

Augmenter la part des produits de proximité dans la restauration collective : Des arguments convaincants !

Contenu	
1. Introduction	1
2. Pourquoi augmenter la part des produits de proximité ?	2
2.1 Contribution à une alimentation durable	3
2.2 Soutien à l'économie locale et aux familles paysannes	3
2.3 Contribution à une alimentation de qualité	5
3. Qui décide ?	5
4. Combien est-ce que cela coûte ?	6
5. Conclusion	8



A propos de cette fiche

Destinée aux :

commanditaires, responsables des administrations publiques, institutions agricoles, chefs de cuisine, grossistes, toutes personnes intéressées.

But :

répondre aux questions les plus fréquentes quant à l'utilisation des produits de proximité dans les cuisines.

1. Introduction

La restauration collective comprend toutes les activités consistant à préparer et fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités telles que les entreprises publiques ou privées, les collectivités locales et administratives, les crèches et établissements scolaires publics ou privés, les hôpitaux, ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les personnes âgées ou handicapées. Elle couvre aussi tous les autres organismes, publics et privés, assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.

Le choix du mode de restauration est effectué par un «commanditaire», le plus souvent la direction de l'établissement ou une autorité publique, par exemple les communes pour le parascolaire, l'enseignement primaire et secondaire I ou les cantons pour l'enseignement en secondaire II. Les responsables des cuisines jouent un rôle important dans le choix des ingrédients qui composent leurs menus.

Augmenter la part des produits de proximité dans l'approvisionnement des cuisines offre différents avantages, cités par les commanditaires, les chefs des cuisines et les responsables des achats ayant engagé la démarche lors de l'étude intercantonale conduite par AGRIDEA (Réviron et al, 2012). Ce document présente les différents bénéfices attendus, puis répond aux questions que se posent les institutions souhaitant mettre en place un plan d'actions.

La politique agricole suisse et les garanties environnementales

La Suisse conduit depuis 20 ans une politique agricole spécifique visant à préserver l'environnement et le bien-être animal. Tout un ensemble de pratiques est désormais mis en œuvre par la profession agricole en faveur de la biodiversité, de la protection des ressources, de la lutte contre l'érosion des sols ou encore en matière d'élevage (pour l'ensemble des mesures, voir www.focus-ap-pa.ch/). Cette stratégie, appliquée sur l'ensemble du territoire, fait de la Suisse un pays pionnier dans un monde pour une agriculture à haute valeur écologique à grande échelle.

Améliorer la valeur nutritionnelle des menus

Le lien entre alimentation et santé est complexe du fait de la diversité des ingrédients. La Société suisse de Nutrition SSN recommande une alimentation équilibrée selon la pyramide alimentaire suisse, en insistant sur un apport important de légumes et de fruits (www.sge-ssn.ch/pyramide-alimentaire). Un stockage très court est recommandé pour maintenir la teneur en vitamines; la surgélation permet également de maintenir la teneur en vitamines. L'approvisionnement de proximité des cuisines permet de réduire le temps entre cueillette et mise en cuisson des produits frais. La flexibilité et la communication entre les producteurs et le cuisinier sont renforcées, ce qui permet de bénéficier au maximum des produits de saison, en lien avec les calendriers de production des produits agricoles. Le contact direct augmente la traçabilité et est source d'une sécurité alimentaire accrue.

2. Pour quoi augmenter la part des produits de proximité ?

2.1. Contribution à une alimentation durable

S'approvisionner local réduit les distances de transport. Une approche par cercles concentriques autour de la cuisine en fonction de l'offre disponible – local/cantonal puis Suisse, puis pays limitrophes de l'UE, etc. permet de concilier cet objectif de transports courts avec les choix culinaires du chef de cuisine.

Un autre bénéfice environnemental vient des modes de production suisse. Suite à la réforme de la Politique agricole en 1992, votée par le peuple, les prestations écologiques requises (PER) ont été introduites en 1999. Elles sont désormais respectées par l'ensemble des exploitations agricoles bénéficiant des paiements directs en Suisse. L'agriculture nationale est devenue une agriculture à haute valeur écologique (voir encadré).

Au-delà de ce niveau de base déjà très contraignant comparé aux exigences minimales à l'importation, différents labels proposent des garanties supplémentaires. Les produits labellisés *SUISSE GARANTIE*, outre la provenance suisse et le respect des prestations écologiques requises, garantissent l'absence d'OGM. Les labels environnementaux *IP-SUISSE* et *Bio* sont régis par les cahiers des charges spécifiques. La production biologique est légalement définie par une ordonnance de la Confédération.

Différents indicateurs d'évaluation de la durabilité ont été établis récemment pour évaluer la performance des ingrédients, de menus ou de cuisines, tel que l'indicateur Beelong fondé sur cinq pôles (distance de transport, saisonnalité, conservation, mode de production, empreinte carbone – www.beelong.ch) ou l'indicateur d'empreinte carbone de Eaternity (www.eaternity.ch).

2.2. Soutien à l'économie locale et aux familles paysannes

S'approvisionner local contribue également aux dimensions économique et sociale de la durabilité. C'est contribuer au maintien d'un tissu vivant de familles paysannes et des entreprises régionales, bouchers, grossistes en légumes, laiteries et fromageries, boulangers. Il s'agit d'emplois, mais également du maintien de services de proximité, tels que la flexibilité et le réassortiment rapide des produits. C'est également une contribution importante au maintien des savoir-faire traditionnels pour la transformation des produits, garantis par l'enregistrement en AOP (Appellation d'origine protégée) – IGP (Indication géographique protégée) ou par une marque régionale. Pour les producteurs agricoles, la transparence des filières en circuit court permet une meilleure valorisation économique.

2.3. Contribution à une alimentation de qualité

La proximité renforce par ailleurs la sécurité alimentaire. Différents scandales récents ont montré les dangers liés à la mondialisation de l'alimentation et à l'impossibilité de contrôler, à distance, les pratiques de production et de transformation dans des filières longues et complexes. Les marchés «spot» où le prix est le premier critère d'achat ont montré leurs limites. Les liens directs entre agriculteurs et cuisines, mais également les filières régionales courtes comprenant des entreprises de taille moyenne, montrent l'intérêt à construire des relations commerciales sur la durée pour mieux maîtriser la qualité et la sécurité des ingrédients utilisées en cuisine.

La fraîcheur et la cueillette à maturité des produits, une meilleure prise en compte de la saisonnalité des cultures ont des effets nutritionnels avérés. En outre, les cuisines stockent peu, ce qui permet de tirer le meilleur parti nutritionnel des produits frais utilisés pour la préparation des menus. La proximité permet aussi d'éviter l'utilisation de conservateurs pour les produits de 4^e gamme.

Le respect des consommateurs, en particulier des plus fragiles, enfants et personnes âgées, invite à développer une offre de menus à base de produits frais de proximité. Cette stratégie va dans le sens d'un développement et d'une stimulation des images sensorielles, notamment la mémoire du goût (encadré). Cette capacité à «apprécier» le bien-manger est un élément important du bien-être individuel et de la cohésion sociale.

Stimuler les images sensorielles liées à l'alimentation

Consommer des produits locaux augmente les bénéfices liés à la familiarité des produits et des goûts. Les images sensorielles présentes sont rappelées chez les personnes âgées (Laureati & al. 2006) et créées chez les enfants (www.senso5.ch). Les études récentes conduites en neurosciences (La Recherche, 2013 n° 477) ont mis en évidence que la mémoire sensorielle mobilise conjointement tous les sens et les lie fortement aux émotions ressenties. Les repas sont un moment privilégié pour rattacher les personnes à leur histoire et renforcer la cohésion sociale.

3. Qui décide ?

Le choix de l'approvisionnement des cuisines est partagé entre les commanditaires (communes, cantons, directions d'établissement) qui octroient les contrats d'attribution des restaurants et les chefs des cuisine/chefs des achats qui achètent les ingrédients pour les cuisines.

Actuellement, si les aspects nutritionnels sont bien pris en compte (notamment par le label Fourchette verte), les instructions des commanditaires relatives à la provenance des ingrédients sont très rares. Ce choix est laissé au bon-vouloir des chefs de cuisine. Au regard des bénéfices attendus, il est important que les commanditaires et les chefs de cuisine mettent en place, ensemble, une stratégie pérenne de produits de proximité dans l'approvisionnement de la cuisine. Les objectifs doivent être réalistes et laisser une marge de manœuvre importante au chef de cuisine. Un approvisionnement concentrique permet de répondre aux besoins. Un plan d'adaptation progressif est recommandé.

4. Combien est-ce que cela coûte ?

AGRIDEA a réalisé en 2013 une étude sur les effets sur les coûts de l'utilisation de produits suisses dans la restauration collective (Schneider, 2014). Cette étude explore la question des prix des produits suisses comparés aux prix des produits de provenance étrangère pour la restauration collective et identifie les arguments clés qui favorisent l'utilisation des produits de proximité au sein de la restauration collective.

L'effet sur le coût des ingrédients utilisés pour les menus dépend de plusieurs facteurs, notamment du choix d'approvisionnement des cuisiniers et du choix des menus. Les cas de transition réussie font état de changement dans les pratiques des cuisines afin de mieux prendre en compte la saisonnalité et l'offre régionale de produits.

Une importante base de données de prix a été réalisée pour différents types de produits (quelques exemples dans le tableau 1).

Tableau 1 – Exemples de prix de viandes et volailles

Prix des produits en CHF / kg	Provenance étrangère	Suisse Garantie	Bio étranger	Bio Suisse
Carotte fraîche printemps	1.40	2.90	2.95	2.70
Carotte fraîche automne	2.15	1.45	3.45	2.90
Carotte 4 ^e gamme printemps	8.00	4.10	7.00	4.25
Carotte 4 ^e gamme automne	6.10	4.85	n.d.	7.50
Prix des produits en CHF / kg	Provenance étrangère	Suisse Garantie	Bio étranger	Bio Suisse
Emincés de poulets frais printemps	20.90	28.65	n.d.	45.00
Emincés de poulets frais automne	15.50	22.50	45.00	35.50
Emincés de poulets congelés printemps	13.90	12.00	n.d.	n.d.
Emincés de poulets congelés automne	14.85	n.d.	n.d.	n.d.
Prix des produits en CHF / kg	Provenance étrangère	Suisse Garantie	Bio étranger	Bio Suisse
Œuf frais printemps	0.20 CHF/pièce	0.40 CHF/pièce	0.50 CHF/pièce	0.80 CHF/pièce
Œuf frais automne	0.35 CHF/pièce	0.45 CHF/pièce	n.d.	0.70 CHF/pièce
Œuf en bidon printemps	4.20 CHF/kg	6.75 CHF/kg	n.d.	
Œuf en bidon automne	5.20 CHF/kg	7.10 CHF/kg	n.d.	12.60 CHF/kg

Des calculs de coûts «matière» ont été effectués pour différents exemples de menus adulte et enfants en été et à l'automne (tableaux 2, 3, 4, 5). Ces coûts ne comprennent pas les frais de personnel, d'énergie et d'infrastructure et ne sont qu'une partie du prix des menus. La quantité des aliments par menu a été calculée selon les recommandations du label «Fourchette verte».

Tableau 2 – Exemples de menu adulte printemps

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	5.60	4.50	4.10	2.70
	Prix menu provenance étrangère	5.30	4.20	3.80	2.30
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.30	+0.30	+0.30	+0.40
Bio Suisse vs Provenance suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	13.60	8.10	6.25	4.70
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	5.60	4.50	4.10	2.70
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+8.00	+3.60	+2.15	+2

Tableau 3 – Exemples de menu enfant printemps

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	3.70	3.50	2.90	2.10
	Prix menu provenance étrangère	3.80	3.50	2.90	1.90
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	-0.10	=	=	+0.20
Bio Suisse vs Provenance suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	8.50	5.50	4.50	3.40
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	3.70	3.50	2.90	2.10
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+4.80	+2	+1.60	+1.30

Tableau 4 – Exemples de menu adulte automne

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	6.50	5.35	4.00	2.50
	Prix menu provenance étrangère	5.90	4.75	4.30	2.50
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.60	+0.60	-0.30	=
Bio Suisse vs Provenance suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	11.30	8.85	6.75	4.30
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	6.50	5.35	4.00	2.50
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+4.8	+3.50	+2.75	+1.80

Tableau 5 – Exemples de menu enfant automne

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	4.60	3.95	3.20	1.90
	Prix menu provenance étrangère	4.30	3.60	3.35	2.00
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.30	+0.35	-0.15	-0.10
Bio Suisse vs Provenance suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	7.90	6.55	5.40	3.30
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	4.60	3.95	3.20	1.90
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+3.30	+2.60	+2.20	+1.40

La différence de prix en bref

Dans l'ensemble, la différence de prix entre les menus préparés avec des produits de provenance suisse et ceux préparés avec des produits importés est faible, tant pour les menus enfants que pour les menus adultes. Les menus préparés avec 100% de produits bio suisses apparaissent comme beaucoup plus chers que ceux préparés avec des produits standards suisses, aussi bien chez les enfants que chez les adultes. Dans la pratique, un approvisionnement mixte est souvent observé. Les prix des menus préparés avec des produits bio suisses sont plus au moins équivalents aux prix des menus préparés avec des produits bio importés.

Le prix d'achat du produit de proximité n'est pas l'unique critère du choix. Tous les chefs interrogés en juin 2013 ont déclaré que certains produits suisses étaient certes plus chers, mais que la qualité du produit était souvent supérieure : moins de pertes à l'épluchage et à la cuisson, plus de goût, moins de retours d'assiettes (Schneider, 2014). Au final, ceci réduit le coût complet. De plus, la provenance locale du produit est un élément de différenciation auprès de la clientèle du restaurant.

5. Conclusion

En route pour la transition

Contrairement aux idées reçues, les produits de proximité ne sont pas forcément plus cher que les produits importés. Dès lors, la transition vers une utilisation accrue de produits locaux ou régionaux peut se faire le plus souvent sans augmenter le prix des menus, mais avec une adaptation de ces derniers. Le chef devra consacrer du temps pour éventuellement changer ses habitudes et apprendre à utiliser les produits de proximité.

L'utilisation du bio est plus complexe et coûteuse. Actuellement, seules les catégories de fruits et légumes et des produits laitiers sont disponibles en quantités suffisantes. De plus, le nombre de fournisseurs bio est restreint et le prix de ces produits Bio est pour le moment très supérieur à celui des produits conventionnels. C'est pour cela que de nombreux chefs utilisent à la fois des produits bio et des produits conventionnels.

La transition vers l'utilisation des produits de proximité demande un soutien et de la patience de la part des commanditaires. Les gérants et chefs de cuisine doivent apprendre à maîtriser l'utilisation des produits de la région (saisonnalité) et être convaincus par ces produits. La transition demande du temps pour adapter les menus, trouver les bons fournisseurs et se familiariser avec ces produits. Une aide et une formation spécifiques des cuisiniers à l'utilisation de ces produits sont vivement conseillées.

En parallèle, le développement de plateformes de producteurs offrant des produits et des services adaptés aux besoins de la restauration collective (M. Siegenthaler & M. Estève, 2014) devrait permettre de faciliter le travail des chefs, diminuer les coûts de transaction et garantir la provenance réelle des produits afin d'atteindre les objectifs recherchés.



B

Suggestions de lecture

Web-Links

http://www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filières/produits_de_proximite_dans_la_restauration/

Contact

Marchés, Filières AGRIDEA
Jordils 1, CP 1080
CH-1001 Lausanne
T +41 (0)21 619 44 23
F +41 (0)21 617 02 61
www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/

Sources des images

A	© EHL Julia Lévy
B	© EHL Jean-Marie Michel

Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 www.agridea.ch
Auteurs	Sophie Réviron Astrid Gerz
Groupe	Marchés, Filières

Références

- «Réviron Sophie, Carine Cornaz Bays, Magali Estève, Astrid Gerz. (Novembre 2012), *Produits de proximité dans la restauration collective. Synthèse des études réalisées dans les six cantons romands*, Rapport AGRIDEA.
www.agridea.ch/fileadmin/thematic/H2_produits_de_proximite___ds_Rcoll_synthe___se_intercantonale_520.pdf
- Schneider M. 2014, *Coûts des produits suisses dans la restauration collective*, Fiche thématique AGRIDEA
www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filières/produits_de_proximite_dans_la_restauration/
- Siegenthaler M., Estève M. 2014, Les différents types de plateformes au sein de la restauration collective
www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filières/produits_de_proximite_dans_la_restauration/

Ce qu'il faut retenir

Augmenter la part des produits de proximité dans les cuisines de restauration collective offre de multiples bénéfices environnementaux et sociaux pour les citoyens et les consommateurs. Cela contribue au soutien des familles paysannes et renforce la souveraineté alimentaire.

Le choix de l'approvisionnement des cuisines est partagé entre les commanditaires (communes, cantons, directions d'établissement) qui octroient les contrats d'attribution des restaurants et les chefs de cuisine/chefs des achats qui achètent les ingrédients pour les cuisines. Il est essentiel que la transition soit décidée et mise en œuvre en bon accord.

Selon nos calculs établis à partir des données obtenues des grossistes, la différence des coûts matières premières des menus serait faible pour les produits standards suisses, beaucoup plus élevée pour les produits Bio. Une évolution dans le choix des menus avec un recours accru aux produits de saison est recommandée. Les chefs de cuisine devront consacrer du temps pour éventuellement changer leurs habitudes et apprendre à utiliser les produits de proximité.