

Présidence : Christian Burle, Président de la commission agriculture et forêt de la métropole Aix Marseille Provence, maire de Peyneir, et conseiller régional
Animation : Gregory Galtier, Chambre Régional d'Agriculture

Etats généraux de l'alimentation Provence Alpes Côte d'Azur
le mardi 6 septembre
Atelier 3 : restauration collective

L'atelier restauration collective, a réuni une quarantaine de personnes.

En introduction le président rappelle l'importance de la restauration collective en région, même si cette activité n'est pas suffisante pour faire vivre toutes les filières, cela reste un potentiel important.

1/ Marché public :

Bien que le code des marchés publics reste contraignant pour les acheteurs publics, les dernières modifications (décrets de 2012 et 2016) ont permis de faciliter l'approvisionnement local.

Toutefois les difficultés suivantes ont été identifiées :

- Difficultés pour les producteurs peu habitués aux démarches des marchés publics de répondre aux appels d'offres.
- Difficultés concernant le plafond de la procédure des « petits lot ». Cette procédure prévoit que l'acheteur peut mettre en œuvre une procédure adaptée pour les lots dont le montant cumulé n'excède pas 20% de la valeur totale estimée de tous les lots. Certaines collectivités ont atteint ce seuil, et se trouvent dans l'impossibilité de passer de nouveaux marchés avec des producteurs, voire elles sont obligées de refuser des produits locaux.
- Le sourcing est l'étape essentielle qui permet à l'acheteur de connaître l'offre disponible sur son territoire. Cette étape permet dans le cadre des marchés publics un allotissement fin et la mise en avant de critères de qualité, de traçabilité ou environnementaux. Actuellement il est difficile pour les acteurs de la restauration collective d'avoir une connaissance complète de l'offre disponible en région.

Problème de gouvernance alimentaire :

Groupement d'achats:il convient d'avoir une vraie réflexion sur le périmètre des groupements d'achats. Il est nécessaire au préalable de faire un état des lieux de son établissement (contraintes) et du tissu local : il faut travailler sectoriellement avec d'autres collectivités par exemple les collèges, lycées, écoles primaires, établissements de santé sur un même territoire et si besoin faire un groupement d'achats. Cela peut aussi permettre, en fonction du territoire, de lever les freins liés à la logistique.

Mise en relation producteur / restauration collective :

Il est important au préalable de prendre contact avec les organismes agricoles (chambres d'agricultures, Agribio,) qui ont une connaissance de l'offre disponible sur leur territoire.

La mise en relation entre producteurs et acheteurs est facilitée par différents outils comme Agrilocal ou les plate-formes qui ont un rôle de grossistes auprès des agriculteurs. Tous les acteurs de la restauration collective ne connaissent pas ces outils.

Difficulté pour des producteurs souhaitant développer leur offre commerciale vers la restauration

collective de connaître les débouchés.

Territorialisation

La région PACA propose une grande variété de produits mais qui est variable selon le territoire (fruits et légumes principalement sur le bassin du Rhône et la viande et les produits laitiers dans les Alpes). Des outils comme Agrilocal se limitent au périmètre du département et ne permettent pas une offre diversifiée ; il en est de même pour les plate-formes départementales.

Contrainte des producteurs

La logistique est complexe, les commandes peuvent être trop faibles ou trop importantes.

Filière végétale : les producteurs doivent anticiper leurs plans de culture et leur production. Dans le cadre de la restauration scolaire, ils perdent leur débouché lors des congés scolaires d'été alors qu'ils sont en pleine production de fruits et légumes.

Filière animale : il est nécessaire d'informer en amont le producteur afin qu'il prospecte des débouchés complémentaires à ceux de la restauration collective pour écouler la totalité des morceaux issus de la carcasse. Cela nécessite de travailler en parallèle avec la restauration commerciale qui n'utilise pas les mêmes morceaux de viande .

Education des jeunes

L'éducation des jeunes pour une consommation plus saine notamment riche en fruits et légumes est essentielle.

Formation des cuisiniers :

La cuisine en restauration collective est très spécifique : normes d'hygiène, nutritionnelles, travail de produits bruts. La restauration collective doit faire preuve de souplesse, en adaptant les menus (substitutions de produits) qui sont élaborés très en amont du service (plusieurs semaines).

Gaspillage

L'achat des produits est contraint par le cadre budgétaire du gestionnaire. L'achat de produits locaux, peut entraîner un surcoût plus ou moins important et doit donc être compensé dans un contexte de budgets contraints. La lutte contre le gaspillage est retenue comme une voie intéressante pour limiter le surcoût et permettre l'achat de denrées de meilleure qualité.

Propositions

Atelier 3 : restauration collective

Connaissance de l'offre, diversité des produits :

Au niveau national :

- Agrilocal est limité à l'échelle départementale. Il est proposé de le développer à l'échelle régionale pour permettre une offre diversifiée.

Au niveau régional :

- Adaptation des plate-formes afin qu'elles proposent des produits régionaux. Des passerelles entre les plate-formes pourraient être une solution, voire une plate-forme régionale. Reste que ces plate-formes nécessitent une animation, qui a un coût, il faut donc prévoir des financements d'animation.
- Communiquer sur les outils disponibles pour la mise en relation producteurs/restauration

collective : Par exemple avoir un référencement des outils existants ainsi que des acteurs en PACA.

- Développer des groupements d'achats
- Construire des outils permettant aux acheteurs et producteurs de surmonter leurs difficultés logistiques

Contrainte des marchés publics

Au niveau national :

- Modifier l'article 22 du décret 2016-360 qui prévoit que "en cas de marché alloti, l'acheteur prend en compte la valeur estimée de l'ensemble des lots. Toutefois, alors même que la valeur des lots est égale ou supérieure aux seuils de procédure formalisée, l'acheteur peut mettre en œuvre une procédure adaptée pour les lots qui remplissent les 2 conditions suivantes :
 - la valeur estimée de chaque lot concerné est inférieure à 80 000 € HT pour les fournitures
 - le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20% de la valeur totale estimée de tous les lots"

Il est proposé d'augmenter la limite de 20% voire de la supprimer afin que l'acheteur puisse établir plus de marchés avec les producteurs.

Au niveau régional :

- Former les producteurs à répondre aux marchés publics.
- Former les collectivités et les établissements sur la rédaction de leurs cahiers des charges (« critères d'achats », plans de culture contractuels.....).

Gouvernance alimentaire sur un territoire

Rapprocher l'offre et la demande à une échelle pertinente de territoire et mettre en place une gouvernance alimentaire pour favoriser la mise en place de circuits d'approvisionnement locaux. Les Projets Alimentaires Territoriaux participent, entre autre, à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts.

Favoriser l'émergence des projets alimentaires territoriaux en région représente une opportunité.