

ALIMENTATION

La restauration collective, un marché à conquérir pour les produits locaux

Réane Ahmad

L'approvisionnement local en restauration collective n'est que peu développé en Suisse. Agridea mène une enquête sur ce thème et a ouvert des pistes de réflexion lors d'un cours.

En Suisse romande, plusieurs cantons et communes souhaitent augmenter la part des produits de leurs filières agricoles vendue en restauration collective. Autrement dit, promouvoir l'utilisation de produits de proximité dans les cuisines de l'administration, des hôpitaux, des établissements médico-sociaux (EMS), des écoles, des universités, des prisons ou encore des entreprises.

Certains gouvernements ont déjà élaboré ou préparent des textes légaux pour que les responsables des restaurants dépendant de leur autorité engagent les actions nécessaires.

Le canton de Genève pionnier

C'est en particulier le cas du canton de Genève, qui fait figure de pionnier. Dans le cadre de la Loi sur la promotion de l'agriculture et du programme de législation 2010-2013 du Conseil d'Etat notam-

ment, le canton a mené un projet pilote auprès des écoles de la ville de Genève et de la ville de Vernier.

Le label Genève Région - Terre Avenir (GRTA), qui regroupe quelque 400 produits, sert d'outil pour promouvoir les produits locaux dans les collectivités publiques. Le potentiel s'élève à plus de 13 millions de repas par an.

«C'est un dossier qui a de bonnes chances d'aboutir»

L'Etat souhaite à présent étendre la démarche à près de 360 lieux, des crèches aux établissements médico-sociaux en passant par les écoles et les hôpitaux. Pour simplifier la tâche des cuisiniers, le canton va créer une plate-forme de distribution unique. Un projet de loi a été déposé en ce sens.

Dans le canton de Vaud, la Loi sur l'agriculture prévoit que le Conseil d'Etat favorise la consommation de produits agricoles locaux dans les manifestations organisées par ses services ou ayant bénéficié de subventions ainsi que dans les établissements gérés par l'administration cantonale. Les cuisines des écoles d'agriculture de Grange-Verney à Moudon et Marcelin à Morges font actuellement face à ce défi. Ce n'est donc pas un hasard si le premier cours sur



Claude Baumgartner, cuisinier à Marcelin, fait visiter le site de restauration de Grange-Verney. Les deux réfectoires d'Agrilogie réintègrent les produits locaux dans les menus.

la relocalisation de l'approvisionnement en restauration collective, organisé par la centrale de vulgarisation Agridea, s'est tenu dans les locaux d'Agrilogie à Moudon le 10 novembre dernier.

Autre exemple en terres vaudoises: dans le cadre de la stratégie de développement 2012-2015, AigleRegion a été désignée comme site pilote pour l'écologie industrielle. Ingénieur agronome, Vanessa Ménétrier est responsable de ce projet et souhaite associer les circuits courts à cette démarche: «Nous en sommes au début de la réflexion pour recenser les initiatives individuelles, les coordonner et communiquer pour en faire émerger de nouvelles. Dans les prochains mois, il s'agira de poser un diagnostic, de réunir les bonnes personnes autour de la table. Et, dans l'idéal, d'en arriver au même stade que le canton de Genève à l'échelle de notre région».

Une question émergente

Suite au projet genevois, Agridea mène une recherche sur le sujet dans chaque canton romand. «Les rapports, généralement financés par le ser-

vice de l'agriculture, sont réalisés sur le même modèle pour permettre des comparaisons et une synthèse, souligne Sophie Réviron, cheffe du projet. L'idée est de formaliser une stratégie pour 2012.» Au début de cette année, Agridea lancera la même étude en Suisse alémanique, l'objectif final étant de rendre une synthèse nationale.

«La question de l'utilisation des produits de proximité dans la restauration collective a été un peu négligée, constate Sophie Réviron. Sans doute car elle est moins visible que le «choc des titans» avec la grande distribution». Les obstacles que représentent le surcoût des produits suisses et des repas (10 à 20%), ainsi que les difficultés logistiques pour les cuisines pourraient aussi expliquer ce manque d'intérêt. «La restauration collective et l'agriculture sont deux mondes qui se sont peu parlé jusqu'ici.»

Et pourtant, le marché potentiel évalué est considérable. A partir des chiffres de l'Office fédéral de la statistique, Agridea estime le nombre total de repas servis annuellement en 2009 à 16 millions dans les écoles de Suisse romande, à 18 mil-

lions dans les établissements médico-sociaux et à 7 millions dans les hôpitaux et cliniques, sans compter les restaurants d'entreprises. «Les EMS et les instituts spécialisés, où les séjours sont de longue durée, représentent un énorme potentiel», juge la responsable du projet.

De plus, les produits seraient complémentaires avec ceux destinés à la consommation à domicile, sans «cannibaliser» ce marché (calibres, morceaux différents, etc.).

Un consensus se dégage

Le dossier dépasse le monde agricole, puisqu'il concerne notamment la santé publique, l'instruction publique, l'économie et le développement durable. Cette problématique touche donc tout un ensemble d'entreprises et émerge par plusieurs côtés, suite à des initiatives politiques ou individuelles. «Le pouvoir de décision est éclaté», observe Sophie Réviron.

Dans les cuisines mêmes, la responsabilité des achats se situe à différents niveaux, selon le système de restauration collective. En Suisse, il existe trois systèmes.

- L'autogestion: la gestion est assurée par un chef de cuisine, salarié d'une institution.

- La gestion directe: la gestion est assurée par un chef d'achat, avec des procédures d'appel d'offre.

- La gestion concédée: un contrat est conclu entre l'institution et une société de restauration.

Malgré les aspects divers et parfois obscurs de ce marché, le groupe de travail d'Agridea constate sur le terrain qu'un consensus positif se dégage. «C'est un dossier qui a de bonnes chances d'aboutir, s'enthousiasme Sophie Réviron. Ce projet touche au bien-être et dépasse les stricts objectifs économiques. Tout le monde se sent personnellement concerné.»

De plus, elle relève la motivation de certains chefs de cuisine et chefs d'achats, dont le rôle est primordial pour favoriser les fournisseurs locaux. Dans les hôpitaux romands en particulier, la réflexion est déjà bien avancée. Pour l'heure, les autres mettent souvent l'accent sur la nutrition (label Fourchette verte notamment), sans penser aux produits de proximité.



R. AHMAD

Ce premier cours est l'occasion de créer des échanges entre les différents acteurs potentiels.

Succès pour les pommes de terre du Jorat

Même si la relocalisation de l'approvisionnement en restauration collective en est à ses premiers balbutiements, il existe déjà des initiatives individuelles concluantes en Suisse romande. C'est le cas de l'entreprise Jatón-Gavillet S. à r.l., située à Peney-le-Jorat. Elle s'occupe de la préparation de pommes de terre crues ou cuites, pelées, découpées, mises en emballages sous vide pour être finalement livrées. De la pomme de terre parisienne aux rösti, en passant par la frite allumette, la société propose plus d'une vingtaine de produits.

Pierre-Laurent Gavillet est venu apporter son témoignage en présentant aux participants du cours le fonctionnement de la société, fondée en 1996 en association avec Christian et Pierre Jatón. Auparavant, les trois hommes étaient par ailleurs associés pour l'exploitation de leurs terres agricoles.

Près de 1250 tonnes de produit fini

Six phases caractérisent le fonctionnement de l'entreprise: la prise en charge des pommes de terre, le calibrage et le stockage, l'épluchage et la découpe, la mise en emballage, la distribution et le traitement des déchets. En 2010, la production s'élevait à 1250 tonnes de produit fini par an; 3600 tonnes de pommes de terre sont utilisées et 17 personnes à temps plein sont occupées à cette activité.

Un quart de la marchandise est produit par les trois agriculteurs, la moitié est achetée et le dernier quart est constitué de lots refusés par d'autres entreprises.

«Le bassin de production est réparti sur toute la Suisse romande, ce qui dilue les risques», précise Pierre-Laurent Gavillet. Les déchets sont gérés de façon efficace et écologique.

Une force de frappe élevée

«Notre point fort est une bonne connaissance de la pomme de terre, estime l'agriculteur. Nous disposons d'une machinerie qui donne une force de frappe élevée dans le contexte local. Notre objectif est d'améliorer nos processus de production.»

Au cours des quinze dernières années, l'entreprise n'a cessé de se développer avec l'achat de matériel, l'arrivée de nouveaux clients, la construction de nouveaux locaux, l'automatisation d'une bonne partie des emballages, l'augmentation de l'assortiment et la mise en place d'un système de contrôle de qualité HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Peu de concurrence

Autre force de la société, l'adaptation souvent possible aux goûts particuliers de la

clientèle. Celle-ci est constituée de primeurs en gros (60%), de cuisines collectives (hôpitaux, restaurants d'entreprises, restaurants divers), d'un groupement de cuisine (DSR) et de l'industrie alimentaire (Kadi Langenthal). Le bassin de clientèle est situé principalement dans la partie ouest de la Suisse (Suisse romande, Berne, Fribourg). Quelques produits sont aussi vendus dans le reste du pays. «Notre faiblesse est la dépendance à un réseau de distribution», analyse Pierre-Laurent Gavillet.

L'entreprise Jatón-Gavillet S. à r.l. ne connaît que peu de concurrence. «Si la plupart des primeurs régionaux se servent chez nous, quelques primeurs réalisent eux-mêmes leur quatrième gamme. Une coopérative agricole sise près de Zollikofen est le seul concurrent appliquant le même système que nous.»



R. AHMAD

Pierre-Laurent Gavillet a présenté sa société.