



FICHE INTERCONNAISSANCE

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés

Les simulations réalisées montrent qu'avec 30% d'approvisionnement en produits locaux dans la restauration collective publique du Pays d'Auch (avec environ 3 800 000 repas annuels), le chiffre d'affaire relocalisé permettrait de faire vivre l'équivalent de 40 agriculteurs locaux.

L'intégration de produits locaux en restauration collective constitue un véritable enjeu de développement territorial.

Le secteur de la restauration collective est un levier fort pour relocaliser les systèmes alimentaires, former au goût, à la qualité, à la santé, réinstaller et sécuriser les débouchés, maintenir ou créer de l'emploi localement, valoriser le territoire et développer une économie de proximité non délocalisable.

Proposer des produits locaux et de terroir en restauration collective permet de privilégier une alimentation saine tout en soutenant les producteurs locaux qui s'engagent dans une production de qualité et respectueuse de l'environnement.

⌘ Motivations pour développer les circuits de proximité

La restauration collective répond à trois impératifs majeurs :

- **sécuriser et maîtriser son process pour répondre à la réglementation sanitaire,**
- **optimiser les coûts financiers en gérant un budget restreint,**
- **garantir son approvisionnement en denrée alimentaire pour l'élaboration des repas.**

C'est autour de ces trois points, voire quatre en considérant les obligations leur incombant en matière de marchés publics, que les collectivités articulent leurs choix sur la question alimentaire.

Les élus sont particulièrement sensibles au développement des circuits de proximité dans la restauration collective, de surcroît lorsqu'elle est liée à l'enfance. Conscient que cette question est essentielle pour l'économie du territoire, il n'en reste pas moins que la mise en place de ces circuits est complexe.

⌘ Repères sur la restauration scolaire

La méthodologie

Les diagnostics : Un travail a été mené par l'ADEAR du Gers avec la mise en place de diagnostics dans la restauration scolaire ciblée sur les cantines autonomes du Pays d'Auch. L'action avait pour objet de mieux comprendre leurs contraintes actuelles (coûts des repas, organisation, équipements, logistique...) et à rechercher des solutions pour faciliter l'introduction de produits locaux. Sur la cinquantaine de cuisines scolaires que compte le Pays d'Auch, 14 ont bénéficié d'un diagnostic avec la répartition suivante :

- 6 petites cantines, de moins de 50 repas/jour
- 6 cantines moyennes, entre 50 et 100 repas/jour
- 2 grandes cantines, de plus de 100 repas/ jour

Les rencontres multi-acteurs : Sous la forme d'une rencontre d'échange associant plusieurs acteurs (élus, cuisiniers, parents d'élèves, agriculteurs, agents de développement), l'objectif a été de faire partager et d'échanger sur des expériences menées dans différentes cantines pour favoriser une alimentation locale et de qualité. Au final, ces actions ont été fédératrices et ont montré que d'autres façons de travailler ou de consommer sont possibles.

Les pratiques en restauration collective scolaire

- **Une faible utilisation en produits locaux** associée à une méconnaissance de l'offre en produits locaux et des modes d'organisation des agriculteurs.
- **Un coût moyen de la matière première de 1,60 à 2,40 €/repas** qui représente en moyenne **30% du coût du repas**. Les autres postes : salaires, énergie, amortissement, produits d'entretien, etc. Le prix payé par les parents correspond en général à 30-40% du coût total du repas (autour de 2 à 3€/ repas).
- **Un temps de préparation par repas** supérieur pour les petites cantines (4,7 min/repas contre 2,4 pour les moyennes et grandes cantines) qui leur permettent de travailler davantage avec des produits frais ou bruts. Les cantines moyennes sont doublement pénalisées par un manque de matériel adapté au travail des produits bruts.
- **Un respect du grammage des portions de viande** (recommandations nationales) **pas toujours respecté** : 50g pour les classes maternelles, 70g pour les primaires et 100g plus grands.

L'équilibre alimentaire

La restauration collective est soumise à une réglementation sur l'équilibre alimentaire. L'équilibre alimentaire doit s'appréhender sur la base de **20 repas successifs**. Cette évaluation repose sur des critères et des fréquences (minimum et maximum) qui visent à :

- garantir des apports suffisants en fibres et en vitamines,
- garantir des apports suffisants en fer et en oligoélément,
- garantir des apports suffisants en calcium,
- maîtriser l'équilibre en acides gras,
- maîtriser les apports en sucre.

Un respect de grammages selon la nature des aliments servis est également imposé afin que les quantités soient adaptées à l'âge des enfants.

⌘ La question des marchés publics

Principes généraux des marchés publics

Le Code des Marchés Publics rassemble les règles qui encadrent les achats des établissements publics. Les principes fondamentaux sont : la liberté d'accès à ces marchés pour tout fournisseur, l'égalité de traitement des candidats et la transparence des procédures.

Seuils et procédures

C'est la valeur totale du marché public par secteur sur toute sa durée qui permet de définir la procédure à adopter. Le tableau ci-dessous résume les procédures applicables :

Acheteurs publics	Montant total du marché en fourniture et service (HT)		
Collectivités territoriales	< à 15 000€	De 15 000 à 207 000 €	> à 207 000€
État	< à 15 000€	De 15 000 à 134 000 €	> à 134 000€
	Marché sans publicité, ni mise en concurrence	Marché à procédure adaptée (MAPA)	Marché à procédure formalisée*
	↓	↓	↓
	Marché sans obligation de publicité préalable veillant à choisir une offre pertinente par rapport au besoin	Obligation de publicité. Les modalités de sélection des offres sont librement fixées	Procédures et publicité très encadrées. L'offre économiquement la plus avantageuse est choisie
	↓	↓	↓
	Circuit court favorisé, mais limitée à des approvisionnements ponctuels ou de petits établissements	Circuit court favorisé car les modalités de sélection peuvent inclure des critères de sélection. Formalisme demandée et nécessite parfois un approvisionnement collectif	Circuit court limité par la concurrence de gros opérateurs, mais possible sur des lots très spécifiques

*Remarque : Certaines dérogations sont permises même si la valeur totale est supérieure au seuil du marché formalisé. En effet, il est possible de recourir à un marché à procédure adaptée : Pour les lots de fourniture inférieurs à 80 000 Euros HT et à la condition que le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20 % de la valeur totale.

Critères de sélection d'une offre

Dans le cadre d'un marché à procédure adaptée (MAPA), des critères intervenant pour le jugement des offres peuvent être choisis et pondérés. Le code des marchés ne permet pas de sélectionner des produits sur le critère de provenance, car jugé discriminant. Toutefois, il permet de prendre en compte des spécificités telles que la qualité des produits (IGP par exemple), le développement durable ou le service (visite de l'unité de production associée au produit par exemple), le nombre d'intermédiaires...

Exemple de la cuisine centrale d'Auch : La mairie en concertation avec son service Agenda 21 a déterminé des critères pondérés dans le cadre d'un MAPA sur l'année 2014.

- **Valeur technique des produits (30%) :** origine des produits (SIQO), mode de production, de récolte, de transformation et de stockage, temps de stockage des produits avant livraison
- **Prix des produits (20%)**
- **Performances en matière environnementale (15%) :** traitement des produits avant et après la récolte, composition de l'alimentation animale, utilisation des énergies renouvelables, limitation des énergies fossiles
- **Performances en matière de développement des approvisionnements directs (35%).**

⌘ Quels besoins pour la restauration collective ?

>> Mieux connaître l'offre locale et s'organiser pour l'approvisionnement

- **Améliorer la connaissance de l'offre en produits locaux** : catalogue des produits locaux des agriculteurs, saisonnalité et cycle de production des produits
- **Introduire des produits de saison**
- **Anticiper la demande en planifiant les commandes** permet de sécuriser un approvisionnement pour la cantines. Par ailleurs, cela facilite la mise en culture et la logistique pour le producteur.

>> Changer ses habitudes par une réorganisation du travail

La réintroduction de produits bruts, frais, équivaut à renoncer à un système très sécurisant et nécessite la réappropriation de compétences, l'acquisition de matériels, des changements d'habitudes et de méthodes, une réorganisation du travail :

- **Équiper les cuisines de matériel facilitant le travail des produits bruts** (éplucheuse par exemple) particulièrement pour les cantines moyennes
- **Former le personnel de cuisine** pour se réapproprier certaines techniques culinaires
- **Renforcer l'équipe de cuisine**
- **Développer des outils pratiques pour la préparation des menus** : idées recettes à base de produits locaux, en cohérence avec les contraintes économiques et réglementaires

>> Maîtriser le budget

Plusieurs leviers permettent de réaliser des économies sans affecter le budget :

- **Réduire le gaspillage**, en adaptant les rations
- **Respecter le grammage** selon les recommandations nationales
- **Planifier et mutualiser les commandes** avec une(des) autre(s) cuisine(s) permet souvent de bénéficier d'un tarif plus avantageux

Cas d'étude :

- 60 repas à préparer pour des enfants en primaire
- Quantité en viande commandée : 5 kg (à 15€/kg)
- gaspillage constaté
- Règles : 60 x 0,07kg = 4,2 kg
- **Économie possible dans ce cas = 0,20€/repas**

>> Créer du lien social pour stimuler

- **Valoriser le savoir-faire des cuisiniers** permet de recréer du lien avec les convives, notamment sur les grosses cantines : animations pédagogiques, concours et jeux...
- **Impliquer tous les acteurs** dans la démarche : cuisiniers, équipe pédagogique, producteurs, élus...
- **Informers, sensibiliser les convives** (approche nutritionnelle, environnement...)

Ce réseau de partenaires s'est constitué et a travaillé dans le cadre du Réseau Rural Midi-Pyrénées copiloté par la DRAAF et la Région Midi-Pyrénées.

Le projet APPR'AUCH bénéficie du soutien et du concours financier de :

