

## ACCORD CADRE

---

### « APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RHONE-ALPES PAR DES PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES LOCAUX »

---

## 1. Enjeux

### 1.1 La valorisation des productions régionales

La structuration de circuits de proximité de commercialisation de produits régionaux vers la restauration collective est un enjeu fort en Rhône-Alpes.

L'agriculture rhône-alpine se caractérise par une grande diversité de productions et de terroirs, couvrant une large gamme des produits alimentaires.

L'importance du patrimoine culturel, gastronomique et économique que représente l'ensemble des produits et savoir-faire régionaux expliquent qu'un très grand nombre de productions soit sous signes officiels de qualité (AOC, Label, AB...).

Cependant, une bonne part de l'agriculture régionale est menacée par la compétition économique internationale. La valorisation locale de ses produits est pour elle un enjeu en termes de valeur ajoutée par hectare et de renforcement de son image auprès des urbains.

Rhône-Alpes compte de plus un grand nombre de petites et moyennes entreprises agroalimentaires largement réparties sur l'ensemble de la région, ainsi que de grands groupes internationaux.

La région présente par ailleurs un maillage dense de grandes à moyennes agglomérations offrant localement de nombreux bassins de consommation conséquents.

La restauration collective constitue notamment un marché volumineux. Le département du Rhône compte à lui seul plus de 1000 restaurants collectifs (restaurants autonome ou cuisines centrales ou cantines scolaires). Ce marché a cependant ses exigences notamment en termes de prix, de diversité de produits, de gros volumes sur un produit « standardisé » et de régularité d'approvisionnement.

Cependant l'offre n'est pas suffisamment structurée pour répondre à ce type de demande, notamment au regard de ces exigences. Pour augmenter la valeur ajoutée des productions régionales, il serait alors nécessaire :

- d'organiser le regroupement d'une offre diversifiée ;
- de favoriser la contractualisation entre les producteurs locaux, les industries agroalimentaires locales et les circuits de la restauration collective ;
- de conforter la promotion des produits régionaux.

Le renforcement de circuits de proximité à l'échelle régionale va dans ce sens.

L'organisation d'une filière de produits régionaux, assurant diversité, volume et régularité, trouverait auprès des restaurants collectifs un marché important à proximité.

## 1.2 La réduction des transports et des émissions de gaz à effet de serre

Le deuxième enjeu du développement d'un approvisionnement de proximité en Rhône-Alpes est la diminution d'émission des gaz à effet de serre liés aux transports des produits entre producteurs et consommateurs. L'objectif est de diminuer la quantité de CO<sub>2</sub> émise par tonne de produit transporté.

Il s'agit d'un objectif clef de la stratégie territoriale de développement durable de Rhône-Alpes mise en œuvre par le Préfet de région.

Le développement de circuits de proximité entre producteurs et restaurants collectifs de la région est donc un projet emblématique de développement durable. Il doit contribuer à :

- la lutte contre le réchauffement climatique via la diminution des gaz à effet de serre ;
- la valorisation économique des produits agricoles et agroalimentaires ;
- la préservation des activités économiques et donc des emplois, notamment en milieu rural, de la région Rhône-Alpes.

## 2. Stratégie régionale

Conscients de ces enjeux, l'Etat, les professions agricoles et agroalimentaires, et les représentants de la restauration collective, ont décidé de signer le présent accord afin de développer les circuits de proximité pour la restauration collective en Rhône-Alpes.

Le projet a vocation à définir une stratégie régionale du développement de l'approvisionnement de la restauration collective par des produits locaux en associant l'ensemble des opérateurs intervenant sur ce marché :

- restaurants collectifs (administratifs, d'entreprises, scolaires...);
- fournisseurs de produits alimentaires : producteurs, coopératives, industries agroalimentaires, ... ;
- distributeurs de la restauration collective.

Il a pour ambition d'être une action pilote pour notre région.

Son objectif est de structurer une filière régionale d'approvisionnement local, regroupant producteurs, industries agroalimentaires de la région et distributeurs, afin de rassembler une offre diversifiée de produits, en volumes conséquents et réguliers, en direction de la restauration collective de Rhône-Alpes.

**La stratégie s'appuie sur 5 axes :**

① En premier lieu, un **état des lieux** doit être réalisé (planning prévisionnel : mi 2008):

- analyse de la structuration de la restauration collective en Rhône-Alpes et estimations chiffrées du marché ;
- identification des besoins de la restauration collective : produits, services, conditionnement... ;
- évaluation de l'offre potentielle et de la mobilisation des professionnels agricoles et agroalimentaires régionaux ;
- mise en évidence des démarches réalisées hors Rhône-Alpes en approfondissant le schéma opérationnel développé.

② Au delà de ce diagnostic indispensable, la stratégie vise une amélioration de la **structuration de l'offre** existante. Pour cela un conseil individuel aux entreprises est nécessaire, et en priorité pour les petites et moyennes entreprises, afin de les accompagner et de les inciter à se structurer collectivement parfois. Le diagnostic réalisé doit aussi permettre de dégager des schémas d'organisation de l'approvisionnement, des fournisseurs aux restaurants collectifs. Compte tenu de la diversité des productions et de la dispersion des entreprises, cette structuration sera progressive et financée par les possibilités du marché. Il s'agit d'un objectif à moyen terme (2 ou 3 ans).

③ Les restaurants collectifs doivent être mobilisés et accompagnés pour le développement des circuits de proximité. Une dynamique doit notamment être créée avec eux pour favoriser une plus grande consommation de produits locaux et de saisons impliquant des **changements de politique d'achat**. Les restaurants inter-administratifs, notamment, sont pour l'Etat des partenaires à mobiliser en premier lieu afin qu'ils contribuent au rôle exemplaire de l'Etat en termes de développement durable. (objectif à moyen terme : 2 ou 3 ans).

④ D'autre part, des **critères d'évaluation de l'impact environnemental des transports** doivent être recherchés et définis afin d'évaluer les circuits de proximité mis en place dans une démarche de développement durable. Ces critères devront être facilement calculables. Ils devront également être compatibles avec le code des marchés publics, afin que les restaurants collectifs publics puissent les intégrer dans leurs cahiers des charges tout en respectant la réglementation de la concurrence (planning prévisionnel : premier trimestre 2008).

⑤ Enfin, pour mettre en contact les différents acteurs de la filière et les mobiliser, et pour sensibiliser plus largement, des actions collectives de **communication et promotion** doivent aussi être animées, de façon coordonnée, par les signataires de cet accord. Elles seront menées en parallèle des quatre autres axes et ce dans différentes directions : (au fur et à mesure des résultats obtenus sur les 4 autres axes).

- les acteurs des circuits de distribution ;
- les donneurs d'ordres et acheteurs ;
- les consommateurs finaux de la restauration collective.

La mise en œuvre de cette stratégie se fera sous la conduite d'un comité de pilotage composé des parties intéressées et piloté par l'Etat.

Sa réussite demandera la mobilisation de l'ensemble des signataires. Pour le lancement du projet, l'Etat s'engage à mobiliser des moyens financiers pour la réalisation de l'état des lieux (axe 1 de la stratégie).

### **3. Résultats attendus**

L'ensemble des signataires de cet accord s'engagent à coopérer pour la bonne réalisation du projet selon les 5 axes précités.

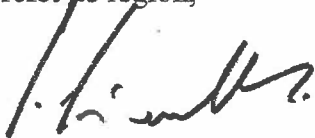
Ils s'engagent à définir, à l'issue de l'état des lieux (première moitié de 2008), un **plan d'action** qui déclinera les 5 axes de la stratégies en objectifs opérationnels, et précisera les moyens mis en œuvre par l'ensemble des signataires.

Les résultats attendus du plan d'action seront quantifiés (pourcentage des besoins couverts et échéances pour chacune des productions) et viseront l'augmentation croissante du nombre de

contrats d'approvisionnement local entre fournisseurs et restaurants collectifs de la région Rhône-Alpes.

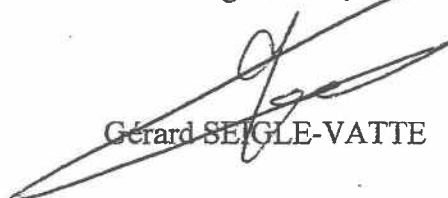
A Lyon, le 28 novembre 2007,

Le Préfet de région,



Jacques GÉRAULT

Le Président de la Chambre régionale  
d'agriculture,



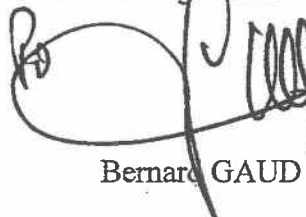
Gérard SEIGLE-VATTE

Le Président de Coop de France Rhône-  
Alpes-Auvergne,



Jean-Luc FLAUGERE

Le Président de l'Association Régionale des  
Industries Agroalimentaires,



Bernard GAUD

Le Président de la Fédération Régionale des  
Syndicats d'Exploitants Agricoles,



Gilbert LIMANDAS

Le Président du Comité de promotion R3AP,



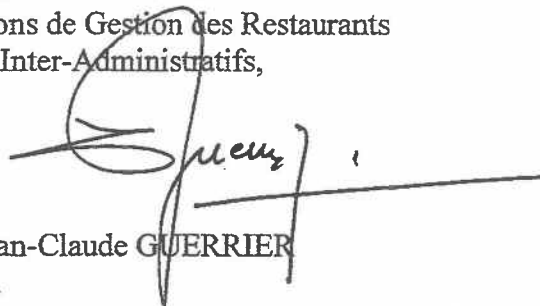
Albert THIEVON

La Présidente de CCC Rhône-Alpes,  
association de la restauration collective en  
gestion directe,



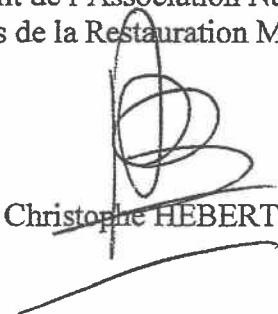
Simone ROBIN

Le Président de l'Union Nationale des  
Associations de Gestion des Restaurants  
Inter-Administratifs,



Jean-Claude GUERRIER

Le Président de l'Association Nationale des  
Directeurs de la Restauration Municipale,



Christophe HEBERT