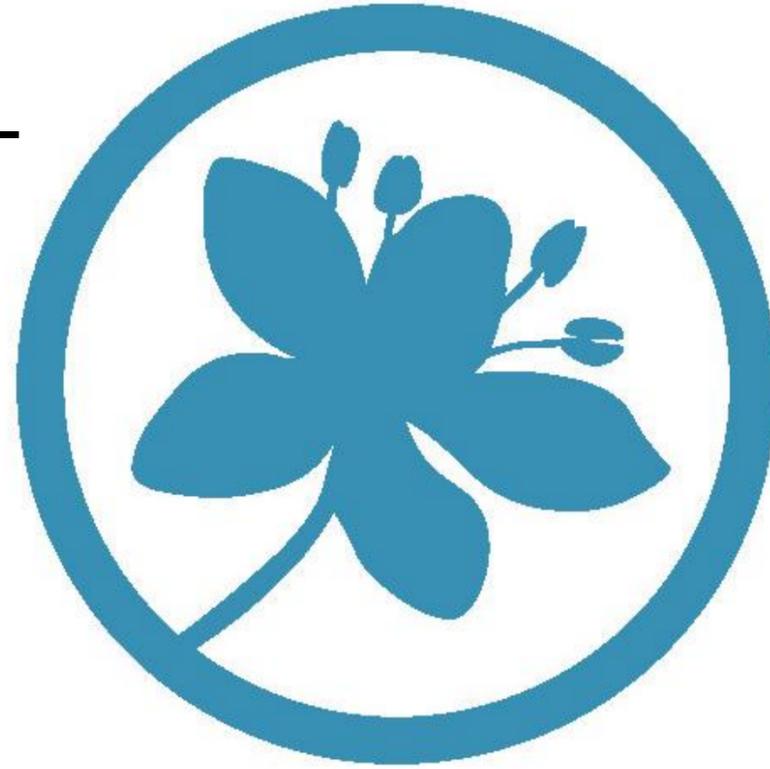


Année 2023-2024

*Période Septembre à Juin –
Année scolaire complète*



GAB 44

**LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE**

Le Pellerin
Ville nature et active

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

*Transmis le 27 Novembre
2024*

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 labellisés

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%

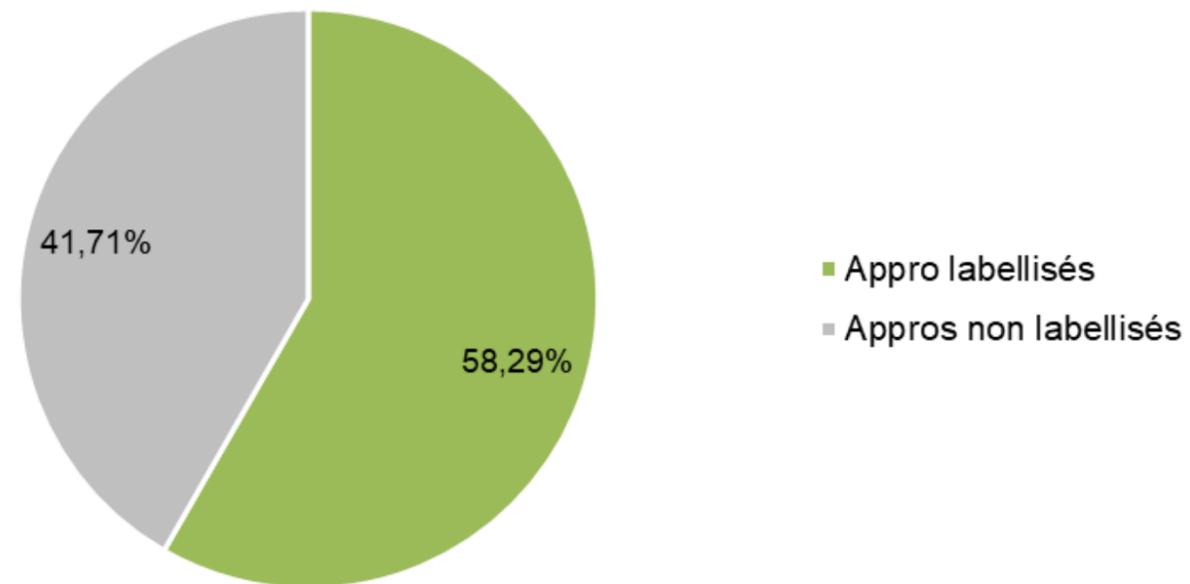
Objectifs de fréquences *(compliqués à suivre via analyse des factures)*

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

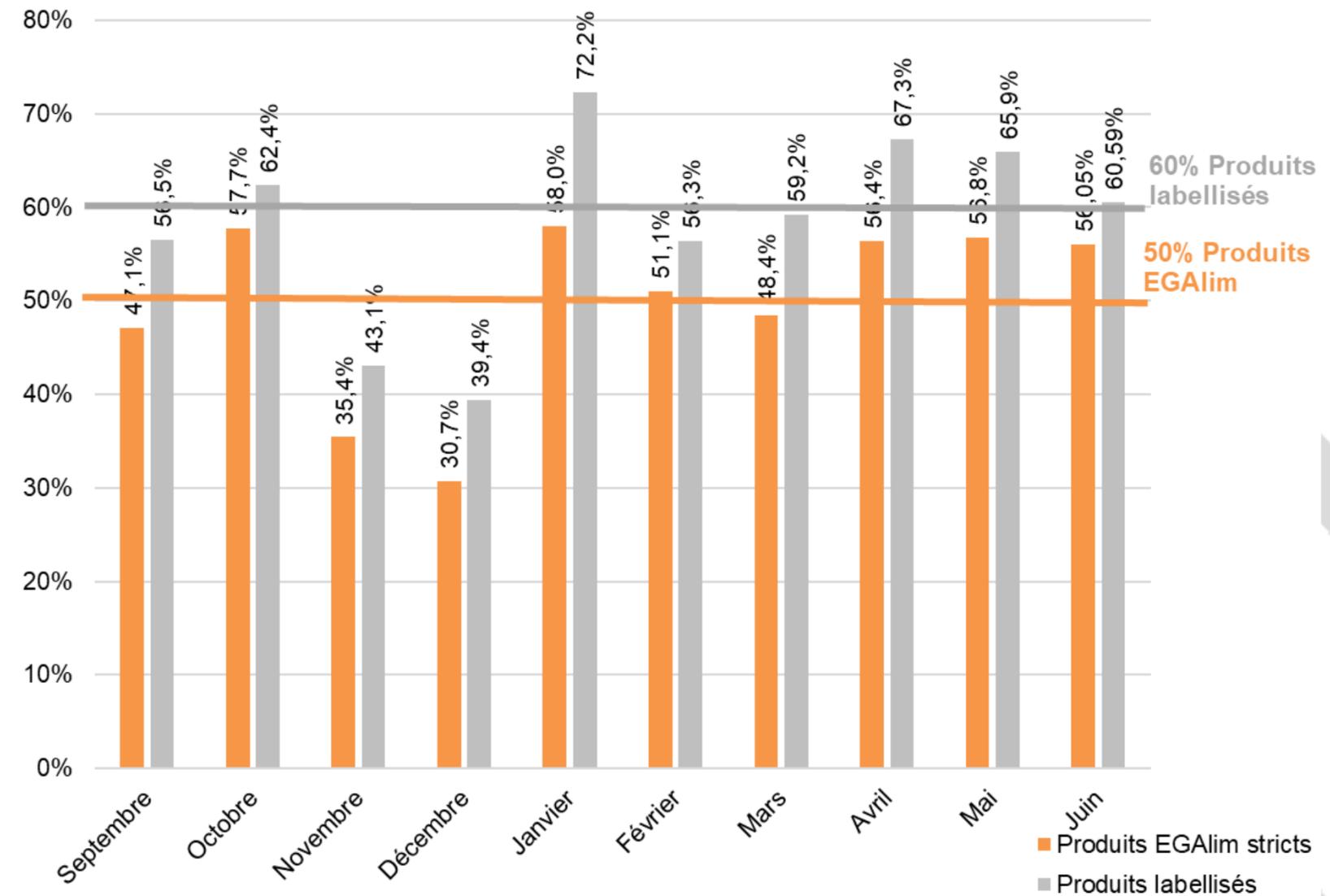
Objectifs d'approvisionnement généraux (Produits labellisés et EGAlim)

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

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



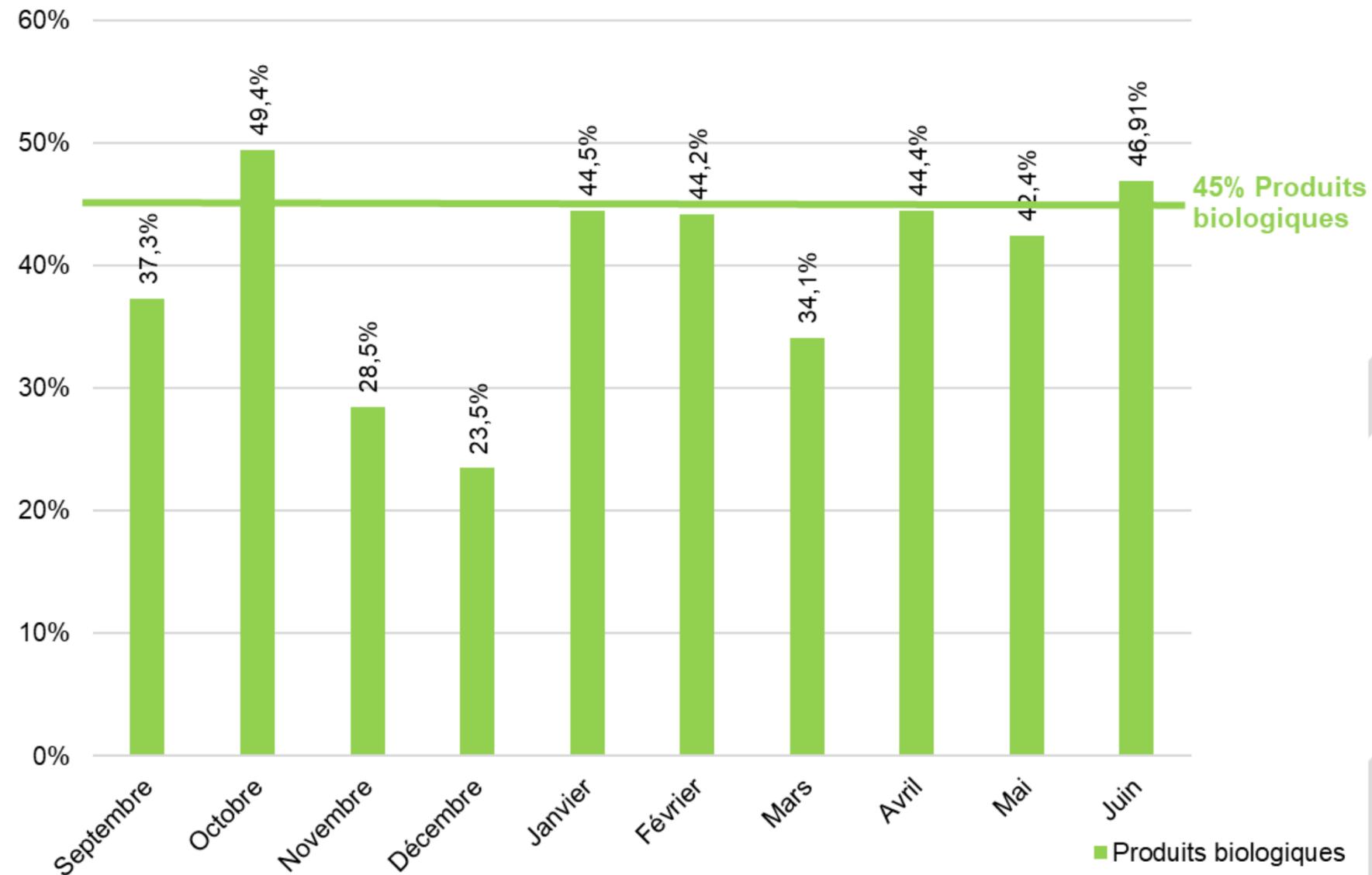
Evolution de la part de produits EGAlim et labellisés (en %)



En moyenne sur la période, **58% des approvisionnements sont des produits labellisés**, l'objectif de 60% fixé par le cahier des charges n'est pas tout à fait respecté au global et pour chaque période. Armonys explique qu'il y a eu des erreurs informatiques en Novembre et Décembre, mais qui ont été corrigées sur les périodes suivantes. En effet, depuis début 2024, les objectifs sont presque respectés pour chaque période.

Objectifs d'approvisionnement généraux (Produits biologiques)

Evolution de la part de produits biologiques (en %)

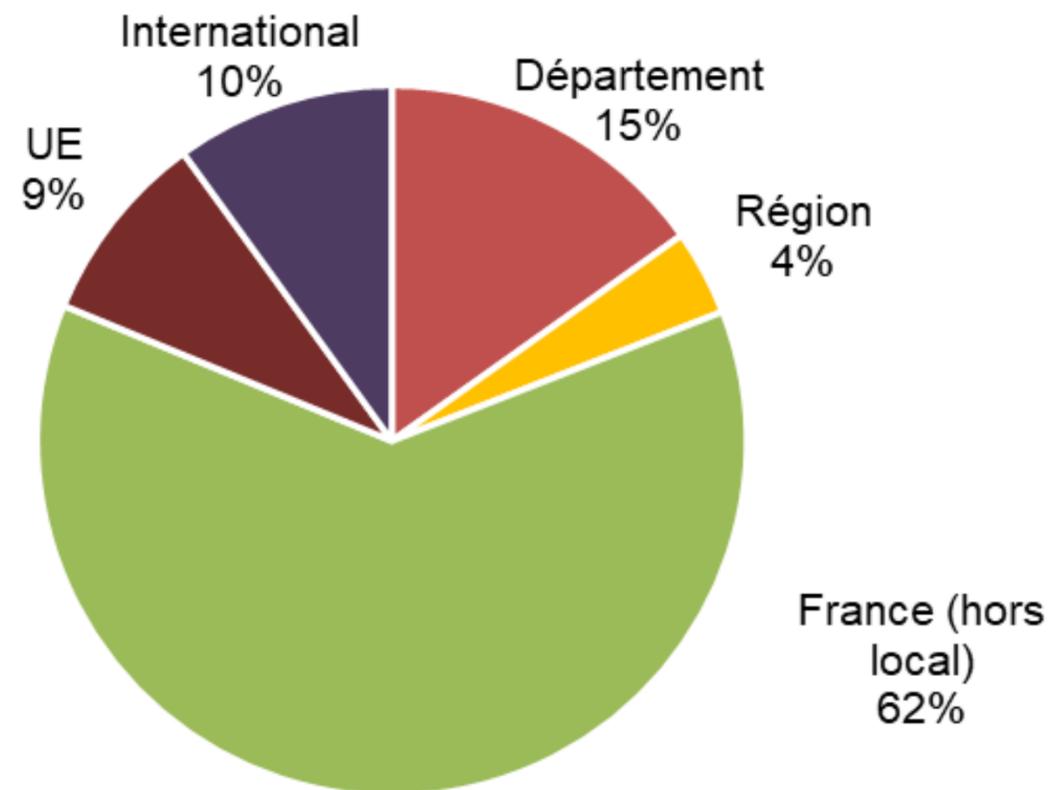


Moyenne sur la période : 39,52%

Une part importante des produits labellisés est bio. En moyenne sur la période, **39,5% des approvisionnements sont des produits biologiques**, l'objectif de 45% fixé par le cahier des charges n'est pas respecté en moyenne et pas sur chaque période. En fin d'année (depuis Mars), l'objectif est atteint.

Origine des approvisionnements

Origine des denrées alimentaires



Total origine
France = **81,3%**

Total produits
locaux = **19,1%**

Produits locaux

•Département

Céréales (pain), produits laitiers, œufs, fruits, légumes.

•Région

Légumes, Céréales (farines), Produits transformés (galettes et crêpes), Fruits, Viandes, Légumineuses.

81,3% des approvisionnements sont origine France, dont 15% de Loire Atlantique et 4% 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 (19,1% cette année contre 18,7% sur 2022/2023). ***D'avantage de produits frais pourraient être achetés origine France (légumes, fromages, céréales & légumineuses, viandes notamment).***

Objectifs de qualité par catégorie de produits

Objectif Viande 100% française

89,3% de la viande est origine France.

Objectif Volaille 100% fermière (= plein air)

61% de la volaille est fermière. Armonys : grandes difficultés à trouver de la volaille labellisée à cause de la grippe aviaire. Objectif en hausse !

Objectif Œufs 100% garantis issus d'élevage plein air

98,9% des œufs sont issus d'élevage plein air.

Objectif Poissons labellisés pêche responsable au maximum (=MSC)

63,8% du poisson est labellisé MSC. Ces résultats sont en hausse par rapport au début de l'année scolaire (57%).

Objectif Saisonnalité Fruits et Légumes (80%)

95% des fruits sont de saison (*attention pastèque au mois de Novembre...*).

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. Les objectifs sont quasiment respectés pour les œufs de plein air et le sont pour le poisson et la saisonnalité des Fruits et Légumes. >> Armonys : 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

6,4% des légumes et des fruits proviennent d'approvisionnement en direct. Quasi tous les légumes et fruits sont pris chez des grossistes, mais de plus de plus de commandes sont passées avec MangerBio. 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

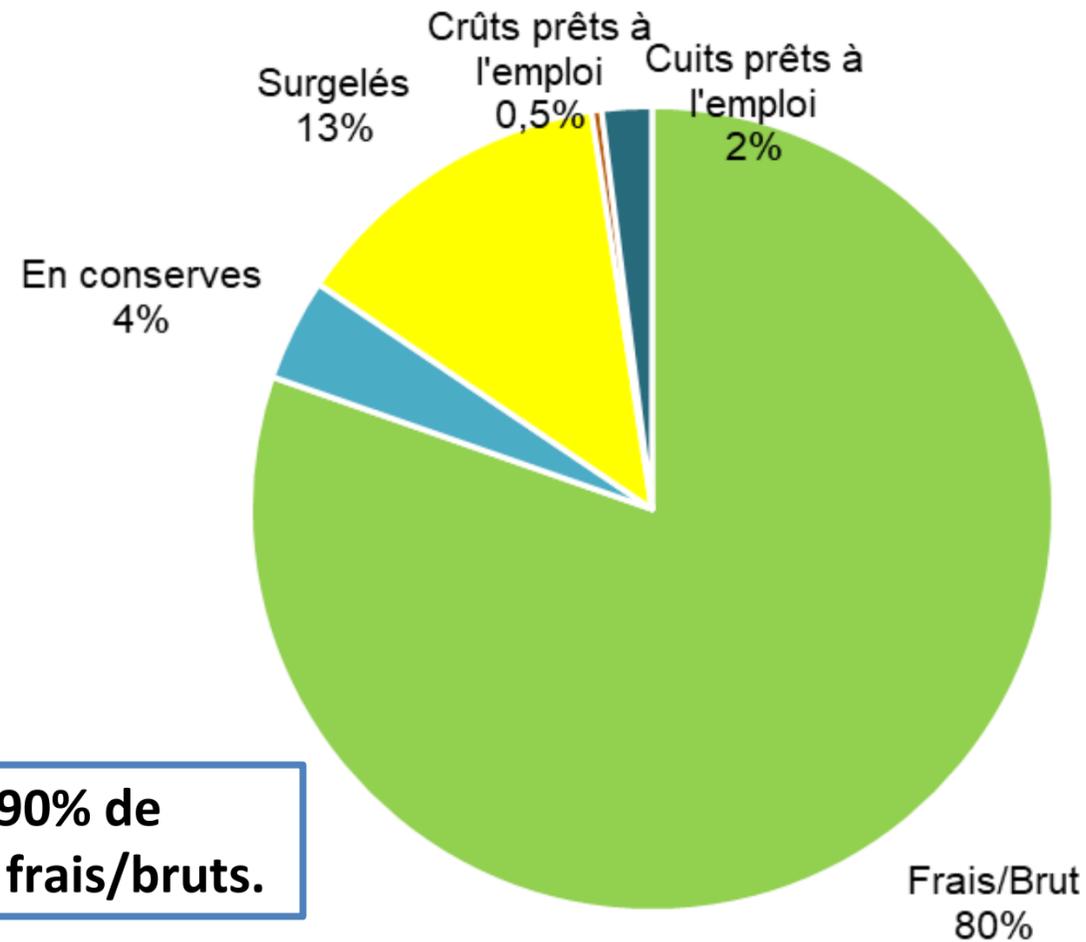
>> 25% minimum demandé, 70% engagement Armonys

23% des produits laitiers proviennent des producteurs locaux, très principalement le GAEC de Mézerac, qui fait des produits Bleu Blanc Cœur. **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 tout à fait respectés, mais sont en hausse.**

Les objectifs en approvisionnement direct sont partiellement respectés dans l'ensemble. Les œufs sont actuellement commandés chez un 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, Armonys Restauration prend part au projet de planification de l'approvisionnement financé par Nantes Métropole...

Objectifs de produits frais par catégorie

Répartition des approvisionnements par gammes



Objectif 90% de produits frais/bruts.

	Objectifs	Résultats
•Bœuf	85%	57,7% (Steak-hachés surgelés)
•Veau	90%	28,3% (paupiettes de veau surgelées, pas d'achat de veau frais en 2024)
•Porc	90%	100% (pas de viandes surgelées, quelques 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme)
•Volailles	90%	92,3%
•Poisson	50%	58%
•Légumes	65%	74,3% (5% conserves, 19% surgelés...)
•Fruits	70%	93,7%
•Œufs	95%	97,8% (très peu de coules d'œufs)
•Produits laitiers	100%	86% (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 et bruts, 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.

Bilan de la période

Suivi du marché de restauration année scolaire 2023/2024

La prestation est assez stable depuis septembre 2023 et satisfaisante dans l'ensemble. C'est un bilan positif avec une majorité des objectifs qui sont atteints. Mais certains efforts doivent être poursuivis et renforcés pour atteindre l'intégralité des engagements. Points positifs : transparence de la part d'Armonys Restauration, prise en compte des remarques et bonnes relations sur le suivi.

Les objectifs globaux ne sont pas tout à fait respectés en moyenne sur la période : objectifs produits labellisés, objectifs produits EGAlim, objectifs produits biologiques (*voir diapo 3 et 4*). **Axe d'amélioration : développer la part d'approvisionnement biologiques pour atteindre les 45%.**

Les objectifs de qualité ne sont pas respectés pour toutes les catégories de produits. **Plusieurs éléments pourraient être améliorés : viande 100% française et volaille labellisée notamment** (voir diapo 6).

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. **Armonys restauration e rejoint le projet de planification des approvisionnements de la resto co, financé par Nantes Métropole, cela pourra permettre de développer les approvisionnements en direct de producteurs du territoire.**

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