

Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements.

Fantine OLIVIER, LiProco

Ronan Le Velly, Montpellier SupAgro, UMR Innovation
Vincent Bottois, Moïse Cornée, stagiaires LiProCo
Jean-Pierre Bréchet, Nathalie Schieb-Bienfait, Univ. de Nantes, LEMNA
Carole Chazoule, Cécile Praly, ISARA Lyon, LER
Sandrine Emin, Univ. d'Angers, GRANEM



Éléments de contexte

- Une problématique qui n'est pas nouvelle, mais qui devient incontournable ;
- Une commande publique « durable » ou « responsable », centrée sur les achats alimentaires ;
- Valorisation de l'alimentation « locale »

Introduction

 Éléments de contexte

 **Objet de la présentation**

- des problèmes spécifiques de rencontre entre l'offre et la demande (1)
- des modalités innovantes de mise en relation des offres et des demandes locales (2)

Introduction

 Éléments de contexte

 Objet de la présentation

 **Recherches effectuées**

- **Isère** : différents projets d'approvisionnement local, sur un territoire donné. Etude des stratégies des acteurs de l'offre.
- **Groupe de travail du RGO*** sur l'approvisionnement biologique et/ou local de la restauration collective. Perception de la demande et de sa formulation.
- **Etudes de cas**. Identification des conditions concrètes d'approvisionnement en produits locaux de différentes collectivités territoriales (Brest, Angers, Nantes, Langouët et Bouvron).

* RGO : Réseau Grand Ouest Commande Publique et Développement Durable

Une difficile mise en relation des offres et des demandes locales

 Beaucoup de choses possibles...
mais des difficultés spécifiques persistantes.

Une difficile mise en relation des offres et des demandes locales

Des circuits d'approvisionnement distincts des bases territoriales

- Importance des distributeurs
- Besoin de produits prêts à l'emploi
- organisation longue des filières agricoles, y compris en agriculture biologique

→ Faut-il alors se tourner vers les agriculteurs locaux engagés en circuits courts ?

Une difficile mise en relation des offres et des demandes locales

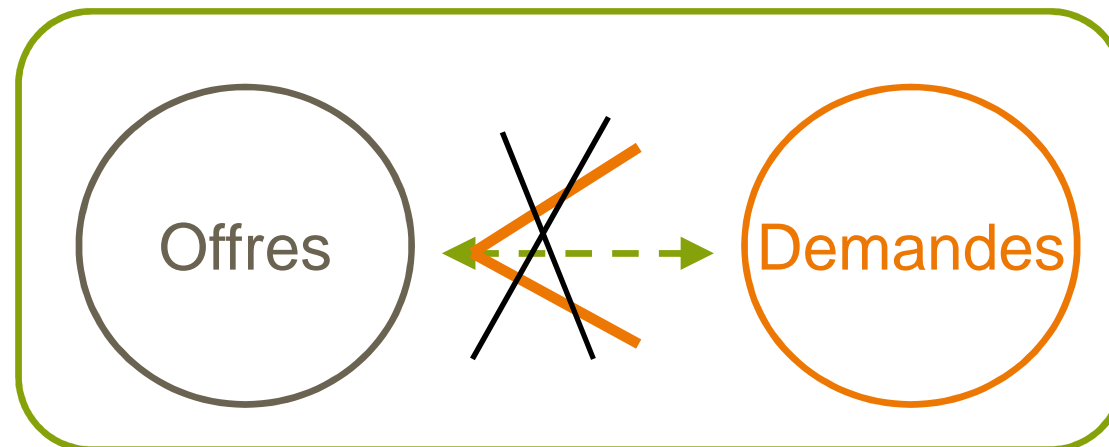
Une nécessaire mise en relation entre deux mondes

- un manque de connaissance mutuelle
→ un effort d'information indispensable
- des a priori sur le monde agricole de la part des acteurs de la restauration collective
- un marché qui n'inspire pas forcément confiance aux agriculteurs

Une difficile mise en relation des offres et des demandes locales

- ☞ Beaucoup de choses possibles...
mais des difficultés spécifiques persistantes.
- ☞ Des circuits d'approvisionnement distincts des bases territoriales
- ☞ Une nécessaire mise en relation entre deux mondes

→ Au final,



Des modalités innovantes de mise en relation de l'offre et de la demande

 Ni une typologie, ni des modèles à suivre

Des modalités innovantes de mise en relation de l'offre et de la demande

 Une grande diversité de modalités de mise en relation entre offres et demandes locales

- des circuits locaux « courts »
- des circuits locaux très intermédiés

→ au final, souvent une même cuisine interne : une combinaison hétérogène de médiations

Des modalités innovantes de mise en relation de l'offre et de la demande

De véritables innovations à observer

- souvent, de nouvelles tâches (de nouveaux métiers) pour les acteurs de l'offre et/ou de la demande
- « du neuf avec du vieux »
« de l'alternatif avec du conventionnel »
- forte dimension temporelle : démarches de progrès et apprentissages

Des modalités innovantes de mise en relation de l'offre et de la demande


- ☞ Ni une typologie, ni des modèles à suivre
- ☞ Une grande diversité de modalités de mise en relation entre offres et demandes locales
- ☞ De véritables innovations à observer

→ Des résultats à préciser dans 2 directions :

☞ Appréhender de façon plus fine le déroulement des processus d'innovation

☞ Dégager des variables clés et des variables de contingence pour décrire de manière plus analytique et expliquer la diversité des modalités d'intermédiation mises en œuvre.

Discussion

-  Beaucoup d'autres questions en suspens...
 - Quels sont les impacts des différentes formes d'approvisionnement local de la restauration collective en termes écologiques, économiques, sociaux et de gouvernance ?
 - Quels en sont les bénéficiaires et à quelles échelles s'expriment les développements opérés ?
 - Comment les pouvoirs publics et les organisations professionnelles peuvent aider au rapprochement entre offres et demandes et soutenir les expériences les plus prometteuses en matière de développement durable ?

Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements.

Merci de votre attention

Fantine OLIVIER, LiProco

Ronan Le Velly, Montpellier SupAgro, UMR Innovation
Vincent Bottois, Moïse Cornée, stagiaires LiProCo
Jean-Pierre Bréchet, Nathalie Schieb-Bienfait, Univ. de Nantes, LEMNA
Carole Chazoule, Cécile Praly, ISARA Lyon, LER
Sandrine Emin, Univ. d'Angers, GRANEM

