Circuits courts alimentaires et approvisionnement local

5 février 2015

Préfecture de région - Lyon

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Retour d'expérience du Conseil général de l'Isère, à partir de son opération « *Manger bio et autrement dans les restaurants des collèges* » :

Plan :

1. **Organiser l'offre agricole et alimentaire locale**

pour être en capacité de répondre à la demande structurée de la restauration collective

2. **Adapter la commande publique,**

dans le respect du Code des marchés publics, pour la rendre accessible aux candidats de proximité en circuits courts.

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

La politique du Conseil général de l'Isère

2001 : Action « *Manger bio et autrement dans les restaurants des collèges* »

Evolution vers une politique alimentaire départementale / Agenda 21 : développer les circuits courts et de proximité en Isère

Enjeux :

- **économie et agriculture** : augmenter la valeur ajoutée pour les agriculteurs isérois, relocaliser l'économie en valorisant les ressources des territoires
- **environnement et aménagement du territoire** : préserver et valoriser les espaces agricoles périurbains, promouvoir une agriculture respectueuse de l'environnement et réduire les émissions de gaz à effet de serre
- **éducation et santé publique** : permettre l'accès à une alimentation équilibrée, sûre, diversifiée et de qualité pour les publics sous responsabilité du Département (jeunes, personnes âgées et personnes handicapées, populations fragiles ou défavorisées) et pour l'ensemble des consommateurs isérois

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Qualifier et quantifier la consommation alimentaire locale

source : étude Blézat consulting / Ed institut , CG38 - 2011
(enquêtes téléphoniques réalisées auprès d'un échantillon représentatif de 1000 ménages isérois)

Marché alimentaire : environ 2,5 milliards d'€ / an

- Population en Isère : 1,2 million d'habitants
- Fort potentiel d'achat en zones urbaines

Produits locaux : achats évalués à 455 millions d'€ / an

Forte attente des consommateurs isérois :

- 72% déclarent acheter des produits locaux
- une garantie de qualité pour 31% d'entre eux

Restauration scolaire

776 établissements = 20 millions de repas / an

35 à 40 M€ / an d'achats de denrées alimentaires

Restauration collective et commande publique : levier pour structurer les circuits courts

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Connaître l'offre agricole de proximité et sa disponibilité

Bilan offre / demande locales

Etude de la Chambre d'agriculture
financée par le Conseil général de l'Isère

Légumes de saison

déficit de production

Besoins locaux en légumes de proximité estimés à 22 000 t pour seulement 11 000 t en production en Isère aujourd'hui

Fruits de saison,
Viande bovine et Lait

excédentaires pour 20% à 30% de la demande totale, à condition de réorienter certains flux et d'avoir des structures de transformation sur les territoires.

Soutenir le groupement des producteurs et la mutualisation des moyens : plateformes logistiques et de transformation

Plateformes logistiques et de distribution en Isère

ReColTer

ReColTer
Restauration Collective et Terroirs en Rhône PLURIEL

Manger Bio Isère

Mangez bio Isère

Légumerie AB Epluche

Isère à saisonner

= une organisation en capacité de répondre à la demande structurée de la restauration collective

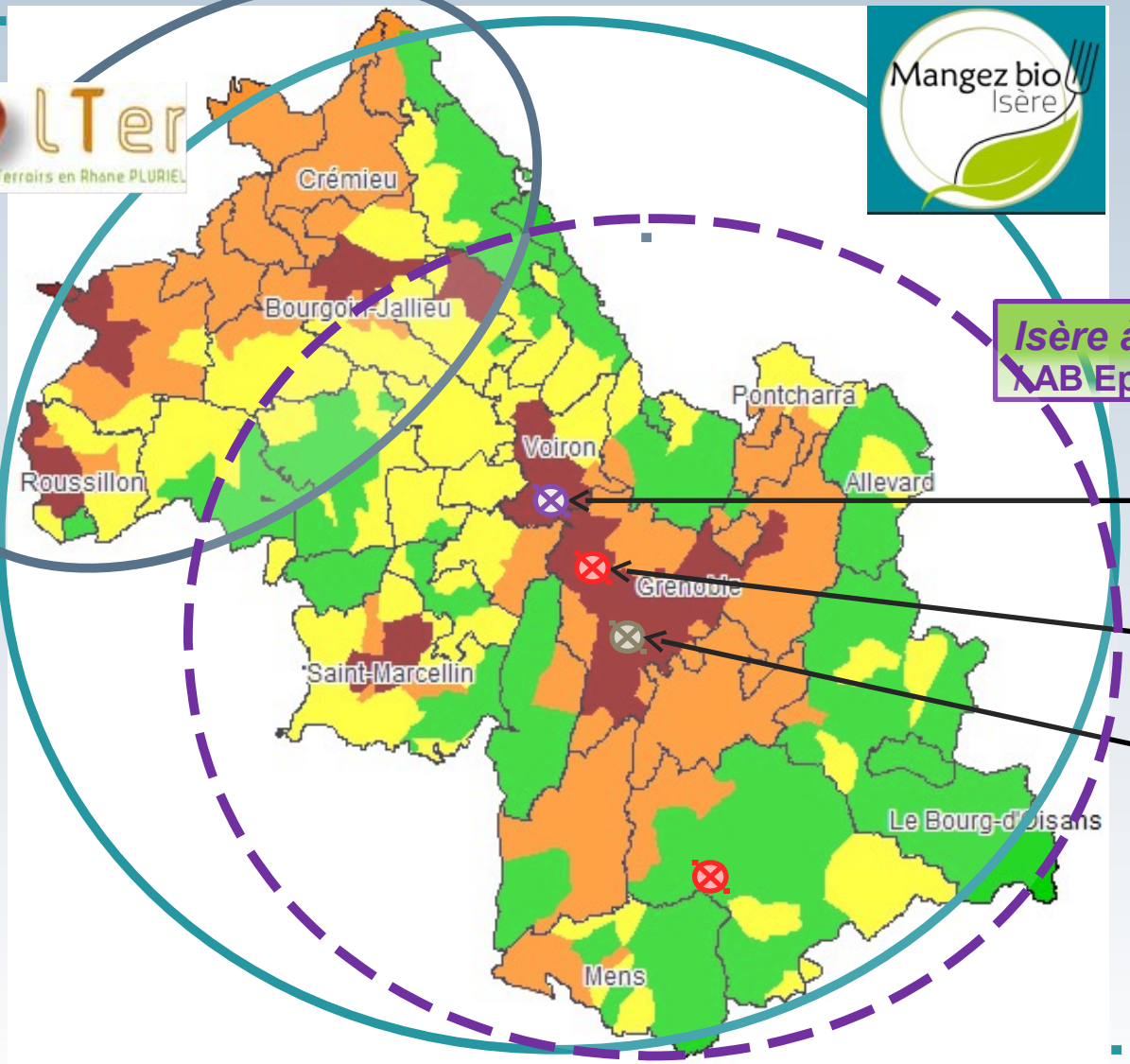
- Une offre diversifiée et fiable
- Un interlocuteur unique pour les commandes
- Un prix fixe connu
- Un devis
- Une facture
- Une gestion des livraisons
- Un suivi des relations client / fournisseur

isère CONSEIL GÉNÉRAL

Soutenir le groupement des producteurs et la mutualisation des moyens : plateformes logistiques et de transformation

ReColTer
Restauration Collective et Terroirs en Rhône PLURIEL

Mangez bio Isère



Isère à saisonner
AB Epluche

Légumerie

Abattoirs

min de Grenoble
HALLE CENTRALE DES MÉTIERS DE BOUCHE

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Développer l'approvisionnement en produits locaux dans les restaurants collectifs, en particulier les collèges du Département

Depuis 2012 : 6 cuisines mutualisées des collèges

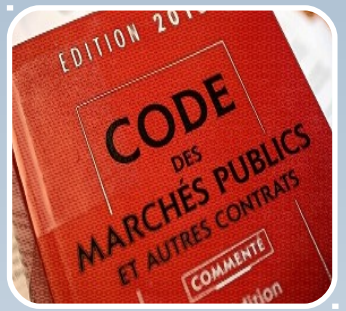
50 établissements en cuisines satellites **18 575 repas / jour**

Procédure d'achat des denrées alimentaires dans le cadre des marchés publics

Rendre la commande publique accessible aux plateformes de proximité dans le respect du Code des marchés publics

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Rédiger un appel d'offres accessible



- **Article 10 : allotissement technique et géographique**

= susciter une plus grande concurrence entre entreprises et leur permettre d'accéder à la commande publique, quelle que soit leur taille

- **Articles 5, 6, 14, 15, 53 :**

« **performances en matière d'approvisionnements directs** » = circuits courts, aspect des produits, goût, fraîcheur, saisonnalité…

« **réduction des déplacements des véhicules de livraison** » et « **conditions d'exécution environnementale** »

« **clauses sociales** » = emploi de personnes en insertion + promotion du commerce équitable

isère
CONSEIL GÉNÉRAL

Lots attribués aux prestataires de proximité dans le respect du CMP

	Lots nord-Isère	Lots sud-Isère
Légumes de saison	ReColTer	X
Fruits de saison	ReColTer	X
Légumes AB	Manger Bio Isère	Manger Bio Isère
Fruits AB	Manger Bio Isère	Manger Bio Isère
Produits laitiers AB	Manger Bio Isère	Manger Bio Isère
Volailles AB	X	X
Légumes de saison 4e gamme (conv. et AB)	ReColTer	AB Epluche (Isère à saisonner) / Manger Bio Isère

- Environ 16% de produits locaux AB dans les menus
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Sensibilisation des convives

▶ **Labellisation Ecocert « En cuisine »**

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

isère CONSEIL GÉNÉRAL