



**HAL**  
open science

# Diversité des déterminants de l’approvisionnement issu de l’AB dans les cantines scolaires des écoles primaires publiques: freins et leviers

Emmanuel Raynaud

► **To cite this version:**

Emmanuel Raynaud. Diversité des déterminants de l’approvisionnement issu de l’AB dans les cantines scolaires des écoles primaires publiques: freins et leviers. Assemblée générale du Metaprogramme BIODET, Mar 2023, Saint-Malo, France. hal-04484992

**HAL Id: hal-04484992**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04484992v1>**

Submitted on 1 Mar 2024

**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.



## Diversité des déterminants de l'approvisionnement issu de l'AB dans les cantines scolaires des écoles primaires publiques: freins et leviers

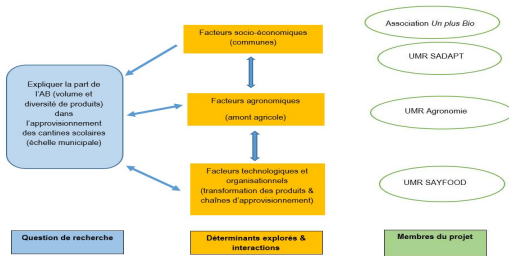
### Contexte, enjeux & objectifs

**Contexte.** Depuis 2018, la loi Egalim promeut notamment de nouveaux objectifs sur la composition de l'approvisionnement alimentaire en restauration collective publique.

**Enjeux.** Améliorer la durabilité des systèmes alimentaires en jouant sur la puissance d'achat de la restauration collective publique

Constat d'une grande hétérogénéité au niveau des communes par rapport aux objectifs de la loi Egalim. Moyenne de 5.6% de part de bio dans l'approvisionnement alimentaire.

**Objectif.** Comment expliquer cette hétérogénéité? Quels facteurs poussent à ou limitent la part des produits issus de l'AB en restauration scolaire publique?



### Matériel & méthodes

**Disciplines impliquées:** agronomie, économie, gestion, transformation alimentaire.  
**Données mobilisées:** enquête 2020, observatoire national de la restauration collective bio et durable + études de cas dans 3 territoires contrastés (communes rurales Pyrénées-Atlantiques, arrondissements de Paris, communes péri-urbaines en IDF)  
**Méthodes:** analyses économétriques sur base de données et enquêtes auprès des acteurs des filières (« de la fourche à l'assiette »)

### Résultats

#### Analyse quantitative:

Identification de plusieurs variables corrélées positivement (par exemple, mode de gestion en régie directe) ou négativement (par exemple cuisine centrale) avec la part des produits bio dans l'approvisionnement des cantines.

#### Analyse qualitative:

Pour l'amont des filières: identification des principales difficultés rencontrées et des leviers utilisés pour approvisionner la restauration scolaire; pas de liens évidents entre disponibilité locale en bio et approvisionnement bio.

Pour l'aval, mise en évidence de 2 situations contrastées en termes de chaînes d'approvisionnement: (i) pour des volumes importants, approvisionnement essentiellement auprès de grossistes et d'industriels qui limite les risques de rupture et réduit les coûts d'approvisionnement; (ii) pour des volumes faibles, approvisionnement plus fréquent auprès de petites structures locales mais effort supplémentaire (coût d'achat et temps de travail requis) de sourcing.

En complément, pour les cantines travaillant avec des produits bruts, plus de bio induit des changements en termes de planification du travail. Pour les cantines préparant un grand nombre de repas (> 1500 / jour), changement au niveau du matériel (usure plus rapide) et compétences des employés à faire évoluer.

	(1)	(2)	(3)
	Région1	Région2	Région3
UNEMP_03			
Pratf_10	0.027*	0.049**	0.204
	(0.448)	(0.598)	(0.573)
Mise_en_gestion	0.171**	0.037*	0.161
	(0.143)	(0.165)	(0.165)
Mise_en_production_Pratf_10	0.202**	0.247**	0.101
	(0.048)	(0.044)	(0.051)
Mise_en_production_dre_repas	0.148	-0.17	-0.047
	(0.146)	(0.204)	(0.288)
Lit_generale	0.257**	0.047**	0.037*
	(0.103)	(0.165)	(0.173)
SIGO	-0.027	-0.027	-0.448
	(0.146)	(0.146)	(0.146)
LOC	0.041*	0.028	0.287*
	(0.143)	(0.143)	(0.153)
Cste	0.027	0.048	0.041*
	(0.143)	(0.143)	(0.143)
Légumes_03	0.171**	0.041**	0.037*
	(0.076)	(0.076)	(0.076)
Offre_agricole_03		0.076	-0.076
		(0.143)	(0.143)
Ressources_médian			-0.448*
			(0.143)
Ville_Gacete			-0.227*
			(0.143)
C_Ressources_médian_Ville_Gacete			0.041*
			(0.143)
Constant	0.202**	0.047**	0.076*
	(0.076)	(0.076)	(0.076)
Observatoire	71	71	61
Région	0.477	0.482	0.588

	Technique	Organisationnel	Technique	Organisationnel	Social	Agroalimentaire local	Agroalimentaire national	Agroalimentaire international	Agroalimentaire européen	Agroalimentaire mondial
Agroalimentaire local	X		X			X				
Agroalimentaire national		X		X			X			
Agroalimentaire international			X		X			X		
Agroalimentaire européen				X					X	
Agroalimentaire mondial					X					X

### Conclusion & perspectives

Des freins et leviers variables selon les contextes locaux et les niveaux dans la filière d'approvisionnement.  
 Des freins différents selon que l'on souhaite du bio ou du bio local.

Quels effets de la loi Egalim sur la santé humaine et l'environnement?  
 Quels outils de politique publique à même de favoriser un approvisionnement durable?  
 Quelles interactions entre leviers pour faciliter une transition vers plus de produits bio dans les cantines?

Séminaire 2023  
21-22 mars - St Malo

Coordinateur: Emmanuel RAYNAUD  
 UMR SADAPT, INRAE / AgroParisTech,  
 Université Paris Saclay

Marie-Hélène Jeuffroy, UMR Agronomie, U. Paris Saclay  
 Margot Leclère, UMR Agronomie, U. Paris Saclay  
 Pierre Levasseur, UMR SADAPT, U. Paris Saclay  
 Caroline Pénicaud, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay  
 Emmanuel Raynaud, UMR SADAPT, U. Paris Saclay  
 Elodie Rouvière, UMR SADAPT, U. Paris Saclay  
 Gwenola Yanou-Lebris, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay  
 Felipe Buendikandia, UMR SAYFOOD, U. Paris Saclay