



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Titre** : Panorama de la restauration collective publique en Guadeloupe ; opportunités pour augmenter l'approvisionnement local

**Date** : 24/06/2024

**Mots clés** : Guadeloupe / Approvisionnement local / Durabilité / Restauration collective / Loi EGALIM

**Maitre d'œuvre** : Qualistat

---

## **Contexte**

L'étude menée par QualiStat, financée par la DAAF en 2024, se concentre sur la restauration collective publique en Guadeloupe, dans un contexte de réglementation accrue avec la loi EGALIM. Cette loi impose des quotas de produits locaux, bio et durables dans les repas servis, visant à améliorer la durabilité des systèmes alimentaires. Cependant, le contexte insulaire de la Guadeloupe pose des défis spécifiques, notamment en termes de coûts élevés, d'une faible structuration des filières agricoles locales, et de limitations liées aux produits disponibles. Le rapport couvre différents secteurs (écoles, hôpitaux, EHPAD, etc.) et met en lumière les enjeux économiques, sociaux, et environnementaux.

## **Méthodologie**

L'approche utilisée combine des entretiens qualitatifs et des enquêtes en ligne pour analyser les pratiques des 634 structures locales identifiées dans le domaine de la restauration collective publique. Parmi elles, 45 ont répondu aux enquêtes et 25 entretiens approfondis ont été réalisés. Le rapport s'appuie sur des données fournies par la DAAF, bien que le manque d'organisation des structures et des difficultés à évaluer précisément les pratiques aient limité la portée des conclusions. Les échanges ont permis de recueillir des informations sur les capacités de production, les modes de gestion, et l'application des mesures de la loi EGALIM.

## **Résultats**

### **Application de la loi EGALIM**

L'étude révèle que 59 % des structures connaissent partiellement la loi EGALIM, mais seulement 38 % déclarent parvenir à l'appliquer efficacement. Les principaux freins incluent les coûts élevés des produits locaux et bio, ainsi que leur disponibilité limitée. Bien que les acteurs perçoivent cette loi comme une opportunité pour dynamiser les filières locales, elle reste difficile à mettre en œuvre dans le contexte guadeloupéen.

### **Approvisionnement local**

Les produits locaux comme les légumes et tubercules sont les plus accessibles, tandis que les protéines animales et les produits bio posent des problèmes d'approvisionnement liés à leurs coûts et à la faible structuration des filières. Les restaurants atteignent un taux de 15 à 40 % de produits locaux grâce à des clauses spécifiques dans les marchés publics, mais le manque de diversité et les prix élevés demeurent des obstacles majeurs.

## Mesures clés analysées

1. **Produits durables et de qualité** : Environ 50 % des structures utilisent des produits locaux, mais les exigences bio sont difficiles à respecter, les filières locales étant insuffisamment développées.
2. **Information des convives** : 81 % des structures utilisent des affichages ou d'autres moyens pour informer, malgré des limites liées au manque de ressources humaines.
3. **Diversification des protéines** : 50 % des structures proposent des repas végétariens, mais seules 35 % offrent un menu hebdomadaire, en raison de freins culturels et d'un manque de formation culinaire.
4. **Lutte contre le gaspillage** : Bien que 71 % des structures considèrent cela prioritaire, peu mettent en œuvre des mesures concrètes, faute de moyens et d'outils adaptés.
5. **Suppression des plastiques** : Les efforts sont freinés par des problèmes d'approvisionnement en eau potable et par les coûts des alternatives.

## Plan d'action prioritaire

Pour relever ces défis, le rapport propose des mesures clés :

- **Renforcer les filières locales** : Former les producteurs, faciliter leur accès aux marchés publics, et développer des solutions innovantes comme l'agroécologie.
- **Améliorer les menus** : Promouvoir des protéines végétales locales et instaurer des menus végétariens hebdomadaires.
- **Éduquer les convives** : Organiser des ateliers de sensibilisation pour changer les habitudes alimentaires.
- **Lutter contre le gaspillage** : Suivre les quantités gaspillées, ajuster les portions, et développer les dons alimentaires.
- **Simplifier les marchés publics** : Réduire les délais de paiement et adapter les clauses pour mieux intégrer les producteurs locaux



# Panorama de la restauration collective publique en Guadeloupe; opportunités pour augmenter l’approvisionnement local



Juin 2024

Étude financée par :



# Sommaire

<b>I – PREAMBULE .....</b>	<b>2</b>
1. LE PERIMETRE DE L’ETUDE.....	2
2. LA METHODE ET LES MOYENS MOBILISES POUR ATTEINDRE LES OBJECTIFS .....	3
3. LES DONNEES D’ENTREES FOURNIES PAR LA DAAF .....	3
4. LES LIMITES DE LA DEMARCHE .....	3
5. LES ENTREPRISES INTERROGEES .....	4
<b>II – LE FONCTIONNEMENT ET LES MOYENS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE .....</b>	<b>6</b>
1. MOYENS ET CAPACITES DE PRODUCTION.....	6
2. MODE DE GESTION .....	6
<b>III – LE RAPPORT A LA LOI EGALIM .....</b>	<b>8</b>
1. MESURE 1 : DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE .....	9
2. MESURE 2 : L’INFORMATION DES CONVIVES .....	14
3. MESURE 3 : LA DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES .....	15
4. MESURE 4 : FIN DE L’UTILISATION DE CONTENANTS ET USTENSILES PLASTIQUES .....	16
5. MESURE 5 : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE .....	18
<b>IV - LE RAPPORT A LA PLATEFORME MA CANTINE.....</b>	<b>20</b>
<b>V – PERCEPTION GLOBALE DE LA LOI EGALIM .....</b>	<b>21</b>
<b>VI - IMPACT DES PAT DANS L’APPROVISIONNEMENT LOCAL.....</b>	<b>23</b>
<b>VI – BILAN DES ENJEUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE .....</b>	<b>24</b>
<b>VI - PLAN D’ACTIONS POUR LE DEVELOPPEMENT DE L’APPROVISIONNEMENT LOCAL .....</b>	<b>25</b>
1. CINQ (5) OBJECTIFS STRATEGIQUES ADOSSES AUX CINQ MESURES DE LA LOI EGALIM .....	25
2. LE PLAN D’ACTIONS .....	25
3. LES ACTIONS PRIORITAIRES ET FICHES DEDIEES .....	28

## I – Préambule

Cette étude sur la restauration collective publique a été lancée et réalisée au moment où, encouragés ou contraints par les politiques nationales, mais aussi par les consommateurs locaux, les acteurs de la restauration collective s'interrogent sur la durabilité de la filière en Guadeloupe ; en fixant des paliers progressifs pour l'intégration des produits de qualité et durables dans les menus.

En effet, le décret du 25/09/2021 marque le point de départ réel des stratégies ultramarines en matière de restauration collective, dans leurs volets économique, social, environnemental et culturel.

Cette étude doit donc contribuer à la structuration et au renforcement des capacités de la restauration collective en Guadeloupe.

### 1. Le périmètre de l'étude

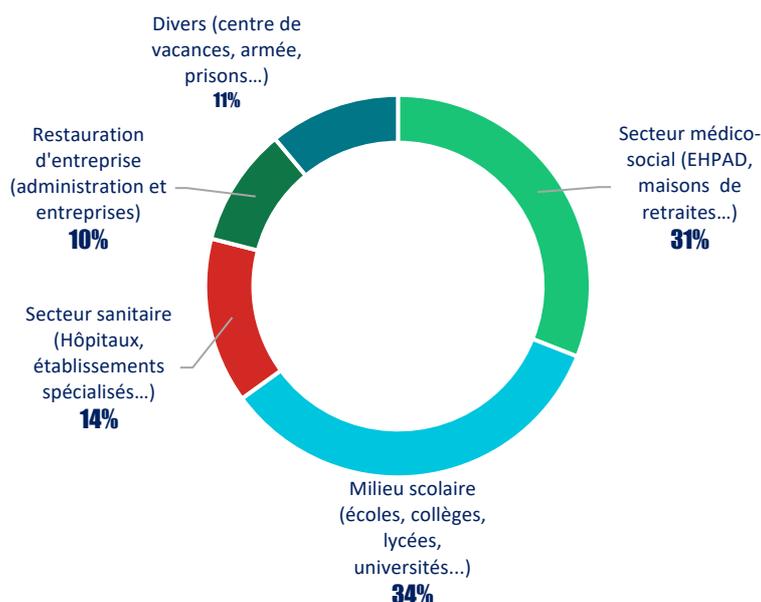
Le périmètre de l'étude est circonscrit à la restauration collective publique.

Ce champ élimine la regroupée

On distingue cinq grandes catégories de restauration :

- La restauration en scolaire qui concerne les crèches, les écoles maternelles et primaires, les collèges et lycées, et le milieu universitaire
- La restauration en milieu sanitaire : dans les hôpitaux, les établissements spécialisés
- La restauration en milieu médico-social, dans les maisons de retraite, les EHPAD...
- La restauration d'entreprise, notamment les restaurants administratifs et dans les collectivités
- La restauration diverse qui concerne le secteur militaire, le milieu carcéral, les centres de vacances...

A l'échelle nationale, la ventilation des structures en fonction du nombre de repas servis est donnée dans le graphique suivant :



Répartition des repas servis dans les différents types de restauration collective en France  
(Source Xerfi)

Pour la présente étude, nous avons tâché d'avoir des structures dans tous les domaines et avons donc interrogé des établissements relevant des domaines suivants :

- Armée
- Administration pénitentiaire
- Hopitaux
- Crèches
- Ecoles, collèges et lycées
- Université
- EHPAD
- Centres de vacances, CLSH

Le secteur de la restauration d'entreprise n'a pas été enquêté.

## **2. La méthode et les moyens mobilisés pour atteindre les objectifs**

L'étude repose sur des entretiens qualitatifs destinés à comprendre le fonctionnement des unités de restauration collective publique de Guadeloupe.

## **3. Les données d'entrées fournies par la DAAF**

Pour réaliser l'étude, la Direction de l'Agriculture de l'Alimentation et de la Forêt de Guadeloupe a transmis au groupement QualiStat/Antony MARAGNES un fichier des structures locales opérant dans le champ de la restauration collective publique. Ce fichier comptait 812 contacts.

Toutefois, après élimination des doublons, triplons et des contacts hors champ, seuls 634 contacts ont pu être conservés.

Parmi ces 634 contacts :

- 144 (23% de l'ensemble) ont une adresse email renseignée.
- 533 (82% de l'ensemble) ont un numéro de téléphone renseigné

## **4. Les limites de la démarche**

L'ambition de l'étude de dresser un panorama complet de la restauration collective publique s'est heurtée à un manque d'organisation des structures de restauration publique.

Peu d'entre elles ont recours à un logiciel ou une plateforme de suivi des approvisionnements.

Dans ce contexte, beaucoup ont fait part de leurs difficultés à évaluer et objectiver leurs pratiques et encore plus à quantifier la part de l'approvisionnement local. Cette difficulté a même poussé certains à décliner nos sollicitations.

Dans ce contexte, les usages ne sont pas homogènes et un travail d'uniformisation des données collectées a été nécessaire. Ce travail laisse la place à une part d'interprétation qui ne permet pas de tirer des conclusions définitives.

Par ailleurs, dans le cas de l'enquête en ligne, les structures ayant répondu n'ont pas toujours renseigné tous les champs de l'enquête, le plus souvent faute de ne pas avoir l'information demandée.

## 5. Les entreprises interrogées

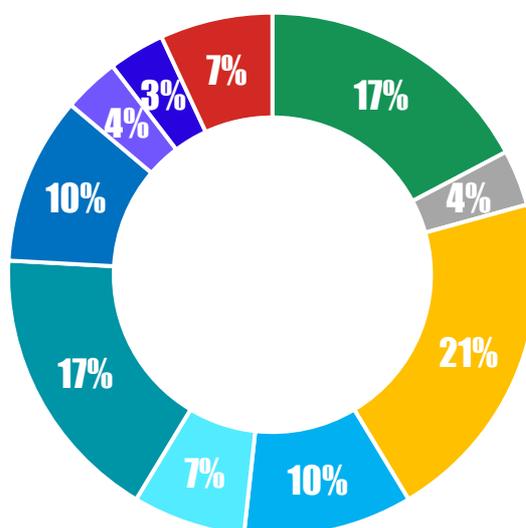
45 structures ont répondu à l'enquête en ligne. La figure ci-dessous donne la ventilation des répondant en fonction de leur secteur d'activité.

Le milieu scolaire est le mieux représenté et pèse pour 38% des structures.

21% des structures relèvent du secteur médico-social

7% sont dans le secteur sanitaire

Dans la catégorie « Divers » comprend le centre pénitentiaire ainsi que deux Maisons Familiales Rurales (MFR).



Ventilation par secteur d'activité des entreprises interrogées

Par ailleurs, 25 entretiens individuels ont été réalisés avec :



6 crèches



6 établissements  
médico-sociaux



9 caisses des écoles  
et 2 MFR



2 établissements de  
santé

De plus, six entretiens ont été menés avec les référents des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) :

PAT Labellisés

- PAT CANGT
- PAT de Baie Mahault
- PAT de CAPEXCELLENCE

PAT non labellisés

- PAT de Port Louis
- PAT des Abymes
- PAT de la CAGSC

## II – Le fonctionnement et les moyens dans la restauration collective publique

### 1. Moyens et capacités de production

Dans la restauration collective publique, les structures enquêtées affichent des équipes de taille variable, allant de 2 à 10 équivalents temps plein (ETP) par structure.

Cependant, plusieurs structures déplorent un manque de personnel qui peut impacter la qualité et la régularité du service.

Les structures de restauration collective en Guadeloupe peuvent produire jusqu'à 696 repas en moyenne par jour, avec une fourchette allant de 45 à 5 000 repas selon les établissements.

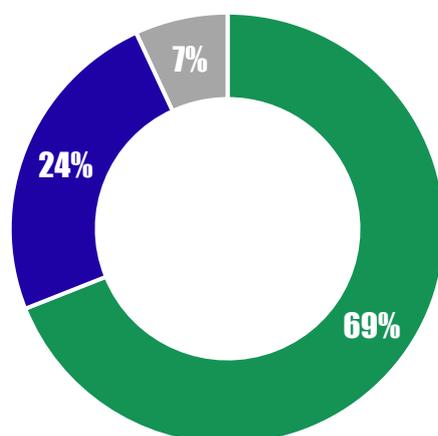
En pratique, elles produisent environ 386 repas quotidiennement, soit une moyenne de 7 254 repas par mois et 83 654 repas par an.

Le budget global moyen pour l'approvisionnement alimentaire s'élève à 351 000 €, avec un coût moyen de production d'un repas fixé à 4,80 €.

Ces données montrent une variabilité importante entre les différentes structures, alors que certaines peuvent gérer de gros volumes, d'autres se révèlent plus modestes en termes de capacité de production. Ce constat est le reflet des disparités au niveau des moyens humains et matériels.

### 2. Mode de gestion

La majorité des structures (69 %) optent pour une **gestion directe**, contre 24 % qui externalisent à des prestataires.



■ Gestion directe   ■ Gestion concédée ou déléguée à un prestataire   ■ Nr

**Mode de gestion des structures de restauration collective publique enquêtées en Guadeloupe**

La gestion directe est souvent préférée pour les avantages qu'elle offre :

- Avantages de la gestion directe :
  - Meilleur contrôle sur la qualité et l'équilibre des repas.

- Flexibilité dans l'adaptation des menus, possibilité d'achats locaux, et relation directe avec les producteurs.
- Inconvénients de la gestion directe :
  - Problèmes liés à la gestion des ressources humaines et à la logistique de l'approvisionnement, notamment avec des produits locaux plus coûteux.

La gestion concédée (24 %) présente également des avantages, notamment pour les petites structures :

- Avantages de la gestion concédée :
  - Absence de gestion des stocks, ni de calculs de coûts ou de menus à préparer.
- Inconvénients de la gestion concédée :
  - Perte de contrôle sur le goût et la qualité des repas servis.

Près de la moitié des structures (48 %) produisent les repas sur place dans leurs propres cuisines, tandis que 42 % dépendent de cuisines centrales. Cette production sur place permet de mieux contrôler la qualité et de s'adapter aux besoins immédiats.

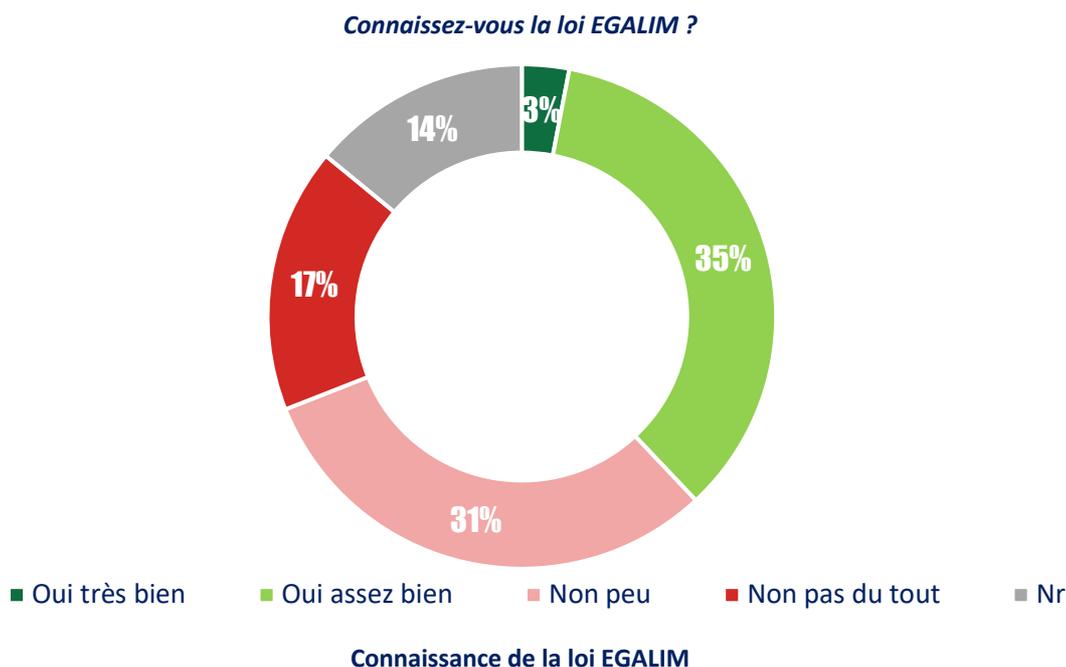
### III – Le rapport à la loi EGALIM

Les structures enquêtées semblent avoir pour la plupart une connaissance empirique de la loi EGALIM.

La loi, sa philosophie, les objectifs poursuivis sont globalement méconnus.

Certains gestionnaires avouent s'être intéressé à la loi EGALIM à l'occasion de cette étude, en préparation des entretiens.

Pour autant, les différentes mesures de la loi sont connues et l'ensemble des structures tentent de les appliquer...dans la mesure du possible.



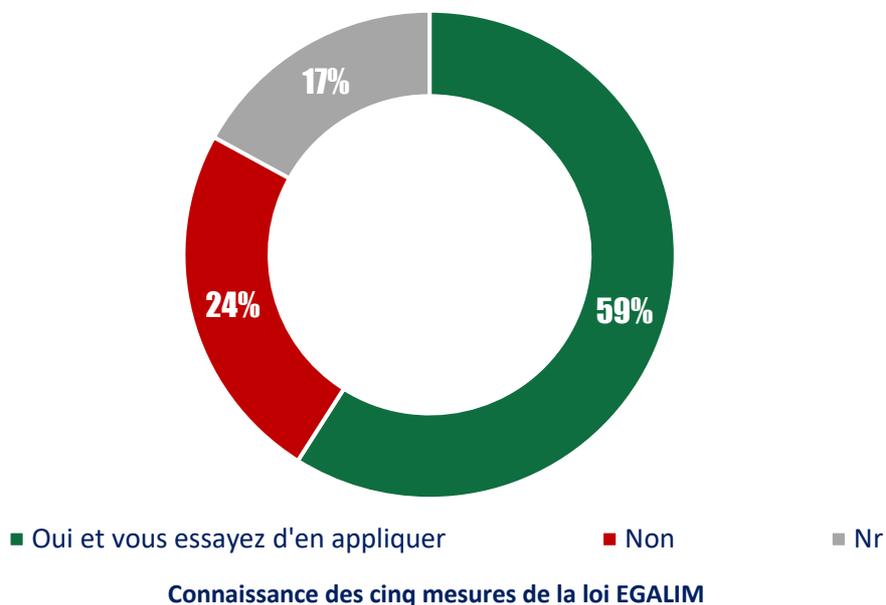
Près de deux structures sur cinq (38%) déclarent connaître la loi EGALIM.

A défaut de bien connaître la loi EGALIM, les acteurs de la restauration collective publique en connaissent certaines exigences ou principes. Les plus cités étant :

- L'utilisation des produits sains, de qualité, issus du circuit court, des produits bio
- L'obligation de proposer un repas végétarien, de varier les sources de protéines
- La lutte contre le gaspillage alimentaire, recyclage
- La protection des revenus des producteurs

Cependant, 59 % des structures ayant connaissance de la loi affirment essayer d'appliquer ses mesures.

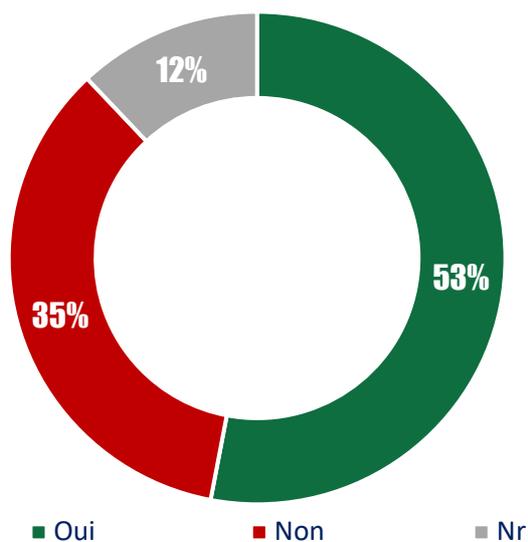
#### *Connaissez-vous les 5 mesures de la loi EGALIM ?*



#### **1. Mesure 1 : Des produits durables et de qualité**

Une structure sur deux déclare appliquer la mesure relative aux produits de qualité dans l'assiette... en s'appuyant sur des produits locaux

#### *Appliquez-vous la mesure « des produits de qualité dans l'assiette » ?*



#### **Mise en application de la mesure des produits de qualité dans l'assiette**

Cette mesure est appliquée en privilégiant :

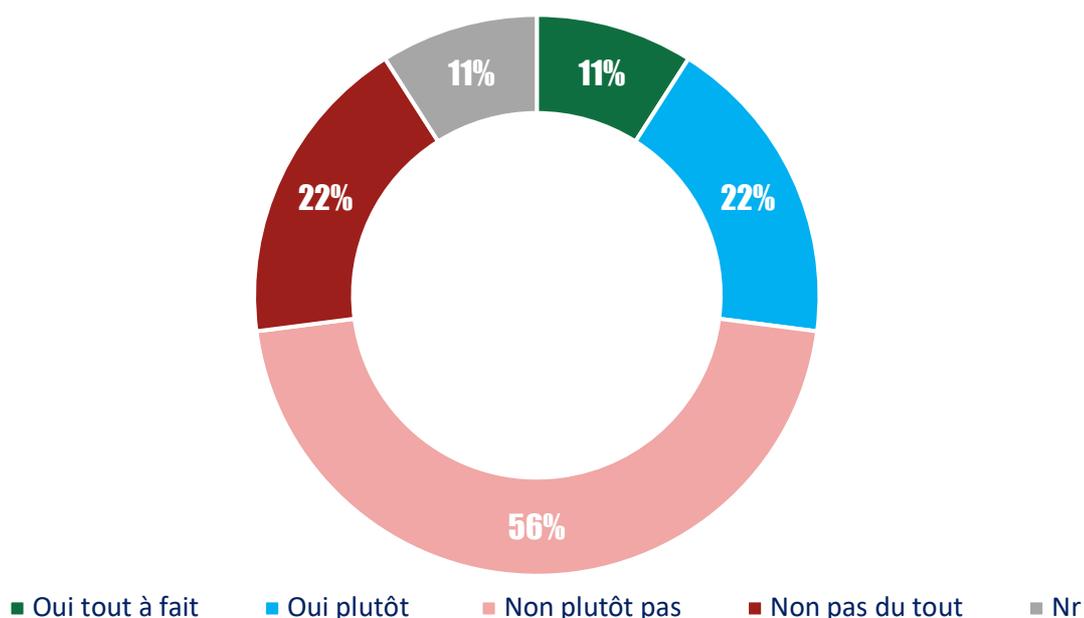
- L'utilisation de produits locaux dans les menus (33%)
- L'utilisation de produits labellisés (22%)
- L'utilisation de produits obtenus dans le cadre de PAT (22%)
- L'utilisation de produits bio (11%)
- En faisant attention à la qualité et la diversité des produits (11%)

Les « produits de qualité dans l'assiette » est la mesure appliquée systématiquement par les responsables interrogés. Son application semble plus obéir à des règles de bon sens qu'à la connaissance des exigences de la loi EGALIM.

Elle se traduit **essentiellement** par la présence régulière de produits locaux dans les menus.

Toutefois, seul un tiers des structures parvient à satisfaire les exigences de la loi EGALIM en matière d'alimentation saine et durable, comme le montre le graphique ci-après

**Parvenez-vous à satisfaire les exigences de loi EGALIM en matière d'alimentation saine et durable ?**



#### **Atteinte des objectifs de la loi EGALIM en matière d'alimentation saine et durable**

Les structures interrogées affirment parvenir à atteindre le taux 15 à 40% de produits locaux dans l'approvisionnement global. Un objectif notamment atteint grâce à des clauses spéciales introduites dans les marchés publics.

Toutefois, le coût des produits locaux limite leur pénétration dans les restaurants collectifs publics.

« Dans les conditions d'attribution du marché public nous demandons 25% de produits locaux »

« Nous utilisons les produits locaux quand c'est possible mais il faut tenir compte du coût »

On soulignera que près d'un acteur sur deux (48%) déclare ne pas parvenir à satisfaire les exigences de la loi essentiellement à cause du **prix des produits**.

Si le coût des produits locaux entrave l'augmentation de leur part dans les approvisionnements, pour les produits bio c'est à la fois le coût mais aussi la disponibilité des produits localement qui empêche d'atteindre l'objectif des 5%.

Ainsi, l'ensemble des structures interrogées avouent ne pas réussir à atteindre cet objectif de 5% des produits bio dans les approvisionnements, qui leur semble souvent contradictoire avec l'augmentation de la part des produits locaux.

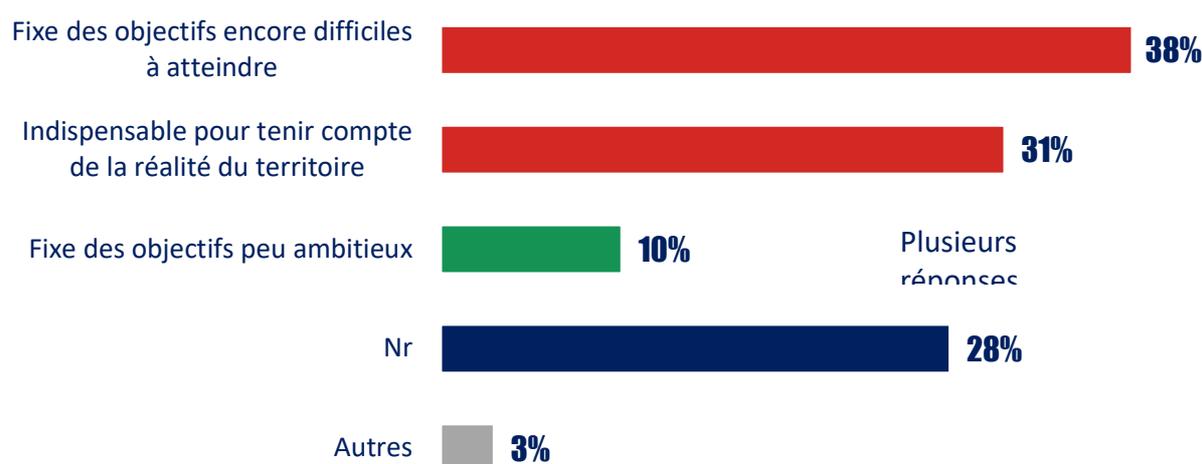
En effet, en l'absence de réelles filières de production labellisées bio en Guadeloupe, l'introduction de ces produits est souvent synonyme d'augmentation de la part de produits importés.

Les produits bio sont donc difficiles à introduire dans nos cuisines collectives. Les acteurs l'expliquent par :

- Des produits trop onéreux « 1kg de poulet fermier c'est 20€ »
- La faiblesse de la filière locale : des producteurs bio non identifiés, couplé à un déficit de communication de la part des acteurs de la filière bio locale. En conséquence, les producteurs locaux ne se positionnent pas sur les lots bio dans le cadre des marchés publics d'approvisionnement.
- Des délais de livraison trop importants pour les produits bio importés

Les objectifs de la loi EGALIM ont été abaissés pour les outre-mer afin de tenir compte de leur contexte particulier. Pour autant, les objectifs abaissés apparaissent encore difficiles à atteindre.

*Les objectifs de la loi EGALIM ont été abaissés pour les outre-mer, vous diriez que cette adaptation :*



**Perception de l'adaptation des objectifs de la loi EGALIM pour les outre-mer**

Les acteurs de la restauration collective publique interrogés estiment en moyenne qu'il faudra encore 8 ans, pour atteindre le niveau d'exigence hexagonal.

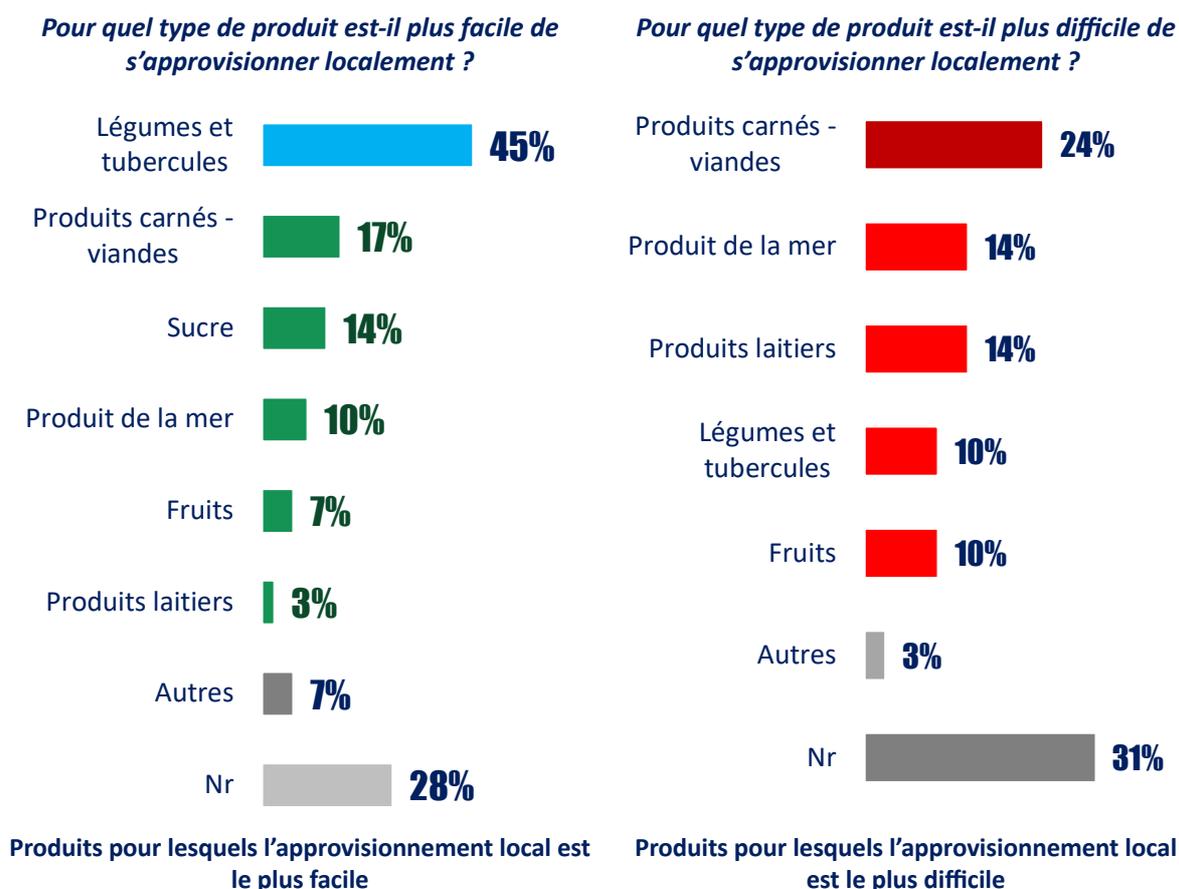
Ils considèrent que l'atteinte des objectifs nationaux est freinée par le manque de structuration, de productivité et de visibilité des filières agricoles locales, mais aussi dans le cas du milieu scolaire par des facteurs liés à l'éducation alimentaire des enfants.

Ils citent :

- Les coûts de production et donc le prix des produits locaux.
- Le manque de structuration des filières notamment le bio.
- Les difficultés à identification des fournisseurs locaux, particulièrement pour les produits bio.
- Le manque de foncier agricole disponible, accentué par la problématique de la chlordécone.
- Les risques climatiques qui impactent la rentabilité des exploitations agricoles.
- Le manque d'éducation alimentaire des enfants (apprentissage des goûts).

Les difficultés d'approvisionnement ne sont pas les mêmes pour tous les produits.

Il semble beaucoup plus aisé de s'approvisionner localement en légumes et tubercules. En revanche, les restaurants collectifs locaux ont plus de mal s'agissant des protéines animales : viandes et produits de la mer.



Sans grande surprise, le prix qui est présenté comme le premier frein à l'approvisionnement de produits locaux.

### Quels sont les freins à l'approvisionnement en produits locaux ?



Afin de favoriser l'augmentation des approvisionnement locaux, les acteurs interrogés insistent sur la nécessité :

- De structurer et réglementer les filières,
- D'augmenter les volumes de production et la productivité sur les exploitations afin de faire baisser les prix

Dans cette optique, ils proposent :

- Le regroupement des acteurs, la création de coopératives.
- L'augmentation du nombre de fournisseurs qui passe par la refonte de l'image du métier d'agriculteur.
- La création d'une centrale d'achat.
- L'édition des listes de fournisseurs agréés.

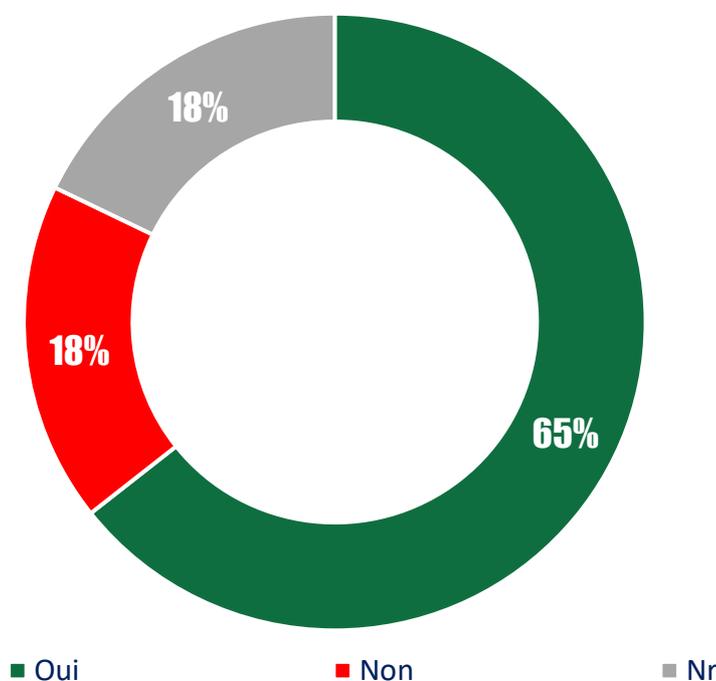
Deux autres points sont abordés, ils concernent la préservation du foncier agricole et l'accompagnement des jeunes agriculteurs.

En somme, bien que la mesure N°1 soit en partie appliquée en Guadeloupe, des défis économiques et structurels freinent sa pleine adoption

## 2. Mesure 2 : L'information des convives

La mesure relative à l'information des convives et à l'affichage plutôt bien suivie par les différentes structures.

*Appliquez-vous la mesure sur « l'information des convives et l'affichage »?*



### Application de la mesure sur l'information des convives et l'affichage

Le respect de cette mesure passe par l'affichage dans l'établissement (81% des structures qui respectent la mesure) ou par le couplage entre l'affichage et l'envoi de courriels (9% des structures). Un peu moins d'une structure sur dix affirment recourir à d'autres moyens que l'affichage et l'envoi de courriel, sans pour autant les préciser.

Les structures qui ne respectent pas la mesure l'explique par le manque de moyens humains qui va de pair avec le manque de temps. Comme évoqué précédemment, plusieurs structures déplorent un manque de moyens humains pour couvrir toutes les tâches inhérentes à l'activité, son pilotage et les reportings.

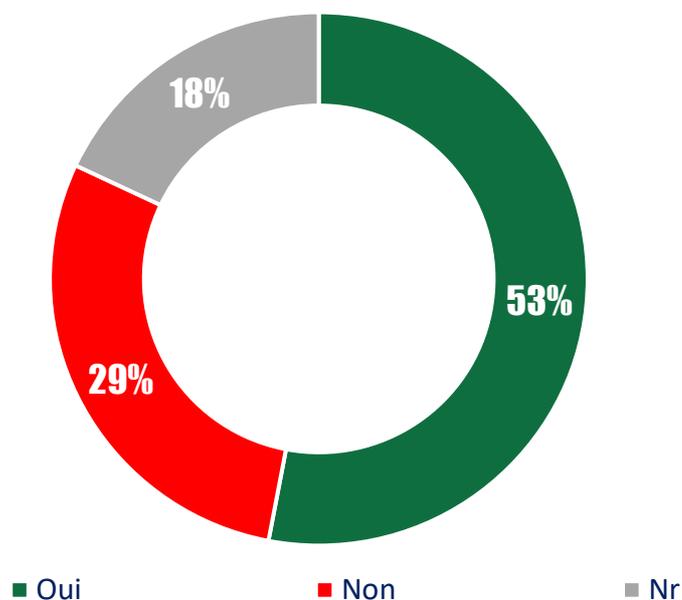
Plusieurs structures affirment ne pas parvenir à suivre la part des produits répondant à l'exigence de qualité dans les assiettes et donc ne pas s'engager dans la communication sur leurs menus.

Enfin, de manière minoritaire, le manque de transparence de la part du prestataire en charge de la production des repas interdit toutes communication envers les convives.

### 3. Mesure 3 : La diversification des sources de protéines

Une structure sur deux applique la mesure relative à la diversification des protéines et la proposition de menus végétariens

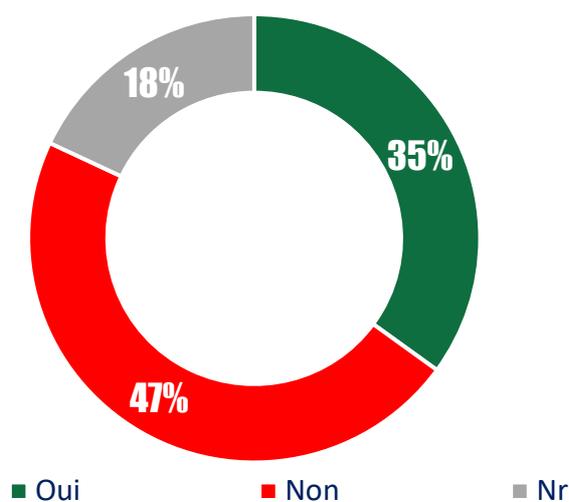
*Appliquez-vous la mesure sur « la diversification des protéines et la proposition de menus végétariens ?*



Application de la mesure sur la diversification des sources de protéines

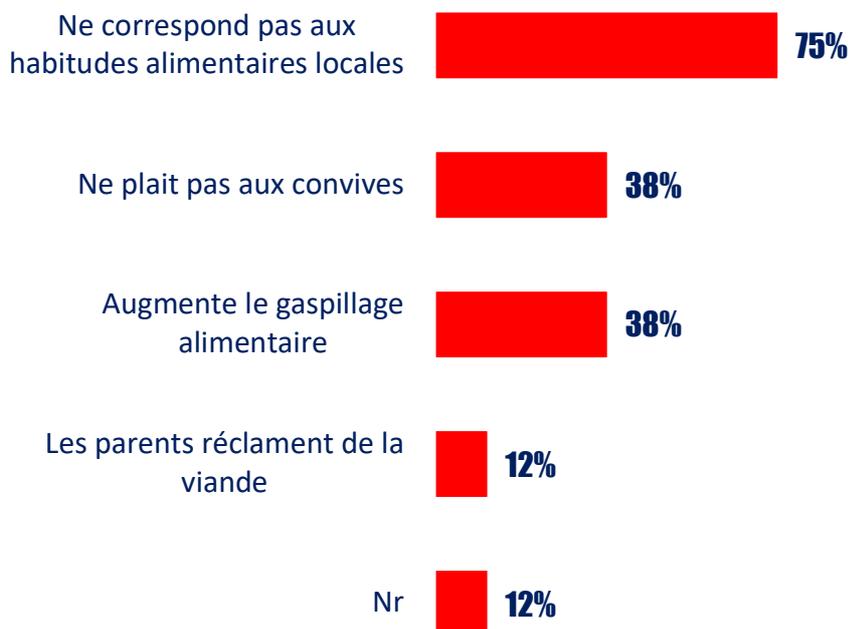
Toutefois, seulement un tiers des structures propose un menu végétarien au moins une fois par semaine

*Proposez-vous un menu végétarien au moins une fois par semaine ?*



Respect de la mesure relative à la proposition d'un menu végétarien par semaine

### *Pourquoi ne proposez-vous pas de menu végétarien ?*



### **Freins à la proposition de menu végétarien dans les restaurants collectifs publics**

Le premier frein à la présentation de repas végétarien est d'abord culturel.

Dans un territoire où les habitudes alimentaires tendent à inclure systématiquement la viande ou le poisson, on observe de vraies réticences de la part des convives (élèves, patients, etc.) et de leurs familles, qui perçoivent parfois les repas végétariens comme moins complets ou moins adaptés aux besoins des enfants.

Faute de sensibilisation aux qualités nutritionnelles des repas végétariens, faute d'éducation au goût, les responsables de restaurants collectifs observent plus de gaspillage alimentaire les jours de menus végétariens et rechignent donc à les proposer.

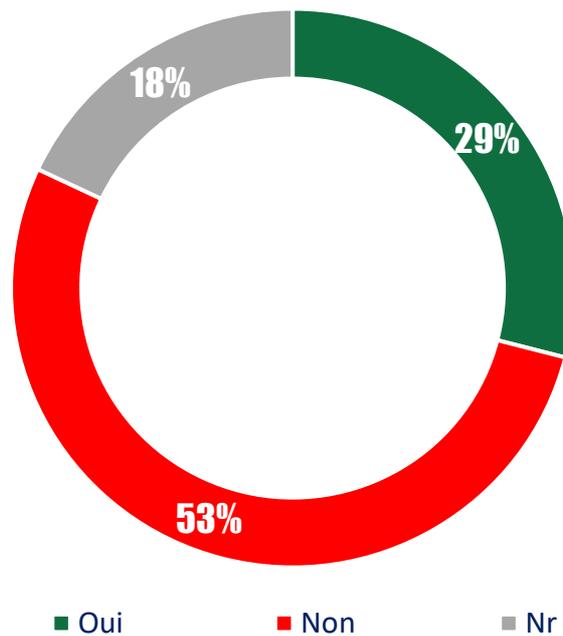
Il importe de souligner que le frein culturel se trouve aussi en cuisine. La préparation de repas végétariens demande parfois des compétences culinaires spécifiques que les équipes en cuisine n'ont pas toujours acquises. La mise en place de formations sur la cuisine végétarienne ou sur la gestion nutritionnelle des repas sans viande apparaît comme un levier essentiel.

Une fois encore, certains pointent les incohérences de la loi EGALIM qui engage à une augmentation de l'approvisionnement local alors que les légumineuses souvent utilisées dans les plats végétariens sont majoritairement issues des importations.

#### **4. Mesure 4 : Fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques**

Malgré des efforts pour remplacer les contenants en plastique par des contenants en carton, en fibres de bambou, pour installer des fontaines à eau filtrantes, la suppression totale du plastique au sein des cuisines collectives semble difficile, voire impossible.

Appliquez-vous la mesure sur « l'interdiction des bouteilles d'eau et des barquettes en plastique ?



Application de la mesure relative à l'interdiction des bouteilles et barquettes en plastique

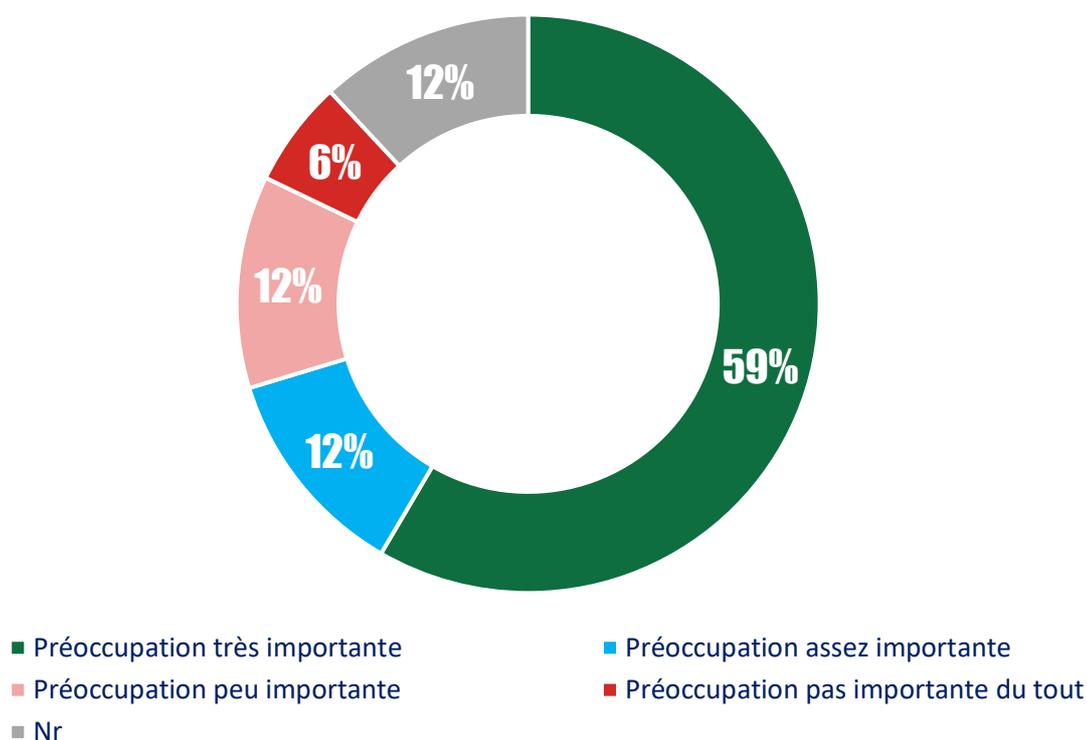
Les **problèmes récurrents de distribution** et de **qualité de l'eau potable** qui touchent l'ensemble du territoire conduisent à l'utilisation fréquente de bouteilles d'eau

## 5. Mesure 5 : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cette étude montre une réelle évolution des mentalités par rapport à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cadre de l'étude sur les pratiques liées au gaspillage alimentaire, réalisée en 2017 par QualiStat/Antony MARAGNES, pour le Conseil Départemental de Guadeloupe, on notait une faible prise de conscience sur cette problématique et un faible niveau d'engagement des acteurs de la restauration collective pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Preuve des progrès réalisés, désormais 71% des structures interrogées affirment que la lutte contre le gaspillage alimentaire est pour elles une préoccupation importante.

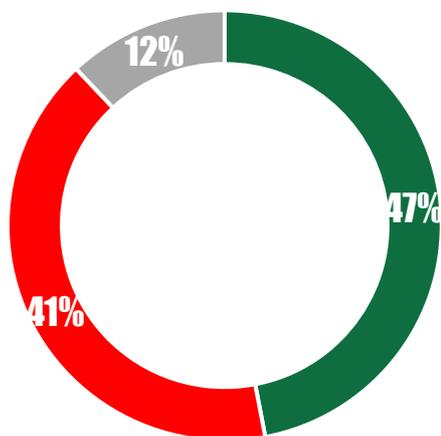
*Dans votre établissement vous diriez que la réduction du gaspillage alimentaire est ?*



**Importance accordée à la lutte contre le gaspillage alimentaire**

Pour autant cette sensibilisation plus importante ne se traduit pas toujours par des actions tangibles comme la mise en place d'un système de mesure du gaspillage alimentaire.

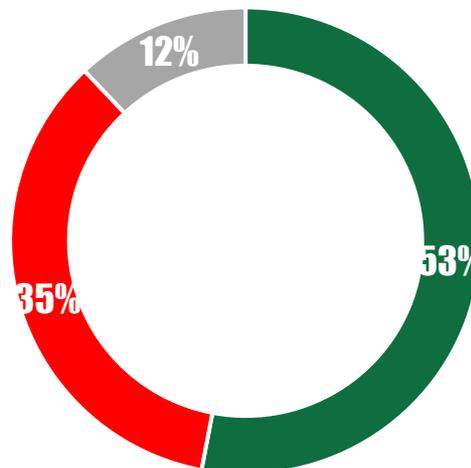
*Appliquez-vous la mesure sur « diagnostic du gaspillage alimentaire »?*



■ Oui ■ Non ■ Nr

Application de la mesure sur le diagnostic du gaspillage alimentaire

*Avez-vous mis en place un système de mesure du gaspillage alimentaire?*



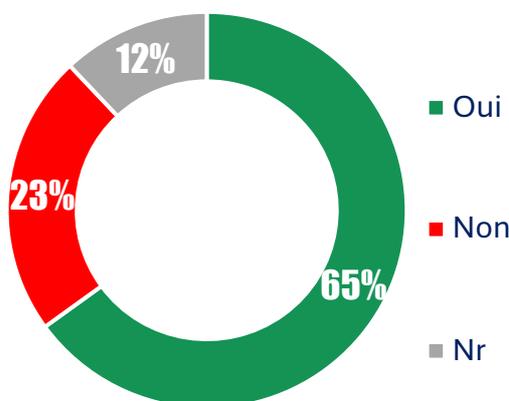
■ Oui ■ Non ■ Nr

Mise en place d'un système de mesure du gaspillage alimentaire

Ainsi, près d'un quart des structures interrogées avouent ne pas avoir pris de dispositions particulières pour réduire le gaspillage alimentaire.

Une fois encore, le manque de temps, le manque de ressources humaines et le manque d'outils adaptés sont avancés pour expliquer ces carences.

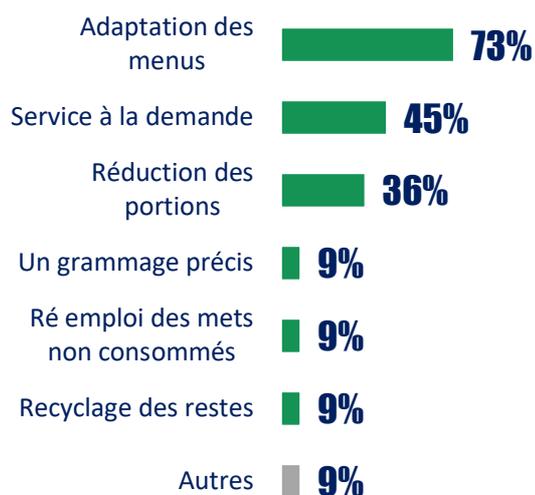
*Avez-vous pris des dispositions pour réduire le gaspillage ?*



■ Oui ■ Non ■ Nr

Prise de disposition pour réduire le gaspillage alimentaire

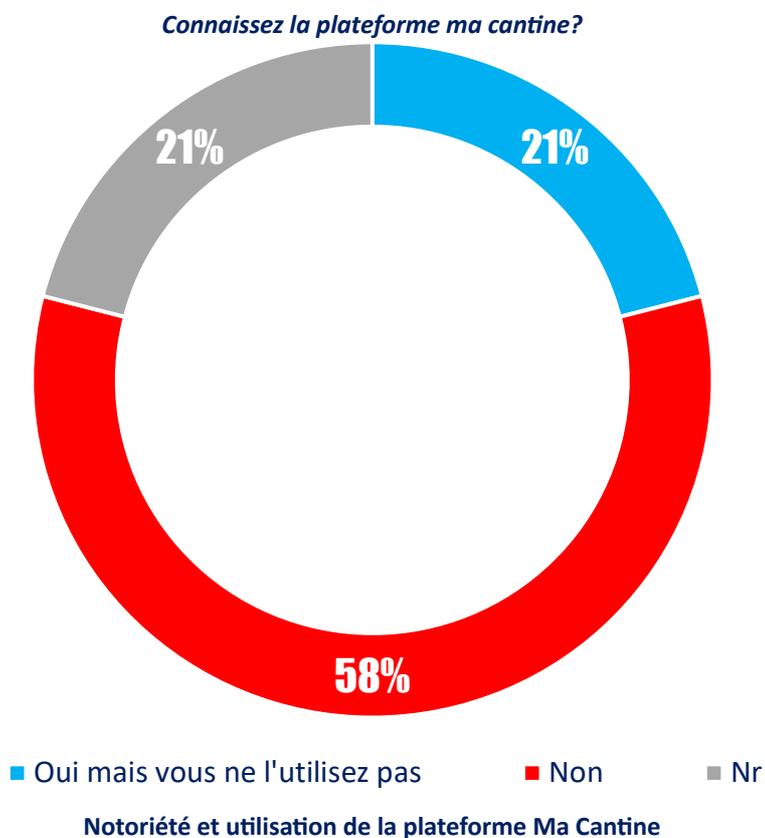
*Quelles mesures avez-vous prises pour réduire le gaspillage ?*



Dispositions prises pour réduire le gaspillage alimentaire

## IV - Le rapport à la plateforme Ma Cantine

Ma Cantine : Une plateforme méconnue et très peu utilisée



Lors des entretiens, nombreux sont les acteurs de la restauration collective qui n'avaient jamais entendu parler de la plateforme Ma Cantine, avant notre venue dans leurs locaux. Si quelques-uns en avaient vaguement entendu parler ils concèdent n'avoir jamais fait la démarche de se connecter, **faute de formation** et/ou de **temps**.

De manière minoritaire, un responsable de caisse des écoles déclare avoir une bonne connaissance de l'outil, qu'il utilise pour ses déclarations et pour récupérer des affiches.

## V – Perception globale de la loi EGALIM

Les responsables interrogés s'accordent à dire que dans le contexte actuel de la Guadeloupe, les exigences de la loi EGALIM sont difficiles, voire impossible à atteindre notamment dans les dépendances à cause de la double insularité.

En cette période de forte inflation, le coût des produits locaux, des produits bio ou autres produits labellisés constitue le principal obstacle. *« nous proposons un repas bio seulement une ou deux fois dans l'année. Un repas bio pour l'ensemble des écoles élémentaires de la commune c'est 6 000 € »*

Notons aussi que les acteurs mettent l'accent sur une incohérence de la loi qui préconise l'utilisation de produits labellisés, alors même que ceux-ci ne sont pas disponibles localement. Dès lors, utiliser des produits labellisés issus des importations va selon eux à l'encontre d'une alimentation durable éco-responsable.

Toutefois, pour certains la loi EGALIM est une opportunité, voire une aubaine pour **structurer et dynamiser la filière agricole** et notamment la filière bio.

Elle est aussi perçue comme un support pour la mise en place de **projets pédagogiques** autour de la valorisation des produits locaux et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le menu végétarien s'impose progressivement dans la liste des menus de la restauration scolaire malgré un accueil mitigé.

*« Nous proposons un menu végétarien par semaine »;*

*« il faut convaincre la communauté scolaire »,*

*« nous avons essayé pendant deux mois mais cela générerait trop de gaspillage ».*

Pour certaines structures Le menu végétarien apparaît même comme une variable d'ajustement pour contenir les budgets d'achat de produits alimentaires dans un contexte où les produits carnés sont de plus en plus coûteux.

Néanmoins, ils peinent à s'introduire dans les autres structures de restauration collective à cause des habitudes alimentaires fortement ancrées, où culturellement un repas sans viande ou sans poisson est perçu comme un « repas de pauvre ».

*« les parents veulent toujours une viande »,*

*« nous avons essayé mais les parents étaient réfractaires »*

Dans les établissements de santé il est proposé à la demande ou sur prescription médicale. Certains professionnels avouent ne pas avoir d'idée de recette pour mettre en valeur le menu végétarien et diversifier leurs propositions. Un constat qui relance le débat sur la formation des acteurs.

### **L'éducation culinaire : élément important dans le processus allant vers une alimentation saine et durable...**

Chaque année certaines structures comme les restaurants scolaires, les crèches, les établissements médico-sociaux mettent en place des ateliers de découverte du goût ou proposent des repas à thème.

Des actions comme « *la semaine du goût* », le « *Récré à fruits* » initiées par les collectivités par l'intermédiaire des caisses des écoles, sont l'occasion de :

- (re)découvrir des produits locaux peu utilisés ou oubliés,

- mettre en avant un fruit de saison. *« Durant la semaine du goût, chaque jour nous mettons en avant un fruit différent. Les élèves participent à la confection des salades de fruits*

Ces actions sont l'occasion de sensibiliser les convives aux goûts des produits locaux, parfois délaissés dans les foyers.

#### **...A condition d'y mettre les moyens.**

D'autres actions de découverte de goût autour du petit déjeuner ou du goûter sont proposées par les équipes pédagogiques.

Pour la MFR du Lamentin, qui dispose d'une cuisine-école, l'éducation alimentaire est au cœur du projet pédagogique. Les élèves participent à la mise en place de différentes actions telles que la soupe de la nuit des contes, les repas de Noël et de Pâques, la journée de l'Afrique, etc....

Cependant, les opérations de valorisation des produits locaux se heurtent parfois à des problèmes de coût et de disponibilité de produits, ce qui limite leur pénétration.

*« Nous avons eu du mal à avoir suffisamment de viande de porc local pour notre repas de Noël »,*

*« Nous avons un projet de mise en place d'ateliers du goût, mais nous sommes limités par le budget ».*

### **Le prix et la disponibilité des produits sont les principales difficultés en matière d'approvisionnement local.**

Les acteurs de la restauration collective rencontrés sont unanimes sur les efforts financiers à effectuer pour intégrer un pourcentage de produits locaux dans les menus.

La viande fraîche locale ne peut être proposée que de façon très ponctuelle.

Par ailleurs, les responsables interrogés déplorent le **manque de disponibilité** des produits locaux qui occasionnent des modifications de menu à la dernière minute.

Selon eux, l'indisponibilité de certains produits est liée :

- aux réticences des producteurs locaux à **répondre aux appels d'offres** à cause des délais de paiement dans la restauration publique. La mise en place de clauses spécifiques dans les marchés publics, comme des lots par produits, ne suffit pas à convaincre les producteurs.

*« nous sommes obligés d'utiliser du sucre de betterave car le producteur de sucre local n'a pas répondu à l'appel d'offre ».*

- au manque de diversité dans l'offre de produits locaux. *« il y a toujours les mêmes produits laitue, carotte, patate douce, banane dessert, etc... »*

Les entretiens réalisés permettent de dégager trois axes majeurs pour favoriser l'approvisionnement local :

1 – Améliorer/structurer la production agricole

2 - Assouplir des règles des marchés publics

3 - Développer la consommation de produits locaux, par la sensibilisation des plus jeunes`

## VI - Impact des PAT dans l’approvisionnement local

### Des projets motivés par une quête d’autonomie voire de souveraineté alimentaire

- A l'échelle de l'EPCI, le Projet Alimentaire Territorial vise à mettre de la cohérence dans les actions menées dans le cadre de la stratégie alimentaire et agricole des territoires. Cette mise en cohérence peut se faire à travers un projet structurant tel que *Lizin Santral* (CANGT) ou l'*Agropark* porté (Cap Excellence).
- A l'échelle des communes, il s'agit d'améliorer l'offre de la restauration collective, grâce à l'utilisation plus systématique des produits locaux. Dans ce cas le PAT intègre:
  - un volet éducation, visant à sensibiliser à l'utilisation des produits locaux.
  - un volet développement durable, visant à sensibiliser sur la protection de la biodiversité.
 A Port Louis, la mise en place du PAT est motivée aussi par **la quête de la souveraineté alimentaire**. Pour cela, l'accent est mis sur la valorisation des produits locaux en voie de disparition. Il s'agit de travailler notamment sur les produits les plus adaptés et les plus résistants aux aléas climatiques.

Un impact indéniable, mais non quantifié, sur l’approvisionnement local, grâce notamment à des actions fortes et des grands projets

Mise en place de projets structurants: Lizin Santral, AgroPark	Augmentation de la consommation de produits locaux, notamment dans les cantines:
Enjeux : structuration de la filière agricole, stabilisation des revenus des producteurs, approvisionnement de la restauration scolaire en produits locaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Éducation alimentaire (semaine du goût...)</li> <li>- Organisation d'évènements agricoles et culinaires (Jou A Tradisyon, marchés de proximité..)</li> <li>- Règles de marchés publics imposant un pourcentage de produits locaux</li> </ul>

Organisation, pérennisation de la filière	Facilitation des échanges commerciaux entre les producteurs et la restauration collective:
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accompagnement des jeunes agriculteurs.</li> <li>- Développement d'une agriculture innovante (cultures hors sol notamment sur les toitures)</li> <li>- Développement de l'agroécologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisation de lots accessibles à tous</li> <li>- Accessibilité aux marchés publics.</li> <li>- Réduction des délais de paiement,</li> <li>- Augmentation de la trésorerie dans le cadre d'échanges commerciaux hors marché.</li> </ul>

## VI – Bilan des enjeux de la restauration collective publique

Les enjeux de l'approvisionnement local en restauration collective en Guadeloupe sont particulièrement complexes, en partie à cause des contraintes de la loi EGALIM, qui impose des quotas de produits locaux, bio, et durables dans les repas servis. Cette loi représente un cadre ambitieux pour encourager une alimentation plus durable dans les établissements publics, mais elle soulève plusieurs défis spécifiques au contexte guadeloupéen :

- L'un des principaux obstacles réside dans le **prix des produits** locaux, bio, ou labellisés, souvent plus chers que les alternatives importées.
- Les produits locaux en Guadeloupe sont souvent **limités en quantité et en diversité**, ce qui complique l'approvisionnement régulier. Cela oblige les acteurs de la restauration collective à adapter les menus en fonction de la disponibilité, ce qui n'est pas toujours compatible avec les exigences de la loi
- La loi EGALIM préconise l'utilisation de produits labellisés, mais de **nombreux produits locaux ne disposent pas de labels reconnus**, ce qui force parfois les acteurs à se tourner vers des produits importés labellisés. Cela crée un paradoxe, car utiliser des produits importés va à l'encontre de l'objectif d'une alimentation éco-responsable, locale et durable.
- Les producteurs locaux hésitent souvent à répondre aux appels d'offres de la restauration collective en raison de **délais de paiement trop longs** et de conditions de marché peu adaptées. Ces contraintes limitent la capacité de la restauration collective à intégrer des produits locaux dans leurs menus et découragent les petits producteurs de participer au système d'approvisionnement public.

## VI - Plan d'actions pour le développement de l'approvisionnement local

### 1. Cinq (5) objectifs stratégiques adossés aux cinq mesures de la loi EGALIM

Le plan d'actions proposé au terme de la présente étude s'articule autour de :

- **5 objectifs stratégiques** adossés aux mesures de la loi EGALIM
- **12 objectifs opérationnels** qui précisent les résultats visés
- **36 actions** affichant chacune un niveau de priorité (de 1 à 3) et permettant une opérationnalité efficace et rapide de la stratégie

### 2. Le plan d'actions

#### 2.1 Proposer des produits durables et de qualité

##### Améliorer la qualité de la restauration collective publique

Le premier objectif opérationnel vise à améliorer la qualité de la restauration collective publique ; ce saut qualitatif pourrait consister en le **respect de la norme de service NF X50-220 de l'AGORES et de l'AFNOR dans la restauration scolaire**. Adoptée il y a une quinzaine d'années par l'AFNOR, cette norme porte sur l'ensemble des services de la restauration collective publique : l'aménagement des locaux, l'accueil des enfants, le temps du repas, la transparence des échanges et de l'information, la garantie de service public, l'organisation de la vie collective, le personnel des restaurants scolaires.

Outre cet engagement dans la voie de la certification, il convient de susciter **une amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis** dans la restauration collective publique en Guadeloupe ; cela suppose d'impliquer plus fortement les diététiciens et les cuisiniers dans la conception des menus et la préparation des repas.

##### Inscrire la production locale dans une logique de labellisation

Les labels sont reconnus tant par les acheteurs publics que par les consommateurs finaux comme un gage de qualité et de durabilité des produits alimentaires.

Si les producteurs locaux ne peuvent prétendre accéder aujourd'hui au label rouge, ni même aux autres labels de portée nationale, plusieurs démarches de labellisation demeurent toutefois à leur portée. Il s'agit ici de susciter :

- **La promotion locale du label RUP Guadeloupe**
- **L'extension du label « mòso tèla » porté par l'IGUAFLHOR à la production de viande**

##### Renforcer l'attractivité et l'accessibilité des marchés publics de restauration collective pour les fournisseurs locaux

La question de l'attractivité et de l'accessibilité des marchés publics de restauration collective pour les fournisseurs locaux est à la fois sensible et centrale dans le contexte guadeloupéen. Elle est perçue comme étant l'un des facteurs clés de réussite de la durabilité et de la montée en qualité des produits servis aux convives. Il est proposé d'actionner simultanément plusieurs leviers pour atteindre cet objectif. Il s'agit là de l'objectif opérationnel qui concentre le plus d'actions :

- Création, animation et évaluation de PAT à différentes échelles territoriales
- Développement de groupements de commandes dans la restauration collective publique
- Sourcing et formation sur les marchés publics à destination des petits producteurs
- Rédaction et diffusion de fiches techniques sur les produits locaux
- Allotissement des achats de denrées alimentaires par familles de produits
- Prise en compte de la saisonnalité des produits dans les stratégies d'achat
- Application de bonifications dans les critères de sélection, pour respect de clauses environnementales et sociales
- Passation de marchés de gré à gré avec des petits producteurs de la place
- Réduction des délais de paiement des acheteurs publics
- Mise en place et suivi de tableaux de bord d'achat de denrées alimentaires dans la restauration collective

#### Augmenter la part de marchés des produits agro-transformés localement

Pour augmenter la part de produits agro-transformés localement dans les repas servis dans la restauration collective publique, il est préconisé de mettre l'accent sur les actions collectives et partenariales, en l'espèce, la **création d'un groupement fédérant les agro-transformateurs locaux** et le **conventionnement entre unités d'agro-transformation (Agropark Caraïbes, Lizin Santral,...) et de restauration collective.**

## 2.2 Renforcer l'information des convives

#### Contribuer à l'éducation alimentaire des convives

D'avantage qu'une simple information descendante à destination des convives, il est important que la restauration collective publique en Guadeloupe s'inscrive dans une logique d'éducation alimentaire, impliquant l'ensemble des parties prenantes.

Cette stratégie à visée éducative implique tout d'abord une **formation du personnel d'encadrement à l'accompagnement et à la sensibilisation des convives.**

Elle pourrait prendre également la forme de **journées thématiques mettant en valeur certains aliments** ou, de manière plus pérenne et plus systématique, inclure l'**affichage systématique de la valeur nutritionnelle des plats servis.**

#### Recueillir les informations ascendantes des convives

Pour être véritablement efficace, la communication entre acteurs de la restauration collective publique doit être à double sens et intégrer les informations ascendantes des convives. La prise en compte de leurs avis et de leur contributions – que ce soit par la **mise en place et animation de commissions restauration au sein des établissements**, des **enquêtes de satisfaction des convives (et des personnels)** ou encore la **validation de 15 recettes par les convives** – garantit une meilleure adéquation entre l'offre et la demande de restauration.

## 2.3 Poursuivre la diversification des sources de protéines

### Mettre en place un plan de diversification de l'offre alimentaire

La diversification de l'offre alimentaire constitue un défi – à la fois en termes de faisabilité et d'acceptabilité – pour la restauration collective publique en Guadeloupe.

Il est suggéré, pour y parvenir, de soutenir la **promotion de recettes traditionnelles associant légumes secs et produits carnés en petite quantité**, mais aussi, dans la mesure du possible, d'offrir **plusieurs plats principaux à chaque service** afin de donner davantage de choix aux convives.

### Valoriser les sources végétales de protéine

L'un des principaux axes de la stratégie de diversification des sources de protéines porte sur la valorisation des sources végétales de protéine.

L'archipel guadeloupéen présentant une large palette de protéines végétales mobilisables, il s'agit ici d'assurer la **promotion de déclinaisons locales de l'association céréales / légumineuses** et de favoriser la **systématisation des pois dans les menus de la restauration collective**.

Bien évidemment, ces mesures auront davantage de chances d'être acceptées et appréciées des convives, si les structures de restauration collective publique effectuent un travail en amont visant **l'amélioration du goût et de la texture des produits à base de protéines végétales**.

L'objectif in fine de cette stratégie de valorisation des sources végétales de protéine est **l'instauration d'un menu végétarien a minima par semaine**.

## 2.4 Eradiquer les contenants et les ustensiles plastiques

### Utiliser des contenants et des ustensiles alternatifs

Il est recommandé de développer l'utilisation de contenants et d'ustensiles alternatifs au plastique en favorisant le **ré-emploi de contenants en verre**, mais aussi la **systématisation des contenants en inox en liaison froide**.

### Utiliser des contenants et des ustensiles innovants

De même, il s'agit d'encourager le recours à des contenants et à des ustensiles innovants en soutenant la **fabrication de contenants plastiques issus de matière première végétale** (ex : bagasse, bambou...) et **l'utilisation de vaisselle et de contenants recyclables ou compostables**.

## 2.5 Lutter contre le gaspillage alimentaire

Impliquer tous les acteurs de la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous les acteurs de la restauration collective publique et revêt différentes formes. Citons ici :

- la **formation anti gaspi des personnels de la restauration collective**
- la **sensibilisation régulière des convives au gaspillage alimentaire**

Faire évoluer et évaluer les quantités de nourriture servies et gaspillées

L'**ajustement du grammage des portions servies** – rendu possible par l'utilisation de contenants plus petits – et la **systématisation de la pesée** pourraient permettre de faire évoluer favorablement et d'évaluer précisément les quantités de nourriture servies et gaspillées **dans la restauration collective publique.**

Développer le don alimentaire à partir de la restauration collective publique

Enfin, pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire, il est essentiel que les circuits de don en aval soient clairement identifiés et efficacement activés.

Cela passe par un **conventionnement entre les structures de la restauration collective publique et la Banque Alimentaire de la Guadeloupe (BAG)** et par le **développement des solutions et des circuits de don de repas chauds.**

## 3 Les actions prioritaires et fiches dédiées

Le plan d'action détaillé ci-avant et synthétisé ci-après pour augmenter l'approvisionnement local et, plus largement, améliorer la qualité de la restauration collective publique, intègre trois niveaux de priorité, déterminés au regard de l'urgence, de l'importance et de la maturité de l'action. Finalement, le plan comprend :

- 23 actions de priorité 1 (priorité maximale)
- 11 actions de priorité 2
- 2 actions de priorité 3

Dans un souci d'opérationnalité immédiate et efficace, 5 actions de priorité 1 font l'objet d'une fiche détaillant les modalités de mise en œuvre :

- Le sourcing et la formation sur les marchés publics à destination des petits producteurs
- Des enquêtes de satisfaction des convives (et des personnels)
- L'instauration d'un menu végétarien par semaine
- La fabrication de contenants plastiques issus de matière première végétale
- La sensibilisation régulière des convives au gaspillage alimentaire

Présentées ci-après, les fiches actions intègrent, sous réserve de disponibilité des informations, les données suivantes :

- le contexte ;
- la problématique identifiée ;

- les objectifs stratégiques et opérationnels ;
- un descriptif de l'action ;
- les impacts attendus ;
- le maître d'ouvrage pressenti, le maître d'œuvre et les partenaires à mobiliser ;
- le niveau de priorité ;
- le niveau de maturité ;
- le niveau d'impact sur l'emploi ;
- le niveau de contribution au développement durable ;
- le calendrier d'exécution ;
- le coût de l'action ;
- le plan de financement prévisionnel ;
- les indicateurs de suivi / évaluation.

### 3.1 Le plan d'action global

Objectif stratégique	Objectifs opérationnels	Actions	
1. Proposer des produits durables et de qualité	Améliorer la qualité de la restauration collective publique	Amélioration de la qualité nutritionnelle et gustative des repas servis	1
		Respect de la norme de service NF X50-220 de de l'AGORES et de l'AFNOR dans la restauration scolaire	2
	Inscrire la production locale dans une logique de labellisation	Promotion locale du label RUP Guadeloupe	1
		Extension du label « mòso tèla » à la production de viande	1
	Renforcer l'attractivité et l'accessibilité des marchés publics de restauration collective pour les fournisseurs locaux	<b>Sourcing et formation sur les marchés publics à destination des petits producteurs</b>	<b>1</b>
		Rédaction et diffusion de fiches techniques sur les produits locaux	1
		Allotissement des achats de denrées alimentaires par familles de produits	1
		Prise en compte de la saisonnalité des produits dans les stratégies d'achat	1
		Application de bonifications dans les critères de sélection, pour respect de clauses environnementales et sociales	1
		Passation de marchés de gré à gré avec des petits producteurs de la place	1
		Réduction des délais de paiement des acheteurs publics	1
		Mise en place et suivi de tableaux de bord d'achat de denrées alimentaires dans la restauration collective	1
		Création, animation et évaluation de PAT à différentes échelles territoriales	1
		Développement de groupements de commandes dans la restauration collective publique	2

	Augmenter la part de marché des produits agrotransformés localement	Création d'un groupement fédérant les agrotransformateurs locaux	3
		Conventionnement entre unités d'agrotransformation (Agropark Caraïbes, Lizin Santral) et de restauration collective	3
2. Renforcer l'information des convives	Contribuer à l'éducation alimentaire des convives	Formation du personnel d'encadrement à l'accompagnement et à la sensibilisation des convives	1
		Organisation de journées thématiques mettant en valeur certains aliments	2
		Affichage systématique de la valeur nutritionnelle des plats servis	2
	Recueillir les informations ascendantes des convives	<b>Enquêtes de satisfaction des convives (et des personnels)</b>	<b>1</b>
		Mise en place et animation de commissions restauration au sein des établissements	1
		Validation de 15 recettes par les convives	2
3. Poursuivre la diversification des sources de protéines	Mise en place d'un plan de diversification de l'offre alimentaire	Promotion de recettes traditionnelles associant légumes secs et produits carnés en petite quantité	1
		Offre de plusieurs plats principaux à chaque service	2
	Valoriser les sources végétales de protéines	<b>Instauration d'un menu végétarien par semaine</b>	<b>1</b>
		Systématisation des pois dans les menus de la restauration collective	1
		Amélioration du goût et de la texture des produits à base de protéines végétales	1

		Promotion de déclinaisons locales de l'association céréales / légumimeuses	1
4. Eradiquer les contenants et les ustensiles plastiques	Utiliser des contenants et des ustensiles alternatifs	Ré-emploi de contenants en verre	2
		Systématisation des contenants en inox en liaison froide	2
	Utiliser des contenants et des ustensiles innovants	Fabrication de contenants plastiques issus de matière première végétale	2
		Utilisation de vaisselle et de contenants recyclables ou compostables	2
5. Lutter contre le gaspillage alimentaire	Impliquer tous les acteurs de la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage	<b>Sensibilisation régulière des convives au gaspillage alimentaire</b>	<b>1</b>
		Formation anti-gaspi des personnels de la restauration collective	1
	Faire évoluer et évaluer les quantités de nourriture servies et gaspillées	Ajustement du grammage des portions servies	1
		Développement des solutions et des circuits de don de repas chauds	1
	Développer le don alimentaire à partir de la restauration collective publique	Conventionnement entre les structures de la restauration collective publique et la BAG	1
		Systématisation de la pesée dans la restauration collective publique	2

## 2.1 Les fiches actions prioritaires

### FICHE ACTION N°1- SOURCING ET FORMATION DES PETITS PRODUCTEURS SUR LES MARCHÉS PUBLICS

<b>Contexte</b>	La loi EGALIM entend favoriser l'achat de denrées alimentaires auprès de producteurs locaux, dans une logique de circuits courts. Cette modalité d'approvisionnement des restaurants collectifs publics constitue un gage de durabilité pour ce secteur d'activité.
<b>Problématique identifiée</b>	Les acheteurs de la restauration collective publique en Guadeloupe déplorent les difficultés à identifier des producteurs de la place et les prix élevés au niveau local, et plus globalement des difficultés à s'approvisionner en produits protéinés sur le marché local. Les fournisseurs, eux, semblent éloignés des attentes de la commande publique et se détourner des marchés de restauration collective publique, jugés compliqués peu adaptés à la réalité de la production local et au final peu attrayants.
<b>Objectifs stratégiques</b>	Proposer des produits durables et de qualité
<b>Objectifs opérationnels</b>	Renforcer l'attractivité et l'accessibilité des marchés publics de restauration collective pour les fournisseurs locaux
<b>Descriptif de l'action</b>	Activités de sourcing et de formation sur les marchés publics à destination des petits producteurs locaux, conformes aux dispositions du Code de la Commande Publique
<b>Impacts attendus</b>	- Intérêt et capacités renforcés des fournisseurs locaux pour les marchés publics de restauration collective - Meilleure adéquation entre les besoins et les offres dans le cadre des marchés publics de restauration collective
<b>Pilote et partenaires à mobiliser</b>	- AGORES - Haut Conseil à la Commande Publique
<b>Niveau de priorité</b>	1
<b>Niveau de maturité</b>	1
<b>Niveau d'impact sur l'emploi</b>	1
<b>Niveau de contribution sur le développement durable</b>	1
<b>Calendrier d'exécution</b>	- Dès janvier 2025
<b>Coût de l'action</b>	Coût des actions de formation
<b>Plan de financement prévisionnel</b>	Préfecture - DAAF
<b>Indicateurs de suivi/évaluation</b>	- Indicateurs de réalisation : Nombre d'actions de sourcing et de formation / an - Indicateurs de résultats : Nombre d'entreprises sourcées – Nombre de personnes formées – Part de marché des fournisseurs locaux

## FICHE ACTION N°2- ENQUÊTES DE SATISFACTION DES CONVIVES (ET DES PERSONNELS)

<b>Contexte</b>	L'information des convives représente l'un des volets essentiels de l'amélioration de la restauration collective publique ; elle place ces derniers en acteurs de leur alimentation quotidienne.
<b>Problématique identifiée</b>	La mesure relative à l'information des convives et à l'affichage est plutôt bien suivie dans les restaurants collectifs publics de Guadeloupe. Mais cette information est quasi exclusivement descendante et ne permet pas de prendre en compte l'avis et les contributions des convives
<b>Objectifs stratégiques</b>	Renforcer l'information des convives
<b>Objectifs opérationnels</b>	Recueillir les informations ascendantes des convives
<b>Descriptif de l'action</b>	Enquêtes quantitatives et qualitatives régulières sur la satisfaction des convives et des personnels
<b>Impacts attendus</b>	- Meilleure appréhension de la perception et des pratiques des convives et des personnels de la restauration collective publique
<b>Pilote et partenaires à mobiliser</b>	- Restaurants collectifs publics
<b>Niveau de priorité</b>	1
<b>Niveau de maturité</b>	1
<b>Niveau d'impact sur l'emploi</b>	Nul
<b>Niveau de contribution sur le développement durable</b>	1
<b>Calendrier d'exécution</b>	- Dès janvier 2025
<b>Coût de l'action</b>	Coût des enquêtes quantitatives Coût des enquêtes qualitatives
<b>Plan de financement prévisionnel</b>	DAAF (Plateforme Ma Cantine)
<b>Indicateurs de suivi/évaluation</b>	- Indicateurs de réalisation : Nombre d'enquêtes réalisées par an - Indicateurs de résultats : Résultats quantitatifs et qualitatifs des enquêtes – Nombre d'actions mises en place en réponse aux enquêtes

### FICHE ACTION N°3- INSTAURATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE

<b>Contexte</b>	Les menus végétariens sont expérimentés dans la restauration collective publique depuis 2019, afin de diversifier les sources de protéines et proposer des repas plus sains aux convives. La moitié (53%) des structures enquêtées dans le cadre de l'étude affirment servir un menu végétarien au moins un fois par semaine.
<b>Problématique identifiée</b>	La généralisation des menus végétariens se heurtent à des résistances des convives (et de leur entourage) qui considèrent que tout repas doit nécessairement intégrer des éléments carnés. Il est important de renforcer les efforts consentis en matière de sensibilisation et d'éducation alimentaire pour favoriser l'acceptabilité des menus végétariens.
<b>Objectifs stratégiques</b>	Poursuivre la diversification des sources de protéines
<b>Objectifs opérationnels</b>	Valoriser les sources végétales de protéines
<b>Descriptif de l'action</b>	Instauration d'un menu végétarien a minima chaque semaine
<b>Impacts attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plus grande acceptabilité des menus végétariens</li> <li>- Meilleure connaissance des sources végétales de protéine</li> </ul>
<b>Pilote et partenaires à mobiliser</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurants collectifs publiques</li> <li>- DAAF</li> <li>- IREPS</li> </ul>
<b>Niveau de priorité</b>	1
<b>Niveau de maturité</b>	1
<b>Niveau d'impact sur l'emploi</b>	2
<b>Niveau de contribution sur le développement durable</b>	1
<b>Calendrier d'exécution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Septembre 2025 dans la restauration scolaire</li> <li>- Janvier 2025 dans les autres restaurants collectifs publics</li> </ul>
<b>Coût de l'action</b>	Coût de fabrication des repas
<b>Plan de financement prévisionnel</b>	Aucun
<b>Indicateurs de suivi/évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicateurs de réalisation : Nombre de restaurants appliquant la mesure</li> <li>- Indicateurs de résultats : Nombre de repas végétariens servis / semaine</li> </ul>

**FICHE ACTION N°4 – FABRICATION DE CONTENANTS PLASTIQUES ISSUS DE MATIÈRE PREMIÈRE VÉGÉTALE**

<b>Contexte</b>	Le changement de modèle qui vise à bannir les contenants et les ustensiles en plastique constitue un défi pour toutes les structures de restauration collective publique
<b>Problématique identifiée</b>	Les fréquentes coupures d'eau enregistrées en Guadeloupe obligent les restaurants à recourir à des bouteilles en plastique et contraignent fortement leur transition vers le 0 plastique. Toutefois, les innovations locales sur les contenants issus de matière première végétale (bagasse, bambou,...) laisse augurer d'un champ d'application large et prometteur.
<b>Objectifs stratégiques</b>	Eradiquer les contenants et les ustensiles plastiques
<b>Objectifs opérationnels</b>	Utiliser des contenants et des ustensiles innovants
<b>Descriptif de l'action</b>	Fabrication et diffusion de contenants issus de matière première végétale dans la restauration collective publique en Guadeloupe
<b>Impacts attendus</b>	- Intérêt
<b>Pilote et partenaires à mobiliser</b>	- Restaurants collectifs publics - Producteurs et distributeurs de contenants issus de matière première végétale
<b>Niveau de priorité</b>	1
<b>Niveau de maturité</b>	2
<b>Niveau d'impact sur l'emploi</b>	1
<b>Niveau de contribution sur le développement durable</b>	1
<b>Calendrier d'exécution</b>	- Dès janvier 2025
<b>Coût de l'action</b>	Coût des contenants issus de matière première végétale
<b>Plan de financement prévisionnel</b>	DAAF
<b>Indicateurs de suivi/évaluation</b>	- Indicateurs de réalisation : Nombre de contenants produits - Indicateurs de résultats : Nombre de contenants utilisés – taux de réduction de l'emploi de contenants plastiques traditionnels

**FICHE ACTION N°5- SENSIBILISATION RÉGULIÈRE DES CONVIVES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

<b>Contexte</b>	La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue le 5 <sup>ème</sup> volet de la loi EGALIM. Elle suscite une pluralité d'actions pour prévenir le gaspillage, mais aussi gérer les surplus de nourriture produits et servis.
<b>Problématique identifiée</b>	70% des restaurants interrogés dans le cadre de l'enquête déclarent que le gaspillage alimentaire constitue une préoccupation importante dans la gestion de leurs activités. Ce chiffre élevé dénote une sensibilisation et des vellétés d'action importantes sur laquelle il convient de capitaliser en diffusant des pratiques vertueuses dans la restauration collective publique.
<b>Objectifs stratégiques</b>	Lutter contre le gaspillage alimentaire
<b>Objectifs opérationnels</b>	Impliquer tous les acteurs de la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage
<b>Descriptif de l'action</b>	Actions régulières et protéiformes de sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire
<b>Impacts attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise de conscience plus forte sur la nature et l'importance du gaspillage alimentaire</li> <li>- Diffusion des bons gestes et des bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire</li> </ul>
<b>Pilote et partenaires à mobiliser</b>	- Restaurants collectifs publics
<b>Niveau de priorité</b>	1
<b>Niveau de maturité</b>	1
<b>Niveau d'impact sur l'emploi</b>	Nul
<b>Niveau de contribution sur le développement durable</b>	1
<b>Calendrier d'exécution</b>	- Dès janvier 2025
<b>Coût de l'action</b>	Coût des actions de sensibilisation
<b>Plan de financement prévisionnel</b>	ADEME – Conseil Départemental
<b>Indicateurs de suivi/évaluation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicateurs de réalisation : Nombre d'actions de sensibilisation – Nombre de convives sensibilisés</li> <li>- Indicateurs de résultats : Réduction du gaspillage alimentaire</li> </ul>