

« UNE RENTREE AVEC LA FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE »

LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

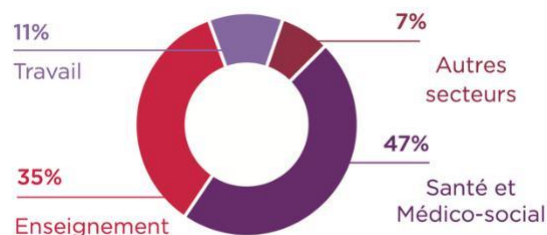
Au mois de septembre, la rentrée bat son plein et entraîne d'importants **enjeux d'approvisionnement en Fruits et légumes frais** dans la restauration collective de la région Centre-Val de Loire.

COMMENT S'ORGANISE LA FILIÈRE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DE LA REGION CENTRE-VAL DE LOIRE POUR FOURNIR LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

C'est un moment important pour les acteurs de l'interprofession des fruits et légumes frais de la région Centre-Val de Loire. Depuis plusieurs années, un travail de fond a été réalisé avec tous les acteurs de la filière pour optimiser le rôle de chaque maillon de la chaîne « Terre-Assiette ».

LA REPARTITION DU SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- Médico-social (47%)
- Scolaire (35%)
- Professionnel (11%)
- Autre, comprenant la restauration militaire, les crèches, les prisons etc... (7%)



Le secteur de la restauration collective offre un débouché de premier plan pour l'ensemble de la filière des fruits et légumes frais de la région Centre-Val de Loire. A l'échelle nationale, la restauration collective représente 3,6 milliards de repas annuels pour plus de 20 milliards d'euros de chiffre d'affaires. La restauration scolaire y compte pour 1,2 Milliard de repas et 5,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

En servant un million de repas par an, le Crous (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) d'Orléans, qui gère la restauration universitaire est un interlocuteur de premier plan pour les membres d'Interfel Centre-Val de Loire.

COMMENT LA FILIERE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DU CENTRE-VAL DE LOIRE ORGANISE-T-ELLE SA DISTRIBUTION ?

Interfel Centre -Val de loire compte sur des **réseaux de distribution courts et efficaces** permettant un **approvisionnement optimal en qualité et en quantité** en ne faisant appel qu'à un unique intermédiaire, le **grossiste**.

Situé entre le producteur et le client, il joue un rôle essentiel pour assurer la logistique des produits frais.

Selon, Benoît Gilles, président d'Interfel Centre-Val-de-Loire « *Plus de 90% des approvisionnements de la restauration collective en région Centre-Val de Loire passent par l'intermédiaire des grossistes* »

« *Les acteurs de la filière fruits et légumes, notamment les grossistes, permettent l'accès à une diversité et une qualité dans l'offre des produits.* » confirme Anne Giraudeau, directrice du Crous d'Orléans.

QUELS SONT LES IMPACTS DE LA LOI EGALIM SUR LA FILIERE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS DANS LA REGION CENTRE-VAL DE LOIRE

La loi **EGalim**, votée en 2018, **impose ses normes de qualité** seulement à partir du 1^{er} janvier 2022. C'est donc la **première rentrée sous le régime EGalim**.

La loi – dans une démarche combinant **santé publique**, intérêt pour la **qualité gustative** et **respect de l'environnement et des producteurs** – demande aux acteurs de la **restauration collective** de composer leurs menus avec au moins **20% de produits issus de l'agriculture biologique et 50% issus de productions durables**.

Les productions durables sont désignées par **des signes de qualité** comme le **label rouge**, les **AOP**, **IGP** et des certifications telles que la **Haute Valeur Environnementale** des exploitations.

« *Ces nouvelles normes ont permis, une **évolution positive dans la qualité des produits demandés par la restauration collective*** » assure Benoît Gilles, président d'Interfel Centre-Val de Loire

De cette manière, les **productions de qualité et respectueuses de l'environnement sont valorisées et favorisées.**

Benoît Gilles se dit satisfait que la restauration collective « *prête attention aux **achats locaux*** » alors que cette thématique n'apparaît pas dans la loi.

En plus des initiatives individuelles sur la consommation locale, le sujet est soutenu par la présence de **représentants de la restauration collective** au sein du **comité Interfel Centre-Val de Loire**. Le but étant de permettre aux divers acteurs de la filière de travailler en bonne intelligence et de privilégier les achats locaux.

QU'EN PENSENT LES CONSOMMATEURS ?

Si cette **montée en gamme des fruits et légumes utilisés dans la restauration collective** répond aux exigences de la loi EGalim, elle correspond également à des **attentes de la société.**

« *La **consommation des fruits et légumes** est un enjeu majeur en matière **d'éducation au goût et d'alimentation**, mais également un **enjeu de santé publique et d'ancrage économique territorial**. Il l'est aussi pour des étudiants qui s'intéressent aux questions de santé, de bien-être, de **naturalité**, de **lien avec la production**, de **respect de l'environnement** et de la biodiversité » assure Anne Giraudeau, directrice du Crous d'Orléans*

Cette dynamique est positive à la fois pour les acteurs de la filière des fruits et légumes dont les productions de qualité sont valorisées et pour les consommateurs qui voient les produits gagner en qualité.

A PROPOS D'INTERFEL

Créée en 1976, INTERFEL, rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grande surface, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union Européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché unique (OMC).

—