



# Alimentation bio et locale en restauration collective

Etat des lieux de la restauration collective sur le territoire de Lannion-Trégor Communauté



# Introduction

- Au niveau national : Objectifs du Grenelle de l'environnement  
→ 20% de bio d'ici 2017
- Au niveau local : Objectif du plan de lutte contre les « algues vertes »  
→ 20 fermes bio d'ici 2015

1 A  
20

DANS CETTE BROCHURE,  
LES 20 BV OÙ LA SAU BIO EST SUPÉRIEURE À 4%

BV CLASSÉS EN FONCTION DE LA PART DE SAU EN BIO

	Bassin versant	Fermes bio en 2012	SAU bio en 2012	% SAU bio en 2012	dont % converti depuis 2008	Enjeux eau sur le BV
1	LIEUE DE GRÈVE	11	562	12,6%	▲ 2,7%	Algues vertes
2	BLAVET-COSTARMORICAIN	77	3 855	7,8%	▲ 3,4%	Phosphore
3	CHEVRE	17	922	7,6%	▲ 5,7%	
4	AULNE-HYÈRES	38	2 265	7,5%	▲ 5,1%	
5	PENZE	41	1 161	7,3%	▲ 3,8%	
6	LOISANCE-MINETTE	18	868	6,5%	▲ 1,3%	Captage Grenelle
7	RIA D'ÉTEL	32	835	5,9%	▲ 4,2%	
8	ELLE-ÀER-INAM	34	1 622	5,6%	▲ 1,4%	
9	SEICHE	75	3 271	5,5%	▲ 2,7%	
10	FREMUR-BAIE-LANCIÉUX	5	324	5,5%	▲ 1,9%	
11	AFF	52	2 101	5,2%	▲ 2,1%	
12	SCORFF	38	1 574	5,2%	▲ 2,3%	
13	ILLE-ET-ILLET	31	1 304	5,1%	▲ 2,9%	
14	VILAINE-AMONT	35	1 996	5,0%	▲ 1,8%	Phosphore
15	NINIÂN-LEVERIN	26	1 375	4,9%	▲ 1,7%	
16	HORN-GUILLEC-KERALLE	43	902	4,9%	▲ 2,0%	Algues vertes ; Captage Grenelle
17	ELLE-29-ISOLE-D'OURDU	18	714	4,7%	▲ 1,9%	
18	RANCE-NAPPE-DES-FALUNS	31	1 337	4,5%	▲ 2,2%	
19	ELORN-RADE-DE-BREST	64	1 700	4,4%	▲ 1,2%	
20	OUEST-CORNOUAILLE	37	1 137	4,2%	▲ 2,5%	Phosphore

4

AIDE À LA LECTURE :  
Le territoire de la Lieue de Grève est le bassin versant où la SAU en bio est la plus importante ; Parmi les 12,6% de SAU en bio, 2,7% ont été convertis entre 2008 et 2012.

# Introduction

## Carte des producteurs du Trégor-Goëlo

2014

producteurs bio et non-bio travaillant en vente directe et/ou avec la restauration collective

### Fruits et légumes

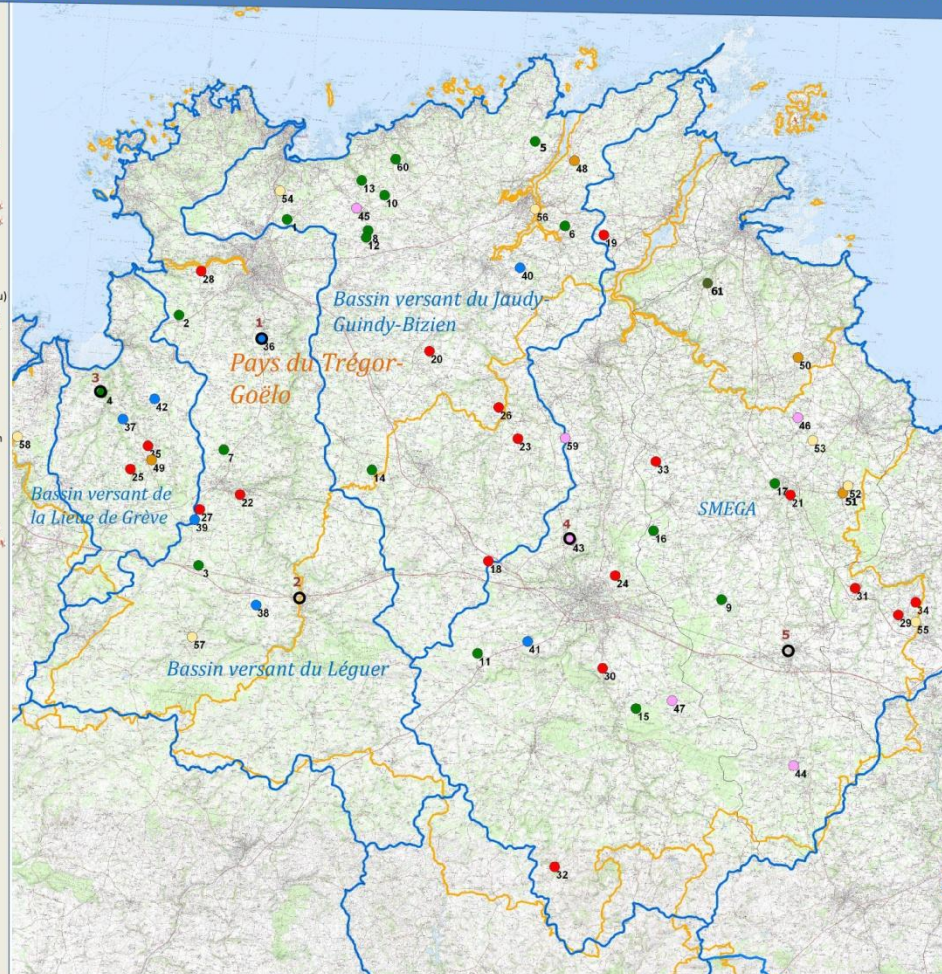
- |    |                         |                     |   |
|----|-------------------------|---------------------|---|
| 1  | Au potager de Kervoien  | Légumes             | ✗ |
| 2  | L'île aux gourmands     | Fruits rouges       | ✗ |
| 3  | Le champ libre          | Légumes             | ✗ |
| 4  | Ferme Santez Katell     | Légumes             | ✗ |
| 5  | GAEC de Kerflaca*       | Légumes             | ✗ |
| 6  | EARL de Keredern*       | Légumes             | ✗ |
| 7  | Gaec de Langren         | Pomme de terre      | ✗ |
| 8  | EARL du Lanno*          | Légumes             | ✗ |
| 9  | LE PENNEC Thierry       | Pommes              | ✗ |
| 10 | GAEC Domaine Kerleau    | Légumes             | ✗ |
| 11 | La Taup'Ecologik*       | Fruits et légumes   | ✗ |
| 12 | Chez Cathy et Michel*   | Fruits et légumes   | ✗ |
| 13 | GAEC de Pont Guen       | Légumes             | ✗ |
| 14 | Le verger du Guindyl    | Pommes              | ✗ |
| 15 | COLLINI Christophe      | Légumes             | ✗ |
| 16 | EARL LE VERGER DES A    | Pommes              | ✗ |
| 17 | NICOLAS Michelle        | Mirabelles (agneau) | ✗ |
| 59 | La ferme de Kerantoupet | Légumes (œufs)      | ✗ |
| 60 | Dolmen et Potager       | Légumes (bœuf)      | ✗ |
| 61 | ESAT des 2 rivières     | Légumes             | ✗ |

### Viande

- |    |  |                |   |
|----|--|----------------|---|
| 18 | La ferme de Kerlielen                  | Porc           | ✗ |
| 19 | L'agneau de la Presqu'île <sup>2</sup> | Agneau         | ✗ |
| 20 | La ferme du Trégor*                    | Porc et mouton | ✗ |
| 21 | La ferme du Borgne*                    | Porc           | ✗ |
| 22 | Les volailles du Trégor*               | Volaille       | ✗ |
| 23 | Bio Artisanal SARL                     | Volaille       | ✗ |
| 24 | Domaine du Grand Kermin*               | Viande         | ✗ |
| 25 | GUEZENEC Yvon                          | Agneau         | ✗ |
| 26 | EARL HENRY*                            | Bœuf et veau   | ✗ |
| 27 | LE GUILLOU Jean-Michel*                | Porcs et bœuf  | ✗ |
| 28 | EARL LOUIS Jean-Yves*                  | Bœuf           | ✗ |
| 29 | EARL Bellevue*                         | Porc           | ✗ |
| 30 | MONJARET Pierrick                      | Bœuf           | ✗ |
| 31 | LESNE Norbert*                         | Porc           | ✗ |
| 32 | GUILLAUME Christian <sup>3</sup>       | Bœuf           | ✗ |
| 33 | EARL LE GRAET                          | Bœuf           | ✗ |
| 34 | EARL DE BUHART                         | Bœuf           | ✗ |
| 35 | LE JEUNE Yves et Pierette              | Porc et bœuf   | ✗ |

### Produits laitiers

- |    |                          |                                      |   |
|----|--------------------------|--------------------------------------|---|
| 36 | GAEC du Wern             | lait et produits laitiers            | ✗ |
| 37 | La Maguette              | fromage de chèvres                   | ✗ |
| 38 | HERVO Jean-Pierre        | yaourts au lait de vaches            | ✗ |
| 39 | Fromagerie Berjelelennig | fromage de vache                     | ✗ |
| 40 | Ferme de Kerlan          | fromage de chèvres, brebis et vaches | ✗ |
| 41 | GAEC de Ty Losquet       | fromage et yaourts de brebis         | ✗ |
| 42 | EARL de Lesneun          | fromage de vache                     | ✗ |



### Œufs

- |    |                     |   |
|----|---------------------|---|
| 43 | EARL Le Bars        | ✗ |
| 44 | EARL Le Coq         | ✗ |
| 45 | SARL de Pors Bodiou | ✗ |
| 46 | EARL PATUREL Jérémy | ✗ |
| 47 | EARL CROAS RU       | ✗ |

### Pain

- |    |                         |   |
|----|-------------------------|---|
| 48 | Ty Feurm BIO Kersaliou  | ✗ |
| 49 | Le fournil de Lanvellec | ✗ |
| 50 | LE DU Patrick           | ✗ |
| 51 | Mill'Pains              | ✗ |

### Autres

- |    |                                  |                        |   |
|----|----------------------------------|------------------------|---|
| 52 | Les Algues d'Armor               | algues                 | ✗ |
| 53 | Le safran d'Armor                | safran et confitures   | ✗ |
| 54 | Les vergers de la Côte de Granit | jus de pommes et cidre | ✗ |
| 55 | LAPERCHE Olivier                 | plantes aromatiques    | ✗ |
| 56 | Philomenn                        | bière                  | ✗ |
| 57 | AP'IBZZH                         | miel                   | ✗ |
| 58 | La Mirabelle                     | épicerie               | ✗ |

### Groupements de producteurs

- |   |                            |   |
|---|----------------------------|---|
| 1 | Les paniers du bocage      | <a href="http://lespaniersdubocage.com/">http://lespaniersdubocage.com/</a> |
| 2 | Circuits courts – Berraden |   |
| 3 | Douar Plistin              |   |
| 4 | Blaz ar vro                | <a href="http://www.blazarvro.com/">http://www.blazarvro.com/</a>           |
| 5 | Bosk'Amap                  | <a href="http://boskamap.unblog.fr/">http://boskamap.unblog.fr/</a>         |

- \* agriculteurs non bio  
<sup>1</sup> Nature et Progrès  
<sup>2</sup> Bienvenue à la ferme  
<sup>3</sup> Cohérence

# Contexte et objectifs

- Estimer la demande à l'échelle de l'agglomération de Lannion
- Evaluer le potentiel de développement de l'approvisionnement local et bio
- Estimer la part des produits bio dans l'approvisionnement

# Etablissements rencontrés

## 23 établissements rencontrés

16 cantines en gestion directe sans cuisine centrale

Etablissement	Nb de couverts	Commission menu
Le Vieux-Marché	120	Non
Louannec	220	Non
Plestin-les-Grèves	240	Oui
Ploubezre	250	Oui
Plougras	45	Non
Ploulec'h	150	Oui
Ploumilliau	220	Oui
Plounérin	72	Non
Rospes	150	Oui
Saint Quay-Perros	100	Non
Trébeurden	200	Non
Trédrez-Locquémeau	110	Non
Trégastel	205	Non
Trégrom	23	Non
Trélévern	80	Non
Trévou-Tréguignec	120	Non

### Rappels :

- 29 Communes
- 25 cantines
- 2 RPI
- 2 écoles en g° concédée

6 cantines en gestion directe avec cuisines centrales

Etablissement	Nb de couverts	Commission menu
Lannion	1400	Oui
Perros-Guirec	470	Oui
Pleumeur-Bodou	300	Oui
Plouaret	300	Oui
Plounévez-Moëdec	190	Non
Plufur-Trémel-Lanvellec	130	Non

## 1 EHPAD

Etablissement	Nb de couverts	Commission menu
Foyer Hernot	80	Oui

5 cantines non rencontrées

Etablissement	
Kermaria-Sulard	Sodexo
Logivy-Plougras	Océane restauration
Saint Michel-en-Grève	Indisponible
Plouzélambre	Pas d'école
Tréduder	Pas d'école

# Hypothèses et limites (1)

- Estimation des quantités en fonction des références de grammage par enfant (GEM-RCN Août 2013)
- Fréquence de la viande et du poisson :
  - poisson : 1 fois par semaine
  - viande : 3 fois par semaine dont 1/3 de bœuf, 1/3 de porc et 1/3 de volaille
  - veau et agneau compris dans viande de bœuf
- Part de bio exprimé en fonction du poids total par an, soit 144 jours (sauf pour le Foyer Hernot)
- Collation du matin et garderie non prise en compte

# Hypothèses et limites (2)

- Estimation de l'approvisionnement local (le Trégor) :
  - producteurs locaux (100%)
  - boulangers et artisans boulangers (100%)
  - bouchers abatteurs (50%)
  - semi-grossistes de fruits et légumes (50%)
  - mareyeurs (50%)
  - chevillards (0%)
  - grossistes (0%)
  - GMS (0%)
- Estimation de la part de frais :
  - œufs coquilles (frais) vs ovoproduits (œufs durs écalés, jaune paillette)
  - légumes frais vs légumes 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme, conserves, surgelé
  - poisson frais vs poisson surgelé
  - viande (100% frais), pain (100%)
  - féculents, légumes secs (100% non frais)



**RÉSULTATS POUR  
LANNION-TREGOR COMMUNAUTÉ**



# Pourcentage de bio par type de produits

2 producteurs réalisent la quasi-totalité de l'appro. en œufs et yaourts

	Nb de cantines qui s'approvisionnent en bio	Nb de cantines qui prennent 100% en bio	Moyenne* (en %)
Viande	9	0	18%
Fruits	14	4	47%
Légumes	16	2	36%
Légumes secs	6	2	58%
Pain	9	2	39%
Yaourts	18	7	66%
Fromage	13	5	61%
Féculents (riz-pâtes-semoule)	9	5	73%
Pomme de terre	11	7	80%
Œufs	18	4	63%

n = 23

\* des cantines qui s'approvisionnent en bio

# Pourcentage de bio par type de produits

Coût de la viande? Offre locale en viande non bio qui concurrencerait le bio ? Goût du pain bio non adapté aux enfants?

	Nb de cantines qui s'approvisionnent en bio	Nb de cantines qui prennent 100% en bio	Moyenne* (en %)
Viande	9	0	18%
Fruits	14	4	47%
Légumes	16	2	36%
Légumes secs	6	2	58%
Pain	9	2	39%
Yaourts	18	7	66%
Fromage	13	5	61%
Féculents (riz-pâtes-semoule)	9	5	73%
Pomme de terre	11	7	80%
Œufs	18	4	63%

n = 23

\* des cantines qui s'approvisionnent en bio

# Pourcentage de bio par type de produits

## Coût, fiabilité et qualité de livraison ...

	Nb de cantines qui s'approvisionnent en bio	Nb de cantines qui prennent 100% en bio	Moyenne* (en %)
Viande	9	0	18%
Fruits	14	4	47%
Légumes	16	2	36%
Légumes secs	6	2	58%
Pain	9	2	39%
Yaourts	18	7	66%
Fromage	13	5	61%
Féculents (riz-pâtes-semoule)	9	5	73%
Pomme de terre	11	7	80%
Œufs	18	4	63%

n = 23

\* des cantines qui s'approvisionnent en bio

# Quantités par produit

Quantités estimatives utilisées en 2013 (en tonnes/an)

5200 couverts :

- 3000 élém.
- 1500 mat.
- 250 adultes
- 250 foyer
- 80 privé
- 120 autres

	Non bio	Bio	Total	Unités
riz-pâtes-PdT	26,8 (46%)	31,9 (54%)	58,7	
légumes	27,8 (67%)	13,8 (33%)	41,6	
pain (400g)	21,9 (69%)	9,7 (31%)	31,6	78 928
fruits	16,3 (52%)	15,0 (48%)	31,3	
yaourts (125g)	11,1 (58%)	12,1 (52%)	23,2	185 452
porc	11,0 (95%)	0,6 (5%)	11,6	
volaille	10,5 (91%)	1,0 (9%)	11,5	
bœuf	11,2 (97%)	0,4 (3%)	11,5	
poisson	11,1 (100%)	-	11,1	
fromage	4,6 (71%)	1,9 (29%)	6,5	
œufs (58g)	1,8 (52%)	1,7 (48%)	3,5	60 221
légumes secs	1,2 (61%)	0,8 (39%)	1,9	
Total	155,3 (63%)	88,8 (36%)	244,2	

# Part du bio par établissement

27% de bio  
34% en local

Cantine	Nb couverts	Non Bio Kg/an	Bio Kg/an	Total Kg/an	Part en 2013 (en %)	Obj. Grenelle 2017 20% de Bio	
1	80	7775		7775	0%	20%	1555
2	1400	20598	45034	65632	69%	69%	45034
3	120	3380	1233	4614	27%	27%	1233
4	220	7672	919	8591	11%	20%	1718
5	470	18414	684	19098	4%	20%	3820
6	240	9789	638	10426	6%	20%	2085
7	300	5723	7822	13546	58%	58%	7822
8	300	13382	6009	19391	31%	31%	6009
9	250	9011	3606	12617	29%	29%	3606
10	45	1609	47	1655	3%	20%	331
11	150	1423	5105	6528	78%	78%	5105
12	220	4683	5258	9942	53%	53%	5258
13	72	2527	876	3403	26%	26%	876
14	190	8222	838	9059	9%	20%	1812
15	130	4232	622	4855	13%	20%	971
16	150	5729	474	6203	8%	20%	1241
17	100	4423	1694	6117	28%	28%	1694
18	200	7826	638	8465	8%	20%	1693
19	110	4785	590	5375	11%	20%	1075
20	205	7858	2035	9893	21%	21%	2035
21	23	348	385	733	53%	53%	385
22	100	3451	1864	5316	35%	35%	1864
23	120	2567	2460	5027	49%	49%	2460
<b>Total général</b>	<b>5195</b>	<b>155428</b>	<b>88834</b>	<b>244261</b>	<b>27%</b>	<b>33%</b>	<b>101143</b>

# Ecueils

- Coût des produits bio
- Fiabilité et qualité de la livraison
- Temps pour passer les commandes
- Normes sanitaires
- Equipement de la cuisine

# Conclusion : leviers d'action

- Nouvel abattoir de Lannion
- Groupement de Commande : développer l'offre locale
- Projet pédagogique et Rando-ferme
- Guide des producteurs : élargir à d'autres producteurs  
(Méthode IDEA, durabilité des exploitations)
- Formations des cuisiniers