

Réseau Rural Régional Poitou-Charentes

FORMATION Commande publique et restauration collective dans une démarche durable

Lycée agricole de Thuré (86), le 2 décembre 2009

Temps d'échanges/ Conclusion de la formation

▪ Est ce qu'il existe une base nationale sur les prix de revient des denrées des repas et du coût des repas ?

ANDRM : association nationale des directeurs de restauration municipale.

Des denrées alimentaires du repas : difficile à généraliser car tout le monde n'a pas les mêmes conditions d'achat.

Exemples :

- 20 % des achats alimentaires en bio à Poitiers : 17 centimes de surcoût par repas.

Le bio coûte le double mais comme ne fait que 20 % des achats, l'impact est faible.

Achat de proximité : si on réduit le nombre d'intermédiaires on achète moins cher : cela ne se vérifie pas et dépend de la famille de produits. Plutôt 20 à 30 % plus cher par repas.

Repas complet de collectivité hors amortissement : 8,6 € (inclus le coût de la surveillance, logistique, chauffage).

coût du repas 1,4 €

- Pays Montmorillonnais : le coût denrée d'un repas va de 1,10 € à 2,20€ selon les communes.

- Coût denrée moyen 2,20 € : Région Lycée.

Attention dans l'analyse des chiffres : les grammages dans l'assiette ne sont pas les même pour des élèves de primaire et des lycéens.

▪ Mission Nutrition Poitou-Charentes

Elle accompagne les équipes de cuisine, choix de matériel : fours.....

Formation des équipes de cuisine, recettes.

Déterminer les volumes des différentes denrées à acheter.

Accompagnement des communes sur les aspects marchés publics : aide à la définition des produits denrées alimentaires : qualités des pain et farine, viande, diététicienne

Aider à intégrer les critères de développement durable.

Programme d'action au niveau des collèges. Formation des cuisiniers des restaurants des collèges.

Coût variable selon les collectivités adhérentes à l'association.

▪ Comment mettre en en commun des commandes ?

Groupements d'achat : un par département qui regroupe collèges et lycées des départements.

AGAPE 79, AGAPE 16, AGAPE 17 (contact : lycée de La Rochelle), AGAP 86 (contact : lycée Victor Hugo)

Le coordinateur est nommé par l'Etat.

40 à 60 adhérents par groupement d'achat.

Des pays peuvent s'associer localement pour créer un groupement d'achat propre : possible et prévu par le code.

Convention de groupement d'achat : objet, durée et coordonnateur, modalité d'entrée et de sortie, prix.

Le coordonnateur va lancer l'appel d'offre au nom du groupement. Il va choisir les fournisseurs en lien avec les autres membres. Ensuite droit de tirage de chacun.

Un groupement ponctuel pour une durée et un marché donné.

▪ Question de l'échelle pertinente du groupement ? Dépend des situations : en fonction des producteurs existants et de la demande.

Question du prix de la matière première ?

Des conditions à définir. En Haute Normandie, pas de négociation de prix : les producteurs fixent leur prix. Si le produit n'est pas consommé le prix peut être revu.

Les marchés publics ne seront jamais un contrat d'assurance intempéries pour les producteurs. Prise de risque réciproque. Diversification des clients. Etre conscient des difficultés des uns et des autres

Souplesse des marchés : laisser la possibilité de changer de légumes : s'il n'y a pas de carottes, livrer du céleri. Cela fonctionne avec un plan alimentaire ouvert.

- **Une prise de conscience des collectivités qui évolue.**

La Région Poitou-Charentes souhaite structurer la filière biologique et massifier l'offre. Ce n'est pas forcément les petits producteurs qui vont être en mesure de répondre.

Appel à projet bio-transformateurs récemment lancé par la Région. Structuration de l'offre et massification. Agir au niveau des intermédiaires.

- Question du local : exemple des laiteries ? Relation producteur-consommateur

Des grands groupes veulent actionner les marchés de restauration collective.

La RHD (restauration collective hors domicile) prend aussi des produits transformés.

Quand on parle local : ce ne sont pas que des producteurs indépendants, les coopératives sont aussi une somme de producteurs locaux. Ne pas déstructurer ce qui existe déjà. On peut sur certains marchés prendre produits de producteurs individuels comme le maraîchage sur d'autres comme la viande on peut se tourner vers des coopératives.

- La qualité n'est pas spécifiquement locale et peut ne pas l'être dans certains cas. Revenir à la réalité de la production et des contraintes de production.

