

**LES FILIERES D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE EN
CIRCUITS COURTS, QUEL POTENTIEL POUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE A LIEGE?**

Jury :
Promotrice :
Sybille MERTENS
Lecteurs :
Séverine THYS
Pierre OZER

Mémoire présenté par
Emeline QUIRYNEN
En vue de l'obtention du diplôme de
Master en Sciences de Gestion à
finalité spécialisée en
Management des Entreprises
Sociales
Année académique 2013/2014

Remerciements

A travers ces quelques lignes, j'aimerais remercier les personnes qui ont contribué, de près ou de loin à la réalisation de mon mémoire de fin d'étude.

Ces remerciements vont d'abord à ma promotrice, Madame Mertens, pour le temps précieux consacré et les conseils avisés prodigués tout au long de la réalisation de ce mémoire, lesquels ont constitué un apport considérable au bon déroulement de mon travail.

Un grand merci aussi à Christian Jonet de l'ASBL Barricade pour m'avoir proposé ce sujet d'étude qui, je l'espère, contribuera à l'avancée des projets de Ceinture Aliment-terre.

Je remercie ensuite les personnes qui ont répondu positivement à mes demandes d'informations et d'interviews et qui ont accepté de consacrer une partie de leur temps pour répondre à mes questions.

J'exprime également ma reconnaissance envers mes lecteurs, Séverine Thys et Pierre Ozer pour le temps consacré à la lecture et l'évaluation de mon mémoire.

Enfin, je tiens particulièrement à remercier ma famille et mes proches, pour leurs encouragements, leur aide et leur patience tout au long de la réalisation de ce travail.

Sommaire

REMERCIEMENTS

SOMMAIRE

LEXIQUE

LISTE DES ABREVIATIONS

CHAPITRE 1 : INTRODUCTION

CHAPITRE 2 : REVUE DE LITTERATURE

CHAPITRE 3 : METHODOLOGIE

CHAPITRE 4 : RESULTATS ET DISCUSSION

CHAPITRE 5 : CONCLUSION

ANNEXES

BIBLIOGRAPHIE

LISTE DES FIGURES

LISTE DES TABLEAUX

TABLE DES MATIERES

EXECUTIVE SUMMARY

Lexique

Cahier spécial des charges : document qui contient les clauses contractuelles particulières (administratives ou techniques) applicables à un marché déterminé. (SPW, 2009).

Circuit court : « mode de commercialisation de produits agricoles et horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur » (SPW, 2014).

Méthode HACCP : méthode de contrôle des opérations relatives au processus d'élaboration des repas à laquelle la restauration collective doit recourir afin d'assurer la santé des consommateurs (AFSCA, 2008).

Normes ISO : normes établies et publiées par l'organisation internationale de normalisation.

Pouvoir adjudicateur : « l'Etat, les collectivités territoriales, les organismes de droit public et les associations formées par un ou plusieurs de ces organismes de droit public ou de ces collectivités territoriales qui veulent faire réaliser des travaux publics, qui veulent recourir à une prestation de services ou qui envisagent de faire un achat de fournitures » (UVCW, 2013).

Produits de 4^{ème} gamme : concerne les fruits et légumes frais prêts à l'emploi (lavés, épluchés, égouttés, coupés et conservés dans une atmosphère sans air) dont la conservation se fait entre 0 et 4°C. (Lexique de l'alimentation et de la santé, 2014).

Abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AMAP : Aide au Maintien de l'Agriculture Paysanne

APAQ-W : Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

ASE : Agence de Stimulation Economique

CATL : Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

CEDD : Centre d'Etude du Développement Durable

CERD : Centre d'Etudes et de Recherches sur la Diversification

CRIOC : Centre de Recherche et d'Information des Organisations des Consommateurs

DRAAF-RA : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt en Rhône-Alpes

DRIAAF : Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France

FRB : Fondation Roi Baudoin

GAC : Groupe d'Achat Commun

GASAP : Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne

HACCP : *Hasard Analysis Critical Control Points* ou Analyse des dangers – Points critiques

IRS : Institut Robert Schuman

MP : Marché Public

PNNS-B : Plan National Nutrition et Santé en Belgique

RC : Restauration Collective

SERIO : *Socio-economic Research and Intelligence Observatory*

SNRC : Syndicat National de la Restauration Collective (en France)

SPW : Service Public de Wallonie

SPF : Service Public Fédéral

SRC : Société de Restauration Collective

Chapitre 1 : Introduction

1. Contexte

Des formes traditionnelles de vente directe sur les marchés locaux au développement des *teikei*¹ dans les années 1960 au Japon, les circuits courts alimentaires sont un phénomène très ancien mais aujourd'hui en plein essor. A l'heure actuelle, les démarches se diversifient et de nouvelles formes de circuits courts se développent en réponse aux attentes des consommateurs : les points de vente collectifs, les groupements d'achats, la vente par Internet (Chiffolleau, 2008).

Cette demande de filières alternatives de consommation émane d'une mixité de facteurs sociaux, économiques et environnementaux (Langhade, 2010). L'origine de cette effervescence nouvelle des circuits courts est souvent rattachée aux dérives du monde agroalimentaire et aux crises alimentaires vécues au début des années 1990 (crise de la vache folle, ...) qui ont entraîné la perte de confiance des consommateurs envers le système agroalimentaire industriel globalisé (Delhommeau, 2009). En réaction à ces crises, certains consommateurs ont commencé à se tourner vers les labels de qualité, d'autres ont envisagé de se rapprocher des producteurs. La relation de proximité et la création de liens sociaux permettant ainsi de renforcer la transparence et la confiance (Chiffolleau 2008).

D'autres considérations sont à l'origine des nouveaux modes d'achats prônés par les circuits courts. Ces critères sont d'ordre éthique. Avec l'évolution du commerce équitable, les consommateurs se sensibilisent autour des enjeux d'une agriculture plus respectueuse des conditions sociales des producteurs, une agriculture plus « éthique » (Chiffolleau, 2008). Dès lors, les circuits courts apparaissent comme un moyen solidaire visant à préserver et à revaloriser le métier d'agriculteur en assurant un revenu équitable aux producteurs locaux (Zhang, Tagbata & Sirieix, 2009). L'action, dans une dynamique plus large, vise également à stimuler l'économie locale dans son ensemble. En outre, les circuits courts sont souvent associés à un mode de commercialisation à faible impact environnemental. Les bénéfices

¹ Forme de contrat solidaire qui lie consommateurs et producteurs, dans lequel le producteur s'engage à fournir des denrées cultivées sans produits chimiques à un groupe de consommateurs qui souscrit à l'avance pour une part de la récolte. Ce modèle est à l'origine des AMAP en France (Lagane, 2011).

environnementaux sont liés à la défense d'une agriculture plus respectueuse de la nature, à la diminution des *food miles* en raison des distances de transport réduites (Redlingshöfer, 2008). Néanmoins, cette question des circuits courts comme mode de distribution durable reste à ce jour très controversée par les économistes (Arlon & Susconf cité par Zhang, Tagbata & Sirieix, 2009).

A l'égard de l'ensemble des enjeux liés au mode de distribution en circuits courts, de nouveaux acteurs commencent à s'intéresser à la filière. Nous remarquons également une émulation autour du secteur de la restauration collective. A l'heure actuelle, les partenariats directs ou semi-directs ne cessent de croître entre producteurs et acheteurs des collectivités (Delhommeau, 2009).

Le marché de la restauration collective est en évolution croissante depuis les dernières décennies, et la quantité des repas consommés en son lieu représente actuellement « *un peu plus de la moitié des repas consommés hors foyer* » (Fassel, 2008, p.77).

Du côté de l'offre, la restauration collective représente un débouché significatif et régulier pour les agriculteurs locaux car elle regroupe de nombreux établissements publics et privés : cantines scolaires, hôpitaux, centres sportifs, administrations publiques, etc. (Dehonneau, 2009).

Cependant, dans les faits, ce marché se révèle assez complexe car il est composé de multiples acteurs (gestionnaire et personnel de cuisine, convives, élus, etc.) agissant au sein de diverses structures. Le pouvoir de décision est, par conséquent, partagé entre différentes parties et n'incombe pas nécessairement, sinon en faible partie, au consommateur final. Le secteur est également très intermédié (distributeurs, sociétés de restauration collective, transporteurs, coopératives, etc.) et multiplie dès lors les interlocuteurs (Romeyer, 2012).

Néanmoins, un nombre croissant de gestionnaires de restaurants collectifs optent aujourd'hui pour un approvisionnement local de leur cantine (Delhommeau, 2009). Les initiatives à cet égard se multiplient (Praly, Chazoule & Delfosse, 2012). En Wallonie, de nombreux acteurs institutionnels et associatifs s'intéressent à ce secteur d'opportunité pour les producteurs orientés vers les circuits courts. Pour en citer quelques-uns : l'Agence Wallonne pour une Agriculture de Qualité [APAQ-W], BioForum Wallonie, la Ceinture Aliment-terre liégeoise [CATL].

Outre les enjeux visés en début de cette introduction, les acteurs de la restauration se tournent vers les produits locaux par souci de qualité nutritionnelle, de santé et de fraîcheur des aliments (Delhommeau, 2009). Cet approvisionnement local en circuits courts est souvent couplé au choix d'une agriculture biologique, en réponse aux préoccupations diététiques et environnementales (Delhommeau, 2009 ; Fassel, 2008).

Dans le cas de la restauration scolaire, les parents expriment des attentes précises concernant la qualité des repas. Selon les résultats d'un sondage mené en Belgique par Scolarest et iVOX (2013), 88% des parents d'élèves souhaiteraient retrouver des produits locaux et saisonniers dans les repas de midi servis dans les cantines. En outre, 87% des parents considèrent que l'école joue un rôle important dans l'éducation à une alimentation saine et équilibrée.

Au vu des résultats exposés, les parents d'élèves considèrent-ils les produits locaux comme garants d'une alimentation saine? Qu'en pensent les parties prenantes de la restauration collective ? Qu'en est-il des autres considérations à l'égard des produits locaux ?

1.1. Mesure du potentiel des circuits courts alimentaires en cantine scolaire pour la province de Liège

Sur le territoire de la province de Liège, nous comptons approximativement 700 établissements scolaires². Cela représente environ 560 cantines servant quotidiennement des repas chauds aux élèves sur le temps de midi³. L'université de Liège représente, à elle seule, près de 25 000 étudiants nationaux et internationaux. L'ASBL qui prend en charge la restauration universitaire distribue chaque jour près de 3000 repas chauds à ces étudiants (P. Scherpenbergs, communication personnelle, 23 juin 2014). De son côté, l'ASBL Rescolie, une société de restauration scolaire liégeoise, délivre en moyenne 2300 repas aux enfants de l'enseignement fondamental à Liège (Rescolie, 2012). Dans le tableau ci-dessous, nous évaluons les besoins journaliers relevés en termes de catégories d'aliments pour ces deux acteurs importants de la restauration scolaire liégeoise.

² Calcul réalisé sur base du référencement des établissements scolaires établi par le portail <http://www.enseignement.be>

³ En considérant les chiffres qui ressortent de l'enquête établie en 2006 par la Fédération Wallonie-Bruxelles, environ 4/5 des établissements scolaires proposent des repas chauds aux élèves sur le temps de midi (FWB, 2006).

	Féculents	Légumes	Viande
ASBL Restaurants universitaires	600 kg	600 kg	450 kg
ASBL Rescolie	460 kg	460 kg	345 kg
TOTAL	1060 kg	1060 kg	795 kg

Figure 1 – Estimation des besoins alimentaires journaliers en kilogrammes des associations Restaurants Universitaires et Rescolie

A titre d'exemple, la société coopérative Porc Qualité Ardennes [PQA] située à Malmedy accepte de fournir un restaurant collectif dès 80 kg de viande commandée (EcoRes, 2012). Si les cantines scolaires préparent en moyenne une centaine de repas journaliers⁴, en quantité de viande cela représente 15 kg par jour et 75 kg par semaine. Dès lors, les petites cantines devront regrouper leurs commandes afin de pouvoir profiter du service de livraison proposé par PQA.

2. Les motivations de la recherche

2.1. Motivation académique

Les circuits courts alimentaires ont fait l'objet de nombreuses études ces dernières années, tant au niveau de la production que de la consommation. Cependant, dans leur dimension « consommation », relativement peu de travaux de recherche se sont intéressés au secteur de la restauration collective comme marché potentiel des circuits courts de commercialisation. Les travaux que nous avons examinés dans le cadre de notre recherche sont principalement des études quantitatives ou qualitatives entreprises par des organisations institutionnelles et associatives (DRIAAF,...) sur une région bien déterminée. Certaines de ces recherches ont mené à l'élaboration de guides méthodologiques à destination des acteurs de la restauration collective pour favoriser un approvisionnement local des cantines. Des chercheurs se sont également penchés sur certains aspects contraignants du cadre de la restauration collective aux niveaux réglementaire, organisationnel... (Fassel, 2008 ; Le Velly et al. 2010 ; Le Velly et al., 2012...) et ont étudié brièvement les motivations et les besoins des parties prenantes pour développer un approvisionnement local de la restauration collective. (Fassel, 2008). Notre travail vise à étudier l'importance relative des facteurs contraignants et motivants face à un approvisionnement en circuits courts des cantines sur le territoire de Liège. De plus, cette

⁴ Les chiffres obtenus par notre étude quantitative menée en province de Liège indiquent une moyenne de 130 repas journaliers servis par les cantines scolaires gérées en interne.

étude s'avère innovante car elle s'attaque à un débouché précis : la restauration collective scolaire.

2.2. Motivation managériale

L'objet de cette recherche est né suite à une discussion avec l'un des promoteurs de la « Ceinture aliment-terre liégeoise » rencontré dans le cadre de mon stage au sein d'Agès⁵. Ce projet est animé par la volonté d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise de modifier le système alimentaire territorial afin de soutenir les agriculteurs régionaux et de redynamiser l'économie locale dans son ensemble. « *La Ceinture aliment-terre liégeoise veut poser les bases d'une réflexion et d'un plan d'action pour que la part locale des biens alimentaires consommés en Province de Liège grandisse de manière significative* » (CATL, 2013).

Une des motivations qui sous-tend le projet CATL, est la volonté de promouvoir les produits locaux auprès d'une majorité de citoyens-consommateurs. Notre terrain d'étude, la restauration collective scolaire, touche à un public large et varié (enfants, adolescents, parents, personnel enseignant, etc.). De par l'importance des volumes concernés, ce secteur constitue un débouché attrayant pour l'agriculture locale et les filières courtes de commercialisation alimentaire.

Ce travail a pour objectif de fournir des pistes de réflexion aux acteurs engagés dans la promotion et le développement des circuits courts, tels que la CATL, pour favoriser les filières courtes dans la restauration collective scolaire à Liège.

3. Problématique et question de recherche

Notre « *question de départ* » (Quivy & Van Campenhoudt, 2006), s'intitule comme suit:

Quel est le potentiel des filières d'approvisionnement en circuits courts dans le cadre de la restauration scolaire en province de Liège ?

De cette question générale découlent des sous-questions, lesquelles sont présentées ci-dessous.

⁵ Agence conseil en économie sociale.

Nous postulons que la décision concernant un approvisionnement en circuits courts des cantines résulte de l'arbitrage entre des choix économiques et éthiques de gestion et dépendra, par conséquent, de l'importance relative des freins et des motivations à l'égard de ce mode d'approvisionnement.

- *Quels sont les principales motivations qui animent les acteurs⁶ de la restauration scolaire face à l'approvisionnement en produits alimentaires locaux des cantines⁷?*
- *Quels sont les principaux freins rencontrés par les acteurs de la restauration scolaire concernant l'approvisionnement en produits alimentaires locaux des cantines?*

Certains besoins sont exprimés par les acteurs de la restauration collective en réponse aux freins rencontrés au préalable ou lors de la concrétisation d'une démarche d'approvisionnement en circuits courts.

- *Quels sont les besoins auxquels la restauration scolaire fait face lors d'un approvisionnement en circuits courts ?*

Certains acteurs, malgré les difficultés rencontrées, sont parvenus à instaurer un approvisionnement en produits locaux significatif au sein de leur cantine scolaire.

- *Quels sont les éléments clés qui, in fine, ont permis de mettre en place une démarche d'approvisionnement centrée sur les produits locaux ?*

Notre recherche se limitera au secteur de l'enseignement, qu'il soit public ou privé, à tous les niveaux, du maternel au supérieur, et localisé en province de Liège.

4. Plan du travail

Ce travail se décline en cinq chapitres. Ce premier chapitre introductif a permis de poser le contexte de notre étude, de décrire la problématique de notre recherche et les motivations qui la sous-tendent.

⁶ Nous parlons ici des parties prenantes internes ou externes à l'établissement, concernées directement ou indirectement par la restauration scolaire : les convives et leurs parents, le gestionnaire de cantine, le responsable des achats, les cuisiniers, la direction, les enseignants, les élus locaux.

⁷ Tout au long de ce travail, les expressions « produits locaux » et « produits de proximité » font référence aux circuits courts.

Le deuxième chapitre présente d'abord le cadre théorique nécessaire à la compréhension de ce mémoire et décrit le contexte managérial dans lequel évolue la restauration collective. Ensuite, il alimente la problématique étudiée par des travaux menés sur la thématique des produits locaux (en circuits courts) et de la restauration collective.

Le troisième chapitre décrit la méthodologie employée dans le cadre de notre étude de terrain. Dès lors, nous expliquons pourquoi notre choix s'est porté sur une méthode quantitative puis qualitative de collecte de données afin de répondre à notre problématique de départ. Nous détaillons ces méthodes et présentons l'échantillon qui a constitué nos entretiens semi-directifs.

Le quatrième chapitre constitue la partie empirique de notre mémoire. A partir d'un questionnaire (essentiellement quantitatif) adressé à un échantillon de 81 établissements scolaires et quatre entrevues avec des acteurs de la restauration scolaire liégeoise, nos observations ont permis d'appuyer certains enseignements ressortant de notre revue documentaire et ont également pu mettre en lumière d'autres éléments qui n'avaient pas été relevés dans celle-ci. Dans un second temps, un entretien téléphonique est venu compléter les apports de notre étude.

Les résultats des questionnaires et des entretiens sont exposés dans le chapitre cinq puis interprétés au sein de ce même chapitre.

Pour terminer, le chapitre six dresse les conclusions générales de notre travail et émet des recommandations concrètes aux parties prenantes de la restauration scolaire.

Chapitre 2 : Revue de littérature

Dans ce premier chapitre, nous présenterons d'une part le cadre théorique nécessaire à la compréhension de notre étude ainsi que le contexte managérial dans laquelle elle s'inscrit et de l'autre, nous analyserons la problématique étudiée.

Nous développerons tout d'abord la **notion de circuit court** en soulignant ses caractéristiques dans le cadre de la restauration collective. Ensuite, nous aborderons la **définition de restauration collective** et ses différents modes de **gestion**, puis nous exposerons le **cadre politique et réglementaire** qui l'entoure. Nous analyserons également la **politique d'approvisionnement** des établissements (NB : cantines et sociétés de restauration collective). Pour terminer, une analyse plus approfondie des **freins** identifiés et des **motivations des acteurs** de la restauration collective quant à l'approvisionnement en circuits courts sera exposée.

1. La notion de circuit court

Face aux nombreuses initiatives s'inscrivant dans la mouvance des circuits courts, la définition du concept fait actuellement toujours office de débat (Hérault-Fournier, 2010). Ainsi, il n'existe à ce jour pas de définition officielle et partagée des circuits courts de commercialisation.

En Belgique, le Gouvernement wallon s'est récemment positionné sur le sujet via le centre de référence circuits courts, logé au sein de l'ASE⁸. Notons que la définition de l'ASE s'étend à tous les secteurs, or notre étude se centre sur le secteur alimentaire.

Selon le SPW (2014), une définition simple du circuit court serait la suivante :

« Le circuit court est un mode de commercialisation de produits agricoles et horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur. »

La littérature (Chiffolleau & Prevost, 2012 ; Claustrioux et al., 2010 ; Comps et al., 2011 ; Crédal, 2013 ; Delhommeau, 2009 ; Léonard, 2010 ; Maréchal, 2008 ; SPW, 2014 ; Vandercammen, 2010) s'accorde généralement à opposer les concepts de « circuit court » et de « circuit long » en faisant référence au **nombre d'intermédiaires** présents entre le producteur et le consommateur. Dans un circuit court, ce nombre se limite à maximum un.

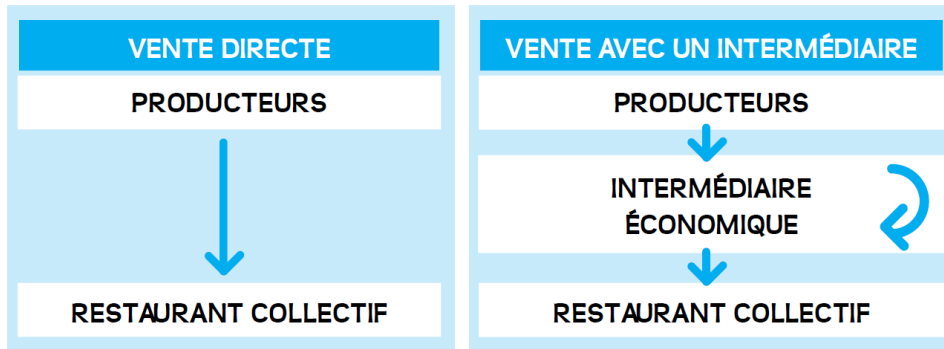
En outre, plusieurs définitions tiennent également compte du critère de **proximité géographique et/ou relationnelle**. Afin d'appuyer ce caractère, Maréchal (2008) adopte le concept de « circuit court de proximité ».

Néanmoins, nous notons que certaines filières de production impliquent obligatoirement plusieurs intermédiaires. C'est le cas par exemple de produits transformés tels que la viande qui, dans la majorité des cas, passera d'abord par un abattoir et un atelier de découpe avant d'être commercialisée auprès du consommateur (EcoRes, 2013). Dans le cadre de notre étude également, l'approvisionnement de la restauration collective nécessitera la plupart du temps plusieurs intermédiaires. *« Le produit consommé à la cantine passe par plusieurs mains avant d'arriver à la bouche du mangeur »* (Maréchal, 2008, p.12). La restauration collective sera *« considérée en circuit court du fait de son impact sur l'agriculture du territoire qu'elle*

⁸ Sa définition des circuits courts a été placée en annexe 1 du document.

dessert » (Delhommeau, 2009, p.57). La notion d'impact fait référence ici à la contribution économique des circuits courts envers le producteur qui sera rémunéré à un prix équitable.

Une autre approche intéressante est celle proposée par Bouchez (2012), qui consiste à considérer le restaurant collectif comme le consommateur.



Source : Bouchez (2012)

2. La restauration collective

2.1. Définition de la restauration collective

Selon le Syndicat National de la Restauration Collective en France (SNRC, 2013), « *la restauration collective se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale (...)* ». Son activité consiste à **confectionner** et à **livrer des repas** servis quotidiennement aux **personnes travaillant ou vivant au sein d'une collectivité** tels que les entreprises, les administrations, les crèches et les établissements scolaires, les hôpitaux et les établissements de soins (...). La restauration collective souhaite garantir un **prix social** à ses convives, qui est généralement inférieur à la moyenne des prix pratiqués par la restauration commerciale. En effet, dans la restauration collective, les convives n'assument pas le prix réel du repas car une partie du prix est pris en charge par l'administration ou l'employeur (SNRC, 2013).

2.2. Modes de gestion de la RC

Les établissements scolaires peuvent choisir entre deux modes de fonctionnement différents afin d'assurer la restauration de leurs convives (SNRC, 2013).

Le premier consiste à garantir la confection des repas via une structure interne ; nous parlerons dans ce cas de **restauration scolaire en gestion directe ou autogestion**. Le cas échéant, le restaurant scolaire achète les produits et les cuisine. Ce type de gestion représente environ la moitié de la restauration scolaire en Belgique (Vandercammen & Aupaix, 2009).

Le second mode consiste à déléguer ce service à un prestataire externe, la société de restauration collective. Il s'agit ici de la **restauration scolaire en gestion concédée**. Ces sociétés s'approvisionnent généralement chez des grossistes ou entreprises de transformation (Fassel, 2008). Au niveau belge, les grandes sociétés de restauration collective sont, dans l'ordre décroissant de leur importance, Sodexo, Compass et Aramark (Vandercammen & Aupaix, 2009).

Les auteurs partagent des avis divergents quant à la question de la facilitation de l'insertion de produits en circuits courts en fonction du mode de gestion des cantines. Selon Fassel, dans le cas d'une cuisine autogérée, la structure dispose d'une plus grande souplesse dans le choix des approvisionnements, ce qui facilite l'intégration de produits alimentaires en circuits courts. L'étude menée par la DRIAAF (Ba, Batreau & Aubry , 2011) , quant à elle, déclare que l'accès aux produits locaux sera facilité pour les restaurants en gestion déléguée étant donné que la SRC n'est pas tenue à la loi sur les marchés publics (cf. 2.3.3. Le cadre général de l'achat public) pour ses approvisionnements.

2.3. Cadre politique et réglementaire de la restauration scolaire

Dans ce point, nous traiterons du cadre politique et réglementaire influençant la politique d'approvisionnement et d'élaboration des menus en cantine scolaire.

2.3.1. Le Plan National Nutrition Santé et la politique communautaire de promotion des attitudes saines

Depuis son introduction en avril 2006 par le Ministère des Affaires sociales et de la Santé publique, le Plan National Nutrition Santé pour la Belgique (PNNS-B) poursuit comme objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population belge en mettant en place des actions centrées sur l'amélioration des habitudes alimentaires et l'augmentation de l'activité physique (SPF, 2006). Ce plan se base sur les recommandations exprimées par l'Union européenne et l'Organisation Mondiale de la Santé.

Au niveau de la Fédération Wallonie-Bruxelles, une politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaire et physique pour les enfants et les adolescents a été élaborée en novembre 2005. Ce projet repose sur les principes du PNNS-B et vise à améliorer la santé et le bien-être des enfants et des adolescents. Le plan d'action au niveau des écoles a notamment pour mission de travailler avec les responsables des restaurants scolaires afin d'améliorer la qualité nutritionnelle et diététique des repas. Il soutient également les enseignants sur les projets pédagogiques relatifs à l'alimentation saine (FWB, 2005).

2.3.2. Règles sanitaires et d'hygiène alimentaire

La filière de la restauration collective est très réglementée au niveau de la sécurité alimentaire car ses convives sont majoritairement des publics à risques : enfants, malades, personnes âgées, etc. (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire [AFSCA], 2004).

En Belgique, l'AFSCA est l'organisme qui se charge d'inspecter si les établissements répondent aux normes légales en matière d'hygiène des denrées alimentaires (arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires⁹), de manière à assurer la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs. Ces réglementations concernent le transport et la réception de denrées, les pratiques de conservation et d'entreposage des produits alimentaires, leur fabrication, ainsi que les exigences au niveau de l'hygiène du personnel et de la propreté des équipements de cuisine... (AFSCA, 2008).

Aujourd'hui et depuis la publication de l'arrêté royal du 26/05/2011¹⁰, les opérateurs de la restauration collective sont tenus de mettre en place un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP, ce qui implique d'appliquer un ensemble de mesures afin d'assurer la sécurité alimentaire dans l'ensemble des opérations du processus. Certaines structures bénéficient d'un assouplissement des mesures relatives à l'autocontrôle, en particulier des petites institutions (ex : petite école...), conformément à l'arrêté ministériel du 22 mars 2013¹¹.

⁹ Arrêté royal relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires, modifiant l'arrêté royal du 3 juin 2004.

¹⁰ Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire.

¹¹ Arrêté ministériel relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

2.3.3. *Le cadre général de l'achat public*

Les établissements scolaires sont soumis à **la législation relative aux marchés publics** fixée par la loi du 15 juin 2006¹². Ce cadre juridique contraint les collectivités scolaires à suivre de nombreuses directives et préconisations lors de l'**achat de denrées alimentaires** ou lors du **recours à un prestataire** externe pour la confection des repas.

La notion de marché public est définie par l'article de la loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics comme un « *contrat à titre onéreux conclu entre un ou plusieurs entrepreneurs, fournisseurs ou prestataires de services et un ou plusieurs pouvoirs adjudicateurs ou entreprises publiques (tel un établissement scolaire) et ayant pour objet l'exécution de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services* ».

Au niveau de la restauration scolaire, nous distinguons deux types de marchés publics : les marchés de fourniture et les marchés de services (EcoRes, 2013).

Pour les restaurants **gérés en interne**, le responsable des achats de la cantine commande des denrées alimentaires à un fournisseur afin de confectionner les repas en cuisine interne : le **marché des fournitures** s'applique dans ce cas précis. En **gestion concédée**, l'établissement scolaire fait appel à une société de restauration collective ou à un prestataire externe qui prépare et livre ensuite les repas : il s'agit du **marché de services**.

Les marchés publics se basent sur **trois principes fondamentaux** (article 5 de la loi du 15 juin 2006) :

1. L'égalité ;
2. La transparence ;
3. La concurrence.

Selon le principe d'égalité, les fournisseurs, candidats au marché public, doivent être traités de manière égale et non discriminatoire. Afin d'assurer la transparence du marché, le pouvoir adjudicateur assure une publicité adéquate autour des conditions et des procédures du marché. Ainsi, le potentiel candidat pourra décider en connaissance de cause s'il lui est intéressant de répondre au marché (Alexandre et al., 2014). Enfin, plusieurs fournisseurs devront être mis en

¹² En juillet 2013, l'arrêté royal de janvier 2013 est entré en vigueur soumettant, outre les établissements scolaires publics, les établissements privés – dont le pouvoir organisateur (ASBL) est financé pour plus de 50% par des subventions publiques – au code des Marchés publics.

concurrence afin de pouvoir comparer leur offre. « *Le niveau de mise en concurrence adéquat dépendra de l'ampleur du marché* » (Alexandre et al., 2014, p 16).

Dans le cadre de la fourniture de denrées alimentaires, le marché public est en général attribué au candidat qui aura proposé « l'offre économiquement la plus avantageuse » (article 107 de l'AR du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics). Outre le prix, d'autres critères entrent en ligne de compte pour l'attribution du marché tels que la qualité, la valeur technique, le délai de livraison ou d'exécution...

Les procédures de marché à adopter sont fixées selon l'ampleur du marché conformément aux articles 23 à 27 du Code des marchés publics. Plus le montant du contrat est élevé, plus les procédures seront lourdes et complexes. La procédure est définie en fonction de sa valeur totale durant toute la durée du marché (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt en Rhône-Alpes [DRAAF-RA], 2010).

2.4. Politique d'approvisionnement des collectivités

Dans cette section, nous allons énumérer les critères principaux sur lesquels s'établissent les choix des fournisseurs et les éléments qui influencent l'acte d'achat en restauration collective. Nous nous basons essentiellement sur l'étude menée par le CRIOC (Vandercammen & Aupaix, 2009) et l'étude menée en France par la DRIAAF (Ba et al., 2011).

Selon Vandercammen et Aupaix (2009), l'acte d'**achat** peut être qualifié de **rationnel** en se basant sur différents critères dont le coût, la rentabilité, les conditions de paiement, la facilité d'emploi et le service. Dans le cas d'une contrainte budgétaire forte, le prix sera privilégié. Par contre, dès que cette contrainte est moins présente, d'autres facteurs peuvent entrer en concurrence directe avec le prix, tels que la qualité, le mode de production, l'origine, les critères éthiques. Parfois, la sélection s'opère sur base du meilleur rapport qualité-prix (Vandercammen & Aupaix).

2.4.1. La qualité du produit

Au niveau du choix des produits, la **sécurité alimentaire** reste un critère élémentaire, en découle la nécessité de **référencement des produits** qui garantit davantage de sûreté (Ba et al., 2011). A ce niveau, les critères d'hygiène et de traçabilité des produits sont de rigueur (Vandercammen & Aupaix, 2009). Un autre facteur important est la **qualité organoleptique**

du produit car elle influe directement sur la satisfaction des convives (Ba et al.). La notion de qualité est très variable et quelque peu subjective. Elle s'entend en termes de goût, de fraîcheur, de naturel (Ba et al.), de qualité sanitaire et nutritionnelle du produit (Vandercammen & Aupaix).

2.4.2. Le service logistique

En matière de service logistique, les responsables de cuisines seront particulièrement attentifs à la **punctualité et la complétude des commandes**. L'étude menée par la DRIAAF montre également l'importance de la **maîtrise de la logistique** par les producteurs et autres fournisseurs afin d'assurer la sécurité de l'approvisionnement en termes de **volume et de régularité**. (Ba et al., 2011).

Dès lors, cette même étude soulève l'**importance des intermédiaires**, et notamment des distributeurs (Romeyer, 2012) car ils assurent le lien entre les producteurs et les restaurateurs en garantissant le référencement des produits et la logistique via leurs plateformes de distribution, directement et dans les volumes demandés. (Ba et al., 2011).

Pour des raisons principalement budgétaires et administratives, les collectivités de grande taille préféreront solliciter un **nombre limité de fournisseurs** (Vandercammen & Aupaix, 2009). Elles optent dès lors pour une stratégie de **centralisation** : elles choisissent des fournisseurs importants qui vont les livrer en quantité suffisante et garantir un approvisionnement stable des denrées, ou décident de passer par l'intermédiaire de plateformes de distribution où leurs offres sont déposées (Vandercammen & Aupaix). Cependant, certaines collectivités – plus petites (en volume) ou plus sensibles sur le plan éthique – vont choisir de **décentraliser** leurs achats en choisissant des fournisseurs de taille modeste avec qui elles entretiennent une **relation privilégiée**, compte tenu des valeurs partagées ou de la proximité (Vandercammen & Aupaix).

2.4.3. La relation client – fournisseur

Selon l'étude du CRIOC (Vandercammen & Aupaix, 2009), les collectivités définissent certaines attentes vis-à-vis des fournisseurs, caractérisées par :

- la confiance ;
- la flexibilité et la pro-activité ;
- la qualité de l'information (transparence, intégralité et efficience).

Pour terminer, il est important de mentionner que le choix des fournisseurs varie en fonction du type de collectivité ; « *la taille de la collectivité, son organisation interne, sa finalité lucrative ou non, ses contraintes budgétaires et administratives plus ou moins fortes, sa philosophie peuvent influencer le choix des fournisseurs.* » (Vandercammen & Aupaix, 2009, p. 10).

3. L’approvisionnement des cantines en circuits courts

3.1. Motivations des acteurs de la restauration collective

A notre connaissance, aucune étude ne s’est à ce jour penchée sur les motivations propres aux acteurs de la restauration collective à s’approvisionner en produits locaux. Néanmoins, certains rapports de recherche ou articles de presse évoquent les intérêts et les motivations des parties prenantes à l’égard de l’achat de produits en circuits courts, mais cela ne constitue généralement pas l’objet principal de leur étude.

Dans le présent chapitre, je procède à une analyse en deux phases. La première s’axe sur les motivations des consommateurs éprouvées pour l’achat de produits locaux, tous réseaux confondus¹³. La seconde établit la synthèse de mes recherches sur les motivations et intérêts animant les collectivités à choisir un approvisionnement local de leurs cuisines, en dressant un tableau synthétique des motivations exprimées par les acteurs.

3.1.1. Analyse globale

Cette première analyse se base principalement sur les recherches de A.Merle et M.Piotrowski menées en 2012 dans le cadre du projet de recherche PSDR LiProCo¹⁴ et est également alimentée par d’autres travaux issus de Grande Bretagne et d’ailleurs. Les motivations principales se déclinent en quatre points.

a) La garantie de la sécurité sanitaire

La garantie de la qualité sanitaire des produits locaux est souvent relevée par les auteurs comme un élément motivant les consommateurs dans leurs achats. (Chambers, Lobb, Butler, Harvey & Traill , 2007 ; Dury, 2008 ; Edwards-Jones et al., 2008 ; Merle & Piotrowski, 2012).

¹³ Les réseaux de vente en circuits courts ici observés sont : les points de vente collectifs, les marchés de producteurs et les systèmes de paniers avec ou sans engagement contractuel.

¹⁴ Projet de recherche Pour et Sur le Développement Régional – Liens Producteurs-Consommateurs.

En réaction aux diverses crises alimentaires, le consommateur veut s'assurer de la qualité sanitaire des produits qu'il achète (Merle & Piotrowski, 2012). Cette sécurité sanitaire, le consommateur la retrouve dans les produits locaux qu'il qualifie habituellement de sains et naturels et qu'il associe à un modèle de production à taille humaine « *garants de la qualité sanitaire des produits* » (Merle & Piotrowski, 2012, p.8) contrairement au modèle de l'agriculture intensive. La transparence relative à la provenance des produits (SERIO, 2008) et l'interaction physique avec le producteur lors de la vente directe renforce la confiance du consommateur à l'égard des produits et de leur qualité sanitaire (Merle & Piotrowski).

b) La recherche d'un produit de qualité

En consommant local, le consommateur recherche également des produits qui ont du goût. La qualité organoleptique supérieure des produits locaux est souvent exposée comme un des principaux facteurs stimulant l'achat de produits locaux et/ou en circuits courts (Butler et al., 2007 ; Dury, 2008 ; SERIO, 2008). Celle-ci s'explique principalement par la plus grande fraîcheur de ces produits (Butler et al., 2007 ; Dury, 2008 ; Edwards-Jones et al., 2008 ; SERIO, 2008) laquelle est garantie par la proximité géographique (Butler et al., 2007) et la saisonnalité de leur production, mais également par le nombre réduit d'intermédiaires et de manipulations (Merle et Piotrowski, 2012). La fraîcheur des produits locaux est parfois exprimée avant la supériorité gustative (Edwards-Jones et al., 2008). La qualité est aussi associée à des aliments naturels et/ou biologiques. (Dury, 2008).

c) Consommer responsable – Dimension sociale et environnementale

L'achat de proximité répond également à la volonté de consommer de manière socialement responsable : il permet de stimuler l'économie locale (Budler et al., 2007) en apportant son soutien à l'agriculteur local (Merle & Piotrowski, 2012 ; Dury, 2008 ; SERIO, 2008). Cette motivation solidaire est liée à différents facteurs conjoncturels : la croissance du chômage, la recrudescence des faillites agricoles mais également l'évolution de la mondialisation et des délocalisations (Merle & Piotrowski, 2012).

Par cet « *achat-geste* » (Merle & Piotrowski, 2012, p.13), les consommateurs responsables veulent rendre leur part du gâteau aux producteurs locaux en réduisant les intermédiaires afin que ces derniers soient payés équitablement pour le travail fourni.

La dimension environnementale de la consommation locale qui conduit à une diminution de la pollution a trait d'une part, à la diminution des distances kilométriques (SERIO, 2008) du fait

de la proximité géographique entre acheteur et vendeur et de l'autre, à la défense d'un mode de production en accord avec la nature : extensif, saisonnier et préservant la biodiversité (Merle & Piotrowski, 2012). Ce

d) Créer du lien social

La « proximité relationnelle » (Bouba-Olga & Grossetti, 2008, cités par Hérault-Fournier, Merle & Prigent, 2010, p.5) créée avec le producteur, principalement en vente directe, encourage une relation de confiance, voire d'amitié, avec le producteur basée sur la réciprocité et le partage de valeurs. Dury (2008) parle également de la convivialité des circuits courts, principalement pour les achats sur les marchés ou directement chez le producteur.

3.1.2. Analyse spécifique à la restauration collective

Les motivations concernent les multiples parties prenantes de la restauration collective. Chacune dispose d'une influence plus ou moins importante sur la décision finale d'achat.

e) Recherche de qualité

Analogiquement aux consommateurs dans les filières traditionnelles des circuits courts, les acteurs de la restauration collective associent les produits locaux au facteur « qualité ».

Cette qualité est notamment recherchée par les gestionnaires de cantine dans leur approvisionnement en denrées alimentaires (Bouchez, 2012). Elle se décline sur différents plans : la fraîcheur, la qualité gustative supérieure, la santé (Fassel, 2008 ; Foussat, 2012) et le naturel (Penven, 2012). La qualité de ces produits est entre autres liée au mode de production et à la réduction des temps de transport (Fassel). Les cuisiniers associent la qualité au rendement supérieur de la viande lors de sa cuisson (Penven). La préoccupation pour une alimentation saine et de qualité se fait également ressentir au niveau des convives (élèves, étudiants) et de leurs parents (Ba et al., 2011). Les élus locaux (ou régionaux) souhaitent aussi favoriser une restauration performante et de qualité au niveau des collectivités publiques (Bouchez ; CEDD, 2012).

f) Sécurité alimentaire

Comme évoqué précédemment (cf. 2.4. Politique d'approvisionnement des collectivités), la sécurité alimentaire est un critère élémentaire d'achat pour la restauration collective. L'étude

menée par Ba et al., 2011 indique d'ailleurs que certaines SRC développent des filières d'approvisionnement local en lien avec les producteurs locaux dans un souci de traçabilité des produits. Dès lors, la proximité géographique avec les exploitations et l'approvisionnement direct chez le producteur rassurent les collectivités au niveau de la sécurité alimentaire car elles ont une connaissance de l'origine du produit (Ecores, 2012 ; Foussat, 2012) et des modes de production appliqués.

g) Dimension environnementale

Les parties prenantes de la restauration collective sont également sensibles à la dimension environnementale.

Les responsables de cantine (Beraud-Sudreau, 2011), les enseignants (CEDD, 2012) et certains politiques (Ba et al., 2011) souhaitent favoriser des produits locaux de qualité privilégiant le développement durable dans la restauration collective (Bouchez, 2012). La réduction de l'impact environnemental se traduit par une diminution du transport et par une agriculture plus respectueuse de la nature (Ecores, 2012). Pour les cuisiniers, l'approvisionnement en produits locaux signifie des produits contenant moins d'emballage (Penven, 2012). La préoccupation environnementale est également très présente dans les zones urbaines selon l'étude menée par Révion, Cornaz-Bays, Estève & Gerz (2012) sur le territoire suisse.

h) Favoriser l'économie locale

Les élus locaux, dans un souci d'aménagement et de développement du territoire, désirent maintenir une agriculture viable, via l'approvisionnement en produits locaux des cantines (CEDD, 2012). La démarche contribue au développement de l'économie locale à travers la mise en place de filières courtes d'alimentation, la création de nouveaux débouchés pour les agriculteurs locaux, le maintien et la création d'emplois endogènes (Bouchez, 2012 ; Ecores, 2012 ; Foussat, 2012). D'après l'étude menée par Révion et al. en Suisse, le souci de participer à l'économie locale est fortement exprimé dans les zones rurales car les chefs de cuisines sont originaires de la région et « *ont à cœur de la faire vivre* » (Révion et al., 2012, p.11).

i) Créer du lien social

Enfin, le lien social créé avec le producteur (principalement dans le cas de la vente directe) s'avère être un facteur stimulant dans la démarche vers un approvisionnement local des cantines (Bouchez, 2012 ; Foussat, 2012 ; Penven, 2012 ; Vandercammen & Aupaix, 2009). Ce lien social permet en outre d'établir une relation de confiance entre les parties. Cette relation de confiance instaurée contribue par ailleurs à un meilleur service et à une flexibilité des fournisseurs au niveau logistique (Réviron et al., 2012).

j) Revaloriser le travail de cuisinier

Bien que cette motivation ne constitue pas le fondement d'un projet d'approvisionnement local de la RC, diverses expériences (Bouchez, 2012 ; CEDD, 2012 ; Fassel, 2008) ont permis de revaloriser le travail du cuisinier de cantine dont la profession manque souvent de reconnaissance (Fassel, 2008). Les cuisiniers sont « *heureux de retrouver le plaisir de cuisiner et fiers de le communiquer à leurs convives* ». (CEDD, 2012, p.12).

k) Démarche pédagogique et de sensibilisation

Les projets d'approvisionnement local s'inscrivent également dans une démarche pédagogique et de sensibilisation des enfants/étudiants à une alimentation saine et plus éthique sur les plans social et environnemental (Bouchez, 2012 ; Ecores, 2012 ; Fassel, 2008 ; Foussat, 2012), surtout en ce qui concerne l'enseignement fondamental. Cette action de sensibilisation, pour être efficace, doit s'inscrire dans un projet global de développement durable au sein de l'établissement scolaire (CEDD, 2012) et concerner l'ensemble des acteurs éducatifs de l'établissement (Bouchez, 2012).

l) Image

Bien que peu exprimée par les auteurs, la volonté d'améliorer l'image d'un établissement, d'une société de restauration, d'une commune, d'une région et donc la réputation d'un élu ou d'un parti politique, semble pouvoir être un stimulant à l'origine de la démarche de développement d'un approvisionnement en produits locaux au sein des cantines scolaires. A titre d'exemple, l'étude menée par EcoRes (2012) sur le territoire de Namur relève l'image positive renvoyée au consommateur par un établissement proposant une alimentation locale durable.

Ci-dessous, nous présentons un tableau récapitulatif des motivations classées en fonction des parties prenantes de la restauration scolaire. Lorsqu'un auteur aborde une motivation sans la rattacher à un acteur particulier, celle-ci est classée dans la catégorie « collectivité ». Les chiffres stipulés entre parenthèse indiquent le nombre de fois où les auteurs évoquent un même critère.

Acteurs	Nature des motivations							
	Qualité	Sécurité alimentaire	Respect de l'environnement	Soutien à l'économie locale	Créer du lien social avec le producteur	Revaloriser le métier de cuisinier	Eduquer, sensibiliser les convives	Image
<i>Collectivité</i>	-très bonne qualité, naturel, supérieur gustativement -qualité: frais et de saison	- connaissance de l'origine du produit	-diminuer transports et emballage	-contribuer au développement économique local (2) -maintien et création d'emploi endogène (2) -débouchés producteurs locaux	-création de lien social, contact avec le producteur (2)	-travail avec produits frais	-éduquer à une consommation durable -approche pédagogique : élèves de primaire	-image positive envers le consommateur
<i>Elus locaux</i>	-restauration performante et de qualité			-maintenir une agriculture viable -aménagement et développement du territoire				
<i>Convives/parents</i>	-préoccupés par une alimentation saine							
<i>Gestionnaire cantine/ service achat</i>	-produits de qualité (2)				-contact direct avec le producteur		-éduquer à une meilleure alimentation et aux produits du terroir	
<i>Cuisinier</i>	-meilleur rendement en cuisson		-moins d'emballage			-retrouver son âme de cuisinier : reconnaissance (1), plaisir (1), fierté (1)		
<i>Enseignants</i>	-qualité de la nourriture des élèves						-projet de développement durable au sein de l'établissement	

Tableau 1 – Nature des motivations classées par acteurs

3.2. Freins relatifs à l'approvisionnement des cantines en circuits courts

Dans cette section, nous traitons des obstacles les plus fréquemment évoqués dans la littérature relativement à l'intégration de produits locaux dans les cuisines de collectivités. Cette synthèse a été élaborée sur base de différents rapports d'études, d'ouvrages, de travaux scientifiques et de mémoires. Ces derniers ont été classés sous cinq catégories : les freins informationnels, les contraintes directement liées à l'approvisionnement des produits, les contraintes réglementaires, les difficultés structurelles et d'organisation interne, les freins liés à l'habitude et aux choix des convives.

3.2.1. Freins informationnels

Ces freins apparaissent souvent préalablement à une démarche d'approvisionnement en circuits courts.

a) Manque de connaissance mutuelle des acteurs

La littérature (Beraud-Sudreau, 2010 ; Bouchez, 2012 ; Le Velly et al., 2010 ; Romeyer, 2012 ; Vandercammen & Aupaix, 2009) établit souvent le constat suivant: les acteurs du monde agricole et des collectivités se connaissent peu et cela engendre un manque de confiance mutuel (Le Velly et al.). En effet, il s'avère que les établissements ne connaissent pas l'offre locale et sont peu informés des réalités vécues par les producteurs agricoles (Beraud-Sudreau, DRAAF-RA, 2010).

Néanmoins, le démarchage des producteurs locaux nécessite un grand investissement en temps (Bouchez, 2012, EcoRes, 2012) étant donné leur faible visibilité sur le marché. Dès lors, le besoin apparaît au niveau des cantines d'accéder à un référencement des fournisseurs de produits locaux et des producteurs intéressés par la filière (EcoRes). La présence d'un acteur physique ou d'une plateforme virtuelle pourrait également servir de facilitateur pour mettre en adéquation l'offre des producteurs et la demande des restaurants (DRAAF-RA, 2010, p.23).

b) Confusion quant à la notion de circuit court

En l'absence d'une définition officielle, la notion de circuit court reste assez floue pour les acteurs/consommateurs : certains l'associent au développement durable ou l'assimilent à la notion de « local », peu d'entre eux y intègrent le critère relatif au nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur (Ba et al., 2011). Il s'avère désormais difficile

d'entreprendre une démarche qui ne soit pas totalement comprise des acteurs (EcoRes, 2012). Dès lors, il semble pertinent de mener un travail de sensibilisation des multiples acteurs de la RC : cuisiniers, gestionnaires, enfants, etc. (EcoRes).

3.2.2. Les contraintes directement liées à l'approvisionnement des produits

a) La contrainte du prix

Les prix des produits alimentaires en circuits courts se révèlent souvent supérieurs aux prix des produits industriels. Toutefois, la restauration collective doit se restreindre à un budget limité (Vandercammen & Aupaix, 2009). De plus, étant donné les marges bénéficiaires très limitées au niveau des cantines, un prix de revient supérieur sera directement répercuté sur le prix payé par le consommateur final (EcoRes, 2012), dans notre cas d'étude l'élève/l'étudiant et le personnel scolaire. Or, compte tenu de son rôle social, la cantine souhaite offrir des repas à un prix abordable (Ba et al., 2011 ; Beraud-Sudreau, 2010) afin de satisfaire un maximum de convives.

Plusieurs études évoquent la supériorité globale du prix des produits locaux comme constituant un frein plus ou moins important pour leur introduction dans les cuisines de collectivités. (Ba et al., 2011 ; Beraud-Sudreau, 2010, 2011 ; DRAAF-RA, 2010 ; Foussat, 2012 ; Penven, 2012 ; Vandercammen & Aupaix, 2009). Celui-ci se justifie principalement par la main d'œuvre importante de l'agriculture rurale et le manque d'optimisation logistique des producteurs. De plus, le coût serait d'autant plus élevé lorsqu'il s'agit de produits bios (Penven, 2012 ; Beraud-Sudreau, 2010), même si cela ne se justifie pas toujours par rapport à leur qualité organoleptique (Ba et al., 2011).

Toutefois, cette contrainte du prix est discutable et pourrait dépendre de la fréquence d'utilisation des produits en circuits courts dans la cantine. Ainsi, une étude menée auprès de 3300 restaurants collectifs en Rhône-Alpes (Beraud-Sudreau, 2010) révèle que le prix représente l'obstacle numéro un pour les collectivités ne pratiquant pas d'approvisionnement local et biologique mais que ce frein s'atténue dans le cas d'un approvisionnement ponctuel et qu'il n'est presque plus relevé comme tel lors de l'utilisation régulière de ces produits dans la collectivité. Effectivement, en s'engageant contractuellement avec les fournisseurs à l'année et non de manière ponctuelle, les gestionnaires de cuisines peuvent négocier des volumes importants à des prix plus bas ou moyennant des ristournes sur base des quantités achetées.

Les menus sont également adaptés afin de privilégier des produits locaux et saisonniers : diminution des grammages, compensation avec l'offre de menus moins chers,... (Révion et al., 2012). Certains aliments comme la viande bénéficient également d'une meilleure tenue en cuisson en raison de leur plus grande densité (plus riche en matière sèche, contenant moins d'eau), ce qui réduit également le coût total du menu (Philippe Renard, communication personnelle, 15 mars 2014).

Par ailleurs, il s'avère que le coût matière ne concerne qu'une partie du coût du menu représentant en moyenne un tiers (Fassel, 2008, p.87) à 50% (Révion et al., 2012, p.19) d'un repas, auquel il faut ajouter les frais de personnel, les coûts énergétiques, etc (Révion et al., 2012).

b) Les difficultés logistiques

Les auteurs (Ba et al., 2011; Beraud-Sudreau 2010, 2011 ; Bouchez, 2012 ; EcoRes, 2012 ; Foussat, 2012 ; Le Velly et al., 2010 ; Penven, 2012 ; Romeyer, 2012 ; Vandercammen & Aupaix, 2009) ont relevé différentes contraintes au niveau de l'offre des producteurs locaux qui sont liées entre elles :

- en termes de volume et d'adaptation des produits au contexte de la RC ;
- en termes de conditions de commande et de livraison.

Un premier constat concerne l'instabilité de l'offre de denrées alimentaires par les producteurs en circuit court.

Les **volumes** de production sont souvent limités au niveau de la filière locale, selon les chefs de cuisine/gestionnaires de cantines (Bouchez, 2012 ; Foussat 2012). De plus, **la gamme de produits** proposés est généralement **restreinte**. Dès lors, cette limite au niveau de l'offre contraint les collectivités à **faire appel à différents fournisseurs** et à multiplier les commandes en fonction des produits (Bouchez, 2012). Or, la RC est habituée à travailler avec un nombre réduit de fournisseurs « spécialisés dans le commerce de gros » (EcoRes, 2012). Par conséquent, cette multiplication des commandes occasionne des charges administratives additionnelles. Par ailleurs, les **produits** ne sont **pas adaptés** à la restauration collective au niveau du grammage¹⁵, du calibrage et du conditionnement. Le manque de produits transformés est également relevé (Vandercammen & Aupaix, 2009).

¹⁵ La découpe suivant un grammage très précis exigé par les collectivités ne peut être réalisé qu'industriellement (Crédal, 2013).

En introduisant des produits locaux, les cuisiniers doivent en outre adapter leurs menus selon la saisonnalité de la production et donc de la disponibilité de certains produits (fruits, légumes, céréales...) au cours de l'année (Beraud-Sudreau, 2010).

Enfin, le problème se pose au niveau de la **livraison**. Les producteurs locaux ne disposent pas toujours des moyens (équipements et temps) pour assurer la livraison des produits (Penven, 2012 ; Romeyer, 2012) conformément aux exigences de la restauration collective (sécurité sanitaire, horaires stricts...). Les cuisiniers en RC travaillent avec des **horaires** de livraison **fixes** et sont habitués à être livrés dans de **courts délais**. En l'occurrence, les commandes sont passées en moyenne une semaine à l'avance (Penven, 2012). Ce manque d'anticipation au niveau de la prévision des commandes ne facilite également pas l'approvisionnement en produits locaux. (Romeyer, 2012).

3.2.3. Contraintes réglementaires

a) Le code des marchés publics

Un autre frein récurrent concerne les établissements soumis au Code des marchés publics. Comme l'indiquent divers projets et études menés en France et en Belgique (Ba et al., 2011; Beraud-Sudreau, 2010, 2011 ; Bouchez, 2012 ; Fassel, 2008 ; Le Velly, 2012), le cadre contraignant des marchés publics ne favorise pas l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. En effet, les marchés sont tenus de respecter le principe de libre concurrence régi par la Communauté, et exiger des critères de proximité géographique est jugé discriminatoire (Le Velly, 2012).

Le Code des marchés publics, bien que contraignant, offre certains leviers aux collectivités pour travailler avec les producteurs locaux (Le Velly, 2012). Dès lors, pour favoriser les circuits courts, la collectivité peut introduire des clauses durables dans les critères d'attribution, comme la réduction des distances de transport entre le producteur et le restaurateur, le soutien à des coopératives de production, la saisonnalité et la fraîcheur des produits (Van Lil, 2012).

L'allotissement est également une notion particulièrement intéressante pour développer des achats de proximité. En effet, les producteurs locaux disposent rarement d'une gamme étendue de produits en comparaison aux grandes entreprises de distribution qui fournissent habituellement les collectivités (Le Velly, 2012). Ainsi, l'établissement public peut rédiger un

appel d'offres en divisant son achat par lots séparés. L'allotissement se fait alors par catégorie homogène de produits. A titre d'exemple, le marché des produits laitiers peut être décliné en différents lots : fromages, yogourts, etc. Cet allotissement facilite l'accès au marché public de petits fournisseurs et permet de mettre en avant certains critères de qualité ou environnementaux. (DRAAF-RA, 2010).

Ces spécificités liées à l'achat public viennent cependant complexifier la gestion des approvisionnements (Ba et al., 2011). Dès lors, les collectivités expriment le besoin d'être accompagnées par un expert pour la rédaction de leur cahier des charges (EcoRes, 2012) afin de pouvoir y intégrer des clauses spécifiques à l'alimentation en circuit court pour attirer les producteurs locaux tout en respectant les normes légales.

b) Le règlement sanitaire

La restauration collective doit faire face à des contraintes sanitaires très rigoureuses. (Bouchez, 2012) car le personnel de cuisine est soumis aux normes HACCP (cf. 2.3.2. Règles sanitaires et d'hygiène alimentaire). Celles-ci deviennent plus contraignantes lors de la manipulation de produits bruts. « *Par exemple, avant et après toute manipulation d'œufs frais, le lavage des mains avec un savon bactéricide et essuie-mains à usage unique est obligatoire.* » (EcoRes, 2012, p. 28). Par conséquent, les cuisiniers préféreront utiliser des produits de quatrième gamme adaptés aux normes en vigueur. (EcoRes, 2012).

3.2.4. Difficultés structurelles et d'organisation interne

L'introduction de produits en circuits courts dans les cantines implique une réorganisation du travail au sein de la cuisine. En effet, le personnel sera amené à manipuler une plus grande part de produits bruts (notamment les fruits et les légumes frais), alors qu'il travaille habituellement avec des produits transformés. Sa charge de travail s'en verra dès lors augmentée (EcoRes, 2012).

Si les responsables de cuisines doivent disposer d'une formation hôtelière, il n'existe pas d'exigence à ce niveau pour les aide-cuisiniers. Par conséquent, les cuisiniers ne requièrent pas toujours des compétences nécessaires à la manipulation de produits bruts et non calibrés (EcoRes, 2012). Cette charge supplémentaire de travail pourrait amener les gestionnaires de cantines à engager du personnel additionnel. Néanmoins, comme évoqué dans l'étude Appétit'champs menée sur la ville de Namur, plusieurs expériences de transition vers une alimentation durable démontrent que cette charge de travail peut être assumée par la main

d'œuvre actuelle en réorganisant le fonctionnement des ressources humaines et en optimisant leur travail.

D'autre part, pour travailler des produits bruts non calibrés, la cuisine devra s'équiper d'outils adéquats (exemple : une légumerie¹⁶). Or, actuellement, de nombreuses cuisines utilisent une majorité de produits préalablement transformés et sont équipées exclusivement pour de l'assemblage (Beraud-Sudreau, 2010). Comme le soulèvent les observations de terrains menées par le projet LiProCo¹⁷, les collectivités de moyennes et grandes tailles ont fait le choix ces dernières années de supprimer du personnel et de réduire les outils pour la transformation et de se tourner davantage vers les intermédiaires qui fournissent des produits prêts à l'emploi (Le Velly, 2012).

Outre le coût direct engendré par l'achat de produits alimentaires en circuits courts, des coûts de production viennent s'ajouter avec la manipulation de produits bruts : main d'œuvre additionnelle, éventuel achat de matériel pour le traitement de produits frais, comme une légumerie (Sorteix, 2011).

3.2.5. Freins liés à l'habitude et aux choix des convives

L'approvisionnement en produits alimentaires issus des circuits courts implique un profond changement des pratiques des acteurs de la restauration collective. (DRAAF-RA, 2010).

Cependant, il est difficile de modifier d'une part, les habitudes de consommation bien ancrées des convives (EcoRes, 2012) et de l'autre, les habitudes de travail des gestionnaires de cuisine (Beraud, 2011 ; EcoRes, 2012).

a) Modification des habitudes de consommation

« L'alimentation nous concerne tous, au quotidien et tout au long de la vie. Nos goûts et habitudes alimentaires sont déterminés par notre éducation et notre culture. Ils sont profondément ancrés en nous et touchent à nos émotions. Nos choix alimentaires sont également influencés par le marketing et la publicité, omniprésents dans notre société. »
(Closson, Collard et Poncelet, p. 51, 2013)

¹⁶ Espace où les légumes peuvent être traités : lavés, épluchés, etc.

¹⁷ Projet de recherche Lien Producteur Consommateur.

Travailler avec des fruits et légumes bruts et saisonniers ou avec d'autres produits cultivés et produits localement inclut une adaptation des convives à des aliments peu connus (ex : légumes oubliés) ou d'apparence différente (ex : pomme irrégulière ou moins brillante), à de nouvelles préparations et donc, à des goûts nouveaux. Cette adaptation s'avère être parfois difficile, en particulier chez les enfants. (DRAAF-RA, 2010). Dès lors, les restaurants s'exposent au risque que les convives refusent les plats proposés (Beraud-Sudreau, 2010).

Le travail de sensibilisation portant sur la modification des habitudes alimentaires doit être rigoureux en particulier pour les enfants de 3 à 6 ans (école maternelle), car c'est également à cet âge que celles-ci se construisent. Ces enfants subissent une période de « néophobie alimentaire » qui consiste à rejeter systématiquement tout nouvel aliment (PNNS, 2012).

b) Modification des habitudes de travail

Du côté de la confection des menus, les habitudes de travail sont bien établies (voir infra). En plus de former les cuisiniers à une cuisine différente, il s'avère important de les sensibiliser à une cuisine locale et de qualité afin qu'ils trouvent un intérêt dans la démarche et ne s'opposent pas au changement (Beraud-Sudreau, 2011 ; EcoRes, 2012).

4. Synthèse de la revue de littérature

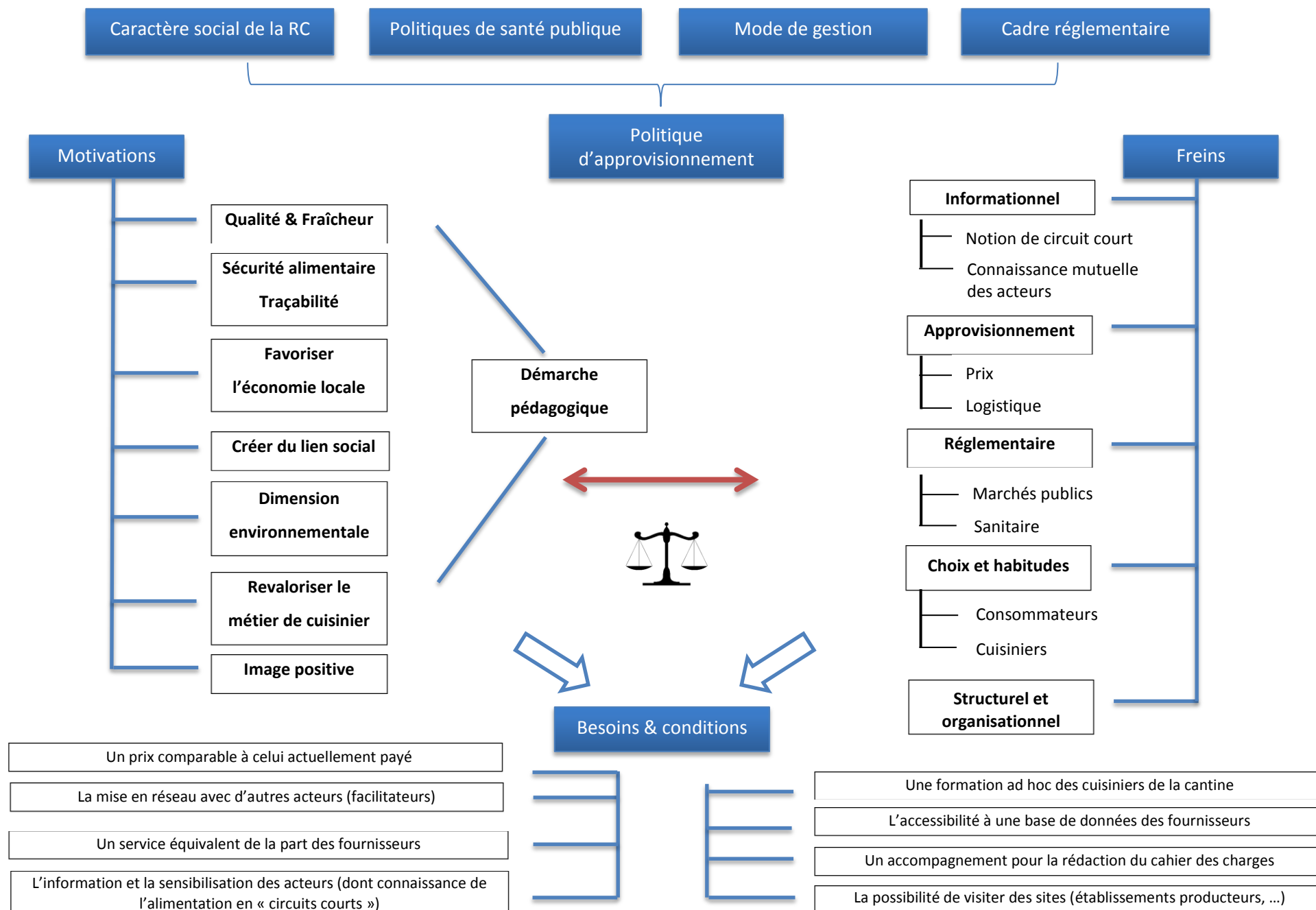
Ce premier chapitre a permis de présenter le cadre théorique de notre étude et l'éventail des recherches effectuées sur la problématique étudiée. Dans la présente section, nous résumerons ses apports.

Au travers de cette revue de littérature, nous avons pu observer les différents paramètres qui viennent influencer la politique d'approvisionnement en denrées alimentaires des collectivités :

- le caractère social de la restauration collective, basé sur un prix accessible ;
- le mode de gestion de la restauration collective ;
- les politiques de santé fédérales et communautaires prônant une alimentation saine des convives ;
- le cadre réglementaire rigoureux :
 - a. le Code des marchés publics définissant les procédures strictes liées aux achats contractuels,
 - b. la réglementation sanitaire définissant les précautions liées au processus d'élaboration des repas.

Les différents éléments mis en exergue ci-dessus ont une incidence sur l'intérêt des collectivités quant à leur orientation vers une filière d'approvisionnement en circuits courts. La décision finale résultera de l'importance relative des différents freins rencontrés et des motivations exprimées par les parties prenantes envers la démarche. A cet égard, les collectivités expriment certains besoins et/ou conditions qui viendraient faciliter l'intégration des produits en circuits courts dans leurs restaurants. Les freins, les motivations ainsi que les besoins et les conditions sont résumés dans la figure 1 ci-après, qui constitue le modèle synthétique de notre revue de littérature.

Figure 2 – modèle synthétique de la revue de littérature



Chapitre 3 : Méthodologie

Après avoir réalisé l'inventaire des recherches concernant la problématique de notre étude, nous avons pu les confronter à la réalité du terrain. A travers ce chapitre, nous précisons la démarche méthodologique employée à cette fin. Dans un premier temps, nous exposons le raisonnement qui nous a conduit à choisir une première méthode quantitative et une seconde méthode qualitative de collecte de données. Ensuite, nous présentons le choix de l'échantillon ainsi que les acteurs de terrain que nous avons rencontrés lors des interviews. Dans le point suivant, nous expliquons la méthode de construction des questionnaires et des guides d'entretien. Pour terminer, nous décrivons la méthode employée pour effectuer l'analyse des données.

1. Choix de la méthode de recueil des informations

1.1. Méthode quantitative

Afin d'avoir une vue d'ensemble du fonctionnement de la restauration scolaire à Liège et de pouvoir en établir les tendances générales, notre choix s'est posé sur une première méthode quantitative¹⁸ de collecte de données. Cette première étude a pour objectif de dresser un état des lieux des circuits courts alimentaires en milieux scolaires. Elle vise plus particulièrement à recenser les freins et les motivations déterminants des acteurs de la RC à l'égard de l'achat en circuit court, de même que les besoins exprimés, afin d'y répondre.

1.2. Méthode qualitative

Dans un second temps, nous avons choisi de mener une étude qualitative et d'interroger les principaux acteurs de la restauration scolaire en région liégeoise. La méthode qualitative a cet avantage de produire une analyse « *en profondeur* », plutôt que « *dans la largeur* » (Tulleneers, 2004, p.129). Cette étude poursuit comme objectif de comprendre l'importance relative des freins et des motivations et de décoder quels sont les éléments décisifs à terme.

¹⁸ Cette étude est de portée principalement quantitative, bien que certaines questions qualitatives la composent.

La méthode de recueil d'informations choisie fut l'entretien semi-directif. Durant ce type d'interview, le chercheur dispose d'un guide d'entretien qui permet de centrer la conversation autour de thèmes précis préalablement définis. Celle-ci nous semblait plus pertinente car elle permet aux personnes de s'exprimer librement et permet de recentrer la conversation si nécessaire (Quivy & Van Campenhoudt, 2006).

Cette méthode a permis de recueillir des informations précises, riches et nuancées sur l'expérience des acteurs vis-à-vis des circuits courts ainsi que les freins et motivations prédominants concernant l'approvisionnement local. Contrairement à l'étude quantitative, ces entretiens nous ont permis d'investiguer en profondeur les raisons des choix des acteurs.

2. Choix de l'échantillon et collecte de données

2.1. Méthode quantitative

Dans un premier temps, nous avons choisi d'envoyer notre questionnaire aux directeurs et/ou gestionnaires de cantines d'établissements scolaires implantées en ville de Liège¹⁹ car ce sont ces personnes qui nous semblent être les plus aptes à répondre aux questions posées. Un listing des établissements scolaires a été dressé sur base du référencement établi par le portail de l'enseignement de la Fédération Wallonie-Bruxelles (FWB, 2008) puis complété par d'autres recherches sur internet car celui-ci était lacunaire principalement au niveau des adresses électroniques. Une fois la base de données constituée, nous avons contacté par téléphone les établissements afin de vérifier s'ils disposaient d'une cantine et d'identifier les personnes responsables des achats pour pouvoir ensuite leur transmettre notre questionnaire par email. Nous avons également procédé à une relance afin de récolter un taux maximum de réponses. A terme, nous avons obtenu 38 réponses effectives sur 107 établissements contactés.

Etant donné les nombreuses ramifications de notre questionnaire, certaines questions n'ont obtenu qu'un taux faible de réponses ne permettant pas d'établir d'étude statistique pertinente. Par conséquent, nous avons étendu notre échantillon à la province de Liège pour pouvoir toucher un plus grand nombre d'acteurs. Compte tenu du temps limité, nous n'avons pu

¹⁹ A comprendre en terme de commune.

assurer le même suivi de cet échantillon et avons obtenu *in fine* un total de 80 réponses effectives.

2.2. Méthode qualitative

Nous avons choisi dans un second temps d'interroger deux grands acteurs de la restauration scolaire à Liège :

- Le directeur de l'ASBL Rescolie, responsable de la principale société de restauration scolaire en ville de Liège, qui quotidiennement confectionne à elle seule 2300 repas à destination des crèches et des écoles maternelles et primaires de la ville.
- Le coordinateur de l'ASBL Restaurants universitaires, société chargée de confectionner les repas de midi sur le campus universitaire liégeois du Sart Tilman, gérant au total 2 restaurants et 6 cafétérias, soit l'équivalent de 4500 repas chauds servis par jour.

Suite aux résultats de notre enquête quantitative, nous avons également décidé de prendre contact avec deux établissements déclarant s'approvisionner en produits issus des circuits courts : la haute-école HELMO Saint-Martin, ainsi que l'internat d'enseignement spécialisé : HACF Liège- Cointe.

Ultérieurement, nous avons pu prendre contact par téléphone avec le coordinateur en développement durable de l'institut Robert Schuman d'Eupen, une école qui a bâti son projet d'établissement autour de l'éducation à l'environnement et qui a au cours du temps modifié sa cantine pour la faire évoluer vers une alimentation biologique, locale et équitable.

Nous présentons dans le tableau 2 ci-dessous les fonctions des différents répondants de notre échantillon ainsi que l'organisation dans laquelle ils sont employés. Une analyse plus détaillée des établissements étudiés se trouve en annexe 2.

Fonction	Organisation	Type d'enseignement
Directeur	Société de restauration collective	Maternelle et primaire
Coordinateur	ASBL	Universitaire
Gestionnaire de cantine	Ecole	Supérieur non-universitaire
Comptable	Internat	Fondamental spécialisé
Coordinateur en développement durable	Ecole	Secondaire technique

Tableau 2 – Caractéristiques principales de l'échantillon interrogé

3. Conception des questionnaires et des guides d'entretien

3.1. Méthode quantitative

Les questionnaires destinés aux établissements scolaires ont été élaborés en s'inspirant partiellement de l'étude Appétit'champs, menée par EcoRes en 2012. Cette dernière se destine à l'ensemble des collectivités sur le territoire de Namur et est centrée sur l'alimentation durable. Dans le cadre de ce mémoire, l'enquête a été remodifiée pour s'axer sur les circuits courts et complétée sur base des recherches documentaires. Le questionnaire (annexe 3) est divisé en trois parties : la première section reprend des questions générales d'ordre organisationnel, la seconde est axée sur l'approvisionnement en circuits courts, et la dernière reprend les données d'identification des répondants.

Ces questionnaires ont été composés sur le programme Sondage Online puis, comme spécifié précédemment, envoyé par email. Cet email spécifiait le cadre de notre étude, le sujet de l'enquête, la durée approximative de celle-ci (+/- 8 minutes), des informations au sujet de l'enquêteur et indiquait le lien d'accès au sondage. Au préalable, l'enquête a été testée afin de s'assurer que les questions soient compréhensibles par les participants, seules quelques modifications mineures ont été apportées.

3.2. Méthode qualitative

Le guide d'entretien a été élaboré sur base d'une rencontre avec Philippe Renard (annexe 4). Il suit approximativement le même schéma que le questionnaire quantitatif. Celui-ci se décline en 3 sections : le profil de l'établissement, l'aspect organisationnel et l'approche

circuit court. Cette dernière section a été analysée en profondeur vu qu'elle constitue l'objet central de notre étude. Elle traite successivement de la connaissance des circuits courts par les acteurs et de l'expérience de l'établissement à leur égard.

Notons que, sur base des réponses au questionnaire quantitatif, nous pouvions déjà avoir une première attente concernant les points abordés par les orateurs au niveau des freins et des motivations. L'intérêt ici était d'approfondir les freins éprouvés et les motivations ressenties quant à l'approvisionnement en circuits courts. Nous voulions investiguer sur les origines de ceux-ci et y apporter des éléments de réponse afin de cerner leur importance relative. Dès lors, les questions ont été orientées en fonction des réponses apportées par les répondants et ne suivent pas forcément le guide d'entretien présenté en annexe 5.

Chapitre 4 : Résultats et discussion

Parmi les personnes conviées à répondre à notre enquête quantitative, 125 ont effectivement rempli le questionnaire mais certaines de manière incomplète voire très lacunaire, nous laissant au final avec un total de 81 questionnaires effectifs. Nous n'avons également pu rencontrer qu'un nombre limité d'acteurs de la restauration scolaire liégeoise compte tenu du temps imparti.

Nous sommes bien évidemment conscients des limites relatives à la portée de notre étude et des difficultés qui en découlent pour une analyse statistique des résultats. Celle-ci révèle néanmoins des pistes pour l'analyse des éléments déterminants dans les décisions face à l'approvisionnement en circuits courts des établissements.

En ce qui concerne notre étude quantitative, nous prendrons le soin, pour chaque analyse de résultat, d'indiquer entre parenthèse l'échantillon n effectif (N.B. nombre total de répondants à chaque question) compte tenu des différentes stratifications de notre questionnaire et du nombre variable de répondants.

Ce chapitre est subdivisé en 8 sections. Au travers de chacune d'entre elles, les résultats quantitatifs et qualitatifs sont mis en parallèle, l'analyse qualitative venant en approfondissement de l'étude quantitative. Les résultats sont ensuite discutés dans ce même chapitre. Une section spéciale présente l'expérience vécue par l'institut Robert Schuman à Eupen dans sa transition vers une cantine durable. Nous discuterons ensuite des enseignements que nous pouvons tirer de cette analyse de cas.

1. Caractéristiques de l'échantillon

Les catégories d'établissements les plus représentés dans l'échantillon²⁰ ($n=81$) sont les écoles maternelles et primaires (souvent établies en un même lieu), suivies des écoles secondaires et enfin, des hautes écoles. Les répondants effectifs sont principalement des directeurs d'établissements comme nous pouvons l'apercevoir dans le tableau 3 ci-dessous.

²⁰ L'échantillon est plus faible étant donné que les questions identitaires ont été posées en fin de questionnaire.

<i>Direction d'établissement scolaire</i>	67
<i>Responsable des achats</i>	7
<i>Responsable de cuisine</i>	1
<i>Autre (coordinateur, chef d'atelier, administrateur d'internat, trésorier d'ASBL)</i>	6

Tableau 3 – Fonction des participants à l'enquête

Parmi les établissements scolaires recensés, plus de la moitié concède la restauration à un prestataire externe : celui-ci peut être une société de restauration collective, un CPAS, un internat ou une école hôtelière, un traiteur indépendant, une EFT active dans l'HORECA... Le prestataire principal en ville de Liège (et en périphérie) est l'ASBL Rescolie, représentant environ 40% de la restauration concédée de notre échantillon d'étude. Cela se justifie par le nombre important d'établissements maternels et primaires dans notre échantillon, l'ASBL ne travaillant qu'avec ce type d'établissements.

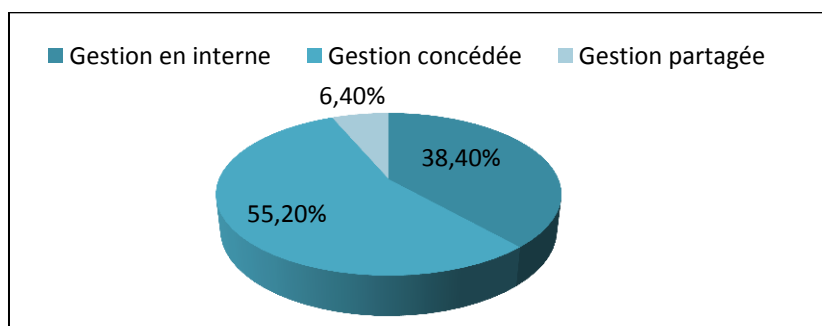


Figure 2 – Type de gestion des cantines (n = 125)

2. Les pratiques d'achats et l'établissement des menus en restauration scolaire

2.1 . Résultats

Selon notre enquête, dans les établissements en gestion directe, les achats se font principalement sur base d'un choix informel des fournisseurs (figure 3) ; ce qui permet une plus grande flexibilité au niveau de leur sélection. Les responsables de cuisine et le service des achats (ou l'économat) sont les acteurs les plus influents au niveau de la sélection des fournisseurs avec une influence minimale de la direction. Les menus sont élaborés par les responsables de cuisine parfois en concertation avec le service des achats. Ceux-ci décident

également du type de denrées alimentaires utilisé. Les étudiants, de leur côté, sont consultés quant à leur satisfaction vis-à-vis de la cuisine proposée par la cantine, et des changements peuvent être opérés sur base de leur avis. L'établissement des commandes se fait, quant à lui, dans un délai variant de une à quatre semaines, la moyenne étant d'une semaine et demi à l'avance. Deux tiers des répondants (n=36) se disent prêts à allonger ce délai.

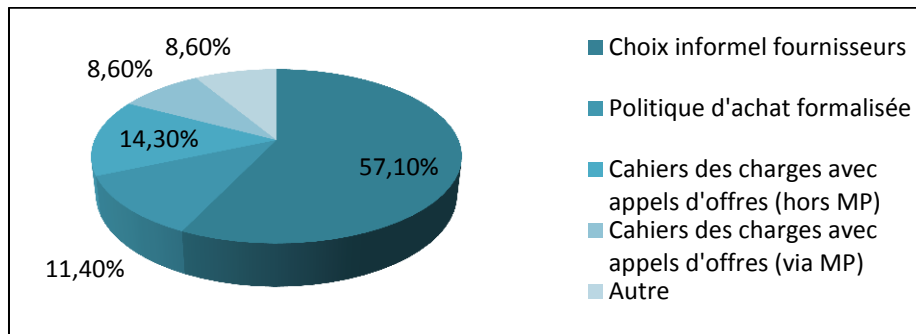


Figure 3 – Procédure générale d'achats en gestion directe (n = 35)

2.2 Discussion

Ce résultat nous permet d'identifier les personnes cibles avec lesquelles il faudra traiter pour soutenir une démarche d'approvisionnement en circuits courts en restauration scolaire. Dès lors, celui-ci nous renseigne que la recherche de fournisseurs et l'élaboration des menus seront probablement définies en concertation avec les équipes de cuisine et le service des achats. Nous apprenons également que les menus sont influencés indirectement par les convives. L'importance est donc de sensibiliser ces derniers à une alimentation en produits locaux.

Par ailleurs, nous relevons que la majorité des répondants dispose d'une certaine flexibilité pour la passation des commandes. Ainsi, 75% se disent prêts à allonger le délai dont la moyenne s'établit à 1,5 semaine. Ce prolongement pourrait faciliter l'approvisionnement en circuit court. Les producteurs locaux disposant dès lors d'un délai plus long pour gérer leur production en fonction des commandes.

3. Le manque de clarté autour de la notion de circuits courts

3.1. Résultats

Les résultats quantitatifs liés à la perception de la notion des circuits courts sont résumés dans la figure 4. Ce graphique montre que la majorité des participants (74%) s'accordent à associer un produit en circuit court à un produit saisonnier, 64% l'assimilent à un produit local et un peu moins (60%) lui attribuent les critères de qualité et santé. Enfin, moins de la moitié des répondants (44%) introduisent le critère relatif au nombre réduit d'intermédiaires. En résumé, les deux dimensions principales des circuits courts, la proximité géographique et le nombre restreint d'intermédiaires ne sont évoqués en moyenne que par la moitié des répondants.

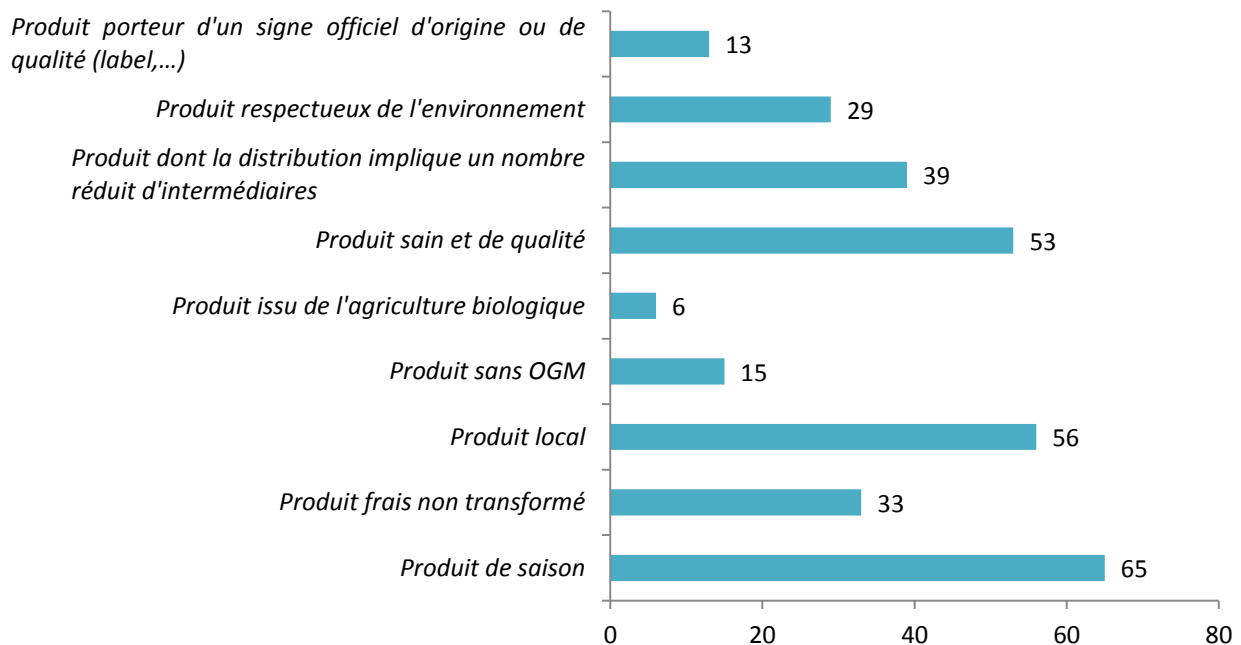


Figure 4 – Critères associés à la notion de produit en circuits courts (n = 88)

Les entretiens viennent appuyer le manque de clarté autour de la notion de circuits courts. L'ensemble des acteurs rencontrés associent les circuits courts à la notion de produit local. Cependant, dans l'esprit de certains d'entre eux, l'attribution du caractère local est imputée au lieu de distribution et non au lieu de fabrication des produits. A titre d'exemple, nous avons rencontré deux acteurs qui, conformément aux réponses de notre enquête, affirmaient s'approvisionner majoritairement en produit provenant des circuits courts. Or, lors de l'entretien nous avons appris que ces derniers se fournissaient essentiellement auprès de grossistes locaux ou d'enseignes locales, lesquels s'approvisionnent en produits de marques nationales ou internationales (ex : Carry Géron, fournisseurs snack à Wandre, Colruyt). La

notion de local pose également question au niveau de son périmètre géographique, « (...) *local, c'est quoi? C'est Belge, Wallon ou pays de Liège?* ». (P. Scherpenbergs, communication personnelle, 23 juin 2014). La confusion est également relevée au niveau de la distance kilométrique « *Jusqu'où tolère-t-on un circuit court?(...) On est à Liège, le circuit court le plus court, ça peut être la Hollande (...)* » (P. Scherpenbergs, communication personnelle, 23 juin 2014). Pour la plupart, la notion de local se limite à l'échelon régional ou national. La figure 5 présente la perception de la notion de circuits courts dans sa dimension géographique telle que définie par les acteurs rencontrés.

Coordinateur ASBL Restaurants universitaires	Circonférence de maximum 25 km
Directeur ASBL Rescolie	Région de Liège
Comptable HACF Cointe	Région Wallonne
Gestionnaire de cantine HELMO Saint-Martin	Belgique

Figure 5 – Vision de la dimension géographique des circuits courts par les acteurs rencontrés

Pour terminer, le critère relatif au nombre d'intermédiaires n'était pas spontanément évoqué par les acteurs. Même si certains ont abordé le fait de s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux : le coordinateur de l'ASBL Restaurants universitaires et le directeur de l'ASBL Rescolie.

3.2. Discussion

En conclusion, la notion de circuit court demeure peu connue des acteurs de la restauration scolaire. Cela provient probablement du fait qu'il n'en existe pas de définition officielle, comme nous l'avons indiqué dans notre revue de littérature. Cette nébuleuse autour de ce concept pourrait empêcher les acteurs à se lancer dans une démarche d'approvisionnement en circuits courts mais permet, a contrario, d'envisager des démarches plus larges que si cette notion était définie dans un cadre (cf. 6.1.2. Discussion).

4. L'approvisionnement en circuits courts des cantines

4.1. Résultats

Environ deux tiers des participants en autogestion (n=32) affirment s'approvisionner en produits en circuits courts pour plus de la moitié des produits de la cantine selon la définition suivante proposée :

Un mode de commercialisation en circuit court implique une proximité relationnelle et géographique entre producteur et consommateur²¹, incluant au maximum un intermédiaire entre ces deux acteurs.

Source : définition personnelle inspirée de G.Maréchal (2008)

Toutefois, nous constatons un manque d'informations à l'égard des établissements scolaires en gestion concédée relatif à l'approvisionnement des sociétés de restauration. Sur base du questionnaire, 75% des répondants (n=59) déclarent ignorer la provenance des produits utilisés par la SRC qui les dessert. Seule une minorité d'entre eux (10%) affirme que la SRC utilise des produits en circuits courts, toujours par rapport à la définition énoncée ci-dessus.

Selon notre enquête, les catégories de produits les plus prisés par les cantines seraient les fruits et légumes, les produits de boulangerie et la viande. En moyenne, pour la majorité des participants (n=24), ces produits représentent entre 50% et 100% des approvisionnements en circuits courts. L'intégration de produits en circuits courts émane le plus souvent de la volonté de la direction (69%) de l'établissement ou d'un membre du personnel (58%), lequel peut être un cuisinier, un diététicien, un enseignant...

4.2. Discussion

Concernant l'importance de l'intégration de produits locaux en circuits courts dans les cantines scolaires, les résultats sont à prendre avec précaution. En effet, malgré la présentation de la définition des circuits courts aux répondants de notre enquête, certains pourraient ne pas considérer tous les aspects de celle-ci. Ce fait s'est notamment avéré lors de notre entretien avec la gestionnaire de cantine de HELMO Saint-Martin et le comptable de l'internat de Cointe. Ces derniers ont affirmé s'alimenter en circuits courts alors qu'ils s'approvisionnent majoritairement chez des fournisseurs locaux et non des producteurs locaux. Ceci pourrait confirmer l'importance des produits de boulangerie en circuits courts dans les cantines, au vu

²¹ Dans le cas de la restauration collective, la cantine est le consommateur.

des réponses obtenues. Si beaucoup de cantines se fournissent en pains chez le boulanger *du coin*, elles ignorent parfois s'il s'agit d'un boulanger artisanal et, dès lors, si le pain est fabriqué localement. Nous relevons désormais l'amalgame qu'il existe entre deux notions : « acheter local », ou faire ses achats dans l'épicerie ou la boulangerie de proximité, et « consommer local », ou se fournir en produits fabriqués et distribués près de chez soi (Dury, 2008, p.11).

Par ailleurs, le manque d'information relatif à l'origine des approvisionnements des SRC pourrait, selon nous, signifier trois choses :

1. Les sociétés se fournissent en circuits courts mais ne le communiquent pas envers les clients;
2. Les sociétés se fournissent en circuits courts mais les établissements ne s'y intéressent pas ;
3. Les sociétés ne s'approvisionnent pas en circuits courts.

Cependant, parmi les répondants dont la gestion est concédée à une SRC, la moitié (22 répondants) déclare qu'ils seraient intéressés de demander à leur prestataire de s'approvisionner en circuits courts. Les raisons qui ressortent de la question ouverte (*Pourquoi ?*) sont principalement les facteurs santé et qualité et le soutien aux producteurs locaux. Une minorité évoque également les bénéfices environnementaux. Au vu des résultats, il nous semble qu'il serait bénéfique pour les sociétés actives dans les circuits courts de communiquer sur ces aspects.

5. Les motivations pour s'approvisionner en circuits courts

5.1. Résultats

Les acteurs rencontrés nous ont fait part de leur intérêt envers le développement de filières courtes au sein de leur établissement malgré la multitude de contraintes que cela engendre (cf. 6. Les contraintes rencontrées pour l'introduction de produits en circuits courts). « *L'offre n'est pas concurrentielle (...) mais il est clair qu'on est demandeur* » (C. Halleux, communication personnelle, 24 juin 2014). Ce point nous permet d'analyser les motivations des parties prenantes face aux circuits courts.

Selon notre étude quantitative (n=40), il s'avère que la principale motivation des cantines à s'approvisionner en produits locaux serait la qualité (gustative et nutritionnelle) et la fraîcheur des produits (80% considèrent ce facteur comme étant un critère important de motivation). L'aspect qualité et santé a également été associé aux circuits courts par environ 60% des participants (cf. figure 4). Ensuite, l'intérêt des collectivités vis-à-vis des circuits courts serait motivé par la volonté de soutenir l'économie locale, et par conséquent, les producteurs locaux. En troisième lieu, vient la question de la sécurité alimentaire et de la traçabilité des produits, lesquelles seraient renforcées dans le cas des circuits courts.

Ces motifs se retrouvent également dans les discours tenus par les acteurs rencontrés lors des entretiens.

Au niveau de la qualité des produits, certains sont mitigés. Pour la gestionnaire de cantine de Saint-Martin, produit local rime avec produit de qualité « *Je vais essayer qu'ils (les étudiants) mangent sainement malgré que ça soit du snack* » (J.Winand, communication personnelle, 30 juin 2014). Au niveau de l'ASBL Restaurants universitaires, un nouveau cahier des charges privilégiant les produits en circuits courts est paru début juillet. Par circuit court, il évoque entre autres, la qualité gustative des produits. De son côté, le directeur de l'ASBL Rescolie remet en doute la qualité supérieure des produits locaux/biologiques artisanaux par rapports aux produits industriels. Selon lui, si on réalise une analyse chimique de ces deux types de denrées, il ne résultera pas de différence entre les deux. Dès lors, « *c'est un peu ridicule de payer plus cher pour avoir le même produit, simplement pour avoir la satisfaction (...) intellectuelle, de se dire : tiens, c'est du circuit court* » (C. Halleux, communication personnelle, 24 juin 2014).

La volonté de favoriser l'économie locale est également citée par l'ensemble des acteurs. « *Autant faire vivre les gens d'ici que les autres* » (Gestionnaire de cantine, Saint-Martin). « *Je crois qu'on doit encourager (...) l'artisanat (...) de notre région, ça c'est clair* » (C. Halleux, communication personnelle, 24 juin 2014).

« *La sécurité alimentaire est un élément essentiel dans le choix des produits* ». Cet avis est largement partagé par les répondants de notre enquête (n=35). Onze d'entre eux sont d'accord avec l'affirmation et seize, totalement d'accord. En outre, une grande part des participants associe le mode de distribution en circuits courts à la garantie de la sécurité sanitaire des produits.

5.2. Discussion

Ce résultat nous permet de comprendre les motivations réelles des parties prenantes quant à l’approvisionnement en circuits courts de la RC scolaire. Nous pensons que ces motivations constituent des enjeux sur lesquels les fournisseurs de produits locaux, les associations de soutien des producteurs locaux et des filières courtes pourraient communiquer quand ils s’adressent aux responsables de cantines scolaires.

6. Les contraintes rencontrées pour l’introduction de produits en circuits courts

Plus de la moitié des répondants (60%, n=28) relèvent comme obstacles majeurs :

- les normes réglementaires qui régissent les achats en restauration collective et les normes de sécurité sanitaire ;
- l’approvisionnement des produits notamment au niveau du prix et au niveau logistique.

6.1. Les normes réglementaires

6.1.1. Résultats

Les normes réglementaires liées à l’achat ont été peu évoquées par les personnes interviewées. Le coordinateur de l’ASBL Restaurants universitaires nous parle cependant de la difficulté d’introduire des produits en circuits courts liée au cahier des charges dans le cadre des marchés publics. Avec la définition du nouveau cahier des charges, l’ASBL va devoir définir la notion de circuits courts. Or, celle-ci est, selon le coordinateur, « abstraite » et difficile à délimiter, d’autant plus qu’il est interdit d’exiger de critères de proximité. Dès lors, une description peu claire des circuits courts amènera, selon lui, des réponses inadaptées.²²

En outre, les personnes rencontrées nous ont fait part des contraintes sanitaires auxquelles se heurtent les producteurs. Ainsi, le coordinateur de l’ASBL Restaurants universitaires et le directeur de Rescolie nous expliquent qu’au niveau de la transformation des produits, les fournisseurs doivent être certifiés ISO afin de pouvoir vendre leurs produits sur le marché de la restauration collective. Ces normes sont contraignantes et coûteuses pour le producteur, pour un marché insuffisamment rentable, selon les dires du coordinateur de l’ASBL

²² Au moment de l’interview, le cahier spécial des charges de l’ASBL Restaurants universitaire n’était pas encore paru et toujours en discussion quant aux critères se rapportant à la notion de circuits courts.

Restaurants universitaires. La gestionnaire de cantine de l'école Saint-Martin relève, de son côté, le besoin de visiter les établissements des producteurs afin de se rassurer sur cette sécurité sanitaire relative aux modes de production et aux mesures d'hygiène.

6.1.2. Discussion

Les tendances ressortant de notre étude quantitative nous montrent que les freins sont essentiellement de nature réglementaire.

Au niveau des contraintes réglementaires d'achats, le coordinateur de l'ASBL Restaurants universitaires a évoqué la difficulté de définir les critères relatifs aux circuits courts dans le cahier des charges. Néanmoins, comme nous l'avons relevé dans la revue littéraire, il est à présent possible d'utiliser le code des marchés publics comme levier à l'approvisionnement local en indiquant certains critères qu'il convient de pondérer en fonction de leur pertinence : les critères relatifs à la fraîcheur ou à la saisonnalité des produits, à la réduction des émissions carbone, à la réduction du nombre d'intermédiaires, etc (Le Velly, 2012). Depuis notre discussion avec le coordinateur de l'ASBL Restaurants universitaires, le nouveau cahier spécial des charges de l'institution est paru. Les critères de sélection concernant les circuits courts sont considérés dans une perspective relativement large par rapport à la définition telle que présentée dans notre revue de littérature. Ces derniers font référence à certains bénéfices sociaux, environnementaux et économiques liés aux entreprises et à leurs modes de production, à la proximité entre producteur et restaurateur. Ils sont énumérés ci-dessous :

- *circuits de livraison réduisant les distances entre le producteur et le transformateur/consommateur ;*
- *soutien à des coopératives de production ;*
- *soutien à une agriculture différenciée, de qualité, qui privilégie des aliments savoureux produits avec une main d'œuvre décente ;*
- *soutien à des processus de formation ou d'insertion socioprofessionnelle. (Cahier Spécial des Charges, ULG p.41).*

Ce constat fait référence au point discuté précédemment (section 3) concernant le cadre assez étendu de définition des circuits courts (...).

6.2. Le prix, un facteur contraignant ?

6.2.1. Résultats

Selon notre enquête (n=98), le prix moyen d'un repas chaud est de 3,17 € et le prix d'un repas froid/sandwich s'élève à 2,29 €, ce qui est relativement inférieur aux prix pratiqués dans la restauration commerciale. Le convive finance presque l'entièreté du coût d'un repas (en moyenne 96%) car la plupart des collectivités possèdent un budget serré. Dès lors, une augmentation du prix de revient d'un repas se répercute directement sur le prix payé par celui-ci.

L'objectif recherché par les responsables de cantines est de garantir un « prix social », lequel ne constituerait pas un frein pour les parents d'élèves/ étudiants, et permettrait donc de servir un maximum de convives. Notre enquête a d'ailleurs révélé qu'un des besoins préalables à l'approvisionnement en circuits courts des cantines était l'offre d'un prix comparable aux prix des produits issus des filières habituelles d'approvisionnement de la RC scolaire.

Le prix est un facteur important pour Rescolie qui est une ASBL à « finalité sociale » qui recherche à proposer des menus sains et équilibrés à un maximum d'enfants. Dès lors, l'approvisionnement en produits locaux et ce, principalement pour les produits biologiques, pose, selon son directeur, problème au niveau du prix. « *A qualité égale, on regarde le prix* » (C. Halleux, communication personnelle, 24 juin 2014). Nous le savons, une des manières de réduire le coût final est de réorganiser la cuisine et les menus. Cependant, le directeur de l'ASBL Rescolie estime avoir une bonne gestion des surplus (déchets, restes alimentaires). En ce qui concerne la diminution des grammages de la viande, le directeur répond qu'il ne veut pas faire ça au détriment des enfants (les grammages sont étudiés par un diététicien, en fonction des besoins nutritionnels recommandés par le PNNS).

Au niveau de l'ASBL Restaurants universitaires, les gestionnaires sont attentifs aux désidératas des convives (qui sont principalement des étudiants). Une enquête a été menée durant l'année pour évaluer la qualité de la cuisine servie. Il s'avère que les étudiants sont très sensibles aux prix. Dès lors, si un plat coûte trop cher, il sera moins attractif. Le prix sera alors réadapté. Cependant, celui-ci n'est pas convaincu que le prix soit *in fine* plus cher en circuits courts, « *il faudrait comparer* » (P. Scherpenbergs, communication personnelle, 23 juin 2014).

Le comptable de l'internat de Cointe place la contrainte prix en premier. En effet, une partie des enfants de l'internat provient de milieux défavorisés. Dès lors, un prix élevé peut vite s'avérer être un obstacle.

6.2.2. Discussion

Notre revue documentaire a révélé l'importance du rôle social joué par les collectivités et, par conséquent, du prix social qu'elles souhaitent garantir afin de toucher un maximum de convives. En outre, les auteurs affirment que le prix des denrées en circuits courts est souvent supérieur aux prix des produits industriels et pourrait, par conséquent, constituer un frein pour l'intégration de circuits courts. Nos entretiens nous ont confirmé l'enjeu important concernant le *prix social* des repas pour les établissements scolaires et dès lors, l'importance du facteur prix dans la sélection des denrées alimentaires. Cependant, le prix présumé plus cher des produits locaux n'a pas été énoncé en tant que frein éminent pour leur intégration dans les cuisines scolaires, sinon par le directeur de l'ASBL Rescolie. Il faut ajouter à cela, que notre enquête quantitative ne permet pas de dissocier le frein relatif au prix des produits en circuits courts aux autres freins directs d'approvisionnement (voir question 16 du questionnaire en annexe 3). En conclusion, notre approche empirique ne permet pas de révéler si le prix constitue réellement une contrainte à l'intégration de produits locaux dans les cantines.

6.3. Frein logistique et organisationnel

6.3.1. Résultats

La limitation de l'offre au niveau des producteurs locaux est prioritairement relevée par les grands établissements de restauration.

L'ASBL Rescolie travaille avec de gros volumes (au niveau des légumes, les quantités atteignent environ 400 kg quotidiennement). Dès lors, le directeur de l'ASBL relève la difficulté de trouver un producteur local qui sera capable de fournir, dans les quantités exigées, avec une certaine stabilité, des produits de 4^{ème} gamme, prêts à être utilisés.

Du côté de l'ASBL Restaurants universitaires, la quantité limitée de l'offre s'inscrit également comme un frein primaire. La société Compass qui gère actuellement le contrat de l'ASBL rassemble près de 360 exploitations. Dès lors, les producteurs sont trop peu nombreux pour répondre à la demande. « *Si ceux-ci (les producteurs) parviennent à se regrouper (...), alors ce serait envisageable* » (P. Scherpenbergs, communication personnelle,

23 juin 2014). Mais le coordinateur doute que les producteurs soient en mesure de répondre à un tel marché. Il relève également de la complexité logistique de transport lié à un approvisionnement local, dans le sens où les producteurs locaux sont contraints de passer par la centrale d'achat localisée à Thuin. Cette solution s'avère de ce fait peu intéressante sur le plan du transport et de l'impact environnemental occasionné.

Les deux structures travaillent avec de nombreux produits semi-finis car elles sont limitées au niveau organisationnel. Le travail de découpage et nettoyage nécessiterait de la main d'œuvre supplémentaire et celle-ci n'est pas toujours formée à l'utilisation de produits frais (dans le cas de l'ASBL Restaurants universitaires). Cependant, « *Il y a très peu de producteurs locaux en circuits courts qui vous offrent ce type de produits* » (C. Halleux, communication personnelle, 24 juin 2014).

Selon le directeur de Rescolie, le grammage et le calibrage posent problème au niveau de la cuisine mais aussi au niveau des enfants. Si une pomme est trop grosse ou quelque peu difforme, les enfants ne sont pas attirés par le produit.

La crainte se situe également au niveau de la capacité logistique des producteurs à fournir les cantines selon la gestionnaire de Saint-Martin.

6.3.2. Discussion

Un autre frein relevant de notre étude est de nature logistique. Celui-ci concerne en premier lieu la capacité des fournisseurs à offrir un volume suffisant de denrées pour satisfaire les restaurants collectifs, surtout dans le cas d'établissements importants en terme de quantité de repas produits (N.B. : ASBL Rescolie et ASBL Restaurants universitaires). Également exposé dans notre revue documentaire, les gestionnaires de cantines recherchent des produits préalablement transformés et calibrés pour des raisons d'ordre organisationnel. Dès lors, la présence d'un intermédiaire (plateforme de distribution, grossiste, groupement de producteurs) pourrait se montrer pertinente afin de regrouper l'offre des producteurs, fournir un service logistique et assurer une pré-transformation de certains produits. Ce point sera développé plus en détail dans le dernier chapitre.

6.4. Manque de communication au niveau de l'offre

6.4.1. Résultats

Le coordinateur de l'ASBL Restaurants universitaires soulève un manque d'information concernant les producteurs en circuits courts. « *A qui faut-il s'adresser si l'on veut s'approvisionner en circuits courts ? Il n'y a aucun interlocuteur (...)* » (P. Scherpenbergs, communication personnelle, 23 juin 2014). D'après lui, les producteurs devraient se présenter aux cantines pour se vendre et non l'inverse. A Saint-Martin, la gestionnaire de cantine partage cet avis. En outre, elle exprime que la recherche de producteurs locaux est chronophage. En réponse à ce frein, la moitié des répondants au sondage (n=28) ont répondu que l'accès à une base de données des fournisseurs/producteurs en circuits courts constituait un besoin important pour développer l'offre des cantines en produits locaux.

6.4.2. Discussion

Le manque de communication relatif des producteurs envers la restauration collective pourrait s'expliquer par un manque de temps et de moyens (compétences, capitaux). Comme l'exprime l'étude menée par l'organisme financier Crédal (2013), lorsque les producteurs s'engagent dans les circuits courts, ils doivent se charger du travail habituellement effectué par les intermédiaires (identifier les partenaires, négocier les termes du contrat, assurer le marketing, la vente, etc.). Or, leur cœur de métier est avant tout la production. Dès lors, les structures d'accompagnement des filières courtes pourraient assurer ce rôle tampon de rapprochement entre l'offre des producteurs et la demande de la RC.

7. Le cas de l'institut Robert Schuman à Eupen

Nos entretiens semi-directifs ne nous ont malencontreusement pas permis d'étudier un cas d'école qui aurait évolué vers un approvisionnement significatif de son restaurant en produits issus des circuits courts. Au préalable, nous pensions rencontrer deux établissements qui, sur base des réponses fournies au questionnaire quantitatif, auraient entamé une démarche d'alimentation en circuits courts mais cela ne s'est pas avéré dans les faits. Toutefois, nous avons eu l'occasion, fin juillet, de contacter un acteur qui s'est tourné vers un approvisionnement durable de sa cantine.

Dans cette section, nous décrirons le projet de cantine durable instauré au sein de l'établissement scolaire Robert Schuman à Eupen. Son analyse se base sur la conversation téléphonique que nous avons entretenue avec Jean-Michel Lex, l'un des promoteurs du projet. Nous terminerons par une conclusion reprenant les éléments importants à retenir dans le cadre de notre étude.

7.1. Description du projet

L'institut Robert Schuman (IRS) est une école d'enseignement secondaire technique et professionnel située à Eupen. Depuis une vingtaine d'années, Jean-Michel Lex, ancien professeur de philosophie au sein de l'institut, y développe avec ses collègues des projets pédagogiques centrés sur le développement durable afin de sensibiliser les étudiants autour de la question. Au fil du temps, ces actions ont donné lieu à un réel projet d'établissement centré sur le développement durable. L'école a également décerné le titre de « coordinateur de projets en développement durable » à Jean-Michel Lex, l'initiateur de la démarche.

7.1.1. Historique de la démarche

A partir de la fin des années 1980, les enseignants, entraînés par Jean-Michel Lex, ont peu à peu instauré une culture d'école autour de la question du développement durable. Au début des années 2000, ils remettent en question le modèle actuel de restauration scolaire et décident de le faire transiter vers un modèle plus durable. Cette période coïncide avec le début de la structuration de la filière biologique et la mise en place du PNNS en réaction à la dégradation de l'état de santé des citoyens. A l'époque, différentes initiatives voient le jour : les appels à projets sur l'alimentation saine de la Fondation Roi Baudoin, l'ASBL BioForum Wallonie. Le projet piloté par l'IRS émerge en même temps que la structuration d'un modèle alimentaire alternatif. Dès lors, l'initiative a pu bénéficier du soutien et de l'accompagnement des structures mises en place. Il est notamment entré dans le projet « collectivités scolaires de qualité » mené par BioForum Wallonie et la Fédération Wallonie Bruxelles en 2008. Le projet de construction d'une cantine durable aboutira cette même année.

7.1.2. Une cantine durable

Le caractère durable de la cantine scolaire implique une sélection des denrées alimentaires sur bases de différents critères : biologique, saisonnier, local/régional, équitable et diététique. L'établissement a, par ailleurs, édité une charte alimentaire détaillant la pertinence de chacun

de ces critères. La gestion durable de la cantine induit, en outre, une réduction du gaspillage alimentaire et une gestion efficace des déchets tout au long du processus.

7.1.3. Le résultat d'un long travail d'école

La mise en place d'une cantine durable est, comme énoncé plus haut, l'aboutissement d'une démarche globale menée depuis une vingtaine d'années par l'IRS autour du développement durable. L'ensemble des parties prenantes (enseignants, étudiants, direction, personnel de cuisine, responsable des achats...) a été mobilisé autour du projet. Tout a commencé par un travail de sensibilisation des étudiants autour des thématiques du développement durable (gestion des déchets, alimentation saine, rapports nord-sud...) au travers des cours enseignés et via le développement d'initiatives pédagogiques (distributeur de fruits et légumes, centre de tri des déchets). Cette sensibilisation a permis aux étudiants de prendre conscience des enjeux du développement durable, et, en l'occurrence, des bienfaits d'une alimentation durable. Si nous reprenons les propos de Jean-Michel Lex, « *ça ne sert à rien de changer ce qu'il y a dans les assiettes, si on ne change pas ce qu'il y a dans les têtes* » (J.-M. Lex, communication personnelle, 28 juillet 2014).

La sensibilisation et la formation des cuisiniers a également été un préalable à la construction du projet. L'introduction de produits biologiques et/ou locaux dans la restauration implique une modification des habitudes de travail du personnel de cuisine. Philippe Renard, ancien cuisinier de la compagnie d'assurance Ethias et aujourd'hui, conseiller en alimentation chez BioForum Wallonie, a contribué à la formation des cuisiniers de l'établissement.

7.1.4. Les difficultés rencontrées

Une première difficulté rencontrée concerne la recherche de fournisseurs. Il n'a en effet pas été aisé de trouver des producteurs locaux et biologiques qui acceptent de livrer la cantine en petits volumes (environ 80 repas par jour) à un prix compétitif.

Une seconde difficulté réside dans la nécessité d'attirer à nouveau l'étudiant vers la cantine scolaire (chose qui ne fut pas aisée étant donné l'importante concurrence des sandwicheries et autres snacks avoisinant l'établissement). Pour augmenter l'attractivité de la cantine, l'établissement a décidé de restaurer l'infrastructure de la salle de repas (insonorisation, éclairage, peinture) et d'élargir la gamme des repas.

7.2. Conclusion et discussion

Bien que le projet de cantine de l'IRS ne soit pas centré sur les circuits courts mais plutôt sur l'adoption (plus large) de produits et de modes de gestion durables au sein d'un restaurant scolaire, nous pouvons retirer quelques éléments intéressants à mettre en évidence dans le cadre de ce mémoire.

En examinant le cas de cette école, nous sommes enclins à penser que la démarche vers un approvisionnement durable/local d'une cantine pourrait être liée à la motivation prégnante d'un acteur au sein de l'établissement scolaire. Cet élément, qui nous semble décisif, a notamment été relevé lors de notre entretien avec Philippe Renard²³ (annexe 4). En outre, la motivation forte de Jean-Michel Lex se démontre notamment par son engagement dans des organisations défenderesses des causes liées à l'alimentation durable ou à l'environnement en général (N.B. : Jean-Michel Lex est actif dans l'association Nature et Progrès Belgique). Nous pensons que cette implication peut également aider à *booster* un projet comme celui-ci.

Un autre élément qui ressort de notre entretien et sur lequel Jean-Michel Lex a beaucoup insisté est l'importance d'instaurer une démarche collective au sein de l'établissement autour de laquelle l'ensemble des acteurs internes à la structure sont mobilisés. Le changement technique ne suffit pas. Selon lui, pour qu'un projet réussisse et perdure, il faut en plus qu'il soit porté par une « *conscience collective* » (J-M.Lex, communication personnelle, 28 juillet 2014). Dès lors, nous relevons l'importance de la démarche de sensibilisation et de motivation des acteurs autour du projet et de ses enjeux (éducation à l'alimentation durable dans le cadre des cours,...). En aval de cette sensibilisation, l'implication et la participation des parties prenantes dans le projet semblent vraisemblablement être déterminantes pour sa réussite. A titre d'exemple, dans le cadre du projet mené par l'IRS, les étudiants de la section hôtellerie participent à la préparation des légumes de la cantine, ceux de la section arts ont réalisé un calendrier des fruits et légumes saisonniers. En définitive, la volonté de l'école de fonder son projet d'établissement autour du développement durable est un témoignage de cette démarche collective.

Pour terminer, nous pensons qu'il est judicieux d'introduire une démarche progressive vers une alimentation en circuits courts. Le cas de l'ISR nous montre que la démarche vers une

²³ Ancien chef de cuisine du groupe d'assurance Ethias, Philippe Renard a voulu modifier le mode d'approvisionnement de la cantine professionnelle pour la faire transiter vers une alimentation biologique. Sur l'espace de 10 ans, la part des produits biologiques dans les menus proposés est passée à presque 90%.

alimentation durable prend plusieurs années pour se concrétiser. Le changement des pratiques s'est fait de manière progressive en prenant en compte les habitudes de chacun, les critères techniques et budgétaires de l'établissement. « *Un approvisionnement en circuits courts (...) induit des modifications dans l'organisation du travail préparation du repas, gestion des livraisons* » (Fassel, 2008, p.81). Dans le cas d'Ethias, Philippe Renard nous a également informé que la transition vers une cuisine durable s'est fait graduellement en insérant d'abord des produits frais, puis des produits biologiques dans une mesure croissante au fil des années.

Chapitre 5 : Conclusion

1. Résumé de l'étude

A travers ce travail nous avons voulu évaluer le potentiel d'approvisionnement en circuits courts des cantines scolaires liégeoises en s'intéressant principalement aux freins et aux motivations vécus par les acteurs.

Pour cela, nous avons préalablement présenté le contexte de notre étude et précisé nos questions de recherche dans un premier chapitre. Nous avons ensuite posé le cadre théorique et managérial de notre étude puis alimenté notre problématique de recherche par de la littérature traitant des circuits courts et de la restauration collective (chapitre 2). Le chapitre 3 a, quant à lui, présenté l'étude empirique que nous avons menée afin de répondre aux questions posées au préalable. Ensuite, le chapitre 4 a porté sur l'analyse et la signification des résultats apportés par notre étude de terrain.

Les résultats nous ont permis, dans un premier temps, de mieux cerner le cadre de gestion afférant à la restauration scolaire. Il s'avère que les établissements scolaires liégeois délèguent majoritairement la confection des repas de midi à des entreprises de restauration collective. Le partenaire principal des écoles maternelles et primaires pour la ville de Liège est l'ASBL Rescolie. Au niveau organisationnel, les commandes sont passées dans un délai courant de une à quatre semaines. Cependant, la majorité des acteurs sont prêts à prolonger ce délai, ce qui permettrait aux producteurs locaux de mieux anticiper leurs commandes. Les approvisionnements et les menus des cantines (en autogestion) sont décidés par les gestionnaires de cuisine parfois en collaboration avec le service des achats. Ces personnes seraient donc les partenaires clés avec qui il faudrait traiter afin d'instaurer une démarche d'approvisionnement en produits locaux au sein des restaurants scolaires. Le directeur joue également un rôle important car il est, d'après les résultats, souvent à l'origine d'une initiative d'alimentation locale au sein des établissements.

D'autre part, les résultats ont révélé que deux tiers des cantines scolaires autogérées s'approvisionnent en produits locaux pour plus de la moitié des denrées utilisées. Les produits les plus convoités sont les fruits et légumes, les produits de boulangerie et la viande.

Toutefois, du côté des sociétés de restauration, nous soulignons un manque d'information envers les établissements scolaires quant à l'origine des approvisionnements.

Nous posons à l'introduction de ce travail la question des motivations qui animent les parties prenantes de la restauration scolaire face à un approvisionnement de proximité des cantines. L'étude de terrain nous a appris que l'intérêt porté aux produits locaux est prioritairement lié à la qualité gustative et nutritionnelle que représenteraient ces produits aux yeux des acteurs. Une seconde motivation est la volonté de favoriser l'économie locale et dès lors, pour certains, d'apporter son soutien aux producteurs artisans. En outre, les circuits courts sont motivés par la sécurité alimentaire que confèrent ces produits.

Une question s'intéressait également aux freins rencontrés par les acteurs pour permettre un approvisionnement en circuits courts des cantines.

Nous constatons qu'un frein préalable à la mise en place d'une telle démarche concerne le manque de clarté autour de la notion des circuits courts probablement lié à l'absence de définition officielle. Cependant, cette réalité permet d'entreprendre des démarches plus larges, comme c'est notamment le cas de l'ASBL Restaurants universitaires dans le cadre de son nouveau cahier des charges centré sur les circuits courts. Le manque de communication au niveau de l'offre a également été relevé. Celui-ci est probablement lié au manque de temps et de moyens (compétences, capitaux) dont disposent les producteurs. La recherche de fournisseurs en circuits courts est chronophage. La majorité des acteurs pensent, dès lors, que l'accès à une base de données des fournisseurs/producteurs en circuits courts pourrait aider l'approvisionnement des cantines en produits locaux. Nous pensons également que les structures d'accompagnement des filières courtes devraient venir faciliter le rapprochement entre l'offre et la demande.

De cette étude, nous soulignons que les principales contraintes rencontrées par les acteurs pour se fournir en circuits courts sont de nature réglementaire ou directement liées à l'approvisionnement des produits (en termes de prix et de logistique...).

Au niveau du règlement sanitaire, nous avons pu découvrir qu'un obstacle se situait du côté des producteurs qui désirent fournir les grands établissements de restauration collective. Ces derniers sont soumis aux normes ISO, lesquelles sont imposées contractuellement aux fournisseurs. Pour un producteur local, celles-ci représentent un coût considérable.

Le prix semble constituer un enjeu important pour les cantines compte tenu du rôle social qu'elles entendent jouer et du budget limité dont elles disposent. Il ressort de notre étude que les convives financent presque l'entièreté du coût des repas. Dès lors, une augmentation de ce dernier se répercutera automatiquement sur le prix payé par le convive. Notre étude a également révélé qu'une des conditions d'entrée des produits en circuits courts dans les cantines est la proposition d'un prix comparable à celui actuellement payé. Nous concluons que le prix devra être contrôlé lors d'une démarche d'approvisionnement en circuits courts.

En terme logistique, l'offre limitée des producteurs s'avère être une contrainte importante pour pouvoir fournir les grands établissements scolaires. A contrario, une demande limitée des cantines peut également se révéler problématique. Aussi, les restaurants et sociétés de restauration collective exigent des produits pré-transformés (nettoyés, épluchés, prédécoupés) pour des raisons organisationnelles. Ce constat pose également la question de la nécessité d'un intermédiaire entre l'offre et la demande qui assurerait le regroupement de l'offre, le service logistique (transport) et, éventuellement, une pré-transformation des produits.

Ensuite, notre entretien téléphonique nous a permis de comprendre certains facteurs clés qui pourraient entraîner la réussite d'une démarche d'approvisionnement en produits locaux. Premièrement, il semblerait que l'amorçage d'une telle démarche est généralement le fait d'une personne au sein de la structure empreinte de motivations fortes envers les enjeux qui la constituent. Ensuite, il en ressort que l'aboutissement et la pérennité d'un tel projet dépendront souvent de la mobilisation collective des acteurs autour de celui-ci. Ce dernier point relève l'importance de la sensibilisation et de la motivation des parties prenantes autour du projet et de ses enjeux. Enfin, les expériences montrent qu'il est judicieux d'instaurer une démarche progressive d'approvisionnement en produits locaux en tenant compte des habitudes ainsi que des critères techniques et budgétaires de l'établissement.

2. Recommandations

Nous voudrions terminer ce travail par l'expression de recommandations à destination de diverses parties prenantes pour favoriser le développement des circuits courts au sein de la restauration scolaire.

2.1 Politiques

Le coût entraîné par la mise en place d'une démarche d'approvisionnement en circuits courts est important en raison du prix parfois plus élevé des produits locaux et parce qu'elle suscite de nombreux changements organisationnels (formation des cuisiniers, travail de préparation supplémentaire pour la cuisine de produits bruts et pour l'établissement de partenariats avec les producteurs locaux). L'approvisionnement en produits locaux des cantines s'inscrit dans une démarche pédagogique d'éducation à la santé ainsi que de soutien à l'agriculture locale et nous considérons à ce titre qu'il est important que les pouvoirs locaux et régionaux s'y intéressent. Dès lors, nous pensons qu'un soutien financier public pourrait encourager les démarches d'introduction de produits locaux dans les cantines. L'appel à projets mené par l'APAQ-W²⁴ constitue d'ailleurs un bon exemple.

2.2 Enseignants et équipes de cuisine

Notre étude a révélé l'importance de la sensibilisation des acteurs de la restauration scolaire autour d'un projet d'approvisionnement local afin que celui-ci puisse aboutir et s'inscrire dans la durée. Au niveau des enfants, cette sensibilisation peut s'inscrire dans le cadre des cours et d'actions pédagogiques : ateliers d'éducation au goût, redécouverte de variétés anciennes de légumes, mise en place d'un potager à l'école, confection de soupe par les enfants, visite d'établissements de producteurs, etc.

2.3 Structures d'insertion socio professionnelles

La restauration scolaire (et principalement les établissements confectionnant un volume important de repas) est en recherche de produits pré-travaillés, car la préparation de produits bruts est intensive en main d'œuvre (lavage, épluchage, découpage, ...). Dès lors, nous pensons que les structures d'économie sociale d'insertion socio professionnelle pourraient être une alternative intéressante pour prendre en charge le travail de pré-transformation des produits. Les entreprises d'insertion socio professionnelle poursuivent comme objectif d'accompagner des personnes peu qualifiées et éloignées du marché du travail dans leur remise à l'emploi. A côté du rôle social joué par ces entreprises, cette alternative s'avère être économiquement avantageuse car elle permet des coûts de transformation moindre.

²⁴ Appel à candidature visant à sélectionner des institutions qui souhaitent mettre en place un projet d'alimentation durable incluant l'introduction de produits locaux à la cantine. (APAQ-W, 2014).

2.4 Gestionnaires de cantines, responsable des achats

Nous avons pu nous rendre compte de la difficulté de l'approvisionnement direct des cantines, pour des questions notamment logistiques (quantités limitées, manque de moyens logistiques des producteurs...). Nous estimons donc que le recours à des intermédiaires pourrait faciliter un approvisionnement local. A ce titre, nous pensons aux coopératives ou groupements de producteurs. Ceux-ci permettent de limiter le nombre d'intermédiaires avec la restauration scolaire et d'obtenir une meilleure valorisation de la production agricole locale (DRAAF-RA, 2010). Les plateformes virtuelles s'avèrent également intéressantes car elles permettent de rassembler l'offre locale à disposition des restaurants. Le portail *Le Clic local* instauré récemment par l'APAQ-W a pour objectif de faciliter la passation des marchés entre la restauration collective et les producteurs. Aujourd'hui 180 producteurs y sont inscrits. Les collectivités peuvent spécifier leurs exigences et leurs besoins ainsi que le type de marché. Elles décident également des producteurs à qui la demande d'offre sera adressée.

3. Limites et perspectives

Ce mémoire comprend certaines limites qui méritent d'être soulignées.

Tout d'abord, nous relevons une limite au niveau de la portée de notre étude. Notre questionnaire a été complété par un échantillon restreint d'acteurs de la restauration scolaire et nous ne pouvons désormais pas conclure de généralités sur les résultats qui en ressortent. Les entretiens ont également fait ressortir des éléments intéressants mais, étant donné leur faible nombre, ceux-ci ne peuvent non plus être généralisés à la population. Les résultats présentés constituent néanmoins des pistes pour la compréhension des éléments estimés dans les choix d'un approvisionnement en circuits courts des établissements scolaires.

En outre, notre échantillon est constitué pour 80% de directeurs d'établissements. La diversité des participants aurait pu amener à une confrontation des points de vue. Aussi, une analyse corrélative des résultats servirait à mettre en relief certaines tendances.

Enfin, nous avons conscience de la vaste étendue de notre terrain d'étude, laquelle ne nous permettait pas d'aller en profondeur de chaque aspect étudié.

Annexes

Annexe 1 : Définition des circuits courts par le gouvernement wallon	64
Annexe 2 : Description des établissements rencontrés	65
Annexe 3 : Questionnaire quantitatif.....	67
Annexe 4 : Description de l'expérience vécue par Philippe Renard chez Ethias.....	73
Annexe 5 : Guide d'entretien	74

Annexe 1 : Définition des circuits courts par le gouvernement wallon

Le Gouvernement wallon a retenu une définition de circuit court par laquelle il faut entendre :

« Un mode de production et de commercialisation qui vise à rapprocher le producteur du consommateur, tous secteurs confondus. Il s'agit donc d'une part de réduire le nombre d'intermédiaires afin d'assurer un revenu équitable au producteur et un prix juste au consommateur.

La proximité relationnelle induite par le circuit court renforce la transparence de la filière, valorise le savoir-faire des producteurs, améliore la qualité des produits et des services et crée des liens de confiance entre producteurs et consommateurs notamment sur le plan de la qualité.

Le circuit court implique, d'autre part, une proximité géographique entre tous les acteurs, ce qui permet de réduire les impacts du transport et qui contribue à un environnement sain. En fonction des secteurs, le circuit court s'envisage sur des distances variables, mais ces distances sont toujours les plus réduites possibles. Le circuit court participe au renforcement d'une économie plus endogène et par là même plus résiliente.

Le circuit court prend en compte un objectif d'amélioration de la qualité de vie et du bien-être en Wallonie, en s'appuyant entre autres sur le contexte environnemental pour créer des opportunités économiques. Le circuit court s'inscrit dès lors dans la voie des alliances emploi-environnement et plus largement du développement durable. »

Source : ASE (2014). Définition des circuits courts. En ligne <http://ase.be/page/definition-des-circuits-courts>, consulté le 10 mai 2014.

Annexe 2 : Description des établissements rencontrés

ASBL Restaurants universitaires

L'ASBL Restaurants universitaires rassemble 2 restaurants et 6 cafétérias situés sur le campus universitaire du Sart-Tilman à Liège. Chaque jour, l'équivalent de 2000 repas chauds sont servis le temps de midi aux étudiants universitaires et au personnel académique, en plus des 2000 sandwiches, salades et autres snacks vendus par les cafétérias.

La gestion de l'association est actuellement assurée par le groupe Compass pour une durée contractuelle de 4 ans. Les sociétés sont liées par un marché public de fournitures. Les marchandises passent par une plateforme centrale de distribution avant d'approvisionner les différents établissements partenaires de la société, dont ceux des restaurants universitaires. Les principaux fournisseurs qui livrent la plateforme sont des fournisseurs belges, certains viennent de France et des Pays-Bas.

Pour plus d'informations : <http://www.restos.ulg.ac.be>

ASBL Rescolie

L'ASBL Rescolie est le partenaire numéro de la restauration concédée au niveau des écoles maternelles et primaires de la ville de Liège. Chaque jour, 130 établissements scolaires se font livrer des repas en liaison chaude. Au total, cela représente en moyenne 2300 repas préparés quotidiennement par l'association au sein de ses trois unités de cuisine modernes. Les approvisionnements viennent pour la plupart de fournisseurs belges, la viande (de porcs et bœufs) issue de la production biologique provient d'un abattoir régional. Rescolie se veut être avant tout un partenaire de confiance et amener une culture du « bien manger » au niveau des établissements scolaires par l'offre de repas de qualité, saisonniers, sains et équilibrés.

Pour plus d'informations : <http://www.rescolie.be>

La cantine de la haute école Saint-Martin

La haute école Saint-Martin de Liège compte environ 400 étudiants et détient une cantine qui offre quotidiennement de la petite restauration (pâtes, sandwichs, croque-monsieur, soupe...) aux étudiants et membres du personnel de l'école. Quotidiennement, ce sont en moyenne 100 repas confectionnés par la cuisinière/gestionnaire de cantine. Celle-ci entretient un bon contact avec les étudiants à qui elle fait fréquemment appel pour améliorer la qualité des repas concoctés. Au niveau de l'approvisionnement des matières premières, elle s'adresse à différents fournisseurs belges et régionaux et quelques producteurs/transformateurs artisanaux de la ville (boulangier, éleveur de volaille pour les oeufs).

La cantine de l'internat de Cointe

L'internat de Cointe est un établissement accueillant des enfants issus de l'enseignement spécialisé primaire et secondaire de la fédération Wallonie-Bruxelles. La cuisinière prépare chaque jour une cinquantaine de repas à destination de ces enfants (déjeuners et soupers). Elle veille à une alimentation variée, saine et équilibrée en suivant les conseils d'une diététicienne.

Le comptable se charge de choisir les fournisseurs de manière informelle principalement sur base du prix et de la qualité des produits. Ceux-ci sont principalement des distributeurs belges, des grossistes industriels ou artisanaux, et locaux (boucher, boulangier, légumier).

Enquête sur la restauration scolaire liégeoise

Dans le cadre de mon mémoire à HEC-ULg, en collaboration avec la Ceinture aliment-terre liégeoise (www.catl.be), je réalise une étude ayant pour objectif de caractériser la demande en produits locaux en restauration scolaire. Les résultats de cette enquête permettront de mieux identifier le potentiel, les motivations et les contraintes rencontrées par les acteurs de la restauration collective face à l'approvisionnement en produits locaux.

Un questionnaire doit être rempli par établissement.

A. Questions générales organisationnelles

1. Combien de repas votre cantine délivre-t-elle en moyenne par jour?.....
2. Quel est le mode de gestion principal de la cantine ?
 - Gestion directe en interne : une structure interne prend en charge la confection des repas
 - Gestion concédée : la confection des repas est déléguée à une société de restauration collective qui agit comme prestataire externe
 - Gestion partagée : partiellement concédée et partiellement interneSi « gestion concédée », quel est le nom de l'entreprise ou l'association prestataire?
3. Quel est le prix moyen d'un repas :
 - a) Chaud :
 - b) Froid/Sandwich :
4. Comment sont financés les repas au sein de la cantine
 - pour un repas chaud?
 - a) Part payée par le convive : %
 - b) Part financée par l'établissement scolaire :%
 - pour un repas froid/sandwich ?
 - a) Part payée par le convive : %
 - b) Part financée par l'établissement scolaire :%
5. Quelle est la procédure générale d'achats ?
 - Choix informel des fournisseurs
 - Politique d'achat formalisée/charte pour choix des fournisseurs et des produits
 - Cahiers des charges avec appel d'offre (hors marchés publics)
 - Cahiers des charges avec appel d'offre via les marchés publics
 - Remarques éventuelles :

6. Sur une échelle de 1 à 5, indiquez dans quelle mesure vous êtes d'accord avec les propositions suivantes :

	1	2	3	4	5
	Pas du tout d'accord				Totalement d'accord
La cantine s'approvisionne toujours avec les produits les moins chers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La cantine tend à limiter le nombre de fournisseurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La cantine favorise les produits locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La qualité des services (fiabilité des fournisseurs, respect des délais, flexibilité,...) prime sur le prix des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La qualité des produits (gustative, nutritionnelle) prime sur le prix des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La sécurité alimentaire (information sur la traçabilité des produits, respect de la chaîne du froid,...) est un élément essentiel dans le choix des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7. Généralement, dans quels délais sont passées les commandes ? ... semaines à l'avance
7.1. Ce délai est-il expansible ?

8. Sur une échelle de 1 à 5, indiquez l'influence de ces différents acteurs sur le choix des produits (ex : légume frais ou congelé, viande locale ou industrielle)?

Influence	Très faible				Très forte
Direction générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsable de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service achat/ Economat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comité des parents/ Etudiants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diététicien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

9. Sur une échelle de 1 à 5, indiquez l'influence de ces différents acteurs sur le choix des menus (ex : potée liégeoise ou pâte bolognaise) ?

Influence	Très faible				Très forte
Direction générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsable de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service achat/ Economat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comité des parents/ Etudiants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diététicien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Sur une échelle de 1 à 5, indiquez l'influence de ces différents acteurs sur le choix des fournisseurs ?

Influence	Très faible				Très forte
Direction générale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Responsable de cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service achat/ Economat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Comité des parents/ Etudiants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Professeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Diététicien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B. Questions centrées sur l'approvisionnement en circuit court

11. Quel(s) critère(s) associez-vous à la notion de produit issu des circuits courts de commercialisation?

- Produit de saison
- Produit frais non transformé
- Produit local
- Produit sans OGM
- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit sain et de qualité
- Produit dont la distribution implique un nombre réduit d'intermédiaires
- Produit respectueux de l'environnement
- Produit porteur d'un signe officiel d'origine ou de qualité (label,...)
- Autre, précisez :

Définition d'un circuit court

« Un mode de commercialisation en circuit court implique une proximité relationnelle et géographique entre producteur et consommateur, incluant au maximum un intermédiaire entre ces deux acteurs. »

Remarque : dans le cas de la restauration collective, la cantine est le consommateur.

12. Selon cette définition, la cantine s'approvisionne-t-elle en produits issus des circuits courts ?

12. Adapté à la gestion concédée : Selon cette définition, la société de restauration collective (qui confectionne les repas de la cantine) s'approvisionne-t-elle en produits issus des circuits courts ?

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

13. Si oui à la question 12. Pour quelle(s) catégorie(s) de produits et en quelle proportion ?

	Pas du tout	1 à 25%	25 à 50%	50 à 75%	75 à 100%
Fruits et légumes					
Epicerie					
Boulangerie					
Produits laitiers					
Viandes					
Poissons					

14. Si oui à la question 12. Quelle est l'origine de l'introduction de produits issus des circuits courts au sein de la cantine? (plusieurs réponses possibles)

- Volonté de la direction
- Volonté d'un membre du personnel (cuisinier, diététicien/nutritionniste, enseignant,...)
- Programme politique local ou régional
- Sollicitation des étudiants/parents d'élèves
- Volonté de la société de restauration collective
- Autre, précisez :.....

Gestion concédée : Si non ou je ne sais pas à la question 12. Seriez-vous prêt à demander à la société de restauration de s'approvisionner (pour une partie des produits) en circuits courts alimentaires?

- Oui
- Non

Pourquoi ?

15. Quelles sont les motivations principales de la cantine pour s'approvisionner en produits issus des circuits courts de commercialisation ? (si oui ou non à la q12)

	Pas important				Très important
Qualité (gustative et nutritionnelle) et fraîcheur des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sécurité alimentaire, traçabilité des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Image positive de l'établissement scolaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soutien à l'économie locale (producteurs locaux)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Démarche respectueuse de l'environnement (moins d'emballage, moins de transport,...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eduquer, sensibiliser les étudiants au développement durable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Revaloriser le métier des cuisiniers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Créer du lien social avec les producteurs locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre, précisez :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

16. Quelles sont les principales contraintes rencontrées pour l'introduction de produits en circuits courts au sein de la cantine ? (si oui ou non à la question 12)

- Habitudes et choix des convives/parents d'élèves
- Difficultés structurelles (outillage, infrastructure, etc.)
- Organisation interne (organisation du travail, réticence du personnel)
- Approvisionnement des produits (prix, régularité, etc.)
- Contraintes réglementaires (cahiers des charges, marchés publics, AFSCA, etc.)
- Autre, précisez :

17. Si la cantine était amenée à développer son approvisionnement en circuits courts alimentaires : quels seraient les éléments/besoins indispensables à prendre en compte ?

- Un prix comparable à celui actuellement payé
- Un service équivalent de la part des fournisseurs
- La possibilité de visiter des sites (établissements des producteurs,...)
- La mise en réseau avec d'autres acteurs (facilitateurs,...)
- Un accompagnement pour la rédaction du cahier des charges
- L'accessibilité à une base de données des fournisseurs
- Une formation ad hoc des cuisiniers de la cantine
- L'information et la sensibilisation des acteurs (dont connaissance de l'alimentation en « circuits courts »)
- Autre, précisez :

Données d'identification

18. Quel est le code postal de votre établissement ?

19. Dans quel secteur se trouve votre établissement ?

- Enseignement public
- Enseignement privé

20. De quelle(s) catégorie(s) d'enseignement s'agit-il ? (plusieurs réponses possibles)

- Enseignement maternel
- Enseignement primaire
- Enseignement secondaire
- Haute école
- Université
- Autres, précisez :.....

21. Quelles est votre fonction au sein de l'établissement ?

- Responsable de cuisine
- Direction générale
- Responsable des achats (service d'achat/économat)
- Autres :

22. Accepteriez-vous d'être recontacté afin d'approfondir notre étude ?

- Oui
- Non

22.1. Si oui, merci d'indiquer vos coordonnées

Nom :

Prénom :

Email :

Téléphone :

Annexe 4 : Description de l'expérience vécue par Philippe Renard chez Ethias

Quand Philippe Renard arrive en 2000 comme responsable de cantine au sein du groupe d'assurance Ethias, il déplore les conditions actuelles de cuisine : les frigos regorgent de produits industriels, semis finis, surgelés, lyophilisés... Il décide alors de prendre les choses en main pour redresser le niveau de cuisine d'Ethias. Dans un premier temps, il introduit les produits frais et saisonniers au sein de la cantine. Par la suite, il parvient à instaurer progressivement des produits biologiques durables. Sur un espace de 3 ans, la cantine passe de 0 à 85% de produits biologiques. En 2011, les approvisionnements en produits biologiques atteignent presque 90%. Et tout cela, sans augmenter le budget destiné à la confection des repas. Afin de respecter les prix, il a fallu s'organiser au niveau du travail et de la composition des menus : cuisine qui respecte les saisons, manipulation des produits, calcul des grammages, meilleure gestion des déchets, ... Si un jour un menu est plus cher, le cuisinier en chef propose un plat plus attractif pour les « petits portefeuilles ». Le prix d'un repas s'élève en moyenne à 3,50€. La cantine s'approvisionne chez des grossistes en produits biologiques, auprès de coopératives de producteurs et reçoit ponctuellement des offres de petits producteurs locaux (si un maraîcher a des salades trop grosses pour vendre dans le commerce, Ethias les lui rachète à un prix moindre). Pour pouvoir travailler avec des producteurs locaux, la cantine a dû s'adapter notamment au niveau des commandes. En passant commande suffisamment à l'avance, les producteurs peuvent plus facilement gérer leur production. Le personnel de cuisine, de son côté, a été formé par Philippe Renard à travailler des produits bruts, à cuisiner de manière plus écologique et économique, à mieux gérer les grammages... Cette cuisine différente a également séduit les cuisiniers qui ont repris goût à leur métier.

Source : retranscription personnelle basée sur le témoignage de P. Renard

THEME		
A. Profil de la personne interrogée	Nom	
	Fonction	
	Informations sup. (nombre de restaurants gérés)	
B. Profil de l'établissement	Dénomination sociale	
	Secteur d'intervention	
C. Aspect organisationnel	<i>Les repas</i> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de repas servis/jour - Types de repas - Fréquence des repas (matin, midi, soir) - Prix moyen d'un repas <ul style="list-style-type: none"> • Chaud • Sandwich • Salade • ... 	
	Comment sont financés les repas au sein des restaurants ?	
	<i>Achats</i> <ul style="list-style-type: none"> - Comment organisez-vous votre approvisionnement ? - Quels sont les différents acteurs de votre chaîne d'approvisionnement ? - Qui sont-ils et quels liens entretenez-vous avec eux ? - Quelle est la procédure générale d'achats (informelle, formalisée, cahier des charges, MP) ? - Quels sont les principaux critères d'achats (prix, qualité produits/services,...) ? 	
	<i>Commandes</i> <ul style="list-style-type: none"> - Qui passe les commandes ? - Quels sont les critères de sélection des produits ? - Dans quels délais sont passées les commandes ? - Ce délai est-il expansible ? - Comment s'effectuent le paiement et les livraisons ? 	
	<i>Fournisseurs</i> <ul style="list-style-type: none"> - Comment s'effectue le choix des fournisseurs ? - Selon quels critères ? - Qui effectue ce choix ? - Quels acteurs vont influencer ce choix ? 	
<i>Menus</i> <ul style="list-style-type: none"> - Qui établit les menus ? 		

	<ul style="list-style-type: none"> - Selon quels critères ? - Quels acteurs vont influencer les choix des menus ? 	
D. Approche circuit-court	<p><i>Connaissance des circuits courts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Avez-vous déjà entendu parler des CC alimentaires ? - Qu'est-ce que les CC évoquent/représentent pour vous ? 	
	<p><i>Expérience des circuits courts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Les restaurants proposent-ils des produits en CC ? Oui/Non, pourquoi ? - Si oui, quel types de produits et en quelle proportion ? - Bonne expérience ou non ? - Quelle est l'origine de l'introduction des produits en CC ? - Quels sont les atouts et les freins/contraintes de ce mode d'approvisionnement ? - Quelles sont les motivations des acteurs ? - Quels sont (ont été) les besoins à l'approvisionnement en circuits courts ? - Avez-vous bénéficié d'une aide ou d'outils pour accompagner la démarche ? - L'offre de vos fournisseurs correspond-elle à vos attentes en produits issus des circuits courts (totalement, en partie..) Pourquoi ? 	

Bibliographie

Ouvrages

- Maréchal, G. (Eds.) (2008). Les circuits courts alimentaires: Bien manger dans les territoires. Dijon: Educagri Editions. 214p.
- Prigent-Simonin A.-H., & Héroult-Fournier, C. (Eds) (2012). Au plus près de l'assiette : Pérenniser les circuits courts alimentaires. Versailles : Quae Editions. 262p.
- Quivy, R., & Van Campenhoudt, L. (2006). Manuel de recherche en sciences sociales (3e éd.). Paris : Dunod. 287p.

Rapports

- Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (2004). *Bulletin de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Dossier Restauration collective (7)*. En ligne
http://www.afsca.be/bulletin/_documents/2004-03_Bulletin-AFSCA-07_fr.pdf
- Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (2008). *Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025)*. En ligne
http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g025/_documents/G-025_V1_17-01-08_Fr.pdf
- Alexandre, A., Brunin, V., Caupin N., D'Haeyer, V., Delabaye, A., Gaux, M., ..., Wilms, L. (2014). *La réforme des marchés publics : Secteurs classiques*. (1^{ère} partie). Ministère de la Fédération Wallonie-Bruxelles, Secrétariat général. En ligne
[http://marchespublics.cfwb.be/servlet/Repository/syllabus-mp-\(maj-16-04-2014\).pdf](http://marchespublics.cfwb.be/servlet/Repository/syllabus-mp-(maj-16-04-2014).pdf)
- Ba, A., Batreau, L., Aubry, C. (2011). *Les filières alimentaires de proximité en Ile-de-France : Potentialités de débouchés dans la restauration collective*. En ligne
http://driaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/031111-Rapport_enquetes_experts_Tecomah_-_Etude_restaurant_collective_et_produits_de_proximite_-_DRIAAF_cle029c2d.pdf

- Bouchez, M. (2012). *L'approvisionnement de la restauration en circuits courts de proximité dans le Nord-Pas de Calais: Recueil d'expériences et guide de bonnes pratiques*. A Pro Bio. En ligne
http://www.aprobio.fr/apb/docs/Guide_RC_en_circuits_courts_APROBIO.pdf
- Centre Environnement et Développement Durable. (2012). *Restauration collective et développement durable : Retour d'expérience au service de l'élaboration d'une stratégie de territoire dans les Monts du Lyonnais*. En ligne
<http://initiatives-durables.monts-du-lyonnais.fr/wp-content/uploads/2012/11/1-Guide-repas-durables.pdf>
- Collard, J., Closson, C., Poncelet, D. (2013). *Guide pratique cantine durable: à destination des cantines et restaurants de collectivités*. Bruxelles, Belgique: Bruxelles Environnement.
- Crédal. (2013). *Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie*. En ligne
<http://www.credal.be/sites/all/files/documents/conseil/Les%20circuits%20courts%20solidaires%20et%20durable%20de%20Wallonie.pdf>
- Delhommeau, T. (2009). *Alimentation : circuits courts et circuits de proximité*. (Cahier de la Solidarité n°20). En ligne
http://www.pourlasolidarite.be/IMG/pdf/CircuitsCourts_web-2.pdf
- Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt en Rhône-Alpes (2010). *Guide pratique : Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité*. En ligne
http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf
- EcoRes. (2012). *Rapport final Appétit'Champs : Diagnostic et proposition de stratégies pour développer, au départ des collectivités, une filière d'alimentation durable sur le territoire de Namur*. En ligne
http://www.rawad.be/sites/rawad.be/files/u64/rapport_appetit_champs_ecores_260112_diffusable.pdf
- EcoRes. (2013). *Rapport final Bureau Economique de la Province de Namur : Etude de faisabilité technico-économique pour la création d'une plateforme de transformation et de logistique dans le secteur alimentaire*.
- Fédération Wallonie-Bruxelles (2005). *Politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physique pour les enfants et les adolescents*. En ligne

www.mangerbouger.be/IMG/pdf/planAttitudeSaine-2.pdf

- Foussat, M.-C. (2012). *Développement des filières de proximité du Plateau de Saclay : Analyse de la démarche restauration collective*. Terre & Cité. En ligne http://www.chaireunesco-adm.com/IMG/pdf/2012_rapport_restocosaclay_terreetcite.pdf
- Hérault-Fournier, C. (2010). *Les circuits courts: définition et enjeux* (1). Les Carnets Pro de Liproco. En ligne http://liproco-circuits-courts.com/media/carnet_1_definition_enjeux__029961500_1614_19082011.pdf
- Penven, H. (2012). *Diagnostic approvisionnement local de la restauration scolaire sur le territoire du Pays du Mans*. En ligne http://www.paysdumans.fr/depot_fichiers/redaclemans/UserFiles/File/Diagnostic%20a pprov%20local%20Pays%20du%20Mans_Bd.pdf
- Réviron, S., Cornaz-Bays, C., Estève, M., & Gerz, A. (2012). *Produits de proximité dans la restauration collective : état des lieux. Synthèse des études réalisées dans les 6 cantons romands*. Lausanne, Suisse : AGRIDEA.
- Service Public Fédéral (2006). *Plan National Nutrition-Santé pour la Belgique 2005 - 2010 : Plan opérationnel*. En ligne <http://www.health.fgov.be/internet2Prd/groups/public/@public/@dg4/@consumerproducts/documents/ie2divers/9120410.pdf>
- Service Public de Wallonie (2012). *Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuit court*. En ligne http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/vademecum-circuit-court.pdf
- Socio-economic Research and Intelligence Observatory (2008). *Final Report: Understanding of Consumer Attitudes and Actual Purchasing Behaviour, with Reference to Local and Regional Foods*. En ligne <http://www.serio.ac.uk/resources/files/Understanding%20of%20Consumer%20Attitudes%20and%20Actual%20Purchasing%20Behaviour.pdf>
- Vandercammen, M. (2010). *Circuits courts, juin 2010*. Bruxelles : CRIOC. En ligne <http://www.crioc.be/files/fr/5043fr.pdf>
- Vandercammen, M. & Aupaix, H. (2009). *La restauration collective, novembre 2009*. Bruxelles : CRIOC. En ligne www.oivo-crioc.org/files/fr/4548fr.pdf

- Zhang, J., Tagbata, D., Sirieix, L. (2009). *Valorisation des produits locaux à travers les circuits courts : Motivation et freins, importance des signes de qualité dans le cas des fruits et légumes en Languedoc Roussillon*. En ligne <http://www.psdrcoxinel.fr/IMG/pdf/RapportCoxinelDidiernov2009.pdf>

Articles

- Beraud-Sudreau, A. (2011). La restauration collective, les produits locaux et le bio. *Draaf Infos Rhône-Alpes*, (8)1-4. En ligne http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/draaf_info_n8_cle8ba4ed.pdf
- Chambers, S., Lobb, A., Butler, L., Harvey, K., & Traill, B. (2007). Local, national and imported foods: A qualitative study. *Appetite*, 49, 208-213. doi: 10.1016/j.appet.2007.02.003
- Chiffolleau, Y. (2009). Les circuits courts de commercialisation en agriculture : Diversité et enjeux pour le développement durable. In G.Maréchal (Eds.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires* (pp.21-30). Dijon : Educagri Editions.
- Chiffolleau, Y., & Prevost, B. (2012). Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires. En ligne http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=NOR_224_0007
- Dury, S. (2008). Les consommateurs de l'Hérault face aux circuits-courts de commercialisation et aux produits locaux. *Les Cahiers de l'Observatoire CROC*.(5)1-13. En ligne http://agents.cirad.fr/pjjimg/sandrine.dury@cirad.fr/croc_gys_6_mars_leger.pdf
- Edwards-Jones, G., Milà i Canals, L.; Hounsome, N., Truninger, M., Koerber, G., Hounsome, B., Jones, D. (2008). Testing the assertion that 'local food is best': The challenges of an evidence based approach. *Trends in Food Science & Technology*, 19, 265-274. doi: 10.1016/j.tifs.2008.01.008
- Fassel, V. (2008). Les ventes à la restauration collective : Consommer local et biologique. In G.Maréchal (Eds.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires* (pp. 77-89). Dijon : Educagri Editions.
- Hérault-Fournier C., Merle A., Prigent-Simonin, A.-H. (2012). Comment les consommateurs perçoivent-ils la proximité à l'égard d'un circuit court alimentaire ? In

- A.-H. Prigent Simonin & C. Hérault-Fournier (Eds.), *Au plus près de l'assiette : Pérenniser les circuits courts alimentaires* (pp. 47-62). Versailles : Quae Editions.
- Lagane, J. (2011). Du teikei à l'amap, un modèle acculturé. *Développement Durable & Territoires*, 2(2), 1-12. doi:10.4000/developpementdurable.9013
 - Langhade, E. (2010). Circuits courts : Une relation de proximité. *Revue des Chambres d'Agriculture*, 11-40. En ligne http://www.chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/thematiques/Consommer_autrement/Circuits_courts/991_dossier_circuitscourts.pdf
 - Léonard, V. (2010, décembre). *Essai de typologie des modes de commercialisation des produits fermiers en circuits courts*. Présenté à l'Observatoire de la Consommation alimentaire ULG - Gembloux ABT. En ligne http://orbi.ulg.ac.be/bitstream/2268/81836/1/LEONARD-V_Typologie-circuits-courts.pdf
 - Le Velly, R., Bottois, V., Bréchet, J.-P., Chazoule, C., Cornée, M., Emin, S., Praly, C., & Schieb-Bienfait, N. (2010). Comment se fait la rencontre entre offres et demandes locales pour la restauration collective publique ? Premiers enseignements. In : J. Traversac (Eds.). *Circuits courts : contribution au développement régional* (pp. 187-194). Dijon : Educagri Editions
 - Le Velly, R. (2012). La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics. *Pour*, 269-274. En ligne http://hal.archives-ouvertes.fr/docs/00/77/35/68/PDF/le_Velly-Pour_appro_local_code_marche_public.pdf
 - Redlingshöfer, B. (2008). L'impact des circuits courts sur l'environnement. In G. Maréchal (Eds.), *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires* (pp. 175-184). Dijon : Educagri Editions.
 - Romeyer, C. (2012). La restauration en quête de solutions logistiques. In A.-H. Prigent Simonin & C. Hérault-Fournier (Eds.), *Au plus près de l'assiette : Pérenniser les circuits courts alimentaires* (pp. 139-161). Versailles : Quae Editions.
 - Van Lil, P. (2012). Les marchés publics : important levier pour l'alimentation durable. *Alter Echos*, 22-23. En ligne http://new.alterechos.be/wp-content/uploads/2014/04/AE_ALIMENTATION.pdf

Actes de colloque

- Claustriaux, J.-J., Palm, R., Lebailly, P. & Winandy, S. (2010). *Circuits courts pour la commercialisation des productions agricoles alimentaires : de quoi s'agit-il ?* Communication présenté au colloque « les circuits courts en Région wallonne : échanges et réflexions ». Gembloux, 8 décembre 2010, 9p.
- Comps, S., Claustriaux, J.-J., Vandercammen, M., Horge, E., & Lebailly, P. (2011). *Local food systems in Walloon Region (Belgium): definition and trends in supply and demand*. Barcelone: European Regional Science Association, Conference of New Challenges for European Regions and Urban Areas in a Globalised World. En ligne www.gembloux.ulg.ac.be/eg/publicationseconomieagricole/doc_download/179-local-food-systems-in-walloon-region-belgium--definition-and-trends-in-supply-and-demand
- Merle, A., Piotrowski M., & Prigent-Simonin A.H. (2009, novembre). *La consommation locale : pourquoi et comment ?* Communication présentée à la 13ème Journées de Recherche en Marketing de Bourgogne, IAE Dijon, Dijon, France. En ligne <http://leg.u-bourgogne.fr/CERMAB/z-outils/documents/actesJRMB/JRMB14-2009/Sommaire%20actes%2014.htm>
- Praly, C., Chazoule, C., Delfosse, C., Bon, N., & Cornée, M. (2009). *La notion de « proximité » pour analyser les circuits courts*. Communication présentée au 46^{ème} colloque de l'Association de Science Régionale de Langue Française, Clermont-Ferrand, France. En ligne http://www.reseaurural.fr/files/u1/asrdlf_praly_et_al_2009.pdf

Textes législatifs

- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire. *Moniteur belge*, 5 avril 2013, p.21351.
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 modifiant l'arrêté royal du 3 juin 2004 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires. (2005). *Moniteur belge*, 30 décembre 2005, p.57470.
- Arrêté royal du 26 mai 2011 relatif à l'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire. *Moniteur belge*, 21 juin 2011, p.36553.

- Arrêté royal du 15 juillet 2011 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques. *Moniteur belge*, 9 août 2011, p.44862.
- Loi du 15 juin 2006 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services. *Moniteur belge*, 15 février 2007, p.7355.

Rapports de stage, mémoires

- Beraud-Sudreau, A. (2010). *Promotion de l'approvisionnement local et/ou biologique de la restauration collective en Rhône-Alpes*. Rapport de stage de fin d'étude de master en économie et politiques agricoles, Institut supérieur d'Agronomie, Dijon.
- Sorteix J.-B. (2011). *Filières locales d'approvisionnement et développement rural : Quelle contribution de la restauration collective à l'essor des circuits de proximité dans le Gâtinais français ?* Mémoire de master en développement économique local non publié, Université de Poitiers, Poitiers.

Communiqué de presse

- Scolarest (2013). *Les parents veulent plus de nourriture saine et durable à l'école*. [Communiqué de presse].

Sites internet

- Agence Wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité. (2014). *Le clic local : La plateforme des produits de l'agriculture*. En ligne. <http://lecllocal.be/>, consulté le 2 août 2014.
- Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. (2013). En ligne. <http://www.catl.be/>, consulté le 15 juin 2014.
- Fédération Wallonie-Bruxelles. (2013). *Le portail de l'Enseignement en Fédération Wallonie-Bruxelles*. En ligne. <http://www.enseignement.be/>, consulté le 14 mai 2014.
- Lexique de l'alimentation et la santé. (2014). En ligne. <http://www.lexique-alimentation-sante.com/>, consulté le 3 juillet 2014.
- Rescolie. (2004). *Les Repas Scolaire dans la Ville de Liège*. En ligne <http://www.rescolie.be/>, consulté le 21 juin 2014.
- Service Public Wallonie. (2009). *Atlas – Lexique administratif et juridique*. En ligne <http://atlas.wallonie.be/lexique/cahier-special-des-charges/>, consulté le 23 juillet 2014.

- Service Public Wallonie. (2014). *Portail de l'agriculture wallonne*. En ligne http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=355, consulté le 21 juin 2014.
- Syndicat National de la Restauration Collective. (2013). *Définition de la restauration collective*. En ligne <http://www.snrc-site.com/restauration.php?rub=D%E9finition&id=40>, consulté le 15 mai 2014.
- Union des Villes et Communes de Wallonie. (2013). En ligne <http://www.uvcw.be/articles/3,18,2,0,2473.htm>, consulté le 15 juillet 2014.

Liste des figures

Figure 1 – Estimation des besoins alimentaires journaliers en kilogrammes des associations Restaurants Universitaires et Rescolie	4
Figure 3 – Type de gestion des cantines.....	40
Figure 4 – Procédure générale d’achats en gestion directe	41
Figure 5 – Critères associés à la notion de produit en circuits courts	42
Figure 6 – Vision de la dimension géographique des circuits courts par les acteurs rencontrés.....	43

Liste des tableaux

Tableau 1 – Nature des motivations classées par acteurs	23
Tableau 2 – Caractéristiques principales de l’échantillon interrogé	36
Tableau 3 – Fonction des participants à l’enquête	40

Table des matières

<i>REMERCIEMENTS</i>	<i>iii</i>
<i>SOMMAIRE</i>	<i>v</i>
<i>LEXIQUE</i>	<i>vii</i>
<i>ABREVIATIONS</i>	<i>ix</i>
Chapitre 1 : Introduction	1
1. Contexte.....	1
1.1. Mesure du potentiel des circuits courts alimentaires en cantine scolaire pour la province de Liège	3
2. Les motivations de la recherche	4
2.1. Motivation académique	4
2.2. Motivation managériale.....	5
3. Problématique et question de recherche	5
4. Plan du travail.....	6
Chapitre 2 : Revue de littérature	9
1. La notion de circuit court	10
2. La restauration collective	11
2.1. Définition de la restauration collective.....	11
2.2. Modes de gestion de la RC	11
2.3. Cadre politique et réglementaire de la restauration scolaire.....	12
2.3.1. Le Plan National Nutrition Santé et la politique communautaire de promotion des attitudes saines.....	12
2.3.2. Règles sanitaires et d'hygiène alimentaire	13
2.3.3. Le cadre général de l'achat public.....	14
2.4. Politique d'approvisionnement des collectivités	15
2.4.1. La qualité du produit	15
2.4.2. Le service logistique.....	16
2.4.3. La relation client – fournisseur.....	16
3. L'approvisionnement des cantines en circuits courts	17
3.1. Motivations des acteurs de la restauration collective	17
3.1.1. Analyse globale	17

3.1.2.	Analyse spécifique à la restauration collective	19
3.2.	Freins relatifs à l’approvisionnement des cantines en circuits courts.....	24
3.2.1.	Freins informationnels.....	24
3.2.2.	Les contraintes directement liées à l’approvisionnement des produits	25
3.2.3.	Contraintes réglementaires	27
3.2.4.	Difficultés structurelles et d’organisation interne	28
3.2.5.	Freins liés à l’habitude et aux choix des convives.....	29
4.	Synthèse de la revue de littérature.....	31
Chapitre 3 : Méthodologie.....		33
1.	Choix de la méthode de recueil des informations.....	33
1.1.	Méthode quantitative	33
1.2.	Méthode qualitative	33
2.	Choix de l’échantillon et collecte de données	34
2.1.	Méthode quantitative	34
2.2.	Méthode qualitative	35
3.	Conception des questionnaires et des guides d’entretien	36
3.1.	Méthode quantitative	36
3.2.	Méthode qualitative	36
Chapitre 4 : Résultats et discussion		39
1.	Caractéristiques de l’échantillon	39
2.	Les pratiques d’achats et l’établissement des menus en restauration scolaire.....	40
2.1	. Résultats	40
2.2	Discussion.....	41
3.	Le manque de clarté autour de la notion de circuits courts	42
3.1.	Résultats	42
3.2.	Discussion.....	43
4.	L’approvisionnement en circuits courts des cantines	44
4.1.	Résultats	44
4.2.	Discussion.....	44
5.	Les motivations pour s’approvisionner en circuits courts	45
5.1.	Résultats	45

5.2.	Discussion.....	47
6.	Les contraintes rencontrées pour l'introduction de produits en circuits courts	47
6.1.	Les normes réglementaires	47
6.1.1.	Résultats	47
6.1.2.	Discussion	48
6.2.	Le prix, un facteur contraignant ?.....	49
6.2.1.	Résultats	49
6.2.2.	Discussion	50
6.3.	Frein logistique et organisationnel	50
6.3.1.	Résultats	50
6.3.2.	Discussion	51
6.4.	Manque de communication au niveau de l'offre.....	52
6.4.1.	Résultats	52
6.4.2.	Discussion	52
7.	Le cas de l'institut Robert Schuman à Eupen.....	52
7.1.	Description du projet	53
7.1.1.	Historique de la démarche.....	53
7.1.2.	Une cantine durable.....	53
7.1.3.	Le résultat d'un long travail d'école.....	54
7.1.4.	Les difficultés rencontrées.....	54
7.2.	Conclusion et discussion	55
	Chapitre 5 : Conclusion	57
1.	Résumé de l'étude	57
2.	Recommandations	59
2.1	Politiques	60
2.2	Enseignants et équipes de cuisine.....	60
2.3	Structures d'insertion socio professionnelles	60
2.4	Gestionnaires de cantines, responsable des achats	61
3.	Limites et perspectives	61
	Annexes.....	63
	Bibliographie	77
	Liste des figures.....	85

Liste des tableaux 85

Executive summary

Context: *Short supply chains* are continuously developing. New actors are getting interested in a distribution mean which tends to bring producers and consumers closer. Nowadays we see emulation in the catering sector. Through this work, we try to evaluate the potential of short food supply chains in the catering sector by a targeted approach in the field of school canteens. Then, we analyze the obstacles encountered by canteens and catering companies in the short food supply chain and the motivation of the numerous stakeholders in the school canteens. Finally, we attempt to draw conclusions about the main elements that may encourage a school restaurant to introduce short food supply chains.

Methodology: A quantitative study was conducted with 80 participants, mostly school principals. A second qualitative study was carried out involving stakeholders of the school catering sector. The interview focused on three topics: the institution profile, the organizational aspects and the short food supply chain approach. The data were processed using a cross-sectional analysis of both studies.

Results: A majority of Liege school establishments delegates the preparation of lunch meals to an external provider. Short food supply chains products are present in most restaurants under direct management. The main motivations behind the use of these products are their quality and freshness. Besides, canteens wish to promote the local economy and they also choose short supply chains to ensure food security and traceability. The barriers are mostly regulatory and logistical or price-related. Lack of knowledge around the concept of short circuits has also been highlighted. The development of a short food supply chain approach is often linked to the strong motivation of an actor. The collective mobilization of stakeholders and the gradual integration of local products are key elements of success for this approach.

Conclusion: This study provides a first review of the realities of school canteen actors' vis-à-vis short food supply chains. We conclude that there is interest in the industry but the stakeholders have little information and are facing many obstacles to develop short food chains. Nevertheless, the growing number of initiatives seeking to promote local products in canteens could slowly change the trend...

Résumé

Contexte : La commercialisation en *circuit court* ne cesse de se développer. De nouveaux secteurs s'intéressent à ce mode de distribution qui rapproche le producteur du consommateur. Aujourd'hui, nous constatons une émulation autour du secteur de la restauration collective. Nous tentons à travers ce travail de recherche à évaluer le potentiel des circuits courts dans les restaurants de collectivité par une approche ciblée sur la restauration scolaire. Nous analysons, au niveau des cantines et des sociétés de restauration collective, les principaux freins rencontrés à l'approvisionnement en filières courtes et les motivations qui animent les nombreuses parties prenantes de la restauration scolaire. Nous tentons ensuite de dégager des conclusions quant aux éléments décisifs qui poussent une cantine scolaire à s'approvisionner en circuits courts.

Méthodologie : Une première étude quantitative a été menée auprès de 80 participants, pour la plupart directeurs d'école. Une seconde étude qualitative était destinée aux acteurs de la restauration scolaire liégeoise. L'entrevue s'est axée sur trois thèmes : le profil de l'établissement, l'aspect organisationnel et l'approche circuits courts. Les données ont été traitées sur base d'une analyse transversale des deux études.

Résultats : La majorité des établissements scolaires liégeois délègue la confection des repas de midi à un prestataire externe. Les produits alimentaires en circuits courts sont présents dans la plupart des restaurants en gestion directe. La motivation à l'égard de ces produits concerne premièrement leur qualité et leur fraîcheur. Ensuite, les cantines souhaitent favoriser l'économie locale et choisissent également les circuits courts de distribution pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité. Les freins relevés sont généralement de nature réglementaire et logistique ou liés au prix. Le manque de connaissance de la notion de circuits courts a également été souligné. Le développement d'une démarche d'approvisionnement en produits locaux est souvent lié à la motivation forte d'un acteur. La mobilisation collective des acteurs et l'insertion progressive des produits constituent des éléments clés pour la réussite de la démarche.

Conclusion : Ce travail permet d'avoir une première approche des réalités vécues par les acteurs vis-à-vis de l'approvisionnement en circuits courts alimentaires des cantines scolaires. Nous concluons qu'il existe un intérêt des acteurs pour la filière mais que ces derniers sont

peu informés et rencontrent de nombreux obstacles pour développer les circuits courts. Néanmoins, la croissance des initiatives autour de la promotion des produits locaux dans les cantines pourraient doucement faire changer la tendance...