

Octobre 2015

FICHE n° 15

Favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective

Service émetteur : DDCSPP

Coordonnées du service : Service protection des consommateurs, tél : 05 63 21 18 01

Personne à contacter : Grégory CUQ

➤ Le contexte

L'ancrage territorial et la mise en valeur du patrimoine alimentaire constitue l'une des priorités de la politique de l'alimentation portée par la loi d'avenir pour l'agriculture du 13 octobre 2014.

Par ailleurs, le plan de soutien à l'élevage français du 22 juillet 2015 a mis l'accent sur la nécessité de se mobiliser afin de favoriser et de développer l'approvisionnement local en restauration collective.

Ces orientations sont en phase avec les attentes du consommateur qui recherche de plus en plus de qualité et de proximité.

Les collectivités territoriales gestionnaires de restaurants collectifs, bien que conscientes des besoins exprimés, rencontrent parfois des difficultés pour se lancer dans la démarche.

La finalité de cette fiche est de présenter de façon synthétique les pistes de réflexion et les outils pour développer l'approvisionnement local.

➤ Les éléments de réussite d'un approvisionnement local

- *La connaissance du code des marchés publics*

Les seuils de passation conditionnent les différents types de marchés publics et les modalités de publicité.

L'achat de denrées alimentaires correspond à des frais de fournitures et celui de repas à des services. A ce titre, ils sont dispensés des mesures de publicité et de mise en concurrence du code des marchés publics (CMP) lorsque le montant du marché, sur toute sa durée, est inférieur à 25 000 € HT (seuil récemment augmenté). Dans ce cas, la mise en concurrence est toutefois recommandée (demande de devis) afin de respecter les principes de la commande publique.

Pour un montant supérieur, le CMP s'applique et les procédures de publicité et de mise en concurrence diffèrent selon les seuils.

Lors de la rédaction du cahier des clauses techniques particulières, conformément aux principes de non discrimination et d'égal accès à la commande publique, la proximité d'approvisionnement ne peut pas être définie par l'origine géographique du produit (département, région, distance,...). Pour autant,

l'approvisionnement local peut avoir des caractéristiques propres qu'il conviendra de mettre en avant en faisant référence, par exemple, à la fraîcheur du produit, sa saisonnalité, à des délais de livraison rapides. L'acheteur pourra également demander au fournisseur la mise en place d'actions pédagogiques (visite d'exploitation, ...).

Il pourra aussi allouer finement son marché pour susciter la plus large concurrence entre entreprises et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.

- ***La structuration de l'offre des producteurs et de la demande de la restauration collective***

Les producteurs doivent pouvoir répondre quantitativement et durablement à la demande de la restauration collective. Ils doivent également être en capacité de faire connaître leur offre.

La restauration collective doit, quant à elle, avoir une bonne connaissance de l'offre locale afin de choisir avec pertinence les critères de sélection qui permettront de favoriser un approvisionnement local. Elle doit également pouvoir s'adapter à l'offre ce qui peut nécessiter de repenser le fonctionnement des cuisines ou d'acquérir de nouveaux matériels : approvisionnement plus fréquents en quantité plus réduite, passage du préemballé au vrac, installation d'une légumerie pour traiter les produits bruts, modification des pratiques culinaires pour valoriser la qualité des produits locaux, ...

Les circuits logistiques qui sont l'interface entre la production et la restauration collective doivent, par ailleurs, être soigneusement étudiés et sélectionnés. Il conviendra, chaque fois que cela sera possible, de s'appuyer sur des acteurs du territoire déjà structurés et opérationnels.

- ***La connaissance des normes sanitaires***

Dans le domaine des produits d'origine animale (viandes, produits transformés à base de viandes, lait et produits laitiers, œufs, ...), les fournisseurs qu'ils soient fermiers, artisans ou industriels doivent disposer, pour livrer la restauration collective, d'un agrément sanitaire délivré par les services vétérinaires. L'obtention de cet agrément nécessite le respect de normes d'installation et de fonctionnement.

Pour le cas particulier des viandes fraîches de boucherie (hors viandes hachées) et de certains autres produits le fournisseur peut obtenir une dérogation à l'agrément sanitaire (normes « allégées ») avec une limitation des quantités commercialisées (exemple : moins de 250 kg par semaine pour les viandes fraîches).

- ***La volonté d'accepter de payer un peu plus cher les matières premières***

L'approvisionnement de proximité peut se traduire par une augmentation des prix d'achat des matières premières en relation avec la qualité et la fraîcheur des produits. Les témoignages recueillis auprès d'acheteurs publics qui pratiquent l'approvisionnement de proximité montrent que cela n'a pas été un frein à leur démarche. Des solutions existent pour équilibrer le budget : limiter le grammage car les produits de qualité contiennent plus de matière sèche, mettre en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire, adapter les techniques de cuisson (cuisson de nuit à basse température), ...

➤ **Les mesures d'accompagnement des collectivités locales**

- ***A l'échelon national***

Pour accompagner les acheteurs publics, un guide juridique intitulé « favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » est en ligne sur le site internet du ministère de l'agriculture.

- ***A l'échelon régional et départemental***

Plusieurs réunions organisées en septembre à l'invitation des préfets ont permis des échanges entre acheteurs publics (administrations, conseils départementaux et conseil régional, collectivités locales, ...) et fournisseurs (représentants de la profession agricole et des groupements de producteurs, artisans, ...) sur le thème de l'approvisionnement de proximité en restauration collective.

Plusieurs actions sont engagées ou envisagées pour faciliter le développement de l'approvisionnement local :

au niveau départemental :

- l'étude d'un projet de plateforme de type Agrilocal dans le cadre d'un partenariat Conseil Départemental / Chambre d'Agriculture. Cet outil qui existe dans d'autres départements permet de mettre en relation l'offre et la demande.

au niveau régional :

- la création de clubs d'experts chargés de faire émerger des solutions concrètes et de produire des documents de référence,
- le recensement et le renforcement par la DRAAF des outils existants de mise en réseau offre / demande,
- la création d'une plateforme collaborative centre de ressources.

Des formations sont dispensées, par ailleurs, pour les acheteurs publics, les gestionnaires et les cuisiniers (CNFPT, Interbev, Restau'Co,...).

➤ **En conclusion**

La réussite de la promotion de l'approvisionnement de proximité en restauration collective nécessite une volonté réelle d'aboutir de tous les acteurs, politiques et professionnels.

Le code des marchés publics donne la possibilité, selon les critères de sélection retenus, de favoriser l'approvisionnement local. Des outils et des initiatives permettent d'accompagner les collectivités publiques dans leur démarche.