

# Compte rendu atelier n°4

## Approvisionnement local/bio dans les structures collectives

### Contexte de l'atelier

---

L'objectif de cet atelier, qui a rassemblé largement les acteurs présents, était de s'interroger sur l'approvisionnement local voire bio dans les structures collectives (telles que restaurations scolaires).

S'il existe quelques structures collectives fers de lance dans l'approvisionnement local voire bio de leur restauration, un nombre important de structure collective ne sont pas encore ancrées durablement dans une telle démarche ou n'y parviennent pas face à différents freins (absence de réponse à leur marché public, question financière et technique/logistique). En face, une offre de production locale peut exister, et des attentes des citoyens autour d'un mieux disant alimentaire et local émergent fortement.

Quelles sont les règles et les process en vigueur ? Comment favoriser l'approvisionnement en produits locaux voire bio dans la restauration collective ? Quelles sont les initiatives existantes et les solutions d'accompagnement disponibles ?

La diversité des participants a permis de mettre en lumière une approche « de la graine à l'assiette » : apprentis et post apprentis du CFA de La Réole, économes de restauration scolaire et responsable de structure publique (lycée...), associations, structure de distribution et d'accompagnement...

Région Nouvelle-Aquitaine et Chambre d'Agriculture de la Gironde ont pu apporter un éclairage sur les dispositifs de soutien et d'accompagnement en la matière.

L'atelier a été phasé en trois temps :

- Présentation et information de la Chambre d'Agriculture autour de la thématique approvisionnement local, la Chambre d'Agriculture étant l'acteur clé pour accompagner les producteurs dans cette démarche ;
- Illustration concrète avec le projet de l'association REBOND 33 à Loupiac ;
- Echanges avec les participants et mise en avant des différentes initiatives ou possibilités d'action ;

### Aspects réglementaires et rôle de la Chambre d'Agriculture

---

*Karla BEQUET, Chambre d'Agriculture de la Gironde*

L'approvisionnement local / bio local des structures collectives répond à de véritables défis autour d'une alimentation plus saine et durable : il s'agit de la qualité des produits servis dans nos assiettes, tout en permettant à une économie de proximité, de circuits-courts, à se développer en garantissant de nouvelles activités de productions locales et d'emploi, dans une démarche de relocalisation.

Un des enjeux à cette démarche est que l'on observe une grande **méconnaissance entre les producteurs locaux et les collectivités**. La Chambre d'Agriculture entend agir sur une meilleure interconnaissance des acteurs, en **recensant finement et caractérisant l'offre de production locale (= sourcing)**.

En parallèle, la Chambre d'Agriculture de la Gironde, au travers le groupe projet du Forum Ouvert des ADAR, réalise une étude de faisabilité pour la création d'une plateforme locale dans le Sud Gironde, notamment à destination de la restauration collective. Ce type d'outil a pour vocation de mutualiser les offres de productions locales pour faciliter la logistique et donner une visibilité aux producteurs en devenant un interlocuteur unique pour les collectivités.

### **Commande publique.**

Les structures publiques doivent justifier de la bonne utilisation des deniers publics dans leurs approvisionnements, ainsi, elles sont soumises aux règles de la commande publique qui a pour principes :

- La liberté d'accès à la commande publique
- L'égalité de traitement des candidats
- La transparence des procédures

Les procédures de passation des marchés sont plus ou moins formalisées en fonction des seuils d'achat de denrées alimentaires :

**En dessous de 25 000 euros de commande, la collectivité peut réaliser des achats uniquement sur la base de 3 devis, sans formaliser un appel d'offre. Ce qui permet une certaine souplesse dans les approvisionnements.**

Il existe également un ensemble de leviers pour permettre l'accès des producteurs locaux aux marchés publics supérieurs à 25 000 euros :

- Via une analyse précise des besoins de la collectivité ;
- En réalisant au préalable à la rédaction du marché un sourcing de l'offre disponible localement ;
- En ayant recours à un allotissement cohérent avec les capacités des filières locales ;
- En respectant la saisonnalité des produits ;
- En travaillant le choix des critères d'attribution de l'offre afin d'éviter une concurrence uniquement basée sur le prix ;
- En vérifiant la validité du cahier des clauses techniques particulières afin de prendre en compte les spécificités de l'offre locale.

Toutefois, les marchés publics peuvent comporter plusieurs freins pour les producteurs locaux :

- Une méconnaissance du fonctionnement des marchés publics ;
- Des appels d'offres parfois non adaptés (exemple : allotissement qui ne permet pas aux producteurs locaux de se positionner).
- La garantie des volumes imposés par ces marchés publics sans planification ou test au préalable ;
- La technicité pour répondre aux marchés publics ;

**Dans ce cadre, le Département de la Gironde et la Chambre d'Agriculture proposent des formations aux producteurs souhaitant répondre aux marchés publics.**

## Ressources institutionnelles

---

**Le Département soutient les collectivités dans la mise en œuvre d'actions permettant de rapprocher la production locale et bio des restaurations (scolaire, Ehpad,..).**

**Le Département propose un kit d'accompagnement qui valorise les informations, les expériences et les pratiques d'animations menées sur les territoires :**

<https://www.gironde.fr/collectivites/agriculture-environnement-developpement-durable/programme-national-dalimentation>

**La Région Nouvelle-Aquitaine dispose d'un portail régional de la restauration collective, initié en 2012, permettant d'accéder à de nombreuses informations : offres de producteurs locaux, informations réglementaires autour des marchés publics, dates de formations/salons professionnels :**

<https://www.restaurationcollectivena.fr/>

## Témoignage de l'association REBOND 33

---

Intervention de Sylvain LANTHEAUME, coordinateur de l'association REBOND 33, créée en juillet 2016.

Projet de « jardin extraordinaire » en partenariat avec la Mairie de Loupiac.

Au départ, l'association entendait mener un jardin pédagogique. L'école primaire de Loupiac sert environ 170 repas par jour. Elle a souhaité travailler avec l'association REBOND 33 un projet d'approvisionnement bio et local pour sa cantine scolaire. La mairie met à disposition un terrain et finance l'investissement nécessaire à la mise en œuvre d'un jardin productif. L'association REBOND poursuit l'objectif pédagogique, citoyen et écologique de concert.

L'association, forte des soutiens de la commune et de la DRAAF, a coconstruit le projet en amont en impliquant les cantiniers afin de fournir une partie de l'approvisionnement de la cantine scolaire (4 à 8000 euros de vente maximum).

Le projet pourrait se développer à d'autres communes environnantes et travailler également une offre de vente en direct [aux particuliers] essentielle au modèle économique.

## Initiatives et échanges avec les participants

---

- Christian MEUSNIER, chef cuisiner de la cantine scolaire de la commune de Toulence

L'école est engagée dans d'une démarche avancée d'approvisionnement local, sans être soumis aux règles du marché public (gestion de gré à gré via une association). Les problèmes d'approvisionnement et de manque de connaissance de l'offre de production locale sont réels, de même que la question des livraisons (logistique). Le travail s'établit avec des producteurs locaux repérés. Le prix des repas servis facturés aux parents est d'un peu plus de 2 euros ; la cantine sert environ 230 repas par jour.

- Lycée Jean Renou de La Réole

L'approvisionnement local est peu développé, l'enjeu logistique (livraison) est un frein majeur. Hors marché public, 4 à 5 fournisseurs locaux travaillent avec le lycée.

- Lycée Jean Moulin de Langon

La difficulté principale de l'approvisionnement local voire bio pour nous réside dans l'équation tarifaire. Avec moins de 2 euros par repas, les marges de manœuvre sont limitées. Nous invitons les financeurs publics à revoir la tarification en échos à la loi NOTRe.

- Centre hospitalier Sud Gironde

L'approvisionnement local est une thématique importante, aller vers un groupement d'achat permettra surement de renforcer ces démarches, afin de faire baisser le coût tout en œuvrant pour une alimentation de meilleure qualité.

- CFA de La Réole

Une problématique centrale pour nous, producteurs et futurs producteurs locaux, est celle du calendrier de production (saisonnalité des produits notamment) en lien avec les demandes des marchés publics. Comment conjuguer notre offre de production locale avec les besoins plus « figés » des structures collectives ?

NB : concernant la vente d'œufs auprès de structure collective, celle-ci est possible mais nécessite un agrément. Se rapprocher de Karla BEQUET (Chambre d'Agriculture) pour en savoir davantage.

- Cagette.net

Sébastien ZULKE propose aux producteurs locaux à travers <https://www.cagette.net/>, de référencer leur production afin de les mettre en relation directe avec les consommateurs, en proposant une interface sécurisée et complète (organisation vente en ligne). Cagette.net pourrait réfléchir à travailler sur la notion de mutualisation de stock de productions.

- Co-actions

Cécile MARSAN est la directrice générale de la Coopérative d'Activité et d'Emploi (CAE) qui intervient en Sud-Gironde, à Bordeaux et sa métropole, dans les Landes, en Lot-et-Garonne.

Ces entrepreneurs solidaires et salariés développent leurs activités tout en étant accompagné par la structure. Co-actions développe un intérêt pour la thématique alimentaire locale en étant associé dans l'accompagnement de plusieurs projets. La mutualisation étant au cœur du projet, la structure pourrait notamment permettre à plusieurs producteurs de se mutualiser afin de s'associer pour répondre conjointement aux marchés publics (au niveau juridique, ils sont portés par l'entité juridique unique Co-actions).

- Les Halles du Midi

Philippe GAUDET, responsable collectivités. Entreprise familiale avec 2 magasins de distribution de produits alimentaires locaux (fruits, légumes, viandes...) à Bazas et Langon. L'objectif est de proposer des produits de bon goût et frais. Fourniture des produits sur une échelle régionale (partie sud de la France) avec le souhait d'étoffer et de renforcer l'offre de produits locaux. En tant que distributeur, véritable interface permettant de relier producteurs et consommateurs avec le souhait de s'adresser aussi aux structures collectives. Possibilité d'acheter la production très locale, permettant de lever les contraintes techniques et liées aux marchés publics pour les producteurs, afin de la faire rayonner auprès des particuliers ou des structures collectives. La capacité logistique permettrait d'opérer plus facilement avec les structures collectives. La contrainte de saisonnalité/temporalité entre l'offre de production locale et la demande est aussi observée.

- Le Bocal Local

Stéphanie DARTIGUE est directrice de l'association Le Bocal Local, dont l'objectif est de lutter contre les gaspillages "potagers", en permettant aux personnes éloignées de l'emploi de retrouver une activité professionnelle et un lien social.

Sous forme d'ACI (ateliers et chantiers d'insertion), Le Bocal Local développe un projet de conserverie, agissant à la fois sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, de concert avec le développement de débouchés par la transformation des produits.

### Quelques points clés

---

- ➔ **La récente Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGALIM) prévoit l'objectif de 50% de produits de qualité dont 20 % de produits biologiques en restauration collective publique d'ici 2022.**
- ➔ Un gros travail de recensement fin des besoins, de mise en lien et d'interconnaissance est le préalable à toute démarche d'approvisionnement local et bio. Cela afin notamment de repérer les capacités, les contraintes et lever les freins.
- ➔ Les questions des temporalités, de l'anticipation et de la logistique sont cruciales pour réussir durablement.
- ➔ Intérêt à trouver des logiques de mutualisation/coopération/interface pour rendre possible la démarche et renforcer les acteurs « de la graine à l'assiette ».
- ➔ Des produits de meilleure qualité, s'ils sont le garant d'une alimentation plus saine et plus durable, présentent également l'intérêt de « mieux se maintenir dans l'assiette » (par exemple, moins de perte à la cuisson pour la viande, permettant de regagner une compétitivité sur le coût).