

Les enjeux de l'alimentation de proximité

Des produits locaux et de qualité dans nos cantines, c'est possible !

Découvrez comment prendre en compte les enjeux logistiques et réglementaires de l'approvisionnement pour augmenter la part de produits locaux de qualité en restauration collective.

A l'heure où un repas sur cinq est pris à l'extérieur, la restauration collective apparaît comme un levier pertinent pour soutenir le développement de pratiques alimentaires plus responsables chez les convives, tant d'un point de vue social que d'un point de vue environnemental. Les cantines peuvent par exemple participer à la redynamisation des territoires en proposant des repas composés d'ingrédients issus de la production locale. S'approvisionner en produits locaux répond d'ailleurs à des exigences de la part des consommateur.rice.s qui prennent de plus en plus en considération l'impact environnemental, social et économique de leur alimentation. Selon l'Agence Bio, près de 6 Français sur 10 (59 %) privilégient ainsi les produits locaux et les circuits courts¹. Cependant, les produits locaux représentent environ 10 % des produits achetés par la restauration collective².

Pour encourager le rapprochement entre la restauration collective et les territoires, la loi Climat & Résilience d'août 2021 demande aux établissements de restauration collective de communiquer sur la part de leurs approvisionnements issus des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)³. Cela met en valeur les efforts d'approvisionnement local des cuisines auprès des convives et participe à renforcer les liens et le dialogue entre les acteur.rice.s du territoire : convives, producteur.rice.s, élu.e.s, cuisinier.e.s, parents d'élèves...

A noter que les produits issus des PAT ne sont pas comptabilisés dans les 50 % de produits de qualité et durable.

Il n'en reste pas moins que le décalage entre la demande et l'offre de produits locaux témoigne des difficultés auxquelles les cuisines font aujourd'hui face : les enjeux logistiques (disponibilité des produits chez les fournisseur.euse.s, volumes à commander, frais de livraison, contraintes horaires, tournées, etc.) mais aussi réglementaires, qui encadrent leurs achats.

¹ Agence Bio, Le Bio, acteur incontournable de la souveraineté alimentaire, 2021.

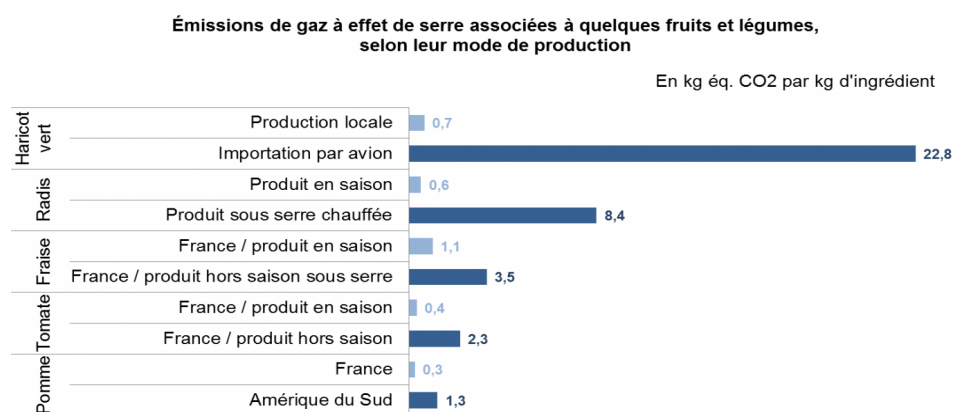
² Agence Bio, FranceAgriMer, *Baromètre RHD*, 2019.

³ Article L. 230-5-1 du CRPM ; Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), *Les mesures de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective*, 2022.

• Les enjeux réglementaires de la commande publique

Le code de la commande publique impose des procédures d'achats spécifiques à l'acheteur public, pour garantir le bon usage de l'argent public.

Les règles de la commande publique interdisent à l'acheteur d'intégrer l'origine géographique parmi ses critères de sélection afin de garantir l'égal accès à la commande publique. Par ailleurs, proximité ne rime pas avec empreinte carbone limitée : les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) de l'alimentation sont liées au transport mais également aux modalités de production. Comme le montre le graphique ci-dessous, une tomate produite hors saison émet sept fois plus de gaz à effet de serre que lorsqu'elle est cultivée en saison.



Source : Ademe, FoodGES, juin 2016. Traitements : Sdes, 2019

Si la précision de l'origine est interdite dans les marchés publics, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) incite les restaurants collectifs à s'approvisionner auprès de producteur.ices du territoire⁴.

Par ailleurs, l'acheteur public doit définir ses besoins en prenant en compte les “*objectifs de développement durable*”⁵. S'approvisionner auprès d'un fournisseur de proximité peut être considéré comme s'inscrivant dans cette démarche. Nombre de “producteur.ices locaux” adoptent justement des techniques de production durable (telle que l'agriculture biologique), qui s'inscrivent dans un schéma de transition alimentaire, résiliente et écologique.

Mais ces producteur.ices ont parfois du mal à répondre aux marchés publics des collectivités : iels font face à des enjeux administratifs et logistiques importants, ont peu de main d'œuvre, et doivent gérer une multitude de tâches au quotidien (gestion des cultures, gestion comptable et administrative, RH...).

Alors, comment la collectivité peut repenser sa procédure d'achat afin d'inclure un maximum de produits locaux de qualité, tout en respectant le code de la commande publique ?

⁴ Conseil National de l'Alimentation (CNA), *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*, 2017, Avis n°77.

⁵ Article 5 du Code des marchés publics.

- **Prendre en compte les caractéristiques de la production locale**

La cuisine doit, dans un premier temps, évaluer et chiffrer ses besoins : de quels ingrédients ai-je besoin ? En quelle quantité ? Sous quelle forme ? De quelle qualité ? Par exemple, *15 tonnes de carottes bio surgelées, 3 tonnes de pommes etc...*

Après avoir quantifié ses besoins et avant de rédiger ses marchés, il est pertinent que l'acheteur passe par une étape de **sourcing** : c'est l'étude de l'offre disponible. Cette étape permet d'identifier **les caractéristiques de l'offre locale, afin de les inclure dans les critères de sélection** de l'appel d'offre.

Pour garantir l'accessibilité des appels d'offres aux producteur.rice.s du territoire, la collectivité peut être attentive à plusieurs points lors de la rédaction de ses marchés :

- Les **quantités**
- La **variété** des ingrédients (pommes gala, reinette, golden etc)
- La **qualité** et **conditions de production** (bio, AOP, fermier, etc.) qui permettent aussi à la cuisine d'atteindre ses objectifs EGAlim
- Les contraintes de l'offre et la demande (**horaires de livraison**, type de **conditionnement** etc). Les agent.es en cuisine ont par exemple besoin d'être livré.e.s avant une certaine heure, pour avoir le temps de préparer les repas. Les petit.es producteur.rice.s gérant parfois elleux même la livraison, l'horaire demandé doit être compatible avec le reste de leur activité professionnelle agricole.

Il est donc important de prendre le temps d'échanger pour trouver des compromis qui répondent à la fois aux contraintes et aux besoins des deux parties.

Grâce à la quantification des besoins, l'étape de *sourcing* peut accompagner la structuration des filières locales. La visibilité sur les besoins de la restauration collective est renforcée, et la production locale peut y trouver une source de débouchés fiables, à long terme.

Les critères à faire apparaître dans son cahier des charges

En fonction de leurs méthodes de production, les approvisionnements locaux peuvent être gage de meilleure qualité, et donc être mieux placés sur les barèmes de notation des appels d'offres. Selon une enquête réalisée par l'Agence Bio, 90 % des élu.e.s proposant du bio dans la restauration collective de leur territoire s'inscrivent dans une démarche de valorisation des produits locaux⁶. L'aspect local et la qualité sont ainsi liés.

Afin de favoriser des produits de qualité dans son marché public, l'acheteur peut présenter des **exigences de fraîcheur** : fraîchement récoltés lorsqu'ils arrivent dans les assiettes des convives, les produits locaux participent à la qualité du service de restauration collective. La volonté d'avoir des produits locaux n'est ici pas mentionnée mais le fait d'exiger que les produits soient le plus frais possible l'induit de fait.

La qualité est aussi garantie par les labels reconnus par la loi EGAlim (AB, Label Rouge, AOP, ...). Cette dernière mentionne aussi les produits "**équivalents**" aux SIQO / La qualité

⁶ Agence Bio, *Le Bio, acteur incontournable de la souveraineté alimentaire*, 2020.

des produits peut également être garantie par des labels reconnus par la loi EGAlim ou des équivalents SIQO. Pour ce type de denrées, il revient à l'acheteur de juger de la conformité du produit avec les chartes de qualité des SIQO. Il doit alors mettre en place une méthodologie spécifique.

Les SIQO justement, quant à eux, ne garantissent pas que les produits soient issus de commerces de proximité mais peuvent faire mention d'une origine géographique (AOP, AOC, IGP), ce qui permet de contrôler leur origine. La proximité entre l'offre et la demande facilite la traçabilité et les mécanismes de contrôle de la qualité. Il est d'ailleurs important de préciser quels sont les critères de contrôle dans les marchés publics ; cela renseigne de façon plus transparente le producteur sur les attentes de la collectivité.

Enfin, la proximité entre l'offre et la demande est un atout en matière de **sensibilisation des convives aux enjeux de l'alimentation durable**. En plus de nourrir ses convives, la restauration collective endosse aussi un rôle d'éducation aux bonnes pratiques alimentaires. Dans leur cahier des charges, certaines collectivités peuvent demander à leur fournisseur de venir réaliser des actions de sensibilisation auprès des convives, pour mettre en valeur les conditions de production, le faible impact carbone ou la qualité des produits. Pour les restaurants scolaires il est permis de demander une visite pédagogique du site de production. Si la cuisine souhaite ajouter cette clause à son marché, il est important de vérifier les capacités du producteur de délivrer ce genre de prestation, il peut souvent être très occupé par la gestion quotidienne de son activité.

Informers les acteurs du territoire de la parution de l'appel d'offre

Enfin, la capacité d'un.e producteur.ice de répondre à un appel d'offre dépend des exigences de l'acheteur public mais aussi du fait même pour le ou la producteur.ice d'être informé.e de l'existence du marché. Contrairement aux entreprises de taille plus importante, les petites producteur.ices ne disposent en général pas d'un service commercial qui suit les publications des marchés publics des collectivités alentours. Celles-ci ont le droit d'**informer nominativement** les acteur.ice.s de leur territoire de la publication de leur marché. Par ailleurs, l'étape de *sourcing* peut permettre aux acteur.ice.s locaux.ales d'anticiper et de prévoir de dégager du temps pour répondre à l'appel d'offre de la collectivité.

Offres d'accompagnement

- ☐ Sensibilisation EGAlim et restauration collective durable
- ☐ Master Chef (axe communication)

Accompagnement à la connaissance de l'offre en local (gestion directe) - Adabio

Trouver des approvisionnements bio et locaux avec le Réseau Manger Bio Isère

Ressources pour vous guider

- Localim, le guide du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

- ma.cantine, le site du gouvernement pour vous aiguiller dans la compréhension de la loi EGALim.
- Ecocert en Cuisine, le guide pour construire des lots de produits bio et locaux dans ses marchés publics
- Le guide des denrées labellisées produites en Rhône-Alpes.
- Le guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes.
- L'annuaire des fournisseurs bio.
- Corabio, *Fiche pratique, Collectivités en gestion directe Comment introduire des produits biologiques*, 2012-2013.
- Agence Bio, *Les enjeux de l'agriculture biologique dans la loi EGALim*, 2022.
- L'étude de l'offre locale via le sourcing (page 31)](https://s3-us-west-2.amazonaws.com/secure.notion-static.com/6bb6bd57-3357-40ac-a3d7-f78953d226be/guide_pratique_mp_gestion_directe_cle844fc3.pdf).
- Thomas Baïetto, Brice Le Borgne, *Banane ou steak ? Poulet ou fromage ? Café ou jus d'orange ? Devinez lesquels de ces aliments ont le plus d'impact sur le climat*, 2023.

Partage d'expérience

Articles qui peuvent vous intéresser

- ☰ Identifiez des fournisseurs locaux
- ☰ Repensez vos commandes / Gérez vos commandes
- ☰ Les règles de la commande publique
- ☰ adapter les menus aux convives

Idées d'images

<https://unsplash.com/fr/photos/N-AC7tTcD-c>

<https://unsplash.com/fr/photos/G-SITMyhpyY>