

Achats publics et structurations de filières « régionales »

Atelier Technique – RAN COPER

*« Les démarches d'achats responsables comme leviers
de professionnalisation et d'amélioration des
performances de l'achat public »*

Rouen, le 02 juin 2015

- **Une actualité riche et souvent encourageante**

Un contexte réglementaire plutôt encourageant

- **Parution le 2 décembre 2014 !**
 - Guide pratique « favoriser l'approvisionnement local en restauration collective »
 - Synthèse: « comment favoriser l'approvisionnement local en resto co »
- **Très orienté « achats / marchés publics »**
 - Leviers juridiques du Code des Marchés
 - S'appuyer sur les signes de qualité
 - Guide d'achat et exemples de rédaction de DCE



A télécharger sur:

<http://agriculture.gouv.fr/approvisionnement-local-restauration-collective>



Un contexte réglementaire encourageant !

■ Le Plan National Nutrition Santé (2011 / 2015)

➤ Améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels, notamment chez les populations à risque

- Augmenter la consommation de fruits et légumes
- Réduire la consommation de sel
- Augmenter les apports en calcium dans les groupes à risque

➤ Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

➤ Améliorer l'offre alimentaire

■ Le Programme Ambition Bio 2017

➤ développer la consommation et conquérir des marchés

➤ Structurer les filières

➤ ...



Un contexte réglementaire encourageant !

■ Le Programme Ambition Bio 2017

➤ Repérer les obstacles et les leviers en restauration collective ?

- > *Séminaire le 12 janvier 2015 à Paris*
- > *Ateliers, partages de bonnes pratiques,*

➤ Restaurants administratifs et inter-administratifs, hôpitaux, universités, armées, établissements pénitentiaires...

➤ En gestion directe ET en gestion concédée

Infos et compte-rendus sur : www.repasbio.org



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

Un contexte réglementaire encourageant !

■ Programme National pour l'Alimentation

>> Appel à projets PNA 2014 !

- Clôture des candidatures : 31 décembre 2014
- Infos et fiches de candidatures: agriculture.gouv.fr
- Jusqu'à 40 KEuros /projet
- Une édition 2015 ? A surveiller !



>> Projets en lien avec les priorités gouvernementales:

- justice sociale
- éducation alimentaire des jeunes
- lutte contre le gaspillage alimentaire
- ancrage territorial des actions

>> Voir aussi la fiche « Construire votre projet territorial pour rapprocher production local et consommation locale » (finançable via FEADER et appel à projets PNA)

- Quelques rappels...


Points de vigilance techniques et juridiques autour de sujets d'actualité...

Circuits-courts... de proximité: mises en garde de l'ADEME

➤ Publication 2012

➤ **Objectif:** proposer des éléments de réflexion objectifs sur la base d'analyses de cycle vie de filières de distributions

➤ Téléchargeable sur www.ademe.fr
(rubrique: « Actualités/Les avis de l'ADEME/transport et mobilité »)



LES AVIS DE L'ADEME

Les circuits courts alimentaires de proximité

Enjeux

Si elle a toujours existé, la vente de produits alimentaires en circuit court de proximité connaît depuis une dizaine d'années un nouvel essor, en réponse à une demande des consommateurs pour une production plus locale. Le Ministère en charge de l'Agriculture a présenté, en 2009, un plan de soutien aux circuits courts avec l'objectif de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. Inscrit dans le prolongement du Grenelle de l'Environnement, ce plan répond à la volonté de développer la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimentaires dans le double intérêt des consommateurs et des agriculteurs. Au sein des collectivités, de nombreuses initiatives émergent pour encourager le développement de filières courtes pour la restauration collective, avec l'objectif d'améliorer le bilan environnemental des repas mais également pour favoriser le maintien ou le développement d'emplois sur le territoire. Adoptant des formes sans cesse renouvelées, les circuits courts alimentaires sont notamment porteurs d'enjeux économiques, sociaux, identitaires et environnementaux. Si les avantages sociaux et économiques de ces modes de distribution semblent évidents, leur impact environnemental reste encore mal connu et difficile à évaluer.

En résumé

- La grande diversité des circuits courts ne permet pas de généraliser quant à leur impact sur l'environnement, meilleur ou moins bon que les autres formes de commercialisation. L'organisation de la distribution des aliments est un point important du bilan environnemental.
- Dès lors qu'ils sont optimisés et sous certaines conditions, les circuits courts de proximité présentent un potentiel important en terme de réduction des émissions de gaz à effet de serre (GES).
- Le respect de la saisonnalité des produits est crucial pour l'impact énergie-effet de serre.

Quelques exemples de circuits courts alimentaires :

- Vente directe à la ferme et sur les marchés : marché à la ferme, paniers, cueillette, marchés de producteurs de pays, marchés paysans, marchés polyvalents ou « plein vent »...
- Points de vente collectifs, paniers et AMAPs (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne). Une AMAP fonctionne sous forme de contrat entre un producteur (maralcher), et un consommateur, qui s'engage à acheter une partie de sa production, pendant une période donnée.
- Vente en tournée, au domicile ou avec point relais de livraison (lieu de travail)

Restauration hors domicile (RHD) :

- restauration collective : cantines, restaurants d'entreprise, faisant appel à des fournisseurs locaux
- restauration traditionnelle en approvisionnement direct

Autres circuits courts possibles :

- commerces de proximité (épicerie, boucher...)
- grande distribution (marque « petits producteurs », ...)
- vente à distance (commandes groupées par internet, tournées de producteurs...)

Description

Paniers paysans, AMAP, vente à la ferme... ces modes de commercialisation de produits alimentaires renvoient à l'appellation de « circuits courts alimentaires de proximité ». Ces circuits répondent principalement à deux critères :

- circuits de vente directe ou avec un intermédiaire (« circuits courts »),
- distance limitée (généralement inférieure à 160 km) entre le lieu de production et celui de consommation (« circuits de proximité »)

L'appellation de circuits courts englobe en réalité une très grande diversité de circuits de production et de commercialisation.

Les « circuits courts de proximité » sont souvent opposés à la grande distribution alors que certaines enseignes nationales proposent en magasin une offre de produits locaux à travers des partenariats avec un producteur. A

Avril 2012 – Les Avis de l'ADEME

Points de vigilance techniques et juridiques autour de sujets d'actualité...

Observations autour des circuits-courts de proximité

- Grande diversité des circuits courts de proximité : **difficile de généraliser leur plus-value « environnementale » au regard d'autres filières de distribution**
- Les modes de productions et de culture pour les fruits et légumes sont beaucoup plus déterminants que les modes de distribution (ex. saisonnalité)!
- **Le bilan environnemental est-il dressé par rapport aux kilos produits ou aux surfaces exploitées ?** (optimisation des intrants et procédés en fonction de la structuration des filières)
- En fonction des choix logistiques (distribution), la proximité ne signifie pas forcément moins d'émissions de gaz à effet de serre !

Téléchargeable sur www.ademe.fr

Points de vigilance techniques et juridiques autour de sujets d'actualité...

Observations autour des circuits-courts de proximité

- Moins de déchets de conditionnement
- Procédés de conservations moins énergivores
- Relocalisation des impacts : respect et contrôle des réglementations sociales et environnementales
- Maîtrise de la déforestation et de l'étalement urbain

Téléchargeable sur www.ademe.fr

Merci de votre attention !

Avez-vous des questions ?

Vos contacts

Jean-Marc GOHIER

ADEME Haute Normandie

02 32 81 93 12

jean-marc.gohier@ademe.fr

Frédéric BAZILLE

RAN COPER/APESA

06.47.56.98.64

contact-hn@ran-coper.fr
frederic.bazille@apesa.fr