

## La restauration scolaire comme levier de développement de systèmes alimentaires durables

### Pratiques d'allotissement et d'approvisionnement des cantines scolaires

#### Proposition de stage

##### Contexte

Les comportements alimentaires sont aujourd'hui au cœur de nombreuses préoccupations. Agir sur l'alimentation, c'est répondre à des enjeux économiques (par exemple favoriser un approvisionnement local), sociaux (accès pour tous à une alimentation de qualité), nutritionnels et de santé publique (impact de l'alimentation sur certaines pathologies comme l'obésité). Or ces comportements se construisent dès l'enfance et semblent ensuite difficiles à changer. La restauration scolaire, en particulier au niveau des écoles primaires, apparaît ainsi comme un facteur important pour l'émergence de « bonnes pratiques » alimentaires. Par ailleurs, en raison de son volume d'achats (400 millions de repas par an en France), elle peut aussi être un vecteur d'orientation de l'offre de produits agricoles vers des pratiques plus « durables ». Il existe deux principaux modes de gestion des cantines en France : (i) la « régie directe » dans laquelle la municipalité gère directement les cantines et leur approvisionnement ; (ii) la « gestion concédée » dans laquelle la commune délègue à un prestataire externe la production de repas et l'approvisionnement.

##### Objectif du stage

Le stage s'insère dans une recherche en cours qui porte à la fois sur les déterminants (i) du choix du mode de gestion des cantines scolaires (régie publique / gestion concédée) et, (ii) de leurs pratiques d'approvisionnement. Il se concentrera sur les pratiques d'approvisionnement dans le cas des régies directes. Parmi ces pratiques, l'allotissement de l'approvisionnement est souvent considéré comme un moyen de favoriser un approvisionnement durable (voir notamment le guide diffusé par le Ministère de l'Agriculture pour favoriser un approvisionnement local en restauration collective). L'allotissement se définit comme la décomposition d'un marché d'approvisionnement global en plusieurs lots distincts. Par exemple, les fruits et légumes peuvent faire l'objet d'un lot unique ou être scindé en un lot fruits et un lot légumes. L'objectif du stage est **d'étudier dans quelle mesure l'allotissement des marchés publics pour l'approvisionnement des cantines scolaires permet de favoriser un approvisionnement plus durable**. Deux dimensions de la durabilité seront principalement étudiées : l'origine géographique des produits (par exemple produits locaux) et le mode de production (par exemple produits bio). Le stage s'intégrera dans le cadre d'un projet financé par l'INRA et le CIRAD (projet Gouvernance alimentaire locale et planification, métaprogramme GloFoods).

## **Méthodes de travail**

La méthodologie du stage reposera sur des **enquêtes** auprès de différents acteurs impliqués dans la fourniture de repas scolaires. La démarche supposera de construire des guides d'entretien adaptés en fonction des interlocuteurs (municipalités, caisses des écoles, directeurs de cuisine, fournisseurs, etc.). L'objectif de ces enquêtes sera de renseigner les déterminants des pratiques d'approvisionnement et plus particulièrement les effets de l'allotissement sur la nature de l'approvisionnement. L'échantillon sera constitué des arrondissements de Paris. Le stage tirera avantage de l'existence des premiers résultats d'une enquête exploratoire sur le potentiel de débouchés dans la restauration collective des filières locales d'approvisionnement (enquête de la DRIAAF Ile de France, 2011).

Un **travail bibliographique** préalable sera aussi nécessaire afin de bien comprendre l'organisation de ce secteur d'activité, les pratiques d'approvisionnement dans les marchés publics alimentaires, les travaux théoriques et empiriques de l'analyse économique qui sont pertinents pour renseigner les principaux arbitrages à l'œuvre.

## **Profil du candidat**

Le candidat devra disposer d'une formation en sciences sociales, idéalement niveau M2 se destinant à la recherche ou non (les compétences et l'expertise acquises durant le stage pourraient intéresser les collectivités territoriales ainsi que les opérateurs privés). Des déplacements dans la région Ile de France sont à prévoir pour le travail de terrain (permis VL obligatoire).

## **Encadrement**

Emmanuel Raynaud (directeur de recherches, INRA – UMR SAD APT), responsable du stage.

## **Conditions matérielles du stage**

- Lieu : UMR SADAPT Paris (AgroParisTech & INRA), 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris
- Rémunération : grille INRA (autour de 555€ net par mois) + remboursements des frais de déplacement

## **Contact**

Emmanuel Raynaud, directeur de recherches INRA (département SAD), directeur de l'UMR SADAPT

Tel : 01.44.08.16.95 / Mail : [emmanuel.raynaud@agroparistech.fr](mailto:emmanuel.raynaud@agroparistech.fr)