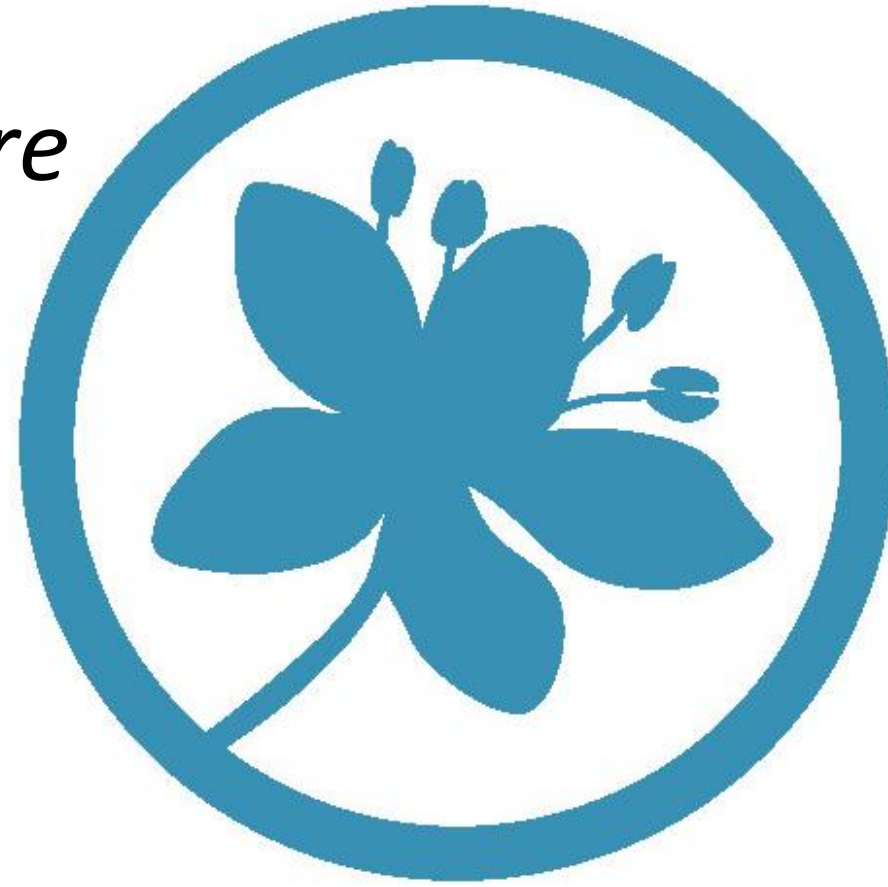


Année 2023-2024

Période Septembre à Novembre



GAB 44

**LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE**

Le Pellerin
Ville nature et active

**Suivi du marché de la restauration
scolaire du Pellerin**

Le 21 Décembre 2023

Rappel du cahier des charges actuel

Objectifs généraux

- ✓ Part de produits durables (*tous labels confondus*) >> 60%
- ✓ Part de produits labellisés respectant EGAlim >> 50%
AB, Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, Commerce Equitable
- ✓ Part de produits biologiques >> 45%

Objectifs de qualité

- ✓ Viandes 100% origine France
- ✓ Volailles garanties 100% fermières
- ✓ Ovoproduits issus d'élevage de plein air (catégorie 0 ou 1)
- ✓ Poisson 90% frais et au maximum labellisé

Objectifs d'approvisionnements en direct

- ✓ Fruits et légumes de saison >> 80%
- ✓ Fruits et légumes en direct >> 40%
 - dont pommes en direct >> 90%*
 - dont kiwis en direct >> 70%*
- ✓ Produits laitiers en direct >> 70% (25% cahier des charges)
- ✓ Œufs coquilles en direct >> 100%
- ✓ Pain boulangerie de la commune >> 100%

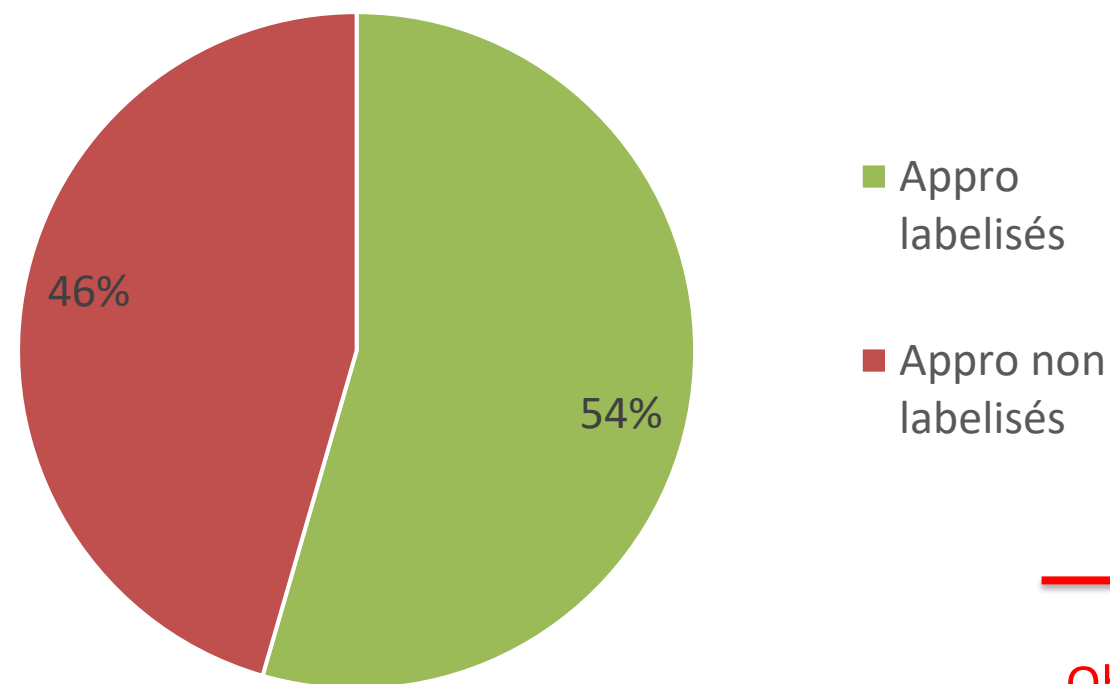
Objectifs de fréquences (compliqués à suivre via analyse des factures)

- Transformation en cuisine >> Limitation des produits transformés
- Plat végétariens >> 1/semaine
- Produits ultra-transformés (*entrées et plats principaux*) >> 1/20 repas (max 5%)

Objectifs d'approvisionnement généraux (EGAlim et Bio)

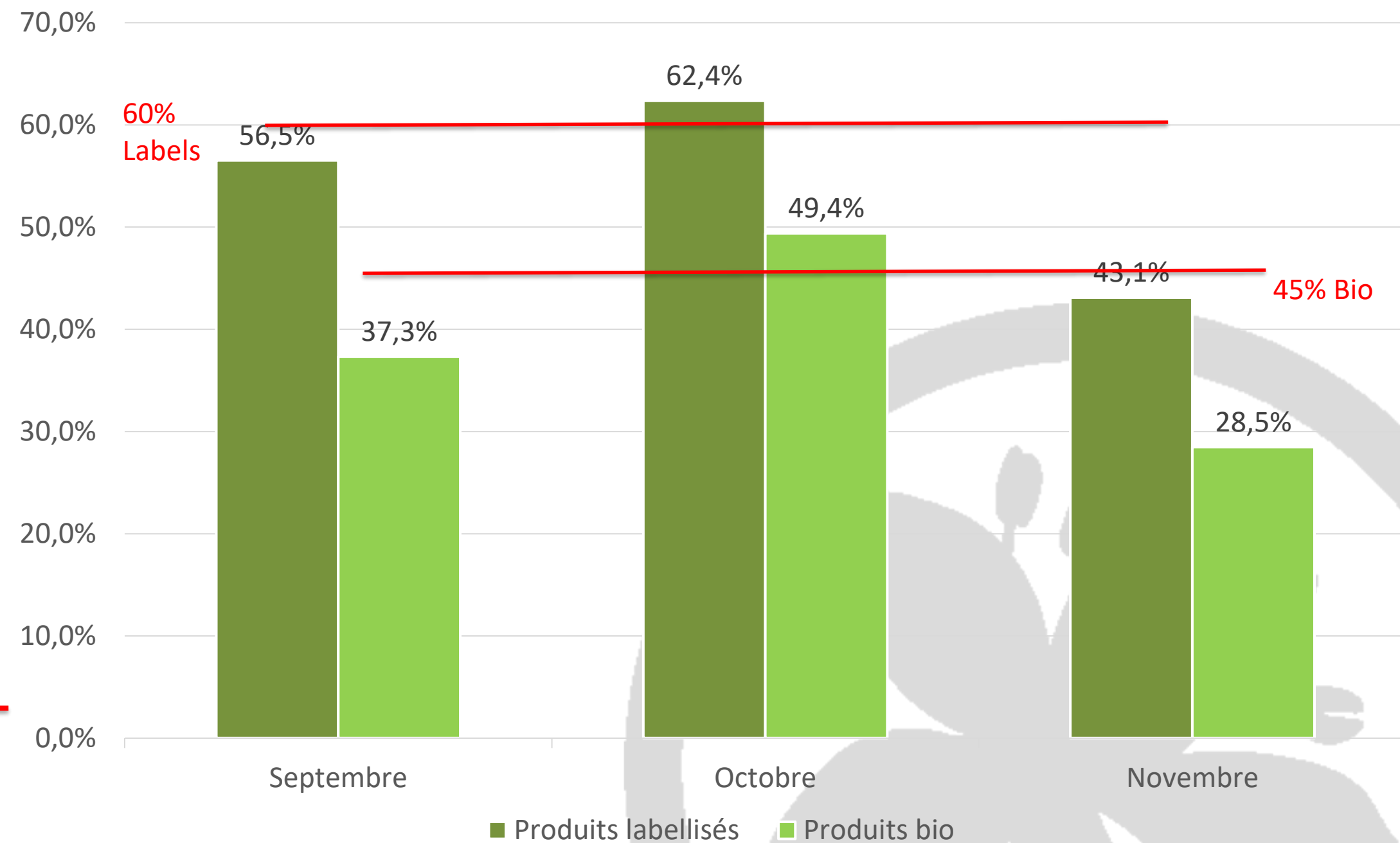
Approvisionnements labellisés = produits de la loi EGAlim (SIQO réglementaires) + produits avec autre label non reconnu : MSC et Bleu Blanc Cœur

Part de d'approvisionnements labellisés sur la période (en %)



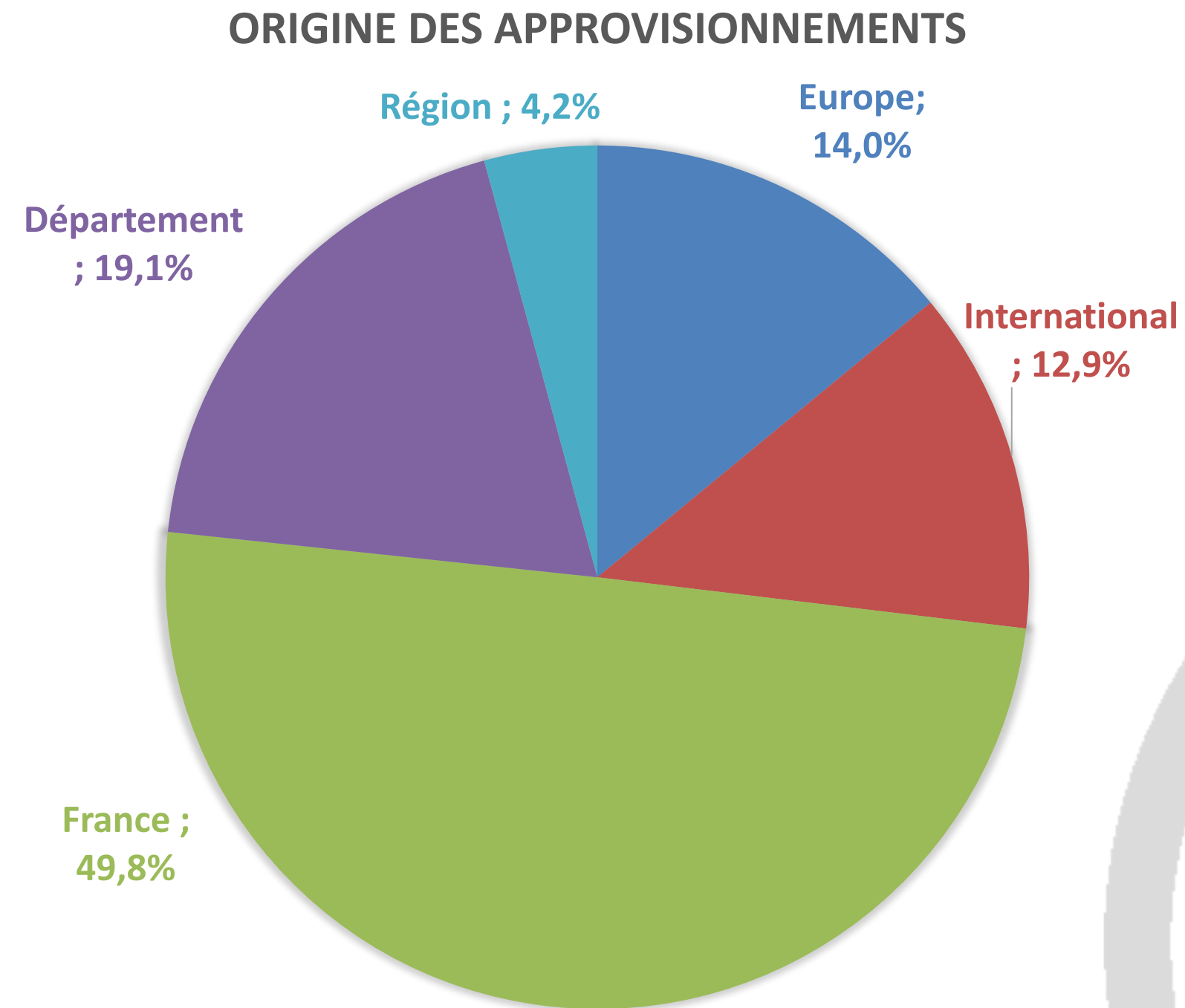
Objectifs à atteindre

Evolution des approvisionnements labellisés et bio par période (en %)



En moyenne, 54% des approvisionnements sont des produits labellisés, l'objectif de 60% fixé par le cahier des charges n'est pas respecté pour chaque période. La loi EGAlim n'est pas respectée (47% de produits EGAlim pour un objectif de 50% fixé par le cahier des charges). Une part importante de ces produits sont des produits biologiques. L'objectif en approvisionnement bio n'est pas non plus respecté en moyenne sur la période (38,4%). **Attention au décrochage du bio sur les périodes à venir.**

Origine des approvisionnements



Total origine
France = **73,1%**

73,1% des approvisionnements sont origine France, dont 19,1% de Loire Atlantique et 4,2% des Pays de la Loire. Sur l'année 2022/2023, 89,3% des approvisionnements étaient origine France, les résultats sont en baisse. Cependant, il y a davantage de produits locaux sur cette période (23,3% cette année contre 18,7% sur 2022/2023). ***D'avantage de produits frais pourraient être achetés origine France (légumes, fromages, viandes notamment).***

Objectifs de qualité par catégorie de produits

Objectif Viande 100% française

88,8% de la viande est origine France.

Objectif Volaille 100% fermière (= plein air)

47,9% de la volaille est fermière.

Objectif Viande de porc labelisée & française

Pas d'engagement d'Armonys sur ce volet dans son offre mais demande de la collectivité.

99,5% de la viande de porc est d'origine France. *Sur relevé de facture, difficile de pouvoir tracer l'origine précise du porc de la naissance à l'abattage.*

24,1% de la viande de porc est labelisée (label Bleu Blanc Cœur, non compris dans la loi EGalim stricte).

Objectif Œufs 100% garantis issus d'élevage plein air

98,8% des œufs sont issus d'élevage plein air dont 94,3% d'œufs bio.

Objectif Poisson 50% frais & labelisés pêche responsable (=MSC)

Engagement Armonys : 90% poisson frais

55,4% du poisson proposé est du poisson frais (5,5% en conserve et 39% surgelés).

57% du poisson est labelisé MSC.

Objectif Saisonnalité Fruits et Légumes (80%)

95% des fruits sont de saison (attention pastèque en fin d'année...).

97% des légumes sont de saison (tomate, poivron, salade = produits sous serre à cette période de l'année : **à éviter**)

Les objectifs de qualité pour la viande **ne sont pas atteints** sur cette période. Les résultats sont moins bons que sur l'année **2022/2023** : 100% viande française (hors incertitudes origine charcuterie), 61,5% de volaille fermière et 34,8% du porc labelisé. **Les objectifs sont quasiment respectés pour les œufs de plein air et le sont pour le poisson et la saisonnalité des Fruits et Légumes.** **Attention toutefois à ne pas commander des fruits et légumes hors saison souvent peu qualitatifs et provenant d'assez loin.**

Objectifs d'approvisionnement en direct par catégorie de produits

Objectif Légumes et Fruits en appro direct

>> 25% minimum demandé, 40% engagement

Armonys

0% des légumes et des fruits proviennent

d'approvisionnement en direct. Tous les légumes et fruits sont pris chez des grossistes. Pas de pommes et kiwis en direct.

Objectif 100% du pain en appro direct (boulangeries de la commune)

100% du pain provient des boulangeries de la commune

(Maison Brochard, Délices du Bac, Quignon Gourmand).

Objectif 100% œufs coquille appro en direct

0% des œufs sont en direct de producteurs.

Objectif Produits laitiers en appro direct

>> 25% minimum demandé, 70% engagement Armonys

21,1% des produits laitiers proviennent des producteurs

locaux, très principalement le GAEC de Mézerac, qui fait des produits Bleu Blanc Cœur (*pas officiellement un label de la loi EGAlim*).

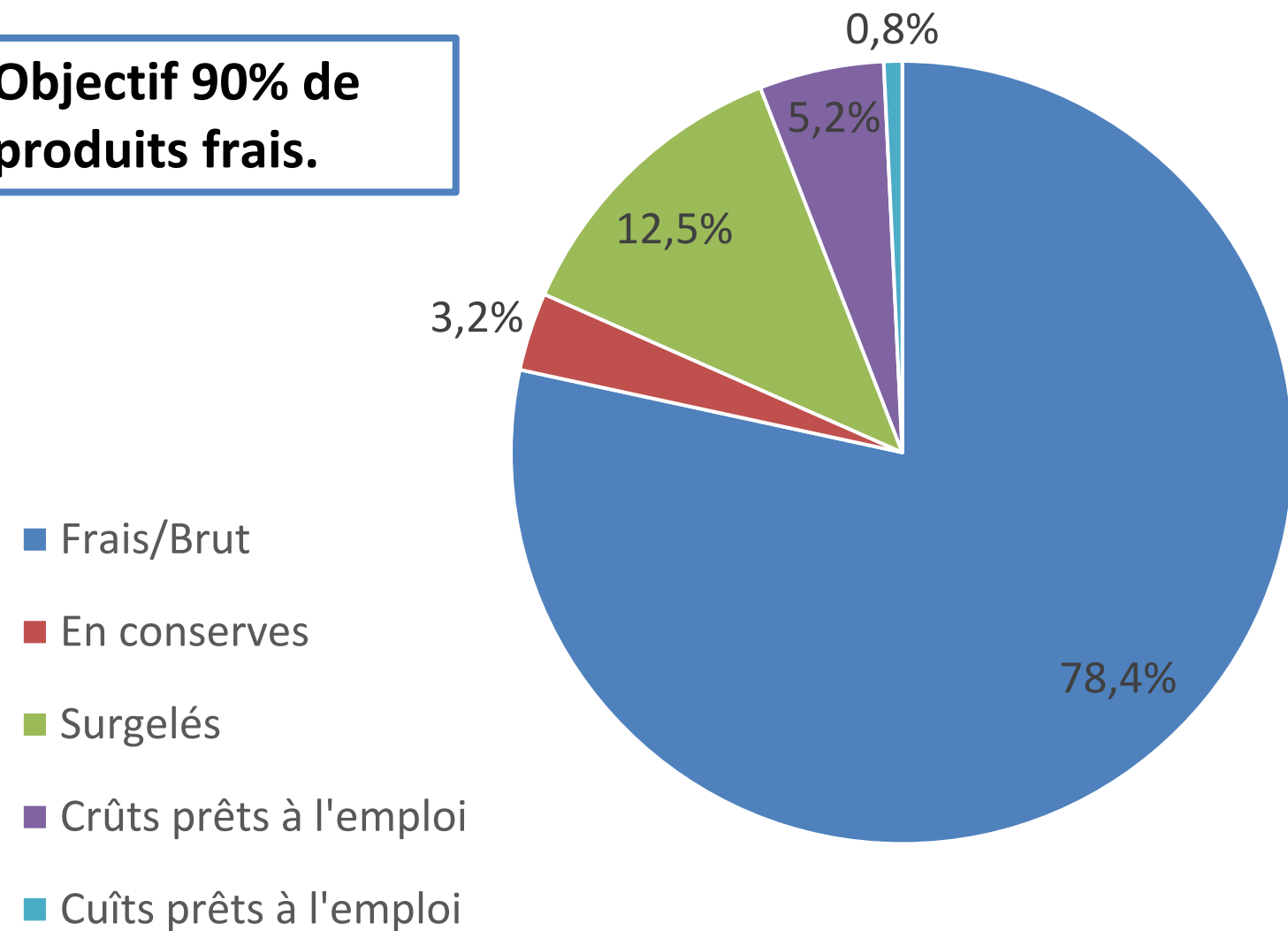
Ces données sont légèrement en hausse par rapport à 2022/2023 (19,6%) et 2022/2021 (16,2%). Les objectifs du cahier des charges ne sont pas respectés.

Les objectifs en approvisionnement direct sont partiellement respectés dans l'ensemble. Les œufs sont actuellement commandés chez le grossiste, **les objectifs ne sont pas du tout respectés. Idem pour les fruits et légumes.** **Des améliorations sont possibles pour les produits laitiers et les fruits et légumes** (voir offre de producteurs dans la région, lien avec le travail de planification mené sur Nantes Métropole par le GAB44). Qu'en est-il de l'objectif sur les œufs ?

Objectifs de produits frais par catégorie

Répartition des approvisionnements par gammes

Objectif 90% de produits frais.



	Objectifs	Résultats
•Bœuf	85%	80,2% (Steak-hachés surgelés – Meilleurs résultats que 2022/2023)
•Veau	90%	36,5% (paupiettes de veau surgelées, 563€ d'achat au total)
•Porc	90%	100% (pas de viande surgelées, quelques 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme)
•Volailles	90%	94,7%
•Poisson	50%	55,4%
•Légumes	65%	77,9% (3% conserves, 16% surgelés et 3% déjà cuits (betterave))
•Fruits	70%	95,8%
•Œufs	95%	98,8% (très peu de coules d'œufs)
•Produits laitiers	100%	93,8% (le lait est rangé dans la catégorie « Conserves »)
•Pâtisseries	100%	Pas d'achat de viennoiserie déjà préparées

Près de 80% des approvisionnements sont des produits frais, l'objectif n'est pas tout à fait atteint au global. Les objectifs sont quasiment atteints pour toutes les catégories. Pour la viande de bœuf, l'objectif est quasiment atteint et les approvisionnements paraissent difficilement améliorables car viande hachée uniquement surgelée chez les grossistes. Une amélioration est possible pour la viande de veau en évitant d'acheter des paupiettes (produits transformés) surgelées. Pour atteindre l'objectif de 100% des produits laitiers frais, il faudrait acheter du lait en direct de producteurs.

Bilan de la période

Suivi du marché de restauration 2023/2024

La prestation est assez stable depuis mars 2023 et satisfaisante dans l'ensemble, mais certains efforts doivent être poursuivis et renforcés pour atteindre les objectifs.

Pour la période analysée, certains écarts sont observés entre les objectifs du cahier des charges (et les engagements d'Armonys) et les résultats effectifs obtenus par analyse des factures de Septembre, Octobre et Novembre 2023.

Les objectifs globaux ne sont pas tout à fait respectés en moyenne sur la période : objectifs produits labelisés, objectifs produits EGAlim, objectifs produits biologiques (*voir diapo 3*).

Les objectifs de qualité ne sont pas respectés pour toutes les catégories de produits. **Plusieurs éléments pourraient être améliorés : viande 100% française et volaille labélisée notamment** (*voir diapo 5*).

Les objectifs d'approvisionnements directs sont respectés pour le pain et les produits laitiers mais ne le sont pas du tout pour les fruits et légumes et ovoproduits. **Des efforts assez importants devraient être fournis sur ces catégories de produits, notamment en développant des approvisionnements en direct de producteurs du département.**

Les objectifs de produits frais ne sont pas tout à fait respectés dans l'ensemble, mais grande majorité de produits frais. Par catégorie, ils sont respectés pour le porc, la volaille, le poisson, les fruits et légumes et les œufs.