DEVELOPPEMENT DES PRODUITS BIO ET LOCAUX DANS LES SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE DU PAYS BASSIN D’ARCACHON – VAL DE L’EYRE

# Localisation

Pays Bassin d’Arcachon - Val de l’Eyre

# Période de mise en œuvre

2011 - à ce jour

# Les partenaires

* Les 3 EPCI du Pays Barval (COBAN, COBAS, Communauté de communes du Val de l’Eyre)
* Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Gironde
* Comité Régional de la Conchyliculture Arcachon Aquitaine
* Conseil Départemental de la Gironde
* Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
* ArBio puis InterBio
* Un Plus Bio
* Communes du territoire en gestion directe
* Sociétés de restauration sous contrat avec les communes du territoire en gestion concédée

# 1 – présentation de l’opération

## Contexte

|  |  |
| --- | --- |
|  | Le Pays Bassin d’Arcachon - Val de l’Eyre (BARVAL) regroupe 3 intercommunalités : la Communauté d’agglomération du Bassin d’Arcachon Sud (COBAS), la Communauté d’agglomération du Bassin d’Arcachon Nord (COBAN) et la Communauté de communes du Val de l’Eyre (CdC VE). Il est composé de 17 communes et compte plus de 146 000 habitants.Territoire de projet, le Pays n’a pas vocation à gérer mais à encourager, impulser et coordonner les initiatives locales et développer les coopérations entre les collectivités, à partir d’un projet de développement commun exprimé dans la charte. |

Les élus du Pays BARVAL ont souhaité travailler sur la thématique de la restauration collective afin de caractériser les modes de gestion et d’approvisionnement des communes.

## Description

De plus en plus de communes du territoire du Pays BARVAL introduisent des produits bio ou de proximité dans la restauration collective ou souhaitent le faire. Néanmoins, elles se heurtent à certaines difficultés d’approvisionnement, de coût ou de réglementation. De plus, le territoire dispose de potentiels d’approvisionnement, notamment en matière maritime, qui sont peu exploités en restauration collective publique.

Le Pays BARVAL mène depuis 2011 des actions pour mesurer les problématiques et les besoins des acteurs concernés, les accompagner dans la recherche de solutions et l’évaluation des actions entreprises, afin d’identifier les améliorations possibles et lever les freins qui subsistent.

# 2 - Mise en œuvre par grande étapes dans le temps

## Etat des lieux de la restauration collective - 2011

Le Pays BARVAL a mené, en 2011, un état des lieux afin de mesurer les problématiques et les besoins des acteurs concernés. Cette étude a montré que plus de 1,8 million de repas sont servis chaque année dans la restauration publique communale du Pays (principalement des déjeuners, qui représentent 96% des repas servis). En période scolaire, ce sont près de 12 000 repas par jour qui sont offerts sur le territoire. Les bénéficiaires sont majoritairement les enfants (85%), et principalement dans le cadre de la restauration scolaire (71%). La grande majorité des repas est issue d’un service externalisé. Plus de la moitié des repas servis sur le territoire sont fabriqués localement.

En 2011, les expériences pour l’introduction de produits bio dans les menus étaient les plus développées. Seules quelques communes avaient cité les produits agricoles locaux et aucune ne s’approvisionnait en produits de la mer locaux. En effet, la restauration collective privilégiait l’utilisation de produits surgelés en portion et garantis sans arête, souvent d’importation. Les produits de la mer locaux étaient absents de l’approvisionnement, à l’exception de quelques huîtres pour les fêtes de fin d’année (convives adultes uniquement).

En parallèle, le Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins d’Aquitaine a mené une étude de la filière de commercialisation des produits de la pêche arcachonnaise pour comprendre qui achetait le poisson à la criée d’Arcachon et quel en était le consommateur final, afin de pouvoir, par la suite, répondre aux attentes de la restauration collective.

## Projet d’expérimentations pour l’introduction de produits bio et locaux dans les services de restauration collective – 2013/2014

Cet état des lieux a permis de faire émerger un projet d’expérimentations pour l’introduction de produits bio et locaux dans les services de restauration collective en 2013-2014. En effet, il existe un potentiel d’approvisionnement en produits de la mer par une filière présente et structurée sur le territoire (producteurs, criée, mareyeurs) mais qui s’avérait méconnue des acteurs de la restauration publique du territoire.

D’autre part, les mareyeurs locaux ne semblaient pas avoir intégré ces marchés. La demande de la restauration collective porte sur des produits transformés (portion, sans arêtes, congelés). Or l’activité de mareyage locale est basée principalement sur l’expédition de poissons frais entiers avec peu de transformation.

Enfin, des espèces locales peu valorisées en frais, telles que la vive, le grondin, le tacaud ou encore l’émissole, ont été identifiées, car elles peuvent être transformées et répondre aux contraintes de coûts de la restauration collective. Toutefois, la filière pêche reste caractérisée par des prix journaliers et des apports fluctuants alors que la restauration collective a besoin d’anticiper ses approvisionnements en volume et en prix.

**Ainsi, l’enjeu était de développer les relations entre les commanditaires et les opérateurs de la filière pêche, afin de déterminer les opportunités, possibilités et volontés de développement d’activités et de liens commerciaux.**

Concernant les produits bio et locaux, les collectivités avaient également besoin d’un accompagnement pour identifier les filières d’approvisionnement et en avoir une meilleure connaissance.

Pour mener à bien ce projet, le Pays BARVAL a bénéficié de deux programmes européens (Leader et Axe 4 du FEP) qui ont permis d’accompagner les communes dans une réflexion collective, associant les acteurs économiques concernés, pour favoriser le développement de ces pratiques. Cette expérimentation a été menée en partenariat avec le Comité Départemental des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Gironde (CDPMEM 33) et Arbio d’Aquitaine, avec le soutien financier du Département de la Gironde et de la Région Nouvelle Aquitaine.

Dans ce cadre, trois types d’actions ont été menées sur le territoire en 2013 et 2014 :

* Un 1er cycle d’ateliers-formations, animé par ARBIO Aquitaine, à destination des collectivités. Ces ateliers ont porté sur :
* la présentation de l’offre bio et locale disponible pour les collectivités du Pays Bassin d’Arcachon Val de l’Eyre,
* les aspects juridiques des marchés publics au regard du type de gestion directe ou concédée,
* l’équilibre nutritionnel et la qualité des produits à coûts maîtrisés,
* les pratiques culinaires,
* la sensibilisation des convives à l’alimentation de qualité bio et locale
* Des tests d’approvisionnement en produits de la mer locaux au sein de 4 communes pilotes, (Saint-Magne, Biganos, Audenge, et Lanton). Globalement, les gestionnaires n’ont pas constaté de dépassement de coût lié à l’achat de poisson local. Concernant le coût matière du repas, ils ont noté que la freinte (perte d’eau à la cuisson) était moindre avec le poisson local, même congelé, qu’avec les poissons d’autres provenances habituellement consommés en collectivité et que le poisson local donnait une plus grande sensation de satiété. Ainsi, pour une portion servie, le poids de matière brute nécessaire est inférieur avec du poisson local, qu’avec du poisson habituellement consommé en collectivité : le meilleur rendement/assiette du poisson local permet de compenser son prix parfois légèrement plus élevé.
* Des actions de sensibilisation ont été menées, notamment sur la journée du 1er avril 2014 dans les 4 communes pilotes. En effet, pour être acceptés par les convives, les changements dans les menus doivent être accompagnés d’un travail de sensibilisation. C’est pourquoi le CDPMEM33 a créé des autocollants ludiques pour distribuer aux enfants et était présent dans les cantines scolaires de ces communes ce jour-là.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |

🡺 Ce sont au total plus de 20 000 repas à base de poisson local qui ont été servis dans les cantines scolaires du territoire sur la période couvrant ces expérimentations.

## Programme d’actions 2015

En 2015, un an après les expérimentations, le Pays BARVAL et ses partenaires ont évalué les actions entreprises pour identifier les améliorations réalisées et les freins qui subsistent, évaluer l’efficacité de l’accompagnement, proposer des actions pour renforcer la place des produits bio et locaux dans les menus de la restauration collective de son territoire et proposer un guide pratique d’achat local de produits de la mer pour les gestionnaires.

## Programme d’actions 2016

Les actions menées par le Pays en 2016 ont été les suivantes :

* Un 2nd cycle d’ateliers-formation, à destination des collectivités et des sociétés de restauration. Ces ateliers ont porté sur :
* la présentation de l’offre bio et locale disponible pour les collectivités du Pays Bassin d’Arcachon Val de l’Eyre,
* les pratiques culinaires,
* la réflexion pour un projet territorial de sensibilisation à une alimentation de qualité, qui pourra notamment permettre la réalisation d’une mallette pédagogique présentant les filières pêche et ostréicole locales, à destination des élèves du territoire.
* Un accompagnement des sociétés de restauration pour la réalisation d’actions de sensibilisation (fourniture de goodies, relai presse…).
* Une réunion d’échanges le 8 juillet 2016 permettant de réunir gestionnaires/sociétés de restauration, mareyeurs et pêcheurs afin de les mettre en contact direct et de favoriser les échanges.

Le Pays a également participé aux rencontres professionnelles de la restauration collective en décembre 2015 à Bordeaux avec un stand et un atelier dédiés pour faire connaître la démarche et essaimer l’expérience du territoire BARVAL.

Enfin, le Pays a réalisé un **guide pratique d’achat de produits de la mer locaux du Bassin d’Arcachon – Val de l’Eyre** qui vise à faciliter la mise en relation entre les acheteurs et les professionnels de la mer, la demande et l’offre.

## Programme d’actions 2017

En 2017, les actions du Pays ont surtout consisté en une veille et un soutien aux sociétés de restauration et communes pour les accompagner dans le développement du poisson local dans les menus.

Le Pays a également mis en place un accompagnement spécifique de la coopérative de mareyage « Pêcheurs d’Aquitaine » afin de renforcer les liens directs entre l’offre et la demande et de comprendre les besoins et spécificités de la restauration collective. En effet, cette société possède un tunnel de surgélation qui permet de conditionner le poisson dans des conditions de qualité optimale et selon les demandes et de stocker des produits pour avoir du volume et des prix lissés.

# 3 - Eléments de bilan

En 2015, le Pays et ses partenaires ont souhaité évaluer les actions menées depuis 2011 sous forme d’une enquête :

* 2 communes proposaient régulièrement du poisson local, depuis leur participation aux expérimentations de 2013/2014, et 4 autres étaient en réflexion ou allaient en proposer dès septembre 2015.
* De manière générale, le poisson local présente un intérêt pour les gestionnaires (réduction des transports, soutien d’une filière locale, qualité des produits) mais il subsiste des problèmes d’approvisionnement au regard de la présentation (portionné et sans arête) et des quantités nécessaires. Les contrats en gestion concédée apparaissent également comme une contrainte pour développer ce type de produit.
* Les huîtres apparaissent également comme un produit intéressant lié au patrimoine local. Les gestionnaires évoquent toutefois les contraintes logistiques (ouverture, conservation…) et s’interrogent sur la réaction que pourraient avoir les parents des « commissions menus » (allergies….). La découverte des huîtres lors de repas spécifiques en cantine scolaire pour sensibiliser les enfants intéresse les communes. Une introduction plus régulière pourrait également être développée pour les repas d’adultes, en recettes chaudes par exemple.

Des actions de sensibilisation dans les cantines scolaires lors de la semaine du goût 2015 ont également été réalisées : 8 animations ont été menées sur le territoire BARVAL entre le 12 et le 16 octobre 2015 dans 9 communes du territoire et plus de 8000 repas à base de poisson local et/ou d’huîtres ont été servis. Les enfants ont pu échanger, autour d’huîtres, de beignets d’huîtres, d’une préparation de seiche à l’armoricaine ou encore d’une brandade de merlu (réalisée par la SOGERES pour 7 communes du territoire, soit plus de 2000 repas), avec les pêcheurs ou les ostréiculteurs venus leur présenter leurs produits et leur métier le temps d’un repas.

En 2016, la demande en poisson local était grandissante sur le territoire. Un repas par semaine pour chacune des 17 communes du territoire représente 700 à 800 kg de poisson. Les gestionnaires et société de restauration souhaitent pérenniser cette démarche avec, à termes, au minimum 1 repas/mois avec du poisson local, soit un potentiel de 7 à 8 t de poisson/an. En termes de coût, le prix d’achat du poisson se situe entre 6 et 10 € /kg préparé-livré.

**En 2011, aucune collectivité ne s’approvisionnait en produits de la mer locaux.**

**En 2016, ce sont plus de 2 tonnes de poissons locaux et plus de 300 douzaines d’huîtres qui ont été servies dans les cantines.**

# 4 - Les ressources

## Les moyens humains

Le Pays BARVAL dispose aujourd’hui d’une personne, en charge de l’animation du programme de Développement Local mené par les Acteurs Locaux (DLAL) dans le cadre du Fonds Européen pour les Affaires Maritimes et la Pêche (FEAMP), qui dédie du temps aux actions de cette problématique. Cette personne est supervisée par la Chef de projet du Pays.

## Les moyens financiers

En 2011, le Pays a mené l’état des lieux dans le cadre de ses missions d’animation de démarche territoriale collective.

En 2013/2014, les actions concernant les produits bio portées par Arbio ont été financées par le programme LEADER à hauteur de 13 490 € de FEADER, 5 640 € du Conseil départemental de la Gironde, 5 554 € de la Région Nouvelle Aquitaine et 6 171 € d’autofinancement, soit un total de 30 855 € ; et les actions portées par le CDPMEM33 sur le poisson local ont été soutenues financièrement par le programme FEP-Axe 4 à hauteur de 6 917 € de FEP, 1 798 € de fonds de l’Etat, 1 383 € du Conseil départemental de la Gironde, 1 383 € de la Région Nouvelle Aquitaine et 3 903 € d’autofinancement, soit un total de 15 384 €.

En 2016, le Pays a bénéficié du programme DLAL-FEAMP à hauteur de 1 1795 € de FEAMP, de 8 755 € du Département de la Gironde, de 3 040 € de la DRAAF et de 5 897 € d’autofinancement, soit un total de 29 487 €.

Depuis 2017, le Pays poursuit les actions sur cette thématique dans le cadre des missions d’animation thématique du programme DLAL-FEAMP.

# 5 – Les enseignements qu’il faut retenir :

## Facteurs de réussite

* Portage politique du projet,
* Implication et appui des élus du territoire et des pêcheurs depuis le début de la démarche,
* Réalisation d’un état des lieux : les besoins (ie la demande) ont été identifiés avant de rencontrer les fournisseurs (ie l’offre) afin d’évaluer le marché potentiel et d’entamer les échanges sur des bases concrètes,
* Inscription du projet dans le temps (éviter les « one shot »).

## Les points de vigilance

* Mettre en lien direct l’offre et la demande, tout en assurant un suivi,
* Les débarquements de poisson sont imprévisibles, il est donc très important de sensibiliser les acteurs de la restauration collective aux variations et changements possibles,
* Tout comme les fruits et les légumes, il y a des saisons pour le poisson,
* Le poisson est un produit peu connu des chefs-cuisiniers, qui ne savent pas toujours le préparer. Il est donc important de leur proposer des recettes adaptées.
* De même, le poisson n’est pas toujours apprécié des enfants en milieu scolaire. Il est donc important de leur proposer des recettes adaptées.

# 6 - Perspectives

Suite à l’accompagnement spécifique mené en fin d’année 2017 et début d’année 2018 auprès de la société de mareyage Pêcheurs d’Aquitaine, le Pays et le CDPMEM33 suivent désormais les échanges entre la coopérative de mareyage Pêcheurs d’Aquitaine et les gestionnaires/sociétés de restauration.

# 7 - Contacts

Pays Bassin d’Arcachon-Val de l’Eyre – 05 56 88 55 28 – accueil\_paysbassindarcachon@valdeleyre.fr

## Ce qu’il faut lire sur ce projet

<http://dlalfeamp-paysbarval.fr/60-resto-co>

<http://dlalfeamp-paysbarval.fr/renforcer-la-valorisation-des-produits-grace-a-la-commercialisation-et-a-la-diversification-des-activites/115-resto-co-2016>

## Ce qu’il faut voir sur ce projet

[youtube.com/watch?v=tkuQ6yEb7hQ&list=PLMYS\_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h](http://www.youtube.com/watch?v=tkuQ6yEb7hQ&list=PLMYS_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h)

[youtube.com/watch?v=fKJ0n2IRQPo&list=PLMYS\_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=2](http://www.youtube.com/watch?v=fKJ0n2IRQPo&list=PLMYS_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=2)

[youtube.com/watch?v=7y9sG9UuNO4&index=3&list=PLMYS\_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h](http://www.youtube.com/watch?v=7y9sG9UuNO4&index=3&list=PLMYS_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h)

[youtube.com/watch?v=vtWHSQJuEpM&list=PLMYS\_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=4](http://www.youtube.com/watch?v=vtWHSQJuEpM&list=PLMYS_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=4)

[youtube.com/watch?v=\_EkpXKdm8Lw&list=PLMYS\_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=5](http://www.youtube.com/watch?v=_EkpXKdm8Lw&list=PLMYS_mEFDz4dPhO0EAo51diO3cMToI81h&index=5)