

Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne

Note de synthèse

Version du 10 octobre 2019

Clémentine Antier, Timothée Petel et Philippe Baret

Etude réalisée sous convention avec le Cabinet du Ministre wallon de l'Environnement, de la Transition écologique, de l'Aménagement du territoire, des Travaux publics, de la Mobilité, des Transports, du Bien-être animal et des Zonings



Avec le soutien de
la



1. Contexte

1.1. Contexte et objectifs de l'étude

L'objectif politique de la Région wallonne (en cours d'élaboration) est d'atteindre 10% de bio dans les cantines en 2021 et 20% en 2025 (objectif exprimé en volume sur une année).

Ces niveaux d'ambition peuvent être atteints de différentes manières, selon le nombre de repas et la part de Bio concernés. Le niveau de 10% peut ainsi être atteint si 1/3 des repas servis dans les cantines wallonnes contiennent 30% de Bio (en volume), ou encore si 1/10 des repas servis sont 100% Bio. Le niveau de 20% peut être atteint si 2/3 des repas servis contiennent 30% de Bio ou si 1/3 des repas contiennent 60% de bio, ou encore si 1/5 des repas servis sont 100% Bio.

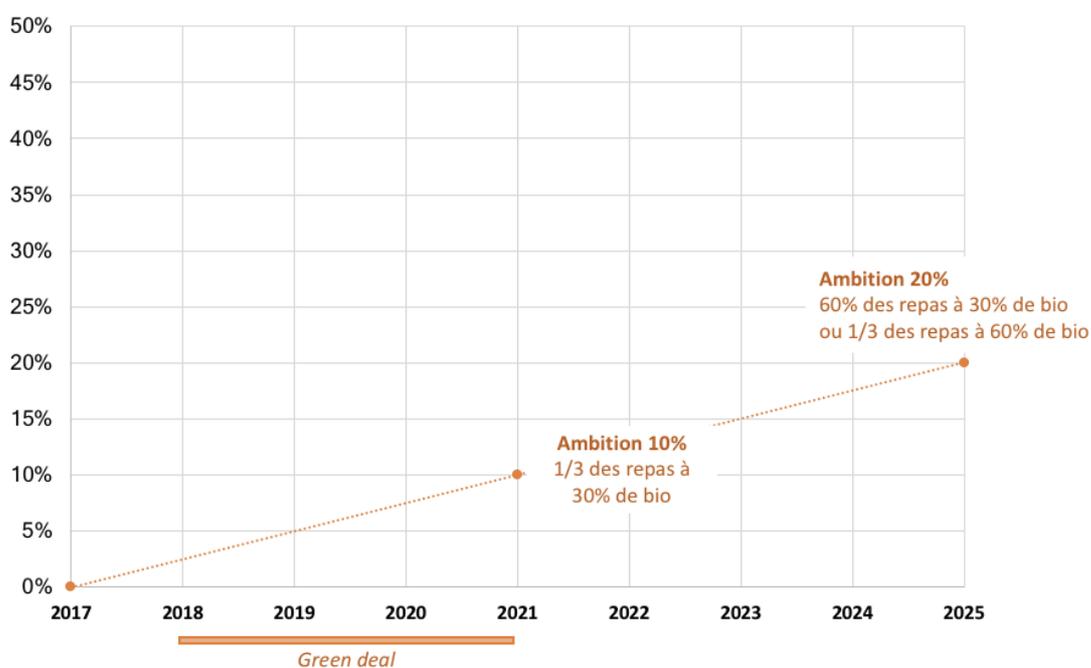


Figure 1 : Niveau d'objectif politique de la part du bio dans les cantines en Région wallonne

Dans le cadre de la politique wallonne d'évolution de l'approvisionnement des cantines scolaires, notamment vers plus de bio, des questions émergent sur les quantités disponibles, les orientations à prendre, et le degré d'influence de ces choix sur l'agriculture régionale.

La présente étude a été menée afin d'éclairer les possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables, en particulier l'agriculture biologique, et d'apporter des éléments pour discuter de la faisabilité et de la pertinence de ce niveau d'objectif.

1.2. Périmètre de l'étude

L'étude s'intéresse au potentiel d'approvisionnement des cantines wallonnes en termes de volumes disponibles sur le territoire.

L'évaluation se concentre sur douze produits majeurs utilisés en restauration collective (le blé tendre, les pommes de terre, les pommes, les poires, cinq légumes - petits pois, haricots verts, carottes, oignons, poireaux ; le lait, les œufs, la viande de volaille¹).

Les estimations sont effectuées uniquement pour les repas chauds servis dans la restauration collective, qui servent d'étalon pour la réflexion².

1.3. Contenu

L'étude estime les volumes de produits consommés dans les cantines wallonnes et les volumes de matières premières correspondantes issues de l'agriculture et de l'élevage (Chapitre 1). Par la suite, l'étude compare la demande en provenance des cantines avec la production en Région wallonne, dans la situation actuelle et dans une projection réalisée jusqu'à 2021 et 2025 (Chapitres 2 et 3). Des éléments comparatifs des niveaux d'objectifs d'approvisionnement des cantines dans l'Union Européenne sont apportés (Chapitre 4). Enfin, une estimation des conséquences de l'augmentation de l'approvisionnement en bio dans les cantines en termes de diminution de l'utilisation de produits phytopharmaceutiques à l'échelle de la Région wallonne est ensuite calculée (Chapitre 5). Les hypothèses, incertitudes et limites de l'étude sont ensuite rappelées au Chapitre 6.

¹ Les produits ont été choisis parmi ceux représentant le plus grand volume et pour lesquels des données disponibles étaient suffisantes.

² Les cantines fournissent principalement trois types de repas : les petit-déjeuner, repas chauds, et soupers. Les repas chauds représentent la majeure part des repas et des volumes.

2. Principaux enseignements issus de l'étude

2.1. L'approvisionnement de la restauration collective wallonne

- La restauration collective est présente au sein de trois sous-secteurs : l'enseignement, les établissements sociaux et de santé, et les entreprises et administrations.
- Elle fournit principalement trois types de repas : les petit-déjeuners, les diners (repas chauds) et les soupers. Les diners représentent une part importante des repas assurés par la restauration collective.
- Le nombre de repas chauds servis quotidiennement dans la restauration collective en Région wallonne est estimé à près de 200.000 repas par jour en moyenne, soit **plus de 72 millions de repas par an**. Ceux-ci sont servis à 24% dans les entreprises et administrations, 39% dans l'enseignement et 37% dans les établissements sociaux et de santé.
- Pour fournir les repas chauds, une production annuelle d'environ 1.500 tonnes de froment d'hiver, 11.000 tonnes de pommes de terre, 7.600 tonnes de fruits (pommes et poires), 10.100 tonnes de petits pois, haricots verts, carottes, oignons et poireaux³, 3,3 millions de litres de lait, 1,2 millions de poulets de chair, et 9 millions d'œufs est nécessaire.
- Peu de cantines réalisent un suivi de l'origine des produits qu'elles utilisent. Par conséquent, la part de l'approvisionnement des cantines de provenance régionale n'est pas connue. La part du bio dans la restauration collective en Région wallonne n'est pas non plus connue.

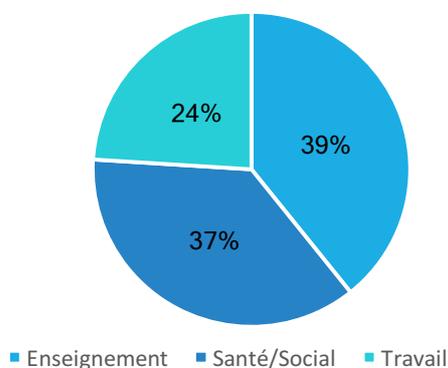


Figure 2 : Répartition du nombre de repas chauds dans les différents sous-secteurs de la restauration collective en Région wallonne

³ Voir détail au Chapitre 1 du rapport.

Tableau 1 : Production nécessaire pour l'approvisionnement des cantines (repas chauds uniquement) sur une année

Catégorie de produits	Production nécessaire
Blé tendre (T)	1.466
Pommes de terre (T)	11.151
Pommes (T)	3.988
Poires (T)	3.598
Petits pois (T)	357
Haricots (T)	1.924
Carottes (T)	2.730
Oignons (T)	3.297
Poireaux (T)	1.807
5 légumes (T)	10.115
Lait (10 ³ l)	3.321
Œufs (milliers d'œufs)	9.261
Œufs (T)	463
Volaille (T poids vifs)	2.812
Volaille (équivalent nombre de poulets de chair à abattre, 10 ³)	1.172

2.2. L'organisation des circuits logistiques d'approvisionnement

- Les collectivités disposent de deux possibilités pour assurer la gestion des repas : **la gestion concédée** ou **la gestion directe** (autonome). Dans le cas d'une gestion concédée, les collectivités externalisent le service de restauration en le confiant à des sociétés de catering. Ces dernières assurent alors l'organisation, la préparation et/ou le service. Dans le cas d'une gestion directe, ces différentes tâches sont assurées par une structure interne. Il est à noter que des modes de gestion intermédiaires existent.
- La part des collectivités wallonnes en gestion autonome est de 53% dans le secteur de l'enseignement, 67% dans le secteur de la santé et du social, et 41% dans le secteur des entreprises (ULg – Gembloux Agro-Bio Tech 2017).
- Les collectivités ou les sociétés de catering peuvent s'approvisionner chez différentes catégories de fournisseurs : **les producteurs ; les transformateurs ; et les distributeurs**. Le rôle des distributeurs est de rassembler les produits pour les redistribuer aux différents acheteurs. Les distributeurs peuvent être spécialisés dans une gamme de produits (**spécialistes**) ou proposer un assortiment large de produits (**généralistes**). La majorité des cuisines passent par des distributeurs généralistes. Toutefois, certaines cuisines travaillent en direct avec des producteurs.

2.3. La capacité de l'agriculture wallonne pour fournir les cantines en produits issus de l'AB

- Si la production en Bio croît selon les objectifs du plan gouvernemental, et que la consommation de produits issus de l'AB croît de manière tendancielle, des volumes significatifs deviendraient disponibles d'ici 2021 et 2025, rendant possible l'approvisionnement des cantines wallonnes en produits bio et locaux selon un niveau d'objectif de 10% et 20% (*niveau d'objectif politique choisis à horizon 2021 et 2025*). Ces observations confirment la pertinence et l'intérêt d'un approvisionnement croissant des

cantines en Bio afin de renforcer la demande et de valoriser le potentiel de production régional.

- En effet, les volumes nécessaires pour couvrir 10% de l'approvisionnement des cantines en 2021 représentent une faible part de la production régionale projetée : moins de 5% de la production de blé tendre, pommes de terre, fruits, petits pois, haricots, carottes, lait, viande de volaille et œufs ; et près de 10% de la production régionale d'oignons. Pour certains légumes, les volumes nécessaires sont supérieurs à la production régionale projetée - mais considérant l'ensemble des légumes, les volumes nécessaires représentent 4% de la production régionale⁴.
- De même, en 2025, l'évolution tendancielle de la consommation de produits bio, moins rapide que la croissance de la production en agriculture bio sur le territoire, indique que les volumes nécessaires pour couvrir 20% de l'approvisionnement des cantines devraient être disponible.
- **Atteindre 10% d'approvisionnement en Bio issu de la Région wallonne en 2021, et 20% en 2025, semble ainsi possible en termes de quantités pour les différents produits étudiés.**
- Il convient toutefois de souligner qu'un tel niveau d'objectif sur une période de trois ans représente un défi conséquent, en particulier pour des raisons logistiques (notamment pour des raisons de temporalité de changement des canaux d'approvisionnement).

Tableau 2 : Production nécessaire pour atteindre 10% de bio dans chaque catégorie de produits de la restauration collective, et part de la production régionale correspondante en 2021

Catégorie de produits	Production nécessaire pour 10% de l'approvisionnement des cantines	Production bio projetée en 2021	Part de la production régionale en 2021 pour 10% des volumes de la restauration collective (%)
Blé tendre (T)	147	14.881	1%
Pommes de terre (T)	1.115	35.748	3%
Pommes (T)	386	7.198	5%
Poires (T)	342	10.061	3%
Petits pois (T)	33	7.693	<1%
Haricots (T)	192	3.797	5%
Carottes (T)	273	11.016	2%
Oignons (T)	330	3.726	9%
Poireaux (T)	181	167	109%
<i>Sous-total 5 légumes (T)</i>	<i>1.009</i>	<i>26.400</i>	<i>4%</i>
Lait (10 ³ l)	332	199.359	<1%
Œufs (milliers d'œufs)	926	135.020	14%
Œufs (T)	46	6.751	
Volaille (T poids vifs)	281	13.373	2%

⁴ Les estimations relatives à la consommation et à la production de légumes bio doivent être prises de manière prudente, étant donné qu'elles sont réalisées sur bases d'hypothèses complémentaires aux données sources disponibles.

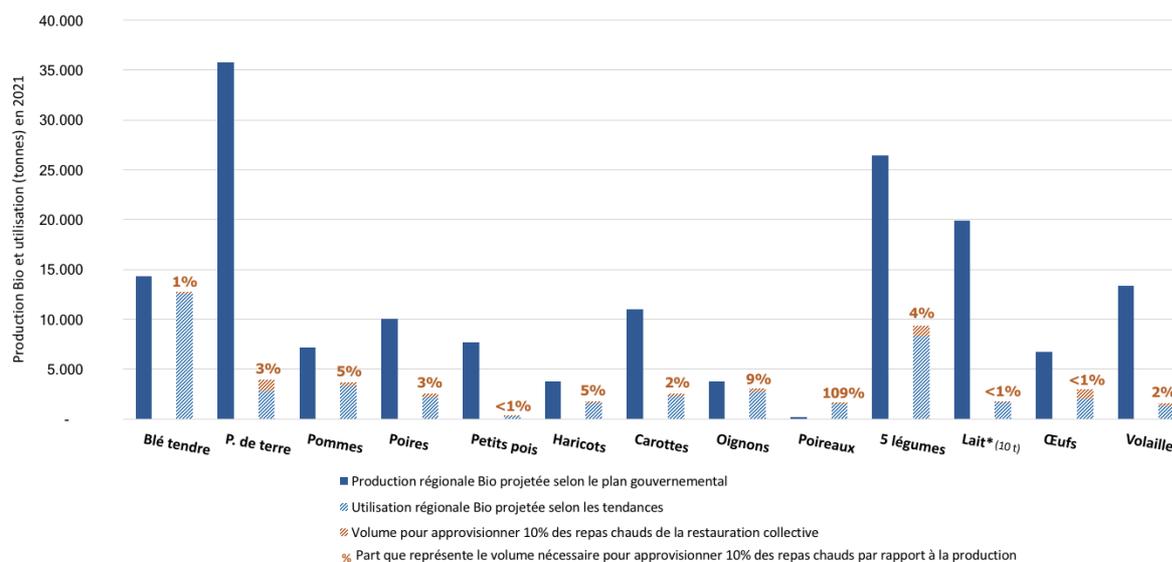


Figure 3 : Comparaison des volumes nécessaires pour couvrir 10% de l'approvisionnement des cantines en bio, avec la production projetée et la consommation estimée selon les tendances en 2021

2.4. Éléments de discussion sur la faisabilité opérationnelle du niveau d'objectif proposé

- Les volumes actuels d'approvisionnement en produits issus de l'AB et d'origine régionale à destination des cantines ne sont pas connus. Selon les acteurs interrogés, un tel approvisionnement resterait encore marginal.
- Toutefois, une offre et des canaux d'approvisionnement existent d'ores et déjà pour les fruits frais (pommes et poires), les légumes de 1ère gamme, et le pain. La mise en place de canaux d'approvisionnement plus ambitieux est nécessaire pour les produits laitiers, les pommes de terre, et les fruits et légumes transformés.
- Pour couvrir 20% de l'approvisionnement des cantines en Bio, le nombre de fermes nécessaires⁵ serait de l'ordre de :
 - Douze exploitations productrices de froment panifiable (sur base de 10 ha par ferme);
 - Trente exploitations produisant des pommes de terre (sur base de 5 ha de pommes de terre par ferme) ;
 - Onze exploitations dédiées à la production de pommes et huit exploitations pour les poires (sur base de 5 hectares pour chaque fruit) ;
 - Onze exploitations dédiées à la production de petits pois, onze exploitations pour les carottes, cinquante-cinq exploitations pour les haricots, trente-trois pour les oignons et quinze pour les poireaux (sur base de 2 hectares de chaque légume au sein des fermes) ;
 - Et six fermes laitières bio.

⁵ En supposant que les exploitations ne commercialisent que la moitié de leur production auprès de la restauration collective dans une logique de diversification de leurs modes de commercialisation.

Tableau 3 : Nombre de fermes nécessaires pour couvrir 20% de l'approvisionnement des cantines en produits Bio, pour les produits principaux considérés dans l'étude

Productions	Capacité de production moyenne par ferme bio	Nombre de fermes nécessaires ^a
Froment	10 ha	12
Pommes de terre	5 ha	30
Pommes	5 ha	11
Poires	5 ha	8
Petits pois	2 ha	11
Haricots verts	2 ha	55
Carottes	2 ha	11
Oignons	2 ha	33
Poireaux	2 ha	15
Lait	Voir rapport	6

Note :^a en considérant les capacités de production moyenne par ferme citées et en supposant que les fermes commercialisent 50% de leur production à destination des cantines.

2.5. Eléments de benchmark

Présence du Bio dans les cantines en France

- **En France, les produits issus de l'agriculture biologique sont présents dans la majorité des cantines, mais souvent en faibles quantités.** En effet, 79% des établissements scolaires, 47% des cantines d'entreprises et 30% d'établissements du secteur de la santé ou du social ont utilisé des produits issus de l'agriculture biologique en 2017 (Observatoire des produits biologiques en restauration collective⁶, Agence bio). Pourtant, au total, la part moyenne de bio employée dans la restauration collective française début 2017 était estimée à 3% de la valeur des achats (Agence Bio, 2017). Cette moyenne masque toutefois des disparités, certaines collectivités atteignant une forte part de bio⁷ (Un Plus Bio, 2017).
- Actuellement, un nouvel objectif est en discussion au sein des instances politiques : **d'ici 2022, les repas servis dans les cantines publiques devront comprendre au moins 50% de produits tenant compte de la préservation de l'environnement⁸** dont la part minimum fixée pour le bio est **d'au moins 20% de la valeur totale.**

⁶ L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable est issu de la collaboration de l'association Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio, associé à Ecocert, créateur du label « En Cuisine », et du programme de recherche Lascaux sur les politiques publiques d'alimentation.

⁷ Par exemple, la moyenne du bio au sein des collectivités constituant l'échantillon suivi par l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable (74 collectivités représentant 212.178 repas par jour, servis sur 1.123 sites de consommation) atteignait 19% en 2016.

⁸ "c'est-à-dire dont les modalités d'achats tiennent compte du cycle de vie du produit, dont l'exploitation a fait l'objet d'une certification environnementale, ou qui bénéficient de l'écolabel pêche".

Plans et cahiers des charges régionaux ou de villes

- Au sein des villes européennes ayant mis en place une politique d'approvisionnement durable, les objectifs varient en termes de contenu (produits biologiques, locaux, à certification environnementale, traditionnels, etc.) et de niveau d'ambition (entre 20% à Podravje, Lens, et plus de 90% à Copenhague, Malmö par exemple).

- Les systèmes mis en place pour assurer le changement d'approvisionnement sont majoritairement :
 - l'intégration de critères stricts au sein de cahier des charges assurant la sélection des produits et des fournisseurs répondant aux objectifs ;
 - la sélection des produits ou des fournisseurs sur la base d'un système de points selon le prix, la qualité, l'origine et les aspects environnementaux (certifications, origine, etc.). Les produits et/ou fournisseurs obtenant les meilleurs scores sont choisis ;
 - la centralisation des contrats d'approvisionnement, permettant d'atteindre des volumes plus élevés et ainsi un poids suffisant auprès des fournisseurs pour obtenir le type de produits souhaités ;
 - l'attribution de contrats directs pour certains produits disponibles localement en bio, afin de "sortir" ces produits des chaînes d'approvisionnements existantes et d'assurer un approvisionnement alternatif répondant aux critères. Une étape préalable d'identification des produits disponibles localement en bio a souvent été menée ;
 - Et la mise en place de chaînes d'approvisionnement alternatives (plateforme d'identification des producteurs locaux et des produits disponibles et centralisation de la logistique) facilitant l'approvisionnement local.

Tableau 4 : Niveau d'ambition et systèmes mis en place dans différentes villes et régions européennes pour un approvisionnement local et bio de la restauration collective

Région	Population	Principal système mis en place	Niveau d'ambition Bio
Mouans-Sartoux¹	9.500	Allotissement des marchés publics en fonction des denrées avec cahier des charges stricts et conçus pour être accessibles aux producteurs locaux Création d'une régie municipale agricole assurant la production de 80% des légumes consommés par les collectivités	100%
Grande-Synthe (France)²	23.600	Cahier des charges stipulant des repas 100% bio avec un critère de proximité géographique Plateforme logistique à destination des collectivités pour s'approvisionner en diverses gammes de produits bio	100%
Malmö (Suède)³	318.100	Sélection des fournisseurs et prestataires	100% d'ici 2020)
Copenhague (Danemark)³	569.600	Cahier des charges strict	95% (atteint)
Rome (Italie)³	2.877.200	Points selon le prix, la qualité, l'origine et les aspects environnementaux (certifications, origine, etc.)	70%
Munich (Allemagne)³	1.464.300	Points selon le prix, la qualité, l'origine et les aspects environnementaux (certifications, origine, etc.)	50%
Kiuruvesi (Finlande)³	8.300	Attribution de contrats directs pour certains produits disponibles localement en bio	45% issu de l'AB locale (atteint)
Lens (France)³	30.000	Points selon le prix, la qualité, l'origine et les aspects environnementaux (certifications, origine, etc.)	20%
Podravje (Slovenie)³	321.000	Attribution de contrats directs pour certains produits disponibles localement en bio	20% (ici 2020)
Zagreb (Croatie)³	688.000	Centralisation de contrats pour des produits locaux biologiques et traditionnels	-
Tukums (Lettonie)³	18.900	Centralisation de contrats pour des produits locaux biologiques et traditionnels	-
Bath & North East Somerset Council (UK)³	175.500	Sélection de fournisseurs locaux, consolidation de la logistique via plateforme internet	-

Sources : ¹ (Mouans-Sartoux, 2018) ; ² (Ville de Grande-Synthe, 2016) ; ³ (Sustainable public procurement of food, 2018)

3. Limites et incertitudes

Aspects non inclus dans l'étude

Dans le cadre de l'étude, l'objectif total (10% et 20%) est attribué aussi pour chaque catégorie de produit alors que dans la réalité, l'atteinte de l'objectif peut se faire avec des contributions différentes de chaque catégorie. De la même manière, le niveau d'objectif est attribué pour tous les sous-secteurs de la restauration ; en réalité, il est possible que certains secteurs contribuent plus que d'autres.

La disponibilité en produits bio est abordée de manière qualitative et quantitative. La disponibilité en produits locaux (de la Région wallonne) non issus de l'agriculture biologique est abordée uniquement de manière qualitative.

Des éléments sur la faisabilité du changement sont apportés, mais la question du coût des matières premières et des repas n'est pas discutée dans cette étude, bien qu'elle constitue un facteur important de changement.

Incertitudes liées au manque de données

En lien avec le manque de données disponibles, les incertitudes identifiées dans le cadre de la présente étude se situent à différents niveaux :

- **Des précisions techniques** : précisions relatives à la consommation dans les cantines, coefficients de transformation selon les différents circuits ;
- **Des données statistiques régionales** : données relatives aux surfaces et à la production bio en Région wallonne, part de la production bio destinée à l'export, consommation des produits bio, utilisation de produits phytopharmaceutiques pour chaque type de légume ;
- **Et des informations structurelles du secteur des cantines** : fréquentation des cantines, origine des matières premières utilisées, utilisation du bio dans les cantines actuellement.

Rapport complet :

Antier C., Petel T. et Baret P. 2018. Etude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne.

