

Approvisionner la restauration collective avec des produits agricoles locaux : Modalités d'accès en fonction des systèmes d'achat.

Claire Faraco

Sous la direction de

Marie-Pierre Couallier et Anne-Marie Schmutz-Poussineau

(Chambre d'Agriculture du Rhône)

Claire Delfosse et Cécile Praly

(Laboratoire d'Etudes Rurales)



Plan



- Problématique : le produit local en restauration collective ;
- Méthodologie ;
- Le rôle de la fonction achat dans l'organisation de l'approvisionnement ;
- Typologie des systèmes d'achats et modalités d'accès pour les producteurs :
 - En gestion directe – privé ;
 - En gestion directe – public ;
 - En gestion concédée.
- Conclusion / Questions.

Problématique : la question du produit local en restauration collective.



- Adapter l'offre à la demande ou vice-versa?
- La démarche amorcée par la Chambre d'Agriculture du Rhône :
 - Objectifs :
 - Accompagner les producteurs sur ce nouveau débouché ;
 - Approvisionner la RC sans se doter de dispositif important.
- Besoin de connaître la RC dans le Rhône.

La restauration collective : un secteur caractérisé par sa forte segmentation.



Collectivité, Etablissement

Public

Privé

Enseignement

Travail

Santé

Social

Divers

« La collectivité délègue la gestion du service de restauration à un prestataire extérieur, celui-ci pouvant être public ou privé. »

Ex : une SRC, un traiteur...

Cu

Source : *Glossaires des termes techniques de la restauration collective.*

« La collectivité assure la gestion du service de restauration par ses propres moyens. Une association ou un comité d'entreprise peut être en charge de ce service. »

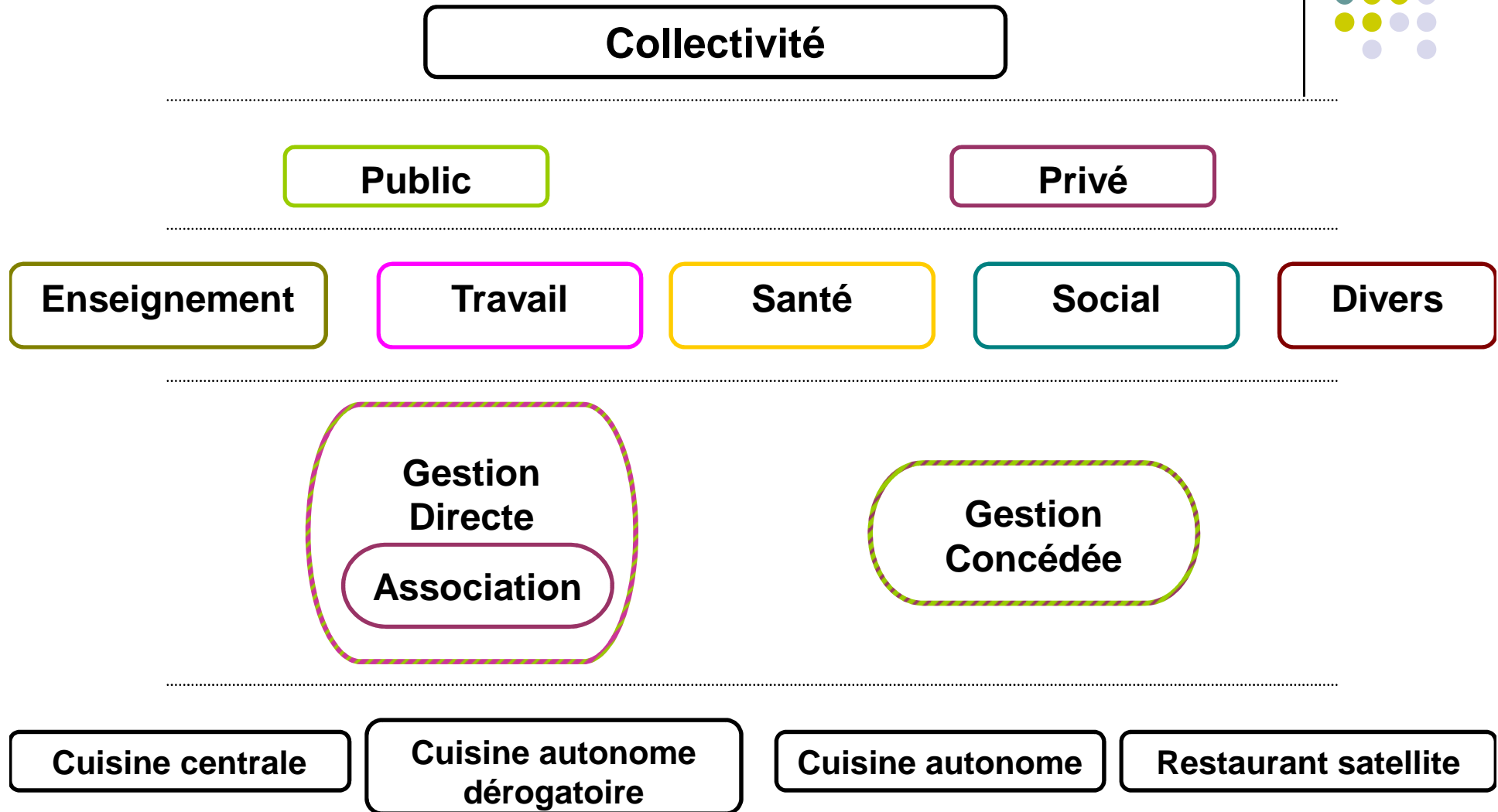
Ex : une municipalité, une entreprise...

ite

taurat
!1 juir

Source : *Glossaires des termes techniques de la restauration collective.*

La restauration collective : un secteur caractérisé par sa forte segmentation.



Méthodologie



- Comité de Pilotage: Conseil Général, Conseil Régional, CRA, Grand Lyon, DDA.
 - Caractérisation de la diversité de la RC : statut public/privé, secteurs, modes de gestion, types de cuisine.
 - 1ère enquête par questionnaire: 30 cuisines
 - Représentatives de la diversité des cas.
 - Thèmes abordés : l'équipe et l'équipement de la cuisine, le choix des produits, les contraintes réglementaires et sanitaires, la logistique, les procédures d'achat, le positionnement par rapport aux produits bio et locaux.
- **Homogénéité des pratiques en cuisine.**
- **Nombreux restaurants n'achetant pas eux-mêmes leurs produits alimentaires.**

Méthodologie



- 2ème enquête par entretien semi directif : 11 acheteurs
 - 5 SRC, 3 acheteurs publics, 3 acheteurs grossistes.
 - Thèmes abordés : la politique qualité, les contraintes réglementaires, la politique achat, le système de référencement, la mise en relation des fournisseurs avec les cuisines.
- ➔ **Définition du fonctionnement de l'achat en RC ;**
- ➔ **Définition des modalités d'accès au marché.**

Premier enseignement: le rôle central de la fonction achat



- La capacité d'un établissement à mettre en œuvre un approvisionnement local est préalablement définie par le degré d'autonomie de la fonction achat.
 - **Par qui et comment sont choisis les fournisseurs?**
 - **A quelle échelle les denrées alimentaires sont-elles achetées?**
- Une fonction achat caractérisable par le statut public/privé et par le mode de gestion de l'établissement.
 - **Typologie des systèmes d'achat.**

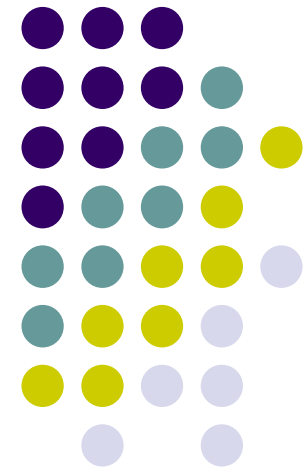
Typologie des systèmes d'achat



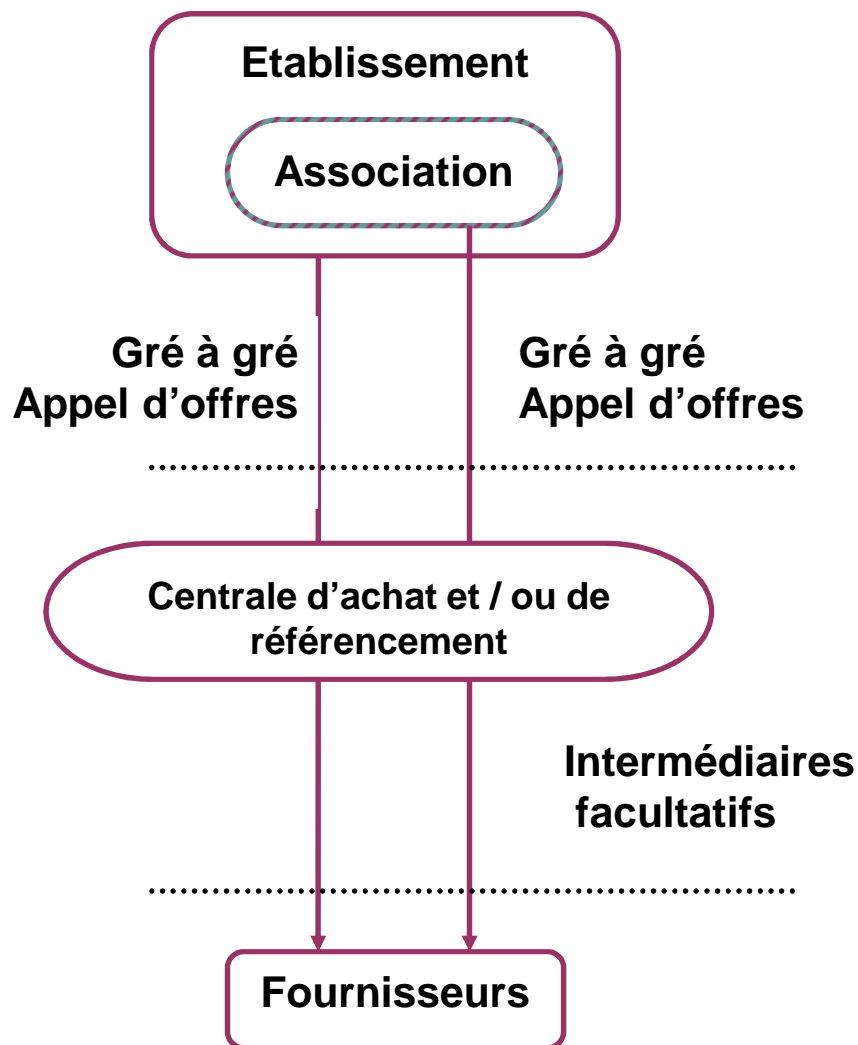
- **Les modalités d'organisation de la fonction achat :**
 - **Position de l'acheteur :**
 - Interne ou externe à l'établissement ;
 - Un poste dédié, un bénévole, une responsabilité parmi d'autres?
 - **Existence d'une structure d'achat intermédiaire entre la cuisine et ses fournisseurs :**
 - Autonome ;
 - Rattachée à un service achat hiérarchiquement supérieur ;
 - Adhérente à une centrale d'achat ou de référencement ;
 - Etablissement public membre d'un Groupement d'Achat.
 - **Procédures d'achat utilisée avec le fournisseur :**
 - Gré à Gré ;
 - Appels d'offres ;
 - Procédures du Code des Marchés Publics.
- ➔ 3 grands types : La gestion directe dans un établissement privé ;
La gestion directe dans un établissement public ;
La gestion concédée dans un établissement public ou privé.

La gestion directe

- Gestion directe dans un établissement privé.
- Gestion directe dans un établissement public.

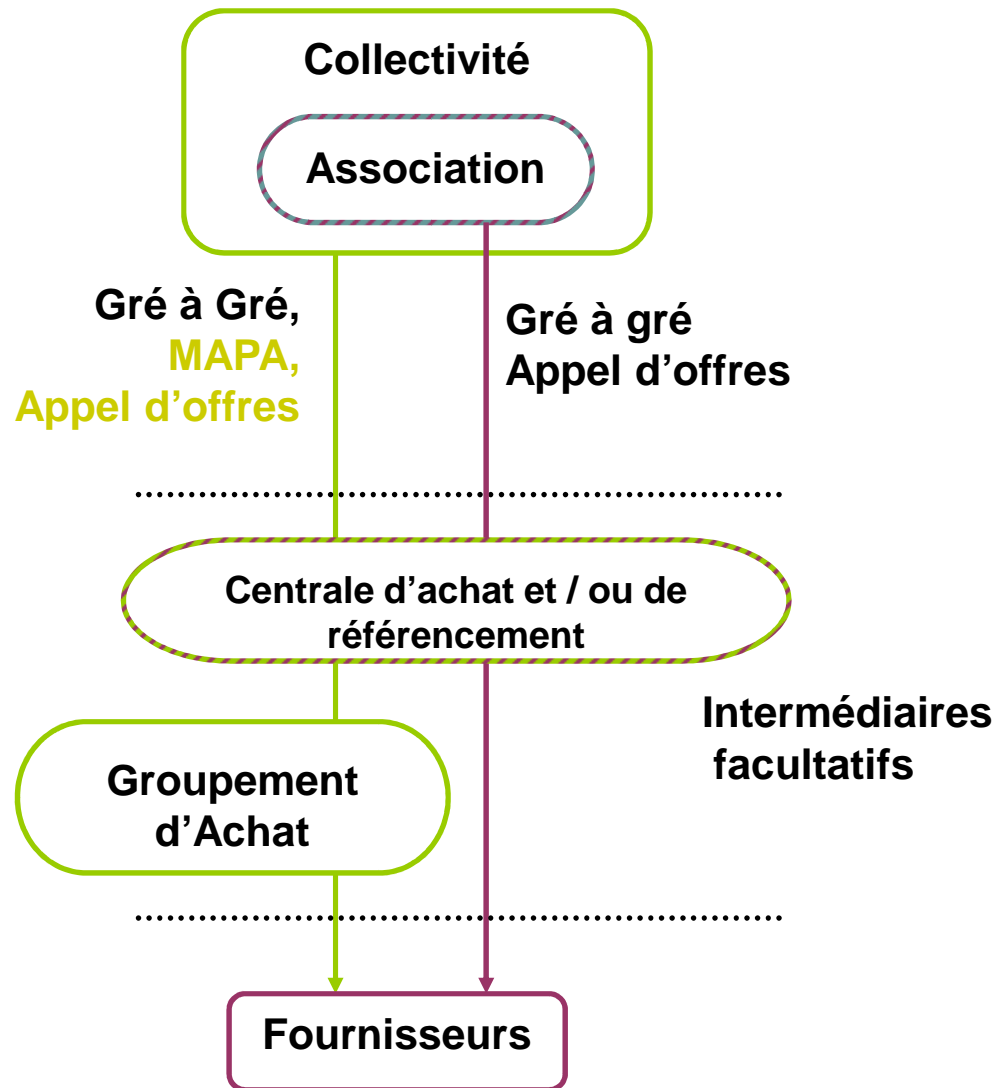


La gestion directe dans un établissement privé.



- Le fonctionnement le moins contraint pour un approvisionnement local direct?
- Pour un producteur :
 - Répondre à la demande.
 - Etre référencé selon la politique de la centrale.
- Difficultés :
 - Réactivité de la politique achat.
 - Visibilité de la structure pour l'approcher.
 - La faisabilité du référencement.

La gestion directe dans un établissement public.



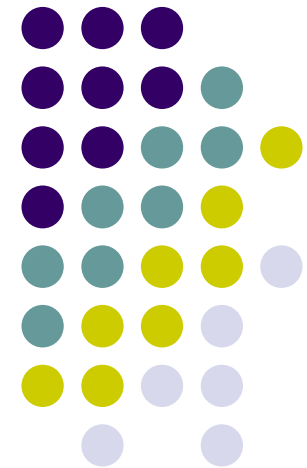
- Plusieurs sites peuvent être concernés par un appel d'offres.
- Gré à gré en dessous d'un seuil de 4 000€ (révision au 1er mai 2010).
- Peu de centrale d'achat public pour les achats alimentaires.
- Le groupement d'achat : un outil de massification OU de qualification du marché.
- Une association peut déroger aux règles de mise en concurrence de la commande publique.

Achat public et achat local

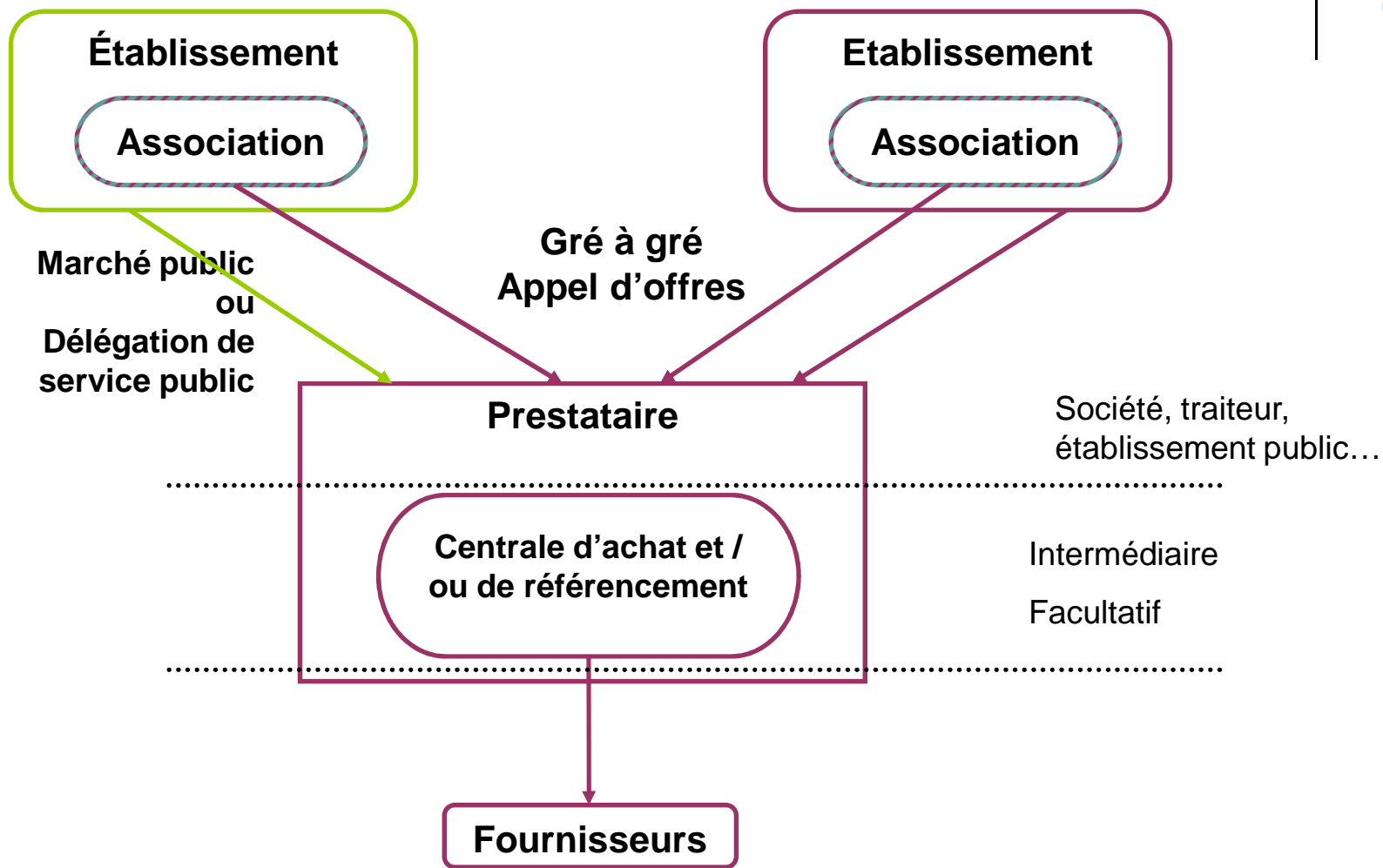


- Tension entre la volonté politique de requalifier la commande et une logique de massification due à une période d'austérité.
- « Lors de la passation d'un marché, **un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou équivalence d'offres, à l'offre présentée** par une SCOP , **par un groupement de producteurs agricoles**, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées. »
Code des Marchés Publics, Article 53.
- Pour les producteurs, possibilité de former **un groupement solidaire ou conjoint.**
 - Pas de statut juridique
 - Elargir l'offre en produits et augmenter les volumes.

La gestion concédée



La gestion concédée dans un établissement public ou privé.



La gestion concédée et l'achat local.



- Centrale d'achat et/ou de référencement interne :
 - Faible ou absence d'autonomie pour une cuisine dans le choix de ses fournisseurs.
 - Référencement ou dérogation au référencement pour le producteur.
- L'approvisionnement local peut être favorisé de deux sortes :
 - Elaboration d'un cahier des charges adéquat.
 - Image de marque ou politique de la SRC.
 - Explosion de la demande de repas à base de produits bio/locaux.

Conclusion / Discussion



- La fonction achat est un pivot d'analyse pour appréhender les modalités d'approvisionnement de la restauration collective.
- Nécessité de confronter et de conforter ces résultats.
 - Le gré-à-gré, catégorie fourre-tout ;
 - Le fonctionnement des centrales d'achat et de référencement autonomes ;
 - et des centrales d'achat des grandes SRC?
- Jusqu'où les producteurs doivent-ils aller pour s'adapter à la RC?

Approvisionner la restauration collective avec des produits agricoles locaux : Modalités d'accès en fonction des systèmes d'achat.

Merci de votre attention!

Claire Faraco

claire.faraco@univ-lyon2.fr

Marie-Pierre Couallier et Anne-Marie Schmutz-Poussineau

(Chambre d'Agriculture du Rhône)

Claire Delfosse et Cécile Praly

(Laboratoire d'Etudes Rurales)

