



GÉNÉRALITÉS



DÉVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE, COMMENT S'Y PRENDRE ?

RESTAURATION COLLECTIVE
ET APPROVISIONNEMENT LOCAL
LES CLÉS DE RÉUSSITE

Ce volet du programme REALISAB (Restauration Et Approvisionnement Local : Identifier des Systèmes Adaptés aux Besoins) a pour objectif de conseiller les acteurs de la restauration collective.

Les différentes fiches-conseil qui vous sont proposées, ont été réalisées par un regard croisé entre experts des collectivités et de la restauration et des organismes de développement agricole qui accompagnent les approvisionnements locaux de la restauration collective.

Ce travail repose sur des expériences concrètes d'accompagnement des équipes des collectivités et de restauration. De nombreux exemples et outils sont mis en avant.

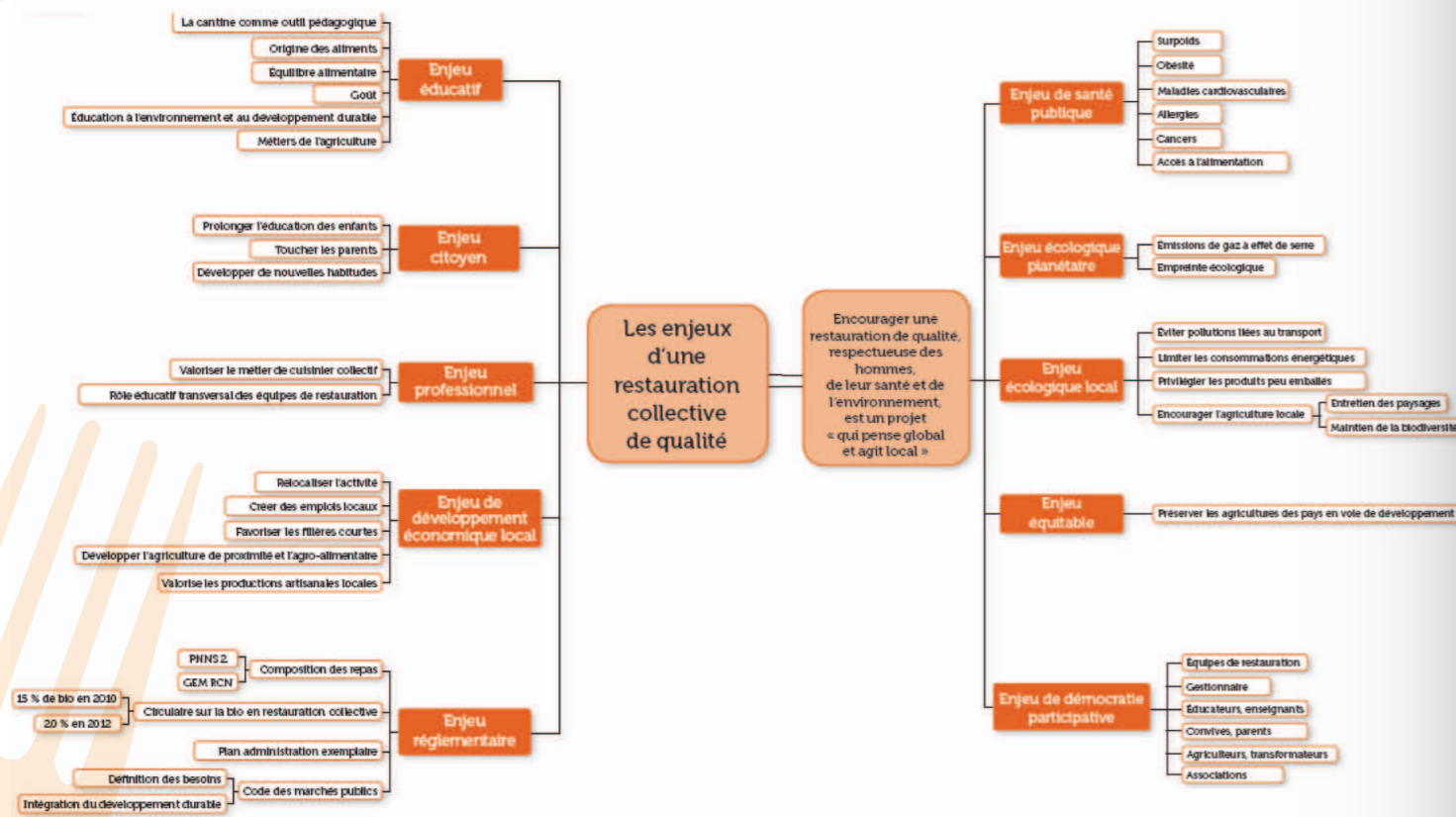
Chaque fiche permet d'identifier les freins majeurs et de proposer de solutions.

LES ENJEUX

➔ « Pourquoi introduire des produits de proximité en restauration collective ? »

Les enjeux d'une restauration collective de qualité sont multiples. Les motivations sont diverses : l'éducation des enfants, la valorisation des professionnels des cuisines, le développement économique de l'agriculture locale, la santé publique, le développement durable avec la prise en compte de l'écologie et le respect du travail des agriculteurs.

Le schéma du guide pratique DRAAF Rhône-Alpes synthétise l'ensemble de ces enjeux (« Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »)



Zoom : enjeu pour le développement agricole

Pour la production agricole, l'achat local en restauration collective dynamise l'économie des exploitations et des filières. Il encourage également à la diversité des productions dans les bassins de consommation.

Si l'achat local se fait en circuit court, ce mode de commercialisation a également pour conséquence une meilleure répartition des marges entre les différents intermédiaires.

Cependant, il ne faut pas écarter la commercialisation par filières de proximité, ces circuits comprennent différents intermédiaires locaux qui font vivre l'économie du territoire : ateliers de transformation, laiteries, abattoirs,...

LE CONTEXTE LÉGISLATIF

Depuis 2008, plusieurs textes de loi permettent d'orienter la commande publique en restauration collective :

• Grenelle de l'environnement – (Loi 2009-967 du 3 août 2009 – Article 31)

La loi incite à l'introduction des produits « bio », et des produits saisonniers à faible impact environnemental dans la restauration collective d'État.

• Plan National de l'Alimentation, PNA – (loi 2010 – 874 du 27 juillet 2010)

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche crée une politique publique de l'alimentation, inscrite dans le code rural. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA) encourage le développement des circuits courts (avec l'accent sur l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective) et incite à la proximité géographique entre producteurs et transformateurs. La loi instaure une définition officielle du circuit court : 0 ou 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

• Code des marchés publics – (Décret n°2011-1000 du 25 août 2011 – Article 53 modifié et circulaire du 14 février 2012 relative au guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics)

« Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur peut se fonder sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché, notamment la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère esthétique et fonctionnel, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produit de l'agriculture,.... »

• Qualité nutritionnelle des repas – (Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011)

Les services de restauration scolaire sont tenus de suivre les préconisations de grammages adaptés aux convives. Le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition) peut servir de référence. Ainsi ils tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs.

Ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas.

LA DÉMARCHE DE TRAVAIL

L'introduction d'approvisionnement de proximité dans la restauration collective implique de nombreux acteurs et est une démarche à programmer dans le temps.

Il est important de l'aborder en mode « projet » en définissant le contexte et l'état des lieux initial, les acteurs à réunir, les objectifs partagés, les objectifs opérationnels, le plan d'action avec les moyens humains et financiers, le plan d'animation avec les étapes, les résultats attendus et leur communication.

Le projet nécessite à la fois un portage politique et une analyse technique à différents niveaux : juridique, équipement et moyens humains, disponibilité et qualification de l'offre...

De nombreuses questions et analyses sont à entreprendre avant le lancement des opérations.

Les principaux thèmes de travail sont abordés dans les 6 fiches – conseil réalisées dans ce programme REALISAB. Chacun de ces thèmes peut comporter une phase de diagnostic, par exemple sur le fonctionnement de la restauration collective avec :

- Le nombre d'ETP global et affecté à chaque atelier
- L'inventaire des équipements
- Le coût matière des repas, le coût global si la gestion est directe
- L'inventaire des produits locaux déjà utilisés en cuisine et le % du chiffre d'affaires qu'ils représentent dans les achats.

Une comptabilité analytique peut mesurer les indicateurs d'introduction de produits de proximité en restauration collective, et ainsi vous permettre de suivre l'évolution par rapport aux préconisations de vos structures, collectivités de tutelle ou même vos objectifs personnels.



A CHAQUE SUJET, UNE FICHE CONSEIL S'Y RATTACHE

6 fiches-conseil ont été élaborées afin d'apporter des réponses aux questions des différents acteurs de la restauration collective : le décideur politique, le gestionnaire, le cuisinier, le juriste des marchés publics et le responsable de la politique d'achat.



Politique alimentaire territoriale

Problématique

Existe-t-il des programmes de développement me permettant de mettre en place l'initiative dans ma collectivité ? Comment puis-je être à l'écoute des demandes de mes concitoyens dans mon service restauration ?



Coût global du repas

Si j'introduis du produit local dans les restaurants collectifs, est-ce que le coût des repas sera toujours accessible aux familles et à ma collectivité ?



Marchés et contractualisation

Si j'introduis du produit local dans les restaurants collectifs, est-ce que ma collectivité sera en règle par rapport aux marchés publics : égalité de traitement des candidats, transparence des procédures ? Comment puis-je m'y prendre ?



Moyens humains et matériels

Si j'introduis du produit local dans les cuisines, quelles seront les conséquences sur les investissements matériels et sur les organisations du travail des agents ?



Connaissance de l'offre et de sa distribution

Si j'introduis du produit local dans les restaurants collectifs, est-ce qu'il y aura assez de fournitures alimentaires en quantité, en diversité pour l'approvisionnement et comment commande-t-on ces produits ?



Pédagogie éducation

Si j'introduis du produit local dans les restaurants collectifs, comment en informer les bénéficiaires ?

Il existe d'autres outils créés dans le cadre de REALISAB. Ils traitent notamment de l'organisation logistique et du conseil pour les restaurations collectives, les agriculteurs et leurs filières. N'hésitez pas à aller consulter notre page Internet : <http://www.franche-comte.chambagri.fr/espace-professionnel/diversification/les-circuits-courts-et-de-proximite/projet-realisab.html>



Avril 2014 - crédit photos : CRA Franche-Comté