

MANGER LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE

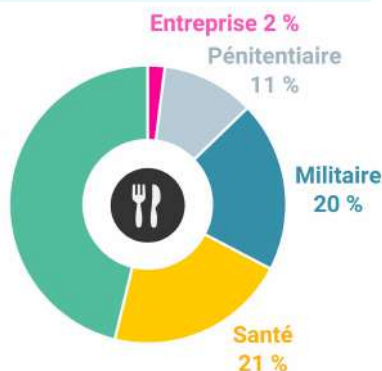
ETAT DES LIEUX ET OPPORTUNITÉS POUR LES FILIÈRES LOCALES EN RESTAURATION COLLECTIVE EN **GUYANE**



LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GUYANE : 6,2 MILLIONS DE REPAS/AN

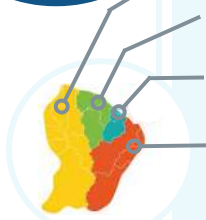
Dont presque **1 repas sur 2** servi en **restauration scolaire**

Pour un total de **17 à 20 millions d'euros d'achats** en produits alimentaires

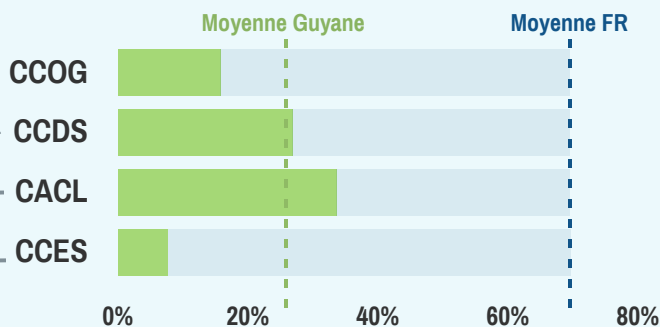


26 %

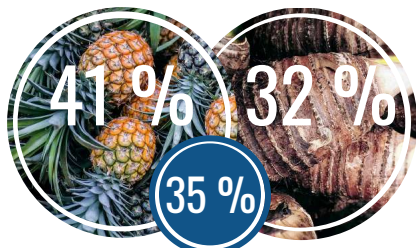
seulement des élèves guyanais mangent à la cantine



Taux de demi-pensionnaires scolaires en 2018



Les produits locaux dans les volumes d'achats de la restauration collective en Guyane en 2018 (en quantité)



Fruits & Légumes

(frais, surgelés et transformés)



Viandes

(fraîches, surgelées et transformées, yc volailles)



Poisson

(frais, surgelé et transformé)

DEUX LEVIERS DE CROISSANCE POUR LES FILIÈRES LOCALES

1 Augmenter la part des produits locaux en restauration collective : un potentiel de croissance de 4,5 M€/an

XX% Couverture potentielle du marché par les produits locaux



2018
41%

Potentiel immédiat

+ 0,5 M€

66%

Potentiel à terme

+ 0,7 M€

98%

+ 1,2 millions d'€



2018
32%

Potentiel immédiat

+ 0,4 M€

40%

Potentiel à terme

+ 0,6 M€

55%

+ 1 million d'€



2018
12%

Potentiel immédiat

+ 0,7 M€

31%

Potentiel à terme

+ 1,6 M€

72%

+ 2,3 millions d'€

Potentiel immédiat : substitution techniquement possible car produit en Guyane sous le bon format

Potentiel à terme : substitution possible par des produits locaux, après travail sur la commande

2 Augmenter la fréquentation de la demi-pension scolaire : un potentiel de + 5 millions de repas/an

26%
de DP

Guyane

+ 5 millions de
repas/an

x1,7 le nombre actuel de
repas scolaires/an

+ 13 à 16 millions d'€
d'achats alimentaires

70%
de DP

France
hexagonale

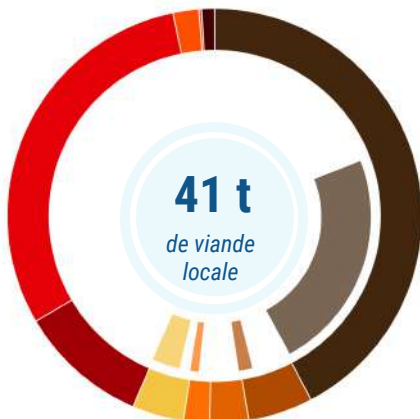
QUELS PRODUITS LOCAUX A LA CANTINE ?

Achats totaux

Achats de produits locaux

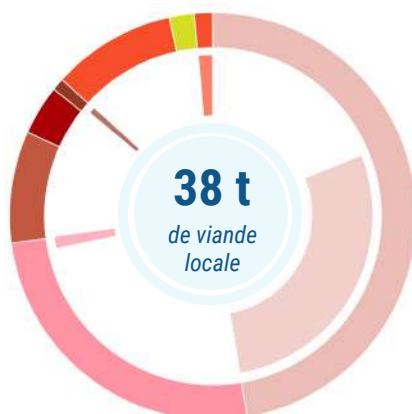


Viande bovine *fraîche et surgelée*



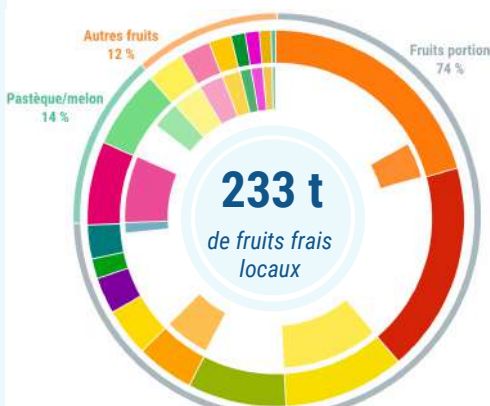
• Bourguignon/Emincé • Côtes/entrecôtes • Bavette • Filet/faux-filet • Autres pièces à griller
• Boulette • Haché/Egréné • Rôti cru • Autres transfo frais • Rôti cuit

Viande porcine *fraîche et surgelée*



• Sauté/Emincé • Côte/Côte échine • Rouelle • Autres : filet mignon, travers, escalope
• Porcelets entiers • Rôti cuit • Palette à la diable • Transfo fraîche locale

Fruits frais entiers



• Orange • Pomme • Banane dessert • Poire • Mandarine • Clémentine • Raisin
• Kiwi • Autres fruits portion • Pastèque • Melon • Ananas • Chadeck • Papaye
• Citron vert • Pitaya • Mangue • Autre

Légumes frais entiers



• Pomme de terre • Concombre • Tomate • Carotte • Bananes légumes • Oignon/AIL/Echalotte
• Choux (blanc, chinois, rouge) • Patate douce • Giraumon • Papaye verte • Poivrons
• Dachine • Salade • Igname • Concombre long • Betterave • Manque verte • Haricot vert km
• Piments & aromates • Aubergine • Calou • Autres légumes frais

Volumes des achats de la restauration collective guyanaise par catégorie de produit en 2018

POURQUOI SOUTENIR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE ET D'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE

- * Le programme national pour l'alimentation (PNA) a pour vocation de redonner de l'intérêt au bien manger. **En participant à l'éducation alimentaire, les produits frais et locaux apportent leur contribution à cet enjeu important pour la Guyane.**



SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES LOCALES



- * La poursuite de la dynamique en cours permettrait de **faire doubler les achats de produits locaux** à court terme en viande bovine, viande porcine, fruits frais et légumes frais.
- * La restauration collective représente un marché clé dans **l'émergence de la filière volaille de chair guyanaise** et de solutions de découpe/transformation pour les **fruits et légumes locaux.**

AMÉLIORER LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE DU TERRITOIRE

- * Certains produits aujourd'hui importés par la restauration sont **facilement substituables par des produits locaux.**
- * La restauration collective offre un **marché complémentaire aux autres débouchés des produits agricoles** (restauration privée, grande distribution...).



FAVORISER L'EMPLOI LOCAL



- * La croissance de l'activité agricole et agroalimentaire du territoire entraîne des **créations d'emplois tout au long des filières locales** (production, transformation, distribution).
- * La valorisation des produits locaux auprès des jeunes du territoire permet de **faire émerger des vocations, de créer de la valeur ajoutée et développer des savoirs-faire locaux.**

QUELS FREINS AUX ACHATS DE PRODUITS LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?



Côté fournisseur



- * **Délais de paiement souvent trop longs des collectivités**
Organisations de producteurs mises en difficulté par des avances de trésorerie parfois lourdes
- * **Difficultés de réponse aux appels d'offres publics**
Appels d'offres généralistes, peu adaptés à l'offre de la production locale
- * **Besoin accru de planification de la production**
Coordination entre le marché et la production à renforcer
- * **Anticipation des commandes**
Choix des menus jusqu'à 3 mois en amont de la livraison, peu compatible avec les aléas de la production



Côté restauration collective



- * **Régularité et conformité des livraisons par rapport à la commande**
Qualité et quantités du produit parfois inégales
- * **Connaissance des filières locales à renforcer**
Manque de réseau et de visibilité sur les produits locaux disponibles
- * **Coût des produits locaux**
Équilibre budgétaire des menus parfois difficile à trouver avec certains produits locaux
- * **Faible disponibilité de produits locaux prêts à l'emploi**
Produits bruts contraignants à traiter pour certaines cuisines centrales
- * **Complexité de l'écriture des appels d'offres**
Coordination nécessaire entre services des collectivités dont importante composante juridique

QUELLES SOLUTIONS POUR LES COLLECTIVITÉS DE GUYANE ?



FORMER LES ÉQUIPES DES COLLECTIVITÉS



Rédaction d'appels d'offre inclusifs pour la production locale

Sensibilisation des équipes (cuisine centrale, service juridique et service financier) aux spécificités de la production locale



FORMALISER UN ENGAGEMENT POLITIQUE VERS PLUS DE CONSOMMATION LOCALE



Prise en compte de l'enjeu sanitaire et social de la restauration collective

Engagement économique durable envers les filières guyanaises



SIMPLIFIER LE PAIEMENT DES PRODUCTEURS LOCAUX



Favoriser la mise en place de la dématérialisation des factures

Faciliter le paiement de l'approvisionnement local

**Des interlocuteurs privilégiés pour contribuer à
mettre en place ces solutions :**

INTERVIG

*Interprofession Elevage &
Viandes de Guyane*



contact@intervig.org

IFIVEG

*Interprofession des Filières
Végétales de Guyane*



contact.apifiveg@gmail.com

La loi issue des **États généraux de l'alimentation (EGALIM)** poursuit trois objectifs :

- payer le **juste prix aux producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la **qualité** sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- **favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous**.

Pour parvenir à ce dernier point, la loi prévoit notamment l'utilisation d'**au moins 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité** (dont les produits bio) dans la **restauration collective à partir du 1er janvier 2022**.

Dans ce contexte, la Direction de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt de Guyane ainsi que les interprofessions animale et végétale du territoire ont souhaité tout d'abord **caractériser le marché de la restauration collective à l'échelle du territoire** en termes de nombres de repas servis et de volumes d'achat.

Afin de préciser cet état des lieux, il s'agissait ensuite d'**identifier la place des produits issus de l'agriculture guyanaise au sein des achats de la restauration collective** : les volumes achetés d'une part, et les catégories de produits locaux consommés par la restauration collective d'autre part.

Cet inventaire des besoins de la restauration collective a permis d'**identifier les opportunités de substitution pour la production locale en restauration collective**, et le **potentiel de développement économique** qui en découle pour les filières locales.

Ce travail, **effectué en collaboration avec les acteurs de la restauration collective guyanaise**, vient appuyer une démarche entamée par les interprofessions du territoire vers la **création d'une mention valorisante pour les produits locaux**. Ce label permettra aux acteurs de la restauration collective d'**identifier avec certitude les produits issus de l'agriculture guyanaise**, et aux filières locales de **saisir l'opportunité proposée par la loi EGALIM de fournir des produits frais, de qualité et locaux dans les cantines du territoire**.

Sources : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019

