



Public food procurement and diversity in short food chains

Guilles Maréchal, Luc Bodiguel, Yuna Chiffolleau

► To cite this version:

Guilles Maréchal, Luc Bodiguel, Yuna Chiffolleau. Public food procurement and diversity in short food chains. 8. Annual Conference of the AESOP Sustainable Food Planning group, Nov 2017, Coventry, United Kingdom. 156 p. hal-02738352

HAL Id: hal-02738352

<https://hal.inrae.fr/hal-02738352>

Submitted on 2 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Public food procurement and diversity in short food chains



Gilles Maréchal, CNRS, UMR Espaces et sociétés, Rennes
 Luc Bodiguel, CNRS - Université de Nantes, UMR droit et changement social
 Yuna Chiffolleau, INRA, UMR Innovation, Montpellier

The question

- ◆ A growing number of local authorities launch local food strategies
- ◆ Many of them focus on food procurement

Why ? Efficient ?

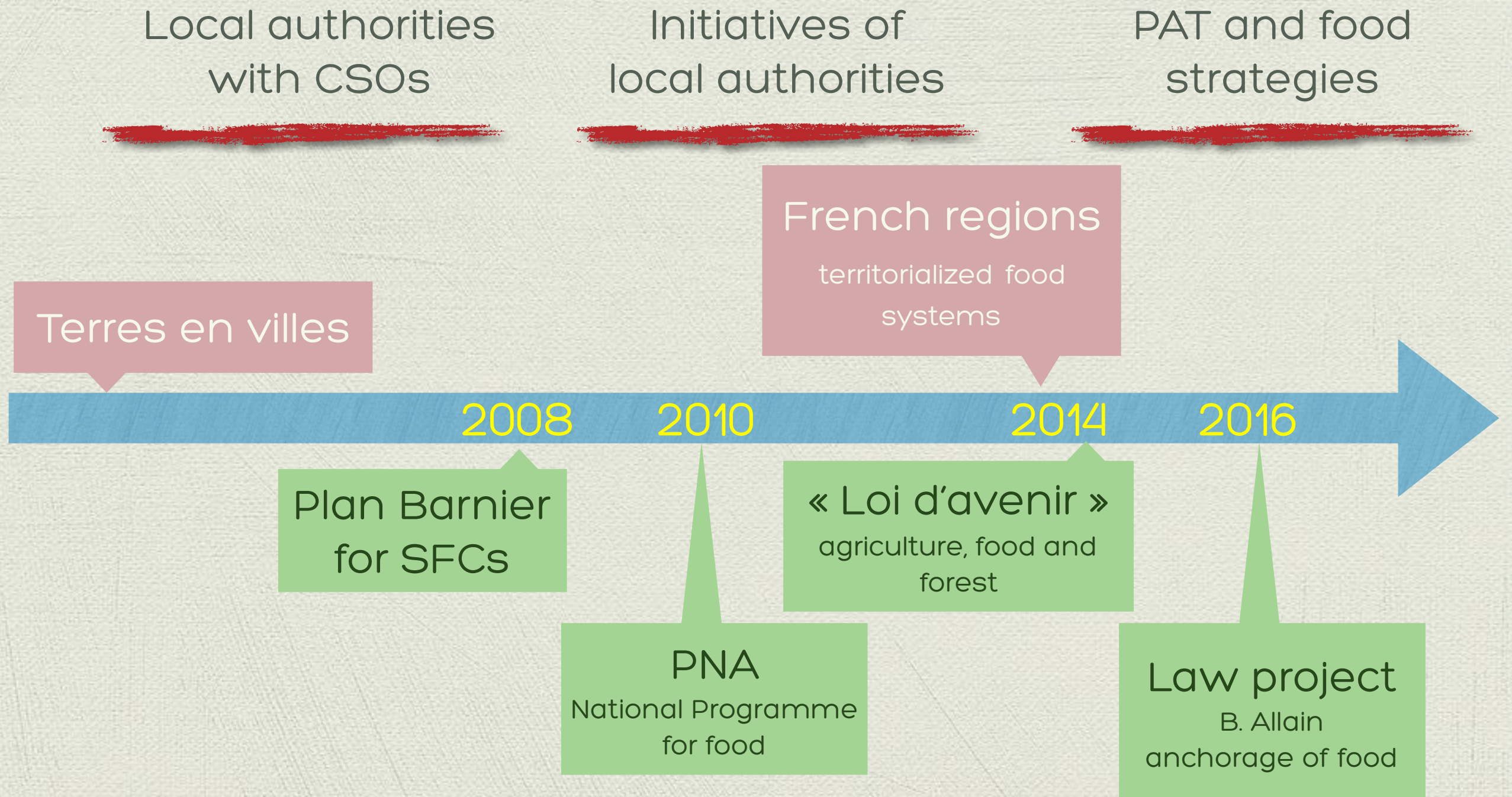
Basic concept

- ◆ SAT = système alimentaire territorialisé
territorialized agro-food system

Interdependant network of stakeholders,
directly or indirectly participating in the
creation of goods and services for the
satisfaction of food needs on a territory

(Rastoin 2016)

A quick historical look



PAT = projet alimentaire territorial

- ◆ Inspired by food strategies
- ◆ 10 years of emergence
- ◆ A food project on a territory ?
- ◆ The food project (plan, strategy) of a (whole) territory ?

FRENCH AGRICULTURE AND FOOD POLICY (art.L1 c. rur.)

LAW
n°2014-1170

1. Promotes the development of productions under quality and origin identification signs
2. Promotes the diversity of products
3. Encourages the territorial anchorage of the production, processing and marketing of agricultural products , including the promotion of short circuits

TOOL: The NATIONAL FOOD PROGRAM (PNA)
sets the objectives of the food policy taking into account in particular :

1. Social justice,
2. Food education of the youth
3. Fight against food waste .
4. Territorial anchoring

PNA proposes categories of action in the fields of education and information to promote food balance and diversity, local and seasonal products and the nutritional and organoleptic quality of food according to the guidelines of the National Program on Nutrition and Health (art. L. 3231-1)

PNA specifies the ways in which local authorities can be involved in the achievement of these objectives

Encourages the development of short circuits and geographical proximity of agricultural producers, processors and consumers.

5. Provides, inter alia, for actions to be taken **to supply public and private catering**, seasonal agricultural products or products under signs of identification of quality and origin, in particular from agriculture biological.

Source graph: Luc Bodiguel

Territorial Anchorage Law Proposal

« Art. L. 230-5-1c. Rur.

According to Food policy Goals, State and Local Authorities include in the meals served in collective restaurants they have in charge a volume of:

- 40 % of products
 - with official quality or origine label (art. L. 640-2 c.rur.),
 - from short food chains
 - Products that meet sustainable development criteria, in particular the seasonality of products;
- « 20 % of products from organic agriculture (Reg. (CE) n° 834/2007)

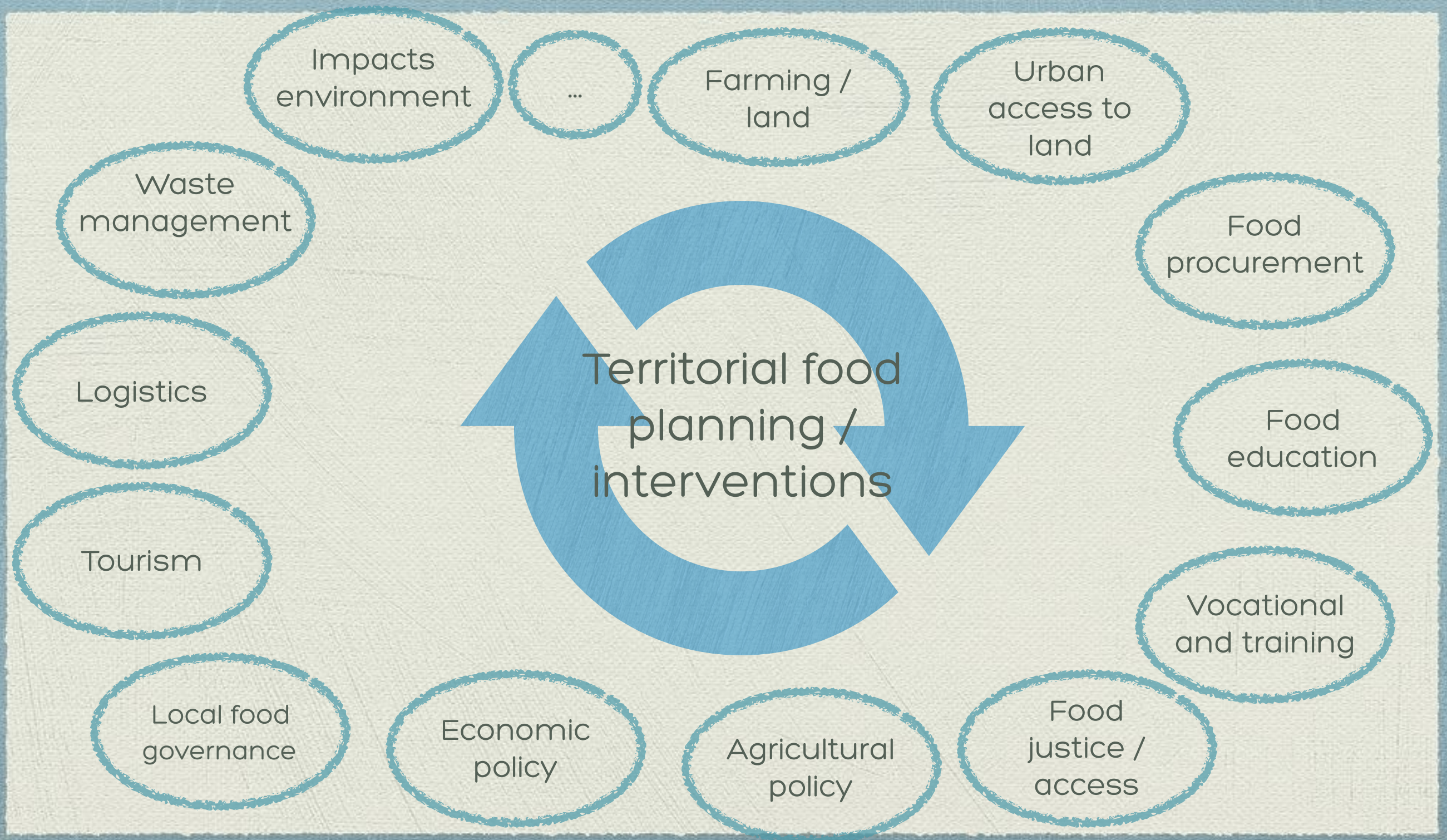
25th nov. 2015-26th jan. 2017

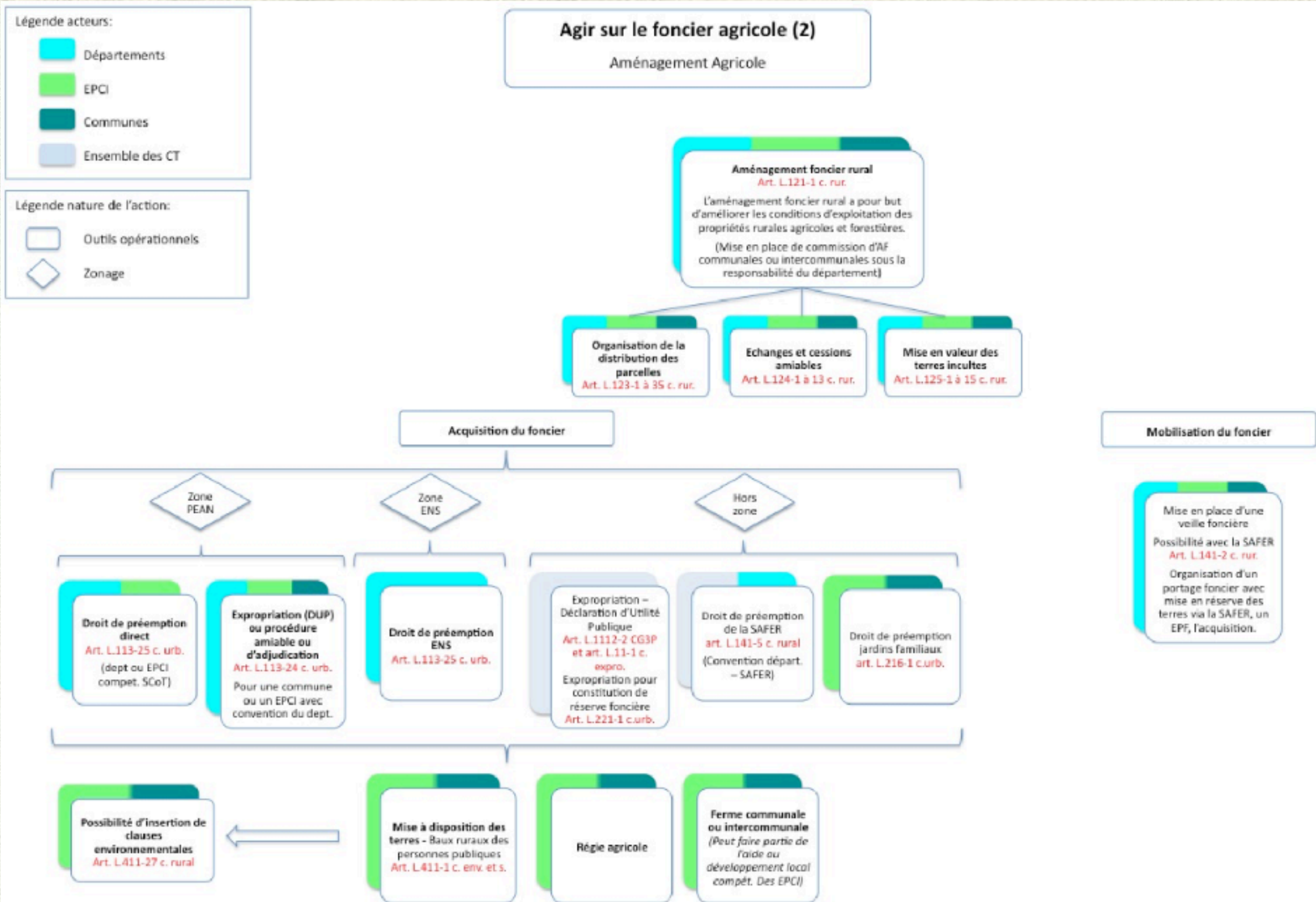
**Proposal
FAILED**

Number of projects on procurement in PNA call for projects

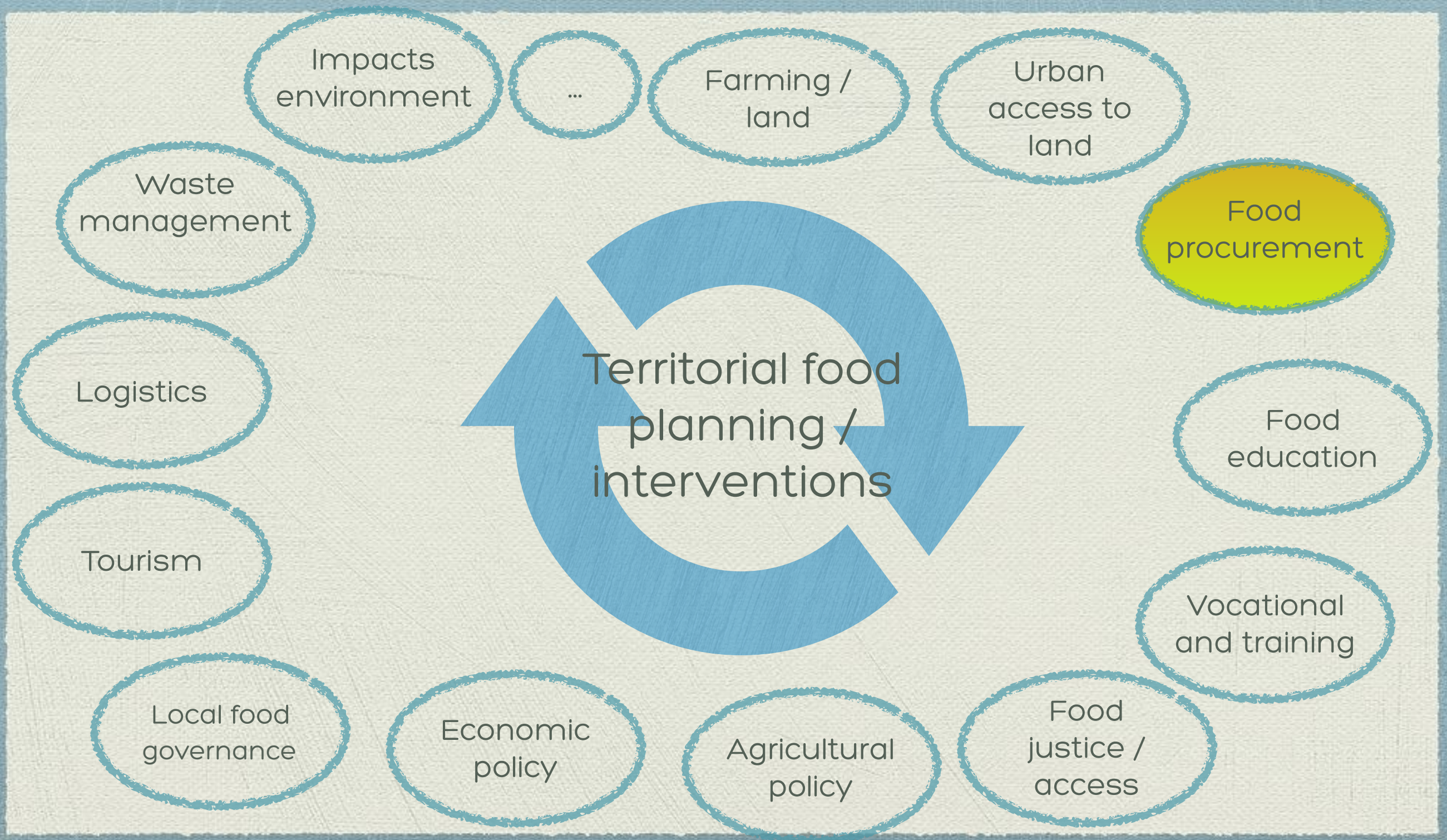
- ◆ on 103 appliances for recognition as a « projet alimentaire territorial » : 80 % include public catering, 30 % as the main action
- ◆ same proportion in the bids for funding from the PNA

What are local authorities allowed to do ?





What are local authorities allowed to do ?



Légende acteurs:

Ensemble des CT

Légende nature de l'action:

Outils opérationnels

Exemples

Agir sur la commande publique en matière de restauration collective

Attention :

- Principe d'égal accès à la commande publique
- Principe de non discrimination (fondée sur l'origine géographique)

Promouvoir l'approvisionnement local dans les marchés publics

Définir précisément les besoins en tenant compte des objectifs de développement durable
Art. 5 c. marchés pub.

Insérer des conditions d'exécution du marché
Art. 14 c. marchés pub.

Allotissement des marchés
Art. 10 c. marchés pub.

Obligations réglementaires de publicité
Art. 26 et 40 c. marchés pub.

Mise en place de groupements de commandes / centrales d'achats
Art. 8 et 9 c. marchés publics 2006

Critère : saisonnalité

Critère : fraîcheur (qualité et goût)

Critère : environnemental (ex: empreinte carbone)

Critère : réduction des déplacements des véhicules de livraison pour réduire les GES (à justifier vis à vis de l'objet du marché)

Découper très finement le marché pour que les acteurs de taille réduite et spécialisés puisse participer au marché.

Aller au delà des prescriptions réglementaires pour s'assurer que les acteurs locaux ont connaissance du marché.

Prévoir une pluralité de critères pour attribuer les offres avec une pondération correspondante
Art. 53 c. marchés pub.

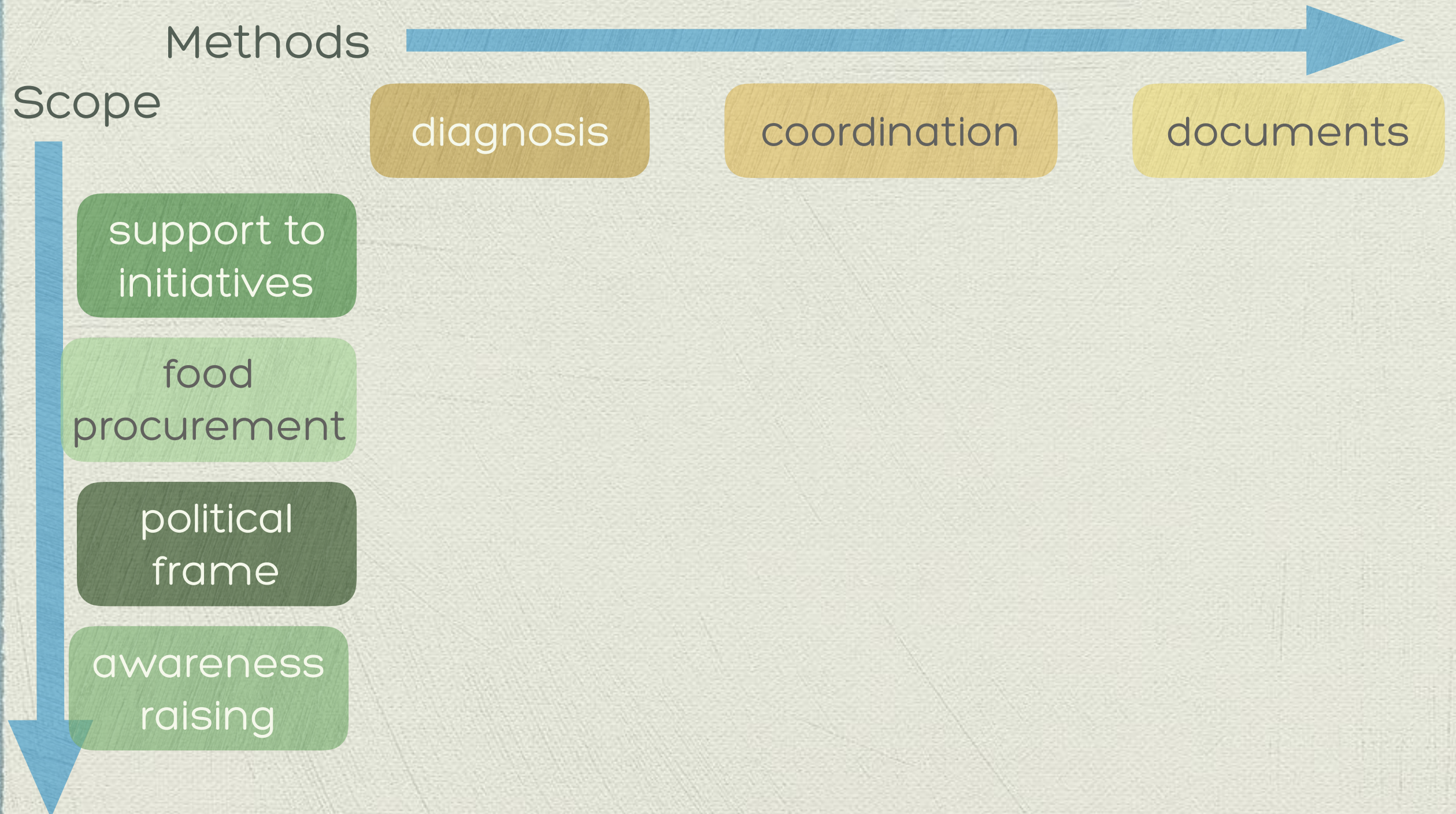
Ex :

- Approvisionnement en produits locaux et bio la cuisine centrale de La Couronne (Charente) (700 repas/jour) introduction de produits bio et locaux, gérée par la commune, approvisionne la restauration collective des écoles maternelles et primaires, du centre de loisirs, des établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD)

Ex :

- Convention de groupement de commande (Ville de Rennes et Syndicat des Eaux du Bassin Rennais) pour améliorer les pratiques agricoles afin de préserver la ressource en eau et approvisionner la restauration collective.

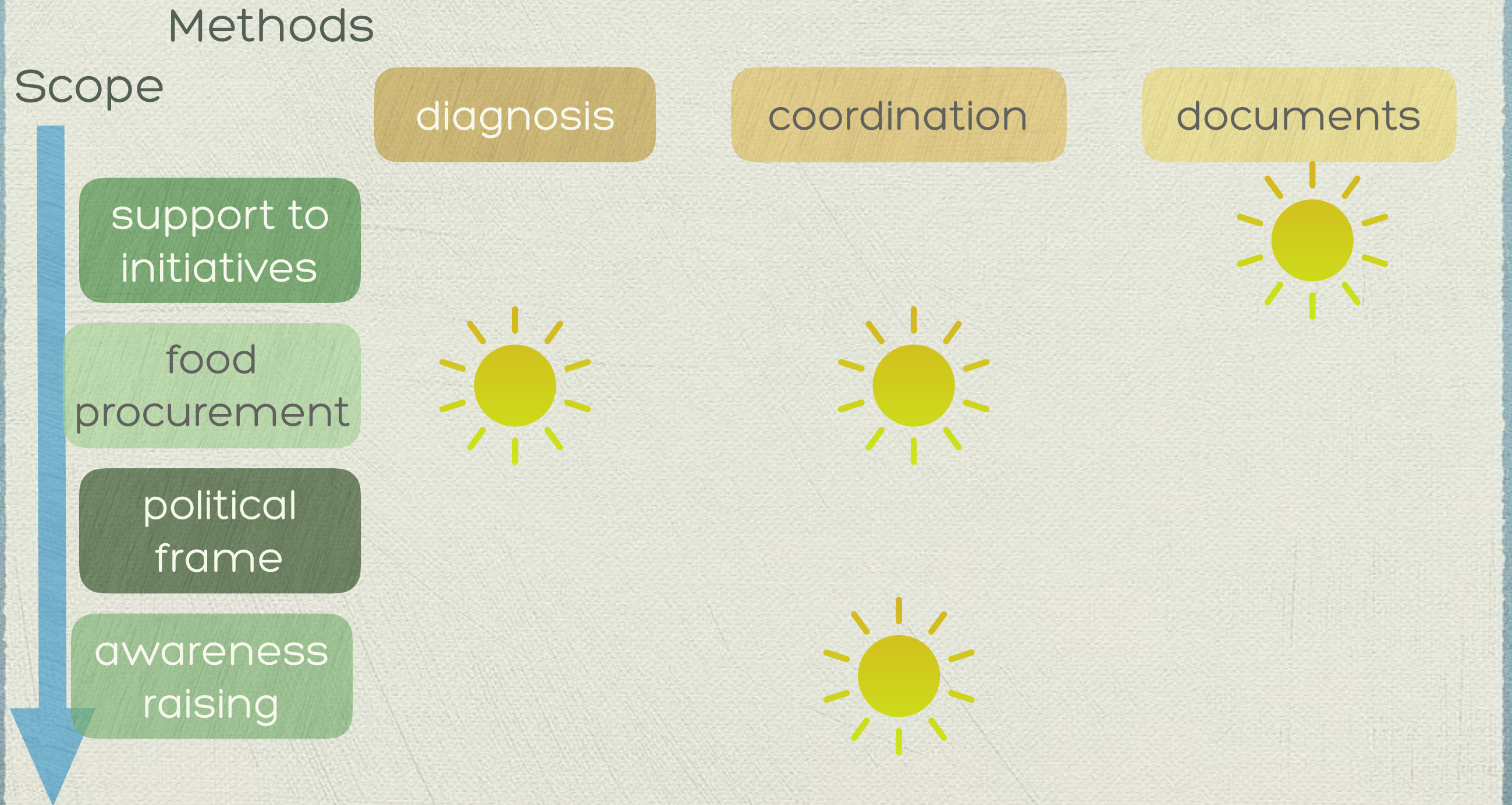
A study with the « pays » in Brittany



Initial objectives

Pays	Registre d'actions				Méthode et outils mobilisés			Partenaires
	Support	Procurement	Policy	Awareness	Diagnosis	Coordination	Documents	
Pays du Centre Bretagne				+	+	+	+	CA
Pays du Trégor-Goëlo	+	+		+	+	+	+	CA, CMA, GAB22, EPCI, CEDAPA, Cité du Goût et des Saveurs
Pays de Dinan		+			+	+	+	Conseil de développement, SM Pays
Pays de Saint-Brieuc	+	+	+	+		+	+	CA, CCI, CMA, MAB22, CEDAPA, Cohérence
Pays du Centre Ouest Bretagne	+	+			+	+		GAB, MAB, CA, CCI
Pays de Fougères	+			+	+	+	+	CA, FRCIVAM, collectivités locales, Accueil Paysan, Bienvenue à la ferme, REEPF
Pays de Brocéliande	+	+	+	+		+	+	CA, CCI, CAM, CPIE, Accueil Paysan35, Bras
Pays des Vallons de Vilaine	+		+	+	+	+		CA35, FDCIVAM35, Agrobio35
Pays de Redon Bretagne Sud	+	+	+		+	+		Communauté de Communes du Pays de Redon, Asso « De l'Assiette au champ, santés durables »
Pays de Ploërmel Coeur de Bretagne	+	+		+	+	+	+	CPIE Forêt de Brocéliande, CA56, CMA, GAB56

What has been kept on the « long » run



GDF SUEZ est maintenant ENGIE.

ENGIE

en s
L'énergie est not

L'ACTUALITÉ Retraites Complémentaires Journée De Refus De La Misère Coupe Du Monde

Israël-Palestine Air France

SOCIAL-ECO (/SOCIAL-ECO)

ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (/MOT-CLE/ECONOMIE-SOCIALE-ET-SOLIDAIRE)

RESTAURATION COLLECTIVE (/ETIQUETTES/RESTAURATION-COLLECTIVE)

CANTINE (/MOT-CLE/CANTINE)

DÉVELOPPEMENT DURABLE (/MOT-CLE/DEVELOPPEMENT-DURABLE)

À Bruz et à Langouët, le bon goût est à l'ordre du jour à la cantine

Les rendez-vous de l'économie sociale et solidaire

PAULE MASSON MARDI, 5 MAI, 2015 L'HUMANITÉ



(http://img.humanite.fr/sites/default/files/image_s/36290.HR.jpg)

La cuisine municipale de Bruz s'approvisionne en partie chez Gregory Frachon, le maraîcher voisin.
Photo : Thierry Pasquet/Signatures

À la Une

ABONNÉS



**(/les-semeurs-de-violence-cest-eux-587065)
Les semeurs de violence, c'est eux !
(/les-semeurs-de-violence-cest-eux-587065).**



**(/rivesaltes-memoire-camps-francais-586848)
Rivesaltes mémoire c camps français
(/rivesaltes-memoire-des-camps-francais-**

6

Côtes-d'Armor

Produits locaux à la cantine : la course d'obstacles

Le fromage blanc de Plessala et les carottes de Trébry ont la cote à la cantine du collège de Moncontour. Mais, pour se fournir en produits bio ou locaux, les freins réglementaires sont nombreux.

Reportage

Les collégiens de Moncontour ont bien de la chance : ils ont au menu 14 % de produits locaux ou bio. Le collège Vercel à Dinan fait encore mieux avec 38 % de légumes, fruits ou viandes bio ou issus de l'agriculture locale. Pour cela il faut avant tout un cuisinier très volontaire aux fourneaux.

C'est le cas d'Alain Le Boucher à la tête de la cuisine du collège de Moncontour. « Pour chaque produit bio ou local, j'ai un fournisseur différent : cela veut dire qu'il faut multiplier les réceptions de produits par le personnel. Cela veut dire aussi plus de lavages et d'épluchage des fruits et légumes. Il faut en plus que les producteurs comprennent nos demandes : les carottes doivent être calibrées pour passer à la machine de découpage ou d'épluchage. »

Les légumes passés au chlore

Des efforts récompensés. « Quand on leur dit que les carottes viennent de Trébry, ils en redemandent. Et parfois c'est le fils ou la fille d'un agriculteur, tout fier, qui tend son assiette. »

Mais c'est avant tout la réglementation qui freine la progression des produits agricoles locaux dans le panel des fournisseurs des restaurants scolaires. « Par exemple, il est interdit de transporter des produits frais et des produits terreux dans le même camion, explique Jean-Michel Hervé, gestionnaire au collège de Moncontour. Cela pose des problèmes de logistique aux agriculteurs. Et la traçabilité exige que le cuisinier note toutes les étapes. »

Sans compter que pommes et carottes locales doivent être passées...



Joseph Sauvé (à gauche), éleveur laitier à Plessala, fournit le cuisinier de la cantine du collège de Moncontour, Alain Le Boucher (à droite), en fromage blanc.

au chlore, avant d'être utilisés en cuisine. « C'est ce qu'exige la réglementation de l'hygiène en restauration collective », explique Jean-Michel Hervé. « C'est sûr, c'est plus simple d'ouvrir une boîte de carottes en rondelles ! »

Joseph Sauvé, éleveur laitier à Plessala, membre du réseau d'agriculture durable du Cedapa, fournit la cantine en fromage blanc. Il livre aussi en fromages battus la cuisine centrale de Lamballe et toutes les moyennes et grandes surfaces de Saint-Brieuc, sauf une.

« La question du transport des

produits est un vrai problème. On ne peut pas faire 20 km pour livrer deux pots de fromage blanc ! Nous avons pu inscrire le collège de Moncontour dans la tournée de livraison des magasins locaux. Nous sommes six à travailler à la ferme des Grands-Prés. L'un de nous se charge des livraisons. »

Une plate-forme « Agrilocal »

Des initiatives locales émergent pour dépasser les obstacles : ainsi onze des quatorze communes de l'agglomération de Saint-Brieuc participent

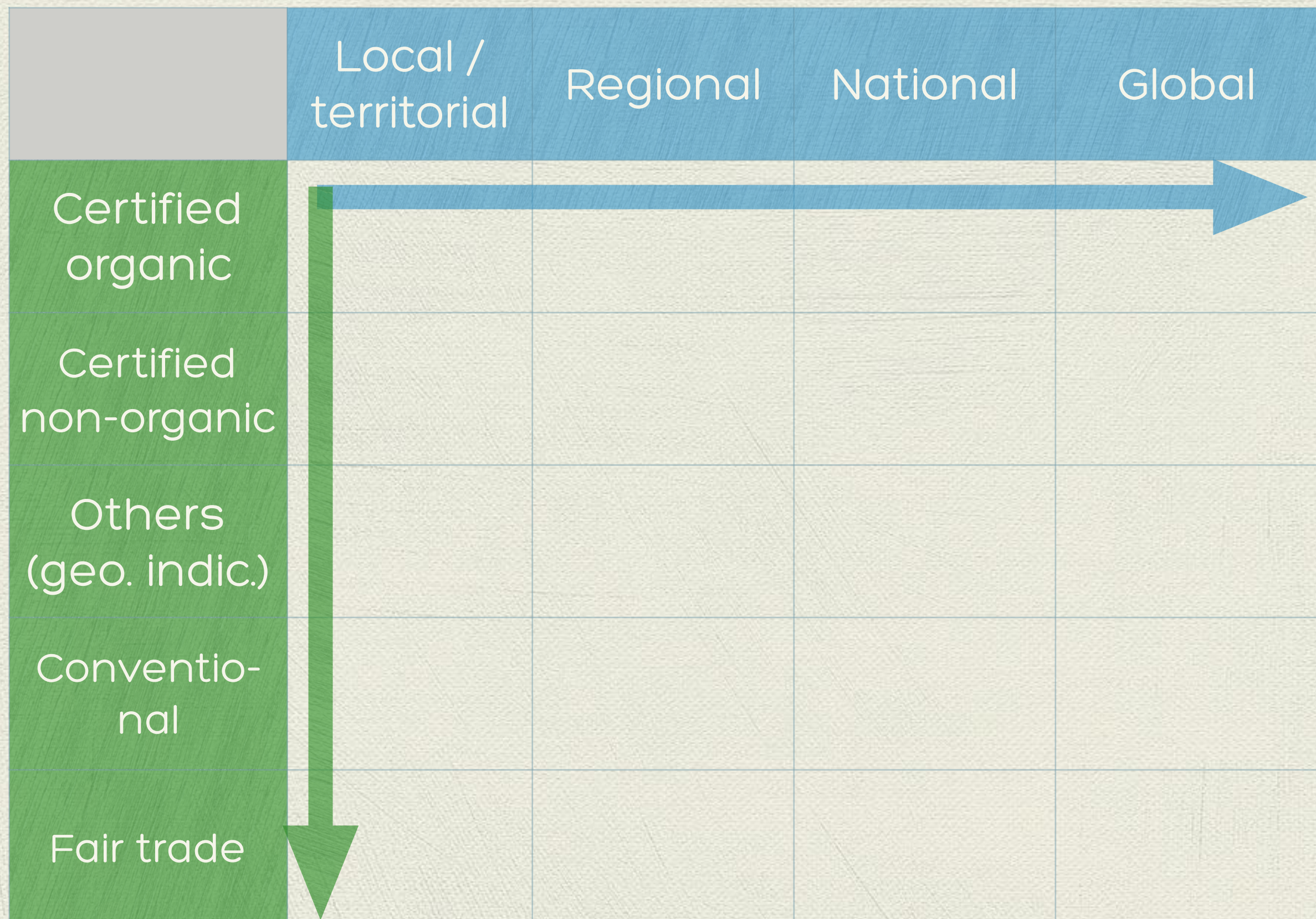
à un groupement de commandes de produits bio. Le conseil général de son côté va mettre en test, dans les mois qui viennent, une plate-forme « Agrilocal » sur internet, qui facilitera la mise en relation des acheteurs des cantines scolaires avec les producteurs locaux, dans le respect des règles des marchés publics.

Objectif selon son président, Claudy Lebreton : atteindre 15 à 20 % d'achats de produits locaux, bio ou équitables dans l'assiette des ados.

Fabienne RICHARD.

A confused definition of « sustainable » procurement

- ◆ A mixing of factors : quality, geography
- ◆ Quality : registered/official designations, others
- ◆ Geography : definition of «local » : proximity, history of the product



	Local / territorial	Regional	National	Global
Certified organic				
Certified non-organic				
Others (geo. indic.)				
Conventio- nal				
Fair trade				

An organic
strategy
in a big city

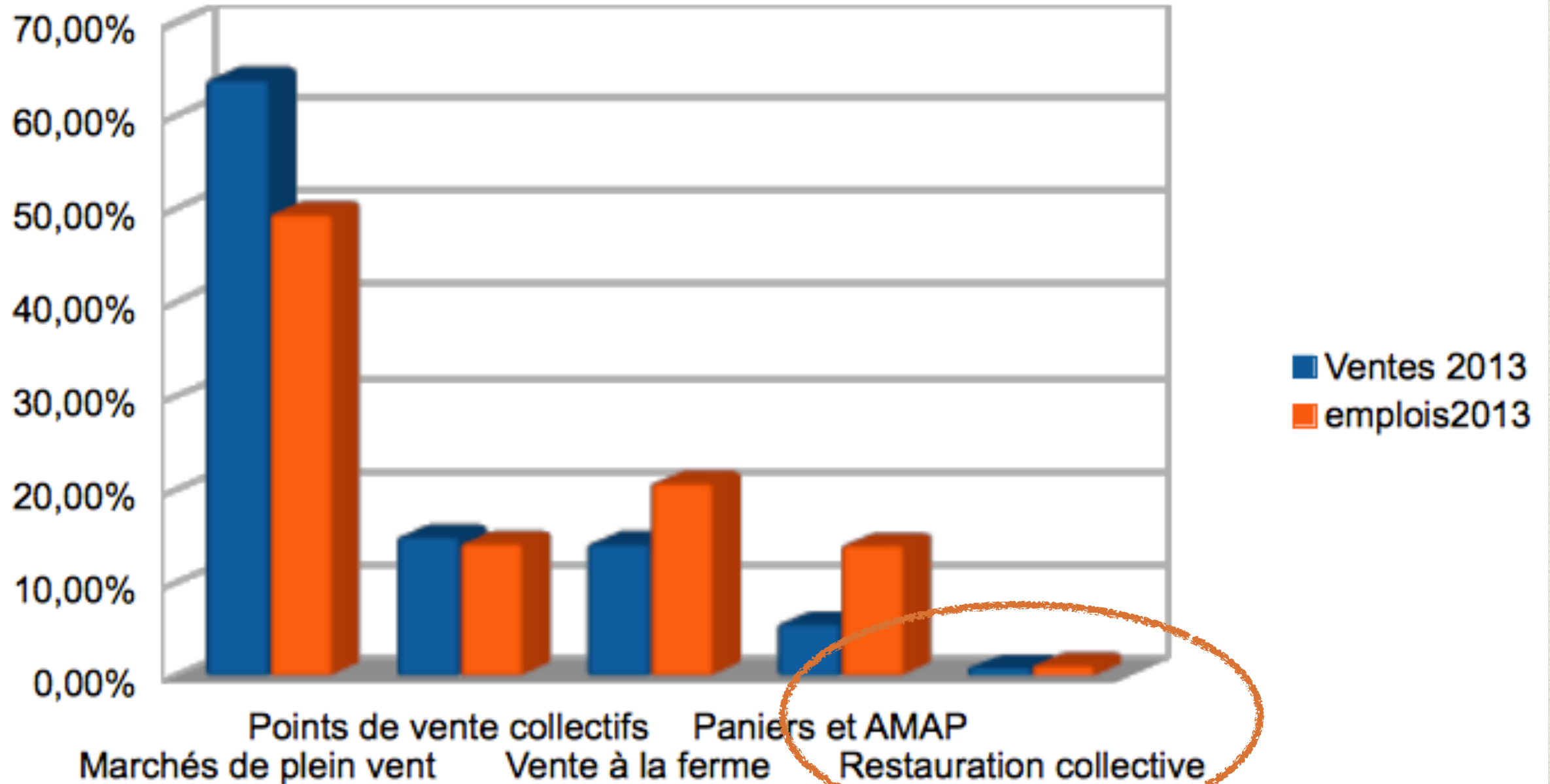
	Local / territorial	Regional	National	Global
Certified organic				
Certified non-organic				
Others (geo. indic.)				
Conventio- nal				
Fair trade			A local strategy in a town	

Results for now : is it efficient to focus on food procurement ?

- ◆ What is efficiency looked for ?
 - ◆ food education and awareness ?
 - ◆ food justice ?
 - ◆ local economic development ?
 - ◆ others ???

succession of crisis in agriculture
a response of local authorities

but : impact at local scale in Rennes...



but : impact at regional scale in Brittany...

	numbers 2016	potential	if 10 %	if 40 %
schools	328 000	39 M€	3,8 M€	15 M€
« collèges »	158 000	33 M€	3,3 M€	13 M€
« lycées »	145 000	34 M€	3,4 M€	14 M€
total	631 000	106 M€	10,6 M€	42 M€

but : impact at regional scale in Brittany...

- ◆ in 2015, for all « lycées » in Brittany (13 M meals), sales for organic producers through their sales platforms (Manger Bio)
 - ◆ 30 T of vegetables = 1,5 ha
 - ◆ 80 000 l of milk = 16 cows
- ◆ total differentiated purchase for schools in Brittany between 7 and 10 M€
- ◆ meanwhile CAP 534 M€ (1st pillar) + 50 M€ (2nd)

Facts and narratives

- ◆ Till now strategies focused on public food procurement have not proven efficient
- ◆ Arguments
 - ◆ it's a new thing, it takes time
 - ◆ it's expensive
 - ◆ that's all we can do
 - ◆ too many legal restrictions
 - ◆ cooks reluctant to evolutions
 - ◆ ...

Interpretation 1

- ◆ The weak results are not due to incidental / external factors but to a structural gap in strategies = lack of systemic vision
 - ◆ producers want to keep several marketing channels
 - ◆ public purchase is economically poorly attractive
 - ◆ educational reasons are essential producers' commitment
- ◆ Cognitive dissonance between what producers want and what elected representatives think they want
- ◆ Strategies based on food procurement as a specific sector, detached from other modalities cannot be successful

Interpretation 2 : using a multi-level perspective

- ◆ Change in food procurement born as a niche, as one modality of SFCs, and led by alternative farmers
- ◆ Consumer's support to SFCs change the landscape => alternative movements strengthened
- ◆ Regime's actors need to integrate the desire for local food, but with limited alternatives
- ◆ In the « universe » of SFCs, certain forms of local procurement can be innocuous about current practices

◆ A way to « change everything without changing anything » ???



Thanks for your attention

gilles.marechal@agrocampus-rennes.fr

06 32 45 20 68