

Consommer Autrement



Notre association accompagne les producteurs locaux durables et/ou biologiques, afin de les aider à développer leurs débouchés en circuits courts, et les collectivités pour la mise en valeur du dynamisme local des producteurs.

Nos domaines d'intervention

- Accompagner les producteurs :
 - Individuellement
 - Collectivement
- Accompagner les collectivités
 - Introduction de produits locaux durables et/ou biologiques dans les restaurants scolaires
- Accompagner les consommateurs (2015)
 - Une formation à destination des groupes

Consommer Autrement

La restauration collective

Comment introduire des produits locaux de qualité ? Où trouver les produits ? Combien cela va-t-il coûter ? Est-ce que cela ne va pas bousculer notre fonctionnement actuel ? ...

Modalité d'intervention des Défis Ruraux

- Rencontre avec les élus et personnels concernés
 - *Cahier des charges de la mission*
- État des lieux de la restauration
 - *Plan d'action de la mission*
- Accompagnement dans la réalisation du projet
 - *En partenariat avec le personnel concerné*
- Lancement des approvisionnements
- Sensibilisation des convives

Consommer Autrement

<http://www.defis-ruraux.fr/index.php/nos-actions/restauration-collective>

INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX DANS MON RESTAURANT SCOLAIRE

Guide méthodologique

à destination des responsables de la restauration collective

■ ÉTAT DES LIEUX

■ DÉFINIR



Légumes

Désignation	Unité	Volume par livraison	Fréquence hebdomadaire	Nombre de semaine	Volume annuel estimé
Pommes de terre	kg	76	1,00	20	1 520
Carottes	kg	42	0,50	10	209
Poireau	kg	57	0,25	15	214
Céleri	kg	42	1,00	15	627
courges (potiron, potimarron, butternut, musquée)	kg	57	0,50	8	228
Salade (1 pour 10) (laitue verte et rouge, feuille de chêne verte et rouge, batavia, sucrine, rougette de Mtpellier)	Unité	38	1,00	24	912
Radis (1 pour 10)	Unité	38	0,25	24	228
Betterave crue	kg	42	0,50	20	418
Tomates	kg	42	1,00	5	209
courgettes verte	kg	57	0,50	5	143
Lentilles BIO (50g sec/portion)	kg	19	0,25	36	171

nombre de convives
nombre de semaines de 4j

380

36

Tarif actuel	coût total actuel	Tarif en local	coût total en local	Différence (local-actuel)
0,70 €	1 064,00 €	0,75 €	1 140,00 €	76,00 €
0,80 €	167,20 €	0,90 €	188,10 €	20,90 €
1,00 €	213,75 €	1,10 €	235,13 €	21,38 €
1,00 €	627,00 €	1,10 €	689,70 €	62,70 €
	0,00 €	1,32 €	300,96 €	300,96 €
0,75 €	684,00 €	0,70 €	638,40 €	-45,60 €
1,00 €	228,00 €	0,90 €	205,20 €	-22,80 €
1,00 €	418,00 €	1,32 €	551,76 €	133,76 €
1,30 €	271,70 €	1,76 €	367,84 €	96,14 €
1,00 €	142,50 €	1,32 €	188,10 €	45,60 €
	0,00 €		0,00 €	0,00 €

en bleu 0,110 kg brut par portion (entrée)
en vert 0,200 kg brut par portion (plat)
en violet 0,150 kg brut par portion (accompagnement de plat)

Consommer Autrement

Comment rédiger un marché public permettant des réponses de producteurs ou groupements de producteurs ?

Quels critères utiliser dans un MAPA ?

- Le prix, bien sûr !
- La valeur technique : qualité de la prestation (*conditionnement, échantillon...*)
- Le nombre d'intermédiaires, que vous intitulerez dans votre marché : « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » (*voir encadré de droite*) * * * * *
- Les performances environnementales en termes de pratiques agricoles
 - Pas d'OGM sur l'exploitation (ni dans les champs, ni dans l'alimentation animale)
 - Pour le pain, les fruits et légumes, les Indices de Fréquence de Traitement (IFT) doivent être fournis et s'avérer inférieurs aux moyennes régionales ou nationales (*voir page suivante*)
 - Des fruits et légumes de saison du lieu de consommation : un tableau de saisonnalité est à renseigner par le soumissionnaire.
 - La fraîcheur des légumes : délai entre la cueillette et la livraison
Attention ! Ce critère n'est pas valable pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, poires, pommes de terre, carottes, etc. car ces produits sont cueillis puis stockés en attendant les livraisons qui s'étalent sur l'hiver et le début du printemps.

ARRÊTÉ DU 26/08/11 SUR LES CIRCUITS COURTS

Depuis l'arrêté du 26/08/11, il est désormais possible d'utiliser ce critère « circuits courts ». La longueur d'un circuit est évalué en fonction du nombre d'intermédiaires, avec transfert de propriété de la marchandise, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

Le producteur primaire et le consommateur final ne sont pas considérés comme des intermédiaires. Sont considérés comme intermédiaires la première et deuxième transformation, la distribution, etc.

Note optimale pour :

- Fruits et légumes et produits laitiers avec 1 intermédiaire maximum
- Produits carnés et pain avec 2 intermédiaires maximum

Au-delà de ces seuils, la candidature obtient une note de 0 sur ce critère. De même si aucune présentation détaillée des intermédiaires de la filière n'est fournie.

NB : Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive. Lors de vos discussions avec les producteurs, des éléments spécifiques pouvant compléter cette liste de critères ont pu apparaître... Par ailleurs, n'hésitez pas à solliciter l'aide d'un organisme agricole qui pourra à la fois vous accompagner dans la mise en place de critères pertinents et vous aider dans l'expertise des exploitations agricoles candidates.

Consommer Autrement

Les mots de l'agriculture

Beaucoup de termes spécifiques à l'agriculture, comment s'y retrouver ?

Circuits / productions

- *Modes d'approvisionnement*
 - Circuit court : 0 – 1 intermédiaire
 - Circuit de proximité → notion géographique à définir
- *Modes de production*
 - Pratiques agricoles
- *Types de production*
 - Ce qui est produit sur la ferme : maraîchage, produits laitiers ...

Consommer Autrement

Stéphanie Heuzé

*Chargée de projets restauration collective
et circuits courts*

📞 02 32 70 44 23

stephanie.heuze@defis-ruraux

www.defis-ruraux.fr