente du syndicat scolaire d'une commune de l'Ouest Vosgien, explique le grand nombre de responsabilités qu'elle doit assumer sur sa commune : « *je n'ai pas eu le temps de me pencher sur la question : je suis adjointe à la mairie, je suis présidente du syndicat scolaire, c'est moi qui m'occupe de la bibliothèque, du cimetière, de la maison France-service, etc* ». La directrice d'une crèche, sur le secteur de Mirecourt Dompaire, nous dit que ce sont les freins financiers qui bloquent son action : « *l'appro local, on y a pensé, or ça implique l'emploi d'une cuisinière en plus, et ça a un coût. C'est financier, c'est ça qui nous bloque* ».

A4 : Enquêtés ne sachant pas se positionner par rapport à la loi EGalim et non intéressés par la démarche d'approvisionnement en produits locaux dans leur établissement.

Les quatre types suivants issus de cette nouvelle typologie présentent un nombre d'enquêtés beaucoup plus faible que les 4 précédents types. Ceci s'explique par l'incapacité pour la plupart des restaurations collectives enquêtées à se positionner par rapport à la loi EGalim. Au total, 13 enquêtés ont su se positionner par rapport à EGalim. Voici, en détail, les 4 types qui ont pu émerger :

B1 : Ce type ne correspond qu'à un seul collège du territoire, qui se considère déjà dans une démarche d'approvisionnement local et qui déclare être proche des exigences d'EGalim : « *on est bien positionné. On est dans les clous, le Département y va. C'est la 2^e année complète qu'on est dans la démarche locale. Un menu végé par semaine. 20 % de produits bio-locaux* ».

B2 : Enquêtés ayant pu se positionner vis-à-vis de la loi EGalim et qui ont une volonté marquée pour améliorer la qualité de leurs repas et s'approvisionner en produits locaux. Pour donner un exemple, la directrice d'un EHPAD privé que nous avons enquêté nous a indiqué que l'établissement utilisait « *une infime part de Bio. L'origine de la viande est française au maximum, et nous utilisons ¼ de produits labellisés* ». De plus, elle déclarait que « *c'est une volonté de l'établissement de travailler avec des producteurs locaux* », mais soulignait le fait qu'elle ne savait pas vers qui s'adresser : « *je n'ai pas connaissance des acteurs locaux avec qui travailler. Je ne sais pas où commencer* ». Une autre enquêtée s'occupant d'une cantine scolaire de l'Ouest Vosgien a déclaré que « *la part de bio était assez importante : 70 %* », et que ce n'était « *pas beaucoup plus cher car commandé en gros* ».

B3 : Ce type correspond aux enquêtés ayant pu se positionner vis-à-vis de la loi EGalim, comme expliquait un enquêté gérant la restauration d'un hôpital du territoire : « *non, pas de produits labellisés, ponctuellement pour les fêtes de fin d'année. Pour le bio/local on n'a pas les moyens, c'est 30 % plus cher* ». De plus, ce type correspond aux enquêtés ayant déclaré vouloir changer de pratiques, tout en faisant face à des freins limitant leur marge de manœuvre, comme en témoigne ce même responsable restauration d'hôpital : « *notre marge de manœuvre est faible pour introduire des produits locaux, car nous sommes regroupés au sein du GHT7, pour l'achat en commun de la matière première* ».

B4 : Ce dernier type de restaurations collectives est constitué d'enquêtés ayant déclaré ne pas être intéressés par la démarche, mais qui ont su se positionner par rapport à la loi EGalim. Comme par exemple le président d'un syndicat scolaire, qui possédait le détail de produits locaux, bio et sous signes de qualité des repas fournis par la société de restauration collective qui prépare les repas de ses écoliers.

3.2.1.2) Bilan du niveau d'atteinte des objectifs d'EGalim des restaurations collectives de la Plaine des Vosges : confusion et niveaux d'avancement inégaux en fonction des établissements

Au vu des résultats de notre typologie, il est difficile de pouvoir broser un portrait fiable de la situation dans laquelle se trouve les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges vis-à-vis de la loi EGalim, et ce malgré les attentes des élus des EPCI.

Malgré tout, il est possible de dire que vraisemblablement, les restaurations collectives publiques du territoire les plus proches des objectifs fixés par la loi EGalim sont celles en gestion concédée travaillant avec des prestataires type société de restauration collective. En effet, ces sociétés ont les moyens financiers, mais surtout humains de prendre connaissance de cette loi et de se mettre en conformité vis-à-vis d'elle.

A l'inverse, il nous semble que les restaurations collectives les plus éloignées des objectifs d'EGalim sont les établissements travaillant avec des entreprises locales (traiteurs, bouchers, restaurateurs). En effet, d'après les enquêtés, ces entrepreneurs locaux n'ont souvent pas connaissance de cette loi, puisque cette prestation ne constitue normalement pas leur cœur de métier. Cependant, travailler avec ces entreprises pour la préparation des repas a un impact positif sur l'économie du territoire, puisque ces prestations représentent une demande presque continue sur l'année, rendue essentielle pour certaines entreprises, types restaurateurs, durant les confinements successifs dû à la pandémie. Il serait donc intéressant d'accompagner ces entreprises vers les objectifs de la loi EGalim, sans pour autant mettre en péril leur activité. Accompagner des producteurs locaux vers une labellisation de leur production permettrait, s'ils travaillent avec les restaurants collectifs du territoire, de répondre plus aisément aux objectifs d'EGalim.

Concernant l'approvisionnement en produits locaux, ce sont principalement les collèges du territoire qui apparaissent les plus avancés, puisque le Département les accompagne depuis déjà quelques années en ce sens. Il encourage notamment l'achat de produits locaux via une majoration du coût matière première/repas, passant de 1.90 à 2 euros pour les établissements utilisant de manière régulière la plateforme Agrilocal dans leurs achats alimentaires. La loi EGalim reste cependant assez floue pour ce type de restauration scolaire, même si certains chefs cuisiniers ont les compétences pour s'approcher des objectifs de la loi, notamment en mettant en place des stratégies diverses. Par exemple, un chef cuisinier d'un collège nous a dit avoir « *changer les fiches produits pour s'approcher d'EGalim, en y incluant des produits avec label* ». D'autres ont fait le choix de passer par les groupements d'achats pour massifier les commandes et obtenir au final un prix de produits en agriculture biologique accessible : « *le bio n'est pas beaucoup plus cher car commandé en gros* ».

Pour continuer vis-à-vis de la loi EGalim, il a pu être constaté que généralement, cette loi était souvent méconnue ou connue mais de manière partielle des personnes enquêtées. Une confusion entre produits locaux – EGalim a pu être constatée à plusieurs reprises chez certains enquêtés. En effet, certains pensaient s'approcher des objectifs de la loi EGalim en achetant des produits locaux. Or l'utilisation de produits locaux dans cette loi n'est pas spécifiée. D'autres enquêtés ont choisi de privilégier l'achat de produits locaux et de mettre en avant ces produits dans leur établissement, sans être dans une recherche poussée d'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Une focalisation sur le bio était assez récurrente lorsque la loi EGalim était évoquée avec certains enquêtés, les autres produits

sous signes de qualité rentrant dans le cadre de cette loi étant beaucoup moins évoqués et/ou recherchés.

Pour conclure, ce travail d'évaluation de l'état des lieux des restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges vis-à-vis de la loi EGalim s'est avéré complexe à mener, puisque qu'actuellement, peu d'établissements du territoire disposent du détail de leurs approvisionnements (part de produits bio, locaux, labellisés ou non dans le budget alimentaire des établissements). Les parts, ou pourcentages qui ont pu être communiqués par quelques enquêtés n'ont pu être vérifiés. Certains étaient très surprenants : *70% de produits bios* dans les achats alimentaires d'une collectivité de la Plaine des Vosges. Un tel pourcentage paraît très élevé comparé aux autres pourcentages déclarés durant les entretiens. Ce flou par rapport aux pourcentages de produits bios, locaux, labellisés, dans les achats alimentaires des établissements de notre territoire fait écho à l'enquête menée en 2020 par la DRAAF Grand Est (Direction régionale de l'Alimentation 2021) ainsi qu'à une autre menée en 2019 auprès de 163 collectivités (Observatoire de la restauration collective bio et durable 2019). Cette dernière enquête mentionne « *qu'un flou persiste sur le mode de calcul du pourcentage de bio* » et souligne la confusion de certaines collectivités à calculer ces pourcentages à partir du nombre de composants bio par rapport au nombre de composants globaux, plutôt que de raisonner en valeur d'achat, comme le spécifie EGalim. Pour revenir aux établissements de la Plaine des Vosges enquêtés, peu d'entre eux (établissements en gestion directe) ont débuté cette démarche de calculer les parts de produits bio/labellisés dans leurs dépenses alimentaires, première étape afin de se situer par rapport aux pourcentages demandés par EGalim. Différentes raisons peuvent expliquer cela :

- soit par manque de temps (notamment les chefs cuisiniers, qui sont pris dans d'autres tâches, comme la préparation des repas, la gestion du personnel, le plan de maîtrise sanitaire etc) ;
- soit parce que les enquêtés ne jugeaient pas l'atteinte des objectifs de la loi comme une priorité : « *On a choisi ce prestataire, en premier pour la qualité, puis pour le service, et enfin le prix* » d'après le maire d'une commune de l'Ouest Vosgien travaillant avec un prestataire local ;
- soit parce que certains enquêtés ne savaient pas comment faire pour atteindre ces objectifs, comme a pu nous le spécifier l'intendant d'un lycée du territoire, qui nous a fait part de son désarroi vis-à-vis de cette loi : « *il y a une contradiction entre le code des marchés publics et la loi EGalim. Je devrais consacrer 50 % de mon budget dans l'achat de produits de qualité et donc acheter des produits moins chers non certifiés ...je ne sais pas comment faire* » ;
- soit par l'utilisation d'un logiciel de calculs inadéquat pour établir ces parts de produits bio/labellisés dans leurs dépenses ;
- soit parce que l'atteinte des objectifs de la loi EGalim a été déléguée au prestataire, concernant les restaurations collectives en gestion concédée, sans qu'il ait été spécifié dans le cahier des charges établi les critères demandés par la loi. Ceci justifie l'absence chez certaines collectivités du détail des approvisionnements de leur prestataire. C'est notamment le cas pour certaines écoles du territoire, qui travaillent avec des restaurateurs, traiteurs ou bouchers locaux, qui ne connaissent pas, voire très peu, cette loi.

3.2.1.3) Des actions tout de même existantes sur le territoire de la Plaine des Vosges

Même au vu des résultats de cet état des lieux, il serait faux de dire qu'aucune action n'a été menée sur le territoire en faveur de la loi EGalim. Divers établissements travaillent déjà à la réduction du gaspillage alimentaire dans leur restauration, par volonté personnelle du gestionnaire, ou par l'accompagnement des pouvoirs publics. En effet, d'après une conseillère du Département rencontrée lors de cette étude et d'un article paru en juillet 2020 (Vosges Mag 2020), une étude sur le gaspillage

alimentaire commanditée par le Conseil Départemental a été menée parmi quelques collèges du territoire. Cela s'est traduit notamment par des campagnes de pesées et par l'analyse du fonctionnement du service restauration (matériels, menus, préparation, moyens humains, stocks, etc) de certains établissements pilotes. Cette étude devant aboutir à des recommandations visant à réduire le gaspillage alimentaire dans ces établissements.

D'autres actions ont pu être menées par la DRAAF Grand Est au sein des restaurants scolaires, notamment sur les approches innovantes et les nouvelles pratiques en cuisine, via la formation « Plaisir à la cantine », dispensée aux équipes pédagogiques, équipes de cuisine, direction (Direction régionale de l'Alimentation 2021). Cette formation a été évoquée lors d'un entretien auprès d'un chef cuisinier d'un collège de l'EPCI Terre d'Eau.

Concernant le menu végétarien, 59% des établissements scolaires (écoles, collèges et lycées) enquêtés déclarent préparer un menu végétarien par semaine, contre 89% des établissements scolaires de la région Grand Est (Direction régionale de l'Alimentation 2021). Le pourcentage évoqué à l'instant pour la Plaine des Vosges est à nuancer, puisque sans doute plus élevé. En effet, la question du menu végétarien n'a pas été posée à chaque entretien, à la suite d'oublis. De plus, derrière ce menu végétarien, une grande diversité de pratiques existe : certains établissements remplacent la viande par du poisson, d'autres préparent des omelettes, d'autres proposent ce menu végétarien au choix (un menu avec viande étant également proposé, pour ne pas contraindre les convives), d'autres achètent des plats végétariens tout prêts.

D'autres initiatives ont été expérimentées dans les restaurations collectives publiques du territoire : composteurs, jardins pédagogiques, bar à salade/ à légumes en libre-service. Toutes ces actions traduisent la volonté de certains gestionnaires de restauration du territoire d'aller vers des pratiques plus vertueuses (moins de gaspillage, activités pédagogiques, etc). Ces actions peuvent découler de la loi EGalim, mais nombre d'entre elles sont antérieures à cette loi.

Après ce travail d'évaluation du niveau de chaque restauration collective publique de la Plaine des Vosges vis-à-vis de la loi EGalim, une analyse des freins, leviers et besoins des enquêtés sur l'utilisation de produits locaux va être menée dans la partie suivante.

3.2.2) Des Freins, leviers et besoins spécifiques mais également partagés sur l'utilisation de produits locaux

3.2.2.1) *Freins à l'introduction de produits locaux relevés par les enquêtés*

Lors des entretiens réalisés auprès des responsables de restauration du territoire, nous nous sommes intéressés aux freins que ces derniers rencontraient quant à l'introduction de produits locaux dans leur cuisine, afin de répondre à la question n°5 évoquée en partie 1.4) page 19 : *Quels sont les freins à l'introduction de produits locaux selon les restaurations collectives du territoire ?* In fine, l'objectif de cette étude étant d'encourager l'utilisation de produits locaux, il a été nécessaire de faire remonter les freins limitant l'utilisation de ces produits. A l'issue de ces entretiens, un tableau (**tableau 7** ci-contre) répertoriant ces freins a été créé, comprenant les freins partagés entre différents types de restauration collective, et les freins spécifiques à chaque type de restauration collective. En gras a été représenté le nombre d'enquêtés ayant évoqué le même frein dans leur discours. Cela permet de représenter les freins qui reviennent le plus fréquemment dans le discours des personnes enquêtées.

Tableau 7 : Freins et leur fréquence relevés lors des entretiens auprès des restaurations collectives de la Plaine des Vosges

| Freins partagés par plusieurs types de restauration collective | | | | Freins spécifiques à chaque type de restauration collective | | | | |
|---|---|--|---|---|--|--|--|--|
| LOGISTIQUES | L'OFFRE | HUMAINS | FINANCIERS | ACCUEILS DE LOISIRS | EHPAD & HOPITAUX | CRECHES | ECOLES | COLLEGES - LYCEES |
| -Eloignement géographique x7 -Irrégularité des livraisons x6 | -Volumes fluctuants des produits locaux/ manque de diversité x12 -Pas assez de producteurs x5 -Exigences sanitaires x2 | -Mise en lien régulière/communication x4 -Motivation/pas de relais x2 -Habitudes du chef cuisinier x1 -Temps supplémentaire (cuisine/référencement produits) x6 | -Coût repas plus élevé x23 -Facturation x2 | -Respect de la chaîne du froid x1 -Non-connaissance de la cuisine collective x1 -Difficultés à trouver des animateurs l'été x1 | -Grand nombre de repas x1 -Groupements d'achat x2 | -Budgets contraints : 66% caf et parents, 34% restant : subventions comcom et aides Etat x2 | -Coût embauche et sérieux du cuisinier -Coût de mise aux normes des bâtiments -Coût achat nouveau matériel x3 | Cuisiniers & intendant : pas le même employeur x3 -Motivation du chef & personnel x2 -Contraintes horaires x1 -Groupements d'achat x1 |

Si l'on s'appuie sur le tableau ci-dessus, on constate que les freins à l'introduction de produits locaux qui reviennent le plus souvent chez les enquêtés et qui sont partagés par différents types de restaurations collectives sont en premier **le coût repas plus élevé**, en second des **volumes de produits locaux fluctuants et un manque de diversité**, puis **l'éloignement géographique**, et s'il l'on s'arrête aux 4 premiers, **l'irrégularité des livraisons**. Ces 4 principaux freins ressortant des entretiens sont sensiblement les mêmes que dans d'autres études menées dans la région Grand Est (Chambre de consommation d'Alsace et du Grand-Est 2020; Direction régionale de l'Alimentation 2021). L'article de la Chambre de consommation d'Alsace et du Grand-Est évoque deux principaux freins à l'introduction de produits locaux : le surcoût des repas à base de produits bio locaux, ainsi qu'une offre en produits bio locaux insuffisante pour satisfaire la demande des collectivités. De même, l'étude récente de la DRAAF Grand Est sur les pratiques d'achats des restaurations collectives de la région cite 4 principaux freins à l'introduction de produits locaux, classés selon leur niveau d'importance accordé par les établissements enquêtés : tout d'abord le prix, suivi de la disponibilité, de la saisonnalité, et pour finir de la logistique.

Les autres freins, même si évoqués moins souvent, sont tout aussi pertinents. Par exemple, la communication et la mise en lien régulière entre les acteurs de la restauration collective et le monde agricole sont également évoqués dans de nombreuses études comme un facteur déterminant dans la réussite de projets alliant restaurations collectives et produits locaux (Brand 2012; Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016; Raimbert et Raton 2019).

A côté de ces freins partagés, des freins spécifiques à chaque type de restauration collective (voir **tableau 7**), évoqués par les enquêtés, limitent l’usage de produits locaux dans ces établissements. Les conseils et pistes d’actions qui seront proposés dans les prochaines parties de cette étude essaieront de tenir compte des spécificités propres à chaque type de restauration collective.

Un autre frein évoqué par quelques enquêtés, notamment par les hôpitaux et les lycées (voir **tableau 7**), un peu plus à la marge, mais non moins important, sont les groupements d’achats. Des groupements d’achat spécifiques à chaque restauration collective existent. Voici les principaux dont nous ont parlé les responsables enquêtés sur notre territoire :

Tableau 8 : Les principaux groupements d’achat rencontrés sur le territoire de la Plaine des Vosges

| Types de restauration collective | Groupements d’achat correspondants |
|----------------------------------|--|
| Hôpitaux |  GHT7 : Groupement Hospitalier de Territoire Sud Lorraine |
| Instituts médico-sociaux |  |
| Collèges et lycées | Groupement de commandes des Vosges, piloté par la Cité scolaire de la Haie Griselle (Gérardmer) |
| EHPAD et hôpitaux locaux | Groupement d’Achats Gériatologique Sud Lorrain |

Un groupement d’achat est l’association contractuelle de personnes morales de droit public ou privé, dont l’objectif est d’optimiser les achats de ses membres, ainsi que la passation de marchés communs. Il passe notamment par la massification des commandes, afin d’obtenir des denrées alimentaires ou des biens à des prix très compétitifs. Les groupements d’achats sont ainsi à l’interface de différents acteurs de la chaîne agro-alimentaire : les fournisseurs, principalement des grossistes, et les acheteurs, ici les restaurations collectives. Ces groupements d’achats fixent des critères spécifiques pour sélectionner leurs produits, notamment en termes de régularité d’approvisionnement, de traçabilité, règles sanitaires, etc, qui parfois ne sont pas compatibles avec les problématiques agricoles : aléas climatiques ou variabilité des rendements par exemple.

Les modalités de fonctionnement du groupement, ainsi que son coordinateur et ses attributions sont définis par une convention constitutive signée par les différents membres du groupement. Chacun des membres du groupement signe un marché propre à ses besoins avec l’entreprise titulaire (Acheteurs-Publics.com s. d.).

De ce fait, les restaurations collectives du territoire, qui travaillent avec un groupement d’achats, n’ont pas l’obligation de passer toutes leurs commandes via le groupement, mais seulement

pour les catégories de produits entrant dans le marché qu'elles ont passé. C'est notamment le cas pour les EHPAD, collèges-lycées et instituts médico-sociaux. Concernant les hôpitaux, trois responsables de restauration enquêtés nous ont expliqué leur faible marge de manœuvre quant à l'introduction de produits locaux dans leur établissement. Selon eux, la gestion des approvisionnements des hôpitaux de tout le sud Lorraine est maintenant gérée à l'échelle régionale par le Groupement Hospitalier de Territoire Sud Lorraine (GHT7), dont l'établissement support est l'hôpital de Nancy-Brabois. De plus, d'après un de ces trois responsables de restauration, la gestion des approvisionnements devrait prochainement passer à l'échelle nationale et sera pilotée, pour tous les hôpitaux publics de France, depuis le Centre Hospitalier d'Angers via le groupement d'achats UniHA. De ce fait, l'inclusion de producteurs locaux dans ce dispositif régional, voire prochainement national, semble compliquée. Cependant, une piste peut être explorée quant à l'introduction de produits locaux lors d'événements ponctuels (fêtes de fin d'année, animations), au cours desquels les restaurations hospitalières et les maisons de retraite consacrent un budget plus important aux repas.

Ainsi, les différents freins évoqués par les gestionnaires de restauration collective du territoire n'apparaissent pas comme des cas isolés. Des leviers pouvant faciliter l'introduction de produits locaux ont également été évoqués par certains enquêtés. Ils seront explicités et confrontés à la littérature dans la partie qui suit. Les besoins spécifiés par certains enquêtés seront aussi mis en lumière.

3.2.2.2) Besoins et leviers évoqués par les enquêtés vis-à-vis de l'introduction de produits locaux en restauration collective

A la demande des élus des Communautés de communes siégeant au PETR, les besoins que pourraient rencontrer les restaurations collectives du territoire quant à l'utilisation de produits locaux ont été relevés, permettant d'apporter une réponse à la question 6 posée page 19 : *Quels seraient les éléments dont auraient besoin les restaurations collectives pour faciliter l'utilisation de produits locaux dans leur cuisine ?* Bon nombre des enquêtés n'ont pas su nous dire les besoins qu'ils rencontreraient, puisque certains d'entre eux ne s'intéressent pas à cette démarche d'approvisionnement local, ou d'autres qui ne sont encore qu'au début de cette réflexion.

Voici les principaux besoins (**tableau 9**) relevés auprès des enquêtés lors des entretiens. Les nombres en gras correspondent au nombre d'enquêtés ayant évoqué les mêmes besoins. Cela permet d'évaluer à première vue la fréquence d'apparition des besoins et donc leur importance pour les enquêtés.

Tableau 9 : Principaux besoins évoqués par les enquêtés qui pourraient faciliter l'introduction et l'utilisation de produits locaux au sein de leur restauration

| Besoins spécifiques à chaque type de restauration collective | | | | | Besoins partagés par plusieurs types de restauration collective |
|---|---|--|--|------------------------------|--|
| Ecoles | Accueils de loisirs | EHPAD-Hôpitaux | Collèges-Lycées | Instituts médico-sociaux | |
| Aide création d'un marché incluant des produits issus de circuits courts x1 | Formations HACCP x3 | Besoin de concertation, d'informations sur les acteurs locaux avec qui travailler x1 | Communiquer sur le métier de cuisinier, sur la préparation des repas & l'origine des produits x1 | Être accompagné, aiguillé x1 | Organiser la logistique – les livraisons x9 |
| | Sensibilisation & formation des cuisiniers et animateurs à l'utilisation de produits locaux en cuisine x4 | | Pérenniser les actions mises en place x1 | | Annuaire et détail des producteurs pouvant livrer (jours, production, prix) x6 |
| | Equipement & petits matériels de cuisine x3 | | | | |

On remarque que les besoins qui reviennent le plus souvent sont en premier lieu **l'organisation de la logistique et des livraisons**. En effet, les responsables de restauration déclarent ne pas vouloir s'occuper de cette partie logistique (livraisons/récupération des commandes), puisqu'étant déjà pris par d'autres tâches. Ils considèrent ainsi la livraison des produits locaux comme une activité incombant aux producteurs ou à de tierces personnes. L'organisation logistique est également évoquée comme une des contraintes partagées par les acteurs de la restauration collective (Raimbert et Raton 2019) et doit ainsi être travaillée pour faciliter les prises de commandes des restaurants collectifs. De même, l'autre principal besoin relevé lors des entretiens est l'accès à **un annuaire détaillant les producteurs pouvant livrer**. Ce second besoin illustre le manque de connaissances des acteurs de la restauration collective quant aux producteurs locaux à contacter et à l'offre disponible en local. Cette méconnaissance est plusieurs fois évoquée dans la littérature pour d'autres territoires s'intéressant à la relocalisation des approvisionnements en restauration collective (Gatien-Tournat, Fortunel, et Noël 2016; Raimbert et Raton 2019). Ces deux principaux besoins évoqués par les enquêtés font également échos aux freins logistiques et relatifs à l'offre évoqués dans le **tableau 7**.

Les autres besoins relevés dans cette étude sont propres à chaque type de restauration collective. Nous pouvons évoquer notamment le besoin en formation HACCP et de sensibilisation des cuisiniers et animateurs, explicité par plusieurs accueils de loisirs enquêtés par les Foyers Ruraux des Vosges.

Concernant les leviers évoqués par les enquêtés, certains font écho à ceux trouvés dans la littérature et que nous avons regroupés dans le **tableau 2** en page 14, notamment la **réduction du gaspillage alimentaire**, pouvant passer par différentes actions, ou encore la préparation de **menus végétariens** ou la **formation des cuisiniers**. D'autres leviers ont été évoqués par les enquêtés, notamment **juridiques, logistiques, politiques**, ou en termes de **concertations**. Ils sont disponibles en **annexe 21** en page 82, et permettent de répondre à la deuxième partie de la question 6, énoncée en page 19 : *Quels sont les leviers évoqués par les restaurations collectives pour faciliter l'introduction et l'utilisation de ces produits ?*

Pour le levier réduction du gaspillage alimentaire, une simulation des économies réalisées grâce à cette action a pu être effectuée pour les collèges du territoire. Plusieurs données et estimations ont été nécessaires pour calculer le montant de ces économies.

Estimation du poids d'un repas pour un adolescent

Crudités/légumes cuits : **180g**
 +Poisson/viande : **80g**
 +Pâtes/riz/Pommes de terre/céréales : **180g**
 +Pain : **105g** (3 tranches)
 +Yahourt/dessert : **100g**
 +Fruits : **120g**
 =Un repas (déjeuner) pour adolescent : **765g**

Sources : <https://www.placedumarche.fr/g/g-110-portions-de-repas-queelles-quantites-par-personne-> et <https://www.painetsante.be/faq/pain-et-sante/quelle-quantite-de-pain-est-recommandee-par-jour/>

Données utilisées :

- Estimation du poids d'un repas pour adolescent : 765g ;
- Coût moyen/repas : 2.06€ HT (*d'après la DRAAF Grand Est*) ;
- Nombre de repas/an préparés par les collèges du territoire : 356 720 (issu de cette étude) ;
- Pertes moyennes par repas dû au gaspillage alimentaire : 167g/personne/repas (Draaf Auvergne-Rhône-Alpes 2013).

Au vu des informations collectées et estimations ci-dessus, il a été possible d'évaluer à **0.45€/repas** les pertes financières dû au gaspillage alimentaire pour un repas d'adolescent. On peut donc estimer à 160 524€ d'argent perdu chaque année dans les restaurations collégiennes du territoire à cause du gaspillage alimentaire. Ainsi, en limitant ces pertes, cette somme pourrait être utilisée pour l'achat de produits locaux et/ou bio plus onéreux, ou pour investir dans du nouveau matériel. Ces calculs et estimations restent théoriques et ne reflètent pas la réalité des coûts réels engendrés par le gaspillage alimentaire. Ils ont plutôt vocation à montrer les possibilités d'économies découlant de la mise en place d'actions visant à contrôler et réduire le gaspillage alimentaire.

3.2.3) Retours des enquêtés sur la plateforme Agrilocal : trois cas de figures identifiés

Après avoir analysés les retours des enquêtés sur les différents freins et besoins qu'ils constataient par rapport à l'utilisation de produits locaux, ainsi que les leviers possibles à mettre en place, il nous a été demandé de la part des élus des EPCIs siégeant au PETR de faire remonter les avis des restaurations collectives du territoire concernant la plateforme Agrilocal.

Le schéma ci-contre (**figure 18**) illustre les 3 principaux cas de figures identifiés suite à l'analyse du discours des enquêtés vis-à-vis de cette plateforme.

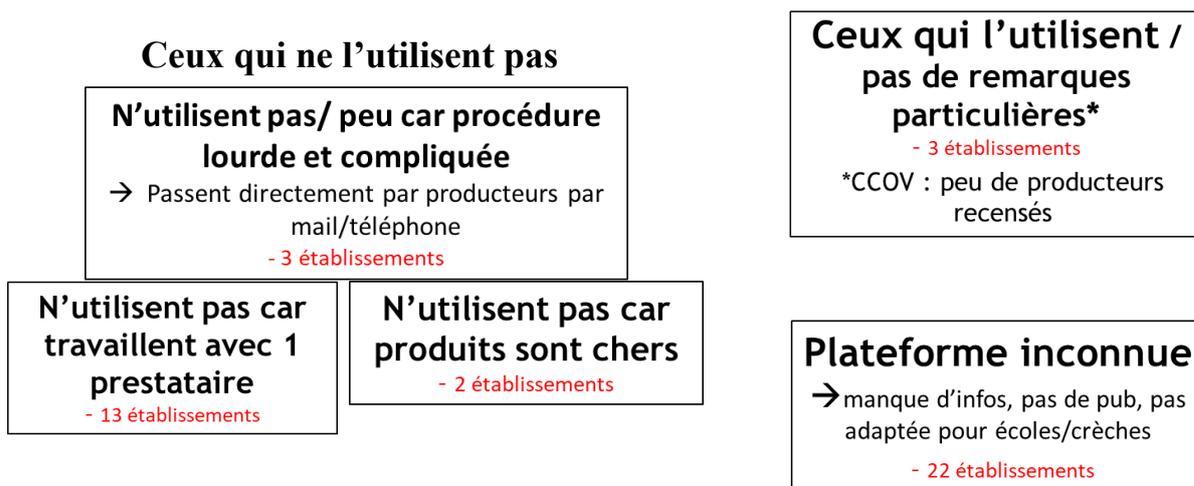


Figure 18 : Les 3 cas de figures illustrant les différents retours des enquêtés sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal

Le premier cas de figure correspond aux responsables de restauration qui n'utilisent pas la plateforme Agrilocal, et ce pour trois raisons :

- La procédure d'utilisation (voir **figure 7** page 15) est considérée comme trop lourde et compliquée par 3 enquêtés. Ces derniers préfèrent passer leurs commandes directement auprès des producteurs par téléphone ou mail, même si cela demande du travail supplémentaire, comme l'explique une enquêtée de l'Ouest Vosgien : *« on a besoin de jongler avec de nombreux fournisseurs ou producteurs, car un maraîcher n'a pas forcément les quantités suffisantes. Ça prend du temps car on doit contacter différentes personnes. Or en restauration collective, y a le menu à établir, le plan de maîtrise sanitaire, puis la cuisine. C'est un travail en plus »*.

- La préparation des repas est déléguée à un prestataire. Cela concerne 13 établissements qui nous ont répondu.

- Les produits proposés sur la plateforme sont trop chers selon certains enquêtés. En effet, d'après les notes d'un entretien passé par L. Genay début 2020, un enquêté de la Communauté de communes Mirecourt Dompain expliquait qu'*il souhaitait être indépendant de cette plateforme, qu'il percevait comme une coopérative, avec des produits plus chers*.

Le deuxième cas de figure correspond aux enquêtés utilisant cette plateforme, et qui ne font pas de remarques particulières sur l'utilisation de cette plateforme. Certains cependant soulignent le fait qu'il y ait peu de producteurs recensés au niveau de la Communauté de communes de l'Ouest Vosgien, ce qui limite le nombre de produits locaux qu'ils peuvent commander. Une chef cuisinière d'un collège hors de notre zone d'étude explique que *« c'est une gymnastique, qu'il faut maîtriser l'outil »*. Elle suggère de *« commencer petit à petit »* en parlant de l'introduction de produits locaux en cuisine collective. Fonctionnant avec *« un plan sur 5 semaines »* pour l'élaboration des menus, les commandes sont assez *« faciles à anticiper »*.

Le troisième cas de figure identifié correspond aux enquêtés qui ne connaissaient pas cette plateforme avant l'entretien. Il a été recensé 22 établissements dans ce cas-là, principalement certaines écoles, crèches et EHPAD du territoire. Les enquêtés justifiaient cette méconnaissance par un manque d'informations, l'absence de publicité pour faire connaître cette plateforme, ou encore évoquaient le fait que cette plateforme n'était pas adaptée pour les écoles ou crèches travaillant avec un prestataire pour la préparation des repas.

Au vu de ces trois cas de figures, nous pouvons considérer que la plateforme Agrilocal n'est pas adaptée pour toutes les restaurations collectives, notamment celles en gestion concédée et travaillant avec un prestataire pour la préparation des repas. Les établissements dans ce cas-ci peuvent toutefois demander à leur prestataire s'il connaît et utilise cette plateforme, ou s'il s'approvisionne en local par un autre biais. Pour les établissements étant en gestion directe mais qui ont fait le choix de ne pas utiliser la plateforme, un accompagnement pourrait leur être proposé pour prendre en main cet outil. Comme cela a été évoqué précédemment, la prise en main de cet outil et l'inclusion de produits locaux dans les achats des établissements doivent se faire progressivement, en commençant par exemple par un type de produits (ex : les yaourts). Également, l'un des éléments à prendre en compte dans l'utilisation de cette plateforme est l'importance d'anticiper les menus, et donc les commandes. Or, nous avons pu constater que tous les chefs de cuisine n'ont pas les mêmes pratiques : certains prévoient et planifient leurs commandes en avance, alors que d'autres téléphonent au producteur et adaptent leur menu en fonction de sa production. Ces deux approches ont leurs avantages et leurs inconvénients. L'une permettant une meilleure organisation et efficacité en restauration, mais peut-être moins d'adaptabilité quant aux variations de la production des producteurs. L'autre permettant une meilleure adaptabilité aux contraintes des producteurs, mais demandant plus de travail à côté des tâches qui incombent aux chefs cuisiniers ou gestionnaires.

Dans tous les cas, la diversité des pratiques en restauration collective vis-à-vis de la prise des commandes doit être prise en compte.

Après cette analyse des différents avis sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal, nous avons essayé de représenter l'impact qu'aurait une relocation des approvisionnements du secteur de la restauration collective publique sur le territoire de la Plaine des Vosges, en termes d'emplois et de surfaces agricoles nécessaires à cette relocalisation. Nous avons utilisé pour cela l'outil PARCEL. Les résultats obtenus vont être explicités dans la partie suivante.

3.3) Une relocalisation des approvisionnements en restauration collective publique peu gourmande en surfaces agricoles

La simulation de l'impact qu'aurait la relocalisation des approvisionnements dans les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges sur l'emploi agricole et les surfaces agricoles du territoire a nécessité l'usage de cinq scénarios :

- **S1** : 100% relocalisation, bio actuel (5%), assiette actuelle. Ce scénario correspond au régime alimentaire actuel : 5% de produits biologiques, 30% de protéines d'origine végétale et 70% de protéines d'origine animale ;
- **S2** : 100% relocalisation, 20% bio, assiette actuelle ;
- **S3** : 100% relocalisation, 20% bio, réduction de 25% de produits animaux [1]
- **S4** : 100% relocalisation, 45% bio, réduction de 50% de produits animaux [2]
- **S5** : 100% relocalisation, 100% bio, réduction de 50% de produits animaux [3]

[1] scénario s'approchant le plus des objectifs attendus par EGalim

[2] objectifs pour le scénario Afterre 2050

[3] objectifs du scénario TYFA en 2050

Suite à nos différentes simulations sur l’outil PARCEL, nous avons abouti au tableau suivant (**tableau 10**), illustrant le nombre d’hectares et d’emplois agricoles nécessaires pour approvisionner en produits locaux les restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges. Ainsi, nous essaierons, au vu des résultats du **tableau 10**, d’apporter une réponse à la question 7 posée en page 19 de cette étude : *Quel serait l’impact d’une relocalisation des approvisionnements en restauration collective sur le territoire de la Plaine des Vosges ?*

Les différents chiffres du tableau et les explications qui suivent n’ont pas vocation à dire comment devrait être ou non le territoire. Ces éléments doivent au contraire être pris comme des pistes de réflexion, permettant ensuite la discussion entre élus du territoire, acteurs agricoles et les collectivités. En aucun cas les chiffres avancés ne veulent avantager une production au détriment d’une autre, comme cela pourrait être parfois interprété. De plus, ces scénarios restent fictifs, car relocaliser à 100% notre alimentation reste difficilement réalisable. En effet, nous ne produisons pas tout ce que nous consommons sur notre territoire et manger seulement ce qui peut être produit sur le territoire pose la question de la diversité des produits alimentaires composant actuellement notre alimentation.

Tableau 10 : Simulation de surfaces agricoles et emplois agricoles nécessaires à l’approvisionnement 100% local des restaurations collectives publiques du territoire selon 5 scénarios hypothétiques définis dans l’étude

| Restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges | | | | | |
|--|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| SURFACES (ha) | | | | | |
| | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 |
| Légumes | 23 | 25 | 68 | 102 | 118 |
| Fruits | 43 | 43 | 89 | 112 | 126 |
| Céréales et autres cultures | 234 | 240 | 305 | 500 | 622 |
| Elevage | 2280 | 2470 | 1368 | 853 | 1250 |
| Total | 2580 | 2778 | 1830 | 1567 | 2116 |
| Total (% des terres agricoles de la Plaine des Vosges) | 3,3% | 3,6% | 2,3% | 2,0% | 2,7% |
| EMPLOIS (UTA) | | | | | |
| | S1 | S2 | S3 | S4 | S5 |
| Légumes* | 6,5 | 8 | 22 | 33 | 40 |
| Fruits | 5 | 5,5 | 10 | 15,5 | 16 |
| Céréales et autres cultures | 4 | 4,5 | 4 | 6,5 | 11 |
| Elevage | 56 | 60 | 38 | 26 | 40 |
| Total | 72 | 78 | 74 | 81 | 107 |

On observe que quel que soit le scénario choisi, une relocalisation totale des approvisionnements des restaurations collectives publiques du territoire nécessiterait l’utilisation au maximum de 3.6% des terres agricoles de la Plaine des Vosges (ce qui équivaudrait à **2778 ha**). Si l’on se focalise sur le scénario 3, qui s’approche le plus des attentes de la loi EGalim, la relocalisation totale des approvisionnements des restaurations collectives publiques du territoire nécessiterait d’après l’outil PARCEL 2.3% des surfaces agricoles actuelles de la Plaine des Vosges, correspondant à **1830 ha**. Si l’on regarde en détails le nombre d’hectares que cela nécessiterait, on remarque qu’une plus grande part de surfaces serait allouée à la culture de fruits et de légumes, de céréales et d’autres cultures (légumineuses par exemple), et des surfaces plus faibles dédiées à l’élevage. En effet, ce scénario s’approchant des attentes de la loi EGalim implique une augmentation de la part de protéines végétales dans notre alimentation, et une réduction de 25% de la consommation de produits animaux (viande, fromages, laitages, œufs). Concernant le secteur de la production fruitière, la question de la diversité de l’offre peut se poser. En effet, la mirabelle et les pommes à jus (Agreste Lorraine 2012) représentaient en 2010 la grande majorité de la production arboricole des Vosges.

Si l'on compare différents scénarios, on remarque par exemple que l'augmentation de la part de produits biologiques dans les assiettes pour le scénario 2 implique une augmentation du nombre d'hectares et d'UTA pour les secteurs légumes et élevage par rapport au scénario 1. En effet, l'agriculture biologique est connue pour mobiliser une main d'œuvre plus nombreuse, puisque souvent moins mécanisée que l'agriculture conventionnelle.

Si l'on s'intéresse maintenant aux emplois agricoles, la relocalisation totale des approvisionnements des restaurations collectives publiques de la Plaine des Vosges nécessiterait la mobilisation de **72 à 107 UTA** (Unité de Travail Agricole, exploitants et salariés confondus), si l'on prend en compte tous les scénarios. Si l'on se focalise sur le scénario 3, 22 UTA seraient nécessaires pour approvisionner les restaurations collectives publiques du territoire en légumes, en sachant que d'après la Chambre d'Agriculture des Vosges, les 3 EPCIs de la Plaine des Vosges concentraient 26 producteurs de légumes en 2020, avec plusieurs débouchés pour leur production (particuliers, magasins de producteurs, grossistes, restaurations collectives, etc). Toujours pour le scénario 3, 10 UTA seraient nécessaires pour approvisionner en fruits les restaurations collectives publiques du territoire, et 38 UTA seraient nécessaires pour approvisionner en produits animaux ces établissements.

Au vu de ces différentes simulations, il apparaît que la relocalisation des approvisionnements des restaurations collectives publiques du territoire aurait un impact minime sur l'occupation des terres agricoles actuelles. En effet, cette relocalisation ne mobiliserait, d'après le **tableau 10**, qu'une infime partie des terres agricoles du territoire : au maximum 3.6%. Concernant l'emploi agricole, une relocalisation totale des approvisionnements alimentaires du secteur de la restauration collective publique sur la Plaine des Vosges nécessiterait à minima 72 UTA. Cela pourrait représenter une opportunité intéressante pour certains producteurs actuels du territoire qui souhaiteraient travailler avec les restaurations collectives, ou pour des porteurs de projet souhaitant s'installer et qui auraient à cœur de travailler avec les collectivités.

4. Discussion et proposition d'actions

4.1) Loi EGalim et production locale : conciliation plus ou moins aisée

Au regard des résultats obtenus suite à nos typologies concernant le positionnement des restaurants collectifs du territoire par rapport à EGalim, il apparaît qu'une approche plus globale et moins restrictive permettrait une évaluation plus juste du niveau d'atteinte des objectifs d'EGalim. En effet, en se basant uniquement sur la logique des seuils obligatoires de produits labellisés imposés par la loi pour mener cette évaluation, les autres dispositions comprises dans cette loi sont négligées.

L'utilisation d'une grille multicritères constituée des différentes dispositions de la loi, auxquelles une note serait attribuée en fonction des pratiques mises en place dans les restaurants collectifs, permettrait d'évaluer de manière plus juste l'atteinte des objectifs de la loi EGalim par les établissements du territoire.

En parallèle de l'état des lieux mené, il nous semble pertinent de faire une comparaison entre notre territoire et par exemple un territoire urbain. La Plaine des Vosges, territoire rural, présente des restaurations collectives publiques, en particulier les écoles, très éparses sur le territoire, faisant appel à des prestataires locaux (restaurateurs, traiteurs, bouchers, établissements de santé, etc) souvent peu au fait de la loi EGalim. A côté, si l'on prend l'exemple de la ville de Lyon, cette dernière possède une cuisine centrale qui prépare les repas pour les 129 restaurants scolaires de la ville. Cette cuisine existe depuis 2014 et est exploitée par la société de restauration Elixior, titulaire du marché pour la période 2018-2022. Depuis septembre 2018, le nouveau marché intègre 40 % de bio, ce qui est supérieur au seuil des 20% demandé par la loi EGalim (Ville de Lyon s. d.). On observe donc deux

systèmes de restaurations collectives très différents dans leur fonctionnement, si l'on se trouve en milieu rural ou urbain :

- **Un premier système**, relatif au milieu urbain Lyonnais, qui ambitionne de dépasser les seuils fixés par EGalim, et qui a fait le choix de la mutualisation et de la simplification, en travaillant avec une seule cuisine centrale pour tous ses restaurants scolaires. Cette dernière étant gérée par un seul prestataire de type société de restauration collective.

- **Un deuxième système** de restaurations collectives, en milieu rural, plus complexe, mais qui contribue au soutien de l'économie locale, notamment en faisant appel à des prestataires artisanaux locaux pour la confection des repas. Ce deuxième système, rencontré sur la Plaine des Vosges, mais sûrement sur d'autres territoires ruraux, s'appuie sur un maillage territorial important de prestataires locaux de tailles allant des plus modestes (boucherie de village) aux plus importantes : hôpital local (voir **annexe 16, 17 et 18** page 77, 78 et 79). Ce second système diffère ainsi du fonctionnement très simplifié du premier pour les restaurants scolaires de Lyon.

Ainsi, si l'on regarde à l'échelle territoriale, l'atteinte des objectifs de la loi EGalim dans le premier cas pour le territoire de l'agglomération Lyonnaise apparaît plus aisée, puisque dépendante d'un nombre limité d'acteurs, de par le choix de mutualiser les cuisines des écoles en une seule cuisine centrale. Dans le deuxième cas, l'atteinte des objectifs de cette loi est inégale et semble plus complexe à mener, car dépendante d'un nombre d'acteurs interconnectés plus important, ainsi que d'une volonté et d'un niveau de connaissance de la loi propres à chaque responsable de restaurant collectif de la Plaine des Vosges.

Le niveau d'avancement vers les objectifs de la loi EGalim étant très différent d'un établissement à l'autre sur le territoire, un accompagnement au cas par cas de ces derniers devra être mené. Afin d'avoir un réel impact sur le territoire, les collectivités territoriales devront encourager leurs établissements à jouer la carte de l'approvisionnement local, tout en mettant en place des pratiques pour répondre aux dispositions de la loi EGalim. En effet, la loi EGalim n'évoque pas l'emploi de produits locaux dans ses différentes dispositions (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation 2019). Ainsi, répondre uniquement à cette loi peut revenir à ignorer totalement le territoire et les productions locales s'y trouvant. A cela s'ajoute pour les restaurants collectifs publics en gestion directe l'incapacité de spécifier dans leurs appels d'offres un critère de proximité. De fait, la législation en place (code des marchés publics et loi EGalim) ne facilite pas une relocalisation de la production et de la consommation sur les territoires, via les restaurants collectifs publics. Les dispositifs, type Projets Alimentaires Territoriaux, forment un outil intéressant pour travailler sur la relocalisation de l'alimentation dans les territoires, mais ne peuvent ignorer les contraintes législatives existantes freinant ces dynamiques.

4.2) L'humain au cœur des dynamiques de reterritorialisation de la production et de la consommation

Utiliser des produits locaux en restauration collective est possible, mais doit se faire progressivement (pour ceux n'étant qu'au début de la démarche), afin de ne pas entraîner des changements trop brutaux au sein de l'organisation et du personnel de cuisine. Commencer par introduire une gamme de produits, par exemple les yaourts, ou retirer un type de produits du marché pour les établissements en gestion concédée pour s'approvisionner en local (ex : fromage) peut être un bon début. Cependant, des freins persisteront toujours, de par la complexité de ce secteur de la restauration hors foyer.

En effet, malgré les nombreuses contraintes identifiées dans cette étude, il a pu être constaté lors des entretiens que cette démarche d'approvisionnement local et donc de soutien à l'économie locale, tenait grandement à l'engagement et à la volonté personnelle des acteurs clefs de la restauration collective : chef cuisiniers, gestionnaires, maires, directrice de périscolaire, équipes de cuisine etc. Cet engagement, voire cette « philosophie » de travailler avec des producteurs et artisans locaux est clairement évoquée dans le discours d'une enquêtée chargée de la restauration d'un établissement du territoire : *« c'est la philosophie de l'établissement de travailler avec l'économie locale »*. Également, une cheffe de cuisine d'un collège hors zone d'étude explique que *« c'est possible de cuisiner local. C'est un tout petit peu plus cher. Ça dépend des menus. Exemple : le lundi, on prend quelque chose de plus cher, le mardi, on prend quelque chose de moins cher. Ça se lisse sur l'année. Nos objectifs sont d'atteindre les objectifs d'EGalim (50% de produits certifiés) et 50% de local, avec 10% de marge. Avec bien sûr toujours les boîtes de conserve, fruits au sirop, on ne peut pas s'en passer »*. La notion de coût des denrées, dont parle cette cheffe cuisinière, est souvent évoquée comme le premier frein à l'introduction de produits locaux en restaurant collectif, alors que ce coût ne représente en fait que 25% du prix de revient du repas (Un plus Bio 2017). Des accompagnements devront être mis en œuvre en ce sens afin de convaincre certains acteurs de la restauration collective qu'il est possible de relocaliser (une partie) des approvisionnements. L'humain et les relations existantes entre acteurs, sont ainsi des éléments majeurs au cœur des projets de reterritorialisation des approvisionnements d'établissements de restauration collective.

4.3) La question des producteurs à mobiliser et d'échelle adéquate pour la mise en place d'outils logistiques

Au vu des résultats des simulations sur l'outil PARCEL, la question de la mobilisation ou non des producteurs déjà présents sur le territoire, quel que soit leur type de production (labellisée ou non), pour approvisionner les restaurants collectifs du territoire, se pose. En effet, tous les producteurs du territoire installés depuis plusieurs années ne pratiquent pas la vente en circuits courts, ce qui rend plus complexe un travail potentiel avec les collectivités, puisque cela implique pour eux de grands changements en termes de commercialisation, voire même de production. De plus, les producteurs commercialisant en circuits courts ne possèdent pas tous un unique débouché pour écouler leur production, mais souvent plusieurs (particuliers, magasins de producteurs, paniers, restaurations collectives, etc). Une consultation de ces derniers sur leur intérêt ou non à travailler avec les collectivités pour approvisionner les restaurations collectives du territoire permettrait de voir si des partenariats peuvent se mettre en place, ou si l'installation de nouveaux producteurs volontaires pour travailler avec les collectivités est à encourager.

Les aléas de la météo, la fluctuation des récoltes et la saisonnalité de la production agricole locale sont aussi des éléments à prendre en compte dans les discussions entre acteurs, puisque ces phénomènes ne peuvent pas être contrôlés. Des alternatives à ces phénomènes non régis par notre simple volonté devront également être pensées afin de pérenniser ces dynamiques de reterritorialisation de la production et de la consommation.

Également, la problématique de l'échelle adéquate pour la construction d'outils logistiques permettant le regroupement de producteurs et les livraisons, facturations, prises de commandes auprès des restaurants collectifs n'est pas à négliger. Des expériences sur d'autres territoires (Noël et al. 2015) ont montré qu'une échelle trop réduite pour le développement d'outils logistiques accompagnant la reterritorialisation des approvisionnements entraînait de fait l'échec d'un tel projet (notamment dû à des volumes trop faibles). D'autres facteurs entrent en compte dans cet échec, notamment les phénomènes de concurrence territoriale. Le dialogue entre les différents interlocuteurs du territoire ayant des ambitions similaires de reterritorialisation de la production et de la consommation est ainsi essentiel pour éviter ces phénomènes de concurrence. L'échelle d'actions des

trois Communautés de communes de la Plaine des Vosges peut donc être questionnée, sans être pour autant remise en cause. Une SCIC, Paysan Bio Lorrain, existe déjà à l'échelle de l'ancienne région Lorraine pour commercialiser collectivement les produits de producteurs bio auprès des collectivités. Elle peut potentiellement représenter un acteur intéressant avec qui travailler, tout en ne se cantonnant pas aux limites administratives de la Plaine des Vosges.

4.4) Agir à grande échelle mais également à petite échelle

Comme évoqué dans la partie **3.1.1) Des lieux de restauration collective éparses ou très groupés en fonction du type d'établissement étudié** en page 27, les restaurations collectives les plus éparses sur le territoire de la Plaine des Vosges sont les accueils de loisirs et les écoles. Bien que fournissant peu de repas comparé aux restaurations hospitalières, leur présence au plus proche des populations les plus éloignées des pôles urbains du territoire est un atout non négligeable. En effet, ces établissements peuvent toucher plus facilement cette population et contribuer à des actions de sensibilisation auprès d'elle, notamment par la consommation de produits locaux et l'importance de ces actions sur leur territoire de vie. Ainsi, travailler à grande échelle, comme la mise en place d'outils logistiques, l'organisation de réunions entre divers acteurs territoriaux, ne doit pas effacer les actions à mener à des échelles plus réduites, toutes aussi pertinentes.

4.5) Quelques propositions de pistes d'actions

A la demande des élus du PETR, des pistes d'actions ont été formulées afin d'orienter les futures actions du PAT, en cohérence avec les retours qui ont pu être faits lors des entretiens sur le terrain. De fait, les actions proposées ici, elles-mêmes développées sous forme de fiches, font échos aux principaux freins et besoins relevés plus haut dans cette étude. Elles ont été organisées sous forme d'arbre décisionnel via une carte mentale (voir **annexe 22** en page 83). Cette dernière partie permet ainsi de répondre à la question n°8 en page 19 : *Quelles seraient les pistes d'actions à mettre en place pour accompagner une relocalisation des approvisionnements au sein des restaurations collectives de la Plaine des Vosges ?*

A partir des freins et besoins recensés durant l'étude, onze ont été mobilisés au sein de la carte mentale. A chaque fiche actions est attribué le numéro du frein/besoin annoté dans la carte mentale.

Voici les 11 freins/besoins développés dans la carte mentale, ainsi que quelque unes des actions correspondant à ces freins et besoins. Le détail de ces fiches actions est disponible en **annexe 23**, des pages 84 à 101 :

1) Coût des repas plus élevé

Pour ce premier frein, différentes actions ont pu être proposées, notamment :

- *Réduire le gaspillage alimentaire*, pouvant passer par plusieurs actions : ajustement du grammage des assiettes, sensibilisation des élèves à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au tri des déchets ;
- *Lissage du coût des denrées locales* : alternance de repas à base de produits locaux et d'autres jours de repas élaborés à partir d'aliments moins coûteux/plus simples, permettant de lisser le surcoût engendré par l'achat de denrées locales sur l'année ;
- *Défis Cuisines à Alimentation Positive* : défis permettant pour les restaurants collectifs volontaires d'expérimenter l'achat et l'utilisation de produits bio-locaux dans leur cuisine sur quelques mois et d'évaluer l'impact de ces achats sur leur budget.

2) Communication régulière/habitudes/temps supplémentaire avec une démarche locale

- *Mise en place de réseaux d'échanges entre chef-cuisiniers*, afin qu'ils puissent échanger sur leurs pratiques, sur l'utilisation de la plateforme Agrilocal, ou encore bénéficier de formations.

3) Volumes fluctuants en produits locaux & manque de diversité

- *Planification de la production*, induisant une anticipation des commandes de la part des gestionnaires ou chefs de cuisine, ainsi qu'un dialogue entre chef cuisiniers et producteurs. Pour des échanges simplifiés, le passage par des groupements de producteurs peut représenter un levier intéressant (SCIC Paysan Bio Lorrain).

4) Grand nombre de repas & groupements d'achats (hôpitaux/EHPAD)

- *Collaborer avec les établissements de santé pour les fêtes de fin d'année / événements et animations ponctuels*. Pour cela les établissements devront formuler leurs exigences auprès des producteurs. Les producteurs devront quant à eux s'organiser en groupement (SCIC, CUMA ou autres) pour répondre le plus efficacement possible aux demandes de ces établissements de santé.

5) Irrégularité des livraisons

- *Prévoir des repas de secours*, notamment en cas d'imprévus quant à la livraison des produits locaux.

6) Action de communication auprès des élèves sur le métier de cuisinier, la préparation des repas, l'origine des produits

- *Communiquer sur les actions menées dans le cadre d'une démarche d'approvisionnement local*, afin d'expliquer les changements visibles par les convives et valoriser les efforts effectués par les équipes de cuisine.

- *Mise en place de services civiques*, permettant la promotion de la consommation de produits locaux auprès des plus jeunes, mais également l'organisation de sorties pédagogiques, de ciné-débats, d'ateliers cuisine, etc.

7) Sensibilisation et communication auprès des familles sur l'alimentation et l'achat de produits locaux

- *Mise en place de Défis Foyers à Alimentation Positive*, permettant à des familles du territoire d'expérimenter l'achat et l'utilisation de produits locaux dans leur foyer, et de voir l'impact sur leur budget alimentaire.

8) Organiser la logistique

- *Mise en place d'outils logistiques*, appuyant le développement d'approvisionnements locaux vers les restaurations collectives du territoire, en s'inspirant d'exemples d'autres territoires et en collaborant potentiellement avec le groupement de producteurs bio Lorrains : la SCIC Paysan Bio Lorrain.

- *Regroupement de la production des producteurs*, en travaillant avec la SCIC Paysan Bio Lorrain et la plateforme Agrilocal via le Département des Vosges.

- *Organiser les livraisons de produits locaux*. Etape logistique potentiellement prise en charge par les Communautés de communes.

9) Besoin de connaître les producteurs et l'offre en local

- *Recensement des producteurs intéressés pour approvisionner la restauration collective.* Cela passerait par un travail avec les différents acteurs du territoire (Département, Chambre d'Agriculture, INRAE, Bio en Grand Est) afin d'établir un annuaire de producteurs à diffuser aux restaurations collectives n'utilisant pas la plateforme Agrilocal.

10) Accompagner les restaurations collectives pour atteindre les objectifs d'EGalim et dans le développement d'achats de produits locaux

- *Accompagner les prestataires locaux*, type restaurateurs, bouchers, traiteurs, dans l'achat progressif de produits locaux et dans l'atteinte des objectifs d'EGalim, sans que cela ne compromette leur activité. Expérience menée par Bio en Grand Est pour un traiteur de la Déodaté.

- *Demander un schéma des approvisionnements au prestataire*, permettant aux collectivités de suivre ou de calculer la part de produits locaux et de produits labellisés rentrant dans les exigences de la loi EGalim.

- *Accompagner les collectivités à la création de marchés*, incluant dans un cahier des charges l'atteinte des objectifs de la loi EGalim et le souhait d'approvisionnements locaux pour la confection des repas des convives.

11) Travail de concertation

- *Mobilisation des parents d'élèves et du conseil municipal*, autour des questions du coût des repas. Cela passerait par la volonté ou non des parents d'élèves de changer de prestataire pour un autre travaillant avec des producteurs locaux. Cela passerait également par la concertation du conseil municipal sur la prise en charge par la commune d'une partie du surcoût des repas engendré par l'achat de produits locaux.

Toutes ces actions sont des pistes de réflexion qui auraient vocation à être discutées avec les élus du PETR, afin de choisir les plus pertinentes, ou celles qui seraient réalisables à court terme, ou encore celles qui auraient vocation à s'inscrire sur le long terme, de par leur complexité de mise en œuvre. Elles serviront de base au programme d'actions du PAT pour les années à venir. Quelques-unes seront présentées lors de la restitution prévue le 16 septembre devant les acteurs du territoire.

Conclusion

Cette étude a permis de recenser tous les établissements publics de restauration collective publique présents sur le territoire de la Plaine des Vosges et également de montrer leur grande diversité et les interconnexions existantes entre eux. En effet, le maillage territorial des restaurations collectives au sein de ce territoire rural est complexe, puisque faisant intervenir de nombreux acteurs, internes mais également externes au territoire, pour la confection des repas.

Les enquêtes menées auprès des responsables de restauration ont pu mettre en lumière les résistances systémiques relatives à ce secteur d'activité, qui peuvent expliquer en partie la difficulté à mettre en œuvre des changements en termes d'approvisionnement local. Pour certains établissements, les décisions stratégiques n'appartiennent pas toujours aux acteurs rencontrés sur le terrain, mais à des strates décisionnelles souvent en amont. C'est notamment le cas au sein des restaurations hospitalières, qui n'ont plus la mainmise sur leurs approvisionnements, puisqu'aujourd'hui gérés à l'échelle d'un groupement d'achats régional, rassemblant tous les hôpitaux d'une même région. Également, le rapport gestionnaire - chef-cuisinier, souvent prépondérant à la réussite de projets d'approvisionnements locaux en cantine collégienne ou

lycéenne, ne va pas de soi. En effet, ces deux acteurs clefs de la restauration collective scolaire ne sont pas issus des mêmes cultures professionnelles et dépendent d'institutions différentes, ne donnant pas forcément les mêmes orientations.

De manière générale, la loi EGalim reste mal connue des responsables de restaurant collectif enquêtés. Ce constat n'est sûrement pas un cas isolé et doit se rencontrer sur d'autres territoires. Souvent, les acteurs ne disposent pas des moyens nécessaires pour pouvoir se positionner par rapport à cette loi : non accès au détail des approvisionnements des fournisseurs, non spécification des exigences relatives à la loi EGalim dans les cahiers des charges adressés au prestataire réalisant les repas. D'autres raisons viennent justifier la méconnaissance et la difficulté des responsables de restauration à se positionner par rapport à cette loi. Il est vraisemblable que d'ici le 1^{er} janvier 2022, un grand nombre de restaurants collectifs de la Plaine des Vosges n'auront pas encore atteint le seuil des 50% de produits sous signes de qualité, dont 20% de produits biologiques, demandé dans les dispositions de la loi. Cependant, ce constat ne s'applique pas à tous les établissements du territoire. Certains ont déjà atteint ces objectifs. Notamment ceux qui travaillent avec des sociétés de restauration collective, ou d'autres établissements en gestion directe ayant la volonté d'atteindre ces seuils et qui travaillent en ce sens. Un besoin de transparence de la part des fournisseurs de restaurations collectives est ainsi nécessaire pour que ces dernières puissent se mettre en conformité avec la loi. De fait, tous les maillons de la chaîne agroalimentaire sont concernés et devront travailler ensemble afin de faire évoluer les modes d'approvisionnement et les pratiques. Toute la difficulté de respecter les exigences de cette loi réside dans ce besoin de coopération et de transparence entre acteurs.

Les élus du territoire travaillant dans le cadre du PAT ont conscience que l'application de cette loi n'aura pas forcément d'impacts observables sur leur territoire, tant d'un point de vue agricole qu'économique. Il y a un réel besoin de la part des élus d'aller plus loin, notamment en travaillant en collaboration avec les agriculteurs et d'autres acteurs du territoire, ainsi qu'en encourageant l'installation de nouveaux producteurs. Ce n'est qu'à ce prix que des changements positifs se feront ressentir. Cette démarche devra s'inscrire dans la durée, le PAT devant faciliter le regroupement et les échanges entre acteurs, aboutissant à la mise en place de projets sur le territoire.

Les leviers et pratiques recensés lors des enquêtes ont ainsi pu démontrer l'existence d'établissements sur la Plaine des Vosges travaillant dans le sens des objectifs de la loi EGalim, et qui collaborent avec des producteurs locaux pour approvisionner leur restauration. Il est donc possible d'affirmer la faisabilité d'une démarche d'approvisionnement local en restauration collective.

Des freins subsisteront toujours, notamment d'ordre financier concernant le prix de la matière première. La négociation des prix avec les producteurs apparaît ainsi comme essentielle, tout comme la mise en place de pratiques ayant vocation à compenser ce surcoût. Pour ne citer qu'une de ces pratiques, la réduction du gaspillage alimentaire permettrait d'économiser et de réinjecter cet argent dans l'achat de produits locaux ou de matériel facilitant leurs utilisations. Des freins humains, en particulier relatifs aux relations qu'entretiennent les acteurs d'une même restauration collective devront être dépassés afin que les projets d'approvisionnements locaux puissent se pérenniser. L'étude a pu montrer que la réussite d'une telle démarche tenait grandement à l'engagement et la bonne entente des acteurs clefs des restaurants collectifs.

L'organisation de la logistique des produits locaux et le groupement des producteurs sont des actions qu'il semble essentiel à développer, mais restent souvent complexes à mener. Une certaine souplesse dans l'évolution du modèle logistique choisi devra être gardée, afin de s'adapter aux volumes de produits locaux qui seront vraisemblablement amenés à fluctuer au grès des aléas climatiques, composante non contrôlable. Des partenariats extérieurs pourront être mis en place, afin

de garantir un approvisionnement local, si ce n'est régional voir national en cas d'années improductives.

Bibliographie

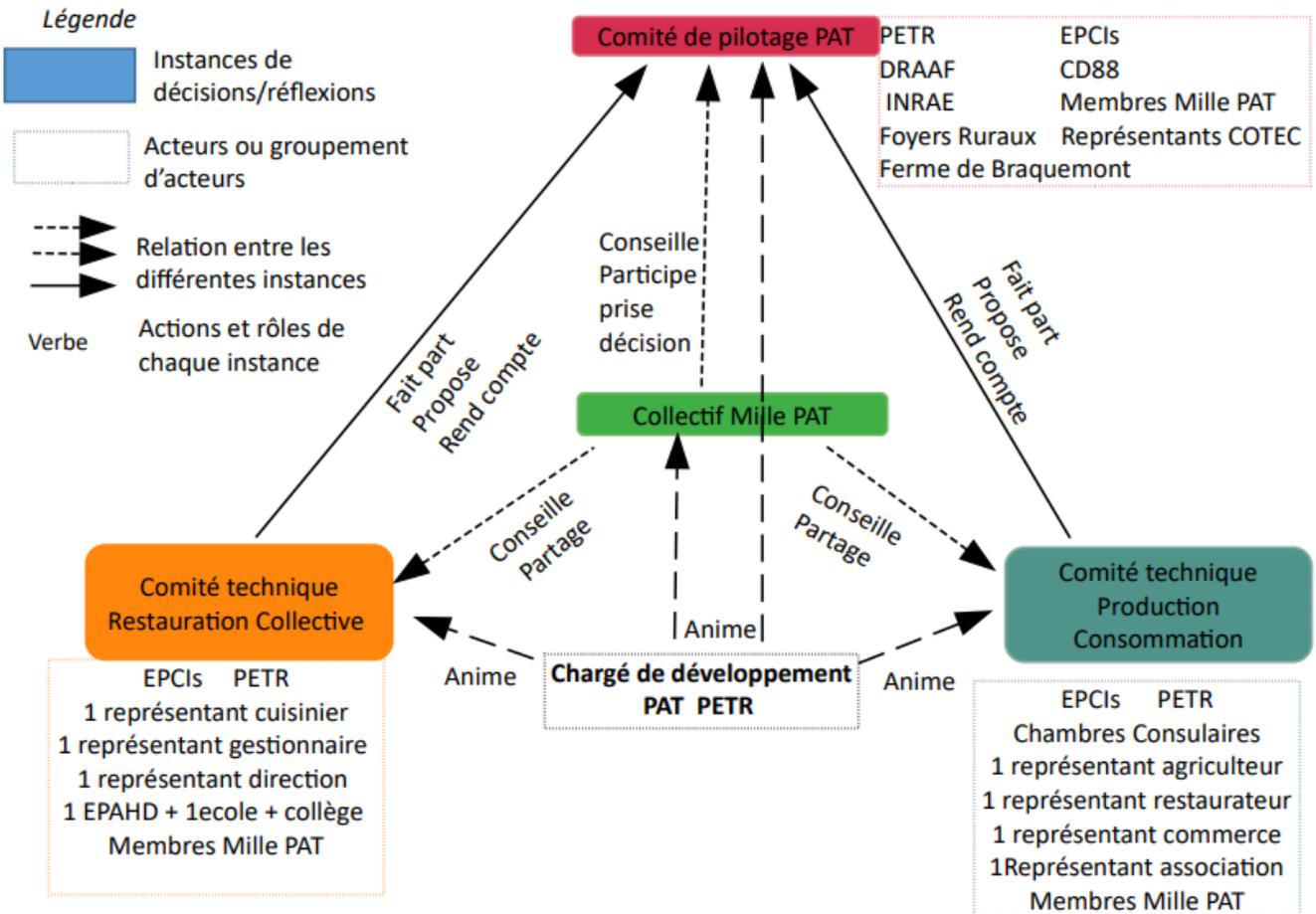
- Acheteurs-Publics.com. s. d. « Groupement de commandes - marchés publics - Acheteurs-Publics ». Consulté le 29 juillet 2021. <http://www.acheteurs-publics.com/marches-publics-encyclopedie/groupement-de-commande>.
- Agreste Lorraine. 2012. « L'Arboriculture en Lorraine ». <http://agreste.agriculture.sgppd.maaf.ate.info/IMG/pdf/R4112A03.pdf>.
- Alpes Contrôles Certification. 2019. « Les politiques agricoles en France depuis 1950 ». *Certification Bio* (blog). 4 juin 2019. <https://certification-bio.fr/prendre-conscience/les-politiques-agricoles-en-france-depuis-1950/>.
- Brand, Caroline. 2012. « Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs ». *Pour N°* 215-216 (3): 275-83.
- C. Schott. 2020. *Webinaire - Vers un observatoire des systèmes de production « alternatifs » - Céline Schott*. https://www.youtube.com/watch?v=NXtG2u_n_UM.
- Centre des ressources sur les projets alimentaires territoriaux en région Centre Val de Loire. 2018. « Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget ». PAT CVL - Inpact Centre. 12 novembre 2018.
- Chambre de consommation d'Alsace et du Grand-Est. 2020. « Produits bios dans les cantines scolaires : des freins persistent mais des solutions existent ». *Chambre de Consommation d'Alsace* (blog). 23 janvier 2020. <https://cca.asso.fr/produits-bios-dans-les-cantines-scolaires-des-freins-persistent-mais-des-solutions-existent/>.
- Chatellier, Vincent, et Carl Gagné. 2012. « Les logiques économiques de la spécialisation productive du territoire agricole français ». *Innovations Agronomiques*, n° 22: 185-203.
- Coquard, Benoit. 2019. « Ceux qui restent »: plongée dans le quotidien de la France périphérique *L'Express* fr. http://www.politique-autrement.org/IMG/pdf/6_191214.pdf.
- Coralim Occitanie. 2019. « La restauration collective dans la loi EGALIM : Retours sur les décrets et ordonnance ». https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/20190626__pres_dgal-loi-egalim_cle09755e.pdf.
- De Gouveia, Sergio. 2015. « Le département des Vosges est celui où le taux de pauvreté est le plus élevé en Lorraine ». 17 octobre 2015. <https://www.vosgesmatin.fr/edition-d-epinal/2015/10/17/le-departement-des-vosges-est-celui-ou-le-taux-de-pauvrete-est-le-plus-eleve-en-lorraine>.
- De Saint Pol, Thibaut. 2017. « Les évolutions de l'alimentation et de sa sociologie au regard des inégalités sociales ». *L'Année sociologique* Vol. 67 (1): 11-22.
- Destandau, Sébastien. 2015. « Les pathologies liées à l'alimentation ». Bordeaux: Laboratoire Poche. http://www.vcharite.univ-mrs.fr/redactologie/IMG/pdf/rapport_hypertexte_les_pathologies_liees_a_l_alimentation.pdf.
- Direction de l'information légale et administrative. 2019. « Cantines : 50 % de produits durables de qualité (dont 20 % de bio) dans les assiettes d'ici 2022 ». 30 avril 2019. <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A13374>.
- Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Corse. 2017. « Qu'est-ce qu'un PAT? Définitions et ingénierie financière ». 13 avril 2017. <https://draaf.corse.agriculture.gouv.fr/Qu-est-ce-qu-un-PAT>.
- Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt région Grand Est. 2021. « Les pratiques d'achats des restaurations collectives dans la région Grand Est ». 16 juillet 2021. <https://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Dossier-no-2-RHD-les-pratiques-d>.
- Draaf Bourgogne-Franche-Comté. 2014. « La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? » juillet 2014. https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/outils_realisab_VD.pdf.

- Fédération nationale d'agriculture biologique. s. d. « Histoire de l'agriculture biologique et création de la FNAB ». Consulté le 26 août 2021. <https://www.fnab.org/un-reseau-des-valeurs-des-hommes/historique/2-lhistoire-de-lagriculture-biologique-a-travers-quelques-ouvrages>.
- Gatien-Tournat, Amandine, Frédéric Fortunel, et Julien Noël. 2016. « Qualité et proximité dans l'approvisionnement de la restauration collective en Sarthe (France) : jeux d'acteurs entre volontés et réalités territoriales ». *Annales de géographie* N° 712 (6): 666-91.
- Insee. 2018a. « Une photographie du marché du travail en 2017 – Activité, emploi et chômage en 2017 et en séries longues | Insee ». 5 septembre 2018. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3535797?sommaire=3541412>.
- . 2018b. « La croissance, déjà faible, de la population du Grand Est ralentit - Insee Analyses Grand Est - 89 ». 27 décembre 2018. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3679426#titre-bloc-14>.
- . 2020a. « Dossier complet – Département des Vosges (88) | Insee ». 2020. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2011101?geo=DEP-88>.
- . 2020b. « Les agriculteurs : de moins en moins nombreux et de plus en plus d'hommes - Insee Focus - 212 ». 23 octobre 2020. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4806717>.
- Jaffiol, Claude. 2011. « Alimentation et santé dans l'histoire humaine : paradoxes et incertitudes de notre siècle ». https://www.ac-sciences-lettres-montpellier.fr/academie_edition/fichiers_conf/JAFFIOL2011.pdf.
- Journal du Net. 2016. « Taux de pauvreté en France : en hausse en 2014 ». 2016. <https://www.journaldunet.com/economie/magazine/1040293-taux-de-pauvrete-en-france/>.
- Le Monde. 2019. « Agriculture : une crise existentielle ». *Le Monde.fr*, 7 novembre 2019. https://www.lemonde.fr/idees/article/2019/11/07/agriculture-une-crise-existentielle_6018336_3232.html.
- Le Velly, Ronan. 2012. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* N° 215-216 (3): 269-74.
- Le Velly, Ronan, et Jean-Pierre Bréchet. 2011. « Le marché comme rencontre d'activités de régulation : initiatives et innovations dans l'approvisionnement bio et local de la restauration collective ». *Sociologie du travail* 53 (4): 478-92. <https://doi.org/10.4000/sdt.10082>.
- Libel. 2019. « Marchés publics : les nouveaux seuils 2020-2021 ». *Blog Appels d'Offres Libel* (blog). 24 décembre 2019. <https://blogao.libel.fr/marches-publics-les-nouveaux-seuils-2020-2021/>.
- L'internaute. s. d. « Les chiffres clés des Vosges - département 88 ». Consulté le 27 février 2021. <http://www.linternaute.com/ville/vosges/departement-88>.
- Maréchal, Gilles, Thomas Bréger, Charlène Nicolay, Blaise Berger, Valentine Bossu, et Doriane Guennoc. 2019. « Produits bio et locaux à la cantine : du potentiel et des résistances ». <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02404345>.
- Ministère de la Cohésion des Territoires et des Relations avec les Collectivités Territoriales. 2020. « Zones de revitalisation rurale ». Ministère de la Cohésion des territoires et des Relations avec les collectivités territoriales. 2020. <https://www.cohesion-territoires.gouv.fr/zones-de-revitalisation-rurale>.
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. 2019. « EGAlim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation ». 11 février 2019. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-ce-que-contient-la-loi-agriculture-et-alimentation>.
- . 2020. « Les mesures de la loi EGAlim concernant la restauration collective ». 21 janvier 2020. <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>.
- Noël, Julien, Amandine Gatien-Tournat, Frédéric Fortunel, et Christine Margetic. 2015. « Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne ». *Pour* N° 227 (3): 251-57.
- Observatoire de la restauration collective bio et durable. 2019. « Résultats de l'enquête annuelle - novembre 2019 ». novembre 2019. <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf>.

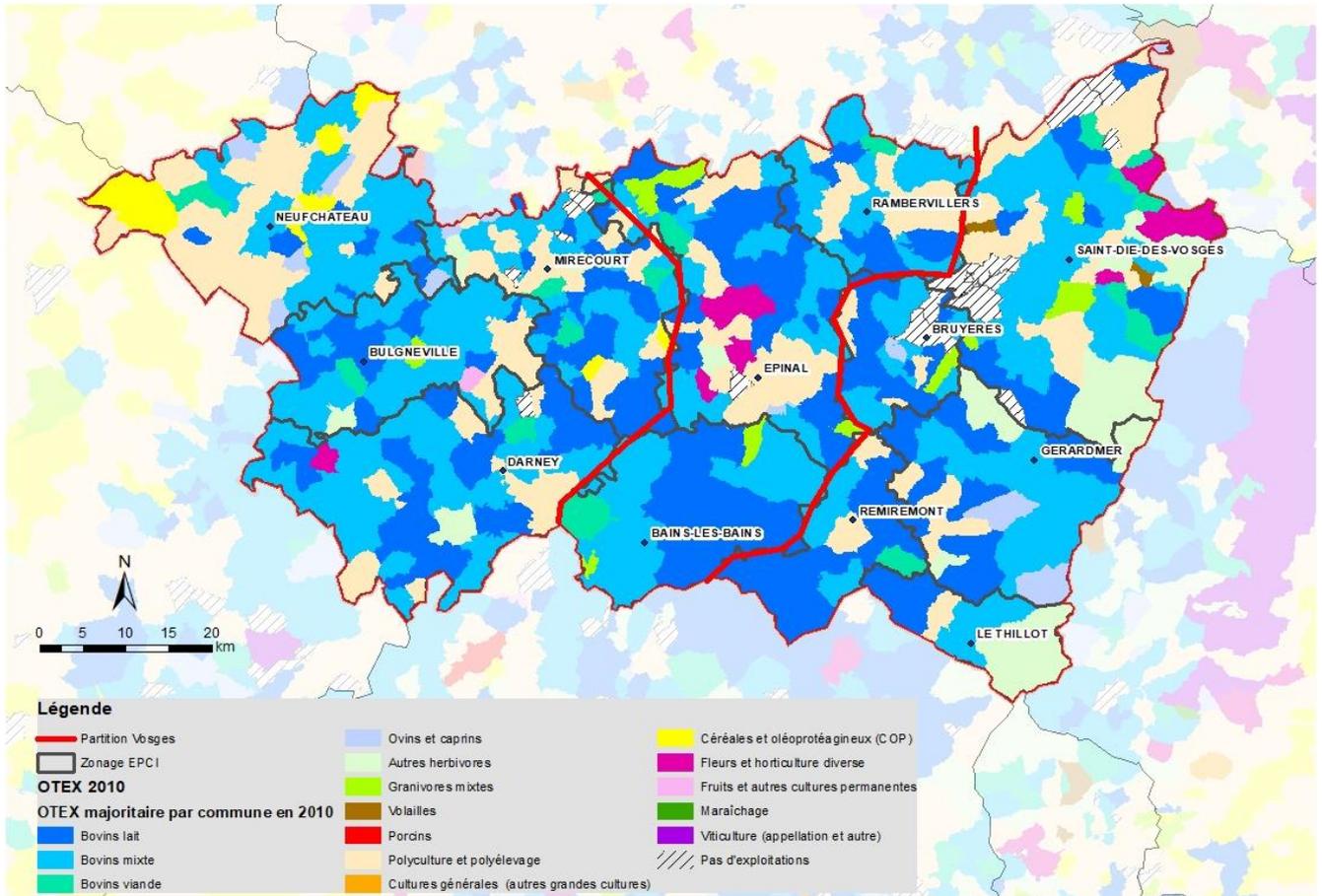
- Octopus HACCP. 2020. « Liaison froide liaison chaude: comment garantir la sécurité alimentaire ? » *Octopus HACCP* (blog). 27 septembre 2020. <https://octopus-haccp.com/liaison-froide-liaison-chaude>.
- Poisson. 2008. « Les différents types d'entretien ». <http://cours-ifcs-brunopoupin.wifeo.com/documents/Les-diffrents-Types-dentretiens.pdf>.
- Pour une autre PAC. s. d. « La PAC, ça m'impacte ? » *Pour une autre PAC* (blog). Consulté le 8 septembre 2021. <https://pouruneautrepac.eu/comprendre-la-pac/la-pac-ca-mimpacte/>.
- Raimbert, Céline, et Gwenaëlle Raton. 2019. « Favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective sur un territoire : Un jeu de rôle semi-coopératif comme moteur d'interconnaissance et de co-construction ». In *8^e Colloque du réseau Des Outils pour Décider Ensemble : Comment adapter et hybrider les démarches participatives dans les territoires ?*, 19 p. Clermont-Ferrand, France. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-03169183>.
- Rastoin, Jean-Louis. 2000. « Une brève histoire de l'industrie alimentaire ». *Économie rurale* 255 (1): 61-71. <https://doi.org/10.3406/ecoru.2000.5157>.
- Réseau RESTAU'CO. s. d. « RESTAU'CO Le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe ». Consulté le 28 décembre 2020. <https://restauco.fr/>.
- Rouvière, Catherine. 2016. « Migrations utopiques et révolutions silencieuses néorurales depuis les années 1960 ». *Cahiers d'histoire. Revue d'histoire critique*, n° 133 (octobre): 127-46. <https://doi.org/10.4000/chrhc.5597>.
- Transitions et Energies. 2021. « De l'exode rural à l'exode urbain ». *Transitions & Energies* (blog). 2 février 2021. <https://www.transitionsenergies.com/exode-rural-exode-urbain/>.
- Un plus Bio. 2017. « L'Observatoire de la restauration collective bio et durable ». <https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2017/11/Rapport-Observatoire-Un-Plus-Bio-2017-light.pdf>.
- Ville de Lyon. s. d. « La restauration scolaire ». Consulté le 28 juillet 2021. <https://www.lyon.fr/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire>.
- Vindt, Gérard. 2008. « La révolution agricole européenne au XVIII^e siècle ». *Alternatives Economiques*. 1 octobre 2008. <https://www.alternatives-economiques.fr/revolution-agricole-europeenne-xviii-siecle/00037637>.
- Vosges Mag. 2020. « Vosges – Premier bilan anti gaspi dans les collèges du département ». *Saint-Dié Info* (blog). 1 juillet 2020. <https://saintdieinfo.fr/2020/07/vosges-premier-bilan-anti-gaspi-colleges-departement/>.

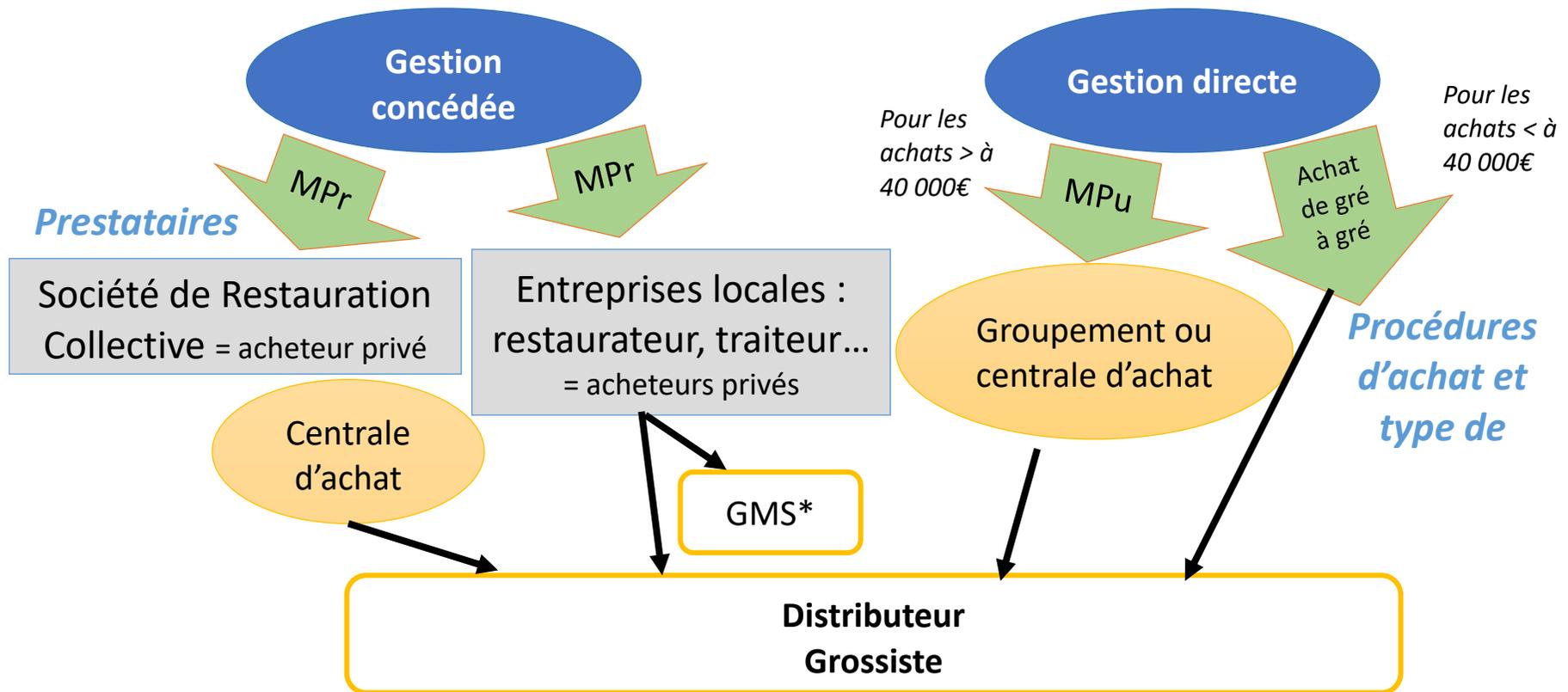
Annexes

Annexe 1 : Organisation de la gouvernance du PAT étendu à la Plaine des Vosges



Annexe 2 : Carte des OTEX dominantes du département (sources : Recensement agricole 2010, conception cartographique C. Schott).





Réalisation Lucille Genay 2020

2 types de liaisons

Liaison chaude : maintenus à $T > 63^{\circ}\text{C}$, plus courtes distances.

Liaison froide : $T < 3^{\circ}\text{C}$, longues distances.

*MPr : marché privé

*MPu : marché public

*GMS : Grandes & Moyennes Surfaces

MARCHÉS PUBLICS SEUILS DE PROCÉDURE ET DE PUBLICITÉ 2020-2021

| | | 40 000 € | 90 000 € | 139 000 € | 214 000 € | 428 000 € | 750 000 € | 5 350 000 € |
|-----------------------------------|--|------------------|----------------------|----------------------|--------------|--------------------------------|-----------|-------------|
| Fournitures & services | Publicité non obligatoire | Libre ou adaptée | BOAMP ou JAL | BOAMP + JOUE | | | | |
| | Etat / établissements | GRÉ À GRÉ | MAPA | PROCÉDURE FORMALISÉE | | | | |
| | Collectivités territoriales et leurs étab. / groupements | GRÉ À GRÉ | MAPA | | BOAMP + JOUE | PROCÉDURE FORMALISÉE | | |
| Opérateurs de réseaux | Publicité non obligatoire | Libre ou adaptée | BOAMP ou JAL | | | BOAMP + JOUE + Profil acheteur | | |
| | GRÉ À GRÉ | MAPA | PROCÉDURE FORMALISÉE | | | | | |

Pour les collectivités territoriales (encadrées en rouge ci-dessus), les marchés de « gré à gré », dont le montant est inférieur à 40 000 € HT, sont peu contraints par la loi. Ils permettent à l'acheteur d'être libre de faire appel au fournisseur de son choix. Aucune procédure d'achat n'est obligatoire. Au-dessus de 40 000 euros, le marché public est obligatoirement diffusé.

De 40 001€ à 214 000 € HT, la procédure adaptée est utilisée : MAPA (Marché à Procédure Adaptée). La publicité y est facilitée, les délais de réponse sont non imposés. Des négociations peuvent porter sur le prix, ainsi que sur d'autres éléments.

Au-delà de 214 000 € HT, la procédure formalisée est nécessaire (Appels d'Offres). Elle s'accompagne de contraintes de publicité (journaux européens), et un délai précis entre la mise en ligne du dossier et la date limite de réception des offres est fixé. Cette procédure, très cadrée, n'ouvre pas droit à la négociation.

NOM Prénom :

Fonction :

Ancienneté au sein de l'établissement :

Présentation du projet : « Le PETR de la Plaine des Vosges porte un projet alimentaire territorial, dont le but est de relocaliser une partie de notre alimentation. Nous cherchons à comprendre comment la restauration collective peut être un levier de la relocalisation de l'alimentation. »

| | |
|---|---|
| <p>Pour commencer, pouvez-vous nous présenter le fonctionnement de votre restauration collective ?</p> | <p><u>En gestion concédée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Liaison froide ou chaude ? - Quel prestataire ? (Durée et date de fin du marché, critères de choix, cahier des charges , intégration d'un % de produits locaux et bio dans le marché?) <p>Cuisine centrale inter-service ? :</p> <p><u>En gestion directe :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Principaux fournisseurs ? - Gestion des approvisionnements ? (Commande, livraison, respect codes des marchés publics, gestion des lots, intégration d'un % de produits locaux et bio) <p><u>Tous :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Partenariats actuels avec d'autres structures (EPHAD...) pour la préparation des repas, portage de repas ? - Nombre de repas (/jour, nombre de jour ou période avec service de restauration sur l'année) - Personnel (effectif, rôle, besoins en formation ?) - Equipement (espace de stockage, matériel de cuisine, autres besoins ? Freins matériels ? Outils pour réduire gaspillage (bar à salade, à chaud, à soupe ?) Présentation du pain ?) - Mode de service (self libre-service ou conditionnement fait par personnel) - Conditionnement (gestion du plastique) - Livraison (régularité, volume) - Prix facturés aux convives : - Coût des repas <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Si gestion directe :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coût denrées : ▪ Charges salariales : ▪ Prix de revient : ○ <u>Si gestion concédée :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coût achat au prestataire : ▪ Charges salariales : ▪ Prix de revient : |
| <p>Les convives sont-ils satisfaits des repas ?</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Degré de satisfaction (qualité, quantité ? diversité) - Exigences ? (Des convives, des parents d'élèves...) |
| <p>Quelles possibilités d'approvisionnement en produits locaux identifiez-vous sur le territoire ?</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Définir le terme « produits locaux » - Avez-vous déjà entrepris des achats en vente directe produits locaux ou bio (de qualité) ? Achetez-vous des produits de saison ? - Difficultés rencontrées (freins) ? (Accès, tarifs, équipement, méconnaissance des réseaux de producteurs, difficultés à répondre aux volumes demandés ?) - Produits les plus faciles à introduire ? Pourquoi ? - Identifiez-vous des producteurs qui pourraient vous fournir ? - De quoi auriez-vous besoin pour faciliter l'utilisation de produits locaux direct |

| | |
|---|---|
| | <p>producteurs ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'approvisionnement : via plateforme ? en directe du producteur ? contrat d'approvisionnement ? |
| <p>Comment pensez-vous répondre aux objectifs de la loi EGALIM ?</p> | <p><i>Mesures issues de la loi EGalim</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 50% de produits durables OU sous signe d'origine ou de qualité dont au moins 20% de produits bio - 1 menu végétarien/semaine à titre expérimental, en restauration collective scolaire (légumineuses, céréales, œufs et/ou produits laitiers) - Interdiction d'ustensiles ou de contenants en plastique <p>-Connaissez-vous la loi EGalim ? -Comment pensez-vous vous positionner par rapport aux exigences de la loi EGalim ? -Des retours sur le menu végétarien ? Quelles difficultés rencontrées ?</p> |
| <p>Perspectives</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Pensez-vous que des interactions avec d'autres restaurations collectives seraient envisageables ? (Portage de repas, se réunir au sein d'une cuisine centrale...) -Connaissez-vous la notion de Projet Alimentaire Territorial ? Seriez-vous intéressés pour être accompagnés pour répondre aux exigences de la loi Egalim / vers un modèle alimentaire plus respectueux de l'environnement ? Quels sont vos besoins (formations, équipement, logistique ?). |
| <p>Gaspillage, plastique santé</p> <p>Agrilocal</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Gaspillage alimentaire (quantité (g/assiette), sensibilisation, report sur le coût du repas, gestion des déchets). - Actions dans le cadre de la réduction du gaspillage /du plastique alimentaire ? - Faites-vous appel à un diététicien ou nutritionniste dans l'élaboration de vos menus ? - Avez-vous connaissance de la plateforme Agrilocal ? - Si oui, l'avez-vous déjà utilisée ? Qu'en pensez-vous (freins, atouts ?) - Si non pourquoi ? Pensez-vous l'utiliser ? |

Annexe 6 : Entête du tableur Excel ayant servis à retranscrire les informations collectées auprès de chaque établissement enquêté

| | | | Fonctionnement | | | | | | | | | | Approvisionnements | | |
|-------------------|--------|---------|----------------|-------------|-------------------------|--------------|---------------|---------------------------|-------------------|-----------|------------------------------|-----------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|
| | | | G. Conçédée | | | G. Directe | | Tous | | | | | Groupement ou centrale d'achat | Agrilocal /direct producteur | Commandes /livraisons |
| Nom Etablissement | Comcom | Commune | Liaison | Prestataire | Coût d'achat d'un repas | Fournisseurs | Coûts denrées | Prix facturé aux convives | Nombre de repas/j | Personnel | Equipement - conditionnement | Mode de service | | | |

| Nature des produits | | Relations | | Conception des menus | | | | Ressentis des convives | Impacts liés à la restau'co | | | |
|--------------------------|-------------|-------------------|-------------------|----------------------|------------|-----|-----------------|-------------------------|-----------------------------|-------|---------------|----------|
| Niveau de transformation | Fait maison | Avec fournisseurs | Avec prestataires | Commission | Loi EGalim | Bio | Menu végétarien | Satisfaction /exigences | Social | Santé | Environnement | Economie |

| Introduction de produits locaux | | | | | | Perspectives | | | | Gestion des déchets | Santé | |
|---------------------------------|-----------|-----------------------------|--------|---------|---------|------------------|-----|------------------|--------|--|-------------------------|-------------------------------|
| Vision des « produits locaux » | Volonté ? | Connaissance de producteurs | Freins | Leviers | Besoins | Cuisine centrale | PAT | Portage de repas | Autres | Actions mis en place pour limiter le gaspillage/recycler | Aspects nutrition -nels | Diététiciens/ Nutritionnistes |

| Positionnement par rapport à la loi EGalim | Volonté d'être accompagné pour répondre aux exigences de la loi / pour introduire plus de produits locaux |
|--|---|
| | |

Annexe 7 : Répertoire restauration collective - PAT Plaine des Vosges

| Nom établissement | Commune | Responsable rencontré | Statut | Mail | Téléphone |
|---|----------------------------|---|---|--|---|
| Crèche | | | | | |
| Multi-Accueil Bisous Câlines | LIFFOL LE GRAND | Hélène LHUILLIER | Directrice | bisous.calins@akeonet.com | |
| Micro crèche Coucou Hibou | CHATENOIS | Aurélia Lalevée | Directrice | coucou-hibou88@orange.fr | 03 29 06 21 59 |
| Multi-Accueil La Souris Verte | SOULOSSE-SOUS-SAINT-ELOPHE | Madame Koehl | Coordinatrice enfance jeunesse | m.koehl@ccov.fr | 03 29 06 81 24 |
| Multi-Accueil Les Charmilles | NEUFCHATEAU | Aline LARSONNIER | Directrice | multiaccueillescharmilles@orange.fr | 03 29 94 06 46 |
| Multi-Accueil Les P'tits Diabes | MIRECOURT | Madame Gard | Directrice | lesptitsdiabes@orange.fr | |
| Multi-Accueil Les Petits Mousse | BULGNEVILLE | | | mairie@bulgneville.fr | |
| Multi accueil Frimousse | VITTEL | Isabelle Beurdouche | Directrice | frimousse.vittel@free.fr | 623251954 |
| Papillon | VILLE SUR ILLON | Lorraine FOURNIER | Directrice | associationpapillon@hotmail.com | 03 29 39 90 58 |
| Multi-Accueil Pitchoun's | CONTREXEVILLE | Michael Perrin | Responsable Pôle enfance édu | michael.perrin@contrexeville.fr | |
| Micro crèche Mira'Lou | MADEGNEY | Carole LAMOULINE | Directrice | crechemiralou@hotmail.com | 03 29 34 72 04 |
| Lycée - Collège | | | | | |
| Collège Jean Rostand | Châtenois | Max Feltrin | Chef cuisinier | max.feltrin@laposte.net | 03 29 94 51 11 |
| Collège Lyautey | Contrexéville | Mickael Burel | Chef cuisinier | burel.mickael@orange.fr | 03 29 05 80 15 |
| Lycée des métiers Pierre Mendès | Contrexéville | Monsieur Houdril | Intendant | marc.houdril@ac-nancy-metropole.fr | 686411273 |
| Collège Michel de Montaigne | Dompaire | | Chef Cuisinier | | 03 29 36 60 11 |
| Collège Charles Édouard Fixary | Liffol-le-Grand | Arnauld Albrecht | Chef cuisinier | | 03 29 06 62 06 / port perso : 068 |
| Collège Guy Dolmaire | Mirecourt | Sebastien Coeurdacier | Chef cuisinier | sebastiencoeurdacier@yahoo.fr | 03 29 37 00 33 |
| Lycée polyvalent Jean-Baptiste | Mirecourt | | Chef cuisinier | | 03 29 37 06 33 |
| Lycée agricole et forestier des Vosges | Mirecourt | | Chef cuisinier | | |
| Cité scolaire Pierre et Marie Curie | Neufchâteau | Thierry Dubois (cuistot), Marie-Christine | Chef cuisinier, proviseure et gestionnaire | thierry.dubois@grandest.fr | cuisine), tel gestionnaire : 03 29 37 06 33 |
| Collège Jules Verne | Vittel | R. Grosselin | Chef cuisinier | ce.0880156@ac-nancy-metropole.fr | 03 29 08 19 40 |
| Ecole primaire et maternelle | | | | | |
| ECOLE PRIMAIRE AQUARELLE (Rue de la République) | DAMAS-ET-BETTEGNEY | Claude Maire | Maire | mairie.madonneetlamerey@orange.fr | 61 71 60 27 / 032936562 |
| Ecole primaire publique | DOMPAIRE | | | scolairesyndicat-dompaire@orange.fr | |
| Ecole primaire publique Centre | HAROL | Gérard Aubry | Maire | | 675389524 |
| Ecole primaire publique (Syndicat scolaire) | HENNECOURT | Philippe Arnold | Président du Syndicat scolaire | pharnold@laposte.net | 670826311 |
| Ecole primaire publique | HYMONT | Claude Valdenaire | Président du Syndicat scolaire (Maire de Rozerotte) | | 06 08 53 86 91 |
| ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE | MATTAINCOURT | Joris HURIOT | Maire | | 03 29 37 00 68 |
| Ecoles de Mirecourt | MIRECOURT | Danièle Chiaravalli | | dchiara19@gmail.com | 06 85 13 14 56 |
| ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE | OELLEVILLE | | Directrice Periscolaire | | |
| Ecole primaire publique Montaigne | POUSSAY | Philippe Larcher | Maire | mairie.possay@orange.fr | 640275189 |
| ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE LES VOSGES | VILLE-SUR-ILLON | Colette COMESSE DAUTREY | Maire | claudedautrey@orange.fr | 06 37 79 83 37 |
| Ecole Terres de Légende | SAVIGNY | Jean Vaubourg | Président du syndicat scolaire | jvboux@orange.fr | |
| École maternelle et élémentaire | EVAUX ET MENIL | Danièle Izzillo | Maire | danielle.izzillo@orange.fr | 06 78 85 21 82 |

| | | | | | |
|--|----------------------------|---------------------------|--|--|------------------------------|
| Ecole primaire publique | BAZOILLES-SUR-MEUSE | Bruno Ory | Maire | mairie.bazoilles@wanadoo.fr | 678359798 |
| Ecole primaire publique | CHATENOIS | Max Feltrin | Chef cuisinier | max.feltrin@laposte.net | 03 29 94 51 11 |
| Ecole primaire publique | COUSSEY | Mme Jodar | 1ere adjointe au maire | ljodar.dfd@gmail.com | 686511659 |
| Ecole primaire publique | GIRONCOURT-SUR-VRAINE | Joel Bresson | Maire | mairie-gironcourt-sur-vraine.fr | 678628350 |
| Ecole primaire publique | GRAND | Mme Lesage | Présidente du SIVOS | lesagem@orange.fr | 683920847 |
| Ecole primaire publique | LANDAVILLE | Christian Alberti | Maire | landaville.mairie@orange.fr | 621692677 |
| Ecole de Liffol-le-Grand | LIFFOL-LE-GRAND | Valérie Barbillon | Directrice de l'Association Familiales Rurales | familles.ruralesliffol@sfr.fr | 329067997 |
| Ecole primaire publique | MARTIGNY-LES-GERBONVAUX | Madame Koehl | Coordinatrice enfance jeunesse | m.koehl@ccov.fr | 03 29 06 81 24 |
| Ecole primaire publique | MAXEY-SUR-MEUSE | Noémie Stalder | Conseillère municipale | noemiestalder@yahoo.fr | 671147886 |
| Ecole primaire publique | MIDREVAUX | M. Damerval | Maire | sigpimidrevaux@orange.fr | 688589047 |
| Les 5 écoles de Neufchateau | NEUFCHATEAU | Claire Préau | DGS Mairie de Neufchateau | claire.preau@mairie-neufchateau.fr | 614520078 |
| Ecole primaire publique | RAINVILLE | Fabrice Noviant | Maire | mairierainville@orange.fr | 670185777 |
| Ecole élémentaire publique (RPI) | REBEUVILLE | Michel Lallemant | Maire | mairie.rebeuville@wanadoo.fr | 680726218 |
| Ecole primaire publique | ROUVRES-LA-CHETIVE | Jean Claude Marmeuse | Maire | mairierouvreslchetive@wanadoo.fr | 682777391 |
| Ecole primaire publique | SOULOSSE-SOUS-SAINT-ELOPHE | Géraldine DESTRIGNEVILLE | adjointe affaires scolaires | gegedestri@yahoo.fr | 06.16.12.75.38 |
| Ecole primaire publique (RPI Be) | MANDRES-SUR-VAIR | M. Thiriat | Maire | mairie.mandres.sur.vair@wanadoo.fr | 672388953 |
| Ecole de Bulgnéville | BULGNEVILLE | | | mairie@bulgneville.fr | |
| Ecole primaire publique Stanislas | CONTREXEVILLE | Michael Perrin | Responsable Pôle enfance éducation | michael.perrin@contrexeville.fr | |
| Ecole primaire publique | HAREVILLE | Marion Leheu | Directrice du Périscolaire | periscolaire.hareville@gmail.com | 967675827 |
| Ecole primaire publique | REMONCOURT | M. Tacquard | Maire | mairie-remoncourt@wanadoo.fr | 671860392 |
| Ecole primaire publique | SAINT-OUEN-LES-PAREY | Jean Luc Noviant | Maire | mairiestouenlesparey@wanadoo.fr | |
| Les 4 écoles de Vittel (Maison de la Ville) | VITTEL | Mme Scheze | Chef de service du restaurant scolaire | scheze@ville-vittel.fr | 03 29 08 48 28 |
| Ecole primaire publique | VRECOURT | Mme Bérangère | | berangere.chaudy@gmail.com | 678885400 |
| EHPAD - Hôpitaux - Instituts médico-sociaux | | | | | |
| EHPAD Saint-Simon | LIFFOL LE GRAND | | | | 03 29 06 65 54 |
| EHPAD Le Petit Ban | VITTEL | Laurent Colas | Responsable de Restauration | l.colas@ch-ouestvosgien.fr | Vittel) 03.29.94.80.21 (s |
| Maison de retraite Justine-Pern | NEUFCHATEAU | Maryse Mougeot | Cheffe cuisinière | marysemougeot5@gmail.com | 777673302 |
| Maison de retraite Saint-Joseph | VILLE SUR ILLON | | Cuisinière | | 03 29 36 53 12 |
| EHPAD Raynald-Merlin de Domr | DOMMARTIN SUR VRAINE | Laurent Manouvrier | Chef cuisinier | mrrm.laurentmanouvrier@wanadoo.fr | 329946282 |
| Hôpital et EHPAD Val du Madon | MATTAINCOURT / MIRECOURT | M. Saint Michel | Responsable Restauration | | 329378517 |
| EHPAD Les Marronniers de Domr | DOMPAIRE | Samy Slama | Responsable administratif de l'unité | direction@ehpad-dompaire.fr | 03 29 36 53 51 |
| EHPAD du Val de Meuse | NEUFCHATEAU | Laurent Colas | Responsable de Restauration | l.colas@ch-ouestvosgien.fr | Vittel) 03.29.94.80.21 (s |
| Résidence Le Pont du Gué | LIFFOL LE GRAND | Mme Korosec | Directrice | contact@le-pont-du-gue.com | 329066872 |
| EHPAD Les Noisetiers | MANDRES SUR VAIR | PETELOT Jérôme | Chef de Cuisine | cuisine-noisetiers@hospitalier.com | 03 29 08 83 68 |
| Centre Hospitalier de l'Ouest Vosgien | NEUFCHATEAU /VITTEL | Laurent Colas, Kamel Krim | Responsable de Restauration, C | l.colas@ch-ouestvosgien.fr | 03.29.94.80.21 (site Neufcha |
| Centre Hospitalier Ravenel | MIRECOURT | Pascal Depernet | Responsable cuisine | pascal.depernet@ch-ravenel.fr | |
| Institut médico-social Institut d | MIRECOURT | Gilles Caretti | Directeur | gilles.caretti@gmail.com | |
| RAPADI - Entreprise adaptée | NEUFCHATEAU | Mme Dailly | Directrice adjointe du RAPADI | a.dailly@imt-rap-neufchat | 649552270 |
| Institut médico technique | NEUFCHATEAU | Mme Nivet | | adm.eco1@imt-rap-neufchat | 329946188 |
| ESAT de Contrexeville | CONTREXEVILLE | José Mateus | Moniteur d'Atelier | jose.mateus@adapei88.as | 329086380 |
| MECS "La Maison" | REMONCOURT | David Mittmann | Educateur technique | david.mittmann@avsea88.fr | 03 29 07 74 19 / 03290760 |

Annexe 8 : Extrait de la base de données répertoriant les différentes restaurations collectives pour chaque Communauté de communes de la Plaine des Vosges, avec des informations sur le mode de gestion, le type de liaison, le prestataire, et le type d'interlocuteur.

| Structure | Etablissement | Ville | Comcom* | Interlocuteur | Gestion* (C/D) | Liaison* (C/F/P) | Prestataire (Elior-Estredia-Restaurant- |
|------------------------|---|-----------------------|---------|--|----------------|------------------|---|
| College | Collège Charles Édouard Fixary | Liffol | CCOV | Chef cuisinier | D | | |
| College | Collège Jean Rostand | Chatenois | CCOV | Chef cuisinier | D | | |
| Creche | Creche Bisous Calins | Liffol | CCOV | Directrice | C | C | EHPAD |
| Creche | Creche les charmillles | Neufchateau | CCOV | Directrice | C | F | API |
| Ecole | Ecole de Chatenois | Chatenois | CCOV | Chef cuisinier | C | P | College |
| Ecole | Ecole de Coussey | Coussey | CCOV | Adjointe à la Mairie | C | C | Restaurant |
| Ecole | Ecole de Gironcourt | Gironcourt sur Vraine | CCOV | Maire | C | C | Verrerie |
| Ecole | Ecole de Grand | Grand | CCOV | Président du syndicat scolaire | C | C | Restaurant |
| Ecole | Ecole de Landaville | Landaville | CCOV | Maire | C | C | RAPADI |
| Ecole | Ecole de Liffol-le-Grand | Liffol | CCOV | Présidente de l'association familles rurales | C | C | Boucherie |
| Ecole | Ecole de Maxey sur Meuse | Maxey sur Meuse | CCOV | Conseillère municipale | C | C | Restaurant |
| Ecole | Ecole de Midrevaux | Midrevaux | CCOV | Président du syndicat scolaire | C | C | IMT |
| EHPAD | EHPAD du Val de Meuse | Neufchateau | CCOV | Responsable restauration | C | C | CHOV |
| EHPAD | EHPAD Saint-Simon | Liffol | CCOV | Cuisinière | D | | |
| Hopital | Centre hospitalier de l'Ouest Vosgien (Neufchateau) | Neufchateau | CCOV | Responsable restauration | D | | |
| Institut medico-social | RAPADI | Neufchateau | CCOV | Directrice adjointe | D | | |
| Lycee | Collège-Lycée Pierre et Marie Curie | Neufchateau | CCOV | Chef cuisinier | D | | |

*Comcom=Communauté de communes : CCOV=Communauté de communes de l'Ouest Vosgien, CCMD=CC Mirecourt Dompain, CCTE=CC Terre d'Eau.

*Gestion : D=gestion directe, C=gestion concédée.

*Liaison : C=chaude, F=froide, P=prise du repas sur place.

Annexe 9 : Extrait du tableur ayant servi à calculer le nombre de repas servis annuellement et mensuellement pour chaque restauration collective de la Plaine des Vosges

| Etablissement | Lieu | Com Com | Nb repas/j | Nb jour par mois d'activité | JANVIER | FEVRIER | MARS | AVRIL | MAI | JUIN |
|----------------------------------|---------------|---------|------------|-----------------------------|---------|---------|------|-------|-----|------|
| Institut du Beau-Joly | MIRECOURT | CCMD | 140 | | 20 | 11 | 22 | 13 | 18 | 22 |
| EHPAD les marronniers | DOMPAIRE | CCMD | 168 | | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 |
| Hôpital Val du Madon | MATTAINCOURT | CCMD | 960 | | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 |
| Centre hospitalier de Ra | MIRECOURT | CCMD | 1200 | | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 |
| Collège Michel de Monta | DOMPAIRE | CCMD | 480 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| Collège Guy Dolmaire | MIRECOURT | CCMD | 420 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| Lycée Jean Baptiste Vui | MIRECOURT | CCMD | 1700 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| Lycée professionnel Pie | Contrexéville | CCTE | 700 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| Collège jean rostand | CHATENOIS | CCOV | 250 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| ESAT de Contrex | Contrexéville | CCTE | 100 | | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| Collège Lyautey | Contrexéville | CCTE | 330 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |
| MECS la maison | Remoncourt | CCTE | 45 | | 31 | 28 | 31 | 30 | 31 | 30 |
| Cité Scolaire Pierre Mari | neufchateau | CCOV | 1050 | | 20 | 12 | 22 | 14 | 18 | 22 |

Première base de données (nombre de repas journaliers)

Deuxième base de données (nombre de jours/mois où la restauration collective est en activité)

Annexe 10 : Extrait du tableur Excel « Collèges-Lycées », utilisé sur QGIS, répertoriant chaque établissement d'enseignement secondaire de la Plaine des Vosges, avec ses coordonnées GPS.

| Points | X | Y |
|---|-----------|------------|
| Collège Jean Rostand | 910141.13 | 6804354.46 |
| Collège Lyautey | 915745.27 | 6790828.29 |
| Lycée des métiers Pierre Mendès France | 915135.56 | 6790740.02 |
| Collège Michel de Montaigne | 939329.96 | 6796526.75 |
| Collège Charles Édouard Fixary | 891013.52 | 6804521.62 |
| Collège Guy Dolmaire | 932710.37 | 6804058.70 |
| Lycée polyvalent Jean-Baptiste Vuillaume | 932115.51 | 6804052.34 |
| Collège-Lycée Pierre et Marie Curie | 899544.01 | 6809856.53 |
| Collège Jules Verne | 918235.03 | 6792591.43 |

Annexe 11 : Trie des freins, leviers et besoins spécifiques et partagés par les restaurations collectives de la Plaine des Vosges

| | Freins | Leviers | Besoins |
|---------|--|---|---|
| Crèches | Pas de compétences dans l'équipe pour transformer des produits I (soulosse) | Pour plus de repas bios : des années de négociations I (Vittel) | Besoin d'être livré I Liffol |
| | Eloignement pour la livraison I liffol | Repas végé permet des économies → économie → demande un repas bio supplé à Elixir I (Vittel) | Protocole médicale qui change très souvent I (Vittel) |
| | Facturation : Faut demander des chèques compta, factures, se déplacer I Liffol | Demande un max de produits locaux dans CDC I (Vittel) | |
| | Emploi d'une cuisinière en plus → Cout I (Mirecourt) | | |
| | Financier : budget : 66% caf et parents, 34% : subventions comcom et aides Etat. Cout horaire : 1h coute 8 euros str (66% des 8 euros à charge caf et parents) : entre 0.24 et 3.44 pris en charge par parents II (Mirecourt ; vittel) | | |
| | Pas assez de producteurs bio locaux dans le coin, d'après élior, pour faire plus de repas avec ces produits II Vittel | | |
| EHPAD | Cout/prix IIIII, si trop élevé augmentation prix de la pension (Ville sur Illon, Justine pernot, val du madon, dommartin, ehpad de dompaire) | Planifier les commandes et commander de gros volumes / massifier les achats II (Ville sur Illon, ehpad de dompaire) | Besoin de se faire livrer I |
| | Pas de liens régulier avec le fournisseur / oublie de se rappeler I (Ville sur Illon) | Volonté des élus pour que les collectivités travaillent ensemble I (Val du madon) | Besoin de concertation, d'infos sur les acteurs locaux avec qui travailler I (le pont du gue) |
| | Facilité de passer par un groupement d'achat I (Ville sur Illon) | Utiliser les biais des marchés publics : demander viande élevé, née, abattu en sur le meme territoire → ca sera de la viande française. I (ehpad de dompaire) | |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 1 lycée (JVB) | souhaite être indépendant, n'utilise pas agrilocal // vision d'agrilocal comme une coop, avec pdt + cher |
| 1 collège (Dompaire) | C'est beaucoup d'investissement , sachant qu'on doit gérer la cuisine. Faut lancer les commandes 3 semaines avant , et parfois personne répond. |
| 1 IMS : IBJ | N'utilisent pas : « on a été mis au courant, ils sont venus nous voir une fois, mais non on a ce qu'il faut » |
| 1 EHPAD : ville sur illon | à mon niveau je n'ai jamais eu de contact avec, parce que bon c'est un peu comme un devis, il me faut 100 pommes pour tel jour, mais jusqu'à quand je sais si ils ont ou pas, et moi il faut que je sois sûr// mq flexibilité, délai trop lg |
| 1 école : hymont | En a juste entendu parler, n'utilise pas car presta. |
| 1 ESAT (contrex) | N'utilise pas (car prestataire) |
| 1 Hôpital (ravenel) | N'utilise pas |
| Collège Lyautey (Contrex) | Pas de problème d'appro <i>et pas de remarques spé sur agrilocal</i> |
| Ecole de contrex | N'utilise pas car prestataire élior |
| Ecole soulosse | Connait pas et compte pas l'utiliser |
| Ecole de Poussay | Pas trop concerné car prestataire amène les plats préparés |
| Crèche coucou hibou Châtenois | N'utilise pas, ne connaissait pas avant |
| Crèche les charmilles Neufchâteau | N'utilise pas |
| Ecole de Maxey | on sait pas si on va l'utiliser car y a le RAPADI qui est dans cette démarche |
| Collège Jean Rostand | S'en ai servis une fois mais ne s'en sert plus. « C'est une usine à gaz (dépôt de l'AO, puis contrôle que l'AO est fini, confirmation du fournisseur). Prend plus de temps de passer commande que par mail directement. |

-**Ceux qui ne connaissent pas la plateforme** : 13 écoles, 3 crèches, 1 lycée, 1 hôpital, 4 EHPAD (manque d'info, pas de pub, pas adaptée pour écoles/crèches).

-**Ceux qui n'utilisent pas car fond appel à un prestataire** : 8 écoles, 1 IMS, 3 crèches, 1 EHPAD

-**Ceux qui arrivent à bien l'utiliser / pas de remarques spé** : 3 collèges, avec la particularité de l'ouest vosgien : peu de producteurs de cette comcom recensés sur la plateforme.

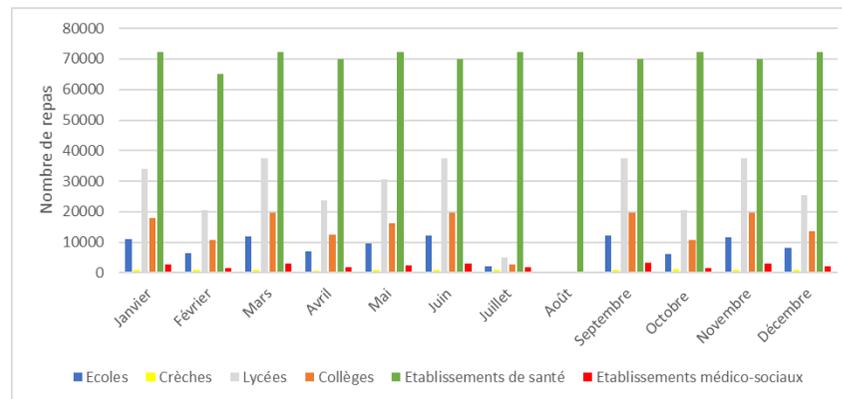
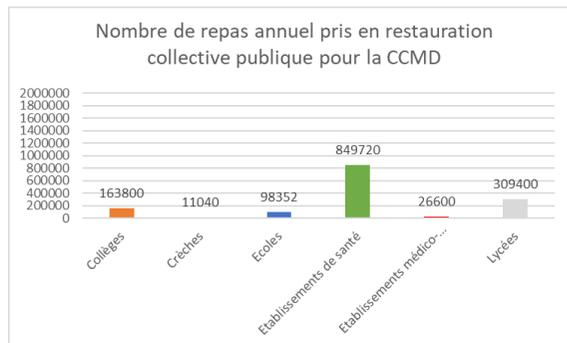
-**N'utilisent pas car les produits y sont plus chers** : 2 Lycées.

-**N'utilisent pas ou peu car procédure lourde et compliqué (anticipation, incertitude d'être livré, prend du temps), préfèrent être directement en contact avec producteurs/fournisseurs** : 2 IMS, 1 collège

| | | |
|-----------------------------------|--|-----------|
| Titre de l'action | | N° |
| Objectifs : - - - | Où Quand Qui A qui Combien | |
| Comment et pourquoi | | |



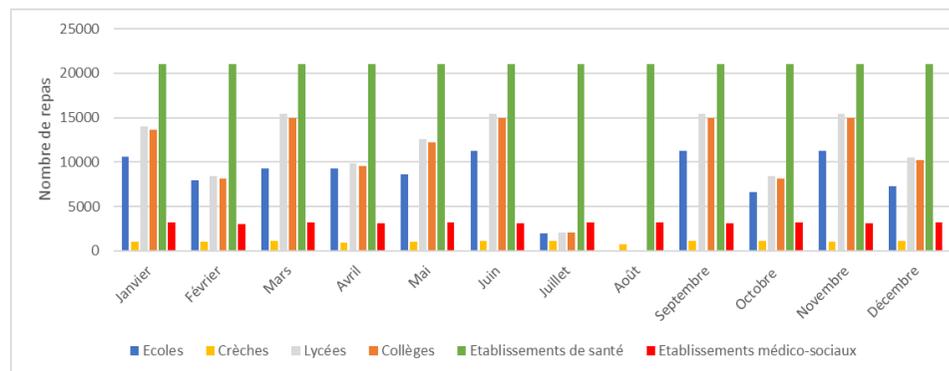
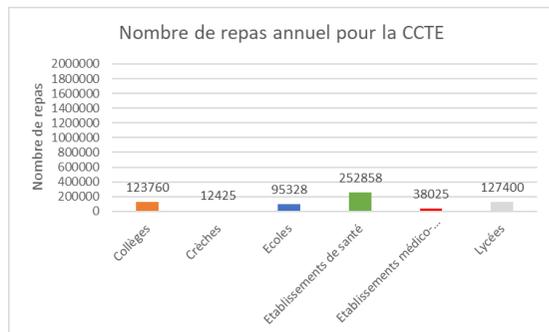
Communauté de communes Mirecourt Dompaire



Nombre de repas mensuel par type de restauration collective de la CCMD



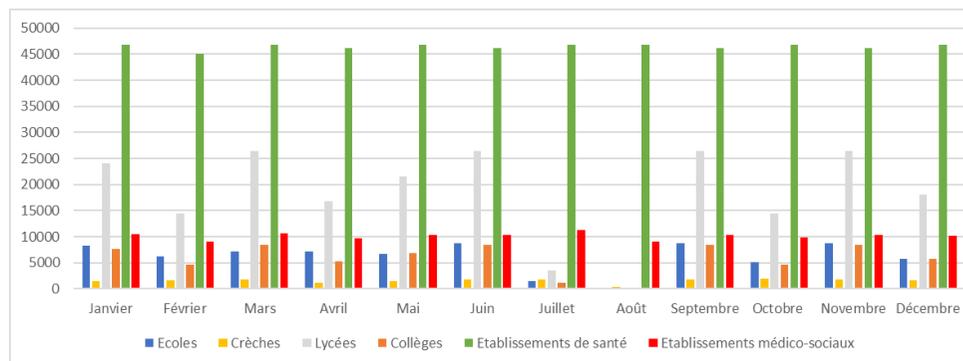
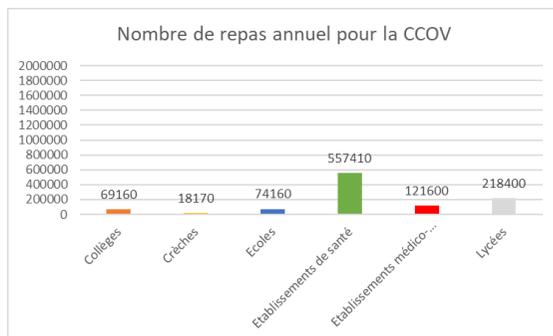
Communauté de communes Terre d'Eau



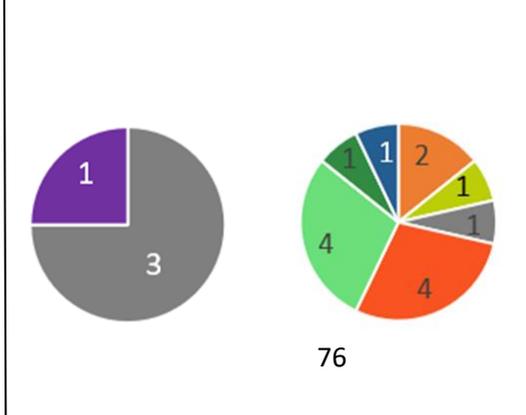
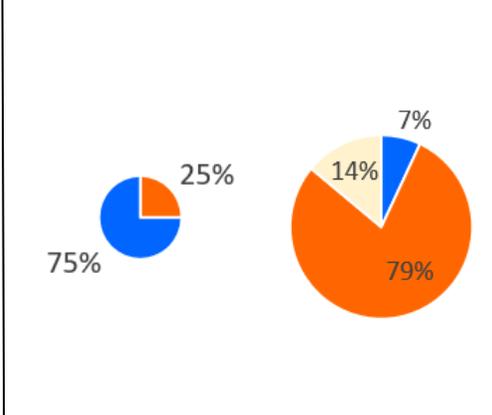
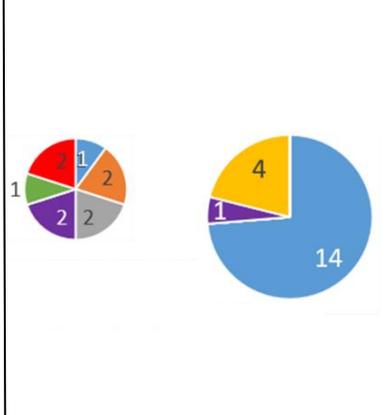
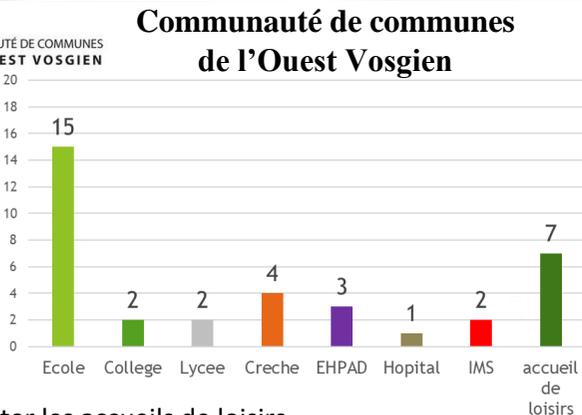
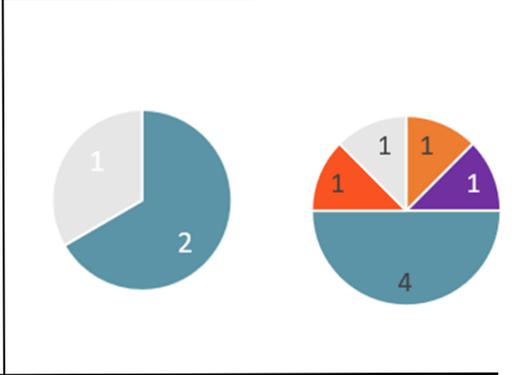
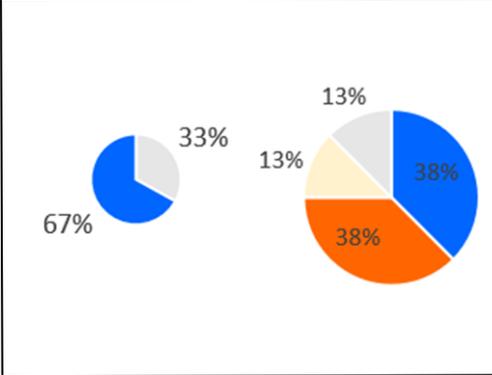
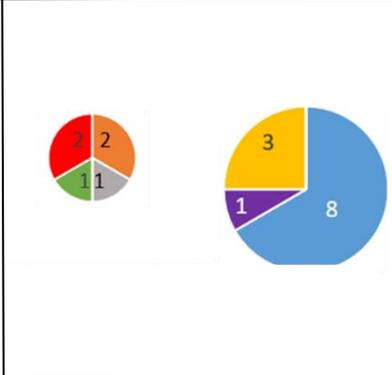
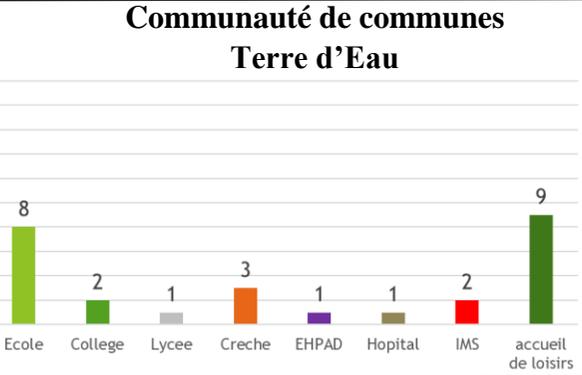
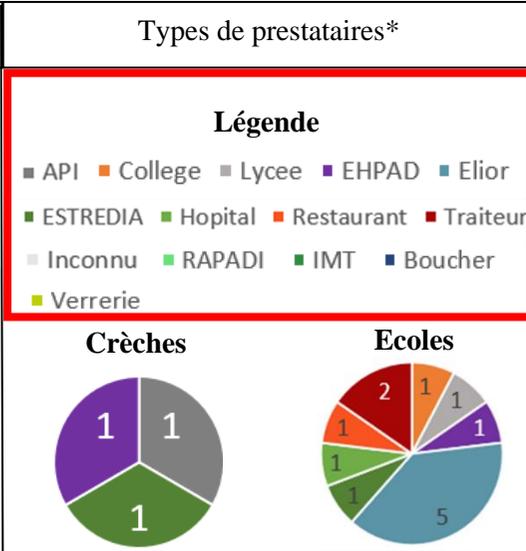
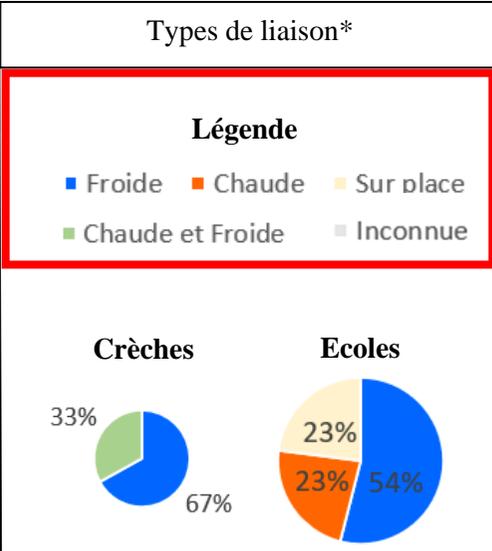
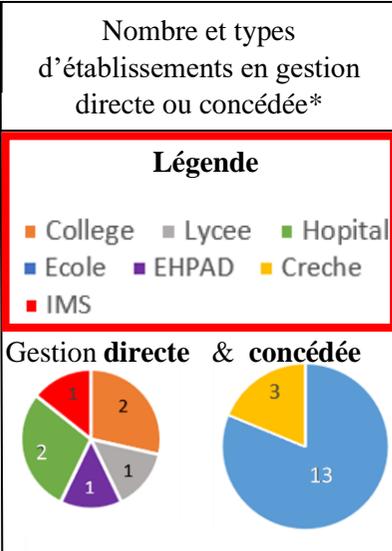
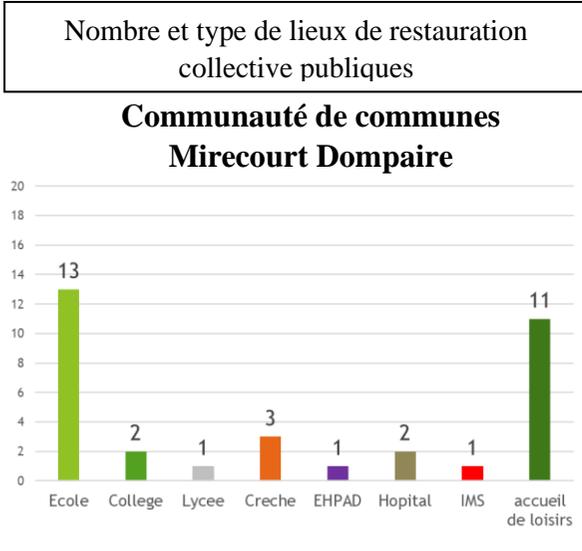
Nombre de repas mensuel par type de restauration collective de la CCTE



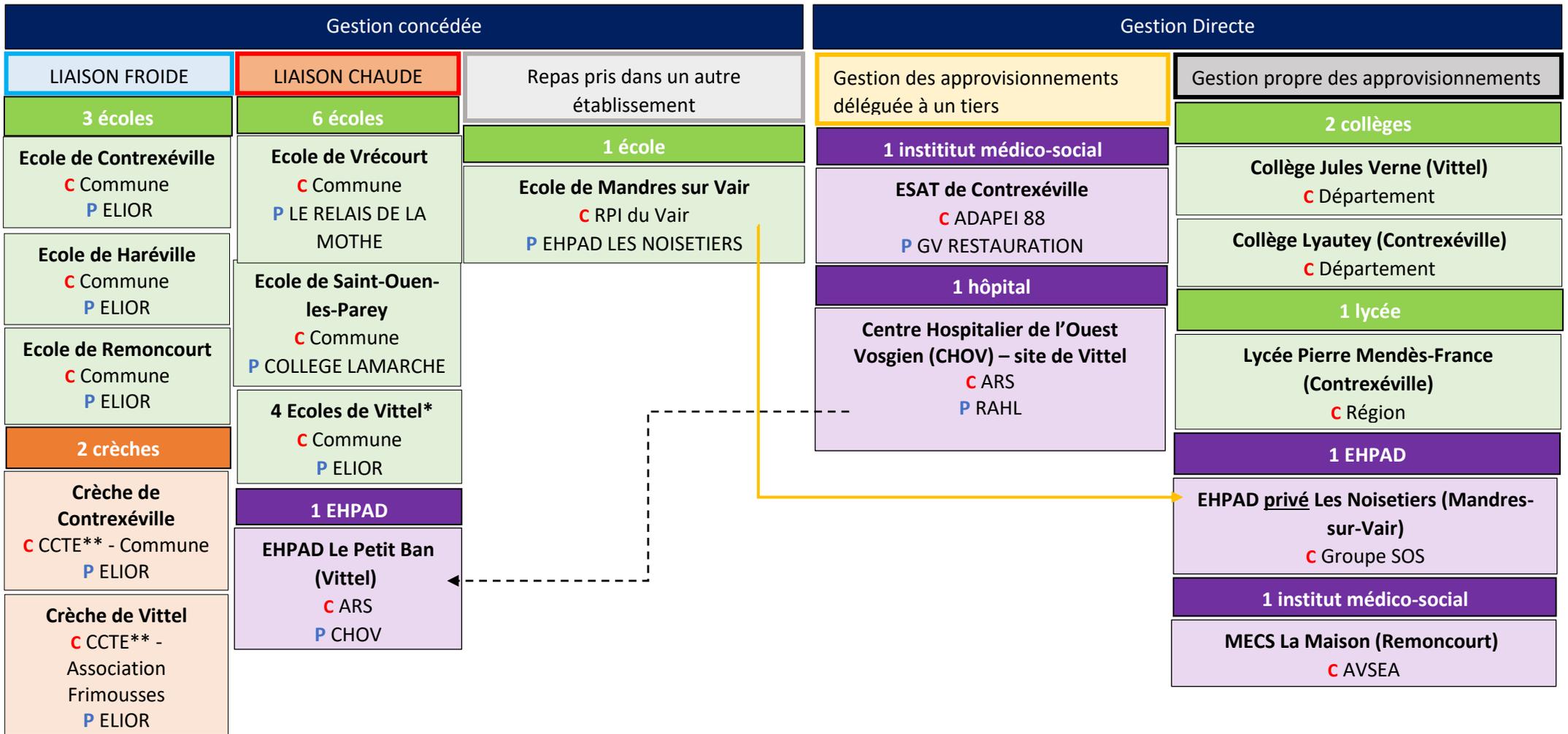
Communauté de communes de l'Ouest Vosgien



Nombre de repas mensuel par type de restauration collective de la CCOV



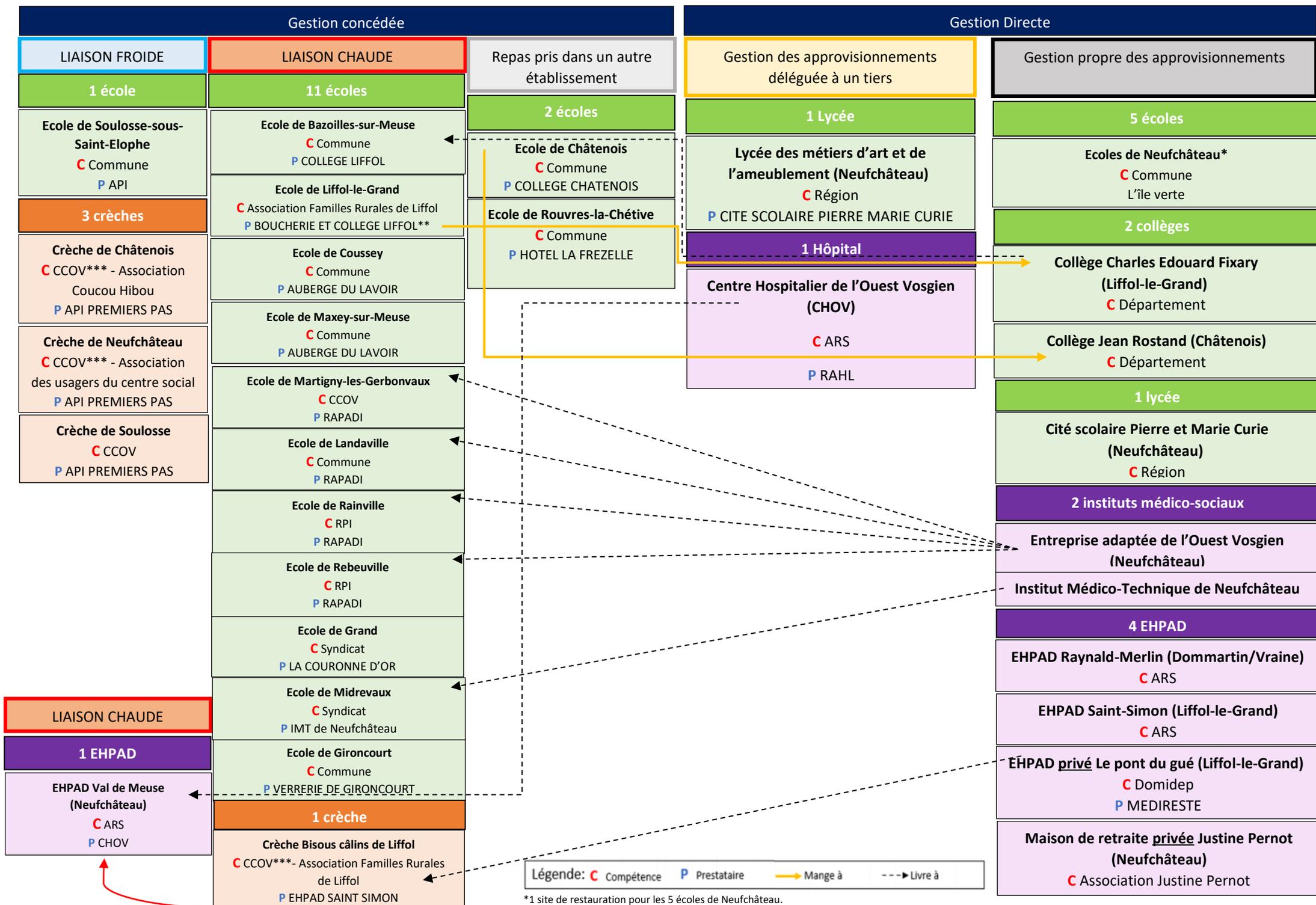
*Sans compter les accueils de loisirs.



- 2 inconnues
- Crèche Les Petits Mousses (Bulgnéville)
- Ecole de Bulgnéville

Légende: C Compétence P Prestataire → Mange à ---> Livre à

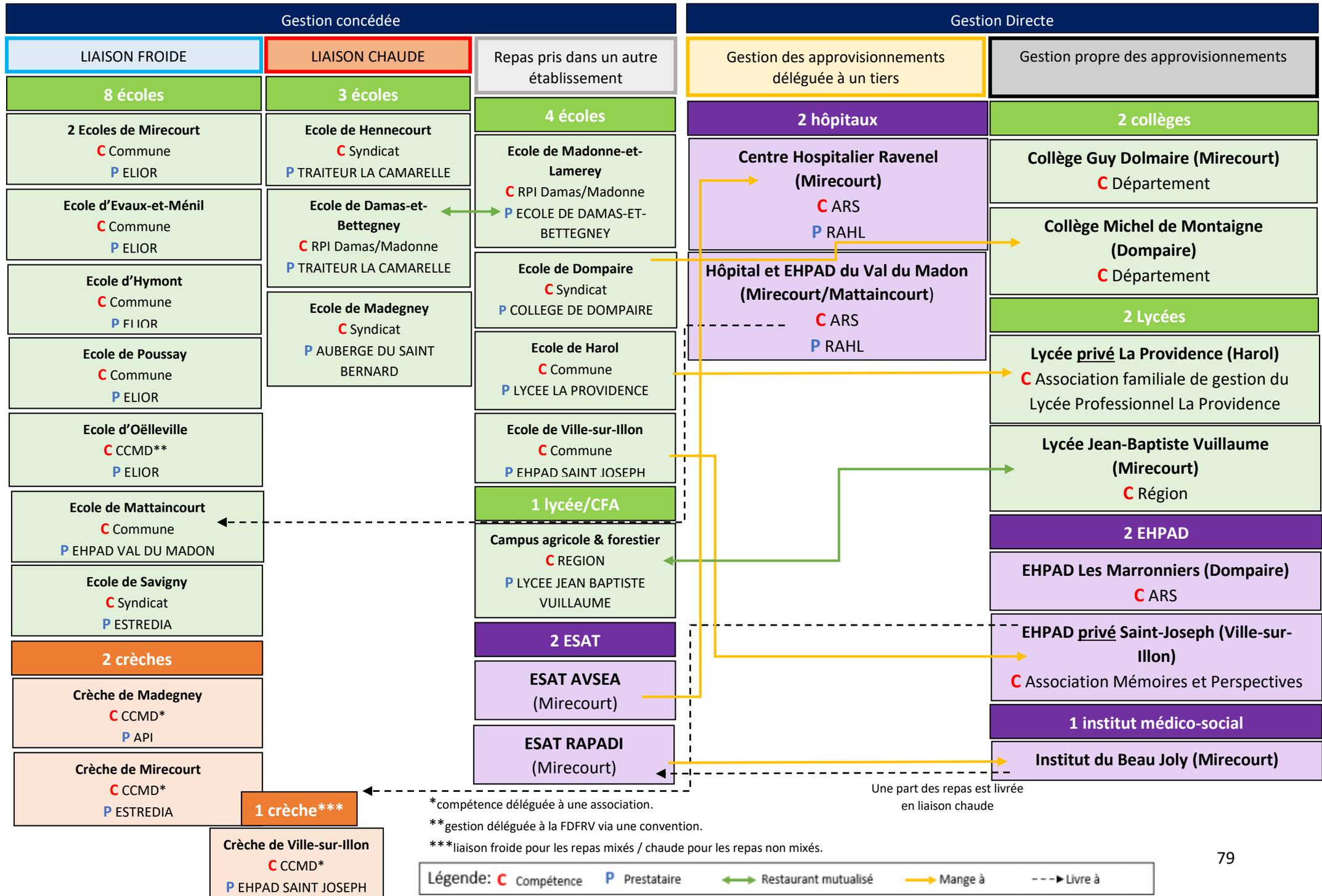
77
 *1 seul site de restauration, rue Marcel Soulier, pour les 4 écoles de Vittel.
 ** Compétence déléguée à une association / à une commune.



*1 site de restauration pour les 5 écoles de Neufchâteau.

** Les CE2 au CM2 mangent au collège Fixary. De la maternelle au CE1, le boucher de Liffol livre les repas à l'école.

***Compétence déléguée à une association.



Annexe 19 : Typologie contenant le nom des établissements pour chaque classe établie.

| Typologie | | Positionnement des enquêtés vis-à-vis de la loi EGalim | |
|--|---|---|---|
| | | Enquêtés ne sachant pas se positionner √EGalim (A) | Enquêtés ayant pu se positionner √EGalim (B) |
| Volonté de changer ses pratiques (approvisionnement local ou amélioration qualité des repas) | Volonté marquée (1) | Ecole de Maxey – Vrécourt – Haréville -Coussey – Liffol - Gironcourt -Hennecourt, IMT, Cité scolaire Pierre Marie Curie, Collège Lyautey – Jean Rostand – Charles Edouard Fixary, CHOV, RAPADI. | EHPAD le Pont du gué – les Marronniers, Crèche Frimousses, Ecole de Contrex - Neufchâteau |
| | Volonté existante mais freins évoqués (2) | ESAT de Contrex, Crèche les ptits diables – bisous câlins, Lycée Pierre Mendès France, Ecole de Soulosse, Grand, Rouvres-la-chétive. | Ecoles de Vittel, EHPAD les Noisetiers, Hôpital Val du madon - Ravenel |
| Non intéressé | Pas convaincu (3) | EHPAD Raynald-Merlin, Ecole de Poussay – Remoncourt - St Ouen - Evaux-et-ménil, Crèche Coucou hibou – les Charmilles - la Souris verte. | EHPAD St Simon, Maison de retraite Justine Pernot, Ecole d’Hymont. |
| | Déjà dans la démarche (4) | Ecole de Martigny, Rainville, Landaville, Rebeuville, Midrevaux | Collège Jules Vernes |

Annexe 20 : Restaurations collectives de la Plaine des Vosges volontaires pour participer à l'accompagnement proposé par le PETR, ayant pour but de faciliter l'utilisation de produits locaux dans ces établissements et l'atteinte des objectifs d'Egalim

-Ecole de Hennecourt (CCMD) → Egalim

-Entreprise adaptée de l'Ouest Vosgien (CCOV) → Produits locaux + répondre à Egalim

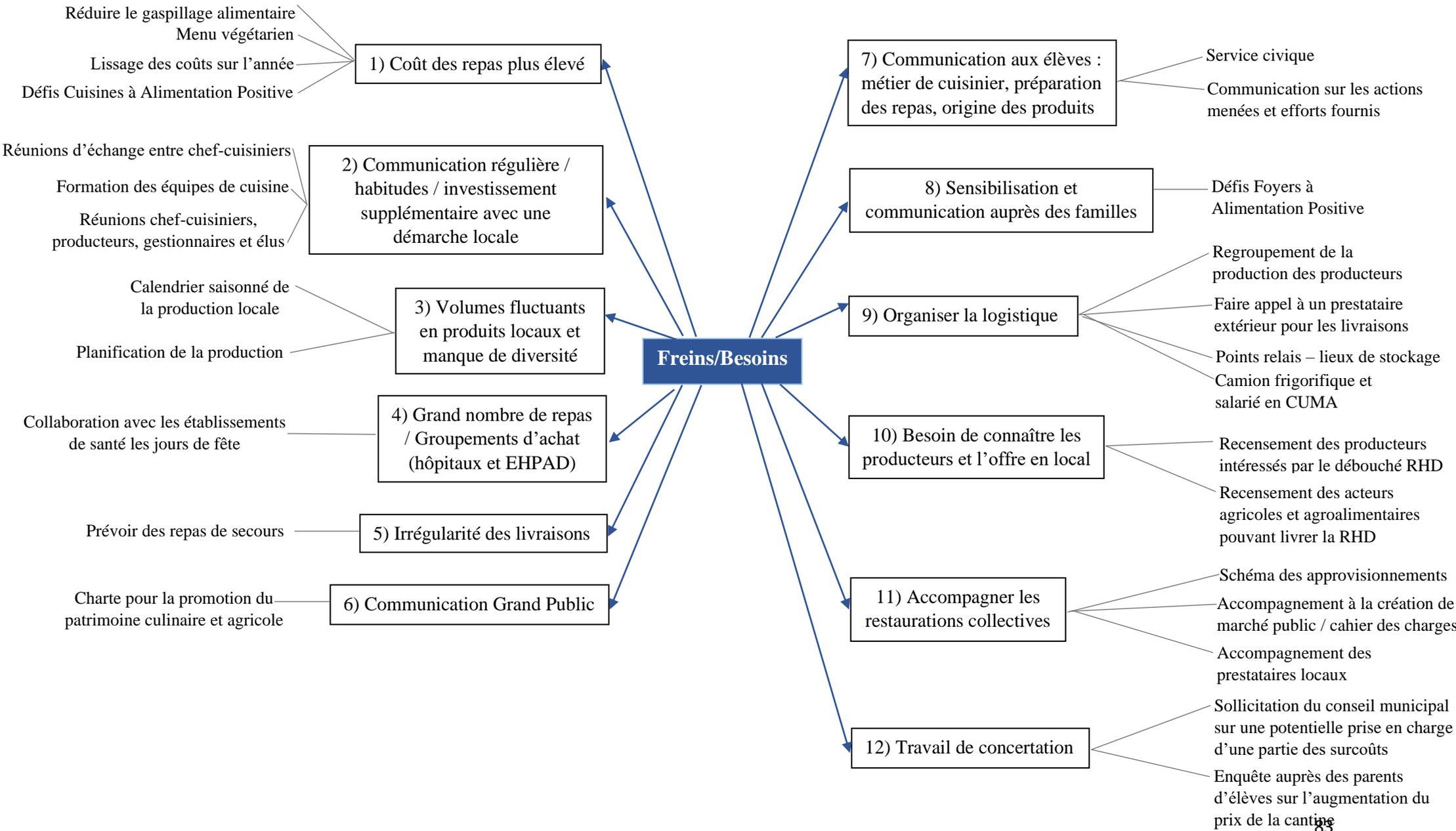
-Ecole de Haréville (CCTE) → Rédiger un cahier des charges

-Lycée Pierre Mendès France, Contrexéville (CCTE) → Egalim + produits locaux

-Cité scolaire Pierre et Marie Curie, Neufchâteau (CCOV)

| En cuisine - restauration – intendance | Juridique | Logistique | Politique | Agrilocal | Concertations |
|---|---|---|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -Gaspillage (sensibilisation+ réutilisation) <li style="padding-left: 20px;">-Ajuster les quantités -Equilibre des coûts dans la masse <li style="padding-left: 20px;">-Massifier les commandes <li style="padding-left: 20px;">-Faire le plus possible soit même -Responsabilisation des élèves (bar) <li style="padding-left: 20px;">-Menu végétarien <li style="padding-left: 20px;">-Prévoir repas de secours <li style="padding-left: 20px;">-Planifier-anticiper les commandes -Travailler les recettes, former cuisiniers | <ul style="list-style-type: none"> -Utiliser les biais du code des marchés publics -Imposer un % de produits locaux dans cahier des charges | <ul style="list-style-type: none"> -Cuisine centrale -Planification – prévision de la production -Organiser les livraisons -Points relais | <ul style="list-style-type: none"> -Volonté de faire du local -Augmenter le plafond coût matières premières | <ul style="list-style-type: none"> -Ouvrir Agrilocal aux producteurs de départements limitrophes | <ul style="list-style-type: none"> -Parents acceptent de payer plus chers -Travailler avec les parents -Aller voir les producteurs conventionnels |

Annexe 22 : Extrait de la carte mentale ayant servi de base au développement des pistes d'actions de cette étude





Défis Cuisines à Alimentation Positive

Relevez le défi
Cuisines à Alimentation Positive !

Action N°1

Frein/besoin n°1

Objectifs :

- Démontrer qu'il est possible de cuisiner des produits locaux en restauration collective sans augmenter son budget ;
- Familiariser les équipes de cuisine à l'utilisation de produits locaux ;
- Rendre les restaurations collectives autonomes sur l'orientation des changements à mettre en place dans leur restaurant ;
- Créer du lien entre professionnels de restaurations collectives d'un même territoire.

Où : Plusieurs restaurations collectives en gestion directe du territoire.

Quand : Sur une période allant de plusieurs mois à une année.

Qui : Département des Vosges, DRAAF Grand Est, Groupement de commandes des Vosges, Communes.

A qui : Equipes de cuisine, chef-cuisiniers, gestionnaires d'établissement scolaire ou restaurants municipaux.

Prestataire et budget : S'adresser à Bio en Grand-Est, environ 30 000€ pour 4 à 5 établissements accompagnés. Plus d'informations : Pauline Cros du GAB-35 : 0622418313.

Echéance de mise en place : Court terme.

Les Défis Cuisines à Alimentation Positive sont des expérimentations pouvant rassembler plusieurs restaurations collectives d'un territoire souhaitant augmenter leurs achats bio et locaux, sans augmenter leur budget. Concrètement, les établissements expérimentent sur plusieurs mois l'introduction de produits locaux (ou labellisés entrant dans la loi EGalim) dans leur restaurant et mesurent l'impact que cela engendre sur leur budget à la fin de l'expérimentation. Pour suivre leurs achats, les établissements peuvent s'appuyer sur le site www.cuisinesaalimentationpositive.fr. Un bilan de départ et de fin d'expérimentation, s'appuyant sur les relevés d'achats et l'analyse des factures sur une période donnée (2 semaines à 1 mois), permettent de voir les marges de progrès effectuées.

Durant cette période d'expérimentation, les établissements sont accompagnés individuellement et collectivement par des structures type Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB). Ces prestataires peuvent proposer des diagnostics individualisés d'établissement, des formations culinaires, des interventions de diététiciennes, l'organisation de rencontres avec des fournisseurs locaux ou de la sensibilisation auprès des convives.

Le site internet cité précédemment : www.cuisinesaalimentationpositive.fr est un outil d'aide à la décision destiné aux restaurations collectives souhaitant développer des approvisionnements bio-locaux. Il permet aux collectivités de réaliser leurs propres relevés d'achats et de voir la répartition de leurs achats alimentaires : part de produits de qualité (entrant dans le cadre de la loi EGalim), et part de produits locaux. Ce site permet aussi de visualiser les familles et gammes de produits utilisés, et donc d'affiner l'analyse des changements à mettre en place.

Cet outil permet également de créer du lien, notamment en proposant un forum, afin que les professionnels de restaurations collectives du territoire engagés dans ces défis puissent échanger sur différents sujets, comme des recettes, des techniques de cuisine ou les fournisseurs.

Une vidéo de 3 min permet de visualiser la forme que peuvent prendre ces Défis Cuisines à Alimentation Positive : <https://youtu.be/u1cLTCaleIY>.

Lissage des coûts

Action N°2

Frein/besoin n°1

Objectifs :

- Limiter l'impact lié à l'achat de produits locaux ou bio sur le budget des restaurants collectifs ;

- Répartir les variations du budget sur une année.

Où : Plusieurs restaurations collectives en gestion directe du territoire.

Quand : Selon le mode de gestion du suivi budgétaire : une année.

Qui : Département des Vosges, la Région Grand Est.

A qui : Chef-cuisiniers et gestionnaires de restaurant collectif.

Prestataire/budget : Bio en Grand Est.

Echéance de mise en place : Moyen termes selon les pratiques des gestionnaires.

Le lissage des coûts liés à l'achat de matières premières alimentaires locales et/ou bio peut être un levier efficace pour conserver la maîtrise de son budget.

Pour prendre comme exemple les collèges, le coût matière première fixé par le Département pour les établissements dont il a la compétence est de 1.90 euros. Afin d'encourager les filières agricoles et agroalimentaires locales, une majoration de ce coût matière première, passant à 2 euros, est proposé aux établissements qui réalisent un certain pourcentage de leurs achats en produits locaux via la plateforme Agrilocal.

L'achat de produits locaux génère directement des surcoûts se répercutant sur le coût matière première des repas. En fonction des achats effectués, le coût matière première peut parfois dépasser le seuil des 2 euros fixés par le Département.

Ainsi, les chefs cuisiniers et/ou gestionnaires peuvent choisir de cuisiner avec des produits plus qualitatifs (locaux et ou bio) un jour donné, augmentant de fait le coût matière première ce jour-ci. Afin d'avoir un coût matière première annuel qui ne dépasse pas ces deux euros, ils peuvent ramener le coût matière première en dessous du seuil des deux euros, en cuisinant un autre jour des repas avec des produits moins qualitatifs et moins onéreux, ou en allégeant/simplifiant la préparation des repas (repas nécessitant peu d'ingrédients, ex : omelette).

Ce mode de fonctionnement permet un étalement des coûts matière première sur l'année, alternant des coûts supérieurs et inférieurs aux 2 euros selon les jours et les ingrédients utilisés, qui, additionnés à l'échelle d'une année, permettent de ne pas dépasser le seuil fixé par le Département.

Cette action reste à adapter en fonction du logiciel de suivi du budget, d'achats et de gestion des stocks, qui ne sont pas forcément les mêmes entre établissements d'un même territoire.

Mise en place de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire

Action N°3

Frein/besoin n°1

Objectifs :

- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Economiser pour favoriser l'achat de produits qualitatifs (locaux et/ou bio).

Où : Tout type de restauration collective.

Quand : Expérimentation sur quelques mois / une année.

Qui : Département des Vosges, la Région Grand Est, EPCIs, Communes.

A qui : Chef-cuisiniers et équipes de cuisines.

Contacts : Contacter les personnes évoquées dans le lien* en bas de cette fiche.

Echéance de mise en place : Court/moyen termes.

L'ajustement des quantités des repas en restaurant collectif peut être un moyen d'économiser de l'argent pour le réinjecter dans l'achat de produits locaux et/ou bio, mais également pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs pratiques peuvent être mobilisées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment :

-Modifier la qualité du produit préparé par des techniques culinaires, comme en privilégiant une **cuisson lente basse température**, notamment pour la viande, permettant ensuite de réguler les grammages. Ces techniques de cuisson lente basse température permettent un meilleur rendement, une meilleure qualité et moins de quantité.

-La mise en place de **compteur** ou d'une **borne de réservation**, permettant de travailler à flux tendu selon le nombre de convives. En effet, le simple grammage des assiettes n'est pas le seul moyen de réduire le gaspillage alimentaire. La connaissance de l'effectif des convives est aussi importante, mais parfois difficile à estimer, en particulier pour les restaurants scolaires (absences/malades).

-L'utilisation d'**assiettes plates**, qui permet de donner l'effet d'une assiette « bien remplie », alors que les quantités sont moins importantes.

Source* : https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_grammages_et_les_quantites_def_cle8a7571.pdf

Sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Action N°4

Frein/besoin n°1

Objectifs :

- Réduire le gaspillage alimentaire en restaurant collectif.
- Sensibiliser les convives sur le gaspillage alimentaire et ses impacts sur l'environnement.

Où : Restaurants scolaires, instituts médico-sociaux.

Quand : Deux semaines.

Qui : Département des Vosges, la Région Grand Est, EPCI, Communes.

A qui : Convives scolaires.

Prestataire et budget : 1 chargé de mission prévention et 1 ambassadeur de tri + 1 à 2 professeurs + personnel de cantine (pesées et retours sur les convives) + 1 peson (20€) + affiches pour communication.

Echéance de mise en place : Court termes, dépend de la volonté de l'équipe de cuisine et du corps enseignant.

La sensibilisation des convives peut également être un levier pour limiter le gaspillage alimentaire, et ainsi faire des économies en restaurant collectif. Les principaux établissements concernés sont les restaurants d'établissements scolaires.

Les collectivités souhaitant travailler sur la sensibilisation des jeunes au gaspillage alimentaire à la cantine peuvent faire appel à des prestataires externes, comme les salariés des Communautés de communes rattachés au service gestion des déchets et ordures ménagères.

Le prestataire peut mettre en place différentes étapes, en particulier :

- 1) Rencontre entre le/la chargée de mission prévention des déchets – ambassadeur de tri avec le corps enseignant et la direction de l'établissement pour discuter des modalités de mise en place de l'action ;
- 2) Réalisation d'une pesée des restes alimentaires tous les midis pendant une semaine, puis la semaine suivante pour voir les évolutions liées aux animations menées par la chargée de mission prévention des déchets ;
- 3) Intervention de la chargée de mission prévention et de l'ambassadeur devant les élèves pendant la pause du midi. Cette intervention aurait pour objectif d'inviter les jeunes convives à identifier les enjeux liés au gaspillage alimentaire et présentation du programme de la semaine suivante : la réalisation d'affiches ;
- 4) Création des affiches par les élèves volontaires durant la pause du midi, accompagnés de la chargée de mission prévention et d'un enseignant ;
- 5) Communication sur cette action de sensibilisation : blog informatique tenu par les élèves, journal de la commune d'accueil de l'action, affichage devant l'école ou la mairie.

Source : <https://optigede.ademe.fr/fiche/sensibilisation-au-gaspillage-alimentaire-en-cantines-scolaires>

Réunions d'échanges entre cuisiniers

Action N°5

Frein/besoin n°2

Objectifs :

- Communiquer entre équipes de cuisine et chef-cuisiniers ;
- Echanger sur les pratiques entre pairs.

Où : Tout type de restaurant collectif.

Quand : Plusieurs réunions par an.

Qui : Département des Vosges, la Région Grand Est, EPCIs, Communes, toutes les institutions compétentes.

A qui : Chef-cuisiniers.

Prestataire : 1 animateur qui anime les réunions (animateur PAT ou chargé de mission restauration collective de Bio en Grand-Est).

Budget : Pots.

Echéance de mise en place : Court termes, peut se mettre en place dans l'année, en fonction des conditions sanitaires.

L'organisation de réunions d'échanges entre chef-cuisiniers de restaurants collectifs d'un même territoire permettrait de créer du lien entre chef-cuisiniers n'ayant pas l'habitude d'échanger sur leurs pratiques, et ainsi de décloisonner les établissements entre eux.

Les enquêtes menées au cours de cette étude ont mis en lumière la grande diversité de pratiques au sein des cuisines, notamment en termes de gestion des commandes, achats ou non de produits locaux, degré d'utilisation d'Agrilocal, etc.

De ce fait, de telles réunions permettraient aux chefs de cuisine d'échanger entre eux sur divers sujets, notamment :

- La prise des commandes : certains préfèrent anticiper les commandes, d'autres téléphonent directement aux producteurs et adaptent leur menu en fonction des produits disponibles. L'objectif n'est pas d'uniformiser les pratiques mais d'échanger et de voir, avec un point de vue extérieur, ce qui peut être amélioré ;
- L'utilisation de la plateforme Agrilocal et sa prise en main, inégale selon les chef-cuisiniers ;
- L'échange de nouvelles recettes à base de produits locaux ;
- Les thématiques leur tenant à cœur ;
- La gestion des équipes de cuisine ;
- Les pratiques de chacun et les freins rencontrés quant à l'utilisation de produits locaux et/ou bio.

Ces réunions seraient ainsi organisées dans une optique d'amélioration continue des pratiques en restaurants collectifs.

De telles réunions peuvent être organisées sous forme d'ateliers collectifs, animés par l'animateur PAT du territoire ou par un(e) chargé(e) de mission restauration collective de Bio en Grand Est. En plus de ces temps d'échanges, l'intervention de personnalités extérieures (ex : chef-cuisiniers d'autres territoires, directeurs de cuisines centrales) ou l'organisation de sessions de formations peuvent avoir lieu.

Planification de la production

Action N°6

Frein/besoin n°3

Objectifs :

-Sécuriser les approvisionnements en produits locaux des restaurations collectives ;

-Anticiper les commandes en restauration collective.

Où : Restaurations collectives du territoire en gestion directe.

Quand : En fonction de la saisonnalité de la production, prévoir plusieurs temps d'échanges avant la période de semi (céréales/légumes) ou d'insémination/mise à la reproduction des animaux.

Qui : Département des Vosges, la Région Grand Est, EPCIs, Communes.

A qui : Chef-cuisiniers et producteurs en circuits courts.

Prestataire / interlocuteur : Valérie François (SCIC Paysan Bio Lorrain) : 0679328843 / Bio en Grand Est / DRAAF Grand Est.

Echéance de mise en place : Moyen / long termes.

Afin de faciliter l'introduction de produits locaux en restaurant collectif, tout en donnant une visibilité aux producteurs sur l'organisation de leur production, l'anticipation des commandes apparaît comme un prérequis pour les restaurations collectives (<https://territoiresbio.fr/aucune/3-cles-pour-reussir-lintegration-de-produits-bio-en-restauration-collective/>). L'anticipation des commandes varie en fonction de la saison. Les commandes de produits saisonnés comme les fruits et légumes doivent se faire avant les récoltes. Pour les produits animaux (viande et œuf), les commandes peuvent être effectuées à plus court terme, ces productions étant moins soumises aux saisons (si reproduction désaisonnée).

L'anticipation des commandes passe en amont par des échanges entre chef-cuisiniers – producteurs locaux. Ces échanges doivent permettre de définir les productions destinées aux restaurations collectives, les volumes, les prix et les dates de livraison.

Pour garantir une diversité de produits locaux la plus large possible en restaurant collectif, et limiter la multiplication des réunions avec les producteurs, les restaurations collectives devront privilégier les échanges avec un interlocuteur représentant les producteurs intéressés par le débouché restauration collective. Concernant notre territoire, la SCIC Paysan Bio Lorrain (<https://www.paysanbiolorrain.org/>) peut être identifiée comme l'interlocuteur à solliciter pour les restaurants collectifs souhaitant utiliser des produits locaux (ou encore Agrilocal). Cette SCIC permettrait de grouper les demandes des restaurants collectifs intéressés par l'achat de produits locaux, et d'organiser avec les producteurs les calendriers de productions et les termes des contrats (volumes, prix, dates de livraison).

Cette action de planification de la production, impliquant producteurs et chefs cuisiniers, n'est pas des plus simples et nécessitera du temps et l'investissement de chacun. Il restera à voir si cette action est vraiment réalisable, au vu des aléas climatiques et des variations des récoltes.

Les producteurs intéressés par cette démarche devront conserver d'autres débouchés de vente afin d'écouler les calibres non commercialisables en restaurant collectif.

Collaboration avec les établissements de santé les jours de fête

Action N°7
Frein/besoin n°4

Objectifs :

- Communiquer ses exigences aux producteurs locaux ;
- Répondre à une demande élevée mais ponctuelle en produits locaux.

Où : Restauration collective hospitalière et EHPAD.

Quand : Evènements ponctuels dans l'année : fêtes, animations.

Qui : Groupements de producteurs, collectivités.

A qui : Chef-cuisiniers et gestionnaires d'établissements de santé et producteurs.

Prestataire : PETR

Echéance de mise en place : Moyen / long termes.

Les principaux freins à l'introduction de produits locaux soulignés par les établissements de santé enquêtés sont le nombre de repas important (rendant difficile une réponse suffisante à la demande) et les groupements d'achats.

Certains d'entre eux nous ont expliqué qu'il était possible d'acheter des produits locaux, mais en marge des marchés passés avec les groupements. Les difficultés rencontrées par les producteurs en termes de régularité de livraisons et de respect des règles d'hygiène, exigeantes en restauration hospitalière, ont également été évoquées. De plus, certains enquêtés ont déclaré consacrer un budget plus important pour la préparation des repas lors d'évènements ponctuels (animations, fêtes de fin d'année).

De ce fait, il apparaît envisageable de travailler sur l'approvisionnement en produits locaux des établissements de santé lors d'évènements ponctuels dans l'année, où un budget plus important est consacré à la préparation des repas. Plus de 1 600 000 repas sont préparés par an par les établissements de santé de la Plaine des Vosges, ce qui représente environ 21 920 repas à préparer si l'on considère 5 jours dans l'année où les producteurs livrent pour des occasions festives.

Une réponse organisée de l'offre de la part des producteurs devra ainsi être formalisée, en limitant le nombre de producteurs à contacter, et en limitant le nombre de factures, via une facture commune adressée au groupement de producteurs / SCIC / CUMA (cela dépend de la structure juridique regroupant les producteurs).

Le(s) établissement(s) de santé devront également formaliser leurs exigences dont un cahier des charges qu'ils pourront soumettre aux producteurs, incluant par exemple :

- Respect de la DLC et de la DLUO ;
- Respect des règles d'hygiène (HACCP) ;
- Date maximale de livraison ;
- Volumes demandés ;
- Prix maximum prêt à payer.

Le groupement ou non des producteurs pour répondre à la demande des établissements dépendra des quantités ou des catégories de produits demandées par ces derniers. Une introduction progressive, en commençant par un type de produits (ex : yahourt) ne nécessiterait pas directement l'organisation des producteurs en collectif, mais deviendrait nécessaire dans le cas d'une demande croissante en produits locaux.

Information sur les changements liés à l'achat de produits locaux en restaurant collectif

Action N°8

Frein/besoin n°7

Objectifs :

-Expliquer les changements opérés dû à l'utilisation de produits locaux pouvant être soulignés par les convives ou les parents ;

-Valoriser le travail et les efforts des équipes de cuisine.

Où : Tout type de restauration collective.

Quand : Une fois les actions mises en place.

Qui : Collectivités en charge de restaurants collectifs.

A qui : Convives, parents, citoyens, habitants de la commune.

Budget :

Prestataire : Service communication de la collectivité concernée / Bio en Grand Est / Agrilocal / société de restauration collective / Prestataire extérieur.

Echéance de mise en place : Court / moyen termes.

Communiquer auprès des convives, parents, citoyens, salariés de la collectivité est essentiel afin de valoriser le travail mené par les équipes de cuisine pour adapter leurs pratiques à l'utilisation de produits locaux, souvent non standardisés et qui n'ont pas l'habitude d'entrer dans la composition des menus.

En effet, cette démarche d'approvisionnement local implique des changements dans les pratiques logistiques des producteurs (conditionnement, livraisons, production) et des restaurateurs (conditionnement des repas, prise des commandes, réception des produits, confection des repas). Ces changements ont des coûts. Il est ainsi important de valoriser ce qui a été mis en place.

Pour faciliter l'introduction de produits locaux, plusieurs leviers pourront être mis en place dans les restaurants collectifs volontaires, et pourront avoir un impact visible ou non par les convives. Il est ainsi important d'expliquer aux convives et autres intéressés les changements observés dans les assiettes. Nous pensons par exemple au menu végétarien, très controversé. Il est important de communiquer sur cette mesure, non pas d'un point de vue santé/nutritionnel (puisque les avis divergent), mais d'un point de vue économique. En effet, la mise en place de menu à base de protéines végétales permet de faire des économies, injectables dans l'achat de produits locaux. De plus, d'après une étude de la DRAAF Grand Est (2021), la viande est considérée comme le poste de dépense le plus élevé dans l'achat alimentaire des restaurants collectifs.

Une communication à destination des convives, en particulier des scolaires, sur le métier de cuisinier et sur la manière dont sont préparés les repas permettrait de reconnecter les jeunes à leur alimentation, en sachant à partir de quoi et comment sont préparés leurs repas. Cela permettrait également une prise de conscience, en particulier que derrière les fourneaux, des personnes travaillent quotidiennement pour fournir des repas de qualité, avec des moyens souvent limités.

Le Département, par le biais de sa plateforme Agrilocal, peut mettre en place des outils de promotion dans ses restaurants collectifs. L'association Bio En Grand Est fourni également aux restaurations collectives qu'elle accompagne différents supports de communication : affiches, expositions, flyers, quizz bio, animations par des agriculteurs (https://biograndest.org/introduire_produits_bio_rhd/).

Service civique pour la promotion des produits locaux dans l'alimentation

Action N°9

Frein/besoin n°7

Objectifs :

-Sensibiliser les enfants à la consommation de produits locaux, au métier de cuisinier ;

-Sensibiliser les enfants à l'impact de leurs choix de consommation sur le territoire.

Où : Au sein des restaurants et établissements scolaires volontaires du territoire.

Quand : Plusieurs interventions dans l'année.

Qui : Communautés de communes, Communes, Département ou Région.

A qui : Convives, élèves de 5 à 18 ans.

Budget : Indemnités versées par l'Etat : 473.04€ + 107.66€ / mois versés par l'organisme d'accueil (<https://portail-public.fr/mission-service-civique/quel-salaire/>).

Prestataire :

Echéance de mise en place : Court / moyen termes.

Le Service Civique s'adresse aux 16 à 25 ans qui souhaitent s'investir dans une mission d'intérêt général sans condition de diplôme au sein d'une association, d'un établissement public, d'une collectivité, etc. Il peut être réalisé en France ou à l'étranger. Cette mission doit rentrer dans au moins un de ces 9 domaines d'action : solidarité, environnement, sport, culture, éducation, santé, intervention d'urgence, mémoire et citoyenneté, aide humanitaire.

Concernant notre démarche, la mission du jeune correspondrait au domaine de l'éducation, de la santé et de l'environnement. Ses missions pourraient prendre plusieurs formes, comme par exemple :

-Intervention dans les cantines sur le gaspillage alimentaire, l'origine des produits utilisés pour préparer les repas ;

-Intervention en classe sur l'intérêt de manger des produits locaux, et l'impact de nos choix de consommation sur le territoire : maintien d'emplois, entretien des paysages, meilleure rémunération des producteurs ;

-Visites de fermes, cuisines collectives et d'ateliers de transformation, permettant de montrer le chemin d'un produit, du champ à l'assiette. Ces visites seront aussi l'occasion de rencontrer les producteurs, cuisiniers et transformateurs, qui pourront parler de leur métier aux jeunes ;

-Projections de films documentaires sur cette thématique (alimentation, junk food, agroécologie), avec débat en fin de projection pour les plus grands ;

-Atelier cuisine / fabrication de pain.

L'avantage pour les collectivités de prendre des jeunes en service civique est le faible coût qu'ils représentent comparé à un(e) chargé(e) PAT ou alimentation.

Défis Foyers à Alimentation Positive

Action N°10

Frein/besoin n°8

Objectifs :

- Montrer aux particuliers qu'il est possible d'acheter et de consommer des produits locaux sans que son budget alimentaire n'augmente trop ;
- Contribuer à l'évolution du comportement alimentaire des citoyens du territoire ;
- Donner des clefs de compréhension des enjeux agricoles et alimentaires locaux pour éclairer les choix de consommation.

Où : Territoire du PETR.

Quand : Plusieurs interventions dans l'année et sur plusieurs années.

Qui : Communautés de communes, Communes, Département.

A qui : Familles avec enfants.

Budget : Environ 5000€ pour 15 foyers accompagnés

Prestataire : Bio en Grand Est : contact@biograndest.org / 03 83 98 49 20.
Plus d'informations : au 04 92 92 47 02 ou defialimentation@mouans-sartoux.net

Echéance de mise en place : Court termes.

Les Défis Foyers à Alimentation Positive permettent aux familles volontaires de découvrir de nouvelles habitudes alimentaires plus saines et durables, notamment par l'achat de produits bio-locaux. Ces défis peuvent être proposés à un certain nombre de familles du territoire, et peuvent être pris en charge financièrement par les collectivités locales : Communes (comme cela a été fait à Mouans Sartoux, dans les Alpes Maritimes) ou Communautés de communes.

La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) peut accompagner les collectivités dans la mise en place de ces défis, en proposant différents éléments, comme par exemple :

- Des ateliers cuisine, diététique/nutrition, jardinage ;
- Une visite d'une ferme en Agriculture Biologique et d'un magasin spécialisé où une comparaison des prix pourra être effectuée (exemple de magasins partenaires possibles : A la Revoyotte (Les Forges) ou Esprit Paysan (Contrexéville)) ;
- Des ateliers pour « déchiffrer les étiquettes alimentaires » ;
- Repas partagés entre familles volontaires.

En parallèle de ces activités, les familles volontaires pourront utiliser le site en ligne : www.foyersalimentationpositive.fr pour suivre les actualités de leurs défis et d'autres défis en France, retrouver des recettes et des outils quotidiens pour consommer bio-local et visualiser l'évolution de leurs pratiques alimentaires en renseignant leurs achats. Le but de ces défis étant de démontrer, par cette période d'essai, que consommer bio-local n'est pas plus cher.

Un travail de communication devra être fait en amont afin de faire connaître ces défis aux citoyens du territoire et trouver des familles volontaires pour cette expérience.

Cette courte vidéo : <https://youtu.be/cOENwNE5zAc> permet de présenter en quelques minutes ce que sont les Défis Foyers à Alimentation Positive. Peu de ces défis ont encore été mis en place dans le Grand Est. Pour discuter des possibilités de mise en place, contacter Bio en Grand Est, et pour des premiers retours d'expérience, contacter Vanessa Chanca, chargée de missions PAT au Pays de Langres : chanca@pays-langres.fr, 0786575670 ou la commune de Mouans Sartoux (contacts en haut de cette fiche).

Outils logistiques pour appuyer le développement des approvisionnements locaux des restaurations collectives du territoire

Action N°11
Frein/besoin n°9

Objectifs :

- Mettre en place un outil facilitant la livraison des denrées locales aux restaurations collectives ;
- Optimiser les flux des denrées alimentaires et mutualiser les livraisons pour limiter l'empreinte carbone du transport ;
- Libérer du temps pour les producteurs.

Où : Territoire du PETR.

Quand :

Qui : Communautés de communes, Communes / Département / Groupement de producteurs.

A qui : Producteurs.

Prestataire :

Budget :

Echéance de mise en place : Long termes.

L'organisation de la logistique est un élément évoqué de nombreuses fois lors des enquêtes réalisées auprès des restaurations collectives du territoire. C'est ainsi une action essentielle qu'il faudra penser et mener collectivement, afin d'en définir les modalités : structure juridique, fixation des jours de livraison, qui s'occupe des livraisons, facturation unique ou propre à chaque producteurs / transformateurs.

Il n'y a pas d'outil logistique qui fonctionne le mieux sur un territoire. Cela dépend du territoire, de l'entente des acteurs entre eux, de la ou des structures qui portent cette organisation logistique.

Afin de voir ce qu'il est possible de faire en terme logistique pour faciliter les flux de produits locaux vers les restaurations collectives du territoire, voici plusieurs exemples d'outils développés ailleurs :

-*Terroirs sur la route* : organisation de producteurs de Loire Atlantique ayant développé, au sein d'une CUMA déjà existante, une section logistique pour transporter de manière collective les produits des adhérents de la CUMA vers différents intermédiaires de vente, via des tournées planifiées. Ils ont acheté en commun un camion frigorifique et ont mutualisé le travail d'une salariée, qui réceptionne les besoins exacts en transport, puis planifie les tournées sur une base fixe. La centralisation des informations par la salariée permet d'organiser le transport des produits en fonction des besoins des producteurs. Elle réalise la collecte des produits sur des lieux de stockages (certaines fermes ou la CUMA) et la livraison sur les différents points de ventes. Les producteurs quant à eux gèrent les commandes de leurs produits en individuel avec leurs clients, et font ensuite remonter les informations à la salariée (voir p17 [rapport camille lacombe final.pdf \(ateliersdetransformationcollectifs.fr\)](#)). Site internet de *Terroirs sur la route* : <https://www.terroirs44.org/>.

-Des SCIC regroupant plusieurs collègues (producteurs, élus, restaurants collectifs, transformateurs) peuvent également embaucher des salariés pour faire des livraisons : <https://www.bioapro.com/>.

-Autre exemple : le PETR de Langres qui porte un projet d'outil logistique, pense faire appel à un prestataire pour réaliser le transport des denrées alimentaires locales.

Il est important d'avoir en tête que la logistique ne correspond pas uniquement au transport de la ferme aux clients. Des coûts cachés, enjeux importants pour la performance de la logistique, sont à prendre en compte : gestion des stocks, prise et préparation des commandes, étiquetage, facturation.

Objectifs :

-Optimiser et mutualiser les livraisons des producteurs aux restaurations collectives.

-Identifier des lieux pour le regroupement et le stockage de produits locaux.

Où : Territoire du PETR.

Quand : Lors de commandes de la part de restaurants collectifs.

Qui : Communautés de communes

A qui : Producteurs.

Prestataire : Salarié des Communautés de communes / prestataire externe.

Budget : 1 salarié pour le transport + l'achat d'un camion frigorifique / Coût de la prestation transport d'une entreprise privée (contacter le Pays de Langres par plus d'informations)

Echéance de mise en place : Moyen-long termes

Organiser les livraisons de produits locaux vers les restaurants collectifs du territoire est un besoin exprimé par de nombreux établissements enquêtés.

Des producteurs réalisent déjà des livraisons auprès d'établissements de restauration, comme la ferme de Braquemont, qui possède un camion frigorifique et des salariés pouvant effectuer des livraisons.

Or, à l'échelle d'un territoire, afin d'optimiser les flux de denrées, tout en limitant l'impact carbone du transport, il serait intéressant de mutualiser ces livraisons. Les Communautés de communes pourraient ainsi encourager et accompagner le regroupement des producteurs.

En effet, la logistique étant complexe à organiser, les Communautés de communes de la Plaine des Vosges pourraient être l'entité responsable du transport des denrées, arrivant à la fin des différentes étapes logistiques :

-Réception et mise en commun des commandes des restaurants collectifs ;
-Répercussion des commandes auprès des producteurs ;
-Groupement des produits et dépôt sur des lieux de groupement.

} Nécessité d'un interlocuteur pour centraliser les commandes et les répercuter aux producteurs.

De même, besoin d'un interlocuteur pour coordonner le regroupement des produits entre producteurs (évoqué dans le 3^e paragraphe de cette fiche, et fiche action 13). Un producteur peut effectuer cette tâche, mais cela demande un temps d'investissement important, en plus de son activité principale. A voir si cela est possible.

-Récupération des produits aux points de groupement et livraisons aux restaurations collectives.

Cette dernière étape de réception et de livraison des produits pourrait être prise en charge financièrement par les Communautés de communes du territoire. Ces dernières pourraient être l'interlocuteur à contacter pour effectuer les livraisons. Plusieurs scénarios peuvent être envisageables :

-Achat d'un camion frigorifique et embauche d'un salarié pour réaliser ces livraisons, qui serait en lien avec les producteurs.

-Prise en charge par les Communautés de communes de la prestation transport qu'effectuerait un prestataire externe lors de la livraison de très gros volumes.

Regroupement de la production des producteurs pour répondre à la demande de la restauration collective

Action N°13

Frein/besoin n°9

Objectifs :

- Répondre le plus efficacement possible aux quantités demandées par les restaurations collectives du territoire ;
- Offrir une gamme de produits la plus large possible en fonction des saisons pour répondre à la demande des restaurants collectifs ;
- Faciliter les échanges avec les restaurations collectives avec un seul interlocuteur représentant les producteurs volontaires.

Où : Plaine des Vosges / Département.

Quand :

Qui : Producteurs / Département / Communautés de communes.

A qui : Producteurs.

Budget :

Prestataire :

Echéance de mise en place : Long termes.

Le regroupement de la production des producteurs locaux souhaitant approvisionner la restauration collective du territoire est un élément majeur pour répondre de manière efficace et structurée à la demande des restaurants collectifs du territoire. Différents statuts juridiques existent pour créer un groupement : SCIC, CUMA, GIEE.

Une plateforme en ligne a déjà été mise en place par le Département des Vosges pour grouper les productions des producteurs et les rendre visibles aux restaurants collectifs : Agrilocal 88 (<https://www.agrilocal88.fr/>). De plus, la SCIC Paysan Bio Lorrain (<https://www.paysanbiolorrain.org/>), présente sur l'ancienne région Lorraine, a déjà cette fonction de regrouper les producteurs bio Lorrains souhaitant travailler ensemble pour commercialiser leur production vers la restauration hors domicile et les magasins bio. L'avantage notable de la SCIC est qu'elle simplifie les démarches des gestionnaires de restaurants collectifs puisqu'elle enregistre les commandes de tous les produits (fruits, légumes, viandes, fromages, desserts, épicerie...) et les répercutent auprès des producteurs les plus proches, en organisant une livraison et une facturation unique. A noter qu'Agrilocal assure en soit le même rôle que la SCIC, à ceci près qu'aucun outil logistique n'a été développé en parallèle de cette plateforme pour faciliter le flux de produits locaux.

Ainsi, il pourrait être intéressant d'envisager de mettre en place un partenariat entre Agrilocal 88 et la SCIC Paysan Bio Lorrain. La SCIC ayant déjà mis en place un outil logistique, cela permettrait d'apporter ce service manquant à la plateforme Agrilocal. Des désaccords pourront cependant émerger quant aux jugements de valeurs qu'ont ces deux entités vis-à-vis des produits locaux : Bio et local pour la SCIC, vision du produit local moins exigeante pour le Département.

Le Département travaille déjà à faire connaître sa plateforme, notamment en contactant les nouveaux producteurs lors de leur installation ou en recontactant ceux qui n'étaient pas intéressés par cette plateforme de prime abord.

Un autre partenariat pourrait être mis en place avec une entreprise d'approvisionnement ou un grossiste ayant une démarche cohérente sur l'origine et la qualité de ces produits, afin de fournir les produits non disponibles en local, comme cela a été fait par la SCIC Bioappro dans le Rhône, qui travaille avec BIOCOOP restauration pour offrir des produits non disponibles localement : <https://www.bioapro.com/produits>.

Recensement des producteurs intéressés pour approvisionner la restauration collective

Action N°14

Frein/besoin n°10

Objectifs :

-Recenser les producteurs (non présents sur Agrilocal) intéressés pour travailler avec les collectivités et pouvant livrer leurs produits aux restaurants collectifs du territoire.

-Faciliter la mise en relation des producteurs locaux avec les gestionnaires de restauration non intéressés par la plateforme Agrilocal.

Où : Plaine des Vosges.

Quand : Année prochaine (2022).

Qui : PETR, Département.

A qui : Gestionnaires de restauration collective n'utilisant pas Agrilocal / prestataires locaux.

Budget :

Prestataire : GAB88, Chambre d'agriculture, Département, Région Grand Est, INRAE ASTER.

Echéance de mise en place : Court/moyen termes.

Certains enquêtés nous ont fait part de leur intérêt d'avoir accès à un annuaire des producteurs locaux intéressés par le débouché restauration collective, et qui peuvent individuellement ou collectivement livrer les sites de restaurations. En effet, certains d'entre eux n'utilisent pas Agrilocal (certains lycées, EHPAD, écoles, crèches) mais souhaiteraient tout de même utiliser des produits locaux dans leur établissement. Cet annuaire comporterait différentes informations sur les producteurs, à savoir : téléphone / mail, productions proposées, volumes, prix, jours de livraisons possibles).

Afin de recenser ce type de producteur, différents interlocuteurs pourraient être mobilisés :

-La Chambre d'Agriculture des Vosges, de par son réseau de producteurs qu'elle accompagne ;

-Le service Agriculture et Forêt du Département des Vosges, qui gère la plateforme Agrilocal et qui possède la liste des nouveaux producteurs installés sur le département.

-Bio en Grand Est, et plus particulièrement le Groupement des Agriculteurs Biologiques des Vosges (GAB88), qui fédère les agriculteurs bio, les représente, les défend et les accompagne. Ce groupement possède forcément la liste de ses adhérents (or tous les agriculteurs bio des Vosges n'y sont pas adhérents).

-Le site INRAE de Mirecourt, qui mène des projets de recherche sur les flux de produits agricoles sur le territoire et vers d'autres territoires, qui a également travaillé sur un recensement (exhaustif ou non) des producteurs vendant en circuits courts.

Un tel annuaire pourrait donc être la résultante des recensements (actualisés) de ces différents acteurs. A voir ensuite si ce travail partenarial peut se mettre en place (via des conventions).

A la suite des résultats de ce recensement, si le nombre de producteurs intéressés par le débouché restauration collective ou les volumes fournis sont insuffisants pour répondre à la demande des restaurants collectifs du territoire, l'installation de nouveaux producteurs pourra être encouragée par les collectivités. Voici quelques ressources de la FNAB sur comment favoriser l'installation transmission des fermes bio : [Favoriser les installations et transmissions des fermes en bio - Territoires Bio.](#)

Accompagnement des prestataires locaux vers les objectifs d'EGalim / dans l'utilisation de produits locaux

Action N°15
Frein/besoin n°11

Objectifs :

-Atteindre les objectifs de la loi EGalim pour les établissements publics en gestion concédée faisant appel à un prestataire local ;

-Travailler avec les prestataires locaux dans l'introduction de produits locaux dans les prestations repas qu'ils réalisent.

Où : Plaine des Vosges.

Quand : Accompagnement sur plusieurs mois.

Qui : Communes et Communautés de communes.

A qui : Entreprise du territoire réalisant une prestation repas pour les établissements publics en gestion concédée (principalement les écoles du territoire).

Budget : Devis Bio en Grand Est : entre 5000 et 6000€ net. Coût pour les premiers établissements volontaires pris en charge par le PETR.

Prestataire : Bio en Grand Est – chargé de mission restauration collective.

Echéance de mise en place : Court/moyen termes.

Lors de nos entretiens, plusieurs des enquêtés travaillant avec des prestataires locaux pour la confection des repas de leur cantine nous ont demandé s'il était possible d'accompagner leur prestataire dans le développement d'achats de produits locaux et dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. En effet, de nombreuses écoles du territoire travaillent avec des entreprises locales, type boucher, traiteur, restaurateur, pour la fourniture de repas aux élèves.

De ce fait, il serait intéressant de travailler avec ces entreprises pour voir s'il est possible pour elles d'un point de vue financier de répondre aux objectifs de la loi EGalim tout en développant l'usage de produits locaux dans la confection des repas qu'ils préparent pour les écoliers.

Un exemple d'accompagnement d'un traiteur Vosgien en ce sens a été réalisé par Bio en Grand Est (voir <https://biograndest.org/des-produits-bio-et-locaux-pour-les-enfants-du-pays-de-la-deodatie/>). Dès le début de cet accompagnement, ce traiteur Déodatien a commencé à travailler avec la SCIC Paysan Bio Lorrain pour s'approvisionner en viande et produits laitiers locaux, bien qu'il s'approvisionnait déjà en produits laitiers bio depuis quelques années. Une prise de contact avec ce traiteur permettrait d'avoir un premier retour d'expérience sur l'utilisation de produits locaux et sur l'atteinte des objectifs de la loi EGalim pour les entreprises locales travaillant avec certaines écoles de la Plaine des Vosges.

Une rencontre ou une prise de contact avec les entreprises de la Plaine des Vosges réalisant ce type de prestation permettrait de voir quelles sont celles qui peuvent être intéressées par cet accompagnement. Le nom de ces entreprises est disponible en **annexe 16, 17 et 18** de ce mémoire. Une fois les entreprises volontaires identifiées, un accompagnement par Bio en Grand Est pourra être effectué.

Un annuaire des producteurs du territoire vendant leur production aux restaurants collectifs pourrait également aider ces prestataires locaux dans leur recherche de fournisseurs locaux.

Schéma des approvisionnements

Action N°16

Frein/besoin n°11

Objectifs :

-Calculer la part de produits labellisés / bio dans le cadre de la loi EGalim ;

-Suivre régulièrement les approvisionnements de son prestataire.

Où : Plaine des Vosges

Quand : Lors du renouvellement du marché avec le prestataire.

Qui : Communes et Communautés de communes.

A qui : Entreprises du territoire réalisant une prestation repas pour les établissements publics en gestion concédée (principalement les écoles du territoire).

Budget :

Prestataire :

Echéance de mise en place : Court termes - Moyen termes.

Lors de nos entretiens, certains enquêtés travaillant avec des entreprises locales pour la confection des repas ont pu nous dire leur désarroi vis-à-vis de l'atteinte des objectifs de la loi EGalim.

Une des actions qui pourrait être envisagée est la demande explicite, exprimée par les collectivités dans les clauses du prochain marché passé avec le prestataire, de fournir un suivi des achats permettant la confection des repas.

Ce suivi pourrait prendre la forme d'un schéma des approvisionnements réalisés par le prestataire. Il s'appuierait entre autres sur les factures des différents fournisseurs auprès desquels il s'approvisionne pour confectionner les repas. Cela permettrait de calculer la part des produits labellisés entrant dans les objectifs de la loi EGalim : AB, Label Rouge, IG, AOC-AOP, Pêche durable, ainsi que la part de produits d'origine « locale ».

Le cahier des charges soumis au prestataire devra également définir ce qu'entend la collectivité par produit local, permettant au prestataire de calculer la part de produits locaux dans ses approvisionnements.

Cependant, le calcul des parts des produits labellisés entrant dans EGalim et de produits locaux, retranscrit dans un schéma des approvisionnements, représente un temps de travail supplémentaire aux prestataires. A voir avec eux si un tel suivi des approvisionnements peut se mettre en place.

Dans tous les cas, les établissements publics du territoire travaillant avec un prestataire local pour la confection des repas devront tôt ou tard avoir accès au détail des approvisionnements de leur prestataire, prérequis nécessaire pour pouvoir positionner son site de restauration vis-à-vis des exigences de la loi EGalim.

**Accompagnement des restaurants collectifs en gestion
conçue à la création d'un cahier des charges**

Action N°17

Frein/besoin n°11

Objectifs :

-Inclure les clauses d'EGalim dans les marchés passés avec des prestataires locaux ;

-Accompagner le développement d'achats de produits locaux.

Où : Plaine des Vosges.

Quand : Lors du renouvellement du marché avec le prestataire.

Qui : Communes et Communautés de communes.

A qui : Ecoles et crèches du territoire en gestion concédée.

Budget :

Prestataire : PETR/ Bio en Grand Est – chargé de mission restauration collective.

Echéance de mise en place : Court termes.

Des enquêtes ont fait remonter lors des entretiens passés leur souhait d'être accompagnés dans la construction d'un nouveau marché incluant l'usage de produits locaux pour leur restaurant scolaire.

Ces établissements publics, en gestion concédée pour la préparation des repas de leur cantine, peuvent passer par des marchés privés, puisque le prestataire (société de restauration collective ou entreprise locale) peut être considéré comme un acheteur privé (https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/outils_realisab_VD.pdf).

Dans ce cas, ces établissements peuvent inclure dans leur cahier des charges leur souhait de trouver un certain pourcentage de produits locaux dans les repas préparés par le prestataire. Ils peuvent également en discuter avec le prestataire choisi, et voir ce qu'il est possible de faire. L'atteinte des objectifs de la loi EGalim doit également faire partie du cahier des charges (% de produits labellisés, menu végétarien, interdiction d'ustensile de plastique, etc).

L'association Bio en Grand Est peut être sollicitée dans le cadre de ces accompagnements à la construction de marché incluant des produits locaux avec un prestataire local.

Le chargé de mission PAT peut également mener cette action, en fonction de ses compétences. Cela a pu être fait par la chargée de mission du PAT du Pays de Langres, Vanessa Chanca, joignable à l'adresse mail suivante chanca@pays-langres.fr ou au numéro suivant 0786575670.

Concertation autour de l'usage de produits locaux dans les établissements scolaires

Action N°18

Frein/besoin n°12

Objectifs :

- Compenser les surcoûts dû à l'achat/l'introduction de produits locaux ;
- Faciliter l'entente entre les différentes parties prenantes.

Où : Plaine des Vosges.

Quand : Lors du renouvellement du marché avec le prestataire.

Qui : Communes, Communautés de communes, parents d'élèves.

A qui : Parents, conseil municipal.

Budget :

Prestataire :

Echéance de mise en place : Moyen termes.

Afin de compenser le surcoût engendré par le choix d'un prestataire utilisant des produits locaux, plus coûteux, dans la confection des repas des élèves, les parents d'élèves peuvent organiser une enquête auprès des autres parents afin de savoir :

-S'ils sont intéressés pour que leur(s) enfant(s) aient à la cantine des repas à base de produits locaux ;

-Combien seraient-ils prêts à mettre en plus dans le prix de la cantine si les repas comportaient des produits locaux ;

Cette démarche a déjà été entreprise par les parents d'élèves de l'école de Hennecourt, ce qui a permis de choisir le traiteur La Camarelle pour la confection des repas, qui travaille notamment avec des éleveurs bovins des Vosges. Pour plus d'information, il est possible de contacter le président du syndicat scolaire de Bocquegney, Gorhey et Hennecourt.

Une autre piste peut être explorée vis-à-vis du surcoût engendré par le choix d'un prestataire utilisant des produits locaux pour la confection des repas : la prise en charge de ce surcoût par la commune ou les communes si l'établissement fait partie d'un RPI ou d'un syndicat scolaire. Dans ce cas-ci, le surcoût serait réparti entre les différentes communes faisant partie du regroupement scolaire. Cela a été le cas pour l'école de Rainville, qui est un RPI, dont la commune (ou les communes) a pris en charge une partie du surcoût engendré par le choix d'un prestataire travaillant avec des producteurs et artisans locaux. La consultation du conseil municipal est ainsi nécessaire pour discuter de ce sujet.