

## Compte rendu

### RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

#### ATELIER 1-1 Approvisionner la restauration collective hors domicile en produits locaux

## **D**e la commande à l'accompagnement éducatif

**Animatrice** : Laurence ROUHER, AFIPaR Poitou-Charentes

**Expérience** : « Repas citoyens dans les collèges », Claire-Marie GENESTAR, service environnement et aménagement rural, Conseil général de la Vienne

**Personnes ressources** :

Hélène GIRONDE, chef de service Sécurité Sanitaire des Aliments, Direction départementale des services vétérinaires.  
Maguy MATHÉ, chargée de la veille juridique, Conseil général de la Vienne

**Rapporteur** : Brigitte RÉAU, IAAT Poitou-Charentes

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

### 5 POINTS CLÉS DANS LA CONDUITE DE PROJETS DE RESTAURATION COLLECTIVE

1. De l'idée au projet, l'impulsion politique,
2. La commande, de l'appel d'offres à la facturation,
3. L'élaboration des menus,
4. En cuisine, de la réception des commandes à la préparation des repas,
5. Accompagnement, du service auprès des convives à la valorisation pédagogique de l'expérience.

### LES REPAS CITOYENS DANS LES COLLEGES DE LA VIENNE

Claire Marie GENESTAR, service environnement et aménagement rural, Conseil Général de la Vienne (cf diaporama dans le dossier du participant de la rencontre sur [www.europe-en-poitou-charentes.eu](http://www.europe-en-poitou-charentes.eu) dans onglet FEADER>Réseau Rural Régional).

- Un projet expérimental
- Un surcoût de 15 à 50 % selon les repas.
- Une part de satisfaction qui diminue en fonction de l'augmentation de l'âge des élèves.
- Un constat de satisfaction plus faible quand il n'y a pas d'animation pédagogique réalisée,
- Des produits spécialement appréciés des élèves : pains et yaourts fermiers.
- Débouchés supplémentaires : volonté des producteurs de sensibiliser et toucher les parents d'élèves, opportunité de développement de partenariats.

#### 1. De l'idée au projet, l'impulsion politique,

- Une coopération des services éducation et agriculture du Conseil général sur le projet.
- Un périmètre du projet à définir.
- La méthode IDEA<sup>1</sup> du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche : une méthode autour d'indicateurs de durabilité des exploitations agricoles. L'objectif est de construire par la suite un cahier des charges pour la généralisation de l'expérimentation.
- Pour l'instant, pas de prise en charge du surcoût du repas par le conseil général.
- 2 euros de richesse créée pour un euro investi.
- Recrutement d'un chargé de mission.
- S'appuyer sur les réseaux existants pour identifier les producteurs.
- Choix des collèges en fonction de critères et de la motivation des équipes en place. Rencontre individuelle, démarche volontaire des collèges.
- Notion de temps : un an s'est écoulé de l'idée au démarrage du projet.
- Un suivi et un pilotage de l'expérimentation : un comité de pilotage, un groupe de travail "collèges",

<sup>1</sup> Indicateurs de Durabilité des Exploitations Agricoles

un groupe de travail "agriculteurs".

## **2. La commande, de l'appel d'offre à la facturation**

- Enjeu de lien et d'animation du projet.
- Les collègues s'inscrivent dans des groupements de commandes, pour faciliter les contacts de plusieurs fournisseurs.
- Le Conseil général de la Vienne assure le lien entre les collègues et les producteurs et propose une liste de produits à commander.
- Pour l'expérimentation, pas d'appel d'offre, on se situe en dessous des seuils des marchés publics.
- La planification des repas constitue un atout pour être en mesure de planifier au mieux la démarche pédagogique.
- Les délais de commande sont identiques aux pratiques habituelles.
- Ne pas faire du surcoût un frein au préalable.
- Des difficultés repérées :

Les légumes sont difficiles à trouver : carence en maraîchage en Poitou-Charentes.

Certains producteurs ne livrent pas car leur carnet de commande est complet ou pour des raisons de critères géographiques (distance collègues/producteurs).

## **Pour la généralisation de l'expérimentation**

- Il s'agira d'appréhender les quantités de produits : confronter offre existante et demande.
- Respect des règles existantes : normes d'hygiène et code des marchés publics.
- La gestion du surcoût.
- Pour les 34 collègues dans la Vienne, la généralisation sera progressive.

## **Des pistes de solutions**

- La mise en place d'une politique d'accompagnement du maraîchage.
- L'élaboration d'une liste actualisée des fournisseurs et territorialisation des informations (bassin production/consommation) pour une information claire aux collègues.
- Regroupement des producteurs pour faciliter les livraisons.
- La mise en place d'un marché public : une évaluation en amont de l'offre et de la demande.
- Travailler en lien avec le groupement de commande.
- Mettre en place un intermédiaire coordinateur entre les collègues et les producteurs.

## **3.& 4. Elaboration des menus et préparation des repas**

- La saisonnalité est à respecter.
- Un manque de variété des produits (exemple des pommes) qui peut être dépassé par l'utilisation de nouvelles recettes.
- Réunir les cuisiniers des collègues pour des échanges de recettes et d'expériences.
- Certains repas sont moins appréciés par les élèves.
- Evaluation de la qualité des produits : par l'intermédiaire d'un cahier des charges et de références nutritionnelles (exemple entre poulet de batterie et poulet fermier).
- Un accompagnement pédagogique à prévoir pour chaque repas.

## **5. Accompagnement du service auprès des convives à la valorisation pédagogique de l'expérience**

Un constat d'une information à renforcer vers l'ensemble de la communauté éducative : associer les enseignants, les parents d'élèves et la vie scolaire de l'établissement.

Un enjeu d'anticipation pour le montage de projets pédagogiques.

## **QUESTIONS ET ECHANGES**

- Le prix des repas : 7-8 euros dont matières premières : de 1,5 à 2 euros.
- La question des quantités consommées à adapter aux produits concernés n'est pas encore abordée : à venir.
- La négociation du prix : les producteurs proposent un prix et le collègue accepte le produit si le coût n'est pas trop élevé.
- Une difficulté pour les producteurs : des prix, moins élevés, par rapport à la vente directe.

- Elaboration et adaptation des menus : saisonnalité, gestion des surcoûts, GEMRCN : **la Recommandation Nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration collective et Nutrition** (cf note contexte réglementaire de la restauration collective, dossier du participant de la rencontre sur [www.europe-en-poitou-charentes.eu](http://www.europe-en-poitou-charentes.eu) dans onglet FEADER>Réseau Rural Régional)

- Une maîtrise des coûts : les portions de viandes constatées sont supérieures aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

- Un plan pour développer les circuits courts annoncé par Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, en avril 2009.

Pour plus d'informations : <http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/developper-circuits>

### **Un enjeu de connaissance fine des produits et de leur disponibilité**

Exemple de Cerizay : 500 repas par jour en produits locaux.

La cuisinière, très motivée, connaît les producteurs et la disponibilité des produits. Elle travaille étroitement avec une diététicienne.

### **La diffusion de l'information sur les produits disponibles**

La diffusion par la collectivité (Conseil général de la Vienne) ou l'animateur du projet (Défis ruraux, Seine maritime) de la liste des produits disponibles pour l'élaboration des menus (15 jours avant ou en début de mois).

### **Le surcoût et le rôle de la collectivité**

#### **Exemple du pays Thouarsais**

Pendant la semaine du goût, le pays Thouarsais a soutenu une opération "Semaine des produits du terroir" de restauration collective et produits locaux. Il a pris en charge le surcoût de l'approvisionnement d'un élément par repas en produits locaux.

Obligation : réaliser une animation pédagogique.

2007 : coût pour le pays 3000 € pour 2500 élèves (primaire, collège, lycée).

Le soutien financier constitue un bon levier pour initier une action mais l'objet n'est pas de le pérenniser.

Est-ce le rôle de la collectivité territoriale de financer le surcoût ?

Il s'agit aussi de responsabiliser l'établissement par rapport au financement public.

Le pays va faire évoluer son soutien financier vers l'animation pédagogique et non plus sur la prise en charge du surcoût du repas.

Le surcoût dépend de la base financée par la collectivité.

### **La disponibilité des produits et quantité**

Comment sont gérées les demandes si elles sont nombreuses à être centrées sur un produit ?

Un coordinateur, l'association Défis Ruraux en Seine Maritime, articule les menus et la disponibilité des produits ce qui parfois entraîne un réaménagement des menus.

### **Le positionnement des lycées**

Est-ce que la restauration scolaire fait partie du champ concurrentiel ou est-ce que le repas est un acte d'apprentissage ? Quelle conception du temps du repas ?

Les lycéens peuvent aller manger ailleurs si cela ne leur plaît pas.

### **Réglementation**

(cf note contexte réglementaire de la restauration collective, dossier du participant de la rencontre sur [www.europe-en-poitou-charentes.eu](http://www.europe-en-poitou-charentes.eu) dans l'onglet FEADER>Réseau Rural Régional). Pour tout projet prendre contact en amont avec la Direction Départementale des Services Vétérinaires pour les questions de réglementation sanitaire.

Lorsqu'un producteur fait de la vente directe, il ne peut pas fournir à un intermédiaire : la collectivité. Pour les produits animaux ou d'origine animale il faut avoir une dérogation d'agrément (limitation en quantité et périmètre de 80 Km) ou un agrément communautaire (CE). Exemple pour la congélation de produits : un agrément et contraintes d'équipement, plan de contrôle sanitaire. Surcoût en terme d'équipements et de gestion.

Un produit congelé émet 60 fois plus de gaz à effet de serre qu'un produit frais.

La prise en compte de la saisonnalité comme acte citoyen.

## **LE CODE DES MARCHES PUBLICS ET LA RESTAURATION COLLECTIVE,**

Maguy MATHÉ, chargée de la veille juridique, Conseil Général de la Vienne.

(cf diaporama dossier du participant de la rencontre sur [www.europe-en-poitou-charentes.eu](http://www.europe-en-poitou-charentes.eu) dans l'onglet FEADER>Réseau Rural Régional).

### **Les démarches de restauration collective et de produits locaux sont soumises aux règles générales sur les marchés publics:**

- Seuil 206 000 € : appel d'offre obligatoire.
- En dessous de ce seuil : réalisation d'une procédure de marché.
- Seuil de 20 000 € (avant 2006 : 4000 €) : pas d'obligation de publicité et de mise en concurrence, mais des règles à respecter : comparaison des prix , réalisation de 3 devis.

## **QUESTIONS ET ECHANGES**

### **Le niveau pertinent de regroupement des producteurs ?**

Lever des freins pour avoir des groupements de producteurs

**Un groupement d'achat** : un outil au service des acheteurs publics.

Un groupement d'achat par département, les collectivités adhèrent ou pas.

**Possibilité de faire des lots géographiques** de livraison: un cahier des charges unique pour multiplier les réponses éventuelles.

**Diagnostic IDEA<sup>2</sup> de la Vienne** : conditions techniques précises qui peuvent être incluses dans le cahier des charges.

**Une démarche de certification environnementale des exploitations** en cours initiée par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Une approche en 3 niveaux.

Pour plus d'information : <http://agriculture.gouv.fr/sections/magazine/focus/certification/certification8549>

**Conseil Régional Poitou-Charentes et la restauration collective** : un lot bio dans un appel d'offre pour la restauration collective des lycées.

### **Les marchés publics et la restauration collective**

Le code des marchés publics : il ne constitue pas une contrainte, s'appuyer sur le binôme techniciens/juristes. Des outils techniques existent et permettent de souscrire à des critères environnementaux et sociaux.

### **Partenariats entre collectivités**

Un enjeu de développement des contacts et échanges entre les collectivités pour plus de coordination. L'expérience "les bons repas de l'agriculture durable" Haut-Normande fonctionne avec un coordinateur "Défis ruraux" (cf zoom dans le dossier du participant de la rencontre sur [www.europe-en-poitou-charentes.eu](http://www.europe-en-poitou-charentes.eu) dans l'onglet FEADER>Réseau Rural Régional).

Elaboration d'une liste des producteurs, de la disponibilité des produits et de la zone de livraison pour une connaissance de l'offre et de la demande.

Dans la pratique beaucoup d'opérations de restauration collective et produits locaux sont réalisées hors appel à projets.

Des besoins de compétences variées pour réaliser des projets de restauration collective et produits locaux.

Des marchés multiattributaires (plusieurs titulaires du marché) sont possibles.

Pour les produits bio, le site de la Fédération nationale des produits bio propose des cahiers des charges type (<http://www.repasbio.org>).

---

<sup>2</sup> Indicateurs de Durabilité des Exploitations Agricoles

## **Un accompagnement des producteurs nécessaire pour se positionner en restauration collective** (réglementation sanitaires, réponse aux appels à projets...)

### **Motivation et formation des équipes de restauration collective**

- La motivation des équipes de restauration collective est une clé de réussite.  
- Une disponibilité en main d'oeuvre est indispensable, mobilisation des compétences des uns et des autres.

- Initier un changement des pratiques.

- Une opportunité de valorisation du métier de cuisinier.

Selon les établissements, il y a plus ou moins de personnes en cuisine. Les équipes en cuisine peuvent difficilement se mobiliser quotidiennement sur la dimension pédagogique.

- Un blocage : la différence de préparation des repas et l'habitude d'une facilité avec les produits "tout préparés".

- Des formations à venir à destination des personnels de cuisine. Au niveau de l'utilisation de produits bio, les équipes se posent beaucoup de questions.

- L'association Régalad (16) a réalisé une expérimentation avec des cuisinières. Constat d'isolement. Organisation de temps d'échanges dans des écoles et cantines avec l'intervention d'une diététicienne. Echange sur la préparation des repas. Cette expérience a été retenue par le CNFPT et sera développée à l'échelle du pays Sud Charente (16).

- Le Conseil Général Charente-Maritime :

Un programme de formation à destination des équipes techniques qui sont demandeurs (équilibre alimentaire, techniques culinaires... des formations). Une formation en fin d'année sur l'introduction des produits bio dans les collèges.

- Importance de l'échange et de la motivation des équipes. La formation constitue un moyen d'action et d'évolution des pratiques et comportements.

- Le personnel qui fait le service : la façon de présenter les produits, la présentation dans l'assiette a son importance.

- Accompagnement éducatif : penser à tous les professionnels impliqués.

### **LE MOT DE LA FIN :**

- Un enjeu d'implication de tous les partenaires dans les projets : des équipes pédagogiques au personnel technique.

- Un enjeu de développement de partenariat autour de la commande des différentes collectivités pour une coordination des commandes.