

RESTAURATION COLLECTIVE

Quand les saveurs du coin s'invitent dans les cuisines des collectivités

Ludovic Pillonel

Consommateurs de gros volumes de nourriture, les établissements dotés de cuisines collectives portent un intérêt croissant à un approvisionnement de proximité.

Rétablir le dialogue dans le couple: telle a été la première tâche confiée au responsable de projet Ludovic Delaloye lors du lancement du plan d'action du Canton du Valais pour le mariage de la restauration collective et des produits régionaux, il y a deux ans. A une extrémité du divan, des fournisseurs fustigeant l'intérêt inexistant des institutions sous autorité publique. De l'autre, des représentants de collectivités déplorant l'absence de propositions du marché.

L'appel cantonal à l'union de l'offre et de la demande n'a pourtant pas laissé les deux parties indifférentes. Les grossistes ont été les plus prompts à réagir. Une trentaine de prestataires ont d'ores et déjà paraphé la charte en faveur de la promotion des produits de proximité tendue par le Canton. Avec neuf signataires à ce jour, les établissements publics se montrent plus difficiles à convaincre. Leur préoccupation principale? Devoir faire face à une augmentation substantielle des dépenses.

Ludovic Delaloye veut leur montrer qu'en adaptant leur approche, cette crainte s'avère infondée. L'optimisation de l'outil de production, le recours à un minimum de produits transformés et la négociation de rabais liés au volume

avec les fournisseurs sont les pistes qu'il évoque.

Autre argument à faire valoir: l'utilisation de denrées indigènes semble avoir un faible impact sur le porte-monnaie des clients finaux. Une étude comparative d'Agridea publiée en 2013 relève une différence en valeur absolue de 30 centimes entre un menu printanier adulte avec du porc, du bœuf ou de la volaille Suisse Garantie et un menu à base de viande étrangère.

La qualité supérieure des produits indigènes, mise en avant par les cuisiniers interrogés, contribue aussi à réduire le coût total, en limitant les pertes à l'épluchage et à la cuisson, ainsi que les retours d'assiettes.

Bio jugé inaccessible

Les repas 100% bio s'avèrent toutefois beaucoup plus chers que ceux préparés avec des produits issus de l'agriculture PER. «Le prix du panier bio est actuellement rétroactif pour la restauration collective et le volume des produits à disposition ne suffit pas», déclare Samira Dubart, déléguée au développement durable de la Ville de Lausanne et cheffe du projet Restauration collective durable (RCD).

Fruit d'une volonté politique, le plan RCD, lancé en 2014, porte sur les quelque 1,3 million de repas servis annuellement dans les cafétérias professionnelles et aux enfants dans 163 lieux de consommation lausannois (écoles, structures pré- et parascolaires). Cinq objectifs ont été définis pour les 45 sites de production concernés: totaliser 70% des achats dans un rayon de 70 kilomètres, proposer 30% de produits labellisés, respecter



La plupart des cantons romands ont pris des mesures en faveur des produits locaux dans la restauration collective. AGRI

à 100% les contraintes de la Société suisse de nutrition, servir au minimum un repas végétarien par semaine et s'en tenir aux budgets alloués, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

A l'image de la plupart des autres cantons romands, Vaud n'est pas en reste. Depuis 2015, l'Unité de développement durable encourage les établissements à servir des aliments locaux et de saison. Cette stratégie a incité 102 structures dotées d'une cuisine en gestion propre à soumettre leurs achats au diagnostic Beelong (lire ci-dessous), sur les 320 lieux de production ciblés. Une formation gratuite d'une journée a également été suivie par 150 des 380 cuisiniers tra-

vaillant dans ces établissements. Quant au modèle d'appel d'offres basé sur des critères de durabilité, il est sollicité par un nombre croissant de communes qui délèguent la gestion de leurs cuisines.

Lancé en 2013 dans la restauration collective genevoise, le label Genève Région - Terre Avenir (GRTA) regroupait 357 enseignes à la fin de l'année dernière, ce qui représente 72 700 repas quotidiens comprenant deux à trois produits GRTA. Plus de 50 producteurs sur les 121 fournisseurs associés à la marque de garantie ont trouvé un débouché par ce biais. Dans le Jura et le Jura bernois, le programme «REGIO. Garantie - Nous travaillons avec les produits de notre ré-

gion» réunit 17 établissements dans la catégorie «restaurants collectifs». Ces derniers ont signé une charte de provenance avec la Fondation rurale interjurassienne et ses marques Spécialité du canton du Jura ainsi que Jura bernois Produits du terroir.

Aucun programme cantonal n'a par contre été élaboré à ce jour sur Neuchâtel. «Des études ont été réalisées, la volonté et les opportunités existent, cependant il faut reconnaître que l'absence de cultures maraîchères et de productions agricoles à grande échelle ne nous facilitent pas la tâche», déclare Yann Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir.

A la tête de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois, Ro-

main Castella salue l'inscription de la promotion des produits de proximité dans la Loi sur l'agriculture de son canton, comme le demandait sa motion. Il regrette en revanche qu'aucune notion de proportion n'ait été retenue et que tous les établissements soutenus par l'Etat ne soient pas soumis à cette obligation. «Ma crainte est que pas grand-chose ne change», déclare l'ancien député, citant l'attribution récente de l'alimentation de sites scolaires à de grandes sociétés. Selon lui, la restauration collective a précisément un rôle crucial à jouer dans le domaine de l'éducation, en sensibilisant les élèves à la consommation de produits frais et savoureux.

Des acteurs sensibles à la nature des produits

En 1999, lorsque Ludovic Delaloye terminait son apprentissage de cuisinier, le milieu de la restauration collective accueillait souvent ses collègues n'ayant pas trouvé d'embauche dans une enseigne privée. Ce sentiment d'échec n'a plus lieu d'être aujourd'hui pour quiconque s'engage derrière les fourneaux d'une collectivité.

Stimulés par la sécurité liée à l'assise financière des établissements et des horaires moins exigeants, les chefs fraîchement sortis des écoles insufflent une nouvelle dynamique en cuisine. Conscients que le mode de production des denrées choisies peut influencer la saveur de leurs assiettes, ils sont enclins à opter pour un approvisionnement aux standards de qualité suisses. Une direction à l'écoute, et les voilà en mesure d'adapter, si besoin, leur espace de travail et leur organisation en s'appuyant sur la force d'investissement de leur employeur.

«La tendance à une plus grande utilisation des produits locaux est réelle dans la restauration collective publique», constate Charlotte de La Baume, associée gérante de

Beelong Sàrl. L'indicateur élaboré par sa société calcule l'impact environnemental des aliments utilisés dans les cuisines sur la base des critères de la provenance, de la saisonnalité, du mode de production, du degré de transformation, ainsi que du respect du climat et des ressources.

De réelles opportunités

Après avoir visité plus de 100 collectivités en trois ans, Charlotte de La Baume estime à 64% la part de matières premières suisses dans ce secteur en terre romande, avec d'importantes fluctuations. «Les moins bons élèves n'atteignent pas la barre des 50%, alors que d'autres dépassent 80%, ce qui montre qu'il est possible de miser essentiellement sur les denrées locales, voire indigènes», commente-t-elle.

Dominique Genoud, responsable des achats, et Michèle Bacciocha, chef de cuisine du restaurant public à l'association La Branche, basée à Mollie-Margot (VD), partagent leur point de vue. A la tête du quatrième établissement de Suisse à avoir obtenu la certification Demeter, ils sont tenus de proposer 50% de pro-

duits répondant au cahier des charges de ce label de qualité. La totalité des céréales, de la viande, des pommes de terre et du café servis doit être conforme à ces critères et les autres aliments utilisés ont l'obligation d'être bio. «Aucun produit conventionnel n'est autorisé, sauf avec l'accord de Demeter Suisse. C'est le cas pour le Rivella chez nous par exemple. La hausse de budget est en partie réduite en achetant les produits ou les animaux directement au producteur/éleveur (circuits courts)», explique Dominique Genoud.

Intéressante en termes de volume, la restauration collective peut s'avérer difficile d'accès pour les producteurs. Lionel Gilliotte, responsable du domaine Filières alimentaires et Espace rural à la Fondation rurale interjurassienne (FRI), relève plusieurs collaborations fructueuses dans sa région. La filière «Délices de Blondes», qui réunit cinq éleveurs interjurassiens de la race Blonde d'Aquitaine et le boucher du Noirmont Francis Sauser, fournit par exemple 80 à 100 kilos de viande par semaine à l'équipe de cuisine du Foyer de Saint-Ursanne. Le

partenariat conclu entre les deux parties permet à l'artisan de définir, à un prix fixe, les morceaux livrés, afin d'utiliser l'entier de l'animal abattu.

Un groupement d'agriculteurs de Saules (BE) a recours au même système pour écouler, tous les quinze jours, la viande d'un bœuf de la région sous la dénomination «Les saveurs de nos pâturages». L'abonnement d'un an, qui peut être commandé à «taille familiale ou restauration», propose à 300 personnes un approvisionnement durable à un prix compétitif.

L'organisation en filière et l'élaboration d'un business model économiquement viable constituent deux des conseils de Lionel Gilliotte aux agriculteurs souhaitant travailler en direct avec les collectivités. «Il faut aussi bien connaître les produits et les prix de la concurrence, souvent très bas, et miser sur une gamme alliant faibles coûts de production et logistique très efficiente», ajoute-t-il.

Aussi dans le privé

Pour certains producteurs, c'est dans le domaine de la restauration collective privée



Laurent Chappuis a pu relancer sa production porcine grâce à une opportunité dans la restauration collective. V. GREMAUD

qu'une opportunité s'est présentée. Basé à Lussery-Villars (VD), Laurent Chappuis parvient à écouler 500 à 600 porcs par année via le prestataire Novae, qui exploite les restaurants de quelque 130 entreprises et collectivités publiques. Fort de ce partenariat, l'éleveur vaudois a pu remplir sa halle à cochons dépeuplée en raison de la mauvaise conjoncture. Il a aussi obtenu un prix fixe, indépendant des fluctuations saisonnières, pour ses carcasses dont le débitage est confié à la société Suter Viandes.

Lancé en 2015 et titulaire du label Fait Maison, le concept de restauration en entreprise

HomeBistrot surfe aussi sur l'attrait des produits aux couleurs locales. «Pour chaque restaurant, nous concevons une solution personnalisée, qui peut aller de la cuisine décentralisée pour plusieurs centaines de repas à l'installation d'un restaurant VIP de 15 couverts, en passant par de la production sur place. Les seules constantes sont la provenance des produits, toujours frais et préparés maison, avec un très fort impact de la saisonnalité et un gros penchant pour les denrées de proximité au travers de nombreux partenariats», indique Vincent de Boccard, fondateur et directeur de la structure. LP

Prix des porcs en Fr. / kg PM (du 17.8. au 23.8.2018)

Prix des gorets en Fr. / kg PV au départ de la ferme

Prix pour les agneaux et les moutons en Fr. / kg PM T3

