



CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS

Département de l'économie, de l'énergie et du territoire  
Service de l'agriculture  
Ecole d'agriculture du Valais - Châteauneuf

Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung  
Dienststelle für Landwirtschaft  
Walliser Landwirtschaftsschule - Châteauneuf



## Stratégie d'approvisionnement des collectivités publiques en produits locaux sur le territoire valaisan

### Table des matières

1. Introduction : .....	2
2. Description succincte de la restauration collective .....	3
3. Impact des collectivités publiques et opportunités pour le Valais .....	4
4. Notions essentielles .....	4
5. Étapes principales du projet .....	5
6. Fiche de projet détaillée .....	7
7. Conclusions : .....	7
a. Générales .....	7
b. Pilotage du projet.....	8
c. Coordinations inter-cantoniales et intercommunales .....	8
8. Sources .....	9

Châteauneuf, le 12 juin 2015

Modifié le 9 juin 2016



## 1. **Introduction :**

Le Service cantonal de l'agriculture par le biais de l'École d'agriculture du Valais est actif dans le domaine de la restauration collective. Les apprentis des deux établissements de formation présents sur le site ont en effet la possibilité de prendre leur repas de midi au self-service de l'EAV. Cette offre est bien entendu également disponible pour le personnel enseignant et pour les collaborateurs du Service de l'agriculture.

Les différentes salles de l'École d'agriculture accueillent de très nombreuses séances, réunions, cours de formation continue ou assemblée générale. Les différents participants, sur la base de réservation préalable, peuvent également se restaurer également sur place.

L'ensemble du processus qui va de la production au service se déroule sur place.

Depuis de nombreuses années, le SCA par le biais de l'EAV accorde une très grande importance à l'utilisation des produits régionaux, souvent ceux des domaines de l'Etat, et à la saisonnalité.

Si ce processus semble bien ancré au sein de l'EAV, force est de constater que cette prise de conscience de la nécessité de travailler avec des produits régionaux n'est pas encore suffisamment présente dans de nombreux autres établissements actifs dans la restauration collective.

En effet, les politiques d'achats des établissements étatiques et paraétatiques ne sont pas toujours en adéquation avec les politiques de soutiens agricoles du Canton. L'Etat du Valais n'est pas le seul à faire cette lecture d'incohérence, d'autres Cantons romands se sont engagés ou s'engagent dans une réflexion d'approvisionnement, comme Genève, Vaud, Fribourg et le Jura.

Différents rapports ont été publiés par Agridea (Suisse romande et Fribourg), non seulement sur le mode de fonctionnement des collectivités respectives, mais également sur les possibilités et contraintes éventuelles d'approvisionnement. De plus, le Valais dispose d'un rapport édité par Senso5 à la demande du Canton. Enfin, une multitude de rapports contenant des solutions concrètes ont également été publiés, particulièrement en France. Les problèmes et solutions sont les mêmes, seul le cadre légal et les sources d'approvisionnement diffèrent sensiblement.

Les bases de réflexions sont donc pour la plupart déjà posées, les propositions établies. Il s'agit donc aujourd'hui de bien définir les étapes de mise en œuvre. Celles-ci diffèrent cependant d'un Canton à un autre, car chacun dispose de sa propre vision, de sa propre politique et de ses propres enjeux face à ce sujet.

Le projet de rapport du Conseil d'Etat de Fribourg en réponse à un postulat et à une motion sur la promotion des produits agricoles dans la restauration collective publique démontre bien cet état de fait, et prouve ainsi que les clés d'entrée dans la démarche sont multiples.

## 2. Description succincte de la restauration collective

La restauration collective a pour objet de servir des repas hors domicile. Elle se distingue de la restauration individuelle par sa fonction sociale, qui se définit par trois caractéristiques :

- La restauration collective recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités telles que les entreprises publiques ou privées, les collectivités locales et administration, les crèches et les établissements scolaires publics ou privés, les hôpitaux ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les personnes âgées ou handicapées, et tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée et les communautés religieuses.
- La restauration collective s'adresse aux membres d'une collectivité : enfants, salariés, malades. Le repas est servi quotidiennement et dans les locaux appartenant à l'entreprise ou à la collectivité.
- Le prix d'un repas en restauration collective est obligatoirement inférieur à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts au public. Bénéficiaire de repas sur le lieu d'activité à un prix réduit représente un avantage social pour les membres des collectivités et constitue un élément important de la politique sociale de celles-ci.

Source : <http://www.snrc-site.com/restauration.php?rub=D%E9finition&id=40>

Celle-ci se distingue encore par le fait qu'elle soit étatique (géré directement par un organe d'Etat, à l'exemple de l'EAV) ou paraétatique (comme home communal). Ceux-ci peuvent être gérés par trois types d'approvisionnement différents. Ceux-ci sont décrits plus en détails dans l'étude d'Agridea (Agridea, novembre 2012) :

- Autogestion

Un chef de cuisine est présent et travaille sous l'autorité directe du chef de l'établissement. Il peut décider des menus et de la stratégie d'approvisionnement. L'achat de produits se fait donc directement par le chef de cuisine.

- Gestion directe avec demande d'offres sur invitation

Ce système concerne des unités de restauration de plus grande taille. Un cuisinier et un responsable des achats s'approvisionnent chez différents fournisseurs. Le fonctionnement se fait par demande d'offre chez chaque fournisseur sur invitation d'une durée déterminée.

- Gestion concédée à une entreprise de restauration collective ou à un gérant indépendant

Cette approche consiste à faire appel à un exploitant externe comme une société de restauration collective spécialisée (Eldora, Novae, Compass Group, etc.) ou à un gérant privé. L'ensemble des prestations sont gérées par l'exploitant mandaté. Il existe une centrale d'achats qui sélectionne les fournisseurs sur la base de critères prédéfinis.

Ces points décrivent les segments auxquels le projet d'approvisionnement d'adresse, avec une stratégie adaptée à chacun d'entre eux.

### **3. Impact des collectivités publiques et opportunités pour le Valais**

En Valais, d'après les dernières données (OFS 2009), les EMS, hôpitaux et cliniques, prisons, périscolaire, primaire et secondaire I, secondaire II et tertiaire servent 6 millions de repas par année, sans prise en compte du personnel. En incluant cette donnée et en adaptant ces chiffres à 2015, le nombre total est donc sensiblement supérieur à 6 millions. A titre comparatif, l'ensemble de la Suisse romande représente 50 millions de repas par année, hors personnel. L'ensemble des repas inclut autant les déjeuners, les diners que les soupers.

Si l'on considère l'impact financier, il est difficile de prendre un coût moyen par repas, car celui-ci peut passablement varier d'un établissement à un autre, selon que l'on s'adresse à des enfants, des employés ou des personnes âgées. Cependant, si l'on se base sur un coût moyen de 6 francs par repas (nourritures et boissons, y compris les produits dits « connects », à savoir ceux achetés par l'établissement et vendus ensuite (type kiosque et pauses), et que chaque établissement utilise 60% de produits suisses et valaisans (moyenne de Châteauneuf), cela représente une part de marché de 21 millions de francs (60% de 6 millions de repas à 6 francs). Si l'on compare aux 361'350'000 repas mangés sur le Cantons (330'000 habitants à 3 repas/jour sur une année), la part de marché des repas publics représente environ 2%.

Malgré ce relatif faible pourcentage, il est certain que grâce à une exemplarité des restaurants publics, il sera beaucoup plus aisé d'infléchir une tendance pour les autres repas, et faire émerger ainsi la demande en sensibilisant concrètement les consommateurs à leur propre consommation et leur style de vie.

### **4. Notions essentielles**

Avant de décrire les différentes étapes pour atteindre ces nouveaux objectifs cantonaux qui répondent aux enjeux du XXI<sup>ème</sup> siècle, il est nécessaire de souligner quelques notions importantes qui, sans elles, pourraient créer plus de contraintes et de difficultés que d'émergences d'idées et de solutions.

La première rappelle que toute démarche de développement durable, de son initiation et sa mise en œuvre, demande :

- du temps;
- de la méthode;
- un sérieux investissement humain;
- du dialogue et de la concertation;
- de l'apprentissage collectif;
- du pragmatisme, des choix;
- des programmations, dans le cadre d'une amélioration progressive et continue.

La deuxième, demande de bien prendre note de la systémique de ce sujet. En entrant par la porte de l'utilisation des produits locaux et non transformés, nous touchons de facto tous les processus d'une cuisine, à savoir les conditions d'approvisionnement, la production, l'organisation des travaux, la formation et la gestion du personnel (apprentis, personnel en place), les investissements (matériel production, HACCP, rénovation), la vente et communication, etc.

Les réflexions doivent être faite également en amont et en aval de ces différents processus précités pour intégrer les diverses variétés et modes de productions des denrées alimentaires, les différents conditionnements, les types de transport, les méthodes de conservations, l'équilibre nutritionnel, les différents régimes alimentaires, et l'évacuation et la valorisation des déchets, l'énergie grise déployée durant les cycles de vie de nos produits.

Ces éléments sont par ailleurs confirmés dans le document établi en France, Midi-Pyréennée, dans lequel il est relevé : « Comme pour les projets de rénovation, de renouvellement des équipements et de gestion des déchets, le renouvellement des choix d'approvisionnement ne peut se faire sans l'instauration d'un dialogue ouvert avec le personnel des cuisines. Que permettent les équipements, l'organisation du travail, quelles sont les contraintes sanitaire ? Que peut-on changer ? A quelles conditions ? On ne peut que se réjouir de la revalorisation des métiers de la restauration collective induite par les nouvelles orientations, mais le personnel y est-il préparé ? Le veut-il vraiment ? Dispose-t-il des ressources nécessaires ? Quels sont les besoins éventuels de formation ? »

**Le changement ne décrète pas, il se construit.**

## **5. Étapes principales du projet**

Les bases étant posées, voici la vue d'ensemble des étapes principales, qui seront ensuite détaillées avec les délais impartis dans la fiche de projet officielle.

1. Validation du rapport et des étapes du projet de la stratégie d'approvisionnement en produits locaux pour les collectivités publiques par le SCA, sur la base de l'Agenda 21.
2. Désignation d'un responsable de projet (un acteur terrain) pour le pilotage du projet avec les différents fournisseurs et acheteurs. Personne de référence pour l'ensemble des parties prenantes.
3. Définition officielle de « produit local » pour les collectivités publiques par le SCA. (Base document fournisseurs EAV)
4. Mise en place d'un indicateur permettant d'évaluer la part des produits régionaux dans la cuisine collective et ainsi d'estimer le ratio gain-bénéfice pour les acheteurs (augmentation ou diminution de leur budget, autre).

*Une des variantes pourrait être celle de l'indicateur Beelong avec un coaching par le Canton (la question de la répartition des coûts doit être traitée pour savoir si une prise en charge totale par le canton peut être envisagée). « L'indicateur Beelong pourra être utilisé aléatoirement une fois par année. L'erreur étant de donner les périodes d'analyse... Rien ne vaut la véracité d'un contrôle inopiné !*

5. Recherche, contact et implication des divers acteurs pouvant porter un regard extérieur et pertinent sur notre projet (intra et extra cantonal). (lister les personnes sur la fiche projet qui sont intéressées à la démarche)
6. Définition et adoption d'une charte officielle « volontaire-obligatoire », style AOP-IGP, signée avec les partenaires et le Canton (l'indicateur Beelong pourrait faire partie intégrante de cette charte).
7. Information sur la faisabilité d'une telle politique d'achat, de production et de distribution, à travers l'École d'Agriculture du Valais de Châteauneuf (projet pilote et leadership), sortir et mise à disposition les outils-clés (politique d'achat officialisée, méthodologie de contrôle, efficacité de production (recettes, ressources matérielles et humaines), communication et vente, etc).
8. Information à tous les producteurs et fournisseurs du Canton, via les différentes Interprofessions, pour leur expliquer notre démarche et leur permettre de créer une plateforme de fournisseurs. Créer l'opportunité de connaître et répondre aux nouveaux critères des collectivités (stratégie push) à l'exemple de ce qui a été mis en place au Jura avec engros.ch -
9. Implication d'autres collectivités-partenaires (homes, écoles) afin d'élargir et d'optimiser le concept. Contrôles et ajustements à maintenir. Mise en évidence d'autres éventuelles contraintes et mise en place d'autres mesures pour y remédier. Ajustement de la charte officielle si nécessaire.
 

*« Il y a trois homes pour le moment (gestion communale), dont un qui produit des repas pour deux crèches et trois UAPE. L'idée est d'élargir en effet cette politique d'achat avec quelques autres partenaires. Ces établissements auront certainement des contraintes que nous n'avons pas, et vice versa. Leur volontariat nous permettra aisément d'apporter les ajustements nécessaires, afin d'obtenir un « produit fini » le plus fonctionnel possible. voire même créer des opportunités de production sur notre territoire (exemple : œufs pasteurisés liquides)*
10. Communication du canton sur le projet et invitation aux autres collectivités (directeurs d'établissement et chefs de cuisine) à emboîter le pas (courrier et séances d'informations). (Acteurs communaux (<http://www.fcv-vwg.ch>), les antennes régionales (<http://www.regionsvalaisromand.ch>) et l'AVALEMS (association valaisanne des EMS), ... ).
 

*« Ensuite, nous présenterons ce projet (l'Etat officialise sa position) à l'ensemble des collectivités concernées (l'impact sera d'autant plus fort avec des homes, crèches, UAPE et école, l'important est de pouvoir s'identifier à la démarche), pour augmenter le nombre de partenaires volontaires.*
11. Coordination de nos actions avec les six Cantons romands, dont les démarches sont en route.
12. Mise en place par le biais d'un indicateur de contrôle annuel généralisé (ex. Beelong). Mise à disposition d'une base de données créée à l'EAV pour permettre de sortir exactement les pourcentages d'utilisation et de faire ainsi une moyenne de chaque établissement → moyenne des partenaires. (La moyenne VS sera la moyenne de

l'ensemble des établissements). Fixer ensuite des objectifs par établissements (management by objectifs) par le groupe de projet.

*« A ce stade, nous connaissons clairement les parts d'utilisations de chaque établissement, ce qui nous donnera une moyenne cantonale. Des objectifs réalistes et spécifiques pourront être ainsi fixés à chacun, sans définir un « quota sorti d'un chapeau ». (...) Le cas contraire, nous pouvons prendre d'autres dispositions légales fermes, car le but est évidemment d'utiliser – enfin ! – un maximum de produits suisses dans nos collectivités. Et si imposition il y a, personne ne pourra dire que les suggestions, propositions, collaborations, etc. n'auront pas été faites. Ceci serait cependant synonyme d'échec aux points précédents... L'Etat doit être un leader dans ce domaine, ouvrir la voie, montrer l'exemple, offrir les outils. Savoir corriger fermement si nécessaire, mais ne pas frapper d'entrée de jeu. »*

13. Organisation de cours pour les chefs d'achat, chefs de cuisine et cuisiniers (selon e-mail reçu, en synergie avec Lausanne)
14. Information sur la deuxième phase du projet en partenariat avec toutes entités partenaires. (stratégie pull).
15. Etablissement d'un bilan sur le projet global et estimation des parts de marché ainsi créés et des changements induits par cette démarche auprès de tous les acteurs.
16. .... le cas échéant, remise en question et proposer d'autres mesures pour atteindre ces objectifs.

**L'approche est d'éviter absolument une imposition verticale qui risquerait de casser l'adhésion générale à ce projet. Le but final réside dans le fait que les producteurs et fournisseurs puissent produire, vendre et mettre en avant les produits VS, CH et EU, et que les collectivités demandent, achètent et transforment des produits VS, CH et EU dans un cadre de négociation acceptable, avec le soutien du Canton, et à la grande satisfaction des clients.**

## 6. Fiche de projet détaillée

La fiche projet du SCA reprend les principales étapes de ce processus

## 7. Conclusions :

### a. Générales

La production nationale s'élève à environ 55% des besoins annuels (lait et produits laitiers, viande bovine, porcine, charcuterie et salaisons, légumes et pommes de terre, fruits et jus de fruits, œufs, ovo produits et volaille, pain et produits de boulangerie, autres produits de niches). Pour combler ses besoins, la Suisse importe 45% de denrées alimentaires (fruits et légumes exotiques, autres variétés de viandes, thé, café, cacao, riz, poissons et fruits de mer) et permet ainsi d'établir des balances commerciales avec les pays partenaires.

La volonté de ce projet des collectivités publiques est d'utiliser au maximum les denrées produites en Suisse et de n'importer que le nécessaire, en tenant compte non seulement des critères régionalistes et de saison, mais également d'équilibre nutritionnel.

Bien mené, ce projet étatique pourrait créer des opportunités pour les marchés. D'une part, par soucis de cohérence, les importations devraient être, dans la mesure de l'existant, labellisées (IGP, AOP, STG, MSC, ASC, Bio, Label Rouge, etc.) pour garantir des modes de production réfléchis, augmenter la culture culinaire et soutenir également nos partenaires étrangers. D'autres parts, les demandes de produits biologiques doivent être intégrés en favorisant ainsi le développement de ce créneau, non seulement en Suisse, mais également à l'étranger. Le marché doit demeurer toujours ouvert, permettant ainsi d'éviter des risques de cartel.

*b. Pilotage du projet*

La saisie de cette problématique demande une forte implication sur le plan humain. En effet, la rédaction de documents, la mise en place de séances d'informations, la rencontre avec les acheteurs, producteurs et fournisseurs, les diverses étapes du contrôle, le retour des clients et les diverses mesures d'améliorations qui découleront ne peuvent se faire en quelques heures par semaine, selon les aléas de l'activité professionnelle courante.

A contrario, ne se consacrer qu'à ce projet, en s'éloignant du terrain et de la réalité quotidienne ne guidera les responsables de ce projet que dans une bulle théorique.

Vu la volonté d'exemplarité du Service de l'Agriculture, vu la volonté de faire de Châteauneuf un laboratoire d'idées et de solutions dans ce domaine, un pourcentage liant la pratique-terrain en cuisine et le développement de ce projet peut être envisagé, dans une fourchette idéale respective de 70-30. Le point 2 du plan d'action du rapport de Senso5 d'octobre 2013 stipule la désignation d'un acteur terrain pour le pilotage de toutes les actions. Compte tenu des conditions actuelles en matière de finances et de personnel, il est vraisemblablement nécessaire de dégager des disponibilités à l'interne pour la conduite de ce projet. Un 10 à 15 % devrait y pouvoir être consacré.

*c. Coordinations inter-cantoniales et intercommunales*

Actuellement, l'ensemble des Cantons romands mènent des réflexions et des actions afin de d'augmenter la part des produits locaux dans leurs restaurants collectifs respectifs. Bien que la Ville de Lausanne se soit déplacée à Châteauneuf, que le Canton de Fribourg ait pris des informations concernant notre approche, il s'avère qu'aucune action coordonnée n'est mise en place. Il serait non seulement fâcheux, mais également très coûteux, que du travail à double, voire triple, soit effectué par les différents Cantons.

Châteauneuf est d'ores et déjà impliqué pour la mise en place de cours destiné aux chefs d'achats vaudois, cours qui seront également mis sur pied en Valais. Il est donc nécessaire de mettre en place des séances de coordinations cantonales annuelles, avec un tournus établi, afin de connaître les avancées de chacune et chacun et de mettre en place des actions communes.

Ludovic Delaloye

Chef de cuisine avec Diplôme fédéral



## **Sources**

Alimentation saine et production alimentaire durable, programme national de recherche PNR 69, Fonds national suisse de la recherche scientifique, avril 2012

Projet « produits de proximité dans la restauration collective » Fribourg, Agridea, août 2012, révisé août 2013.

Produits de proximité dans la restauration collective : état des lieux. Synthèse des études réalisées dans les 6 cantons romands, Agridea, novembre 2012

Restauration collective et développement durable, guide méthodologique, ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable, décembre 2012

Restauration collective, approvisionnement local, Fondation Senso5, octobre 2013

Travail de diplôme « Analyse et optimisation de la cuisine et restauration sur le site de Châteauneuf-Sion », Ludovic Delaloye, juin 2013

Augmenter la part de produits de proximité dans la restauration collective : des arguments convaincants !, Agridea, 2014

Coût des produits suisses dans la restauration collective, Agridea, 2014

Plateformes dans la restauration collective : organiser l'offre de produits régionaux, Agridea, 2014

Synthèse complète du Débat Public régional « Et demain, qu'est-ce qu'on mange ? » en Nord-Pas de Calais, juin 2014

Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective, Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt, novembre 2014

Rapport des actions des différents cantons romands, Canton de Fribourg, mai 2015