

à table!

Le restaurant des écoliers d'Arles



ARLES

AGORES  
l'intelligence collective de la restauration territoriale

# Marchés publics et approvisionnement local Une expérience de l'EPARCA

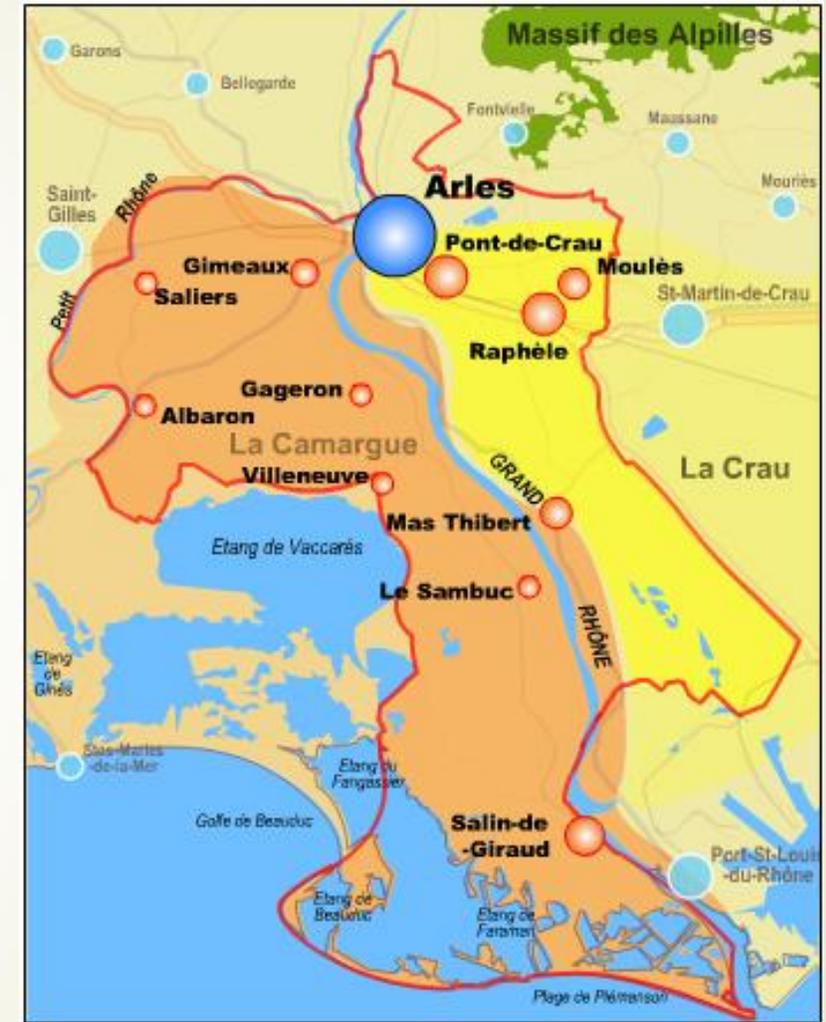
*Etablissement Public Administratif pour la Restauration Collective d'Arles*

*Par Anne-Guyllaine PERILLON, Directrice de l'EPARCA, Vice-Présidente d'AGORES*

*Présentation effectuée dans le cadre de la Présentation de la boîte à outils LOCALIM  
Préfecture des Bouches-du-Rhône / Marseille / 16 décembre 2016*

# La Restauration collective d'Arles

- ▶ **Régie directe via un Établissement Public Administratif** depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2012
- ▶ **1 cuisine centrale en liaison froide**
- ▶ **3 100 repas par jour / 500 000 repas par an**
- ▶ **45 restaurants satellites** : écoles maternelles et élémentaires, clubs-restaurants seniors, crèches, restaurant universitaire et municipal, portage à domicile
- ▶ **Budget alimentaire : environ 900 000 € / an**
- ▶ **Organisation des approvisionnements alimentaires :**
  - 12 Marchés en procédures formalisées (dont 5 en groupement)
  - 6 MAPA (dont 2 en groupement)
  - 5 gré à gré produits locaux typiques
  - 7 boulangeries



Territoire de la ville d'Arles



**L'achat local de viandes fraîches  
de boucherie fraîches  
(bœuf, veau, taureau, agneau, porc)**

# L'étude de l'Offre

*En amont des consultations*

## ➤ Par produits / filières qualité

- **Viandes sous labels officiels** (*Taureau de Camargue AOP, Agneau de Sisteron IGP LR*)
- **Démarches qualité « locales »**
- **Viandes Biologique**

## ➤ Par opérateurs :

- **Vente directe**
- **Abattoirs**
- **Ateliers de découpe distributeurs**
- **Distributeurs**

L'élevage de plein air en PACA

- **250 éleveurs**
- **93 000 hectares d'espaces naturels**

**avec l'appui des acteurs locaux** (*chambre d'agriculture, syndicat mixte du Pays d'Arles, Interprofessions, chambres des métiers...*)



## Identification des contraintes des opérateurs économiques locaux :

Disponibilité des produits, Délais de commandes, Minimums de livraison,  
Révision des prix, Visibilité à moyen terme

# L'étude de l'Offre

## ➤ Etude des coûts\*

Viandes fraîches (morceaux à cuisson longue)	Besoins (en tonnes)	OFFRE NATIONALE			OFFRE LOCALE (rayon 100 km)			
		Conven- tionnel	Label "privé"	Label officiel	Conven- tionnel	Label "privé"	Label officiel	Offre bio
<b>Bœuf</b> (Base Race à viande Charolaise / Limousine)	5,5 t	VBF	+ 19%	+ 15%		+ 26%		+ 58%
<b>Veau</b>	1,1 t	VBF	+ 14%	+ 22%	+ 38%			
<b>Taureau</b>	0,9 t	VBF					+ 12%	
<b>Agneau</b>	1,5 t	UE		+ 25%		+ 35%		+ 84%
<b>Porc</b>	2 t	VPF		+ 24%		+ 68%		+ 142%

\* Données 2015

### Evaluation de l'impact budgétaire annuel

100% local sous démarche qualité : + 25 000 € HT / 100% Bio local : + 45 000 € HT

### Identification des principaux leviers d'action

Réduction perte en cuisson / Réduction du gaspillage alimentaire / Groupement de commandes

# Le regroupement des commandes Arles / Avignon

## ➤ Contexte du groupement

- **Remunicipalisation de la restauration collective d'Arles** en 2012 et d'Avignon en 2015
- Même volonté des deux administrations de promouvoir une **restauration collective de qualité, respectueuse de l'environnement** et **ancrée dans son territoire**
- **Mode de fabrication** des repas et **problématiques en matières d'achat de denrées alimentaires similaires**
- **Proximité géographique des deux administrations** (35 km)
- Existence, sur le territoire, de nombreux opérateurs économiques alimentaires en capacité d'approvisionner simultanément les 2 administrations

## ➤ Objectifs du groupement

- Garantir des approvisionnements de **qualité**
- favoriser l'organisation de **circuits de proximité**
- améliorer l'**efficacité économique** des achats

# Le regroupement des commandes Arles / Avignon

## ➤ Limites volontaires du groupement

- Produits **non concernés** : produits **disponibles en hyper proximité** et **fruits et légumes frais bruts**

⇒ 1ers choix de regroupements de marchés : **viandes de boucherie fraîches**

## ➤ Recensement des besoins par chaque administration et mise en cohérence

- Attentes des usagers (commissions menus, suivis convives)
- Niveau qualitatif attendu
- Niveau de service attendu (délais de commande, livraison...)
- Quantification des besoins (effectifs, grammages, fréquence de service)

# La rédaction des marchés alimentaires

## ➤ Allotissement par filière et par label

## ➤ Rédaction des cahiers des charges conformément :

- aux niveaux d'exigences attendus
- à la disponibilité sur le territoire
- au budget disponible

## ➤ Prise en compte des contraintes des opérateurs économiques locaux

*Notamment :*

- Introduction de variantes pour les modalités de révision des prix
- Engagement sur des délais de précommande
- Regroupement des livraisons
- Durée de vie du marché (1 an renouvelable 3 fois)

## ➤ Insertion de cadres de mémoires techniques imposés

- Questions témoignant notamment de la connaissance des produits distribués
- Objectifs : unifier la réponse des opérateurs économiques et faciliter l'analyse des offres

# Les critères d'Analyse des Offres

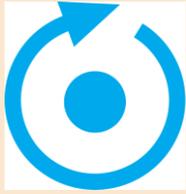
en lien avec les cahiers des charges et la connaissance du territoire

Critères	Sous-critères	Pondération
<b>Prix</b>	Montant du Devis Quantitatif estimatif Garantie de la rémunération équitable des producteurs Modalités de révision	35%
<b>Qualité</b>	Composition <b>Conditions d'élevage et d'abattage des animaux</b> Grammage (Personnalisation de la découpe) et conditionnement	25%
<b>Traçabilité</b>	<b>Traçabilité Amont</b> Traçabilité Interne à l'entreprise Traçabilité Aval	20%
<b>Performances en matière de développement durable</b>	Circuits d'approvisionnement Mesures prises en matières de développement durable Politique de transport	10%
<b>Qualité des prestations associées</b>	Organisation et service Souplesse vis-à-vis des acheteurs Animations et outils pédagogiques Démarche qualité	10%



# **Récapitulatif des approvisionnements en denrées alimentaires durables de l'EPARCA**

# Approvisionnement durables de l'EPARCA (denrées alimentaires)



**Produits  
locaux**

**Fruits en saison** : pommes, poires, tomates, kiwis, melon, pastèques, raisins, prunes, abricots, fraises, nectarines, cerises

**Légumes en saison** : carottes Bio, salade verte, courgettes, aubergines, concombres, chou, potimarron

**Céréales** : riz de Camargue Bio

**Légumes secs** : lentilles Bio, pois chiches Bio

**Viandes** : bœuf, taureau, agneau Bio

**Produits laitiers** : lait frais, fromage blanc de campagne, fromage de chèvre frais

**Divers** : biscuits provençaux, jus de pommes Bio



**Fruits en saison Bio** : pommes

**Légumes Bio** : carottes, betteraves, petits pois

**Œufs Bio**

**Céréales Bio** : blés et dérivés, riz complet de Camargue, lentilles, pois chiches, petit épeautre, quinoa, polenta, boulgour

**Produits laitiers Bio** : yaourt nature, fromage blanc, lait de boisson



**Viandes labellisées** : bovins race à viande, poulet LR, volaille CQC

**Fromages AOP** : reblochon, pont-l'évêque, cantal, comté, ossau-iraty...

**Poisson pêche durable** : hoki, saumon, moules, sardines, maquereau...



## Quelques chiffres

Pourcentage de composantes contenant des produits labellisés ou locaux dans les repas scolaires (hors pain) :

- < 5 % année scolaire 2011/2012 (service en DSP)
- **37,5 %** année scolaire 2015/2016

**Progression moyenne de +18% par an**

Evolution du coût denrées total rapporté au nombre de repas fabriqués :

**+ 3 %**



à table!

Le restaurant des écoliers d'Arles

MERCI POUR VOTRE ATTENTION