

Atelier 3

- L'approvisionnement local : quelles contraintes, quels bénéfices ? Quel intérêt ?

L'approvisionnement local permet de redonner du sens à la prise de repas pour les usagers de la restauration collective, mais également pour les professionnels de la restauration qui voient leur métier valorisé. Cependant, les acheteurs connaissent encore des difficultés à s'approvisionner localement, malgré l'existence de certains outils comme Agrilocal (plateforme d'annonces légales par rapport aux marchés publics qui permet de connaître les fournisseurs locaux disposant de l'agrément sanitaire). Une des difficultés mise en avant sur l'utilisation de cette plateforme, est celle de l'achat au quotidien puisque les gestionnaires ne sont pas sûrs du nombre de couverts et qu'ils disposent de plusieurs plats chauds à proposer par jour. Il faudrait pouvoir doubler la marchandise d'un jour sur l'autre. Pour pallier ces difficultés, un accompagnement est nécessaire pour les producteurs d'une part (conseils sur les délais d'approvisionnement, les volumes disponibles, la complémentarité des débouchés) et pour les clients d'autre part (anticipation des commandes, grammages...). De plus, face au coût financier supplémentaire que peut représenter l'achat de produits locaux de qualité, une attention particulière doit être portée à la question du gaspillage alimentaire. Dans ses travaux, Restau'Co, en accompagnant les élèves dans la prise de repas, a pu réduire le gaspillage alimentaire et augmenter ses achats en produits de proximité.

- Rédaction des appels d'offre :

Au préalable, il est nécessaire de bien connaître l'offre en identifiant les producteurs capables de répondre aux marchés publics. Il est conseillé de tester les fournisseurs sur les 10% de volume d'achat possible hors marché public. Une fois le montant total des produits alimentaires calculé pour le repas, il est nécessaire d'allotir finement les produits par rapport à l'offre disponible pour que les producteurs locaux puissent répondre. Les appels d'offre doivent être libellés très simplement. Ils doivent également cibler des produits SIQO et des durées courtes de livraison pour favoriser les produits locaux. Le critère « limiter les emballages » peut également être utilisé puisqu'un approvisionnement de proximité est généralement synonyme de diminution des emballages.

Adhérer à un groupement d'achat peut être plus facile pour un gestionnaire que de passer ses marchés seul.

Pour le cas spécifique de la viande, le cahier des charges peut être co-construit avec un collectif d'éleveurs locaux de manière à intégrer des critères qui correspondent à leurs pratiques habituelles. Ces critères peuvent concerner l'autonomie alimentaire des

exploitations (exemple de 80% pour le cahier des charges mis en place par le Conseil départemental de Haute-Provence), le taux de chargement à l'hectare, le choix de races à viande et enfin le nombre de mois où les bêtes sont à l'extérieur. En définissant le cahier des charges avec les producteurs locaux, il est possible de définir ensemble un prix équitable.

L'anticipation des commandes pour travailler des produits locaux est un élément clé. Il est parfois nécessaire d'anticiper 1 an avant comme dans l'exemple de l'achat de bête sur pied réalisé par le conseil départemental de Haute-Provence. De plus, 3 ans ont été nécessaires pour connaître les producteurs locaux, pour rédiger le cahier des charges en collaboration avec la chambre d'agriculture et le Pays, pour former les éleveurs à répondre au marché public. Ainsi, l'approvisionnement local peut être coûteux en temps.

- La formation des cuisiniers : Il est nécessaire de remettre au centre du dispositif le cuisinier et l'utilisateur afin de comprendre d'une part la demande et d'autre part les contraintes des cuisiniers. Chaque établissement possède des particularités et des contraintes propres (capacités de mise en œuvre, position géographique, compétences en interne...). Le Conseil régional Auvergne organise régulièrement des formations, par exemple sur le « fait maison ». Un produit local est mis en valeur dans chacune des formations. Avec Restau Co', les cuisiniers sont formés à plusieurs techniques de travail (cuisson à basse température, cuisson de nuit...). Le matériel utilisé est récent pour optimiser le travail des cuisiniers. Enfin, il est nécessaire de faire savoir qu'il est possible de réaliser une vraie carrière en restauration collective et de valoriser les métiers associés.
- La valorisation du savoir-faire des cuisiniers : Il est important de valoriser les produits « fait maison » auprès des jeunes convives. Par exemple, dans le département des Alpes de Haute-Provence, les élèves mais également leurs parents sont accueillis à la cuisine centrale. Un film a même été réalisé avec la collaboration d'un lycée. De plus en plus de cuisiniers sont prêts à faire entrer les élèves dans leur cuisine.
- La mise en place d'un cadre favorable à la prise de repas :
L'environnement associé à la prise du repas doit faire l'objet d'une attention toute particulière. La mise en valeur des produits locaux ainsi que l'amélioration des conditions de service (dialogue entre les agents de restauration et les convives notamment sur les quantités, acoustique, modes de distribution) peuvent permettre de réduire globalement le gaspillage alimentaire d'un établissement et ainsi permettre d'augmenter son approvisionnement global en produits locaux. Des animations peuvent également être proposées pour sensibiliser les convives.

- L'implication de l'ensemble des personnels d'un établissement :

Au-delà de l'équipe de cuisine, l'ensemble des personnels de l'établissement doit être mobilisé et la restauration doit être évoquée lors des conseils intérieurs, des conseils d'administration. Dans l'optimum, il serait important d'intégrer l'alimentation dans le projet d'établissement.

- La question de la logistique :

Il est intéressant de réfléchir à une centralisation des livraisons pour faciliter le travail des agriculteurs mais également des industries agro-alimentaires.

- Et l'Etat ?: Si l'Etat n'a pas fait preuve d'exemplarité sur la question de l'approvisionnement local de ses achats jusqu'à présent, l'objectif est dorénavant clair : faire entrer les produits locaux dans la restauration collective d'Etat. Pour cela, il est nécessaire de bien allouer en s'appuyant sur la connaissance du secteur local et des filières organisées. La politique des achats de l'Etat s'appuie sur 3 points : réaliser des économies, prendre en compte les dimensions environnementale et sociale, faire entrer les PME comme fournisseurs. Si la transparence et l'égalité de traitement des candidats sont respectées, rien n'empêche de réaliser des achats locaux.
- En quoi la mobilisation d'un territoire en faveur d'un approvisionnement local peut déboucher sur une dynamique de type Projet Alimentaire Territorial ?

L'approvisionnement local de la restauration permet de développer une bonne connaissance des producteurs locaux et de créer des liens entre les acteurs (professionnels de la restauration, convives, producteurs...). Il s'agit donc d'un premier pas vers un projet alimentaire territorial.