

Marché de restauration collective

Vandoeuvre les Nancy

Mise en place du nouveau marché

Public concerné par le marché

- Cantines Scolaires
- Foyer des Personnes Agées
 - Portage à domicile

Choix politique des élus
d'introduire progressivement
des produits locaux et/ou bio

Intérêts à privilégier les circuits courts d'approvisionnements

1/ Qualité des menus

2/ Favoriser l'agriculture locale et biologique et créer une demande croissante

Comment atteindre cet objectif ?

- Fraîcheur et qualité des produits
- Limiter le transports des aliments
- Supprimer les intermédiaires
- Favoriser la saisonnalité

Etude de faisabilité

Travail des étudiants de l'ENSAIA

- L'offre de produits est-elle suffisante compte tenu des effectifs accueillis ?
- Qu'en est-il de la logistique d'approvisionnement local (producteurs capables de s'organiser, délais...) ?
- Comment adapter le cahier des charges en fonction de ces exigences ?

Conclusions de cette étude:

- L'offre locale existe et peut approvisionner la cuisine centrale pour certains produits, de manière régulière (si planification des commandes).
- Volume disponible tous aliments confondus: 20 % des ingrédients d'un menu type pour tous les aliments listés comme suit

Identification de l'offre locale

Bio Locaux

- Lait, yaourts, fromages, desserts lactés
- Pain
- Lentilles

Locaux

- Yaourts, fromages, desserts lactés
- Pain
- Viande(bœuf, porc, agneau Lorraine Qualité Viande et volailles Label Rouge)

Identification de l'offre locale

- Carottes, navets, choux, céleri, tomates, poireaux, tomates
- Pommes, Poires
- Compotes
- Charcuterie
- Carottes, navets, choux, céleri, tomates, poireaux, tomates, salade
- Pommes, Poires, Fraises, Quetsches
- Compotes
- Huile

Contraintes

- Organisation des producteurs
- Prestataires pas habitués car référencement national des fournisseurs
- Recours à la production alimentaire industrielle

Solutionnées par:

- Plateforme Paysans Bio Lorrains
- Liste des fournisseurs locaux référencés par la Chambre d'Agriculture

Adaptation du marché public

Vigilance quant à la rédaction du CCTP

le critère géographique ne devait pas restreindre le cadre de la concurrence

“ La Collectivité souhaite incorporer, **dans la mesure du possible**, un maximum de 20% de produits frais bruts de saison cultivés, élevés et transformés à proximité du lieu de consommation et des produits biologiques (dans la limite de disponibilité de ces produits).”

Spécifications générales

- mention de la notion de « développement durable »

“ Dans un souci de développement durable, la collectivité souhaite intégrer des clauses environnementales dans ses marchés publics, dans le but de maintenir sur le territoire un nombre suffisant d'exploitations agricoles et de diminuer l'impact de l'activité de la collectivité sur l'environnement. ”

“ Le titulaire devra indiquer le pourcentage de ces produits dans la composition des menus, en précisant bien la part de produits bio et celle de produits locaux. Le titulaire s'engagera alors à fournir le pourcentage proposé. L'aspect développement durable fera partie des critères de jugements des offres.”

renseignements sur le savoir-faire, le type de produits, le mode de production

- Les fiches techniques et les garanties de traçabilité
- Liste des fournisseurs et bons de commande tenus à disposition
- “Le titulaire devra privilégier les produits issus d’une fabrication artisanale, à base d’ingrédients naturels, sans édulcorants ni conservateurs, et faits à partir de recettes traditionnelles. Pour ces produits, le titulaire devra fournir un document technique (cahier de transparence ou autres) renseignant sur le mode de production.”

animations pédagogiques

- “Pour mettre en oeuvre son projet socio éducatif, la collectivité demande une animation autour de la provenance, de l’histoire et du mode de production, ainsi qu’une éducation au goût et à la qualité des produits consommés. La qualité et la diversité des produits des territoires locaux devront être présentées aux convives.”
- “ A des fins pédagogiques, l’offreur devra offrir la possibilité de faire connaître au moins un producteur agricole par famille de produits (produits laitiers, viande, fruits et légumes, pain, produits biologiques) entrant dans la composition des menus. L’exploitant agricole devra avoir suivi une formation adéquate qui garantit une bonne qualité d’information auprès des enfants. Il fera une intervention auprès des enfants afin de leur expliquer son métier et la façon dont il élève et fabrique son produit. “

clauses environnementales

Fournisseurs générant le moins de pollution possible

“Le prestataire devra se fournir en denrées alimentaires issues d’un mode de production respectueux de l’environnement. Seront prises en compte les externalités environnementales dues au transport de ces denrées : le titulaire devra choisir les fournisseurs générant le moins de pollution par le transport”

“ Les produits proposés devront être en priorité des produits frais de saison, cultivés, élevés ou transformés en priorité à proximité du lieu de consommation.”

Règlement de consultation

Jugement des offres :

1. Valeur technique 50 %

- quantité de produits frais commandés auprès des fournisseurs régionaux et/ou bio répertoriés (Chambre d'Agriculture, CGA)
- caractéristiques environnementales de l'offre : externalités environnementales dues au transport de ces denrées
- principales mesures prévues pour assurer la formation HACCP et l'équilibre alimentaire

2. Prix des repas 40 %

3. Proposition d'animations 10 %

- animations autour du monde agricole

Offre du prestataire

Le travail préalable à la rédaction du marché réalisé au niveau du service et avec l'aide des étudiants de l'ENSAIA a permis une rédaction du marché en bonne et due forme, incluant notre choix politique d'introduire dans les menus le plus possible d'aliments locaux et bio/ locaux.