



RESTAURATION SCOLAIRE

Des produits
locaux & bio
dans les écoles
des Vosges du Nord

RESTAURATION SCOLAIRE

Des produits locaux & bio dans les écoles des Vosges du Nord

En France, plus de 8 millions de personnes prennent chaque jour un repas en collectivité (hôpital, école, entreprise, maison de retraite). La restauration collective peut constituer un levier important pour relocaliser nos systèmes alimentaires. Elle forme au goût, à la santé et à l'environnement ; elle propose des débouchés sûrs et locaux aux producteurs et rend accessibles au plus grand nombre des produits de qualité.

L'objectif de ce guide est de favoriser l'émergence d'une restauration collective de qualité et de proximité dans les Vosges du Nord. Il présente le cadre réglementaire et répertorie les ressources et services existants sur le territoire.

Quel que soit
votre fournisseur,
choisissez la proximité
et la qualité !

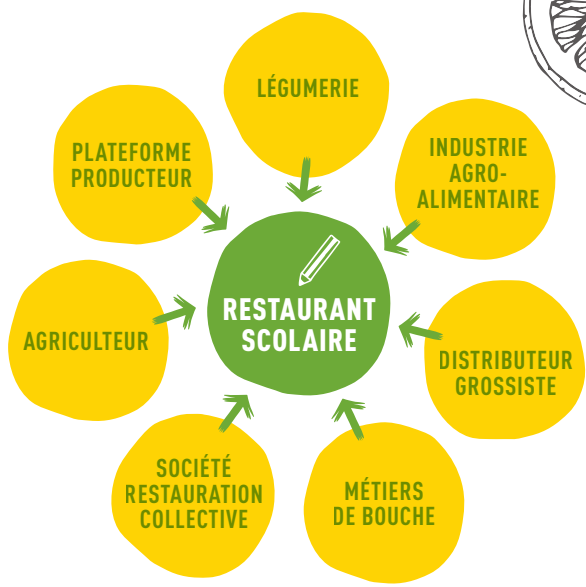
**Le Parc naturel régional
des Vosges du Nord
a construit
une carte interactive
des producteurs
locaux réalisant
de la vente directe.**

Pour la consulter : <http://bit.ly/produitslocauxvosgesdunord>



CONNAÎTRE les fournisseurs de proximité

Aucune démarche ne peut être efficace et durable si elle ne s'appuie pas sur une connaissance du territoire et de son offre alimentaire.



Les plateformes d'approvisionnement

Il existe plusieurs plateformes sur le territoire des Vosges du Nord. Virtuelles ou physiques, elles centralisent les offres de produits locaux et simplifient les démarches des gestionnaires et des cuisiniers en gérant l'enregistrement des commandes.



PRODUITS 100% ALSACIENS

Pas d'achat revente, démarche qualité des producteurs
approalsace.fr
03.89.20.97.78 ou 03.88.99.38.66
contact@approalsace.fr
Contact : Chambre d'agriculture d'Alsace
Violette GUILLAUME - v.guillaume@alsace.chambagri.fr



PRODUITS 100% LORRAINS

Catalogue actualisé au rythme des saisons
les-fermiers-lorrains.fr
03.83.93.34.09 ou contact@les-fermiers-lorrains.fr
Contact : Nicole LE BRUN Chambre d'agriculture
de Meurthe-et-Moselle
nicole.le-brun@meurthe-et-moselle.chambagri.fr



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Produits 100% alsaciens
Livraison possible sur tout le périmètre du Parc
solibio.fr
03.88.79.15.39
Contact : Tiffany BATS
t.bats@solibio.fr ou 06.31.66.23.33



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

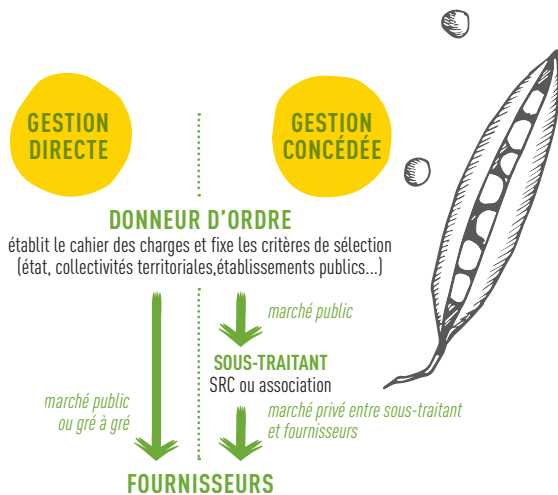
Produits 100% lorrains
paysanbiolorrain.org
Contact : paysanbiolorrain@wanadoo.fr
09.51.75.29.86

★ Sans oublier les grossistes, qui possèdent aussi une gamme de produits bio et locaux. Il est nécessaire de réaliser une recherche globale de ces fournisseurs.

CONNAÎTRE

le cadre réglementaire

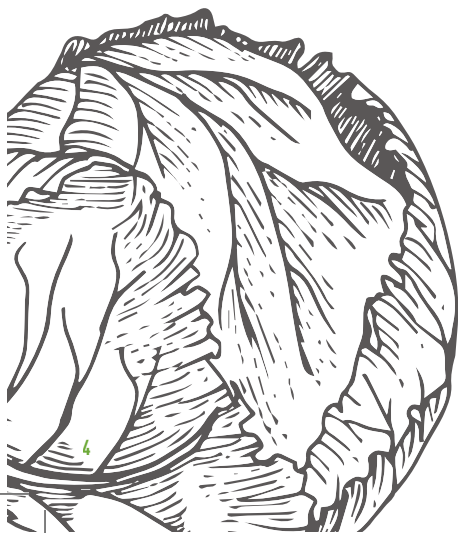
Un marché public peut s'appliquer pour les fournitures alimentaires ; la préparation et livraison de repas ou bien l'assistance technique (réalisation de menus par exemple).



Il est impossible d'exiger une zone géographique précise pour le lieu d'implantation des fournisseurs. Cependant, il existe 2 moyens pour encourager l'approvisionnement local en gestion directe comme en gestion concédée :

- 1 Les textes relatifs aux marchés publics précisent que la mention de la zone géographique « est possible si elle est justifiée par l'objet du marché public ou, à titre exceptionnel, dans le cas où une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché public n'est pas possible sans elle et à la condition qu'elle soit accompagnée des termes « ou équivalent ». Article 8 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.
Exemple : Label Rouge ou équivalent

- 2 Utiliser l'article 62 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés public. Cet article permet aux acheteurs d'intégrer un critère de choix lié aux « conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal ». Exemple : demander les performances en matière d'approvisionnement direct (nombre d'intermédiaire entre les champs et l'assiette par exemple par famille de produits ou pour chaque fournisseur)



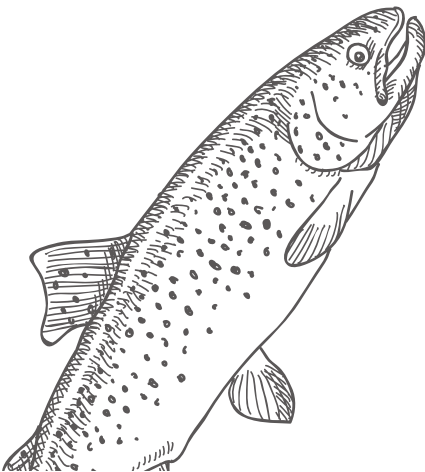
Une fois le marché attribué, il est important de contrôler le respect des critères imposés dans le cahier des charges. Du temps de travail est donc à prévoir pour le suivi du marché.

La gestion directe de la restauration scolaire

En gestion directe, le marché concerne la fourniture de matières premières alimentaires. Quels leviers pour favoriser la relocalisation de l'approvisionnement en gestion directe ?

- Prévoir l'allotissement du marché. L'allotissement finement élaboré permet à des producteurs de répondre, et permet à des grossistes de se positionner sur des lots « locaux ».
- Rendre possible la réponse multifournisseurs (multi-attribution du marché). La multi-attribution permet l'accès au marché à des petits producteurs qui ne pourraient pas assurer à eux-seuls l'intégralité de l'approvisionnement du produit demandé.
- Acheter en « gré à gré ». L'achat de produits s'effectue directement auprès des producteurs, si le montant de l'achat ne dépasse pas 25 000€ par nomenclature de produits.

Le choix du fournisseur est guidé par les critères de choix et notation. Mais il est possible d'organiser une dégustation des produits, une visite de ferme, voire un entretien oral avec le producteur.



La gestion concédée de la restauration scolaire

En gestion concédée, le marché concerne la prestation de service. Quels leviers pour favoriser un approvisionnement bio et local en gestion concédée ?

- Préciser les fréquences, pourcentages, familles de produits bio attendus (par exemple : 50% du service de pain et carottes exclusivement bio).
- Exiger des éléments sur les pratiques et capacités d'approvisionnement bio et local du candidat dans son mémoire technique.
- Proposer des critères de jugement des offres autres que le prix (qualité, développement durable, critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture »).
- Prévoir des contrôles de l'exécution du marché et préciser dans le cahier des charges les moyens de contrôle (indicateurs de suivi pertinents, étiquetage, liste des fournisseurs, bilan des menus, réunions de comités de pilotage, etc.)
- Prévoir des sanctions financières en cas de non-respect des clauses du marché.

Dans les conditions d'exécution du marché, il est possible d'imposer des conditions à caractère environnemental, comme l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique, en produits de saison ; l'utilisation d'emballage les moins nuisibles à l'environnement (volume d'emballage, matières recyclées/recyclables, etc.) ; enfin le recours à des modes de transports les moins polluants.

Il est également possible d'imposer des conditions à caractère social comme la réalisation d'une action d'insertion professionnelle envers des publics éloignés de l'emploi.

ADAPTER l'organisation de la restauration collective



ÉTAT
DES LIEUX



COÛT



FORMATION

Dans une perspective d'achat de produits bio et locaux, l'état des lieux est une étape incontournable. REALISAB¹ rappelle les différents éléments nécessaires à l'état des lieux de départ :

- quantité et types de produit consommés,
- démarches engagées en matière d'achat de produits de qualité reconnue ou respect de la saisonnalité,
- contraintes opérationnelles du restaurant en matière de préparation,
- bonne connaissance des attentes des convives,
- aspirations des cuisiniers et leur équipe.

Le calcul du coût est propre à chaque établissement, cependant les différentes études montrent que le coût matière par repas en cantine est d'environ 1.80€/2€, soit environ 25% du coût total d'un repas. Le reste étant dédié aux postes suivants : investissement (bâtiment, équipement) pour environ 10%, fonctionnement (consommable) pour environ 15%, moyens humains (confection, distribution, animation, livraison des repas) pour environ 50%.

L'approvisionnement local n'entraîne pas systématiquement une hausse du coût matières premières. Si tel est le cas, l'augmentation du coût peut être compensée par une réorganisation globale du repas (lutte contre le gaspillage, conditionnement, techniques de cuisine, suivi des quantités, stockage, temps de travail). Cette réflexion peut faire l'objet d'un accompagnement spécialisé par l'OPABA ou la Chambre d'agriculture d'Alsace.

Les gestionnaires, ainsi que le personnel en cuisine, doivent être accompagnés dans leurs changements de pratiques.

Le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) propose des formations concernant la Gestion Financière d'un service de restauration collective : cnfpt.fr

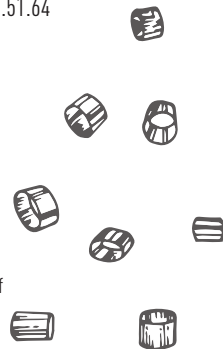
La direction régionale de l'alimentation, agriculture, forêt (DRAAF) anime le dispositif « Plaisir à la Cantine ». Ce dispositif d'éducation alimentaire de la jeunesse est structuré autour d'une charte d'engagement et d'un cursus complet de formation s'adressant à l'ensemble des acteurs de la restauration collective.

En savoir plus : <http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Education-alimentaire-de-la.273>
Contact DRAAF Grand-Est :
Marie-José AMARA
marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr
03.69.32.51.64



**Pas d'alimentation durable
sans lutte contre le gaspillage !**

¹REALISAB <http://www.pardessuslahaie.net/uploads/sites/61/b5f0430cc680def1bfff0ddc1a5016e23db28f8.pdf>



SENSIBILISER les jeunes convives

Lorsqu'elle est accompagnée d'actions pédagogiques, l'introduction de produits locaux et de qualité dans la restauration collective constitue une bonne voie de sensibilisation des enfants à une alimentation saine et durable. Dans le cadre des marchés publics à destination des publics scolaires, il est possible d'intégrer des exigences quant à la sensibilisation des convives.



INFORMER

Plusieurs outils sont imaginables afin d'informer les convives : carte géographique situant les fournisseurs locaux ; fiche d'informations sur le producteur ; fiches recettes ; calendrier de saison.



ÉDUIQUER

« Mangeons sain, jetons moins », dispositif animé par l'ARIENA (Association Régionale pour l'Initiation à l'Environnement et à la Nature en Alsace) depuis 2012. L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire et de sensibiliser les élèves et l'ensemble des usagers de la restauration scolaire à l'alimentation, la santé et l'environnement. L'accompagnement pédagogique est planifié sur deux années. Dans les Vosges du nord, la Grange aux paysages (Centre d'éducation à l'environnement et à la culture basé à Lorentzen) anime ce dispositif dans quelques établissements.

Pour plus d'infos :

ariena.org - Guillaume SIMON 03.88.58.38.47 - guillaume.simon@ariena.org



ACCOMPAGNEMENT SPECIALISÉ, references et contacts locaux

CHAMBRE AGRICULTURE ALSACE

- accompagnement technique pour les gestionnaires, les cuisiniers, aide à l'écriture des marchés publics : Violette GUILLAUME - v.guillaume@alsace.chambagri.fr - 03.88.99.38.66 / 06.86.33.45.28
- diagnostics alimentaires de territoire : Aude FORGET - a.forget@alsace.chambagri.fr - 03.88.19.55.95 / 06.74.56.37.97

ORGANISATION PROFESSIONNELLE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN ALSACE (OPABA)

Accompagnement en plusieurs étapes : diagnostic initial, calcul du taux bio/local de l'approvisionnement, évaluation des marges de progrès, mise en place de la gouvernance du projet, détermination des objectifs, suivi téléphonique régulier. En cas de gestion directe l'OPABA peut mettre l'établissement en lien avec des producteurs livrant en direct. Emmanuel RIEFFEL - emmanuel.rieffel@opaba.org - 06.37.80.64.27

FICHES PRATIQUES ET THÉMATIQUES

De nombreux guides et outils existent, quelques-uns sont conseillés ici :

- les outils REALISAB, de nombreux guides pratiques sur restauration et approvisionnement local : <http://www.pardessuslahaie.net/trame/554>
- lors d'une gestion concédée à un prestataire, la rédaction du marché : <http://www.repasbio.org/rediger-son-appel-doffres>
- guide pour favoriser une restauration collective de proximité et de qualité : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Restauprox_2011_cle0df681.pdf
- Localim : la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective : <http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>



Maison du Parc – 21, rue du Château – BP 24
67290 LA PETITE-PIERRE
Tél. 03 88 01 49 59
contact@parc-vosges-nord.fr

parc-vosges-nord.fr

SUIVRE, PARTAGER, AIMER, COMMENTER



/parcvosgesnord



@parcvosgesnord



/user/sycoparc



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Opération soutenue par l'État
FONDS NATIONAL
D'AMÉNAGEMENT
ET DE DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

