

Développement de l'approvisionnement responsable en restauration collective

Mise en place d'un groupement de commande

L'exemple de la démarche menée sur le territoire de Lannion-Trégor Agglomération

Jeudi 24 novembre 2011

« L'éco-responsabilités des acteurs publics »



L'origine du projet

L'action du **GAB d'Armor** sur le Pays Trégor
Goëlo : développer le « Bio » dans les
cantines

Information et accompagnement des collectivités

Échange entre cuisiniers et gestionnaires

Animation auprès des enfants



Organisation d'un approvisionnement local
continu

L'action des **bassins versants de la Lieue de
Grève** : structurer des filières locales pour
soutenir les efforts des agriculteurs dans la
lutte contre les algues vertes

Sensibilisation des collectivités à
l'approvisionnement local

Sensibilisation du grand public à la découverte
des produits locaux

Accompagnement des agriculteurs
dans des démarches collectives



L'engagement de la **ville de Lannion** pour le développement du « Bio » et l'expérience
du groupement de commande (entre la ville et la CCAS et la Caisse des écoles)



Le travail de la **Chambre d'Agriculture** pour sensibiliser les agriculteurs aux débouchés
possibles en restauration collective

=> Premiers groupes de travail entre collectivités en juin 2009



Le volet économique du programme de lutte contre les algues vertes

- L'objectif de **soutenir économiquement** les efforts agronomiques des agriculteurs engagés dans des systèmes de production à très basses fuites d'azote :
 - La prospection pour des filières de valorisation du lait et de la viande issus des systèmes de production herbagers,
 - Le développement de débouchés locaux en partenariat avec les artisans, les commerçants et les restaurateurs

- La volonté d'**associer la restauration collective aux efforts des agriculteurs** locaux qui s'engagent dans la préservation de la ressource en eau :
 - La sensibilisation des restaurants collectifs à l'achat local
 - Le groupement de commande, un premier pas dans l'organisation de la restauration collective

Le territoire de projet en quelques chiffres

➤ Le territoire d'action : Lannion-Trégor Agglomération et la commune de Perros-Guirec

- 21 communes
- 18 restaurants municipaux
- Toute la restauration scolaire en gestion directe
- 2 cuisiniers en moyenne par cantine
- 5 000 repas servis chaque jour
- 80 repas en moyenne par cantine, 1300 repas pour la ville de Lannion
- 4 communes travaillent en appel d'offre ou en marché adapté
- 1 lycée servant 2 000 repas chaque jour



Les étapes du projet

1. Rencontre de chaque commune pour connaître le fonctionnement de leur restauration et leurs besoins
 - Etat des lieux de l'approvisionnement et de l'avancement de l'introduction de produits bio
2. Sensibilisation des communes à l'approvisionnement local à travers une première rencontre (juin 2009)
 - Echange d'expérience, présentation des filières, recueil des attentes
3. Mise en place des groupes de travail pour affiner les attentes et permettre l'échange d'expérience
4. Sensibilisation des cuisiniers et les gestionnaires à la découverte de nouveaux produits et de nouvelles recettes
 - Connaissance pratique et théorique des produits
5. Etude des différentes pistes d'actions pour améliorer et développer l'approvisionnement bio et local des cantines



Les freins à lever

- **L'organisation de l'approvisionnement local**
- La méconnaissance de la production locale par les cantines
- La méconnaissance du fonctionnement de la restauration collective par les agriculteurs
 - => Organiser des groupes d'échange permet de lever ces appréhensions
- **La réglementation**
- Les seuils de passation de marchés : 4 000 €
- **Le travail en commun**

Le choix du groupement de commandes

Avantages énoncés par les communes de Lannion-Trégor Agglomération

Prix garantis pour la durée du groupement

Conditions d'achat fixées par la collectivité

Accès aux fournisseurs pour tous, aux mêmes conditions

Economies d'échelles

Economies de transport

Inconvénients énoncés par les communes de Lannion-Trégor Agglomération

Procédure : Marché en procédure adaptée ou appel d'offre européen selon les montants

Le code des marchés ne permet pas la « préférence locale »

Regroupement des petits fournisseurs nécessaire pour répondre aux quantités exigées par le marché

Le fonctionnement du groupement de commandes

- **Le fonctionnement du groupement de commande**
 - Adhésion par délibération du conseil municipal avant la publication de la consultation
13 communes sur 21
 - Chaque commune détermine à quel lot elle adhère et pour quel montant
Exemple : la Ville de Lannion a décidé de servir dans ses menus quasi 100% fruits et légumes bio, 50% produits laitiers et 50% conserves épicerie
 - Chaque commune est représentée dans la CAO et le Comité technique
 - Un membre coordonnateur, la Ville de Lannion, est chargé d'organiser la consultation
 - Chaque collectivité gère ses propres commandes
 - Les fournisseurs livrent et facturent à chaque commune ses propres commandes
- **Le financement du groupement :**
 - La Communauté prend en charge les frais de fonctionnement du groupement : choix de soutenir les communes dans leur politique d'achat



La mise en place du groupement de commandes

- **Préparation du groupement de commande**

- Détermination des besoins par communes (volumes annuels prévus)
- Définitions des lots de produits selon les engagements des communes et les attentes des cuisiniers

1^{ère} année 2010 :

- Lot 1 : fruits (mini : 14 900€ / maxi 53 800€)
- Lot 2 : légumes (mini : 16 520€ / maxi 64 080€)
- Lot 3 : produits laitiers sauf (yaourt et lait) (mini : 9 920€ / maxi 39 700€)
- Lot 4 : yaourt (mini : 1 350€ / maxi 5 400€)
- Lot 5 : lait (mini : 615€ / maxi 2 560€)
- Lot 6 : conserve – épicerie (mini : 6 545€ / maxi 26 180€)
- Lot 7 : œufs (mini : 810€ / maxi 3 250€)
- Lot 8 : viande de bœuf (mini : 530€ / maxi 2 200€)
- Lot 9 : viande de porc (mini : 2 400€ / maxi 9 600€)
- Lot 10 : volaille (mini : 1 650€ / maxi 6 600€)

Montant maxi total sur 4 ans : 1 219 440 €



La mise en place du groupement de commandes

- **2^{ème} année (2011):**
 - Lot 1 : fruits et légumes (58 000€ / 232 000€)
 - Lot 2 : produits laitiers (20 000€ / 80 000€)
 - Lot 3 : conserves épicerie (11 500€ / 46 200€)
 - Lot 4 : viande de bœuf (2 000€ / 8 000€)
 - Lot 5 : viande de porc (4 000€ / 16 000€)
 - Lot 6 : viande de volaille (2 000€ / 8 000€)

Montant maxi total sur 4 ans : 1 572 600 €

- Rédaction des cahiers des charges par lots (qualité des produits, maturité, délais de livraison, fréquence, etc.) et de l'ensemble des documents administratifs de consultation
- Nouvelle opportunité offerte par le Code (art. 53 modifié par le décret n°2011-1000 du 25/08/11) « possibilité de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »

Les critères de notation

- **Valeur technique de l'offre – 55 points**
 - 30 points : qualité de produits
 - 15 points : moyens humains et techniques
 - 5 points : politique d'achat
 - 5 points : respect de l'environnement

- **Prix – 40 points**

- **Insertion professionnelle – 5 points**

- **Variante** pour les lots où une offre locale structurée existe (viande) :
intégration du nouveau critère « **performance en matière de développement des approvisionnements directs** »

L'accompagnement des communes pour l'approvisionnement local de la restauration collective

- Diffuser la connaissance des produits locaux auprès de la restauration collective non engagée dans un marché
 - Fromage blanc battu et non battu au lait cru
 - Lait cru
 - Lait entier pasteurisé
 - Fromage au lait cru à pâte molle à croûte morgée
 - Yaourt au lait cru
 - Œufs coquilles
- Animer des groupes d'échanges entre cuisiniers sur l'utilisation de produits frais et de saison, etc.



Les objectifs de départ

(selon les réponses au questionnaire d'évaluation mai 2011)

- **Obtenir des prix attractifs et réduire les coûts**
 - Cité 4 fois en 1^{er} objectif
 - Cité 2 fois en 2nd objectif
- **Faire consommer des produits biologiques aux enfants**
 - Cité 3 fois en 1^{er} objectif
- **Faire consommer des produits locaux**
 - Cité 4 fois en 1^{er} objectif
 - Cité 2 fois en 2nd objectif
- **Avoir accès à une large gamme de produits (1 fois)**
- **Commander de petites quantités (1 fois)**
- **Echanger entre cuisiniers (1 fois)**

Une meilleure gestion

Exemple de la Ville de Lannion

Des produits biologiques, plus cher, et pourtant un prix de denrées alimentaires qui baisse

- **Un travail sur les portions**

Se conformer aux préconisations du GEMRCN (Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition) et du PNS (plan nutrition santé)

- **Suivi des repas facturés**

- **Retour à la simplicité**

- **Distribution d'eau du robinet et non plus de bouteilles**

Projets 2012

Au niveau du groupement de commande

- Janvier/Février 2012 : cibler 2 ou 3 légumes pour lancer marché correspondant avec le calendrier des semences du marché en cours
- Réflexion pour une mutualisation des jours de livraison
- Réflexion sur les critères de fixation des tarifs pour les fruits et légumes (dans le cadre du marché)



Au niveau des communes non adhérentes

- Lancement d'un guide des producteurs locaux du territoire à destination des communes n'adhérant pas au groupement ou aux communes n'adhérant pas à tous les lots



Au niveau de la sensibilisation des cuisiniers, des convives et des familles

- Poursuite des groupes d'échange, des animations, etc.



Au niveau de la structuration de l'offre

- Rencontre producteurs locaux pour échanger sur le fonctionnement des marchés publics, sur leurs attentes et contraintes
- Suivre le travail réalisé avec les producteurs
 - par le GAB
 - par le Pays du Trégor Goëlo

