



Ce document est un outil pratique et opérationnel destiné principalement aux élus et techniciens de la restauration collective du Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Il regroupe 8 fiches techniques qui apportent des solutions aux freins identifiés par les collectivités publiques dans le cadre de projets d'approvisionnement local de leurs structures de restauration (établissements scolaires ou de santé). Prises dans leur ensemble ou utilisées séparément, ces fiches ont vocation à vous donner des éléments pour mener à bien vos projets et faire en sorte que pas à pas, les produits locaux fassent partie intégrante du paysage de la restauration collective au sein du Parc naturel régional du Haut-Languedoc !

Intitulé des fiches :

- Fiche n°1 : Le projet du Parc naturel régional du Haut-Languedoc
- Fiche n°2 : Les produits locaux dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc
- Fiche n°3 : L'alimentation sur le territoire : une affaire de tous, des responsabilités partagées
- Fiche n°4 : La méthodologie pour l'intégration de produits locaux en restauration collective
- Fiche n°5 : La rédaction des marchés publics
- Fiche n°6 : La gestion des coûts
- Fiche n°7 : Accompagner les changements de pratiques
- Fiche n°8 : Pour aller plus loin

Parc naturel régional du Haut-Languedoc

1 place du Foirail - BP.9 - 34220 St-Pons-de-Thomières

☎ 04 67 97 38 22 - 📠 04 67 97 38 18

✉ accueil@parc-haut-languedoc.fr

www.parc-haut-languedoc.fr

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc souhaite remercier tout particulièrement l'ensemble des personnes qui ont pris du temps pour témoigner et apporter leur avis sur ce dossier technique. Elles ont permis d'enrichir le contenu des fiches et d'en faire de véritables documents de travail, concrets et pragmatiques, basés sur des expériences de terrain.

Merci aux communes d'Aussillon, de Brest, de Clamart et de Saïx, aux associations Agropoint, COOPERE 34, ReColTer et Régal d'Oc, aux collèges de Capestang, Murviel-les-Béziers, Pézenas, Saint-Chinian et Servian, au CPIE du Haut-Languedoc et au CPIE des Pays Tarnais, au Centre Cebenna et au Parc naturel régional du Luberon.

Parc naturel régional

du Haut-Languedoc



g o u v e r n a n c e
a l i m e n t a i r e

////////// Juin 2013

Guide technique

à destination des
collectivités publiques



Développer une restauration
collective locale

dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc



ÉDITO



Depuis 2008, le Parc naturel régional du Haut-Languedoc travaille à la structuration des circuits courts sur son territoire, en cherchant notamment à donner plus de lisibilité à l'offre de produits agricoles locaux. Le choix a été fait de travailler plus spécifiquement vers l'approvisionnement local des structures de restauration collective car c'est un domaine qui mobilise des acteurs très différents (producteurs, élus, gestionnaires, cuisiniers, chefs d'établissements, parents d'élèves, élèves, personnes âgées, etc.) et qui revêt une dimension territoriale correspondant bien aux projets qu'ont vocation à soutenir les Parcs naturels régionaux.

Le travail réalisé par toutes les parties prenantes de la démarche depuis trois ans a permis d'aboutir en septembre 2010 à la création de Régal d'Oc, une association qui a pour but de mettre en adéquation l'offre et la demande collective en produits locaux. Créée sous le statut association loi 1901 mais ayant vocation à évoluer sous un statut coopératif, Régal d'Oc est ouverte à tous et permet concrètement de regrouper des produits agricoles du Parc (fruits et légumes, viande, produits laitiers, etc.) afin de fournir les structures de restauration collective du territoire.

Conscient que les collectivités publiques se heurtent à des contraintes financières, techniques et juridiques pour mener à bien des démarches d'approvisionnement de proximité de leurs structures de restauration, nous avons souhaité élaborer des fiches techniques qui, sans être exhaustives, récapitulent un certain nombre de freins et leviers qu'il est utile de connaître pour s'approvisionner localement dans les établissements scolaires ou de santé.

En espérant qu'elles pourront être un appui dans le travail que vous avez déjà pu engager au niveau de votre collectivité ou servir de déclencheurs pour démarrer un approvisionnement local, je vous souhaite beaucoup de réussite dans vos projets.

Daniel VIAELLE,
Président du Parc naturel régional du Haut-Languedoc
Vice-Président du Conseil Général du Tarn
Maire de Saint-Amans Soult

>> Un contexte national de plus en plus favorable à une alimentation de qualité et de proximité

En septembre 2010, le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire (MAAPRAT) a lancé son Programme National pour l'Alimentation (PNA) qui, sous le slogan « *Bien manger, c'est l'affaire de tous !* », vise à multiplier les actions concrètes en faveur :

- De l'accès à une bonne alimentation
- Du développement d'une offre alimentaire équilibrée, de qualité et de proximité
- De la connaissance et de l'information sur l'alimentation
- De la promotion du patrimoine alimentaire et culinaire français

La publication des lois Grenelles en 2009 et de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche en 2010 soutiennent le PNA dans cette dynamique en faveur d'une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, respectueuse de l'environnement et des saisons en favorisant le rapprochement entre producteurs et consommateurs. Ces lois sont étroitement corrélées au Plan d'action circuits courts (dit « Plan Barnier ») publié en 2009 visant à développer, structurer et professionnaliser l'offre en circuits courts sur le territoire français pour mieux répondre aux besoins et attentes des citoyens.

>> Pourquoi choisir une alimentation territoriale et de proximité en restauration collective ?

Au niveau français, la restauration collective représente 8 millions de repas par an servis dans 73 000 établissements, pour un montant de 7 milliards d'euros chaque année !

Sur des territoires plus restreints, comme celui du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, le poids économique de ce secteur est proportionnellement tout aussi important ! Il représente donc un formidable levier pour structurer les filières agricoles et favoriser la bonne adéquation entre l'offre et la demande en produits locaux.

Cependant, l'économie n'est pas la seule raison !

Un projet de restauration collective de proximité permet de répondre à une multitude d'autres enjeux qui prennent chaque jour plus d'ampleur !

Alimentaires d'abord, en favorisant un approvisionnement en produits bruts et frais qui respectent la saisonnalité du territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Sociaux ensuite, en assurant d'une part une rémunération plus juste aux producteurs et en garantissant d'autre part un accès à tous les convives des établissements scolaires ou de santé, quelles que soient leurs conditions sociales, à des produits locaux et de qualité.

Environnementaux également, en favorisant des produits issus de circuits courts de distribution permettant le maintien des agriculteurs du Parc naturel régional du Haut-Languedoc sur leurs exploitations en limitant les impacts liés au transport et au conditionnement des produits.

Territoriaux enfin, en mobilisant des acteurs qui décident de mettre leurs compétences en commun pour travailler ensemble à l'échelle de tout le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

>> Pourquoi ces fiches ?

Les objectifs identifiés par l'Etat concernant la disponibilité, l'accessibilité et la qualité de l'offre alimentaire ne sont pas toujours évidents à mettre en œuvre concrètement sur le terrain, au niveau des collectivités territoriales.

Dans la mesure où la dynamique de relocalisation de l'offre alimentaire est maintenant enclenchée, comme en témoigne la prolifération des guides et des expériences sur le sujet, **le Parc naturel régional du Haut-Languedoc a souhaité produire des fiches récapitulantes des freins et leviers à un approvisionnement de proximité en restauration collective, en s'appuyant sur des enjeux propres à son territoire ou partagés au niveau national.**

Au vu de la diversité des situations, il serait prétentieux d'affirmer qu'elles permettront – en une cinquantaine de pages – de résoudre les problèmes que peuvent rencontrer les élus ou les différents techniciens concernés par l'alimentation locale. En revanche, elles apporteront sans aucun doute des éléments techniques et bibliographiques permettant de nourrir la réflexion de la collectivité et aideront peut-être à susciter des partenariats, à faire avancer les projets en cours, tout comme à en faire émerger de nouveaux.

>> A qui s'adressent-elles ?

Ces fiches s'adressent avant tout **aux élus et techniciens des collectivités territoriales du territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc** et de ses abords. Elles ont vocation à être des documents de travail tout comme des outils de sensibilisation.

Etant donné que certaines de ces fiches traitent des problématiques générales liées à la restauration collective de proximité, elles s'adressent aussi à toutes les collectivités et associations engagées dans ce type de projet au niveau national.

>> Que va-t-on y trouver et comment les utiliser ?

Vous y trouverez 8 fiches qui traitent chacune d'une thématique différente :

• Fiche n°1 : Le projet du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.....	6
• Fiche n°2 : Les produits locaux dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.....	12
• Fiche n°3 : L'alimentation sur le territoire : une affaire de tous, des responsabilités partagées	18
• Fiche n°4 : La méthodologie pour l'intégration de produits locaux en restauration collective	24
• Fiche n°5 : La rédaction des marchés publics	28
• Fiche n°6 : La gestion des coûts	36
• Fiche n°7 : Accompagner les changements de pratiques.....	44
• Fiche n°8 : Pour aller plus loin.....	50

Les fiches

Pour plus de lisibilité, toutes ces fiches ont été construites sur une trame similaire qui se récapitule comme suit :

- | | |
|---------------------------|---|
| • Objectif(s) de la fiche | • Difficultés |
| • Problématique(s) | • Solutions |
| • Enjeu(x) | • Exemple pratique ou retour d'expérience ! |

L'ordre des fiches n'est pas laissé au hasard et suit une certaine logique, mais elles sont toutes indépendantes les unes des autres et peuvent donc aussi être utilisées séparément.

BONNE LECTURE, BON TRAVAIL ET BON APPÉTIT!

Fiche n°1

Août 2011

LE PROJET DU PARC NATUREL RÉGIONAL POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DE PROXIMITÉ



OBJECTIFS DE LA FICHE

- Faire un état des lieux sur le travail réalisé par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc en terme de structuration et de développement des circuits courts sur son territoire
- Présenter les actions menées et à venir du Parc naturel régional du Haut-Languedoc pour développer la restauration collective de proximité

Problématique

Les exploitations agricoles du Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'étendent sur les 260 000 hectares de son territoire. Pour que les produits agricoles soient utilisables par des structures de restauration collective qui en consomment généralement de gros volumes, il y a deux possibilités :

- Le regroupement des produits agricoles sur des plateformes de stockage physique
- La mise en relation des producteurs et des structures de restauration via une plateforme immatérielle

Souvent, il faut combiner les deux, c'est-à-dire mettre en relation producteurs et restauration collective tout en organisant l'approvisionnement d'une plateforme physique sur laquelle les producteurs peuvent vendre et les structures de restauration s'approvisionner.

Un faux dilemme pour le local en restauration collective ?

Les producteurs

Ils ne sont pas habituellement tournés vers la restauration collective et leur offre peut parfois demander à être adaptée : volumes de produits à livrer, calibrage des fruits et légumes, modes de découpe de la viande, journée de livraison, etc. Souvent, les producteurs préfèrent attendre d'avoir de gros volumes de commandes (de la part de la restauration collective) pour optimiser leur offre, tant en terme de volumes que de tarifs.

Les structures de restauration collective

Elles ne sont pas habituellement tournées vers les fournisseurs de produits locaux (producteurs ou groupements de producteurs) et peuvent avoir des difficultés à gérer les contraintes pour travailler avec eux : délais de commande, logistique de livraison, surcoûts, etc. Elles préfèrent attendre que les producteurs optimisent leurs tarifs et soient en capacité de fournir régulièrement de grandes quantités de denrées pour leur passer des volumes de commande importants.



© educol.net

Quand tu me commanderas assez de daube et de pommes, je verrai si je peux retravailler mes volumes et faire un petit effort sur le prix !

Quand tu feras un petit effort sur les prix, je verrai si je peux te commander un peu plus de daube et de pommes !



© educol.net

Il est possible de surmonter ce faux dilemme !

Producteurs et cuisiniers doivent se rencontrer et s'entendre sur des volumes et des prix à l'avance, en concertation avec les gestionnaires, les chefs d'établissement et les élus. L'important est d'avancer pas à pas en parallèle, en contractualisant les engagements si besoin (engagement à fournir du producteur, engagement à acheter de l'établissement de restauration).

Petit historique des actions menées

2004

- Etude sur l'organisation de la vente directe de produits agricoles du PNRHL (Parc naturel régional du Haut-Languedoc)
- Etude pour la mise en place d'une stratégie de vente des « produits de terroir » dans les OTSI (Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiatives du PNRHL)

2006

Etat des lieux sur les points de vente des produits agricoles dans le PNRHL

2008

- Etude sur les circuits courts de commercialisation et la redynamisation de l'activité agricole
- Etude de faisabilité d'un projet de plateforme de distribution pour évaluer précisément l'offre et la demande ainsi que la viabilité économique d'un tel projet

2009

Lancement de l'expérimentation d'une plateforme de regroupement des produits locaux à destination de la restauration collective

2010

- Etude sur la gouvernance alimentaire pour regrouper les acteurs de la restauration collective de proximité du PNRHL dans une entité juridique propre
- Création de Régal d'Oc, une association multi acteurs qui concrétise l'expérimentation menée en 2009 en regroupant et fournissant des produits du PNRHL aux structures de restauration collective du territoire

2011

- Réalisation de fiches techniques opérationnelles pour accompagner les collectivités sur l'introduction de produits locaux en restauration collective
- Identification et collaboration avec des collectivités pilotes pour développer l'approvisionnement en produits locaux
- Analyse qualitative comparative entre produits locaux et produits standards
- Formation des producteurs et cuisiniers sur des problématiques spécifiques

2012

- Accompagnement technique et opérationnel des collectivités pilotes identifiées
- Parrainage de nouvelles collectivités (sur la base de l'expérience des collectivités pilotes) pour faire essaimer la démarche sur le territoire du PNRHL
- Accompagnement à la mise en place de productions spécifiques pour la restauration collective

En jeu

Aujourd'hui, un véritable outil existe pour la restauration collective de proximité dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc : il s'appelle Régal d'Oc !



Depuis septembre 2010, il existe sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc une association appelée Régal d'Oc. Son but est de mettre en relation tous les acteurs de l'alimentation concernés par la restauration collective de proximité : producteurs, coopératives agricoles, collectivités publiques, responsables de restauration collective (établissements scolaires, maisons de retraites, maisons de la petite enfance, hôpitaux, etc.), associations de parents d'élèves, etc.

Ses objectifs :

- **Offrir une lisibilité de l'offre et favoriser le respect de la saisonnalité des produits**
- **Regrouper les produits locaux à destination des demandes collectives**, essentiellement dans les établissements scolaires et les établissements de santé
- **Offrir un interlocuteur unique** pour le passage des commandes, la facturation, la livraison, ... des produits agricoles issus du Parc naturel régional du Haut-Languedoc
- **Permettre à tous les acteurs de se rencontrer** et de chercher des solutions ensemble aux problématiques soulevées dans ces fiches, notamment d'ordre technique (ex : valorisation de toutes les pièces de la bête en viande, conditionnement pour les produits laitiers, surcoût par rapport aux fournisseurs classiques, etc.)



© Association Clin d'Oeil boujanais, PNRHL

Comment participer à ce projet commun ?

Créée sous la forme d'une association loi 1901, l'association est ouverte à tous les types de structures publiques ou privées et a vocation à évoluer sous un statut coopératif. Pour en devenir membre et contribuer à son action, il suffit de contacter l'animateur dont les coordonnées figurent ci-dessous.

Contact : ☎ 04 67 97 38 22 - regaldoc@parc-haut-languedoc.fr

Le saviez-vous ?

Un catalogue produits est réalisé tous les mois par Régal d'Oc et répertorie les productions disponibles (et même des idées de menus locaux !) : fruits, légumes, produits laitiers, viande, miel, compote, ... avec une provenance du Parc garantie. N'hésitez plus, demandez-le !

Sur le terrain

Ils l'ont fait !



Collèges du Biterrois (Hérault, Languedoc-Roussillon)

Depuis plusieurs années, les collèges de Murviel-les-Béziers, Saint-Chinian, Capestang et Servian s'approvisionnent auprès de producteurs locaux. Ces démarches ont été initiées par des cuisiniers conscients des enjeux liés à la qualité alimentaire de la restauration scolaire et soucieux de bien faire leur métier, aux côtés des gestionnaires d'établissements. Ils préparent 400 à 500 repas journaliers et achètent essentiellement des fruits et légumes localement. Certains se fournissent aussi en produits laitiers et en viande. Ils font appel à l'association Régal d'Oc mais aussi aux producteurs situés à proximité de leur établissement.

Les cuisiniers ne relèvent pas de difficultés particulières à travailler des produits locaux. Ils ont adopté des démarches progressives. Certains reconnaissent qu'«un produit local demande plus d'attention», mais c'est la contre partie logique de la production non standardisée. Pour ce qui est de la gestion du coût des matières premières (de 1,70 € à 2,30 € de moyenne par repas en fonction du collège), les cuisiniers adaptent leurs menus et travaillent des produits de saison qui sont généralement au même prix que ceux proposés par des fournisseurs conventionnels. Ils sont tous en gestion autonome et disposent de matériel spécifique pour travailler des produits bruts, notamment les légumes (ex : légumerie), ce qui leur permet de limiter les achats de produits élaborés (souvent plus chers). Lorsque le surcoût est significatif, ils s'arrangent pour le compenser avec d'autres repas et réussissent à maintenir leur coût denrée chaque mois.

Contacts :

Murviel-les-Béziers ☎ 04 67 37 83 07

Saint-Chinian ☎ 04 67 38 01 26

Pézenas ☎ 04 67 98 10 65

Capestang ☎ 04 67 49 82 22

Servian ☎ 04 67 39 90 20

CONCLUSION :

Il est possible de travailler des produits locaux en limitant le nombre d'intermédiaires, en privilégiant l'achat de produits bruts et de saison (cuisine plutôt qu'assemblage) et en considérant le coût denrée sur l'année et non sur un seul repas ; en gardant à l'esprit que ces structures ne fonctionnent pas durant les périodes de congés scolaires.

LES PRODUITS LOCAUX

DANS LE PARC

NATUREL RÉGIONAL DU HAUT-LANQUEDOC

Le « local » dans le Parc,
c'est quoi au juste ?



OBJECTIFS DE LA FICHE

- Eclaircir la notion de « produit local » dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc en la mettant en lien avec le domaine de la restauration collective
- Faire le point sur les productions disponibles dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc et leur saisonnalité



Problématique

La notion de produit « local » est encore vague et sa définition peut être très variable en fonction du contexte et des personnes qui l'emploie. La frontière des produits « locaux » que j'achète s'arrête-t-elle à l'échelle de ma commune, de mon département, de ma région, de la France ? Souvent, ces questions ne font qu'en susciter d'autres. Elles nous révèlent que le sens du mot local dépend avant tout de la logique territoriale qui se cache derrière les produits que l'on achète.



Association Clin d'Oeil boujannais

Des enjeux pour notre territoire

« Acheter local », c'est :

- Contribuer au maintien de l'agriculture et des agriculteurs sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc ainsi qu'à la connaissance et à la reconnaissance de leurs produits et de leur métier par ses habitants et les enfants en particulier.
- Maintenir le tissu économique agricole et, par là même, l'ouverture des paysages.
- Valoriser les produits agricoles au plus près de leurs lieux de production pour réduire les impacts des transports sur l'environnement et favoriser des circuits courts où la valeur ajoutée reste au plus proche des produits et des consommateurs.
- Renforcer le lien social entre les habitants du territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc : agriculteurs, enfants, parents, enseignants, élus, cuisiniers, tous engagés dans un même projet.

Le saviez-vous ?

Il existe plus de 1800 agriculteurs sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc (toutes productions confondues).

Pourquoi la restauration collective est intéressante pour les agriculteurs du Parc naturel régional du Haut-Languedoc ?

Lorsqu'un agriculteur produit, il doit vendre. Pour vendre, il faut trouver des débouchés, c'est-à-dire des circuits de commercialisation. C'est là qu'interviennent deux paramètres fondamentaux : le temps et les marges. Aujourd'hui, il en existe un troisième : la mise en valeur du produit par la reconnaissance de sa territorialité et de sa qualité. Il faut que l'agriculteur joue en permanence de ces trois facteurs pour valoriser au mieux son travail. Plusieurs combinaisons sont possibles ; et voici quelques éléments de comparaison.

	Filière longue	Restauration collective	Vente directe
Temps gagné	+	+	-
Marges effectuées	-	+	+
Mise en valeur du produit	-	+	+

Plusieurs définitions

>>> Au niveau national

Un « produit local » en tant que tel n'a pas de définition réglementaire. A défaut, on peut dire que c'est un produit commercialisé dans le cadre d'un «circuit court de distribution», qui lui bénéficie aujourd'hui d'une définition officielle. Il s'agit d'un circuit de distribution caractérisé par la présence d'un intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur.

>>> Au niveau du Parc naturel régional du Haut-Languedoc

Les produits locaux au sens où l'entend le Parc naturel régional du Haut-Languedoc sont d'abord des denrées agricoles qui mobilisent des filières de production, de transformation et de commercialisation à l'échelle du territoire du Parc, ou de ses abords. Cela signifie que les produits locaux peuvent être produits, transformés, acheminés, commercialisés au sein du périmètre du Parc naturel régional ou à ses abords. C'est la **cohérence** de la filière par rapport au territoire du Parc qui prime sur les limites géographiques, le nombre d'intermédiaires ou les critères de distance.

Par exemple, il semble plus cohérent d'acheter 50 kg de daube d'un producteur tarnais du Parc avec deux intermédiaires (abattoir à Puylaurens et atelier de découpe à Mazamet) plutôt que 50 kg de daube à un grossiste implanté sur le territoire du Parc mais se fournissant en viande à l'échelle européenne.

Remarque : Un produit local peut être certifié biologique mais ce n'est pas une obligation. Il peut également bénéficier d'autres signes identifiant sa qualité (ex. : Label Rouge, AOC - Appellation d'Origine Contrôlée) ou son respect de l'environnement (ex. : Marque Parc)



© PNRHL - P. Lemaître

La restauration collective : la combinaison gagnante ?

Oui. Elle permet de vendre des quantités importantes de produits agricoles directement à des consommateurs finaux en maintenant des marges raisonnables (si la logistique de commande et de livraison sont bien organisées). Les produits sont mis en valeur par les cuisiniers (ex : affichage de la provenance dans le menu, information des convives sur le produit) mais aussi par des animations sur l'alimentation au moment du repas, des rencontres avec les producteurs en classe ou dans les établissements, des visites d'exploitation, etc.

La restauration collective présente un atout certain pour l'agriculture du Parc naturel régional du Haut-Languedoc puisqu'elle offre **une solution intermédiaire** entre la vente directe au consommateur (ex : marchés de plein vent) et la vente aux grossistes (ex : vente de brouillards en Italie pour l'engraissement).

C'est un marché potentiel conséquent **avec un fort pouvoir structurant pour l'économie locale !**

A chaque produit, sa saison !

La grande diversité de territoires et de climats du Parc naturel régional du Haut-Languedoc permet à ses habitants de bénéficier de productions agricoles d'une variété exceptionnelle. C'est donc une chance, mais attention à bien respecter la saisonnalité de chaque produit tout au long de l'année !

Viandes	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév
Boeuf												
Veau												
Porc												
Poulet												
Canard												
Agneau												
Charcuterie												
Oeufs												

Toute l'année

Produits laitiers	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév
Lait frais												
Yaourt												
Fromage blanc												
Fromage vache												
Fromage chèvre												

Toute l'année

Tarisement des chèvres, possibilités de ruptures

Légumes	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév
Asperge Verte												
Aubergine												
Blette												
Brocoli												
Carotte												
Courge												
Chou fleur												
Chou vert frisé												
Concombre long												
Courgette												
Oignon doux												
Navet Pardailhan												
Poireau												
Poivron Vert												
Pomme de Terre												
Potimarron												
Salade												
Tomate												

Fruits	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Août	Sept	Oct	Nov	Déc	Jan	Fév
Abricot												
Cerise												
Figue												
Fraise												
Kiwi												
Melon												
Nectarine												
Pastèque												
Pêche												
Poire												
Pomme												
Prune												
Raisin												
Châtaigne												

Sur le terrain

Ils l'ont fait !



Association ReColTer, PAYS RHÔNE PLURIEL
(Loire-Rhône-Isère, Rhône-Alpes)

Depuis 2008, les élus du territoire Rhône PLURIEL ont réuni agriculteurs et gestionnaires de restauration collective autour d'un projet commun : l'association ReColTer. Cette dernière a pour but d'organiser l'introduction de denrées agricoles cultivées localement dans les assiettes des structures de restauration collective du territoire du Pays. Essentiellement basée sur les fruits et légumes, ReColTer centralise également de la viande, des produits laitiers, de l'épicerie et des plantes aromatiques, tous issus du Pays Rhône Pluriel.

Contact : ☎ 04 67 40 00 53 - www.recoltermangerlocal.fr

CONCLUSION :

A l'image de ReColTer ou de Régal d'Oc, sur des territoires ou bassins de vie bien définis (PNR, Pays, etc.), il est possible d'organiser la mise en adéquation de l'offre et de la demande collective en produits locaux. Ces nouvelles formes de regroupement permettent aux agriculteurs d'accéder au marché de la restauration collective en valorisant leur production à un prix juste et aux structures de restauration d'accéder à l'offre de produits agricoles locaux qui manque souvent de lisibilité.

L'ALIMENTATION SUR LE TERRITOIRE :

UNE AFFAIRE DE TOUS, DES RESPONSABILITÉS PARTAGÉES

Les produits locaux en restauration collective... Pour qui ? Pourquoi ?



OBJECTIFS DE LA FICHE

- Identifier les attentes et contraintes des acteurs impliqués dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux de structures de restauration collective
- Prendre conscience des responsabilités et des logiques de territoire existant derrière la confection d'un repas à base de produits locaux

Problématique

Un repas local en restauration collective, ce n'est pas seulement l'achat de matières premières ou semi-élaborés sur un catalogue de « produits locaux ». C'est la mobilisation de tout un système de production et d'un réseau de personnes sur son territoire !

La collectivité a donc une vraie responsabilité et un rôle essentiel à jouer pour identifier et mobiliser directement ce potentiel dont elle dispose, en se plaçant non pas en tant que simple acheteur mais en tant que partie prenante du projet global d'approvisionnement local.

Un enjeu

Parce qu'« on aime ce qu'on connaît », il est important d'informer l'ensemble des personnes directement ou indirectement concernées par le projet de restauration collective de proximité.

Cela facilite le dialogue et permet de pratiquer la gouvernance alimentaire, qui consiste à prendre des décisions véritablement partagées autour d'objectifs communs.

Cela facilite également l'acceptation de la démarche auprès de tous et donc la réalisation de projets de territoire tels que celui mené dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Des difficultés communes pour...

>> Changer les habitudes

Les pratiques à tous les niveaux de la restauration (achats, livraisons, services, etc.) sont propres à chaque structure et aux personnes qui s'en chargent. Elles peuvent parfois être des freins aux innovations et au changement.

Ex. : habitudes de travail et de types de produits en cuisine (cuisson, conditionnement, découpe), habitudes de fournisseurs et de commandes pour les gestionnaires (responsable commercial, catalogues produits, délais de commandes, jours de livraison), habitudes de menus et de goûts des plats pour les convives, etc.

>> Connaître les logiques et quotidiens de travail de chacun

Il arrive souvent que les différentes personnes qui interviennent dans le processus d'élaboration d'un repas de restauration collective ne se rencontrent et/ou ne se connaissent pas, (ou très peu). C'est surtout le cas lorsque l'on considère le processus total, de la production agricole au service de l'assiette à un convive.

Ex : contraintes de production des agriculteurs peu connues par les cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective et inversement.

>> Communiquer et informer sur le projet

Être informé des problématiques rencontrées à chaque étape de la filière évite les sources d'incompréhension et facilite l'entente entre des personnes qui ont des quotidiens de travail très différents. Un manque de communication peut se traduire par un manque d'engagement des acteurs du projet et des difficultés à avancer.

Ex : un cuisinier qui ne peut pas se faire livrer les fraises locales qu'il avait commandées sera plus compréhensif s'il sait qu'elles n'ont pas pu être récoltées à cause de pluies exceptionnellement fortes la veille.

Alors... quelles sont les attentes de chacun ?

PRODUCTEURS LOCAUX

- Assurer une production en quantité et qualité suffisantes
- Commercialiser leur production à un prix rémunérateur
- Valoriser leurs produits et avoir une reconnaissance de leur travail

GESTIONNAIRES / CUISINIERS

- Avoir un nombre d'interlocuteurs minimum pour la prise de commande
- Avoir des fournisseurs facilement joignables
- Avoir un délai de commande le plus court possible pour plus de flexibilité
- Pouvoir être livré régulièrement en fonction des capacités de stockage de la structure (en épicerie, en froid positif et en froid négatif) et sans rupture de stock imprévue
- Acheter des produits avec le minimum de non conformités (calibre, hygiène, aspect, qualité, respect des cahiers des charges dans le cadre de productions labellisées, etc.)
- Gérer les coûts de fonctionnement de la structure afin que le prix de revient du repas soit stable (sur l'année entière)
- Avoir du personnel formé au travail et à l'utilisation des produits locaux (expérience, formations spécifiques)
- Valoriser les matières premières utilisées, surtout lorsque l'on connaît leur provenance et qu'elles sont de bonne qualité et/ou certifiées (ex : Marque Parc, Label Rouge, AOC - Appellation d'Origine contrôlée, AB - Agriculture Biologique, etc.)
- Bénéficier d'un accompagnement à l'utilisation de produits locaux afin de mieux les mettre en valeur (ex : supports d'animation, jeux, intervenants extérieurs)

DIRECTEURS OU CHEFS D'ETABLISSEMENTS

- Recevoir des denrées alimentaires irréprochables sur le plan de la qualité sanitaire et de l'hygiène pour éviter tout risque de contamination
- Faire servir des plats qui respectent les recommandations nutritionnelles du Ministère et qui sont satisfaisants sur le plan de la qualité organoleptique
- S'assurer du respect des règles sanitaires et d'hygiène en cuisine, ainsi que des exigences en termes d'équilibre et de planification des repas (recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).
- Gérer au mieux les coûts de fonctionnement en fonction des contraintes budgétaires
- Sensibiliser les jeunes à l'importance du lien nutrition/santé

CONVIVES ADULTES

- Se faire plaisir au moment du repas
- Manger des produits de bonne qualité (essentiellement organoleptique mais aussi nutritionnelle et sanitaire)
- Avoir des menus diversifiés et éventuellement du choix à chaque repas
- Avoir une attention particulière dans le service et la mise en valeur des repas servis
- Être informé de l'origine des produits, surtout si ces derniers proviennent « du coin »

CONVIVES SCOLAIRES

- Se faire plaisir au moment du repas
- Manger des plats connus, habituels, plutôt « faciles d'accès » en terme de goût et d'aspect
- Avoir des quantités suffisantes servies à chaque repas
- Avoir de la diversité au sein des repas

PARENTS D'ELEVES

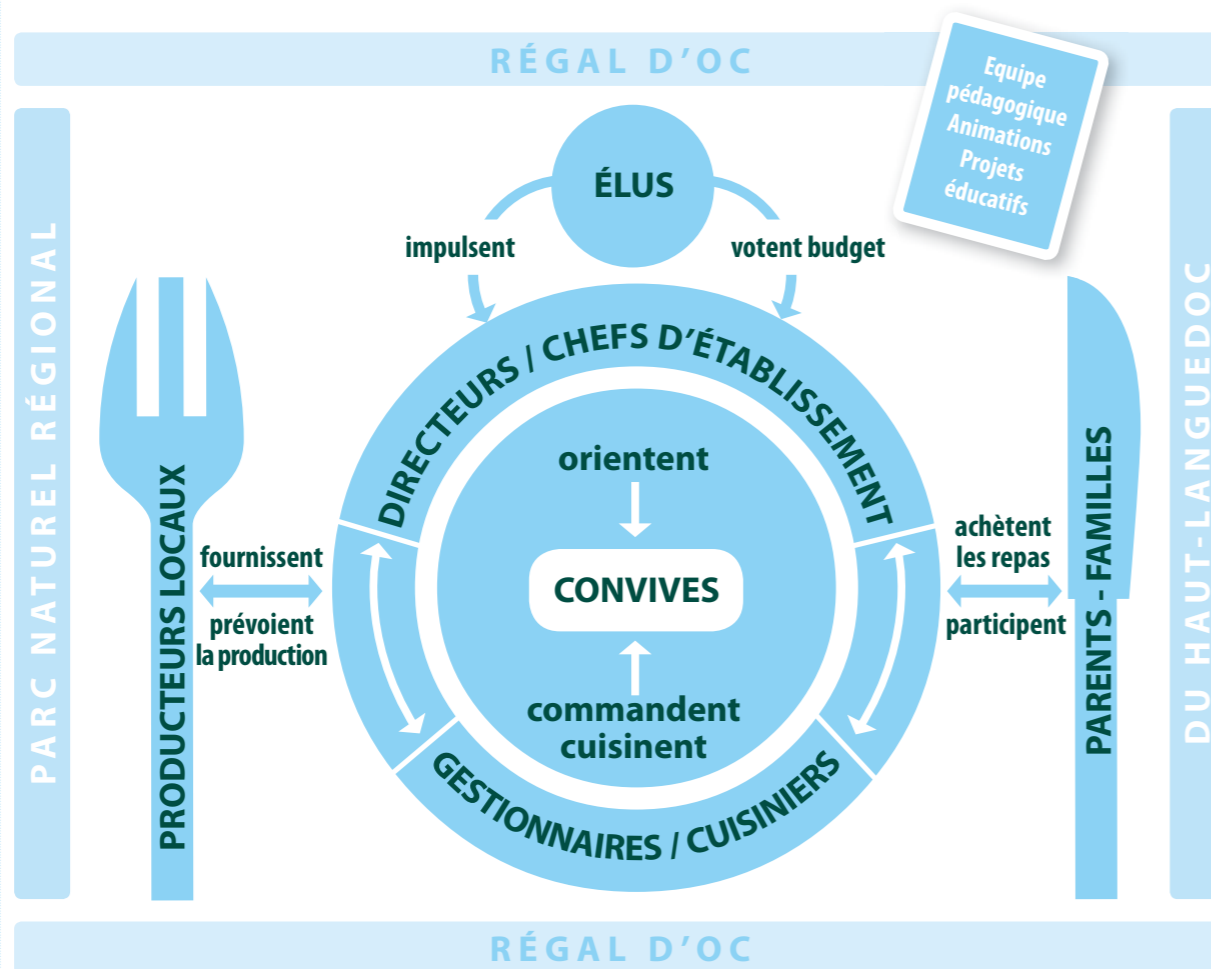
- S'assurer que les enfants aient des repas équilibrés, de bonne qualité et servis en quantité suffisante
- Eviter tout risque sanitaire dans les denrées consommées
- Payer le repas à un bon rapport qualité/prix tenant compte du niveau de revenu de la famille

ELUS EN CHARGE DU SERVICE DE RESTAURATION

- Assurer le service public de restauration collective
- Gérer au mieux le budget de la collectivité consacré à la restauration collective
- Répondre aux attentes des citoyens en terme de qualité du service de restauration dans les établissements publics
- Mener une politique qui assure l'égalité d'accès à une alimentation de qualité dans les établissements scolaires ou les établissements de santé

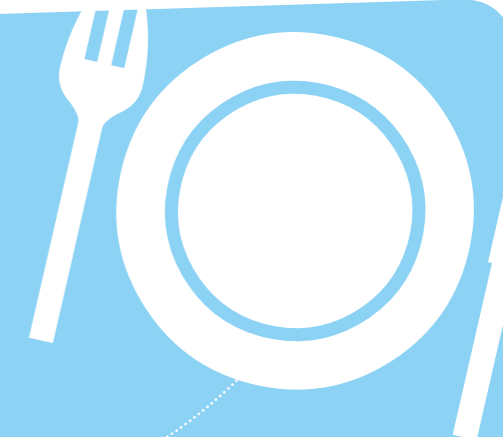


Attention ! Bien évidemment, ces attentes ne sont pas exclusives les unes des autres ! Il va de soi, par exemple, qu'un élu est tout aussi concerné que le chef d'établissement par la qualité sanitaire des produits achetés par le gestionnaire. L'important est surtout de prendre du recul et d'avoir une vision globale des rôles, quotidiens de travail, objectifs et contraintes de chacun en ayant conscience que les personnes impliquées dans un projet de restauration collective de proximité n'ont pas forcément l'habitude de travailler ensemble, et qu'il faut du temps pour s'adapter.



Sur le terrain

Ils l'ont fait !



La ville de BREST (Finistère, Bretagne)

Sur la base d'une volonté politique et suite à des réflexions sur le lien nutrition/santé, la ville de Brest a décidé de travailler dès 2005 à l'introduction de produits biologiques dans les structures de restauration scolaire municipale. Consciente qu'il était important de raisonner en terme de filières de production, d'approvisionnements réguliers et de partenariats multi-acteurs, la ville a sollicité des acteurs très différents pour mener à bien ce projet : Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère, Associations des Producteurs de Fruits et Légumes Bio Bretons, groupe de travail des élus intéressés par le projet, direction de la cuisine centrale détentrice du marché de l'époque, cabinet d'avocat pour rédaction du cahier des charges, etc.

Aujourd'hui, ce sont 10 produits issus de l'agriculture biologique qui sont introduits tous les jours dans les écoles brestoises (ex : pommes de terre, carotte, pain, yaourt). Cela représente 6000 repas par jour et 21,7 % du montant des achats de denrées.

Contact : Ville de Brest ☎ 02 98 00 80 80 / Réseau Grand Ouest ☎ 02 41 68 70 72

Pour plus de précisions, demandez le Mémoire L'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective (2009), V. BOTTOIS au Réseau Grand Ouest.

Parc naturel régional du Luberon

(Alpes de Haute-Provence/Vaucluse, PACA)

En 2008, sous la volonté conjointe d'élus, d'enseignants et de structures agricoles, le Parc naturel régional du Luberon a impulsé le projet « De la Ferme à ta Cantine ». Cette opération a permis de recenser le potentiel d'approvisionnement en produits locaux et de qualité de Haute-Provence et du Luberon pour la restauration collective (producteurs/produits/périodes) puis d'organiser des repas « 100% local » dans une douzaine de cantines pilotes et volontaires. Des actions pédagogiques d'accompagnement ont été proposées (interventions d'agriculteurs, visites de fermes) pour donner du sens à cette opération et éduquer les enfants à des thématiques importantes telles que le goût, la saisonnalité ou le lien alimentation-santé. Ce projet a été retenu et financé dans le cadre d'un programme européen (LEADER Haute-Provence Luberon) et a permis la mise en place d'un large partenariat entre le Pays de Haute Provence, le Collectif des agriculteurs du Parc naturel régional du Luberon, les Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement et les Chambres d'Agriculture du Vaucluse et des Alpes de Haute-Provence ainsi que le Groupement des agriculteurs biologiques des Alpes de Haute-Provence.

Aujourd'hui, la dynamique s'est étendue et a permis de constituer un réseau d'une trentaine de sites scolaires et/ou de loisirs achetant régulièrement des produits frais, locaux et de qualité.

Contact : ☎ 04 90 04 42 00

CONCLUSION :

A l'image de ces deux expériences, basées sur un large partenariat, il est possible en restauration collective de promouvoir une alimentation saine, en lien avec le territoire et les saisons, valorisant le métier d'agriculteur et les productions agricoles locales.

MÉTHODOLOGIE D'INTÉGRATION DE **PRODUITS LOCAUX** EN RESTAURATION COLLECTIVE

Intégrer des produits locaux...
oui, mais comment ?



OBJECTIF DE LA FICHE

- Présenter une méthodologie de projet générale et opérationnelle qui puisse servir de base pour débiter une démarche d'intégration de produits locaux en restauration collective

Vendredi 4 Septembre
Repas « circuits courts »



Salade de tomate

Cuisse de canard
et flan d'asperge

Fromage ou yaourt

Duo de pêche et d'abricot

Problématique

Le développement des circuits courts, le rapprochement entre producteurs et consommateurs, l'accès à une alimentation de proximité et de qualité sont des thèmes auxquels les élus sont sans cesse davantage confrontés. Bien qu'en théorie, le **potentiel de développement des circuits courts soit important dans le Parc naturel régional du Haut-Languedoc** ; en pratique, il existe de **nombreux freins** qui empêchent les collectivités de mettre en place ce type de démarche de manière pérenne.

Des difficultés communes

- Contraintes budgétaires des collectivités
- Difficultés techniques en cuisine
- Difficultés pour trouver des produits locaux adaptés à la restauration collective
- Craintes juridiques au niveau de la rédaction des marchés publics ou des contrats de Délégation de Service Public
- Manque de temps au moment du renouvellement des marchés ou des contrats
- Manque d'information des acteurs concernés par une telle démarche : cuisiniers, gestionnaires, chefs d'établissement, élèves, parents d'élèves

LE SAVIEZ-VOUS ?

Aujourd'hui, les expériences le montrent, il n'est pas utile de rechercher le 100 % local dans les repas en restauration collective. Une intégration progressive qui laisse des marges de progression aux collectivités, aux cuisiniers et aux producteurs est bien plus bénéfique !

La démarche doit surtout s'inscrire dans la durée et faire l'objet d'une contractualisation (volumes de commandes, prix d'achat).

C'est un excellent moyen pour contribuer à l'efficacité économique du système et à la structuration de l'offre sur le territoire.

Les enjeux

1- Répondre aux attentes des habitants en matière de proximité alimentaire et d'accès à une alimentation plus saine, avec des produits de saison et de qualité.

2- Prendre en compte les objectifs de la Loi de Modernisation Agricole du 27 Juillet 2010 (Art. L.230-1) et du Grenelle de l'Environnement (Loi du 3 Août 2009, Art. 48).

3- Agir avec méthode en se donnant des objectifs réalisables pour réussir son projet d'intégration de produits locaux.

Méthodologie générale : des produits locaux en 10 points

Étapes	A faire ou à penser
1	Réunir les personnes concernées par le projet pour construire un large partenariat sans oublier d'acteurs clés <i>Ex : élus en charge de la restauration, chefs et directeurs d'établissement, gestionnaires, cuisiniers, parents d'élèves, représentants des convives, partenaires institutionnels, etc.</i>
2	Identifier les besoins et objectifs de la collectivité en concertation avec les acteurs réunis autour de la table <i>Ex : types de produits locaux à intégrer, fréquences d'intégration, possibilité d'intégration des produits en cuisine (outils, main d'œuvre), volonté de faire un effort budgétaire pour l'achat des matières premières, etc.</i>
3	Se tourner vers les acteurs du territoire en mesure de fournir des produits agricoles locaux et vérifier l'adéquation entre les besoins de la collectivité (demande) et la capacité à fournir des agriculteurs (offre) <i>Ex : producteurs, coopératives, associations, SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif), chambre d'agriculture, etc.</i> Remarque : Au sein du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, il est possible de se tourner vers l'association Régal d'Oc
4 (optionnel mais conseillé)	Mobiliser des partenaires institutionnels impliqués dans ce type de démarche pour obtenir un soutien technique, administratif et/ou financier <i>Ex : Chambres d'agriculture, Associations de développement agricole, Conseils Généraux et Régionaux, Parc naturel régional du Haut-Languedoc, etc.</i>
5 (optionnel mais conseillé)	Demander la mise en place d'un groupe de travail avec l'ensemble des acteurs concernés par la démarche
6	Définir des objectifs réalisables et progressifs d'intégration de produits locaux au regard de l'offre disponible sur le territoire et de sa capacité à s'organiser ET/OU Choisir des indicateurs de suivi et de contrôle afin de mesurer l'avancée et les résultats de votre démarche <i>Cela permet une meilleure valorisation, facilite la réévaluation des objectifs et la poursuite du projet</i> <i>Ex : Evolution du pourcentage des matières premières achetées en local</i>
7	Débuter l'approvisionnement en produits locaux en passant les premières commandes
8	Suivre la mise en œuvre de l'approvisionnement des structures de restauration de la collectivité en produits locaux <i>Ex : participer aux réunions du groupe de travail, s'assurer du bon déroulement du projet, réorienter si besoin au niveau des bilans intermédiaires, etc.</i>
9	Faire connaître et valoriser la démarche auprès des convives, des habitants, des autres collectivités et des partenaires du projet <i>Ex : en interne ou en s'appuyant sur des prestataires extérieurs : organiser des animations pendant le temps repas, rédiger et publier une plaquette de présentation ou un article de presse, organiser une réunion de présentation grand public, etc.</i>
10	Reconduire la démarche pour l'année suivante en maintenant ou en revoyant à la hausse les objectifs d'intégration de produits locaux

Marché Public en Procédure
Adaptée
FOURNITURE DE « DENREES
ALIMENTAIRES »
NE PAS OUVRIR

LA RÉDACTION DES MARCHÉS PUBLICS ET DES CONTRATS DE DSP (Délégation de Service Public)

Le local dans l'achat public,
est-ce possible ?



OBJECTIFS DE LA FICHE

- Identifier les articles du Code des Marchés Publics sur lesquels peuvent s'appuyer les collectivités dans le cadre d'un marché public pour mettre en place une restauration collective de proximité
- Présenter des conditions à intégrer dans les contrats de délégation de service public pour favoriser un approvisionnement de proximité

Problématique

Dans son acte d'achat de denrées alimentaires ou de repas, la collectivité est soumise au Code des Marchés Publics (CMP). Ce dernier ne permet pas de favoriser un candidat à un marché ou à une délégation de service public (DSP) sous prétexte de la provenance de ses produits ou de sa localisation géographique. Néanmoins, l'évolution du contexte socio-économique et du cadre législatif laisse aujourd'hui de nombreuses opportunités aux collectivités pour intégrer des produits de proximité dans les repas proposés en restauration collective.

Les enjeux

- **Ouvrir les marchés publics et les contrats de DSP** afin d'offrir la possibilité à la plus grande diversité d'acteurs possible d'y répondre, notamment aux petites entreprises ou associations
- **Concilier respect du droit communautaire et réponse aux attentes et besoins de la collectivité** publique pour ses services de restauration collective

Les principes généraux

Le Code des Marchés Publics est régi par le droit communautaire européen qui oblige les collectivités à respecter les principes de la libre concurrence. Ainsi, pour leurs achats ou leurs commandes, les collectivités territoriales sont tenues de respecter trois principes généraux :

- La liberté d'accès au marché public de tous les fournisseurs
- L'égalité de traitement de tous les soumissionnaires au marché public
- La publicité adaptée et la transparence des procédures

Ces règles permettent d'obtenir l'offre économiquement la plus avantageuse et d'assurer le bon usage des fonds publics.

Des difficultés communes

- **Le manque de compétences** de la collectivité en interne pour rédiger des marchés permettant à la fois de respecter la libre concurrence et de donner la possibilité aux agriculteurs locaux de se positionner sur les marchés publics
- **Le manque de temps** pour revoir les documents du marché ou les contrats de DSP ; ce qui favorise la reprise de versions anciennes parfois non adaptées aux besoins actuels
- **Le manque de connaissances** de la structuration de l'offre agricole sur son territoire

Des solutions pour les marchés publics

Si le Code des Marchés Publics (CMP) ne permet pas de sélectionner des produits sur le critère de provenance, il permet de prendre en compte **des critères de développement durable et de qualité ainsi que des spécifications techniques** propres aux produits ou aux circuits de distribution.

Plusieurs articles du CMP ont aujourd'hui été identifiés par les juristes et professionnels pour intégrer des critères qui donnent la possibilité aux acteurs locaux de se positionner et de répondre aux exigences de la commande publique. Par souci de pragmatisme, ces articles sont repris un à un dans le tableau ci-après. Pour chacun sont précisés des applications concrètes dans les documents de marché et des exemples de rédaction.

Tableau récapitulatif : articles du CMP permettant d'utiliser des critères favorisant la proximité dans l'achat public de denrées alimentaires

Art.	Documents concernés	Thème	Application concrète	Exemple de rédaction
5	Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)	Définition des besoins du marché	La nature et l'étendue des besoins à satisfaire doivent prendre en compte des objectifs de développement durable	« Le présent CCTP concerne la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire »
6	Règlement de la consultation (RC)	Définition de l'objet du marché	Le pouvoir adjudicateur peut inclure des caractéristiques environnementales dans les spécifications techniques	« La présente consultation a pour objet la sélection d'un prestataire pour la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire »
10	CCTP	Allotissement en principe du marché <i>(le marché global sans lot devient l'exception)</i>	Le pouvoir adjudicateur est libre de diviser son marché en lots séparés sur la base d'ensembles cohérents. La cohérence renvoie au caractère homogène de chaque prestation qui s'apprécie soit en raison de ses caractéristiques propres soit parce qu'elle constitue une unité fonctionnelle	Nombre et catégories de lots à la libre appréciation du pouvoir adjudicateur Cela peut aller d'une dizaine à plusieurs dizaines, tout dépend des possibilités d'approvisionnement. Il est donc très important de connaître l'offre disponible à proximité pour pouvoir allouer en fonction. A l'évidence, mettre dans le même lot les fruits rouges et les fruits exotiques ne va pas faciliter un approvisionnement local. Il faut juste agir avec bon sens !
14	CCTP ou RC	Conditions d'exécution du marché <i>(« clauses sociales et « clauses environnementales »)</i>	Dans les conditions d'exécution d'un marché (qui sont des exigences indispensables pour répondre correctement aux besoins de la collectivité), le pouvoir adjudicateur peut intégrer des éléments à caractère social ou environnemental appuyant les objectifs de développement durable dans lequel s'inscrit le marché	«- Conditionnement et emballage : les produits seront livrés en vrac ou dans des emballages recyclables/réutilisables» « - Fraîcheur et saisonnalité : les produits devront respecter le calendrier de production fourni en annexe et être livrés au maximum 48h après avoir été récoltés.» «- Promotion des produits : le fournisseur devra être en mesure de participer au moins une fois dans l'année à un événement sur l'alimentation» «- Utilisation de X % de produits sous SICO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine) dans la confection des repas» «- L'utilisation de produits susceptibles de contenir des OGM devra être limitée»
15	CCTP Avis d'Appel Public à la Concurrence (APPC)	Réservation de lots spécifiques	Le pouvoir adjudicateur peut réserver certains lots ou marchés à des entreprises adaptées ou à des établissements et services d'aide par le travail (ESAT)	Remarque : C'est une exception aux principes fondamentaux de la commande publique (elle est admise) Dans ce cas, l'exécution de ces marchés ou de ces lots doit être effectuée majoritairement par des personnes handicapées Sur le territoire du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, l'ESAT Valérie Bonafé de Montredon-Labessonnié prépare et livre des repas à destination des établissements scolaires ou de santé

45	CCTP	Examen des candidatures	Le pouvoir adjudicateur peut examiner le savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement au travers de l'appréciation de leurs capacités techniques	«Le candidat démontrera par tous les moyens ses capacités techniques et son savoir-faire en matière de développement durable, par exemple en terme de conditions de fabrication, de livraison et de conditionnement des produits.»
50	CCTP	Définir la possibilité de variantes à l'offre de base	Le pouvoir adjudicateur peut proposer ou obliger les soumissionnaires à proposer des variantes à l'offre de base sur la protection de l'environnement, dans les spécifications techniques	«Les candidats doivent présenter une offre conforme à la solution de base, telle que définie au cahier des clauses techniques particulières, et la chiffrer. Ils sont également autorisés à présenter, conformément à l'article 50 du code des marchés publics, une offre variante intégrant des objectifs de développement durable.»
53 I	CCTP	Définition des critères d'attribution du marché au moment de la sélection des offres	Le pouvoir adjudicateur peut faire peser le critère de performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture et le critère environnemental par rapport à l'ensemble des autres critères de choix de l'offre (à condition qu'il soit lié à l'objet du marché ou aux conditions d'exécution).	« Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères suivants : - Qualité environnementale de l'offre : 0,3 - Prix : 0,2 - Qualité organoleptique du produit : 0,2 - Valeur technique de l'offre : 0,2 - Délais de livraison : 0,1 » Remarque : Il est conseillé d'inclure des sous-critères avec les méthodes d'évaluation correspondantes Il est possible de mettre en place des commissions dégustations d'échantillons de produits
53 IV	CCTP AAPC	Possibilité de faire jouer le droit de préférence	A équivalence de prix ou à équivalence d'offres, il est demandé d'accorder un droit de préférence à l'offre présentée par des groupements de producteurs agricoles	Remarque : Les statuts exacts des groupements de producteurs pouvant bénéficier de cette règle sont définis dans les textes réglementaires (art. 53 du CMP)

Des solutions pour les délégations de service public

Rappel : Dans un contrat de délégation de service public, la collectivité doit circonscrire exactement le périmètre objet de la délégation ainsi que les résultats qu'elle attend mais doit laisser la liberté au délégataire de proposer les moyens qu'il souhaite mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs.

L'acheteur public dispose de plusieurs possibilités pour favoriser l'intégration de produits de proximité et de qualité dans les repas ou les denrées qu'il achète à son prestataire. Dans le contrat de délégation, il peut notamment :

- Spécifier que la **prise en compte du développement durable** est un critère primordial de la sélection des candidats afin de concilier le développement économique, la protection et la mise en valeur de l'environnement ainsi que le progrès social.
- Présenter en annexe **des spécifications techniques à valeur contractuelle** sur les produits utilisés en cuisine, en s'appuyant sur les critères identifiés dans le cadre des marchés publics (cf. tableau ci-contre)
Ex : critères de fraîcheur, modes de livraison, conditionnements et types d'emballages, performances environnementales de l'entreprise, utilisation de produits sous SIQO, limitation de l'utilisation de produits susceptibles de contenir des OGM.
- Exiger un **pourcentage minimum d'utilisation de produits bruts et de saison**
- Utiliser la **phase de négociation** prévue par les textes pour discuter plus précisément des termes du contrat avec le délégataire sélectionné, notamment en terme de filières d'approvisionnement et de qualité des denrées
- Mettre en place un **comité de suivi** avec les élus de la collectivité, des représentants des filières agricoles locales, le délégataire, des représentants des convives,... pour que l'approvisionnement se construise de manière cohérente d'une année sur l'autre.

Remarque : Cette liste n'est pas exhaustive et peut être enrichie en fonction de l'expérience et des compétences internes de la collectivité. Il ne faut pas hésiter à reprendre et à adapter les éléments identifiés dans le cadre des marchés publics

>> D'une manière générale, ce qu'il faut retenir :

- **Connaître l'offre locale**
- **Adapter le marché en justifiant l'ensemble de ses choix** sans favoriser certains opérateurs économiques
- **Faire référence au cadre environnemental et social dans lequel s'inscrit la commande publique dans tous les documents du marché**
Ex : AAPC, CCTP, Règlement de la consultation, Bordereau des Prix Unitaires, etc.
- **Adapter sa publicité et diversifier les supports de diffusion de l'offre** en sus des supports officiels pour en faciliter l'accès aux petites entreprises ou associations
Ex. : journaux spécialisés, site Internet de l'acheteur ou sites spécialisés, associations de promotion et presse spécialisée pour une filière ou un produit, etc.
- **Suivre l'approvisionnement** en denrées ou en repas une fois le marché conclu, afin de s'assurer que les produits correspondent bien aux critères sur lesquels a été sélectionné le fournisseur

Les seuils des procédures de marché et de publicité

Montant du marché HT	Procédures de marché	Procédures de publicité
< 15 000 €	Marché à procédure simple, dite «de gré à gré»	Pas d'obligation de publicité Devis auprès de 3 entreprises au moins recommandé
De 4 000 à 90 000 €	Marché à procédure adaptée (MAPA)	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché (ex : presse spécialisée, site Internet, etc.)
De 90 000 € à 193 000 €		BOMAP ⁽¹⁾ ou JAL ⁽²⁾ + presse spécialisée + site Internet de l'acheteur
> 193 000 €	Marché à procédure formalisée (Appel d'Offre)	BOAMP et JOUE ⁽³⁾ + site Internet de l'acheteur

⁽¹⁾ **BOAMP** : Bulletin Officiel des Offres et des Annonces de Marchés Publics

⁽²⁾ **JAL** : Journaux d'Annonces Légales

⁽³⁾ **JOUE** : Journal Officiel de l'Union Européenne

Attention !

En aucun cas la recherche d'un approvisionnement de proximité et de qualité au titre du développement durable ne doit :

- Limiter de façon injustifiée l'ouverture du marché et la libre concurrence en portant atteinte à l'égalité de traitement des candidats
- Se substituer au respect des règles sanitaires et d'hygiène ; car les convives de la restauration collective représentent un public à risque (enfants, jeunes, personnes âgées, malades) et les exigences classiques doivent être maintenues
Notamment :
 - Respect des normes de traçabilité des denrées alimentaires (ex : démarche HACCP)
 - Respect des normes d'étiquetage, de conditionnement, de livraison et de stockage (ex : température)
 - Respect des DLC (Dates Limites de Consommation)
 - Obtention des agréments sanitaires ou des dispenses d'agréments nécessaires auprès de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations)

Le saviez-vous ?

Le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche a annoncé la publication d'un décret modifiant l'article 53 du Code des Marchés Publics. **A offre égale**, celui-ci devrait permettre aux acheteurs publics d'accorder un **droit de préférence** à un exploitant agricole ou à un groupe de producteurs agricoles.

Bien qu'utile, cette réforme n'enlèvera pas l'intérêt de définir des conditions précises d'examen, de sélection et d'exécution du marché liées aux objectifs de développement durable identifiés par la collectivité.

C'est en effet **l'ensemble** de la prestation qui compte !

Sur le terrain Ils l'ont fait !



>> **En MAPA** (Marché Public à Procédure Adaptée)

La ville de **SAÏX** (Tarn, Midi-Pyrénées)

Dans le cadre de la fourniture de repas pour sa cantine municipale, la ville de Saïx a souhaité promouvoir un approvisionnement de qualité répondant à des critères de développement durable. Elle a donc précisé dans ses documents de marché (AAPC, Règlement de la consultation, cahier des charges, etc.) que la logique de développement durable présidait à l'ensemble des prestations décrites au présent marché. Elle a demandé la présentation d'une offre de base contenant trois semaines complètes de repas entièrement bio par an (avec un plan de communication pour marquer ces trois temps forts dans l'année scolaire) ; une traçabilité des ingrédients utilisés dans la confection des repas, l'utilisation de produits saisonniers, l'exclusion des OGM et la présentation des performances de l'entreprise en matière d'éco-responsabilité. Afin de matérialiser ses engagements, la commune a pondéré ses critères de sélection des offres de la manière suivante :

- Qualité des produits : 40 %
- Coût de la prestation : 30 %
- Valeur technique de l'offre : 20 %
- Actions éducatives : 10 %

Contact : ☎ 05 63 74 71 76

CONCLUSION :

Les marchés publics en procédure adaptée offrent donc la possibilité, au travers de critères liés au développement durable, de favoriser l'achat de repas préparés à base de produits de qualité et qui respectent les saisons.

Lorsque la collectivité achète des denrées alimentaires et non des repas (ex : cuisine en gestion autonome), ces mêmes critères peuvent être repris dans le MAPA. Il est également possible d'allotir le marché (Art. 10 du CMP), par type de produit et/ou par secteur géographique afin de l'ouvrir au maximum d'entreprises et de satisfaire au mieux aux besoins de l'acheteur public.

N'HÉSITEZ PLUS, DEMANDEZ DE L'AIDE

- Au Parc naturel régional du Haut-Languedoc
- Sur le site du ministère : www.legifrance.gouv.fr
- Guide «Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité» (partie 2) – Cf. Fiche n°8

Remarque : Toute difficulté pour l'application du Code des Marchés Publics peut faire l'objet de questions transmises à la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie à l'adresse suivante : daj-marches-publics@finances.gouv.fr

LA GESTION DES COÛTS

Le local, moins cher ou plus cher ?



OBJECTIFS DE LA FICHE

- Présenter des solutions identifiées par les acteurs de terrain pour intégrer le coût d'une offre alimentaire de proximité et de qualité
- Nuancer la problématique du surcoût et faire le point sur la méthodologie pour gérer la hausse du coût denrée dans le cadre d'un approvisionnement local

Denrées alimentaires

Problématique

Malgré la réduction du nombre d'intermédiaires, l'introduction de denrées alimentaires provenant de productions locales peut parfois générer un surcoût pour les collectivités.

Ce surcoût est révélateur du fait qu'aujourd'hui, très souvent, le prix de notre alimentation n'est plus en lien avec nos territoires. Reconquérir la qualité de l'alimentation, c'est certes dépenser un peu plus, mais c'est surtout participer à toute une dynamique territoriale !

Les enjeux

- **Dépenser localement** pour contribuer au développement économique de son territoire
- **Payer le juste prix aux producteurs** pour assurer la pérennité de leur exploitation, maintenir l'activité agricole et entretenir la richesse de nos terroirs
- **Améliorer la qualité de l'offre alimentaire pour tous**, sans défavoriser les plus modestes

Des difficultés communes

>> Pour les gestionnaires

- Des produits locaux trop chers par rapport aux prix proposés par les fournisseurs habituels pour tenir les coûts denrées
- Un accès à l'offre de produits locaux souvent difficile et un manque d'information régulière sur la disponibilité des produits

>> Pour les cuisiniers

- Des produits locaux qui demandent des outils adaptés en cuisine (ex : légumerie), une main-d'œuvre sensibilisée et formée
- Des produits locaux qui demandent souvent plus d'attention que des produits industriels (ex : conditionnements en petites quantités, légumes terreux) et qui peuvent être plus difficiles à travailler



© Association Clin d'oeil boujannais

>> Pour les élus

- Un budget de la collectivité qui ne peut pas supporter une hausse du prix du repas
- Des familles qui ne souhaitent pas payer plus cher mais qui voudraient tout de même une amélioration de la qualité des plats servis à leurs enfants

Ces difficultés existent mais ne sont pas des fatalités. Elles contribuent parfois à entretenir des fausses idées, voire des préjugés qui empêchent les acteurs de la restauration collective de les surmonter. Il existe de nombreuses petites solutions qui, une fois agrégées, permettent d'atteindre des objectifs satisfaisants pour la collectivité.

Des solutions

EN AMONT

- Planifier ses menus avec des produits de base et de saison disponibles sur le territoire en les équilibrant : d'une part en tenant compte des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) et d'autre part en tenant compte du coût des matières premières.
Ex: Un menu « local » à base de porc, pommes de terre et pommes sera plus économique qu'un menu « local » contenant du veau, des asperges et des fraises.
- Rencontrer les acteurs de l'offre de produits agricoles locaux et s'engager avec eux sur des volumes d'achat pour qu'ils puissent faire des économies d'échelle et proposer des prix plus rationalisés.
- Rationaliser les tournées de livraison en groupant les commandes au maximum (dans le temps et dans l'espace).
- Etudier en amont les possibilités d'intégration d'un surcoût éventuel au niveau du budget de la collectivité afin d'évaluer les marges de manœuvre, assurer la transparence et la faisabilité financière du projet, et s'engager sur des objectifs raisonnables et réalisables.

EN CUISINE

- Etudier les possibilités de réduction du gaspillage au niveau de la ligne de self (repas préparés non servis) et au niveau de la salle (repas servis et jetés en partie ou en totalité par les convives).
- Retravailler sur les grammages servis en les adaptant au mieux aux convives, si possible en les sensibilisant à la démarche de prendre moins mais de terminer leur assiette (en parallèle des actions sur le gaspillage). En cas de réduction des grammages pour des convives scolaires, il est important de leur offrir la possibilité de venir se resservir sans attendre la fin du service.
- Réfléchir aux possibilités de faire des économies sur les fluides (eau, électricité, gaz).
- Optimiser les tâches de nettoyage et réduire les quantités de produits d'entretiens (ex : utiliser des appareils à vapeur pour nettoyer le réfectoire).
- Acheter moins mais mieux en privilégiant la cuisine à l'assemblage et en réduisant les achats de produits transformés et/ou élaborés.
- Evaluer à l'avance ses besoins par type de produit (en volume) afin d'être capable (le cas échéant) de prévoir et de contractualiser l'achat à moyen terme auprès des agriculteurs.
- Supprimer les achats de produits sur-emballés ou avec des emballages inutiles.

EN SALLE

- Réduire le gaspillage par la sensibilisation et l'organisation du service (ex : crudités en buffet et non sur la ligne de self, collecte et affichage du pain gaspillé durant la semaine).
- Mettre en valeur les plats et la qualité des produits servis (ex : animation, affichage, soin de la présentation des assiettes) afin que les convives apprécient le service et terminent leur repas.

Quelle que soit la situation de votre collectivité ou de votre structure de restauration, c'est souvent une combinaison de plusieurs facteurs qui permet d'obtenir des résultats satisfaisants. Comme il n'y a pas de recette miracle, il faut se pencher sur chaque cas particulier et étudier les solutions à mettre en place.

Zoom sur la gestion de la hausse du coût denrée d'un repas

LA THÉORIE...

1. Décomposer le prix de revient total du repas et isoler le « coût denrée » (H.T et T.T.C)
2. Evaluer l'augmentation moyenne du coût denrée lorsque l'on intègre des produits locaux dans le menu
3. Répercuter cet accroissement sur le prix total du repas (en valeur absolue et en pourcentage pour plus de lisibilité)
4. Répercuter cet accroissement sur le total des repas servis durant la période où le service est assuré (en valeur absolue et en pourcentage pour plus de lisibilité)
5. Identifier le surcoût final, le présenter à toutes les personnes concernées et réfléchir aux solutions permettant de l'absorber

... ET UN EXEMPLE PRATIQUE !

Données de départ :

- Menus préparés à des collégiens – cuisine en gestion autonome
- 400 repas par jour
- Année scolaire de 140 jours
- Prix donnés à titre indicatif sur la base d'expériences recueillies par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc auprès d'établissements scolaires, d'associations et du Conseil Général de l'Hérault.

Au niveau d'un repas :

Décomposition théorique du menu	Prix fournisseurs classiques	Prix fournisseurs produits locaux	Différences de coûts	Pourcentage d'augmentation
Entrée	0,25	0,25	0,00 €	0 %
Plat + Garniture	1,00	1,45	0,45 €	45 %
Produit laitier	0,15	0,30	0,15 €	100 %
Dessert	0,30	0,40	0,10 €	33 %
Coût denrée repas H.T	1,70	2,40	0,70 €	41 %
Coût denrée repas T.T.C	1,79	2,53	0,74 €	41 %
Charges de structure par repas T.T.C	5,00	5,00	0,00 €	0 %
Coût total du repas T.T.C	6,79	7,53	0,74 €	11 %

Au niveau du budget de la collectivité :

Fréquence d'intégration de menus locaux	Coût total des repas pour la collectivité	Coût moyen du repas sur l'année	Pourcentage d'augmentation
Aucun menu local	380 240 €	6,79 €	0 %
Local une fois par mois	382 542 €	6,83 €	1 %
Local une fois par semaine	390 600 €	6,98 €	2,8 %
Local deux fois par semaine	400 960 €	7,16 €	5,4 %

>> Explication des calculs

Le coût total des repas est obtenu avec le calcul suivant :

(Nb de jours repas non local x prix non local + Nb de jours repas local x prix local) x 400 élèves

Le coût moyen annualisé du repas est obtenu avec le calcul suivant :

Coût total des repas/400 élèves/140 jours

Ce que l'on peut dire de cet exemple



- Pour une structure qui prépare 400 repas par jour, l'augmentation du coût des matières premières, entre un repas à base de produits « classiques » et un repas à base de produits « locaux », est de l'ordre de 41 %.

- Une fois que l'on a ajouté les charges de fonctionnement au coût des matières premières, l'augmentation du coût total du repas est de l'ordre de 11 %.

- Enfin, lorsque l'on prépare des repas locaux avec une fréquence régulière, le coût moyen annualisé du repas n'augmente plus que de 1 à 3 %, en fonction de la fréquence de préparation des « repas locaux ».

Ce qu'il faut retenir de cet exemple : deux questions

Que représente véritablement le surcoût des matières premières dans le prix total du repas et sur toute l'année scolaire ?

C'est en replaçant le coût denrée dans le prix total du repas et en raisonnant en terme de coût moyen annualisé par repas que l'on se rend compte de l'impact de l'accroissement du prix des matières premières sur le budget de la restauration collective. Les prix présentés ici ne sont pas significatifs en eux-mêmes, **ce qui compte est la méthode pour rapporter le surcoût lié à l'achat de produits de proximité sur le fonctionnement annuel de la structure de restauration collective. On se rend ainsi compte que la hausse du prix au kilo des matières premières, quelque soit le produit considéré, est tout à fait différente de la hausse sur le prix total des repas et sur toute une année de fonctionnement.**

Qui prend en charge ce surcoût ?

Il faut bien penser que le coût total des repas peut être assumé par des acteurs différents. Ici, dans le cas des collèges, il est assumé environ pour moitié par les parents et pour moitié par le Conseil Général.

Manger local en Haut-Languedoc à prix abordable, c'est possible !



Focus : le gaspillage, un potentiel à exploiter

>> Dans l'Hérault

Une étude commandée par le Conseil Général de l'Hérault en 2010 et réalisée par l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier sur le gaspillage alimentaire dans les collèges du département nous révèle des chiffres intéressants.

En moyenne, tous les jours durant le repas de midi, chaque élève jette 260g de nourriture sur les 750g qu'on lui a servi, soit 34 % de son repas total. Ainsi, 6,4 tonnes de nourriture sont jetées quotidiennement dans les collèges de l'Hérault*.

L'étude soulève des éléments de réflexion sur les causes de ce gaspillage et propose des pistes d'actions pour chercher à le réduire : amélioration de la qualité organoleptique des repas, soin accordé à la présentation et au service des plats, mise en avant de l'origine des produits, amélioration de l'ambiance de la salle de restauration, augmentation du temps disponible pour se restaurer, etc.

>> Dans le Tarn

Dans le cadre de la politique de développement durable menée par le Conseil Général du Tarn, une enquête de consommation a été réalisée en 2009 dans les collèges tarnais par l'association AGROPOINT afin de recueillir des données sur les pratiques, le déroulement des repas, la composition des plateaux et le gaspillage. Cette étude nous apporte plusieurs éléments intéressants également.

En moyenne, tous les jours durant le repas de midi, chaque élève jette 150g de nourriture sur les 315g qu'on lui a servi, soit 47% de son plat principal. Ainsi, 1,6 tonnes de nourriture sont jetées quotidiennement dans les collèges du Tarn.

L'étude permet également de souligner que, contrairement à ce que l'on pourrait croire a priori, le bruit n'est pas un élément qui perturbe le repas (pour 87% des élèves enquêtés) tout comme le temps de restauration, estimé suffisant pour 90% des élèves enquêtés. De même, si 82% des élèves estiment que les quantités servies sont suffisantes, 71% trouvent que la température du plat chaud est, quant à elle, insuffisante.

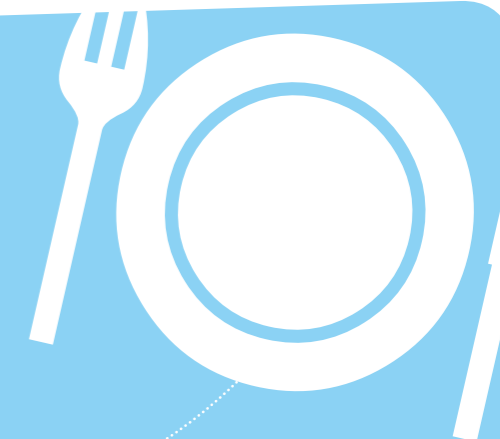
Remarque : Les différences de grammages entre le Tarn et l'Hérault s'expliquent par le fait que dans les collèges héraultais, l'étude a porté sur l'ensemble du repas (de l'entrée au dessert) alors que dans les collèges tarnais, l'étude a porté exclusivement sur le contenu du plat principal

Conclusion : Cette part de gaspillage dans les collèges, quelque soit le département concerné, représente un potentiel d'économies non négligeable pour la collectivité. En effet, jeter 260g de nourriture par repas revient à jeter 0,60€ par élève à chaque service! En réduisant cette part de pertes de matières premières, la collectivité peut réaliser des économies qui peuvent (notamment) être réinvesties dans l'amélioration de l'offre alimentaire de son service de restauration collective.

Le saviez-vous ?

* 6,4 tonnes de denrées alimentaires jetées quotidiennement représentent un budget de 15000 € et assez de nourriture pour préparer des repas à 8500 collégiens chaque jour de l'année scolaire !

Sur le terrain Ils l'ont fait !



La ville d'AUSSILLON (Tarn, Midi-Pyrénées)

Dans le cadre du renouvellement de sa Délégation de Service Public de restauration scolaire, la ville d'Aussillon a souhaité inciter les futurs soumissionnaires à intégrer des produits de saison dans les repas fournis, en privilégiant les circuits de commercialisation les plus courts possibles. Après un travail en amont avec le Parc naturel régional du Haut-Languedoc et sur la base des éléments fournis par l'association Régal d'Oc, elle a pu :

1. Déterminer des critères spécifiques dans son cahier des charges

Elle a demandé au délégataire de confectionner des repas à base de produits de saison, frais et issus de circuits courts de distribution, en s'appuyant sur des fréquences précises et des nomenclatures de produits « élus » fournies en annexe du cahier des charges. Concrètement, cela se traduit par un approvisionnement à hauteur de :

- 2 repas par semaine minimum en fruits « élus »
- 2 repas par semaine minimum en légumes et végétaux crus « élus »
- 2 repas par semaine minimum en produits laitiers ou fromages « élus »
- 1 repas par semaine minimum en viande issue de circuit court

Remarques :

- Les nomenclatures de produits « élus » ont été déterminées sur la base des calendriers de saisonnalité régionaux
- Pour limiter les contraintes, la commune a précisé que ces fréquences pouvaient être considérées sur les 140 jours de l'année scolaire et non sur une seule semaine, ce qui permet au fournisseur de mieux gérer la saisonnalité des produits. Par exemple, une fréquence de 2 repas par semaine correspond à 70 jours au total dans l'année scolaire.

2. Obtenir une estimation des surcoûts générés par l'intégration de produits locaux

Le surcoût a été estimé en plusieurs étapes : d'abord au niveau du coût matière en comparant les prix des denrées non locales/locales puis au niveau du prix total du repas, en intégrant les frais de structure. Il a ensuite été calculé sur l'ensemble de l'année scolaire en intégrant la notion de fréquence local/non local, afin d'obtenir une idée du prix du repas moyen annualisé.

Contact : ☎ 05 63 97 71 80

CONCLUSION :

La promotion d'une restauration scolaire de proximité et de qualité est tout aussi possible en gestion concédée qu'en gestion autonome. En réfléchissant en amont sur les modalités de l'intégration de produits locaux, il est possible d'anticiper et de gérer la hausse du coût repas.

ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES

Où trouver des informations et des coups de pouce pour réussir son intégration de produits locaux en restauration collective ?



OBJECTIF DE LA FICHE

- Faire le point sur les outils et les moyens humains à disposition des collectivités du Parc naturel régional du Haut-Languedoc pour appuyer leurs démarches d'intégration de produits locaux en restauration collective

Problématique

Intégrer des produits locaux est souvent synonyme de changements. Pour les producteurs, pour les cuisiniers ou gestionnaires, pour les élus et pour les convives, la présence de produits de proximité dans les assiettes de la restauration collective incite à revoir un certain nombre d'habitudes. Il existe aujourd'hui des outils et des compétences qu'il est utile de connaître et de mobiliser pour se lancer dans la démarche.

Des solutions

Intégrer des produits locaux dans les repas est une chose, savoir les mettre en valeur en est une autre ; et cette deuxième partie ne doit pas être négligée. Les expériences montrent en effet que des convives non sensibilisés à la problématique (surtout des convives scolaires) peuvent être réticents à consommer des produits qui sortent de l'ordinaire si on ne leur explique pas la démarche globale.



Visite d'un élevage bovin à Aiguefonde (Tarn) © M. Cabé

Toutes les formes d'actions de sensibilisation peuvent être envisagées : simple affichage de la provenance des produits sur la ligne de self, ateliers sur l'alimentation en classe, interventions du producteur dans le réfectoire, élaboration d'un jardin pédagogique, visites de fermes, etc.

L'important est de restituer le contenu de l'assiette dans un contexte plus global en faisant le lien entre plusieurs thématiques (alimentaire, territoriale, économique, environnementale, etc.).

Les partenaires pour l'animation sur le territoire



CPIE du Haut-Languedoc

(La Salvetat-sur-Agout - 34)

Le CPIE du Haut-Languedoc propose tout un panel de prestations en lien avec l'alimentation de proximité et de qualité. Il peut notamment réaliser des animations sur le thème des circuits courts (« Du champs à l'assiette »), organiser des visites d'exploitations agricoles couplées à des ateliers cuisine mais aussi prêter des expositions gratuitement, par exemple sur le lien Agriculture-Alimentation-Santé. Il peut également concevoir des documents de communication pour valoriser des démarches (ex. : dépliants, expositions) et des outils pédagogiques sur commande. Certaines animations peuvent être entièrement financées par le Conseil Général ou le Conseil Régional et sont donc proposées à titre gratuit aux collectivités du Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Contact : www.cpiehl.org
Email : contact@cpiehl.org / ☎ 04 67 97 51 16



CPIE des Pays Tarnais

(Castres/Albi - 81)

Le CPIE du Pays Tarnais travaille sur de nombreuses thématiques autour de l'alimentation et du développement durable des territoires. Il propose notamment des animations sur le thème du gaspillage alimentaire, du lien entre régime et culture alimentaire, de l'éducation à la consommation des produits (ex : tests gustatifs à l'aveugle, lecture d'étiquettes, etc.) et sur la thématique des circuits courts (ex : comparaisons de systèmes de production intensif/extensif, bilan carbone, empreinte écologique).

Contact : www.cpie81.asso.fr
castres@cpie81.fr / ☎ 05 63 59 44 33
albi@cpie81.fr / ☎ 05 63 47 72 90



Centre CEBENNA

(Olargues - 34)

cebenna

Association créée en 1989, le centre Cebenna est un lieu d'échange scientifique et pédagogique qui met en œuvre des actions de sensibilisation et d'éducation à l'environnement à destination des adultes et des scolaires. Il propose des animations sur l'alimentation et le développement durable (thématique circuits courts par exemple) mais peut aussi travailler sur la transmission de savoirs-faire (ex : jardinage pour les enfants) ou de connaissances sur l'agriculture du Parc naturel régional du Haut-Languedoc. Ses actions peuvent être proposées au sein des structures de restauration (ex : établissements scolaires) mais aussi directement sur le terrain. Elles peuvent être appuyées d'outils pédagogiques (ex : jeux)

Contact : www.cebenna.org
cebenna@cebenna.org / ☎ 04 67 97 88 00



Agropoint

(Albi - 81)

AGROPOINT

Créée en 1994, l'association Agropoint regroupe l'ensemble des acteurs économiques du secteur agroalimentaire tarnais. Structurée autour d'une équipe pluridisciplinaire de 4 personnes, Agropoint peut apporter un soutien technique sur l'amélioration de la qualité sanitaire et organoleptique des produits, l'élaboration et l'équilibre des menus ainsi que sur le développement des liens entreprises - restauration collective.

Contact : www.agropoint.fr
contact@agropoint.fr / ☎ 05 31 81 65 73



COOPERE 34

(Montpellier - 34)

COOPERE 34 est un réseau d'associations d'éducation à l'environnement à l'échelle de tout le département de l'Hérault. Il regroupe une multitude d'acteurs (personnes physiques et morales) soucieux de promouvoir et de développer l'éducation à l'environnement sur les territoires héraultais et concernés par la qualité des cadres de vie. De nombreuses animations, expositions, présentations, peuvent être proposées.

Contact : www.coopere34.org
info@coopere34.org / ☎ 04 67 54 19 89

Les possibilités de formation près de chez vous

Les centres de la Fonction Publique Territoriale proposent dans leurs catalogues de formations destinés aux agents territoriaux des stages sur un ou plusieurs jours consacrés à l'introduction de produits de qualité (souvent biologiques) en restauration collective. Ils permettent d'aborder des thématiques variées comme la conception de menus et le travail à base de produits de qualité, la compréhension des enjeux qui leur sont liés, mais aussi la maîtrise du budget, en proposant notamment des ateliers pratiques et des témoignages de professionnels et d'acteurs locaux.

Contacts :

Languedoc-Roussillon : <http://www.lr.cnfpt.fr/site/fr/agents/choisir-sa-formation/368>

Midi-Pyrénées : <http://www.midipyrenees.cnfpt.fr/site/fr/agents/offre-2011/69>

Les échanges d'expériences

Les initiatives d'intégration de produits locaux et/ou biologiques en restauration collective se multiplient de partout en France. Dans le même temps, nous commençons à avoir un certain recul sur ces démarches qui ont débuté parfois il y a plus de 20 ans. Par conséquent, de nombreuses collectivités peuvent aujourd'hui apporter leurs témoignages sur les projets qu'elles mènent, en soulignant les facteurs de réussite et les points à améliorer. Il ne faut pas hésiter à contacter ces collectivités, pour pouvoir tirer parti de leurs expériences, avoir de nouvelles idées et surtout, éviter de refaire les mêmes erreurs.

>> Mais où trouver ces informations ?

- **Se référer aux encarts « Sur le terrain, ils l'ont fait ! »**

- **Consulter les guides pratiques existants (Cf. Fiche n°8)**

Ils possèdent tous une partie « *Témoignages/Recueil d'Expérience* » dans laquelle sont décrites des initiatives innovantes et réussies, qui peuvent constituer un premier point d'appui. Des informations sur ces guides peuvent être fournies par le Parc naturel régional du Haut-Languedoc.

Voir en particulier la partie 3 (tableau) du guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »

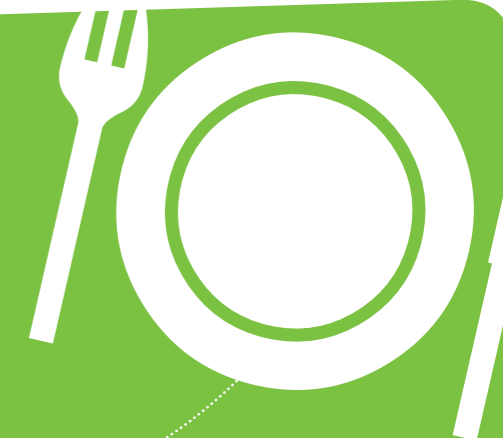
- **Contactez l'AGORES Néorestaurations - www.neorestaurations.com**

Association de professionnels de la fonction publique territoriale en charge de la restauration collective publique, AGORES travaille depuis 1998 sur la création d'outils et d'actions en faveur du rapprochement entre producteurs et structures de restauration. Elle regroupe un réseau de 2500 contacts environ, dont de nombreuses collectivités territoriales, qui peuvent témoigner de leurs expériences

- **Contactez le Parc naturel régional du Haut-Languedoc**

Des parrainages peuvent être mis en place pour permettre des rencontres entre collectivités afin de travailler sur des thématiques précises, telles que l'allotissement des marchés (pour les gestionnaires), la gestion du coût denrée et le travail des produits bruts (ateliers pour les cuisiniers), etc.

Sur le terrain Ils l'ont fait !



La Commune de CLAMART (Hauts-de-Seine, Ile-de-France)

A la cuisine centrale de Clamart (4500 repas par jour), depuis trois ans, le gestionnaire intègre progressivement des produits de qualité et locaux (Label Rouge, AB) sans variation du coût denrée. Il en est aujourd'hui à une intégration de produits biologiques de 25 % en valeur dans le total des repas, cela représente 52 % environ en nombre de composantes.

Comment est-ce possible ? Il travaille en permanence sur le remplacement des produits élaborés par des produits frais, la réduction des grammages par des cuissons à basse température (moins de pertes) et la gestion en temps réel de l'intégralité de ses coûts grâce à un tableur Excel élaboré par ses soins en parallèle d'un logiciel de gestion classique. Sa grande capacité de stockage, le volume de repas préparé et ses connaissances pointues en matière de coûts de fonctionnement sont autant d'éléments qui lui permettent de préparer ses menus six mois à l'avance, d'anticiper et de s'entendre sur le prix avec ses fournisseurs par rapport aux volumes qu'il souhaite commander. La totalité des économies effectuées est réinvestie dans l'amélioration de la qualité des denrées alimentaires travaillées en cuisine.

Contact : Gestionnaire de la cuisine centrale de Clamart

☎ 01 46 42 87 52

CONCLUSION :

L'optimisation de la préparation des repas et l'excellente maîtrise des frais de fonctionnement, notamment grâce à l'outil informatique, permettent d'augmenter sensiblement et régulièrement la qualité et la part du coût des matières premières sans faire varier le prix de revient final du repas. Il ne faut donc pas hésiter à se servir des outils disponibles et de l'expérience des autres car cela peut nettement faciliter l'intégration de produits de proximité et de qualité en restauration collective.

Fiche n°8

Août 2011

POUR ALLER

PLUS LOIN

Où trouver des informations
supplémentaires ?



Les éléments techniques à disposition

Pour aller plus loin...

Remarque préalable : Il existe près d'une vingtaine de guides publiés autour de la restauration collective de proximité et de qualité (biologique et/ou locale). Comme il n'est pas possible de tous les recenser ici, vous trouverez un panel non exhaustif mais qui permet déjà d'obtenir une bonne base d'informations. Ces guides disposent eux-mêmes de sources bibliographiques et sitographiques très pertinentes et en rapport avec les thématiques qu'ils traitent. Il ne faut pas hésiter à les consulter, car de nombreuses solutions s'y trouvent !

- **Guide pratique : Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité (193 pages)**

Ce guide est l'un des plus complets et des plus techniques. Il fait le point sur 4 grandes conditions de réussite des projets de restauration collective de proximité, sur la rédaction et l'organisation des marchés publics et finit en présentant des témoignages approfondis d'expériences réussies au niveau national.

Téléchargeable sur : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902

- **Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises (71 pages)**

Clair et ludique, ce guide fait le point par fiches thématiques sur les sujets importants pour des projets de restauration collective de proximité : enjeux et contexte, méthodologie générale, les produits à choisir, le cadre politique et réglementaire, le code des marchés publics, l'approvisionnement, l'accompagnement et la formation, la conception des menus, les possibilités en gestion directe/concédée. Il répertorie plusieurs témoignages également.

Téléchargeable sur : <http://www.fondation-nature-homme.org/actions/alimentation-responsable/pour-une-restauration-collective-responsable>

- **Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes (15 pages)**

Il présente 5 fiches synthétiques sur les fondamentaux de la restauration collective biologique, les problématiques d'approvisionnement et de cuisine de ce type de produits, la sensibilisation des convives jeunes et adultes, le respect de la législation.

Téléchargeable sur : <http://www.corabio.org/nos-publications>

- **Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective (53 pages)**

Il présente les enjeux et raisons de s'engager dans la consommation de produits biologiques, locaux et équitables en restauration collective et les étapes de mise en œuvre des marchés publics intégrant ce type de produits, en donnant notamment des indications pour la rédaction des documents du marché (CCTP et Règlement de la consultation).

Téléchargeable sur : <http://rcresponsable.org/guides>

- **Manger autrement à la cantine, guide pratique pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine (30 pages)**

Il reprend de manière générale et synthétique les étapes de mise en œuvre du projet (acteurs, bonnes questions à se poser, étapes méthodologiques, etc.) puis fait le point par fiche sur la sélection et la conservation des produits, les bases d'un bon repas, la gestion de l'approvisionnement, le financement du projet et la sensibilisation de ses acteurs ou bénéficiaires. En annexe sont fournis un questionnaire préalable à un projet de restauration collective de proximité et des tableaux récapitulatifs complets des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ainsi que des différents modes de production agricole.

Téléchargeable sur : <http://www.arpe-mip.com/html/8-5546-Des-cantines-de-qualite.php>

Notes
personnelles

