

« Restauration collective, intérêts et limites. Conditions techniques, juridiques et économiques de réussite »

Module n°3 – 25 janvier 2015
De la restauration collective au projet alimentaire de territoire



Typologie des projets de restauration collective, et recul induit sur les conditions d'intérêts économiques pour les exploitants



Typologie des projets de restauration collective

Les légumeries : des vecteurs de valeur ajoutée ?

	Capacité (produits bruts)	Investissements	Année ouverture	Volumes bruts actuels	Commentaires	Nombre de salariés
Légumerie ABepluche (38)	530 t/an <i>betteraves, pommes de terre, courges, céleri rave et carottes, salade, chou, poireau</i>	2 millions d'€	2014	30aine de clients, 12aine réguliers (cuisines centrales CG38)	Vol. très insuffisant Problème de prix en comparaison des industriels (facteur 10)	10 postes
ESAT Anaïs (61 à Alençon)	600 t/an : 160 t / Cuisine centrale d'ANAIS 250 t / SODEXO 200 t / à trouver ?	1 millions d'€ : projet SODEXO	2014	250 t/an	Associé à SODEXO (commercial et logistique toute France) Mauvais dimensionnement initial (matériel inadapté à ESAT) : investissements correctifs en cours	20 postes ESAT + 10 encadrants (mixé avec la cuisine centrale)
ESAT APAJH (14 à Ifs)	450 à 500 t/an (estimation)	Non communiqué	2013	390 t/an 100% via le grossiste partenaire 100% pomme de terre (frites, pomme rondelle, pommes grenailles : sous vide)	Associé à un grossiste (commercial + logistique) Projet de se développer en complément grossiste (très adapté ESAT) : diversification carotte en projet	7 postes ESAT + 1 encadrant
Lons le Saulnier (39)	200 t/an <i>60% pommes de terre et des carottes 40% céleris, betteraves, courges, courgettes</i>	970 000 € Autofinancement ville 30% Solde = CG, CR, FEADER, Agence H2O, FNADT	2015	50 à 100 tonnes Cuisine Centrale Solde à trouver (collèges/lycées)	En lien direct avec la cuisine centrale (5 000 repas / jr) Projet de dvt vers les collèges et les lycées + autres divers (AB)	6 postes En lien futur avec un ESAT

Typologie des projets de restauration collective

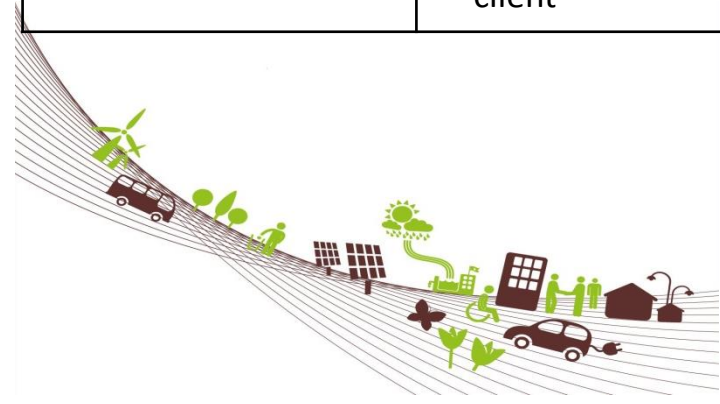
Les légumeries : quelles conditions de rentabilités en amont ?

	Points d'attention	Leviers
Opportunité du projet	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un terrain qui n'est pas vierge de concurrence : cuisines, SRC, industriels, ESAT... ▪ Un facteur prix déterminant : dimensionnement de l'outil, temps commercial, charge logistique, matière première (plein champs) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Importance de l'étude d'opportunité et de faisabilité (outil dédié : seuil mini = 200 t de légumes bruts) ▪ Un climat politique et sociétal favorable qui peut engager des volumes (mais ne pas surestimer l'avantage « local »)
Qualité produit	Une phase de développement à ne pas négliger : choix des variétés, mise en place des process, développement commercial, ...	Un lien opportun avec les lycées agricoles ou une location de légumerie sous exploitée dans des cuisine
Investissement et charges	Enveloppe de 1 à 2 millions d'euros : une charge importante qui va peser sur le coût du produit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Importance de l'étude d'opportunité et de faisabilité ▪ Démarrage progressif (location matériel)
Développement commercial	Temps commercial à ne pas négliger : initiation des contrats dès la phase expérimentale, avant l'investissement	Des partenariats avantageux : SRC, grossiste, cuisine centrale => engagements sur des volumes + concentration logistique

Typologie des projets de restauration collective

Les légumeries : focus sur les producteurs

	Points d'attention	Leviers
<p><u>Maraîchers diversifiés</u> commercialisant majoritairement en VD → <i>Moyenne IDF</i> : 8ha</p>	<ul style="list-style-type: none"> + de 30 variétés en moyenne : des coûts de production difficilement compatibles avec la RHD, des volumes fragmentés Producteur-livreur-commerçant : avantage logistique pour assurer les livraison, dans l'idéal intégrée dans leurs tournées 	<p>Un marché à aborder en complément de gamme : mise en culture spécifique sur « 3 à 4 légumes phares », intégrée dans le système d'exploitation (rotation, disponibilité foncière, mécanisation...)</p>
<p><u>Producteur plein champs</u> → <i>Moyenne IDF</i> : 150 ha dont 60 ha de légumes -> rotations céréales)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Des coûts de production compatibles avec la RHD et des volumes suffisants Une culture plutôt orientée « filière longue » (grossiste / grande distribution / coopérative) : implication a priori moindre dans la logistique ou la relation client 	



Typologie des projets de restauration collective

Les légumeries : focus sur les producteurs

- Quelques repères de volumes

- 5000 repas/j => environ 50 à 70 tonnes de IVieme gamme, soit 65 à 90 tonnes de légumes (pertes 30% max)
- **Seuil** de 200 tonnes / an : équivalent d'environ 2 000 000 de repas / an (**15 000 repas / jour** si 140 jours de restauration / an), soit des outils départementaux a minima, ou proche de grandes agglomérations
- Si rendement moyen de 20 tonnes / hectare => 200 tonnes = **10 hectares de légumes plein champs** (environ 25 ha avec les rotations)



Consultant référent : Mickael ETHEVE

Adresse :

18 rue pasteur
69007 Lyon



Téléphone :

04 78 69 84 69



Mail

contact@blezatconsulting.fr

Pour aller plus loin !



www.blezatconsulting.fr



[@blezatconsultin](https://twitter.com/blezatconsultin)

