

# FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Réunion publique du mercredi 28 octobre 2015  
Préfecture du Gers

# Accueil



Réunion du mercredi 28 octobre 2015



## La restauration collective dans le Gers, c'est :

- 50 000 repas servis par jour dans le département soit +/- 12 millions par an
  - 11% pour les personnes âgées en maison de retraite
  - 12% pour les hôpitaux
  - 30% pour la restauration scolaire (lycées, collèges, écoles primaires)
  - 47% se répartissant en publics variés (moins de 3% pour les restaurants d'entreprise) y compris des activités saisonnières (centres de vacances, accueils collectifs de mineurs).
  
- 304 établissements servant ou préparant des repas (dont 29 cuisines centrales servent en liaison chaude et 23 en liaison froide, le reste préparant sur place).
  - 94 représentent 75% des repas (150 repas/j et +)
  - 39 représentent 50% des repas (400 repas/j et +)
  - 11 représentent 25% des repas (700 repas/j et +)

# Ordre du jour

- 1. Parole aux professionnels (offre):** bonnes pratiques en matière de circuits de proximité et d'accès des éleveurs à la restauration collective (20 mn)
- 2. Bonnes pratiques publiques (demande) :** témoignages et expériences des donneurs d'ordre publics gersois recourant aux circuits de proximité pour leur restauration collective (25 mn)
- 3. Outils** pour orienter la commande publique locale vers les productions de proximité (10 mn)
- 4. Echanges avec la salle** (20 mn)
- 5. Synthèse des échanges et conclusion** par le Préfet

# 1. Bonnes pratiques de l'offre gersoise

Interventions :

- Chambre d'agriculture du Gers et filière boeuf
- Coopération (Vivadour) et filière volaille
- ADEL 32 et exemple d'un éleveur engagé dans une démarche locale (*Lou Bêthet*)
- Agriculture bio (GABB32)

Interprofession Bétail et Viande

## LES OUTILS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

## LES CONSTATS



Le produit viande : au cœur des préoccupations économiques, sociétales, nutritionnelles, culinaires et gustatives.

Quelques constats sur l'approvisionnement en viande en restauration collective:

-Des difficultés liées au cadre juridique de l'AO rendant difficile mais pas impossible l'approvisionnement de proximité. Des outils d'aide existent.

-Un coût important du produit viande: viser le respect de l'équilibre matière

-Une méconnaissance de l'offre / fournisseurs pour les donneurs d'ordre et une analyse à faire de la demande et des besoins. Questionnaires en cours 31-65 et une identification des filières et acteurs par INTERBEV MP

- De nombreux plats de viande génèrent des restes trop importants dans l'assiette (pb de tendreté, de goût ou de moelleux): travail à mener sur le choix des morceaux et les techniques de cuisson pour limiter le gaspillage.

## LES OUTILS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Des outils d'aide à l'achat des viandes locales/régionales/françaises ou permettant de favoriser l'accès des fournisseurs locaux:

-Vademecum Juridique et recommandations sur les critères à respecter dans le CCTP



es d'origine française/régionale/locale diffusés aux maires, parents, ...

-Démarche régionale d'identification Saveur Occitane

-Identification des filières et de l'offre

**Diffusion:** fournisseurs, gestionnaires et donneurs d'ordre, Sites: [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) et [www.interbev-midipyrenees.fr](http://www.interbev-midipyrenees.fr), [www.offrealimentairemidipyrenees.com](http://www.offrealimentairemidipyrenees.com)



## LES OUTILS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE



Des Fiches Techniques par espèce et le CCP Viande pour:

-Faciliter l'achat des viandes en commandant un plat ou une destination culinaire et non un muscle pour acheter un produit correspondant à ses attentes en termes de qualité et d'utilisation culinaire,

-Acheter au meilleur prix en privilégiant l'utilisation de plusieurs muscles pour la préparation d'un même plat (équilibre matière) et en proposant des cotations proches de la réalité du marché (travail en cours sur des cotations simplifiées),



**Diffusion:** fournisseurs, gestionnaires et donneurs d'ordre

Sites [www.interbev.fr](http://www.interbev.fr) et [www.interbev-midipyrenees.fr](http://www.interbev-midipyrenees.fr), [www.offrealimentairemidipyrenees.com](http://www.offrealimentairemidipyrenees.com)

Utilisation: donneurs d'ordre, gestionnaires

## LES FORMATIONS

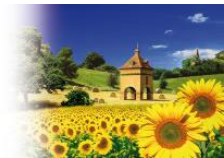


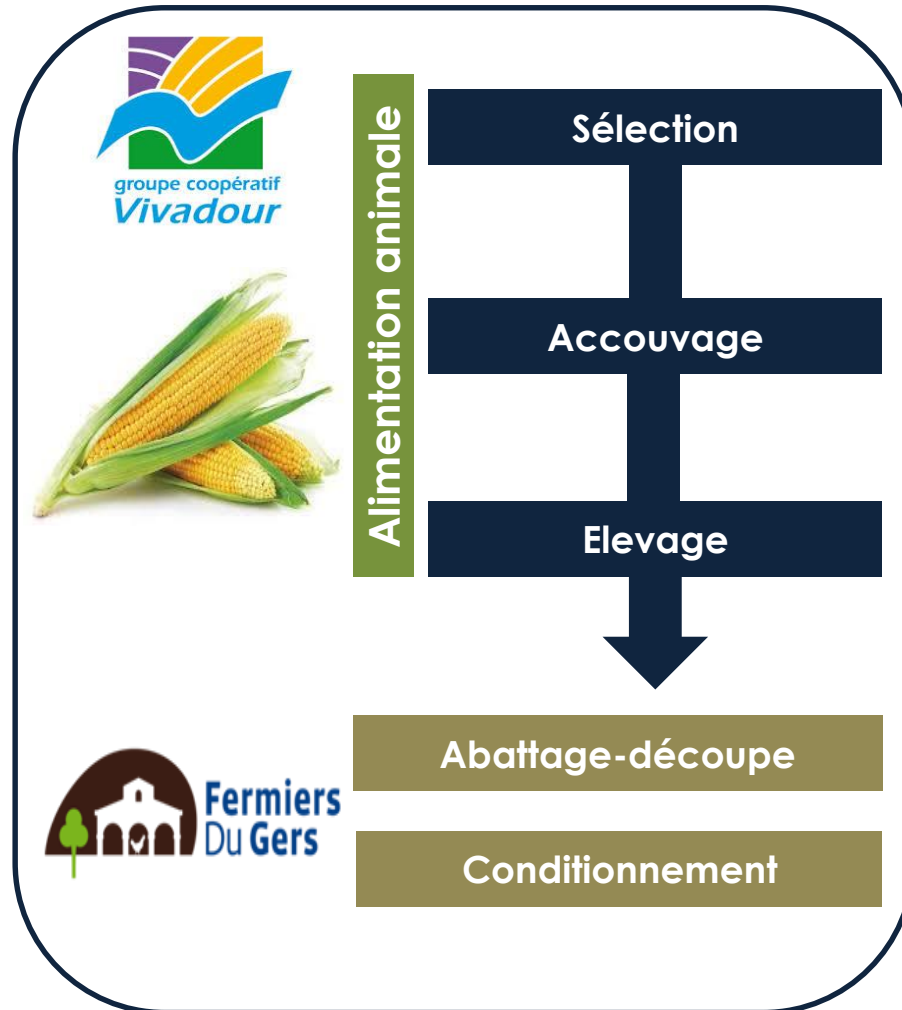
Des formations techniques co-animées par INTERBEV et Restau'Co portant sur:

- La problématique nutritionnelle: le GEMRCN et l'élaboration des menus,
- Les aspects juridiques des AO
- L'approvisionnement viande en RHD : chiffres, outils d'aide à l'achat, choix des morceaux
- Les pratiques culinaires : préparation des commandes, contrôles réception, cuissons, gaspillage

**Destinataires:** gestionnaires et cuisiniers

***Présentation de la filière  
Amont et Aval  
À destination de la restauration  
collective***





## FORCES

- Modèle Coopératif, Agro-chaines puissantes et sécurisantes de l'Éleveurs au consommateurs
- Capacité de production sur le territoire Gers
- Qualité supérieure des produits reconnue
- Capacité à produire des volailles IGP, BIO, Standard
- Outils industriel adaptés au marché (Calibrage, Taux de service)

## FAIBLESSES

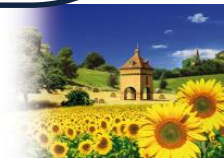
- Pas de Gamme surgelés adapté au marché RHD
- Produits IGP et Bio beaucoup plus couteux qu'un produit standard
- Equilibre matière (Filet/cuisse)
- Une gamme courte (Poulet, Pintade)

## MENACES

- Produits importation standard.
- un produit lié à la fluctuation des céréales difficile à maîtriser
- Une filière industrielle en pleine restructuration
- Le Budget économat des acteurs publics (Lycées, collèges, Hôpitaux, Armées)

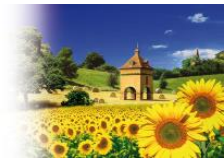
## OPPORTUNITES

- Des conso de + en + à la recherche de signes de qualité
- Le Poulet jaune LR contributeur de la croissance du Label
- Nouvelles tendances de consommation (Label, Local..)
- Attente de praticité et facilité de la part des conso



## Organisations de productions : GERS/Midi Pyrénées

**VIVADOUR** : 250 éleveurs Label rouge sous certification Agri Confiance et volailles classiques pour 4,2 millions de volailles Label IGP Gers, (dont 200 000 volailles festives) et 5,0 millions de volailles classiques

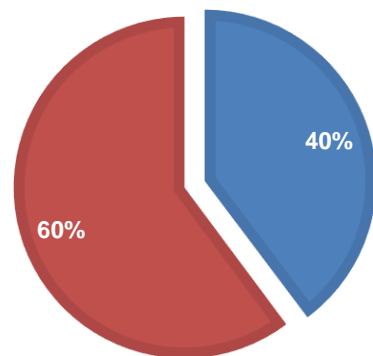


*Forte implantation dans le Gers  
(année scolaire 2014/2015)*

Etablissements	Volume (Kg)	Chiffre d'affaires
18 collèges	16 614	87 186 €
6 Lycées	7 361	32 508 €
<b>Total</b>	<b>23 975</b>	<b>119 694 €</b>

## RÉPARTITION DES VOLUMES

■ Standard ■ Label Rouge



### Compétences :

- ✓ Gamme spécifique, en constante évolution
- ✓ Investissement d'une calibreuse
- ✓ Flotte logistique interne
- ✓ Service télévente
- ✓ Commercial pour un suivi physique

### ZOOM Présence Cuisine Centrale Région Aquitaine/ Midi Pyrénées :

- ✓ Cuisine centrale de Toulouse : **50 tonnes de poulets Bio 360 000 €**
- ✓ SIVU de Bordeaux : **50 tonnes de découpe poulet Bio 400 000 €**
- ✓ Première commande de la cuisine centrale de Auch



# 2. Bonnes pratiques des donneurs d'ordre publics gersois

Interventions :

- Ville de Fleurance
- CC Astarac-Arros en Gascogne et Ville de St Médard
- Hôpital de Mauvezin
- Ville et Agglomération d'Auch
- Conseil départemental du Gers

# Outils

- Les moyens légaux d'orienter la commande publique locale
- Les outils financiers, juridiques et régionaux à disposition pour favoriser l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective



# 1. Orienter la commande publique locale : les leviers légaux

- Les règles du code des marchés publics sont un des critères importants avancés par les décideurs pour ne pas pouvoir donner toute leur place aux approvisionnements de proximité
- Ce qui est interdit : critères d'attribution fondés sur **l'origine géographique** du produit acheté (principe **d'égal accès à la commande publique** et de **non-discrimination**).

... Mais il existe plusieurs leviers prévus par le code des marchés publics.

# 1. Orienter la commande publique locale : les leviers légaux

- **Allotir** systématiquement et finement (petits lots), en fonction d'une définition précise des besoins des donneurs d'ordre
- Etablir des **conditions d'attribution** du marché (art. 52 et 53 du Code des marchés publics)
  - Ex : possibilité d'exercer un **droit de préférence** pour une offre d'un groupement de producteurs agricoles.
  - Définir des **clauses environnementales** (vaut en particulier pour les produits bios, et sous d'autres signes officiels de qualité (AOC, AOP, IGP, STG)
- Préférer le **mieux-disant** au moins-disant. Les marchés publics ne sont pas seulement remportés sur des critères financiers : la collectivité peut définir ses propres critères, notamment sur la **qualité**.
- **Pondération des critères** : ne pas pondérer le critère prix au-delà de 50%, pondération importante du critère environnemental.

# Exemples de pondération

Ville de Dijon : extrait des documents de la consultation 2008 :

	Critères produits non issus de l'agriculture biologique	Pondération	Modalités d'appréciation des critères
1	Qualité des échantillons	0,5	Séance de dégustation (Goût, qualité technique, présentation...)
2	Prix et engagement du fournisseur sur la variation du prix	0,2	Tableau des prix
3	Service proposé (délai de commande, conditions de livraison)	0,1	Fiche de renseignement fournisseur
4	Mise en œuvre d'une démarche qualité	0,1	Attestation
5	Proposition de denrées sans OGM	0,1	Engagement

Exemple : ville de Sceaux :

Critères	Pondération
• Coût moyen total du bordereau de prix unitaires	30%
• Appréciation d'une remise appliquée pour les produits hors bordereau de prix unitaires	10%
• Qualité technique de l'offre Appréciée au regard des fiches techniques et du mémoire technique complet remis par le candidat, voire de tout autre documents fourni par le client dans le cadre de son offre	30%
• Qualité des prestations associées Appréciée au regard des fiches techniques et du mémoire technique complet remis par le candidat, exemple de caractéristiques de consommation tel que demandé au 3.1	20%
• Engagement du candidat en matière de développement durable Appréciée au regard du mémoire technique complet remis par le candidat, voire de tout autre documents fourni par le client dans le cadre de son offre	10%

# 1. Orienter la commande publique locale : les leviers légaux

Références :

- Fascicule de la préfecture du Gers « **Comment orienter et dynamiser la commande publique locale** » (à disposition dans la salle)
- Guide du Ministère de l'agriculture, de l'Alimentaire et de la Forêt: « **Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective** »
  - Synthèse (à disposition dans la salle)
  - Guide complet : [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/syntheserestaucoll-bd\\_cle4e111f.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/syntheserestaucoll-bd_cle4e111f.pdf)

## 2. Les outils disponibles pour favoriser l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective

- Outils financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité
- Les initiatives régionales
- Les projets alimentaires territoriaux

## 2.1. Les outils financiers

Type d'action	Outil mobilisable	Structures éligibles
<p><b>1. APPUI À LA CONSTRUCTION DE PROJETS</b></p> <p>→ Soutien à l'animation du territoire et l'élaboration de stratégies locales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-groupes d'action locale (GAL)</li> <li>-réseau rural national</li> </ul> <p>→ Soutien au conseil à la construction de projet d'approvisionnement local</p>	<p><b>LEADER</b></p> <p><b>FEADER</b></p> <p><b>CASDAR</b></p>	<p>Les organismes ou structures impliqués dans le développement rural et aptes à porter un projet d'assise ou de portée nationale</p>
<p><b>2. SOUTIEN À LA MISE EN PLACE D'UNE COOPÉRATION ENTRE ACTEURS</b></p> <p>→ Le regroupement des producteurs et des fournisseurs</p> <p>→ Les groupements d'intérêt économique et environnemental (GIEE), pour encourager le regroupement des agriculteurs</p> <p>→ L'appui à la coopération entre acteurs de la chaîne d'approvisionnement</p>	<p><b>FEADER</b> (en lien avec programme de développement rural (PDR) de la Région)</p> <p><b>Appels à projets DRAAF</b></p> <p><b>FEADER (+ LEADER),</b> en lien avec PDR</p>	<p>Groupements et organisations de producteurs officiellement reconnus.</p> <p>Exploitants agricoles et leurs groupements, entreprises de stockage, conditionnement, transformation et/ou commercialisation des produits agricoles, collectivités territoriales, établissements publics, syndicats mixtes, interprofessions, fédérations, des sociétés civiles ou commerciales, des associations...</p> <p>Groupement public-privé : E.P.C.I., établissements publics d'aménagement, fondations, chambres consulaires</p>



## 2.1. Les outils financiers

Action déployée	Soutien mobilisable	Structures éligibles
<p><b>3. APPUI À LA RÉALISATION D'UN PROJET</b></p> <p>→ Soutien aux investissements matériels et immatériels →</p> <p>→ Soutien à l'utilisation des technologies de l'information et de la communication →</p>	<p><b>FEADER (+ LEADER),</b> en lien avec PDR</p> <p><b>FEDER</b> (via programme FEDER/FSE de la Région)</p>	<p>Agriculteurs, PME dont l'actionnariat est constitué par plusieurs agriculteurs, SCI dont l'actionnariat est majoritairement détenu par une ou plusieurs exploitations de production agricole, collectivités, EPCI, syndicats de communes, syndicats mixtes et SEM</p> <p>PME, ETI et leurs groupements + structures d'accompagnement au développement numérique des PME</p>
<p><b>4. APPUI À LA MISE EN PLACE DE PROJETS INNOVANTS OU EXEMPLAIRES</b></p> <p>→ Projets « programme national pour l'alimentation » →</p> <p>→ Pôles territoriaux de coopération économique (PTCE) →</p>	<p>Appels à projets nationaux et régionaux</p> <p>Appels à projets</p>	<p>Projets régionaux intersectoriels et multi-acteurs</p> <p>Agriculteurs et groupements de producteurs</p>



## 2.2. Les outils régionaux en Midi-Pyrénées

### La plate-forme « offre alimentaire » régionale (Draaf)



The screenshot shows a web browser window with the URL [www.offrealimentairemidipyrenees.com/index.php](http://www.offrealimentairemidipyrenees.com/index.php). The page features a large background image of a roasted meat dish. The main heading is 'Offre Alimentaire MIDI-PYRÉNÉES'. Below it, the text reads: 'La mise en relation facile des acteurs de la restauration hors-domicile avec les fournisseurs des produits alimentaires de Midi-Pyrénées'. A search bar labeled 'Mot(s) clé(s)' is visible. At the bottom, a navigation menu includes: Accueil, Annuaire Fournisseurs, Productions régionales, Règles et méthode, Témoignages, and Ressources. A white line-art icon of a fork, plate, and knife is also present on the right side of the page.



# Annuaire des fournisseurs

Cocher un ou plusieurs produits :

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> VIANDE OVINE            | <input type="checkbox"/> POISSON                      |
| <input type="checkbox"/> VIANDE BOVINE           | <input type="checkbox"/> PRODUITS LAITIERS            |
| <input type="checkbox"/> VIANDE PORCINE          | <input type="checkbox"/> FRUITS & LEGUMES             |
| <input type="checkbox"/> VIANDE CAPRINE          | <input type="checkbox"/> VINS & SPIRITUEUX            |
| <input type="checkbox"/> VOLAILLES               | <input type="checkbox"/> AUTRES BOISSONS              |
| <input type="checkbox"/> GIBIER                  | <input type="checkbox"/> PAIN & VIENNOISERIE          |
| <input type="checkbox"/> OEUFS                   | <input type="checkbox"/> PATISserie, BISCUIT, GLACE   |
| <input type="checkbox"/> LAPINS                  | <input type="checkbox"/> AUTRES PRODUITS SUCRES       |
| <input type="checkbox"/> PALMIPEDES GRAS         | <input type="checkbox"/> AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES |
| <input type="checkbox"/> SALAISONS & CHARCUTERIE | <input type="checkbox"/> SPECIALITES REGIONALES       |

Type de restauration :

- |                                     |                                      |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Collective | <input type="checkbox"/> Commerciale |
|-------------------------------------|--------------------------------------|

Critère Qualité Produit :

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Agriculture Biologique | <input type="checkbox"/> IGP         |
| <input type="checkbox"/> AOC - AOP              | <input type="checkbox"/> LABEL ROUGE |

Zone Géographique :

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ariège          | <input type="checkbox"/> Lot             |
| <input type="checkbox"/> Aveyron         | <input type="checkbox"/> Hautes-Pyrénées |
| <input type="checkbox"/> Haute-Garonne   | <input type="checkbox"/> Tarn            |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gers | <input type="checkbox"/> Tarn-et-Garonne |

[Lancer la recherche](#)

[Effacer la recherche](#)

## Affiner votre recherche

- Canard / Canette
- Dinde
- Pigeon
- Pintade
- Poulet
- Volailles festives

Autres critères qualité :

- CCP
- Fermier
- Montagne
- Marque collective
- Autres

Démarche qualité entreprise :

- ISO 22000
- BRC
- ISO 9001
- IFS
- Indifférent

Typologie des fournisseurs :

- Producteur / Distributeur
- Fabricant / Distributeur
- Structure d'insertion sociale (ESAT)
- Structure d'intérêt collectif (SCIC)
- Indifférent

[Affiner la recherche](#)

Un fonctionnement simple dédié à la mise en relation de l'offre et de la demande

Lorsqu'un donneur d'ordre recherche un producteur de proximité

Et lorsqu'un producteur recherche des débouchés

Facilitation de la veille marché publics pour tous les acteurs

## Annuaire des acheteurs

Nombre de couverts :

- 0 - 200
- 200 - 500
- 500 - 1000
- 1000 - 1500
- 1500 - 2000
- 2000 et +

[Lancer la recherche](#)

Je suis acheteur

- [Je m'inscris](#)
- [J'accède à mon compte](#)

Marchés

[Déposer, Consulter](#)

Sélectionner les critères souhaités pour les produits recherchés

## Annuaire des fournisseurs

Cocher un ou plusieurs produits :

<input type="checkbox"/> VIANDE OVINE	<input type="checkbox"/> POISSON
<input type="checkbox"/> VIANDE BOVINE	<input type="checkbox"/> PRODUITS LAITIERS
<input type="checkbox"/> VIANDE PORCINE	<input type="checkbox"/> FRUITS & LEGUMES
<input type="checkbox"/> VIANDE CAPRINE	<input type="checkbox"/> VINS & SPIRITUEUX
<input checked="" type="checkbox"/> VOLAILLES	<input type="checkbox"/> AUTRES BOISSONS
<input type="checkbox"/> GIBIER	<input type="checkbox"/> PAIN & VIENNOISERIE
<input type="checkbox"/> OEUFS	<input type="checkbox"/> PATISSERIE, BISCUIT, GLACE
<input type="checkbox"/> LAPINS	<input type="checkbox"/> AUTRES PRODUITS SUCRES
<input type="checkbox"/> PALMPIEDS GRAS	<input type="checkbox"/> AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES
<input type="checkbox"/> SALAISONS & CHARCUTERIE	<input type="checkbox"/> SPECIALITES REGIONALES

Type de restauration :

<input checked="" type="checkbox"/> Collective	<input type="checkbox"/> Commerciale
--	--------------------------------------

Critère Qualité Produit :

<input type="checkbox"/> Agriculture Biologique	<input type="checkbox"/> IGP
<input type="checkbox"/> AOC - AOP	<input type="checkbox"/> LABEL ROUGE

Zone Géographique :

<input type="checkbox"/> Ariège	<input type="checkbox"/> Lot
<input type="checkbox"/> Aveyron	<input type="checkbox"/> Hautes-Pyrénées
<input type="checkbox"/> Haute-Garonne	<input type="checkbox"/> Tarn
<input checked="" type="checkbox"/> Gers	<input type="checkbox"/> Tarn-et-Garonne

[Lancer la recherche](#)

[Effacer la recherche](#)

### Annuaire Fournisseurs

6 fournisseur(s) - 39 produit(s)



Plan Satellite

Classer par : Origine régionale - Chiffre d'affaire annuel HT - Alphabétique

**FERMIER S DU GERS**

domaine de Maridan  
32100 CONDOM  
Tél. : 05 62 65 40 08  
Fax : 05 62 65 46 57

**Contact commercial :**  
Fabien MONTER

E-mail : [f.monter@fermiers-so.fr](mailto:f.monter@fermiers-so.fr)  
Site web : [fermiersdugers.fr](http://fermiersdugers.fr)  
Chiffre d'affaires annuel HT :  
Origine régionale :  
- POULET GERS JAUNE 100% Midi-Pyrénées (Gers)  
- POULET GERS BLANC 100% Midi-Pyrénées (Gers)  
- POULET GERS NOIR 100% Midi-Pyrénées (Gers)

Producteurs répondant aux critères (nombre et localisation)

Description détaillée du producteur et des produits disponibles répondant à la sélection

## 2.3. Les projets alimentaires territoriaux

- Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Art 39)
- Elaboration concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire. S'appuie sur un **diagnostic partagé** faisant un état des lieux de la **production agricole locale et du besoin alimentaire du territoire (incluant la restauration collective)**.
- Porteur d'actions qui peuvent s'inscrire dans **différents outils de politique publique** : SCOT, PTCE, plan régional d'agriculture durable, plan régional pour l'alimentation, contrat de bassin, programme régional de développement, agenda 21 local, stratégie touristique...
- **Soutien technique** de la DRAAF (possibilité de proposer une méthode de diagnostic)
- **Financements** : fonds publics et privés : appel à projets PNA du ministère, crédits des collectivités, crédits FEADER (en particulier initiatives LEADER ou du FEDER)

→ Guide « Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale » (à disposition dans la salle): [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1411\\_al\\_projalimterr\\_cle0d96a5\\_0.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1411_al_projalimterr_cle0d96a5_0.pdf)

## 2. Les outils disponibles pour favoriser l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective

Références :

- Guide « favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide\\_mise\\_en\\_ligne\\_cle8d5ec4.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf)
- Guide pratique du Courrier des maires et des élus locaux, « Favoriser une alimentation de qualité dans les collectivités » : [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/guide\\_pratique.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/guide_pratique.pdf)
- Outils financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité: <http://agriculture.gouv.fr/soutiens-financiers-mobilisables-pour-lapprovisionnement-de-la-restauration-collective>
- Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective : <http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1510-brochure-plateforme-restauration-collective-v4.pdf>

# Echanges avec la salle



Réunion du mercredi 28 octobre 2015



# Synthèse des échanges

# Merci pour votre attention

Trois brochures sont à votre disposition à l'entrée de la salle,  
servez-vous !