

Consommation durable en restauration collective

Retour d'expérience de
la Ville de Caen

Contexte restauration scolaire

Ville de Caen

- **31 restaurants scolaires** dont 20 lieux de production et 11 cuisines relais
- 5800 repas environ par jour de fonctionnement
- **Menu unique** sur l'ensemble et commande centralisée
- Des attentes de parents d'élèves en terme d'introduction d'aliments de qualité notamment issus de l'agriculture biologique

Engagements achats durables de la Ville de Caen

- Engagements dans le cadre de l'Agenda 21
- **Mission achats durables et solidaires** créée au sein de la Direction de la Commande Publique en 2009 sur les axes environnemental et social pour l'ensemble des achats fournitures, services et travaux, mutualisation avec la CU
- **Small Business Act** signé en octobre 2016 entre les représentants de l'économie locale et la Ville/agglo dans le but de faciliter l'accès des PME aux marchés publics

Quelle définition de la « consommation durable »?

- Uniquement les produits **labellisés** labels bio, équitable, labels de qualité ...
- Ou bien les **produits « de qualité et de saison »**, de « terroir »

Exemple Direction des Relations Publiques dans le cadre du **marché traiteurs** : cidre propriété Grimbois; madeleines Jeannette; pains et viennoiseries des boulangers de proximité...

Comment répondre à la demande de « proximité »?

- **Quelle définition**, distance en km?
 - « Primeurs ramassés chez les producteurs normands et livrés le lendemain »
 - « Entreprise familiale qui défend les produits locaux »...
- Intégration d'un **critère circuits courts** sur certains lots
 - Mais n'implique pas forcément une proximité géographique
 - Permet demande d'informations sur la **traçabilité des approvisionnements**
- **Critère animations** en lien avec la proximité
 - **Clauses** d'exécution de respect d'un calendrier de **saisonnalité**
 - **Clauses** imposant des **délais de livraison**

Les anciens marchés en produits non conventionnels

Lot viandes bovines bio

- Lot mis en place suite à la crise de la vache folle et maintenu comme seul lot de viande bovine jusqu'en 2014
- Puis coexistence de 2 lots en conventionnel et en bio avec un montant minimum à commander

Lot volailles labélisées

- En 2013, 1 lot conventionnel et 1 lot volailles label bio sans minimum, une seule commande effective...
- Puis ajustement avec un lot plus large de volailles labélisées "de qualité" type label rouge, volailles de Bresse, etc...

Lots Pommes de terre, oignons, échalotes bio

- **Projet Anatole** en 2011 d'approvisionnement local en lien avec la Chambre d'agriculture, élargissement à l'agriculture « raisonnée »
- Lot bio en 2012, montage du **cahier des charges en collaboration avec Interbio**
→ Appel d'offres ouvert en optimisant les chances de marché fructueux

→ **Difficultés** sur les pommes de terre bio en terme de calibrage et d'approvisionnements pour cause d'aléas climatiques. Pas de lot conventionnel en parallèle et obligation de commandes ponctuelles hors marché.

→ Réflexion sur un élargissement de la démarche à **d'autres primeurs**, sur les légumes/fruits entraînant les moindres surcoût (céleri, betterave, persil...)

Frein : prise en compte du coût global

Frein principal à l'introduction de produits biologiques pour l'approvisionnement de 66 écoles en menu unique

- **Coût global d'utilisation** = prix du produit à l'achat + coûts économiques liés à son utilisation et à sa fin de vie
- **ACCV Analyse du coût du cycle de vie** = Coût global d'utilisation + coût environnemental lié à la phase de production en amont
- **Pertinence de l'ACCV** dans le cas de l'achat de denrées pour établir les **coûts réels** en intégrant notamment le coût indirect des impacts des modes de production sur l'environnement et la santé et le coût des intrants...
- Difficultés à l'heure actuelle à obtenir l'ACCV et réaliser des comparaisons d'offres. Les **coûts à l'achat** restent globalement plus faibles pour les produits conventionnels que pour les produits bio...

Le marché 2017 alloti de fournitures de denrées (art 12 CMP)

Un allotissement fin

- 10 lots en produits issus de l'agriculture conventionnelle
- **7 lots en « produits de saison et fermiers »** (fruits, légumes, produits de la mer frais, yaourt, lait et crème, viande porcine, produits cidricoles)
- **3 lots en produits biologiques** ou équivalent (légumes, pommes, yaourts et fromage blanc)

Un travail de sourcage en amont

(ordonnance MP)

- Un cycle de **réunions préparatoires** associant élus, agents de la direction de l'éducation et de la direction de la commande publique avec des techniciens de la Chambre d'agriculture et de la Coopérative Interbio représentant les producteurs
- Une **étude de l'offre potentielle locale** en relation avec la demande de la Ville
- Une adaptation de l'allotissement au potentiel

Des critères de choix relatifs au développement durable (ex art 53 → art 62)

Critère **de 5 à 10%** selon les lots sur la base d'un cadre de réponse :

- Moyens mis en œuvre pour **limiter les déchets issus des emballages** : réduction à la source, emballages initiaux recyclés ou biodégradables, filières de valorisation ...
- Moyens mis en œuvre pour **limiter l'impact des livraisons** : circuits d'approvisionnement, modes de transports utilisés...

Critère **de 5%** pour tous les lots :

- **Responsabilité sociétale** (actions apportant une plus-value par rapport à une gestion classique des ressources humaines) : amélioration des conditions de travail, des relations employeurs-salariés, maintien de la valeur ajoutée sur les exploitations agricoles, fonctionnement en société coopérative, pérennisation des emplois...

Un critère d'étendue de la gamme éco labélisée pour les lots conventionnels

- Critère **de 5%** sur la base d'un bordereau des prix spécifique, permettant de se réserver la possibilité de commander des produits éco labélisés en dehors des lots spécifiquement bio (légumes 4^e et 5^e gamme, produits surgelés, poissons surgelés, volailles fraîches, viande de porc/charcuterie, viandes fraîches (bœuf, veau, agneau), épicerie; produits laitiers et ovoproduits, viandes cuites et produits élaborés)
- Labels pris en compte : label bio européen, Ecocert équitable, label rouge, MSC pêche durable, etc... ou équivalents

Un critère de performances en matière de développement des approvisionnements directs

- Critère **de 20%** sur les lots de produits de saison et fermiers et de **15%** sur les lots de produits biologiques
- 0 intermédiaire 100% points, 1 intermédiaire 50%, 2 et plus 0 points
Les SCIC ne sont pas comptées comme des intermédiaires
- **Demande d'informations sur la traçabilité** dans le cadre de réponse technique : différents parcours de logistique et de production/livraison; recours ou non à des plateformes de répartition; quantités ou % d'approvisionnements en direct des producteurs agricoles (en lien avec le marché et non sur plaquettes de politique générale)

Un critère animations

- Le candidat indique dans le cadre de réponse technique les moyens proposés pour réaliser des animations à destination des enfants consommateurs. Elles intégreront la valorisation de la démarche d'introduction de produits bio, du terroir et de saison. Elles pourront se faire en classe à l'aide de supports pédagogiques, en salle de restauration ou encore par le biais de visites d'exploitations.

Critère qualité des produits

- Sur les **lots conventionnels** faisant plus appel à des grossistes pas de critère circuits courts mais un critère de qualité des produits plus importants à **45%** (contre 40% et 35% pour les autres lots)
- Des **échantillons** pour tous les lots avec l'organisation de plusieurs commissions de dégustation en parallèle

Niveaux de prix attendus

- Un **critère prix ajusté** selon les lots, variant de
 - 40% pour les lots biologiques
 - 35% pour les lots conventionnels
 - 30% pour les lots de produits de saison et fermiers

Sensibilisation des agents

- Sensibilisation à **l'adaptation des menus et des modes de préparations** suite à l'introduction d'aliments bio :
 - Organisation d'un colloque Interbio en 2010 et formation des chefs de cuisine et gestionnaires de restaurants scolaires;
 - Participation de techniciens de la direction de l'Education à des ateliers de présentation de différents aliments bio

Actions contre le gaspillage alimentaire

- Le gaspillage a diminué et **20% meilleur que moyenne nationale**
- **En 2013, expérimentation d'un an sur 5 écoles**, extension partielle sur 2 : 1^e estimation des déchets, puis action sensibilisation puis 2^e estimation
- Nouvelle action sur une école sous la responsabilité du Service santé en lien avec le Contrat local de santé, et d'autres acteurs Crépan, Syvedac, Graine, FNE, Interbio

Facteurs à concilier pour une consommation durable en restauration collective

- Budget disponible
- Logistique en régie, en liaison froide...
- Aliments de qualité, bio, saisonnalité
- Respect du PNES équilibre alimentaire
- Circuits courts, proximité
- Lutte contre le gaspillage

Pistes pour aller plus loin

- **Projet Alimentaire Territorialisé** (loi 2014 d'avenir pour l'agriculture...) en lien avec le projet de loi favorisant l'ancrage territorial de l'alimentation (soutien aux filières de proximité et de qualité, installations dans des périmètres de captages...)
- **Education au goût** dans le cadre des projets d'école, en lien avec l'aspect visuel des produits, leur diversité...