

Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

APPROVISIONNEMENTS LOCAUX ET MARCHÉS PUBLICS

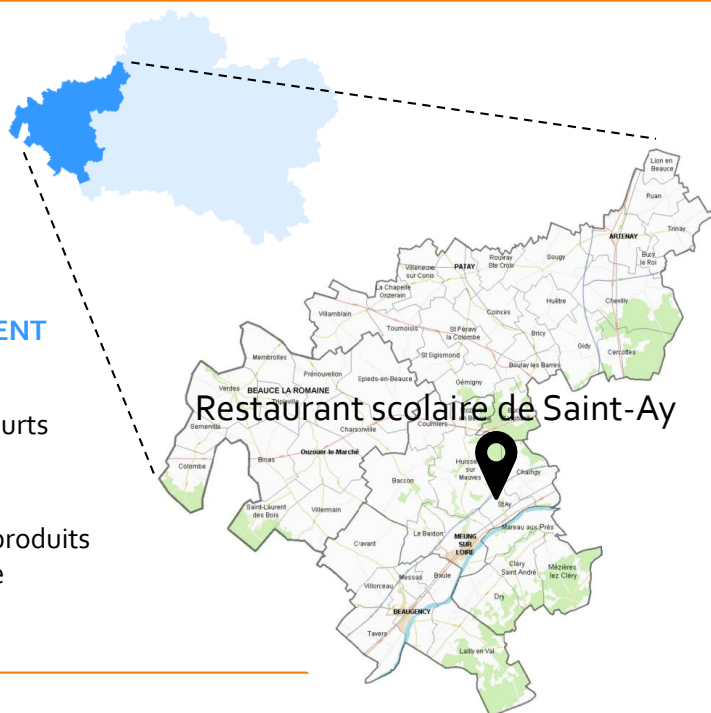
au restaurant scolaire de Saint-Ay

FICHE TECHNIQUE

- Nombre de repas par jour :** 390
- Type de gestion :** Gestion directe
- Lieu de production :** Repas produits sur place
- Profil des convives :** Primaires et maternelles
- Nombre d'agents en cuisine :** 4 à 5 cuisiniers

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ **Coût denrées :** 1,75 €/jour (midi)
- ✓ **Approvisionnements en produits locaux :** yaourts fermiers, pâtes artisanales, viandes et volailles, pommes de terre, fruits et légumes divers
- ✓ **Approvisionnements en produits labellisés :** produits biologiques sur les fruits, les produits d'épicerie



Le contexte

La commune de Saint-Ay est très impliquée dans le développement des approvisionnements locaux et travaille avec de nombreux producteurs locaux en direct. Étant soumise au code des marchés publics pour l'achat de ses denrées alimentaires et afin de s'y mettre en conformité simplement, la commune a fait le choix d'adhérer depuis plusieurs années au groupement d'achat Proclub. Celui-ci s'occupe de gérer les appels d'offre pour ses adhérents, qui n'ont plus qu'à s'occuper de l'administratif.

Afin de favoriser les produits locaux et les circuits courts dans les approvisionnements et en réponse aux demandes de ses adhérents, Proclub a créé des lots « circuits courts de proximité » à destination des producteurs locaux. Néanmoins, en partie par manque de connaissances et de compétences, ceux-ci ne répondent pas à ces marchés, qui restent infructueux. Les communes comme Saint-Ay qui souhaitent s'approvisionner localement doivent donc le faire en dehors des marchés, en exploitant les possibilités offertes par le gré à gré.

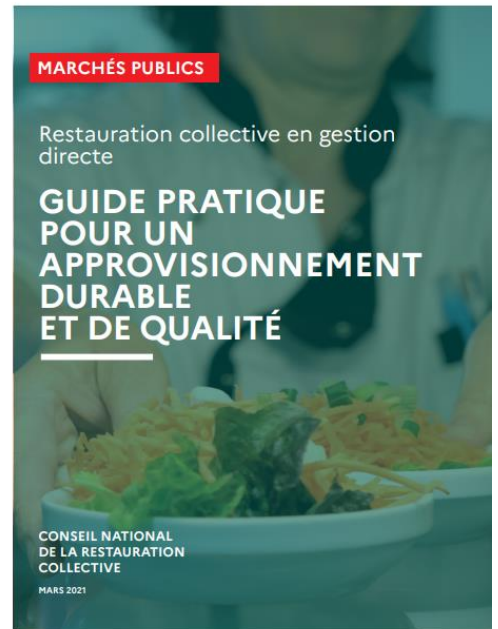
Pour inscrire l'achat de produits locaux comme une dimension durable de la politique d'approvisionnement de la commune, la contractualisation avec les producteurs locaux dans le cadre des marchés publics est néanmoins un élément intéressant, et la commune de Saint-Ay a donc mené une réflexion sur cette thématique.



Produits locaux et marchés publics

Il existe des leviers pour favoriser les approvisionnements locaux dans les marchés publics de la restauration collective publique : **identification du besoin, sourcing fin et allotissement en conséquence, choix de critères d'attribution adéquats, ...** En 2021, le Comité National de la Restauration Collective (CNRC) a rédigé un guide avec un ensemble de recommandations pratiques.

Comme le montre cet exemple, **la réponse des fournisseurs locaux aux marchés publics** est également une étape clé qu'il ne faut pas négliger dans le processus de rédaction des marchés. **Accompagnement des producteurs** par les organismes compétents, **formations**, sont autant de possibilités pour leur permettre de remporter de nouveaux marchés... une fois ceux-ci travaillés en amont.



Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité. CNRC, 2021, à télécharger [ICI](#)



La démarche

Pour pallier à cette difficulté, la commune de Saint-Ay s'est interrogée sur la meilleure façon de sensibiliser les producteurs locaux et les inciter à répondre aux marchés de la commune.

Le directeur de projets de la commune de Saint-Ay, en charge de ces questions de marchés publics, s'est associé à la formation « Répondre à un marché public » organisé par la Chambre d'agriculture du Loiret en 2020, et est venu témoigner aux producteurs présents à cette formation. Il est venu présenter le fonctionnement de la restauration scolaire à Saint-Ay et le fonctionnement avec le groupement d'achat, ainsi que l'intérêt de la commune pour s'approvisionner auprès de producteurs locaux.

Cette démarche a permis de montrer aux producteurs présents qu'il existait un débouché concret et durable dans le temps pour leurs exploitations. Par ailleurs, le groupement d'achat Proclub s'est lui aussi investi pour accompagner les producteurs dans leurs réponses aux marchés proposés. Cela a incité une exploitation à répondre officiellement au marché, qu'elle a remporté pour les lots « circuits courts » ; elle peut ainsi approvisionner la commune de Saint-Ay mais aussi les communes avoisinantes qui adhèrent au groupement d'achat, tout en leur permettant de respecter la commande publique.



Les clés de la réussite

À Saint-Ay, l'engagement pour les approvisionnements locaux, portée par **le duo élu – chef de cuisine**, existe de longue date et de nombreux producteurs locaux travaillent régulièrement avec le restaurant scolaire. La mobilisation de **différentes fonctions de la commune** a permis d'adresser des questions variées, comme celle des marchés publics. Aller à la rencontre des producteurs est également un signal fort pour ceux-ci, et va dans le sens d'une **meilleure interconnaissance**.