

# Quelques clés pour favoriser l'approvisionnement Bio et local en restauration collective dans le cadre des marchés publics

Anne Hermann Lorrain  
Département de la Gironde  
10.12.2015



## **Identifier les enjeux :** *le pourquoi, la finalité de la démarche, les bénéfices attendus...*

- **Education au goût, intérêt pour les produits frais et cuisinés sur place**
- **Sécurisation alimentaire ; plus de bio et de produits locaux identifiés**
- **Sensibilisation sur la valeur des produits locaux : où et comment sont produits les légumes, la viande ?**
- **Renforcement du lien avec les producteurs locaux = atout économique**
- **Réponse aux attentes sociétales des parents et des enseignants**
- ....

# **Bien s'entendre sur les objectifs** : *ce que l'on veut obtenir*

- **S'entendre sur des objectifs communs avec les différents acteurs de la restauration : le cuisinier, le gestionnaire qui assure les commandes, la personne qui rédige le marché, le DGS, les élus , les usagers, l'Agenda 21 ....**
- **Prendre connaissance du marché en cours et des marges d'évolution souhaitées et possibles par ces différents acteurs.**
- **Clarifier ces attendus dans la présentation du marché.**

# Une rédaction plus détaillée du marché

A partir du marché existant ou type, relecture des différents points sur lesquels on peut agir sur l'approvisionnement bio et local.

- Les critères de sélection de l'offre (maxi 30% prix, délais entre récolte et livraison, la note dégustation, la notion de circuits courts (art 53), et la facilité d'analyse de ces critères).
- L'appui pédagogique à demander.
- Un article dans le CCTP : respect des enjeux durables, avec les objectifs de pourcentage bio et local, sans OGM, les produits frais.
- En prestation de service avec un minimum de bio et local par repas, tableau de suivi des engagements (en valeur et/ou quantité), produits frais à préciser.

## ► **Combiner astucieusement tout les critères pour permettre l'accès des produits locaux**

- **Publicité ciblée,**
- **allotissement spécifique,**
- **fiches techniques spécifiques adaptées aux producteurs**
- **notation proportionnelle en fonction du nombre d'intermédiaire,**
- **produit sous label ou équivalents,**
- **Souplesse de livraison ( nombre de jours /sem, dépannage)**
- **Ajustement des commandes à l'unité**
- **Tests sur échantillons (viandes à la cuisson..**
- **visites pédagogiques**

# Une caractérisation de l'offre après sourcing de l'existant

- Bien caractériser son offre après avoir fait un travail de sourcing des produits locaux et bio désirés...
  - ▶ Dans le cas d'un marché d'approvisionnement : travail sur le type de lots et leur contenu.
    - lot de légumes correspondant aux productions de masse
    - Lot de viande, race à viande , sauté et rôtis...
    - lot de produits laitiers bio
  - ▶ Par contre, regrouper certains lots non bio, l'épicerie et le surgelé.

## ***Listing des sites recensant les producteurs locaux***

- **site bienvenue à la ferme**  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/gironde)
- **site des producteurs girondins**  
<http://www.producteurs-girondins.fr/>
- **site des marchés de producteurs**  
<http://www.marches-producteurs.com/gironde>
- **site Bio d'Aquitaine**  
<http://www.bio-aquitaine.com/>
- **site des producteurs bio**  
<http://annuaire.agencebio.org/>

## **Listing des sites recensant les producteurs locaux (suite)**

- **site du Pays Rives de Garonne :**  
<http://mairie.saintloubert.pagesperso-orange.fr/accueil/listeproducteurs.pdf>
- **site du Pays de la Haute Gironde**
- <http://www.producteurs-haute-gironde.fr/index.php/8-actualites/51-forum-agriculture-locale>
- **site du pays Haut Entre-deux-Mers**  
<http://www.pays-haut-entre-2-mers.com/site/post/Guide-Le-ptit-producteur-d-ici>



# Un nouveau marché avec des nouvelles pratiques

- Dans les cuisines : des menus qui valorisent les produits locaux et bio (proposer d'autres recettes, adopter de nouvelles techniques culinaires, lever les appréhensions sur certains produits)
- Pour le contrôle du marché : vérifier les engagements et les livraisons... pratiquement tous les attributaires comptent sur l'absence de contrôle.
- L'économie par la gestion des stocks, des déchets, un meilleur contrôle des pesées d'aliments.
- Informer les usagers sur les aliments qu'ils consomment (les interpro disposent de supports de communication importants pour la restauration)