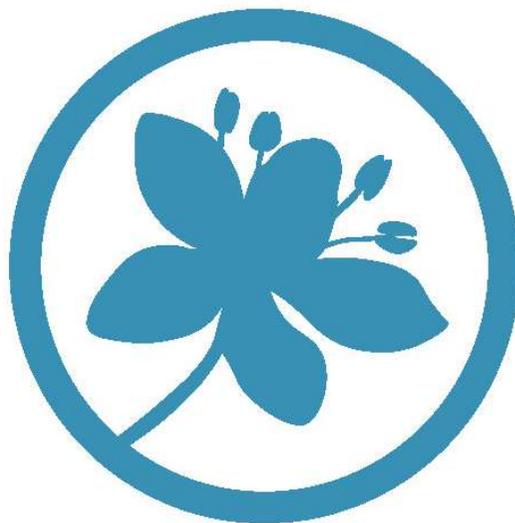


Année 2024-2025

Période Septembre à Mai

Le Pellerin
Ville nature et active



GAB 44

**LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE**

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

Le 26 Juin 2025

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%**

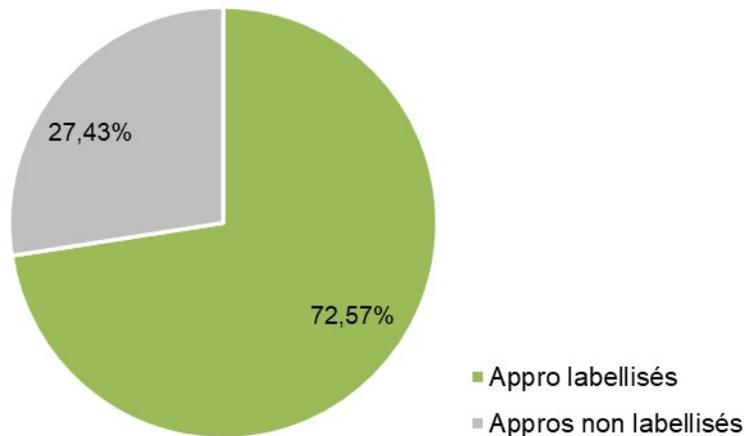
Objectifs de fréquences (compliqués à suivre via analyse des factures)

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

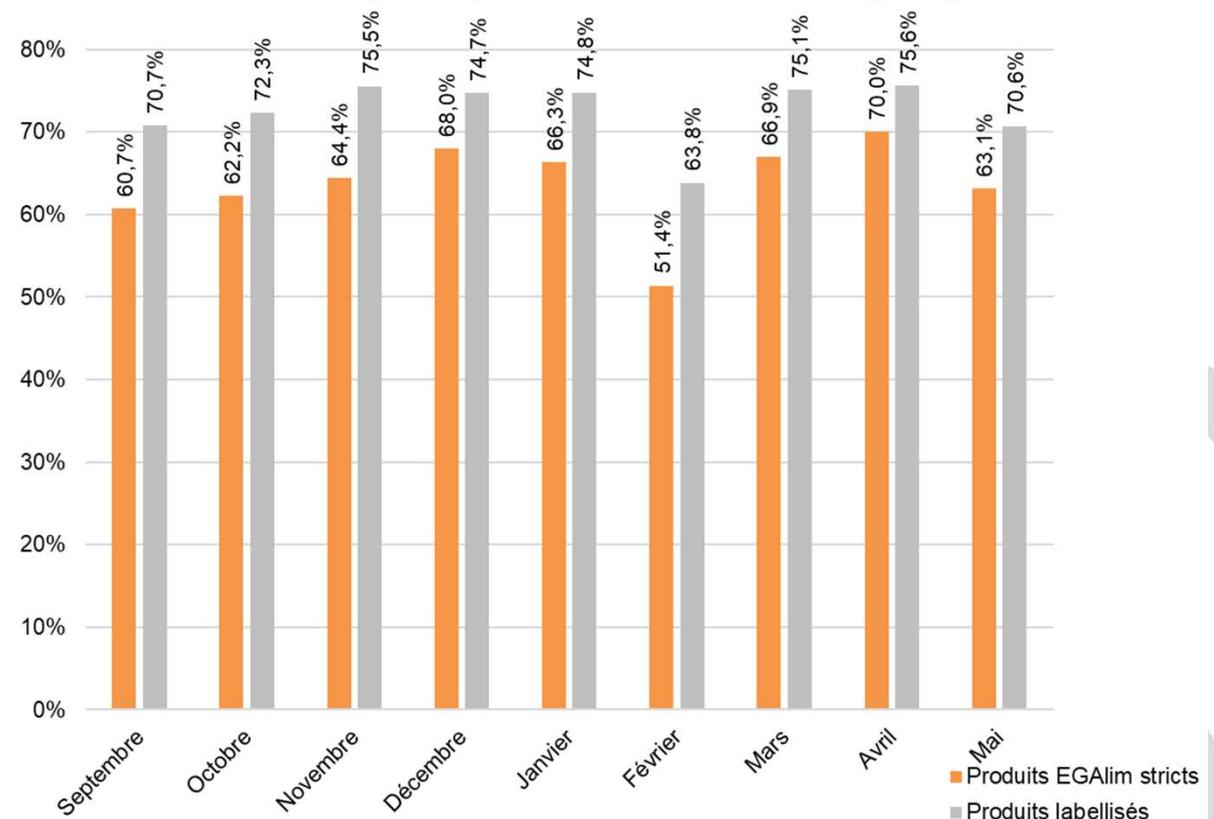
Objectifs d'approvisionnement généraux (Produits labellisés et EGAlim)

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 %)



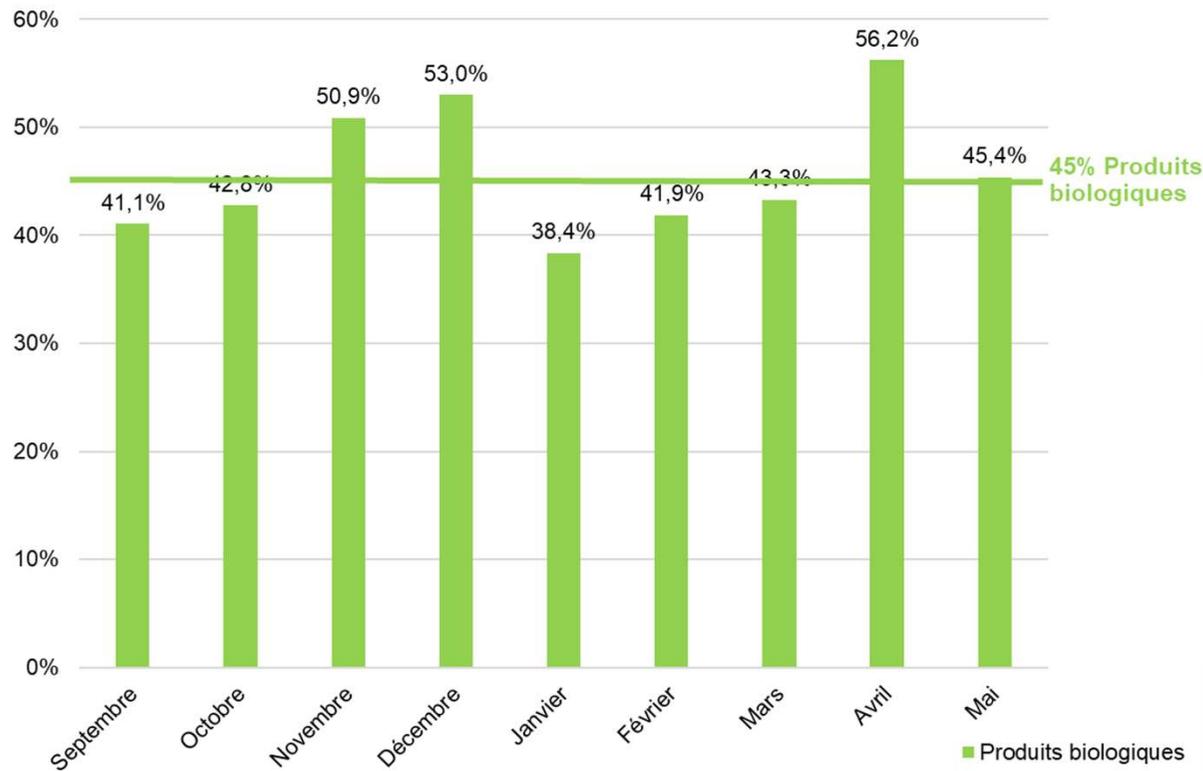
Evolution de la part de produits EGAlim et labellisés (en %)



En moyenne sur la période, **72,6% des approvisionnements sont des produits labellisés**, l'objectif de 60% fixé par le cahier des charges est totalement atteint et fortement en hausse par rapport à l'année scolaire 2023-2024 : 58,3% en moyenne. Les objectifs sont, de plus, respectés pour chaque période.

Objectifs d'approvisionnement généraux (Produits biologiques)

Evolution de la part de produits biologiques (en %)

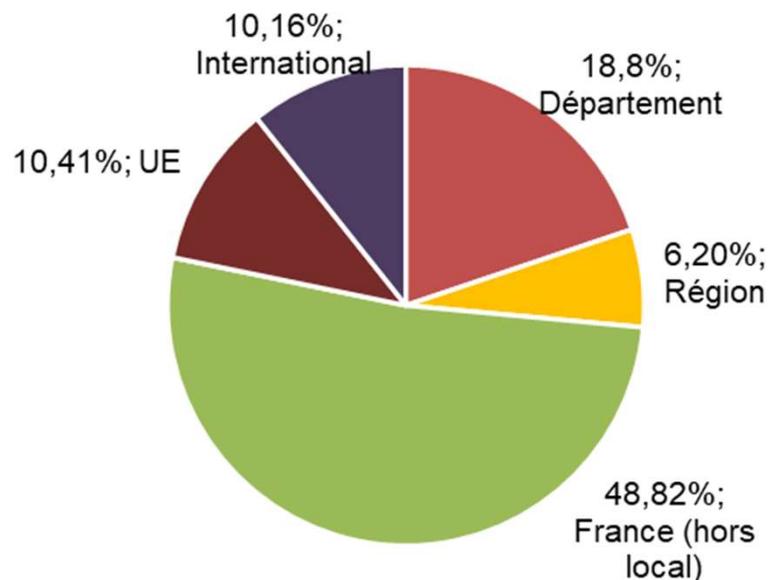


Moyenne sur la période : 45,87%

Pour quelques périodes, l'objectif de 45% de produits bio n'était pas tout à fait respecté, mais il l'est en moyenne sur la période : **45,87% des approvisionnements sont des produits biologiques**, l'objectif de 45% fixé par le cahier des charges est respecté, comme en fin d'année scolaire précédente.

Origine des approvisionnements

Origine des denrées alimentaires



Total origine France = **73,78%**

Total produits locaux = **25,0%**

Produits locaux

•Département

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

•Région

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

73,78% des approvisionnements sont origine France, dont 18,8% de Loire Atlantique et 6,2% des Pays de la Loire. On observe une légère diminution de l'approvisionnement origine France bien que la part de produits locaux soit plus importante qu'en 2023-2024. L'achat d'une part de plus en plus importante de produits frais auprès de MangerBio Pays de la Loire ainsi que la mise en place d'un partenariat avec l'association de la Vache Nantaise permet de justifier l'amélioration de ces résultats.

Objectifs de qualité par catégorie de produits

Objectif Viande 100% française

97,3% de la viande est d'origine France.

Objectif Volaille 100% fermière (= plein air)

90,2% de la volaille est fermière. Grande amélioration des résultats sur cet objectif (60% en moyenne sur 2023-2024) !

Objectif Œufs 100% garantis issus d'élevage plein air

98,5% des œufs sont issus d'élevage plein air. Objectif atteint !

Objectif Poissons labellisés pêche responsable au maximum (=MSC)

81,9% du poisson est labellisé MSC. Ces résultats sont très fortement en hausse par rapport à l'année 2023-2024 (63,8%).

Objectif Saisonnalité Fruits et Légumes (80%)

98% des fruits sont de saison.

95% des légumes sont de saison (*attention courgette et brocoli au mois de novembre = produits internationaux ou français sous serre à cette période de l'année : à éviter*)

Les résultats en termes de qualité de produits sont nettement en hausse ! Les objectifs sont complètement respectés pour les œufs plein air et la saisonnalité des fruits et légumes. Les objectifs sont en hausse et quasiment respectés pour la viande 100% France et la volaille 100% fermière.

Note : une grosse commande de volaille au mois de Novembre avait été commandée en label rouge mais le fournisseur n'a pas pu fournir le produit demandé... Problème indépendant de la volonté de Armonys.

Objectifs d'approvisionnement en direct par catégorie de produits

Objectif Légumes et Fruits en appro direct

>> 25% minimum demandé, 40% engagement Armonys
39,9% des légumes et des fruits proviennent d'approvisionnement auprès de MangerBio Pays de la Loire (un groupement de producteurs bio).

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

81,6% du pain provient de la boulangerie de la commune (Délices du Bac)*.

* Exceptions pendant les vacances et les lundis car boulangerie communale fermée → Intermarché.

Objectif 100% œufs coquille appro en direct

51,8% des œufs sont en direct de producteurs (via MangerBio). Résultats en hausse.

Objectif Produits laitiers en appro direct

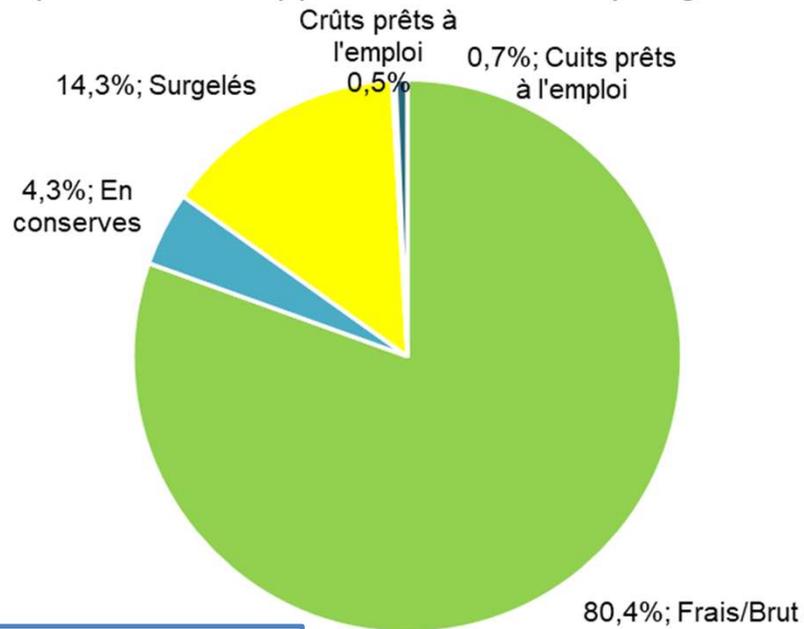
>> 25% minimum demandé, 70% engagement Armonys
26,8% des produits laitiers proviennent des producteurs locaux, très principalement le GAEC de Mézerac, qui fait des produits Bleu Blanc Cœur ; et la ferme Gineau.

Les objectifs du cahier des charges sont respectés.

Les résultats en termes d'approvisionnement en direct de producteurs sont en hausse et presque totalement respectés dans l'ensemble. Des améliorations sont encore 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... (en cours)

Objectifs de produits frais par catégorie

Répartition des approvisionnements par gammes



Objectif 90% de produits frais/bruts.

	Objectifs	Résultats
•Bœuf	85%	46,5% (Steak-hachés surgelés)
•Veau	90%	0% (paupiettes de veau surgelées, pas d'achat de veau frais en 2024)
•Porc	90%	97% (pas de viandes surgelées hors exception boudin blanc)
•Volailles	90%	96,3%
•Poisson	50%	70,5%
•Légumes	65%	70% (7% conserves, 19% surgelés...)
•Fruits	70%	96,3%
•Œufs	95%	98% (très peu de coules d'œufs)
•Produits laitiers	100%	83,2% (lait et crème UHT sont rangés dans la catégorie « Conserves »)
•Pâtisseries	100%	Pas d'achat de viennoiserie déjà préparées

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. Par catégorie, les résultats sont tous en augmentation par rapport à 2023-2024 sauf pour le bœuf et le veau ; ils sont en baisse par rapport à l'année 2023-2024 : légère augmentation des achats de steak hachés et égrénés et paupiettes de veau (produits transformés) surgelées.

Bilan de la période

Suivi du marché de restauration année scolaire 2024/2025

La prestation est en nette amélioration par rapport à l'année scolaire précédente ! C'est un bilan très positif avec une majorité des objectifs qui sont atteints.

Autres points positifs : transparence de la part d'Armonys Restauration, prise en compte des remarques et bonnes relations sur le suivi.

Les objectifs globaux sont respectés en moyenne sur l'année : objectifs produits labellisés, objectifs produits EGAim, objectifs produits biologiques (*voir diapo 3 et 4*). **Poursuivre ainsi !**

Les objectifs de qualité ne sont pas encore tout à fait respectés pour toutes les catégories de produits. **Plusieurs éléments pourraient être améliorés même si déjà nettement en hausse depuis le début de l'année : viande 100% française et volaille labellisée notamment** (*voir diapo 6*).

Les objectifs d'approvisionnements directs sont désormais respectés pour la quasi-totalité des catégories de produits (efforts à poursuivre pour les œufs). **Armonys restauration a 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 (efforts à poursuivre pour le bœuf et le veau). Par catégorie, ils sont respectés pour la volaille, le porc, le poisson, les fruits et légumes, les viennoiseries et les œufs.