

Restauration collective :

Approvisionnement local

Nicole LE BRUN
Conseillère en développement local





Sommaire



CHAMBRE
D'AGRICULTEUR
MEURTHE & MOSELLE



**1 – Analyse des attentes :
l'enquête « Restauration scolaire »**

**2 – Connaissances des fonctionnements et de
la nature des passations de marché**

**3 – Accessibilité du marché public :
Vandoeuvre Lès Nancy**

Approvisionnement de proximité des écoles primaires Produits lorrains et produits biologiques lorrains

Démarche :

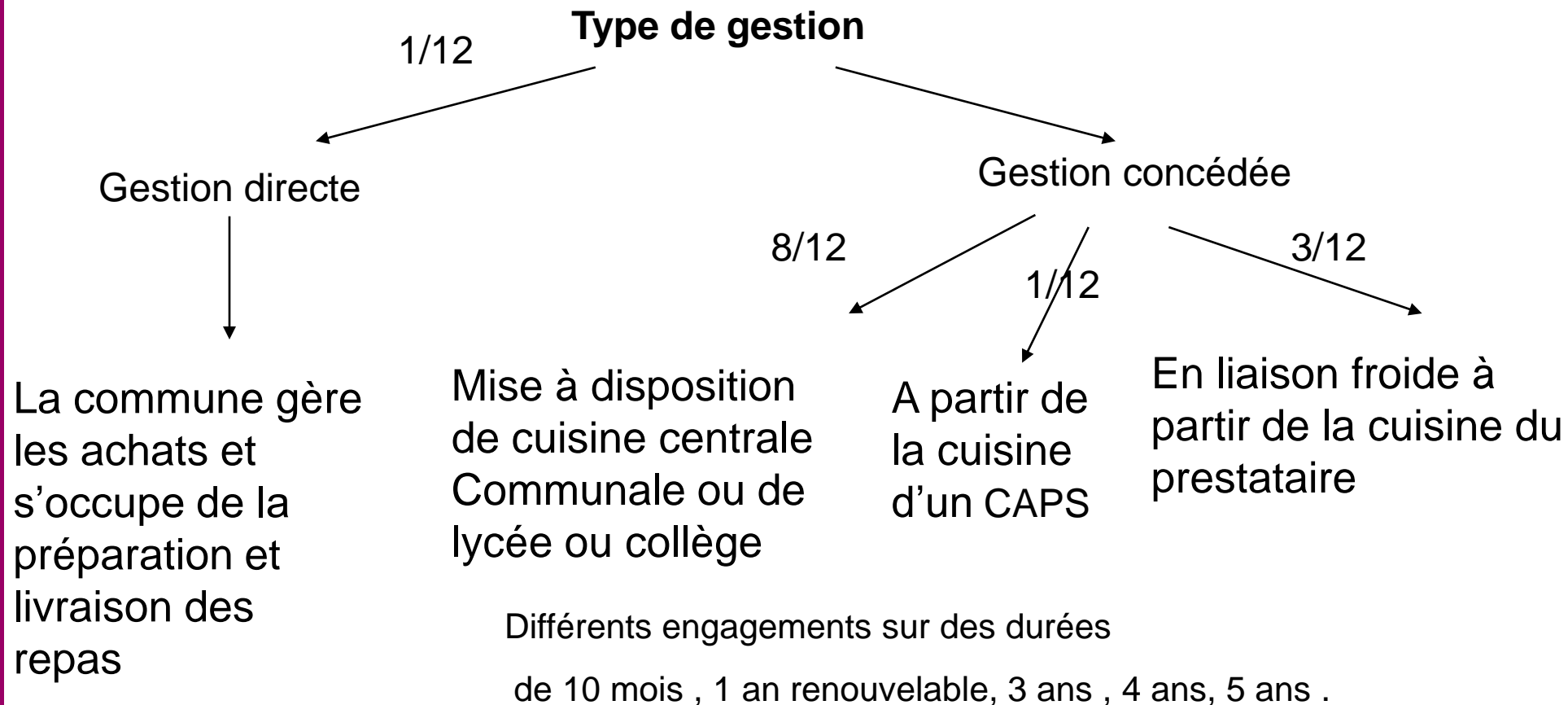
- Chambre d'Agriculture et Mission développement durable du Grand Nancy
- 3 réunions de l'ensemble des responsables « vie scolaire » des 20 communes de l'agglomération
- Décision du questionnaire (juin 2008)
- Elaboration du questionnaire avec de nombreux partenaires
- Restitution en juin 2009



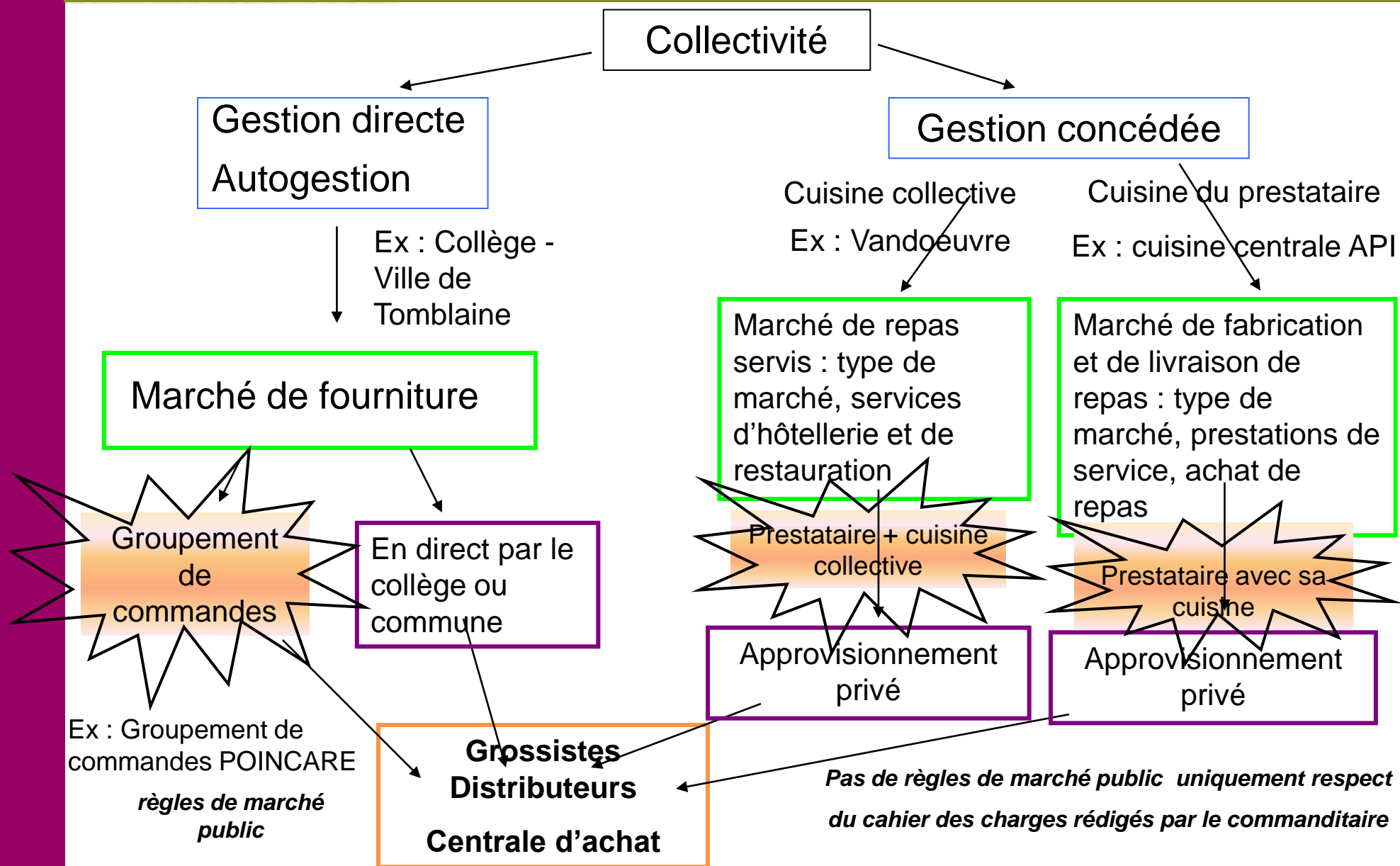
12 retours de questionnaire
(potentiel de 7 100 repas /jour)

6 collectivités souhaitent introduire des produits
locaux et des produits bio de proximité
(potentiel de 2 500 repas/jour)

Approvisionnement de proximité des écoles primaires Produits lorrains et produits biologiques lorrains

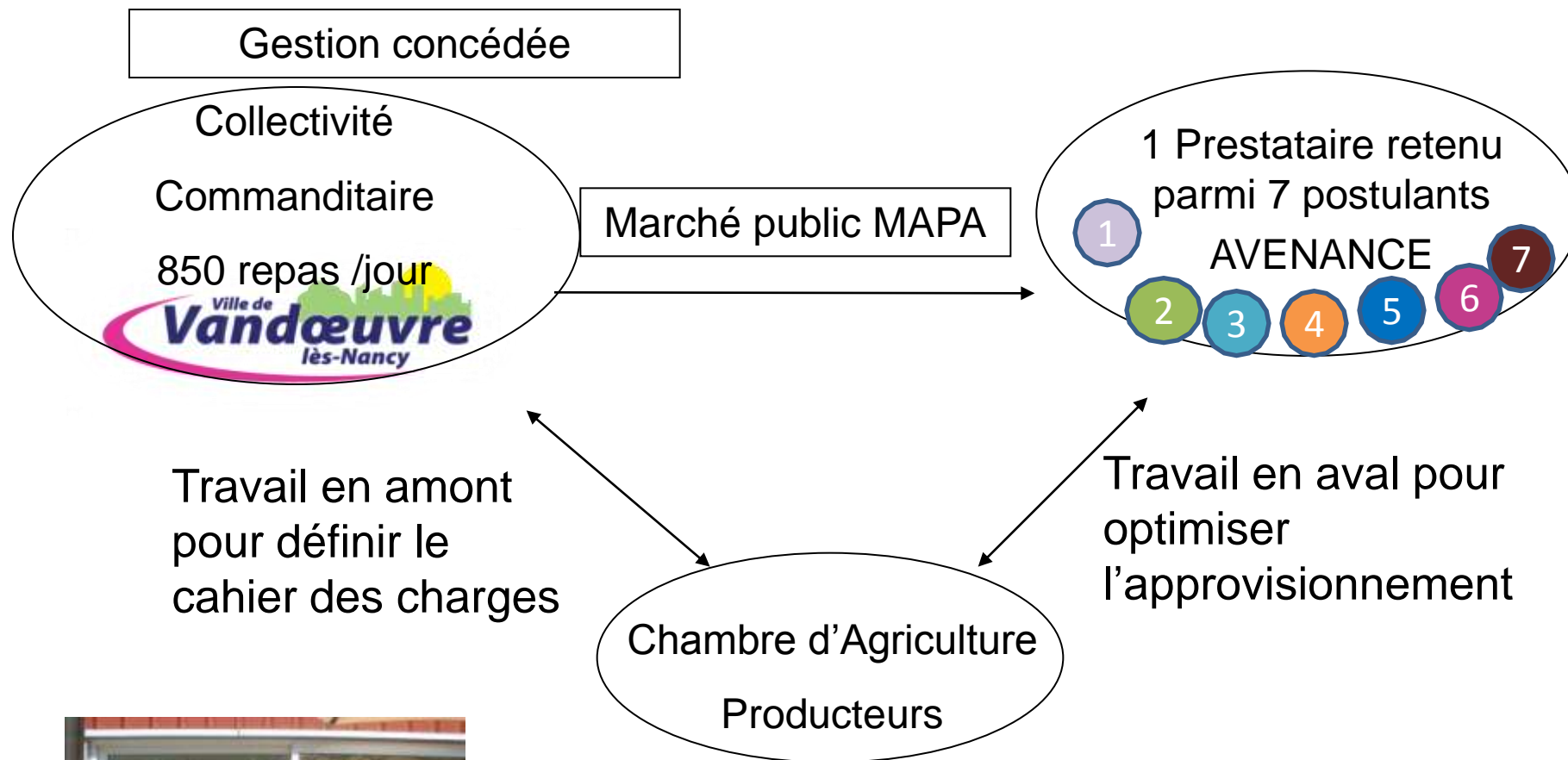


Restauration collective et marché public



L'accessibilité du marché public

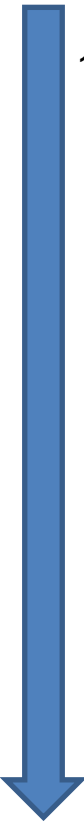
Cas de Vandœuvre-Lès-Nancy



prestataire non retenu , Api-Restauracion rentre dans une démarche volontaire d'introduction de produits locaux
1000 repas /jour

Démarche de travail

Organiser la demande afin de la rendre accessible aux producteurs locaux

- 
- 10/2008 - *Rencontre de l'élue et des responsables administratives*
- *Choix des produits souhaités*
- *Prise en compte de la saisonnalité*
- *Planification des menus et % d'introduction (20 à 30%)*

- 01/2009 - *Rédaction de l'appel d'offre*

Recenser l'offre afin de la structurer

- 01/2009 - *Identification des producteurs intéressés par ce nouveau débouché*
14 producteurs dans un rayon de 60 kilomètres, plus PBL et LQV
- 04/2009 - *Réalisation d'un premier catalogue distribué aux sociétés prestataires de service*
- 09/2009 - *20 % de 1850 repas /jour (2 cuisines centrales et 2 restaurants d'entreprises)*
- 09/2010 - *20 % de 3300 repas /jour (3 communes pour la restauration scolaire, 4 restaurants d'entreprise (x 1.8))*

L'accessibilité du marché public

Cas de Vandœuvre-Lès-Nancy

Éléments à prendre en compte pour les marchés publics (préconisations de spécialistes de marché public, DGCCRF, CUGN-service appel d'offres)

Objet du marché :

- Préparation des repas servis dans les restaurants scolaires **dans le respect des notions du développement durable**

⇒ ***Cahier des clauses techniques particulières***

- Description des produits alimentaires attendus
- Contacts et interlocuteurs sur le sujet des produits locaux et bio de proximité à citer :

⇒ ***Spécifications techniques***

- Certification, type d'élevage, niveau global de respect de l'environnement du produit de sa fabrication jusqu'à sa consommation

⇒ ***Critères d'attribution et pondérations***

Exemples de critères d'attribution et pondérations

1- Valeur technique 50 %

1-1- Quantité de produits frais commandés auprès des fournisseurs régionaux et/ou bio répertoriés (20 points)

1-2- Caractéristiques environnementales de l'offre : externalités environnementales dues au transport de ces denrées (mode de transport & distance parcourue) (15 points)

2- Prix des repas 40 %

3- Proposition d'animations 10 %

Travail préparatoire important avec la collectivité

- Identifier les attentes,
- Analyser le besoins,
- Comprendre les représentations de l'agriculture,

Faire connaître les producteurs et leurs organisations

Aider à la rédaction des cahiers des charges

Importance de la concertation

- Concertation « politique » - charte Collectivités /Agriculture
- Concertation technique

(Chambre d'Agriculture, agriculteurs, Saveurs paysannes, Bienvenue à la ferme, CGA de Lorraine, PBL, Lorraine Qualité Viande, Communauté Urbaine, communes, élus, responsables « vie scolaire », sociétés de restauration collective, chef cuisiniers, responsable « marchés publics », étudiants ENSAIA)