

Tout savoir sur la restauration collective

Fiches-outils à
destination des
coopératives

Adresse :

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 boîte 3
5000 Namur

Contact :

+32 081 240 430
info@mangerdemain.be



Fiche 1 : LA RESTAURATION COLLECTIVE, KÉSAKO ?



Chaque jour, de nombreux repas sont pris hors domicile, répartis équitablement entre :



LA RESTAURATION
COLLECTIVE



LA RESTAURATION
COMMERCIALE
(HORECA)

UN VOLUME COLOSSAL DE REPAS

(200.000 repas chauds par jour en restauration collective) qui fait de ce secteur un levier majeur en matière d'alimentation durable.

200.000

repas chauds par jour en
restauration collective

LA RESTAURATION COLLECTIVE

se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée à un prix modéré. Voici les 4 grandes catégories de lieu de restauration :



Les restaurants scolaires :

crèches, écoles maternelles/ primaires/secondaires ainsi que les Hautes Ecoles et universités



La restauration médico-sociale :

hôpitaux, cliniques, maisons de retraite



Les restaurants d'entreprise



Les restaurants d'administrations publiques ou privées

(CPAS, centres de loisirs, restaurants sociaux, prisons...)

LA RESTAURATION COLLECTIVE

est complexe et diversifiée, notamment de part :



GESTION AUTONOME

Détails : la confection des repas est gérée en interne par l'établissement ou la collectivité (en majorité)

GESTION DÉLÉGUÉE

EN PARTIE

= **MIXTE** / sous-traitance de la gestion administrative mais confection sur place ou le contraire (minoritaire)

ENTIÈREMENT

= **gestion concédée** à un prestataire public (province, ville) ou privé (société de catering).

Le type de gestion et d'opérateur (public ou privé)

LE TYPE DE DISTRIBUTEURS (producteurs, coopératives, grossistes, outil logistique provincial)

CONFECTION DES REPAS

Sur place

(cuisine propre ou cuisine centrale si la cuisine dessert d'autres sites ou clients)

Dans une cuisine centrale

(les repas desservis sont préparés sur un autre site partenaire)

Livraison via une société de catering / un service traiteur

Type de repas servis : Petit-déjeuner, Déjeuner ? Goûter ? Dîner ? Souper ?
Liaison chaude ou froide ?

Le type et l'emplacement de la cuisine



Le type de service et de repas
(et le nombre)

Le Green Deal Cantines Durables rassemble plus de 220 cantines signataires, représentant l'équivalent de 120.000 repas chauds par jour qui basculent progressivement vers une alimentation plus durable !

**VOUS SOUHAITEZ DÉCOUVRIR LES CANTINES SIGNATAIRES DU
GREEN DEAL CANTINES DURABLES ?
DÉCOUVREZ-LES SUR NOTRE CARTE INTERACTIVE**



**4 BONNES RAISONS D'APPROVISIONNER LES COLLECTIVITÉS EN PRODUITS
LOCAUX :**

01

Contribuer à garantir l'accès à toutes et tous à une alimentation équilibrée, saine et de qualité, quel que soit le niveau social (équité sociale)

02

Obtenir une stabilité d'écoulement dans le temps (garantie de marché) si la collectivité joue le jeu.

03

Diversifier vos axes de commercialisation (20-30% max de l'approvisionnement global) : garantie d'un revenu stable

04

Participer à un réel enjeu sociétal de relocalisation de notre alimentation : redynamisation de la diversification agricole des territoires wallons ; renforcement de l'ancrage social territorial.

COMMENT PARVENIR ET RÉUSSIR À TRAVAILLER AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

- ✓ **La patience** : Ne pas tout miser sur cet axe de commercialisation. Le résultat s'obtient sur du moyen/long terme (politique du changement propre aux institutions : révision des marchés publics, personnel à sensibiliser, logistique à mettre en place...)
- ✓ **L'adhésion collective** : Tous les acteurs de terrain, du chef de cuisine, à l'économie, à la direction, au livreur ainsi qu'au producteur/distributeur, doivent adhérer à la dynamique.
- ✓ **L'adaptation des marchés publics** intégrant la durabilité de notre alimentation (cfr fiche 2 – marchés publics).
- ✓ **Tenir compte des partenaires en place** (société de catering...) et d'éventuelles collaborations avec des communes.
- ✓ **L'accompagnement des collectivités dans la révision de leur approvisionnement** (outil foodcost, accompagnement en conseils et expertises (grammage, gaspillage alimentaire, emballage...), mise à disposition de subsides tels que le coup de pouce équipement et du local dans l'assiette, ateliers divers adaptés aux usagers...)
- ✓ **La priorisation des collectivités résidentielles ou à service continu (MR/MRS, hôpitaux, crèches...)** : constance dans la durée hebdomadaire (et annuelle) et appoint avec des collectivités scolaires (36 semaines de service par an considérant les vacances scolaires).
- ✓ **La sensibilisation de l'opérateur à une réalité de l'approvisionnement local et coopératif** les volumes commandés peuvent donc varier fortement selon la saison et la taille de l'établissement. Ce décalage est à prendre en compte avec la saisonnalité des producteurs locaux compte tenu du paradoxe du circuit court*
- ✓ **L'instauration d'une collaboration réciproque dans le temps** : Mise en confiance grâce à une connaissance mutuelle des contraintes propres : évolution continue de la collaboration.

FOCUS SUR LES EXIGENCES PRINCIPALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- ➔ **Le respect de la réglementation sanitaire** (agrément AFSCA, agrément CE si cuisine centrale, **tracabilité des produits** (sécurité alimentaire), livraison en véhicule frigorifique, légumes lavés...).
- ➔ **Le coût** : le budget alloué aux matières premières peut varier de 3 euros à 7 euros par repas en fonction des établissements et du type de public (enfants, adultes, seniors). Un outil de calcul du Food Cost a été développé pour accompagner les cantines dans la valorisation de leur alimentation durable.
- ➔ **Cadencier sur 4 semaines**
- ➔ **La capacité des producteurs à livrer les volumes commandés en temps voulu et dans des calibres et conditionnements adaptés** (caisses, sous vide, lavés, découpés, ...) et régularité tant dans la qualité que dans la quantité.
- ➔ **Régularité et fréquence des livraisons dus à la faible capacité de stockage des cantines** : les cuisines ont besoin d'être livrées chaque semaine, voire plusieurs fois par semaine (surtout pour les légumes).

ACTUELLEMENT, L'OFFRE EN PRODUITS LOCAUX ET/OU BIOLOGIQUES EST ASSEZ RESTREINTE.

Grâce aux différents publics qu'elle touche et des volumes qu'elle écoule, la restauration de collectivité constitue un levier important pour la transition vers une alimentation plus durable, notamment via le développement de filières agricoles locales plus respectueuses de l'environnement et de la santé de tous.

Fiche 2 :

RÉPONDRE À DES MARCHÉS PUBLICS FAVORISANT UNE ALIMENTATION DURABLE (ET DONC LOCALE) ?

Toutes les collectivités publiques (ou privées, mais financées majoritairement par des subsides publics) qui veulent s'approvisionner en denrées alimentaires doivent passer un marché public

1. Si le montant total du MP est inférieur à 140.000 euros : procédure sans publication. Intérêt de se faire connaître auprès des collectivités qui vont devoir solliciter des offres auprès d'acteurs de l'approvisionnement qu'elles connaissent.

2. Si le montant total du MP est supérieur à 140.000 euros : la collectivité à l'obligation de publier un avis sur la plateforme e-Notification : <https://enot.publicprocurement.be/enot-war/home.do> (vous devez vous inscrire pour y accéder)

POUR DES PLUS PETITES CANTINES, IL S'AGIRA TRÈS SOUVENT DE PROCÉDURES NÉGOCIÉES SANS PUBLICATION PRÉALABLE

- ✓ Les cantines ont l'obligation de transmettre leurs cahiers des charges au minimum à 3 soumissionnaires : les structures à consulter sont à leur choix, d'où l'importance de se faire connaître !
- ✓ Possibilité de rencontre entre la collectivité et les acteurs du marché avant le lancement du marché public
- ✓ Démarchage des collectivités auprès des coopératives et réciproquement.

QUELLES ACTIONS MISES EN PLACE PAR LES CANTINES POUR VOUS FACILITER L'ACCÈS AUX MARCHÉS PUBLICS ?

- Les cantines peuvent scinder leur marché en plusieurs lots (fruits, légumes, poissons, œufs, volaille, crèmerie, ...)
- ✓ Cela vous permet de répondre à un ou plusieurs lots.

Pour aider les cantines à rédiger leurs cahiers des charges et y inclure des clauses de durabilité, la Cellule Manger Demain met à leur disposition un outil inédit : [Le guide pour un marché public d'alimentation plus durable](#).

Cet outil, divisé en deux parties, détaille le fonctionnement des filières agricoles wallonnes et leurs caractéristiques pour permettre, sur base de critères vérifiables, de privilégier nos modes d'élevage et de culture.

Ce guide est une première étape dans la mise en réseau des cuisines de collectivités et des acteurs de l'approvisionnement pour parvenir à faire matcher l'offre et la demande en produits locaux ! D'autres outils et expertises sont également accessibles. En savoir plus sur <https://www.mangerdemain.be/approvisionnement/>

Fiche 3 :

TOUJOURS SUR LA DEMANDE DES CUISINES DE COLLECTIVITÉS EN PRODUITS LOCAUX ET DURABLES



Les cantines, pour assurer leur service, ont besoin d'une **constance de leur approvisionnement** (des produits définis, dans une quantité précise et des délais stricts en lien avec les menus annoncés). Basculer vers un appro local demande donc, tant pour les cantines que pour les producteurs de **revoir en profondeur leur organisation**. A noter que la production reste dépendante de contraintes extérieures (météo, marché, bioagresseurs/ravageurs, etc.).

En fonction des **infrastructures et des espaces de stockage**, les cantines peuvent solliciter des livraisons jusqu'à 2 fois par semaine. Or, les producteurs ne sont pas forcément formés et équipés au métier de distributeur... D'où l'**intérêt de rassembler l'offre** (via des coopératives) afin de **mutualiser les transports et de réduire le nombre d'interlocuteurs**.

Le budget des cantines est très limité (peu de moyens). Par ailleurs, les **paiements des fournitures** sont souvent réalisés en décalé (3 mois max), ce qui est particulièrement contraignant pour nos producteurs (demande un bon fonds de roulement).

Elles peuvent avoir besoin de **produits spécifiques** (légumes de 4e gamme, grammages précis, packaging adapté, etc.) : cela suppose également de **développer l'offre des producteurs et des structures collectives locales de transformation**.

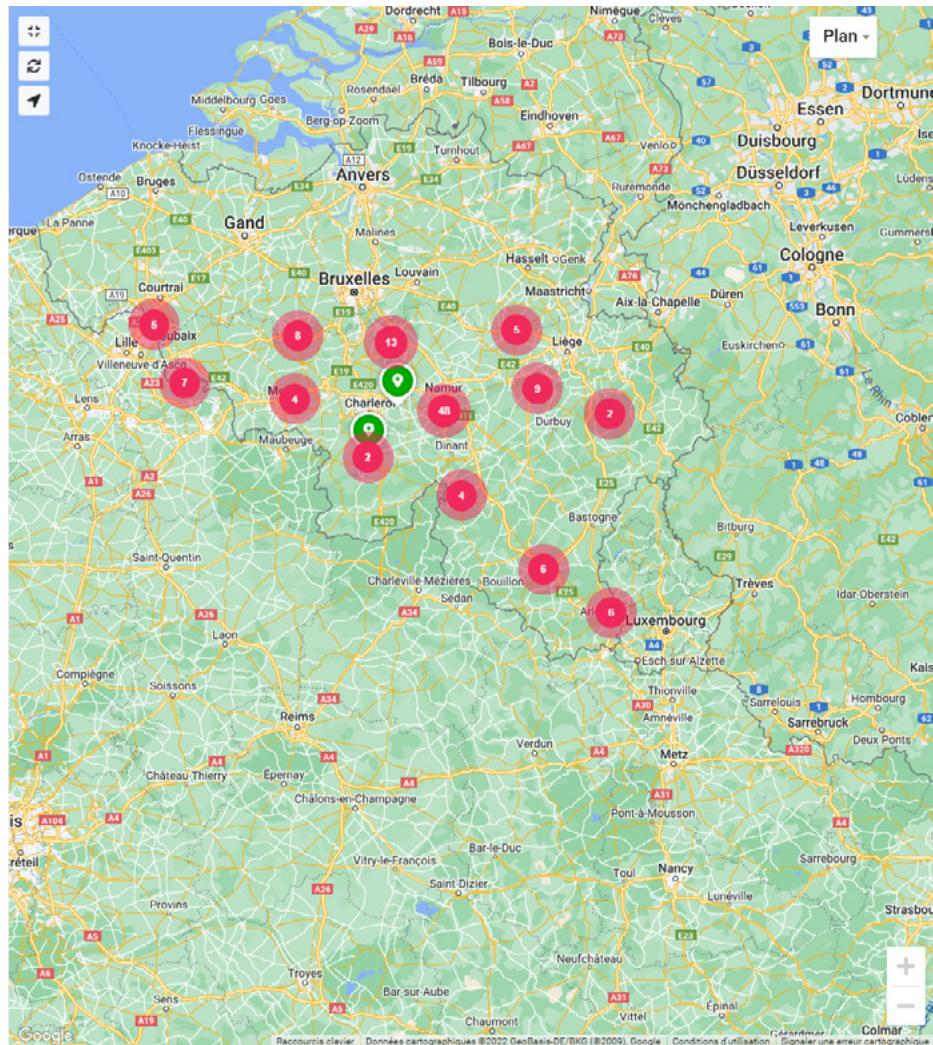
Finalement, la majorité des cantines fonctionnent par marchés publics : une difficulté administrative pour les producteurs. Cfr la fiche 2 pour faciliter leur accès au secteur de la production.

Cfr la fiche 2 pour faciliter leur accès au secteur de la production.

LE GREEN DEAL CANTINES DURABLES, UN LEVIER À L'APPROVISIONNEMENT LOCAL ?

En signant le Green Deal Cantines Durable, chacune des 220 cantines s'est engagée à mener des actions pour introduire davantage de produits locaux et de saison dans leur offre. Cela représente un potentiel de 120.000 repas chauds par jour.

Afin de répondre à la demande des producteurs locaux d'en savoir plus sur la demande des collectivités et des quantités que cela représenterait, la Cellule Manger Demain a réalisé une enquête auprès des cantines signataires en vue de faciliter la mise en relation.



Résidence "La Sérénité" MR/MRS

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Maison de repos

26 Clos de la Roseraie, Sambreville, 5060

Ecole de Wépion

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

30 Rue de Monin, Namur, 5100

Ecole de Loyers

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

24 Rue de Maizeret, Namur, 5101

Ecole de la Plante

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

1 Rue Fernand Cochard, Namur, 5020

Ecole Bellevue

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

20 Rue de la Luzerne, Namur, 5100

Ecole autonome de Walcourt

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

4 Rue des Bergeries, Walcourt, 5650

Ecole de Velaine

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

30 Rue Duhainaut, Namur, 5100

Ecole Heuvy

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

16 Chaussée de Louvain, Namur, 5000

Ecole de Flawinne

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

1 Rue Fernand Cochard, Namur, 5020

Ecole de Belgrade Centre

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

1 Rue des Tautis, Namur, 5001

Ecole Saint Materne de Walcourt

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

9 Rue du Couvent, Walcourt, 5650

Ecole de Naninne

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

57 Rue de la Gare de Naninne, Namur, 5100

Ecole de Templeux

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

12 Rue Lieutenant-Colonel Maniette, Namur, 5020

Ecole Centenaire

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

20 Avenue Baudouin Premier, Namur, 5004

Ecole d'Andoy

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

76 Rue Grande, Namur, 5100

Restaurant scolaire INDSC Beauraing

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

92 Rue de Rochefort, Beauraing, 5570

Ecole Moulin-à-Vent

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

1 Rue Charles Bouvier, Namur, 5004

Ecole de Parc Astrid

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

9 Parc Astrid, Namur, 5100

Ecole Court'Échelle

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

13 Rue Julie Billiart, Namur, 5000

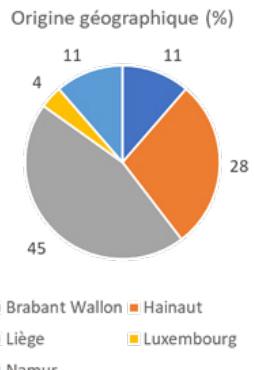
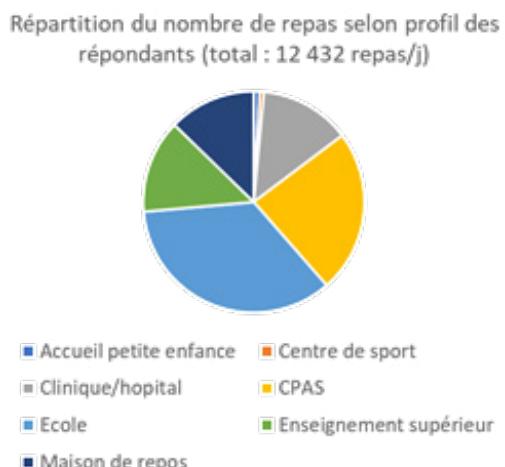
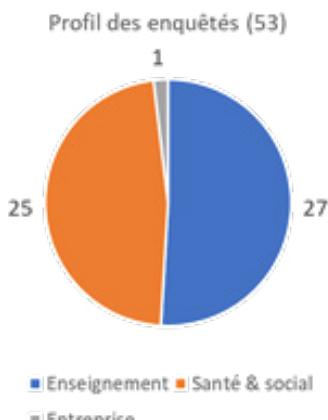
Ecole Basse-Enhaye

Coup de pouce "Du local dans l'assiette", Public mineur

273 Chaussée de Marche, Namur, 5100

MÉTHODOLOGIE :

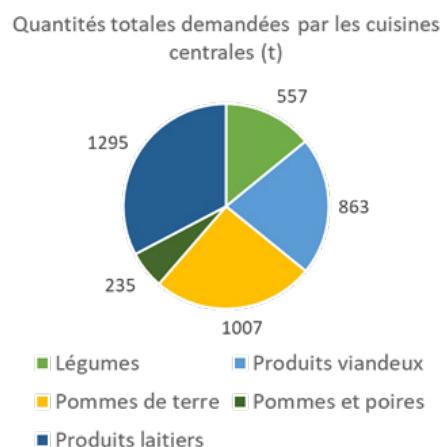
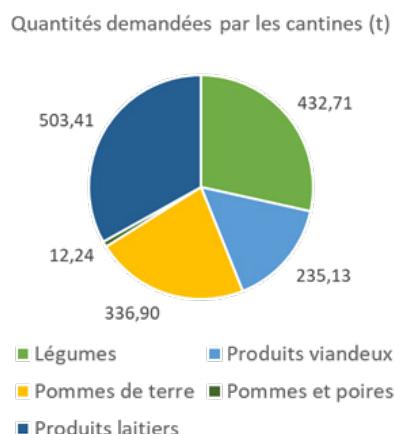
Enquête basée sur les données de 53 cantines (= 12 432 repas/jour)



+ données de 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour)

→ Soit environ 52 000 repas/jour (= 1/4 des repas chauds/jour distribués en Wallonie)

RÉSULTATS SUR LES QUANTITÉS DEMANDÉES PAR LES CANTINES INTERROGÉES :



SEUL
1/4

DES CANTINES
peuvent nous donner
une information sur la
provenance des produits

Les produits identifiés
comme étant le plus souvent
d'origine wallonne sont :

- Les pommes et poires
- Les produits viandeux
- Les pommes de terre

Les produits identifiés comme
étant le moins souvent
d'origine wallonne sont :

- Les légumes
- Les produits laitiers
- Les œufs et la volaille

RÉSULTATS SUR LE CARACTÈRE BIO DES PRODUITS UTILISÉS :

28%

DES CANTINES
peuvent nous donner
une information sur la
provenance des produits

Les produits les plus souvent achetés en bio sont :

- Les pommes et poires
- Les œufs
- Les légumes

Les produits les moins souvent achetés en bio sont :

- Les produits viandeux
- Les pommes de terre
- Les produits laitiers

VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE TOUS LES DÉTAILS DE L'ENQUÊTE ?



Rendez-vous sur :

[https://www.mangerdemain.be/2021/12/07/
caracterisation-de-la-demande/](https://www.mangerdemain.be/2021/12/07/caracterisation-de-la-demande/)

ET POURQUOI PAS VOTRE COOPÉRATIVE ?

En recherche de diversifier vos canaux de distribution ?

La restauration collective, grâce aux différents publics qu'elle touche et des volumes qu'elle écoule, constitue un levier important pour la transition vers une relocalisation d'une alimentation durable, accessible à tous !
Et si on se réappropriait de manière collective et équitable notre alimentation en contribuant au maintien et au développement de filières agricoles locales et plus respectueuses de l'environnement.

NOUS CONTACTER ?

CELLULE MANGER DEMAIN

www.mangerdemain.be

Chargés de missions approvisionnement MD

- elodie.lobet@mangerdemain.be
- [\(coopératives\)](mailto:hochul.chantraine@mangerdemain.be)

Juriste MD

- simon.lechat@mangerdemain.be

Chargés de missions territoriales MD

- brabantwallon@mangerdemain.be
- hainaut@mangerdemain.be
- namur@mangerdemain.be
- liege@mangerdemain.be
- luxembourg@mangerdemain.be

COLLECTIF 5C

www.collectif5c.be

Coordinateur (Pierre Laviolette)

- pierre@collectif5c.be

Chargée de projet (afsca, magasin, insertion)

- marie@collectif5c.be

Chargé de projet : Logistique

- david@collectif5c.be