



Note de synthèse

Etude de l'approvisionnement des cuisines en produits locaux et SIQO dans le cadre de la restauration scolaire en Guadeloupe

Nutri'Nov
Septembre 2019

Marius CERON SIMEON ; Ibrahima DIALLO ; Afaf NAJJARI ; Maeva PAULIN ; Miranaharivola RAKOTONDRAHANTA ; Ysaline TASSEL ; Pauline VERCAEMER ; Coline VITRY ; Djenaba YATTASSAYE

Introduction

Ces dernières années, de **nombreuses problématiques** quant à l'alimentation et la nutrition ont été soulevées (Agriculture.gouv, 2017). Les consommateurs, de plus en plus avertis, sont en quête de **qualité, de traçabilité, d'authenticité, de respect de l'environnement, de restauration du lien social** avec les producteurs... (Perreau, 2014). De ce fait, de nombreuses actions ont été mises en place telle que la **promotion de l'agriculture locale, de qualité**. Ainsi, des projets et lois ont été instaurés pour initier des changements chez tous les **acteurs du système alimentaire**. Parmi ceux-ci, la **loi EGalim** peut être citée. Cette loi, qui vient à la suite d'autres initiatives ayant pour objectif de mettre en place une **agriculture** et une **alimentation durables**, introduit l'obligation de s'approvisionner, pour la restauration collective, avec 50%, en valeur monétaire, de produits spécifiés dans la loi dont 20% issus de l'agriculture biologique (Buzyn, 2018).

En Guadeloupe, la DAAF, la DEAL, l'ADEME, l'Université des Antilles et le conseil départemental ont initié le projet DIAG'Alim. Celui-ci a pour objectif de stimuler une **réflexion collective** autour des enjeux de durabilité des systèmes alimentaires guadeloupéens et de permettre la **mise en action coordonnée** de tous les acteurs du territoire. C'est dans ce cadre que la MJE Nutri'Nov s'insère dans ce projet, afin de compléter le diagnostic alimentaire prévu en effectuant **une étude sur l'approvisionnement** de la restauration scolaire en général, mais aussi l'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO.

L'objectif de l'expertise était ainsi de savoir **comment proposer et assurer un approvisionnement en produits locaux et sous SIQO au sein des cantines scolaires guadeloupéennes**. Deux axes de travail ont orienté cette étude : un état des lieux du système de restauration collective et une évaluation du potentiel d'approvisionnement.

La méthodologie mise en place s'est articulée autour de trois études : une **étude de l'offre** en produits locaux et sous SIQO de la Guadeloupe, une **étude quantitative** de la demande actuelle de la restauration scolaire et une **étude qualitative** des stratégies des gestionnaires dans leurs démarches d'approvisionnement. Dans le cas de l'étude quantitative, des **questionnaires** ont été envoyés à 48 cuisines (centrales et autonomes confondues) tandis que pour l'étude qualitative, 29 **entretiens** semi-directifs ont été menés auprès de cuisines **centrales** et **autonomes** ainsi qu'auprès de fournisseurs et personnes ressources.

L'étude de l'offre en produits locaux et sous SIQO a permis de déterminer les **productions principales** de la Guadeloupe, les taux de couvertures, les prix, les évolutions, les flux d'importations, les **filières à cibler** pour le projet DIAG'Alim (MJE Nutri'Nov, 2019).

Concernant l'étude quantitative, sur les 48 questionnaires envoyés, **9 cuisines** ont renvoyé leurs réponses. Bien que le taux de non-réponse est relativement important, les données des questionnaires ont pu être croisées avec les entretiens semi-directifs réalisés auprès de **20 cuisines** (centrales et autonomes confondues), **5 fournisseurs** et **4 personnes ressources**. De ces croisements de données sont ressortis différents freins constatés et des leviers d'actions proposés pour faire face à ses contraintes. La perception de la loi EGalim est également un point important des résultats car elle diffère parfois selon les acteurs interrogés.

Les Freins

Les entretiens menés ont pu faire ressortir des principaux freins à l'approvisionnement général et en produits locaux ou sous SIQO.

Tout d'abord, candidats sont très encouragés à fournir le **DUME** (Document Unique de Marché Européen) à l'acheteur public (Économie.gouv, 2019). Le DUME, appliqué depuis 2015, a pour obligation d'être reçu par le marché publique à partir de 2020. Ce document permet aux entreprises candidates à un marché public de déclarer leur capacité et leur aptitude pour participer à une procédure de marché public (marché-public, 2019). Or, certaines collectivités encouragent les fournisseurs à fournir le DUME alors que celui-ci n'est pas obligatoire. Ainsi, certains producteurs n'arrivent pas à répondre aux marchés publics dus aux difficultés à fournir le DUME. Ils ne sont, par conséquent, pas référencés, et ne peuvent accéder au marché de la restauration scolaire.

Concernant le **marché public et les appels d'offres**, s'ajoute un frein relatif aux plateformes mettant en relation les cuisines et les fournisseurs. En effet, tout au long de l'année les cuisines lancent des appels d'offres sur différentes plateformes. De ce fait, les fournisseurs doivent effectuer une veille constante afin de ne pas manquer des offres. Ceci représente un investissement humain et des moyens que ne peuvent se permettre les petits producteurs. Les quatre plateformes principales (egueloupe, marché public, la centrale des marchés et France marché) ne sont pas connues de tous.

Enfin, un frein très régulièrement énoncé est le **délai de paiement**. Celui-ci est normalement de 30 à 90 jours maximum. Cependant, il semble qu'une grande majorité des collectivités ne respectent pas ce délai. Les paiements sont effectués trop tardivement après la livraison des produits. Les **producteurs** sont donc contraints **d'augmenter** leurs **prix** afin de s'assurer en cas du non-respect du délai de paiement, outre cela, ce frein participe à un **découragement** de ces derniers à vouloir **collaborer** avec les **collectivités**. Les agriculteurs travaillent de préférence avec les Grandes et Moyennes Surfaces à cause de la complexité du marché public et du délai de paiement important. Travailler avec ce type d'entreprise est pour les producteurs plus sécurisant, notamment car les délais sont plus respectés.

Perception de la loi

La **loi EGAlim** est majoritairement perçue par les acteurs comme une « **bonne initiative** » car elle concorde avec la **volonté dans la restauration scolaire guadeloupéenne** d'intégrer de plus en plus **de produits locaux** dans les menus. Néanmoins, les acteurs considèrent cette loi comme **inadaptée au contexte particulier de la Guadeloupe**.

Face aux freins identifiés, les seuils définis par la loi sont perçus comme trop élevés et les objectifs comme inatteignables en un laps de temps réduit. Sa mise en place et le respect de ses exigences d'ici 2022 sont considérés par les acteurs rencontrés comme **irréalisables en Guadeloupe**. Une **modification des exigences** de la loi EGAlim pour la Guadeloupe permettrait, selon les acteurs rencontrés, de **rendre réalisable son respect** tout en se rapprochant progressivement dans le temps des seuils initialement proposés et qui seront appliqués en France métropolitaine. En outre, **l'échéance imposée de 2022** est perçue par les acteurs rencontrés comme un **délai bien trop court**.

Les acteurs interrogés sont plus **sceptiques concernant le seuil de 20% de produits biologiques** que le seuil de 50% de produits locaux. En effet, la plupart des structures intègrent déjà une part de produits

Note de synthèse

Etude de l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire

locaux à leurs menus et pensent pouvoir augmenter progressivement ce pourcentage. Il a été constaté que **l'approvisionnement en produits locaux** des cuisines variait entre **15 et 60%**. Au contraire, l'intégration de produits biologiques, malgré une certaine volonté des acteurs de la restauration scolaire guadeloupéenne, est encore très rare et ponctuelle. L'approvisionnement en produits biologiques ne dépassait pas les **5%** pour l'ensemble des cuisines ayant répondu à notre questionnaire. Par conséquent, un tel **seuil de produits issus de l'agriculture biologique semble « inatteignable »** pour la majorité des acteurs. Les acteurs expriment une certaine inquiétude concernant le fait que ce seuil puisse engendrer une augmentation des importations pour ce type de produits.

Ces échanges avec les divers acteurs ont fait émerger qu'il faut de la **cohérence dans la construction et la mise en place de la loi EGAlim**. En outre, une **adaptation de la loi au contexte de la Guadeloupe** semble essentielle pour les acteurs.

Leviers d'actions

Lors des différents entretiens, les gestionnaires des cuisines ont évoqué **plusieurs leviers d'action** pour l'approvisionnement en produits SIQO et locaux. Ils sont placés sur toute la chaîne de la restauration scolaire.

La première marge de manœuvre pour l'introduction de produits locaux et sous SIQO dans la restauration scolaire se situe au niveau de la **structuration des marchés des cuisines**. D'emblée, les **procédures** à respecter pour répondre à la **commande publique** sont très **contraignantes** pour les petits fournisseurs et souvent **méconnus** de ces derniers. Afin de pallier ce frein, **un accompagnement des producteurs** quant aux **procédures** à respecter leur permettrait de répondre à la demande des cuisines. Il serait ainsi pertinent de mettre en place **des formations sur les réglementations des marchés publics** et les **démarches administratives** correspondantes.

Concernant les **délais de paiement**, une proposition d'amélioration proposée par Nutri'Nov est la mise en place d'un **financement après expédition : l'affacturage inversé**. Ce système permettrait aussi de **transférer le risque de défaut de paiement à l'établissement bancaire** plutôt qu'aux fournisseurs (Centre du commerce international, 2009). Avec ce système, les fournisseurs pourront être rapidement payés par l'établissement bancaire une fois les factures reçues. Ce système peut se faire via une plateforme électronique regroupant l'ensemble des informations dématérialisées logistiques et financières. Il est cependant important de noter que la mise en place d'une telle plateforme engagera des frais mais il s'agit d'un investissement sur le long terme qui améliorera les relations entre les parties prenantes.

Ensuite, afin d'augmenter la consommation de produits locaux dans les cantines scolaires, il serait judicieux de mettre en place des **systèmes de valorisation** de ces **produits**. Investir dans des équipements et unités de transformation donne une valeur ajoutée aux produits locaux. Il est donc essentiel **d'accompagner les transformateurs locaux** existants pour qu'ils se développent. Cela peut passer à travers les aides de la part de l'état. La **filière poisson** est ressortie comme la filière ayant le plus **besoin d'être développée** au niveau de la **transformation** due à son cahier des charges précis. Par ailleurs, les produits valorisés seraient une **porte à l'introduction de labels** attestant que le produit est issu et transformé sur le territoire guadeloupéen. Ce label garantit non seulement la durabilité du produit mais aussi son origine. Il limiterait ainsi les abus de produits importés puis transformés localement qui seront vendus avec la mention "locale".

Note de synthèse

Etude de l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire

Faciliter la communication entre les acteurs est également un des leviers clés. Pour cela, un **référentiel** de tous les **producteurs** et **organisations agréés**, mis à disposition sur la plateforme des commandes publiques serait pertinent. Ensuite, la mise en place de **sessions de réunions** regroupant les **producteurs**, les **transformateurs**, et les **cuisines** serait intéressante. Ces actions permettraient de mieux cerner les objectifs de l'approvisionnement des cuisines ainsi que les potentialités et les limites qui se présentent. De ce fait, les cuisines et les producteurs auront une vision précise du marché. De même, **l'assistance aux producteurs** à travers un **regroupement** dans des **coopératives** ou **organisations de producteurs** améliorerait la contractualisation. Néanmoins, pour la réussite d'un tel projet, il est indispensable d'effectuer une **sensibilisation** quant aux **intérêts** apportés par un tel **regroupement**. Parallèlement, la mise en place de **centrales d'achat** est intéressante car elle permet de simplifier la vente des produits locaux en regroupant les agriculteurs sur une même plateforme. Les coûts généraux de logistique sont ainsi diminués. Néanmoins, cela nécessite une bonne organisation notamment au niveau de l'élaboration des menus et des systèmes de paiements.

Enfin, la **sensibilisation et l'éducation alimentaire** représentent un des leviers clés pour l'approvisionnement en produits locaux de la restauration scolaire. Les actions doivent être initiés par les mairies et institutions scolaires pour construire de bonnes habitudes alimentaires. Des outils pédagogiques peuvent être utilisés tels que les repas thématiques, les visites des cuisines ou les journées de sensibilisation et de formation à destination des parents. Suite à cela, l'éducation alimentaire entraînera in fine une **réduction** du **gaspillage alimentaire** dégageant un **budget supplémentaire** pouvant être utilisé par les cuisines pour s'approvisionner en produits locaux et SIQO. Ces actions anti-gaspillage alimentaire peuvent être la sensibilisation au tri sélectif, la proposition de tailles de portions adaptées, ou encore la collecte des effectifs réels avant l'envoi des plats.

Conclusion

Cette étude sur l'approvisionnement des cuisines dans le cadre de la restauration scolaire en Guadeloupe a permis de mettre l'accent sur les **principales problématiques** rencontrées par les différents **acteurs**. À travers cet état des lieux et de l'évaluation du potentiel d'approvisionnement en produits locaux et sous SIQO, il est ressorti que malgré le **fort potentiel agricole de l'île**, les **cuisines** dans l'ensemble ne sont **pas encore aptes à respecter les seuils prévus par la loi EGAlim pour l'horizon 2022**. Les problématiques de pollution des sols venant accentuer cet effet pour les produits biologiques. Ceci est la conséquence d'un problème de **structuration** tant au niveau des **marchés** qu'au niveau de certaines **filières** telles que la filière aquacole. À cela, s'ajoutent les **délais de paiement importants** qui ont eu pour conséquence d'installer un manque de confiance entre les collectivités et les fournisseurs mais également un **manque de communication** entre les acteurs.

À défaut de sa représentativité, les réponses obtenues dans le cadre de l'étude quantitative ont permis de montrer une **tendance** de la **demande en produits locaux** des **cuisines**. Cette demande est majoritairement tournée vers les tubercules (igname, patate douce), fruits et légumes ainsi que les produits laitiers, céréales et viandes. Cependant, il a pu être constaté une nécessité de **développer** le secteur de **l'agro-industrie**. Ce secteur permettra à la fois de diversifier l'offre de produits mais également de valoriser et de faire connaître les produits locaux aux bénéficiaires des cantines.

Enfin, au fil des entretiens, une volonté des différents acteurs de respecter la loi EGAlim et de **valoriser les productions guadeloupéennes** a pu être décelée. Cependant, les acteurs demandent une meilleure implication des politiques et un délai un peu plus long pour l'application de la loi.

Note de synthèse

Etude de l'approvisionnement en produits locaux et SIQO de la restauration scolaire

Bibliographie

AGRICULTURE.GOUV. Dossier de presse. 2017.6p. État Généraux de l'alimentation. 20/07/2017-21/12/2017, France.

[03/05/2019]. <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/88183?token=449c0bc8332c69815bb4721e1228ba37>

BUZYN A., DE RUGY F., GIRARDIN A., GUILLAUME D., LE MAIRE B., MACRON E., PHILIPPE E. 2018. LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. 45p. NOR: AGRX1736303L.

[03/05/2019]. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2018/10/30/2018-938/jo/texte>

CENTRE DU COMMERCE INTERNATIONAL. 2009. Accès à la finance Guide pratique pour la PME Exportatrice. Suisse.

[12/08/2019]. http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Exporting_Better/Obtaining_export_credits/How_to_Access_Trade_Finance_French.pdf

ECONOMIE.GOUV. 2019. Document Unique de Marché Européen – DUME.

[31/07/2019]. <https://www.economie.gouv.fr/daj/dume-esp>

MARCHÉ PUBLIC. 2019. Document Unique de Marché Européen (DUME).

[24/06/2019]. <https://marches.public.lu/fr/procedures/dossier-soumission/dume.html#>

MJE NUTRI'NOV. 2019. Evaluation de l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux et sous SIQO.

PERREAU R. 2013. Le locavorisme : une nouvelle appropriation de l'alimentation par les mangeurs. Toulouse, France : Université de Toulouse II – Le Mirail Institut supérieur du tourisme de l'hôtellerie et de l'alimentation, 82 p.

[16.06.18]. http://www.isthia.fr/core/modules/download/download.php?memoires_id=440