

Éléments de problématique

La restauration collective, de quoi parle-t-on ?

- La préparation et la livraison des repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités : entreprises, administrations, crèches, milieu scolaire, hôpitaux, maisons de retraite....
- La restauration en gestion directe : 70 % de la restauration collective.
- La restauration en gestion concédée (service externalisé à des sociétés de restauration) : 30%. »¹
- Plus de 10 millions de repas servis par jour en France.²

DE LA COMMANDE A L'ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF (*matin*)

Un travail sur la réglementation sanitaire, les marchés publics, l'organisation du travail en équipe, l'accompagnement éducatif, les pratiques d'achats...

Des atouts

- Une opportunité pour les collectivités d'intervenir concrètement sur le développement économique local.
- Une possibilité, dans le code des marchés publics, de privilégier des produits de qualité ou de prendre en compte des critères environnementaux.
- L'évolution du seuil pour passer des marchés publics de 4 000 € à 20 000 €.
- Une démarche d'amélioration de la qualité alimentaire des repas.
- Un support pédagogique pour les enseignants sur les liens entre : alimentation, production, environnement, santé.
- Une évolution réglementaire pour 2010 basée sur les recommandations du GEMRCN (Groupement d'études des Marchés en restauration Collective Nutritive). Un plan de menus sur 20 repas successifs à élaborer par les établissements de restauration collective.

Des freins à la mise en œuvre

- Une commande de produits locaux plus complexe pour les gestionnaires : nombreux contacts à organiser, gestion des coûts...
- Des critères géographiques qui ne sont pas admis dans le code des marchés publics.
- La prise en charge du surcoût du repas engendré (consommateurs, collectivités territoriales...).
- Une obligation de se fournir chez des producteurs agréés (sanitaire).
- Une habitude normative de consommation des produits (non respect des produits saisonniers, apparence des produits...).

Des conditions de réussite

- La mobilisation d'un groupe restreint d'acteurs pour porter le projet : producteurs, collectivités, structures de restauration collective...
- Une évolution nécessaire des habitudes culinaires et des pratiques de cuisine (préparation, conservation).
- L'organisation du travail en équipe : gestionnaire, cuisinier, personnel du service, enseignants, consommateurs.
- La formation du personnel de cuisine (menus, modes de préparation, présentation aux consommateurs/élèves...).
- Une dimension pédagogique indispensable à organiser auprès de l'ensemble des partenaires.
- Une nécessité d'animation : faisabilité de l'opération, gestion des coûts, nouveaux modes de cuisine, pédagogie auprès des consommateurs/élèves...

¹. « Les circuits courts alimentaires, Bien manger dans les territoires », Coordination Gilles Maréchal, Educagri, novembre 2008

². <http://agriculture.gouv.fr>

Des éléments de contexte

- Augmentation des projets visant à approvisionner la restauration hors domicile en produits locaux.
- Des débouchés pour les producteurs agricoles.
- La prise en compte des modes de cuisine, de préparation et des habitudes alimentaires.
- Des critères géographiques qui ne sont pas admis dans le code des marchés publics.

L'APPROVISIONNEMENT (après-midi)

Un travail sur les questions d'organisation logistique des producteurs, des coûts et modes de productions, l'identification des besoins, ...

Des atouts

- L'évolution des modes de production et de durabilité des exploitations, le développement des territoires,
- Des perspectives de diversification pour les producteurs,
- Des préoccupations nutritionnelles qui se développent : le plan alimentaire des établissements de restauration collective sur 20 repas pour 2010.
- La progression de l'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective : le Grenelle de l'environnement préconise l'utilisation de 20% de produits biologiques d'ici 2012.

Des freins à la mise en œuvre

- Les critères géographiques ne sont pas admis dans le code des marchés publics.
- Une absence d'organisation collective des producteurs.
- Une filière fruits et légumes peu structurée et un manque d'offre en maraîchage en région Poitou-Charentes.
- Des conditions de livraison en restauration collective contraintes (fiches produits, étiquetage, chaîne du froid,...) et différentes de la vente directe.
- La prise en compte de l'absence de besoin pour les périodes de vacances en milieu scolaire.
- Une complexité des règles sanitaires pour les producteurs et un manque de formation commerciale.
- Une gestion des achats contrainte si le produit fait partie d'un groupement d'achat avec un engagement sur 3 ans, toutefois possibilité de vendre 5 % de la production à l'extérieur du groupement.
- Une image parfois défailante des producteurs sur les pratiques d'hygiène.

Des conditions de réussite

- Une identification des besoins des établissements : enjeu de diffusion de l'information.
- Une anticipation de la commande pour l'organisation des producteurs.
- La contractualisation nécessaire entre les producteurs et les collectivités : prix, engagement à moyen terme (1 an), qualité du produit, délai de livraison...
- Une organisation des livraisons à concevoir par groupe de producteurs.
- Un respect des délais de livraison par les producteurs.
- Un travail sur la viabilité de l'opération pour les producteurs : prix, périmètre de livraison...
- Une communication des producteurs à développer : modes de production durable et pratiques d'hygiène.
- La recherche d'alternatives complémentaires pour les producteurs pour palier les périodes de vacances scolaires (conserves, congélation ...).
- Un besoin d'animation des expériences : communication sur les modes de production et les produits, le respect des règles sanitaires, la logistique, la saisonnalité...
- Un enjeu d'accompagnement des producteurs locaux vers des modes de production durables.