



28 septembre 2017

Communiqué de presse

Viande fraîche, produits laitiers, fruits et légumes : d'où viennent les produits servis en restauration collective ?

Viande fraîche, produits laitiers, fruits et légumes, d'où viennent les produits servis en restauration collective en Pays-de-la-Loire ? C'était l'objet du questionnaire lancé pour la 2e année consécutive par l'observatoire de l'approvisionnement alimentaire de proximité en restauration collective. 2 600 structures de restauration collective de la région ont été invitées à y participer. Les conclusions ont été présentées devant l'ensemble des acteurs et des partenaires régionaux le 27 septembre à la préfecture du Maine-et-Loire.

Réaliser un état des lieux annuel de l'approvisionnement de proximité, du suivi de l'évolution des pratiques d'achats et de la sensibilisation des acheteurs à la provenance des denrées dans la restauration collective, c'est l'objectif de l'observatoire régional, créé en 2015. C'est dans ce contexte que 2 600 structures de restauration collective des Pays de la Loire ont été invitées à renseigner un questionnaire sur leurs achats. La restitution a été présentée aux acteurs et aux partenaires régionaux le 27 septembre à la préfecture du Maine-et-Loire. Les conclusions s'appuient sur une valeur d'achats réalisés en 2016 de 89 millions d'euros pour 55 millions de repas.

Les données collectées reflètent des pratiques d'achats en restauration collective globalement orientées vers le marché français. Elles traduisent aussi les marges de progression d'un approvisionnement régional ou de proximité, en faveur de l'agriculture ligérienne. Les données de l'observatoire 2017 montrent comme en 2016 les efforts accomplis par les collectivités territoriales, les acteurs privés, les gestionnaires et cuisiniers et les organisations agricoles pour favoriser et valoriser les produits ligériens et de qualité. Ils sont à poursuivre, car la région dispose d'un véritable potentiel et la restauration collective peut offrir de réelles perspectives pour consolider les filières agricoles.

La viande fraîche et les produits laitiers

La provenance France est particulièrement prégnante pour les viandes fraîches (81%) et les produits laitiers (86%). À partir du bassin régional de production, les filières viandes et lait permettent d'approvisionner de nombreux établissements de restauration. 57 % des viandes fraîches et de 37 % des produits laitiers des restaurants collectifs ayant participé à l'observatoire proviennent de la région, tandis que les chiffres d'approvisionnement de proximité, c'est-à-dire au sein du département de la structure de restauration ou des départements limitrophes, sont respectivement de 31% et 18%.

La production agricole et agroalimentaire ligérienne, région d'élevage, représente des volumes importants. Néanmoins, le taux d'achats de proximité varie selon les viandes, de 24 % pour la viande de boucherie à 43 % en viande de volailles. 9 % des achats en viandes fraîches d'origine française sont des produits sous IGP, AOP/AOC, label rouge ou issus de l'agriculture biologique.

Les fruits et légumes

Pour les fruits et légumes, une offre importante mais aussi spécialisée sur les fruits en particulier, permet à la restauration collective ligérienne de proposer à ses convives des produits de proximité (40% des fruits et légumes achetés en France le sont à proximité), ainsi que des produits biologiques (qui représentent 10 % des achats de produits français de fruits et légumes).

De même pour le secteur des légumes, avec une offre variée tout au long de l'année, seul un quart de la valeur totale des achats correspond à des achats de proximité alors que 40 % des achats sont réalisés à l'échelle régionale.

Une dynamique à poursuivre

Dans la continuité des travaux menés depuis 2015, l'État veillera à une mobilisation accrue de tous les acheteurs de la restauration collective en faveur d'un approvisionnement de proximité et de qualité. Il encouragera par exemple l'usage des outils disponibles comme "LOCALIM", un outil à destination des acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe pour accompagner le développement de l'approvisionnement local et de qualité.

De même, les producteurs, entrepreneurs de l'agroalimentaire et intermédiaires seront incités à mettre en place les dispositions répondant aux attentes des acheteurs en termes de diversité de l'offre disponible sur le territoire et d'informations sur la provenance des produits.

Contact presse

Préfecture de la région Pays de la Loire,

Préfecture de la Loire-Atlantique

Service régional de la communication interministérielle (SRCI)

02 40 41 20 91 / 92

pref-communication@loire-atlantique.gouv.fr

www.pays-de-la-loire.gouv.fr

[@Prefet44](#)