

## QUELLES SUITES ?

### Déroulement de cette étude et limites

Nous voulions initialement comparer des approvisionnements locaux et non locaux sur une même structure, puisque les tarifs varient beaucoup selon la taille et éventuellement la localisation de la structure. Nous avons eu des difficultés à réaliser cette comparaison, car les exemples d'approvisionnements locaux existant sont limités, en gamme et en fréquence, et car il était parfois difficile d'obtenir deux prix comparables, en local et non local.

Nous avons alors souhaité collecter les prix d'achats de la restauration collective, pour ensuite comprendre quels producteurs peuvent être adaptés à ce segment de marché, et comment la commercialisation peut alors avoir lieu. Nous avons donc cherché à connaître sur chaque structure enquêtée :

- La forme du produit acheté (brut ou non, conditionnement, ...)
- L'utilisation de ce produit
- Les périodes de l'année auxquelles il est acheté et la fréquence d'achat
- Les volumes commandés par service
- Les volumes achetés chaque année
- Le prix d'achat.

La donnée prix est très difficile à collecter car confidentielle, fortement variable, et pas toujours archivée. Les prix obtenus n'étaient pas toujours comparables : le produit peut être légèrement différent par son calibre, sa variété, son conditionnement, d'éventuels éléments qualitatifs, et si l'on compare bien le même produit, il faut également le comparer à la même date.

La très forte variabilité du prix de fruits et légumes, combinée à leur diversité, nous a conduits à réfléchir sur la construction de ce prix : comment est-il fixé ? Nous avons alors mis en avant l'importance de la cotation éditée par le SNM et utilisé cette donnée comme référence, puisqu'elle l'était souvent jusqu'à aujourd'hui.

Sur la viande, de nombreux critères viennent également influencer sur le prix, ce qui a compliqué leurs comparaisons.

Pour les produits laitiers, il faut distinguer les fromages, dont la diversité est très grande, et donc la diversité de prix et de pratiques d'achat aussi, des yaourts et fromages blancs. Ces derniers ont des prix beaucoup moins variables d'une structure à l'autre, mais nous n'avons eu que des exemples d'approvisionnements locaux avec un surcoût considérable. Nous n'avons pas approfondi l'étude sur ces produits.

Pour avancer dans nos réflexions sur les fruits et légumes et la viande, nous avons rencontré des fournisseurs de la restauration collective. Nous avons cherché à comprendre le surcoût des produits locaux constaté : s'explique-t-il par un surcoût à la production ou bien par une gestion plus complexe ?

Nous avons également travaillé avec les plateformes de groupements de producteurs fournissant la restauration collective, qui nous ont aidés dans notre réflexion. Mais leur faible nombre ne nous permet pas de conclure quant à nos questionnements initiaux.

### Un des points à approfondir

Nous avons comparé les prix unitaires (au kg) de chacun des produits. Mais il semblerait intéressant de raisonner en tenant compte des pertes c'est-à-dire de comparer des prix par assiette. Quelles pertes peut-il y avoir de l'achat du produit jusqu'à son service ? Les produits locaux changent-ils le volume de ces pertes ?

Nous n'avons eu accès à aucune donnée quantitative sur ce sujet. Ce paragraphe relate des arguments en faveur de pertes moindres grâce aux produits locaux, arguments directement issus des enquêtes.

#### Pertes réduites à 2 niveaux :

En amont du service, c'est-à-dire lors du stockage, de la préparation et de la cuisson

3 exemples :

- Plus la salade est fraîche, plus les pertes au triage sont réduites. Il semblerait donc que si la salade est livrée dans un délai très court après sa récolte, les pertes sont limitées. Ainsi, le nombre de salades à acheter pour une même quantité servie est diminué : les coûts aussi.
- Pour certains fruits sensibles, la fraîcheur du fruit peut limiter les pertes au stockage.
- En ce qui concerne la viande, selon les techniques de cuisson et selon sa qualité, le rendement à la cuisson varie énormément. Plusieurs structures ont dit compenser le surcoût de la viande locale en améliorant le rendement à la cuisson.

#### Après le service : retour sur plateau / gaspillage

La qualité des produits, et plus particulièrement la maturité des fruits, leur apporte plus de succès auprès des convives et le volume de déchets est donc restreint. Notons que la qualité des produits tend à améliorer la qualité de la cuisine car elle motive l'équipe de cuisine. Ainsi, des structures ayant investi dans des produits locaux de qualité disent jeter moins.

Il serait intéressant de mener des études quantitatives sur ces problématiques, afin de mieux comparer les coûts d'approvisionnement local à ceux d'un approvisionnement non tracé.

Les autres pistes pour avancer la réflexion sur les problématiques de coûts des produits locaux dans la restauration collective sont évoquées dans la dernière page de ce dossier.