

# Université rurale 2012 - 2013



31 OCTOBRE 2012

Comment favoriser l'approvisionnement  
en produits locaux dans la restauration collective?

## Animation Etd :

Stéphanie LE BIHAN, [s.lebihan@etd.asso.fr](mailto:s.lebihan@etd.asso.fr)



## Déroulé de la journée

---

- 10h00 – 10h45** Contexte et enjeux
- 10h45 – 12h30** Comment connaître et organiser l'offre locale?
- 12h30 – 14h00** Pause déjeuner
- 14h00 – 15h30** Comment organiser l'offre locale... et bio?
- 15h30 – 16h30** Comment favoriser le local dans sa politique d'achat?
- 16h30 – 17h00** Synthèse de la journée





## Contexte et enjeux



# Contexte et enjeux

## Contexte réglementaire

- Grenelle de l'environnement
- Loi de Modernisation de l'Agriculture
- Programme National pour l'Alimentation
- Programme national nutrition santé



## Contexte et enjeux

### Local, bio, circuits courts, des notions à distinguer ...

Local : pas de définition juridique du produit local

Produit de proximité géographique, relationnelle, identitaire, de processus

Produits bio : produits issus de l'agriculture biologique

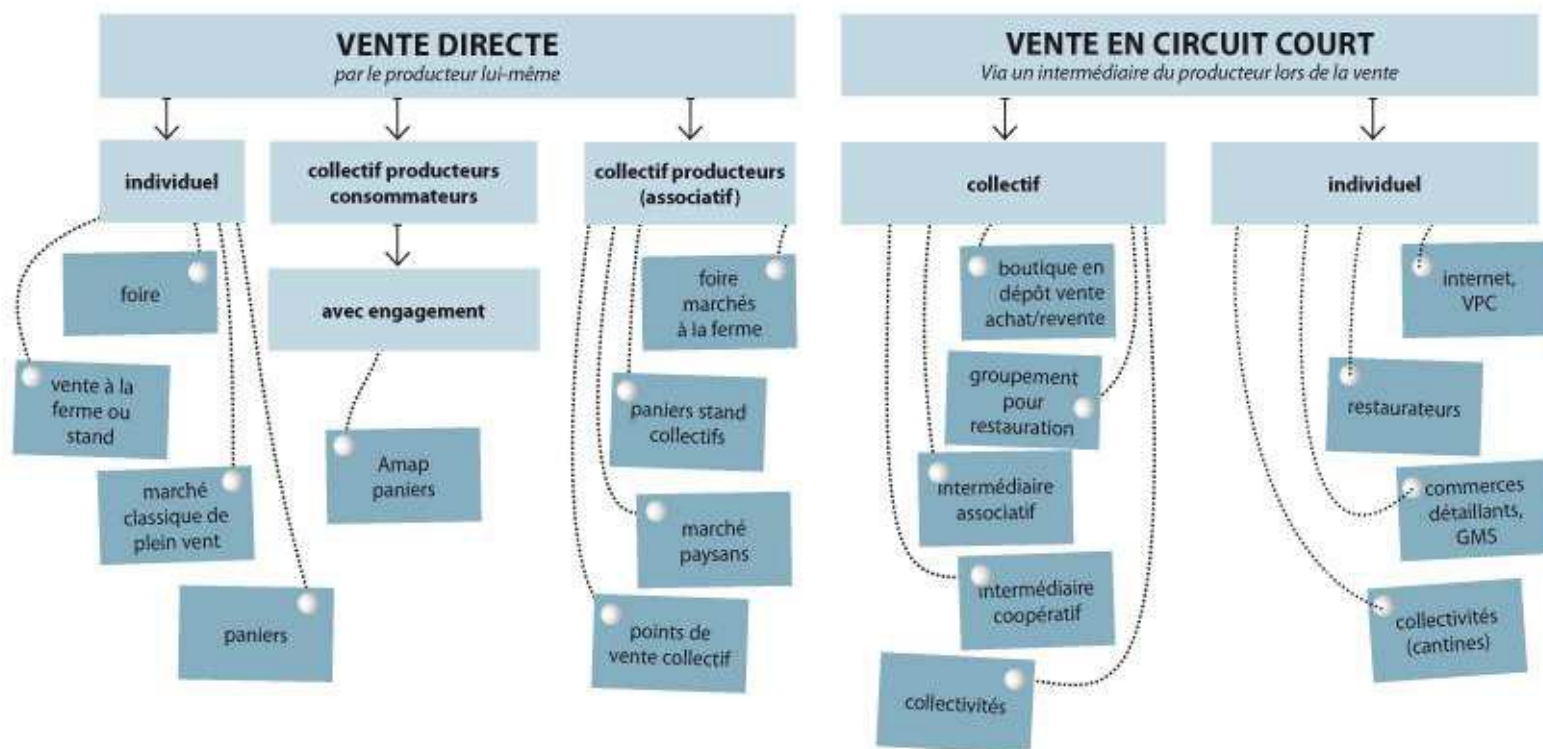
Circuits courts : forme de commercialisation où intervient un intermédiaire au maximum

☞ Une 20taine de formes différentes de circuits courts



# Contexte et enjeux

## Diversité des circuits courts de commercialisation en agriculture



Source : Chaffotte L., Chiffoleau Y., 2007. Cahier de l'Observatoire CROC, n°1 <http://www.equal-croc.eu>

# Contexte et enjeux

## Principaux freins / perception de l'offre

- L'absence de conscience de la possibilité de s'approvisionner localement,
- Le problème de définition de l'échelle locale,
- Les difficultés logistiques liées à une offre éparpillée et jugée trop brute,
- L'apriori sur les quantités insuffisantes et sur les risques liés à la qualité des produits,
- Le forcing ressenti sur le recours aux produits biologiques



# Contexte et enjeux

## Principaux freins / organisation de la restauration collective

- Changements des pratiques : confection des menus, préparation des repas
- Adaptation des équipements pour le stockage et la transformation,
- Adaptation des personnels de la restauration collective,
- Respect du code des marchés publics





# Contexte et enjeux

## La question du portage et des motivations

- La volonté de contribuer au maintien de l'agriculture locale
- Les préoccupations environnementales
- Le souci de développer l'emploi local dans la production, la transformation et la livraison des produits
- L'exigence de fraîcheur et de qualité des produits



# Contexte et enjeux

## Premières recommandations

### Amélioration de la connaissance des acteurs

- Les acteurs de la restauration collective connaissent mal les agriculteurs et les réalités de leur activité
- Les agriculteurs connaissent mal les réalités de la restauration collective

### Mener des actions de sensibilisation et de formation

- Des consommateurs > changement d'habitudes alimentaires
- Des agents de la restauration collective > changement de pratiques





## Comment connaître et organiser l'offre locale?

Intervenante :

Valérie MOREAU, Chambre d'agriculture de la Creuse



# Pause déjeuner





# Comment organiser l'offre locale...et bio?

## *Présentation d'une plateforme de producteurs*

Intervenante :

Olivier BREUIL, Manger Bio Limousin





## Comment favoriser le local dans sa politique d'achat?

# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Rappel des 3 principes de la commande publique

- Liberté d'accès à la commande publique
- Egalité de traitement des candidats
- Transparence des procédures

 *toute préférence locale est interdite*



# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Trucs et astuces – *avant la rédaction du marché*

- communication sur le projet
- concertation avec les acteurs locaux





# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Trucs et astuces – *avant la rédaction du marché*

- définition des besoins :

*privilégier la commande régulière d'un ou plusieurs produits*

- montage du marché :

↪ allotissement par famille de produits : *lots de pommes, de tomates...*

↪ réalisation de lots spécifiques : *lot de fruits et légumes de saison*



# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Trucs et astuces – lors de la rédaction du marché

### - Spécifications techniques :

*conditionnement, typologie des produits, saisonnalité, délai de livraison, prévision et délai de commande*



Impossible d'exiger un produit AOC !

### - Conditions d'exécution :

*peuvent comporter des éléments à caractère social ou environnemental*



# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Trucs et astuces – lors de la rédaction du marché

- Critères d'attribution et leur pondération :  
*délai de livraison, fraîcheur du produit, choix des races et variétés,  
caractéristiques particulières d'un produit*



Mise en garde sur le critère lié à la quantité de CO2



# Comment favoriser le local dans sa politique d'achat ?

## Un nouveau critère

« performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »

☞ un conseil : attendre les premiers retours d'expériences



# Merci de votre attention

