

Approvisionner le secteur de la restauration collective : une opportunité pour le secteur bio wallon

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Aujourd'hui, le secteur de la restauration collective se « verdurise ». On parle de démarche d'alimentation durable dans les collectivités depuis plusieurs années, mais aujourd'hui, ce n'est plus l'affaire de quelques pionniers, c'est une majeure partie du secteur qui cherche à œuvrer dans cette voie : privilégier les produits locaux, travailler les menus avec la saison, diminuer le gaspillage alimentaire, privilégier les produits biologiques, opter pour les produits en circuits-courts ou issus du commerce équitable... Nous sommes encore loin d'avoir des assiettes composées de produits 100 % bio et locaux dans le secteur de la restauration collective, mais l'objectif fixé dans la déclaration de politique régionale est d'atteindre 20 % de bio local pour 2025. Il est donc important de vous faire découvrir ce secteur, son fonctionnement, les produits recherchés, les avantages et contraintes d'être fournisseurs, quels sont les manquements au niveau des filières pour répondre aux demandes... C'est l'objectif de cet article.

Mais qu'est-ce que la restauration collective exactement ?

La restauration collective est parfois mieux connue sous d'autres termes comme « cantines », « collectivités », « mess »... La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer qui se distingue de la restauration commerciale classique (HORECA) par le fait que le client ne paye pas le prix réel de son repas, une partie est prise en charge par l'employeur ou l'institution (frais du personnel en cuisine, le bâtiment...). On retrouve ce type de restauration dans trois grands secteurs : enseignement (cantines scolaires, mess universitaires), santé et social (restauration dans les hôpitaux, dans les maisons de repos, CPAS, établissements pénitentiaires...), travail (cantines d'entreprise, administrations...).

On distingue 2 grands modes de fonctionnement pour la restauration collective :

- 1) La restauration collective auto-gérée : l'établissement dispose d'une cuisine sur place dans laquelle son propre personnel prépare les repas.
- 2) La restauration collective concédée : la confection des repas est sous-traitée à une entreprise externe. Ce sont alors des sociétés de catering qui gèrent les repas (ex : Sodexo, Aramark, Compass Group, TCO Service, Api Restauration, les cuisines Bruxelloises, ISS...).



La restauration collective en chiffre.

Ce secteur est pauvre en chiffre. Mais certaines études ont tenté d'estimer le nombre de repas servis chaque jour en Wallonie et à Bruxelles. En Wallonie, on estime qu'il y a environ 200.000 repas chauds (sans compter les déjeuners et soupers froids) qui sont servis chaque jour, ce qui représente plus de 126 millions de repas par an. Ces repas seraient répartis comme suit : 39% dans le secteur de l'enseignement, 37% dans le secteur de la santé et du social et 24% dans les entreprises.

À Bruxelles, ce sont plus de 73 millions de repas qui sont servis dans plus de 2500 collectivités. À ce jour, il n'existe pas de chiffre exact pour connaître le nombre de repas en collectivité qui sont concédés à des sociétés de catering ou qui sont auto-gérés. Certains estiment que c'est 50/50, mais il n'y a aucune donnée fiable pour appuyer ce chiffre.

Comment traduire ces chiffres en quantités agricoles ?

Pour bien cerner le potentiel débouché que représente le secteur de la restauration collective pour les producteurs et transformateurs wallons, les chiffres du nombre de repas ne sont pas assez explicites. Il est préférable de les transformer en quantités agricoles nécessaires pour confectionner tous ces repas.

Une étude menée par l'équipe du Professeur Baret de l'UCL (Petel et al., 2018) a permis d'estimer les volumes de produits consommés dans les cantines de la Région Wallonne et les a traduits en volume de matières premières issues de l'élevage et de l'agriculture. L'étude se concentre sur le top 10 des produits les plus consommés en restauration collective. Il apparaît que pour fournir les repas chauds

des collectivités wallonnes, une production annuelle de 1500 tonnes de froment d'hiver, 11 000 tonnes de pommes de terre, 7600 tonnes de fruits (pommes et poires), 4700 tonnes de petits pois, carottes et haricots verts, 1.5 millions de litres de lait, 1.2 millions de poulets de chair et 9 millions d'œufs est nécessaire. Pour ce qui est de la viande de porc et de bœuf, on estime respectivement à 35 908 porcs et 4459 taurillons à abattre. Ces deux derniers chiffres sont à interpréter avec précaution, car il y a un vrai manque de données sur la consommation de viande de porc et bœuf en collectivité. En outre, ces quantités n'intègrent pas la viande nécessaire pour la production de viande hachée, qui est très prisée en restauration collective.

Tableau 5. 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
Carottes (T)	2.454
Haricots (T)	1.915
Lait (10 ³ l)	3.321
Œufs (nombre d'œufs, 10 ³) ¹	9.261
Volaille (T poids vifs)	2.812
Volaille (équivalent nombre de poulets de chair à abattre, 10 ³)	1.172
Bovins (T poids vifs)	758
Bovins (équivalent nombre de taurillons à abattre) ²	4.459
Porcs (T poids vifs)	987
Porcs (équivalent nombre de porcs à abattre) ³	35.908

Sources :

¹ Calculé à partir d'un poids par œuf moyen (sans coquilles) de 50 g.

² Calculé à partir des tonnes de poids vif et en attribuant un poids moyen de 680 kg par taurillon.

³ Calculé à partir des tonnes de poids vif et en attribuant un poids moyen de 110 kg par porc (poids d'un porc moyen élevé en bio (Riera et al. 2018 (non publié)).

Notes :

- La production de viande de bœuf et de porc et les cheptels associés nécessaires sont indiqués à titre indicatif. Ces productions ne sont pas analysées par la suite par manque de données (concernant le potentiel de production en AB en Région wallonne).
- Les quantités de viande n'intègrent pas la production nécessaire pour la consommation de viande hachée.

Le pôle «Alimentation Durable» de Biowallonie accompagne des cantines depuis de nombreuses années. Dernièrement le pôle s'est lancé dans un travail de collecte de données directement sur le terrain pour caractériser au mieux les produits utilisés dans ces cantines pour chaque filière agricole. Ce travail est en cours et nous ne pouvons pas encore publier des résultats précis et rigoureux, car seul un faible nombre de cantines a répondu aux questions.

Mais nous tenions à dégager ici quelques tendances (à confirmer) sur les produits forts présents dans les cantines accompagnées :



Filières	TOP des produits utilisés
Porcs	1. Haché de porc 2. Rôti de porc 3. Saucisses Mais aussi : jambon, côtes de porc, mignonettes, lard
Volailles	1. Filet de poulet 2. Cuisse de poulet 3. Pilon de poulet Mais aussi filet de dinde, haché de volaille, rôti de dinde, viande pour vol-au-vent, saucisses
Bovins	1. Steak haché 2. Rôti de bœuf 3. Carbonade Mais aussi steak, rôti de veau, américain préparé, contre-filet
Légumes	En frais : tomates, salades, carottes, oignons, courgettes, chicons, choux-fleurs, poireaux, céleri-rave En surgelé : haricots, épinards, choux-fleurs, petit-pois, oignons, carottes, navets, céleri, brocolis, courgettes
Produits laitiers	Lait, beurre, yaourt nature, yaourt aux fruits, crème, fromage blanc, gouda en tranche
Œufs	Œufs frais, œufs entiers en tétrapack, jaunes en tétrapack, blancs en tétrapack
Pommes de terres	Pommes de terre 1 ^{ère} gamme, pommes de terre épluchées sous vide (entières et prédécoupées), frites fraîches sous vide, frites surgelées

Et le bio dans tout cela ?

Comme mentionné plus haut, l'objectif politique de la Région Wallonne est d'atteindre 10 % de bio (en volume) dans les cantines wallonnes pour 2021 et 20 % de bio en 2025. L'étude du Professeur Baret montre que le secteur bio Wallon est tout à fait à même de répondre aux objectifs fixés par la Région Wallonne si on regarde purement les choses en termes de quantités. Mais ces objectifs sont très ambitieux dans leur mise en place

pour de multiples raisons, dont principalement des raisons logistiques : changements des canaux d'approvisionnement, changement des pratiques de la restauration collective pour faire face à la hausse des coûts que représentent des produits de qualité bio et locale, création de filières de transformation, sensibilisation des acteurs du secteur pour adhérer à des changements de pratique... Ce qu'il importe de retenir à ce stade, c'est que la

croissance de la production bio telle que fixée par le gouvernement dans le plan stratégique bio est plus ambitieuse que les évolutions de consommation REGIONALE. Approvisionner des cantines permet de valoriser régionalement notre potentiel de production, et le secteur bio doit rester attentif à cette belle opportunité, même si cela reste un fameux challenge tant pour l'amont (producteurs/transformateurs) que pour l'aval (cantines).

Coté production, qu'est-ce que cela implique ?

Devenir fournisseur pour la restauration collective peut présenter de nombreux avantages mais aussi des inconvénients pour un producteur. Il importe de noter qu'il existe autant de type de collectivités que de producteurs. Vous rencontrerez des grosses cantines aux demandes importantes et aux exigences très strictes, tout autant que des plus petites cantines, plus flexibles, aux demandes moins importantes... Il est donc difficile de dresser une liste des avantages et des inconvénients au vu de la diversité des situations. En effet, ce qui est un avantage pour certains peut être un inconvénient majeur pour d'autres. Mais disons que de manière assez grossière, on recense les avantages et les contraintes suivants.

Avantages :

- Demande de quantités importantes : tout dépend de la taille des cantines, mais de manière générale, les cantines préparent des repas pour de nombreuses personnes.
- Demandes régulières : ceci est d'autant plus vrai si vous êtes lié à la cantine par un marché public. Si la cantine met du yaourt en dessert 2 fois par semaine, vous aurez des nombreuses commandes tout au long de l'année.
- Possibilité de valoriser les surplus agricoles et certains produits hors calibre : (soupe, potée, purée...). Ceci est surtout vrai pour les productions végétales. Pour les morceaux de viande, un calibrage précis est nécessaire.
- Valorisation régionale de vos productions : que ce soient les enfants de l'école du village, ou les personnes âgées du home de votre entité, c'est plaisant de savoir que vos produits sont consommés non loin de chez vous !

- La clientèle est demandeuse de produits bio et locaux
- Beaucoup de cantines sont accompagnées par le pôle « Alimentation Durable » de Biowallonie. Cela permet de bien lier la fourche et la fourchette !

Contraintes :

- Livraison des justes quantités à temps : les menus des cantines sont bien souvent publiés longtemps à l'avance et il n'y a pas de flexibilité sur les changements de produits. Un menu annoncé est un menu à réaliser !
- Peu de place pour de nouveaux fournisseurs : si la cantine passe par des marchés publics pour s'approvisionner en produits, elle ne pourra pas aller chercher des produits en dehors de ses fournisseurs attitrés. Si la cantine ne passe pas par des marchés publics, elle n'appréciera pas d'avoir une multitude de fournisseurs différents pour une meilleure gestion administrative. On dira qu'au maximum, on peut trouver 10 fournisseurs différents pour une cantine.
- Fréquence de livraison élevée : tout dépend de l'espace de stockage de la cantine, mais pour les produits frais, la grande majorité des cantines se font livrer 2 fois par semaine.
- Achat à bas prix : la restauration collective a la réputation d'acheter les marchandises à bas prix. En effet, elle est souvent tenue de réaliser un menu complet (soupe+ plat+ dessert) pour un food-cost (coût de la nourriture utilisée) inférieur à 2 euros par personne. Dès lors, certains produits plus onéreux sont moins présents, notamment certaines pièces de viande (on verra plus bas les produits les plus utilisés).
- Produits spécifiques : ce secteur est en demande de produits parfois très spécifiques.

Pour les productions végétales, des légumes frais lavés et pré-transformés sont fort appréciés. En effet, certaines cantines n'ont que très peu de place en cuisine, peu d'espace de stockage, et une faible main d'œuvre, dès lors le nettoyage et la préparation de légumes frais s'avère difficile. D'autres cantines, cependant, ont assez de personnel et d'espace pour se permettre de valoriser des légumes frais. En viande, des découpes aux grammages strictes peuvent être exigées : petites saucisses, petits burgers... En effet, les enfants n'ont pas les mêmes besoins en viande que les adultes...

- Marchés publics : beaucoup de cantines dépendent en partie de l'argent public, et dès lors pour en devenir fournisseur, il faut répondre à des marchés publics. Toutes les cantines n'y sont pas soumises, mais la grande majorité ! Au vu du sujet important que revêt les marchés publics, nous traitons ce point dans le prochain article.
- Délais de paiement : le délai peut être long entre la livraison des produits et le paiement aux fournisseurs, d'autant plus dans les institutions publiques. Dans ces dernières, un délai de 60 jours est légalement d'application, même si en principe, beaucoup de communes, font tout pour le réduire à 30 jours.



Que conseillons-nous aux producteurs pour rentrer dans la restauration collective ?

Un producteur seul peut être découragé ou avoir peur d'endosser seul la responsabilité des livraisons fréquentes en temps et en juste quantité, de répondre à un marché public... Heureusement, il existe des solutions. Tout d'abord, prenez connaissance des collectivités qui sont proches de chez vous. Vous pouvez prendre contact avec la commune, la province, les écoles, les crèches... faites-vous connaître auprès de ces acheteurs potentiels. Des collaborations pourront peut-être se faire très simplement. En septembre 2020, un site internet reprendra les contacts de toutes les cantines engagées vers une alimentation durable avec des informations très précises (soumises au marché public ? Nombre de repas ? Profils des usagers...), pour les producteurs. Nous communiquerons largement quand le site sera disponible. En attendant, vous pouvez déjà avoir une idée des cantines engagées dans

le Green Deal cantines durables en Wallonie ainsi que leur géolocalisation via le lien : <https://www.greendealcantines.be/kesako>. Vous pouvez aussi prendre contact avec le pôle « alimentation durable » de Biowallonie (stephanie.goffin@biowallonie.be) qui pourra vous donner des contacts proches de chez vous.

Pourquoi ne pas envisager de créer un **groupement de producteurs/transformateurs** ? Cela permet de faire des tournantes pour les livraisons, de répartir les éventuels investissements, d'être plus robuste au niveau des quantités à fournir, d'étoffer l'offre pour les cantines... En effet, les collectivités n'aiment pas multiplier les fournisseurs, dès lors envisager des groupements de producteurs de filières différentes est une très bonne piste. Plusieurs institutions publiques scindent leur approvisionnement en plusieurs lots : viande, produits laitiers, fruits et légumes, produits

secs, boissons. Ces lots sont déjà très larges et couvrent plusieurs filières. Dans viande, il y aura les demandes pour les porcs, volailles, bovins... Soyez néanmoins rassuré, le groupement de producteur peut être informel, il n'y a en effet **pas besoin d'une entité juridique**.

Pourquoi ne pas envisager de passer par **des plateformes logistiques** pour les livraisons ou par des grossistes ? Il existe en effet plusieurs structures actives sur le territoire wallon qui collectent les produits chez les producteurs et s'assurent de les distribuer à bon port. Un listing exhaustif de ces structures peut vous être transmis sous simple demande auprès de Biowallonie. La liste est longue, beaucoup de projets sont en construction, donc n'hésitez pas à faire la demande directement auprès du pôle « Développement de filière » : filieres@biowallonie.be.

Ci-dessous, vous trouverez la liste des **services logistiques** qui permettent actuellement de livrer notamment des collectivités :

Province de Liège

Promogest (Centre Provincial Liégeois de Promotion et de Gestion en Agriculture)

Georges Xanthoulis

Rue de Huy, 123 – 4300 Wareme

019/696 696 – georges.xanthoulis@provincedeliege.be

provincedeliege.be

Province du Brabant wallon

Made in BW

Camille Delvaux (Responsable commercial)

Grand'Place, 1 – 1370 Jodoigne

+32 (0)10 40 02 70 – +32 (0)484 17 68 38

contact@madeinbw.be

Province du Luxembourg

Parc Naturel de Gaume / Coopérative fermière de la Gaume

Sandra Lavigne

Rue du Moulin, 20 – 6740 Etalle

063/45.71.26

s.lavigne@pndg.be

www.parc-naturel-gaume.be

Futur Simple asbl

Beauplateau, 1 – 6680 Sainte-Ode

061/689.330

lefutursimple@belgacom.net

Province de Namur et du Hainaut

Beaumont Group

Christine Mathieu

Rue des Combattants 3 – 6440 Froidchapelle

060/41 10 68 – 0470/71 20 84

produitslocauxbeaumontgroup@gmail.com

Le Collectif 5 C

Il rassemble 21 coopératives citoyennes à

travers toute la Wallonie

Benoit Dave

Rue Celestin Hastir, 107, 5150 Floreffe

0478/97.03.58 – benoit@paysans-artisans.be

Comme mentionné plus haut, il est également possible de valoriser ses produits dans les cantines en passant par des sociétés de catering. Ce sont alors des acteurs privés et il n'y a pas de marchés publics pour devenir fournisseurs. Cependant, les volumes attendus sont généralement plus importants. Ci-dessous la liste des sociétés de catering qui ont une certification bio :

API Restauration

Lynn Demecheleer (Responsable Développement Durable)

lynn.demecheleer@api-restauration.com

Compass Group

Seppe Eloit (Responsable Développement Durable)

Seppe.Eloit@compass-group.be

Les Cuisines Bruxelloises

Alex Vanneste (Directeur des achats) – Alex.Vanneste@restobru.be

Sodexo

Valentine Boone (Responsable Développement Durable)

Valentine.Boone@sodexo.com

TCO services

Jeanne Collard (Directrice) – jcollard@tcoservice.com

En conclusion

La restauration collective se verdurise, cherche de plus en plus des approvisionnements bio et locaux... Ce secteur bouge lentement mais sûrement et représente un potentiel débouché important pour les producteurs bio wallons. Ce secteur est très diversifié ! Il y a des grosses cantines comme des petites cantines ! Un petit producteur pourrait tout à fait répondre à la demande d'une petite cantine et un gros producteur à la demande d'une grande cantine. La diversité des situations fait que chacun peut prendre une place ! Pour savoir si on peut fonctionner ensemble, il faut se connaître ! Dès lors, n'hésitez pas à venir à la rencontre des acteurs de la restauration collective notamment lors des événements B to B organisés par Biowallonie et ses partenaires (22 septembre à Mons, 5 octobre à Bruxelles, 16 octobre à Namur, 29 octobre à Liège).