TERRALTO
ENSEMBLE FAISONS VIVRE VOS PROJETS

HAUTE-ARIÈGE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Convention d'animation triennale CCHA / CDA 09

« MAINTIEN ET DEVELOPPEMENT D'UNE AGRICULTURE REPONDANT AU MIEUX AUX BESOINS DU TERRITOIRE »

extrait de la présentation

Le 17 mars 2021

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ARIÈGE

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté Égalité Fraternité

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

Objectifs : développer les débouchés pour les productions locales
développer l'image positive de la CCHA et de ses producteurs

Envoi d'un questionnaire aux agriculteurs : 53 réponses sur 148

- ✓ 34 sont intéressés pour travailler avec la cuisine centrale
  dont 60 % travaillent aujourd'hui en vente directe
  Produits Viande et produits laitiers essentiellement concernés

- ✓ Plusieurs types d'offres :

Une offre « finalisée » => des quantités et des périodicités
Une offre adaptable à la demande
Une offre à retravailler car exprimée en nombre de bêtes

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

✓ <u>Des freins soulevés :</u>

- Volumes
- Valorisation carcasses entières
- Commande publique
- Logistique
- Normes sanitaires
- Tarifications

Prochain travail : comparer l'offre de la production locale avec les exigences opérationnelles et réglementaires de la cuisine centrale

✓ <u>Autres points émergents :</u>

- 21 agriculteurs évoquent une problématique d'outils de transformation
- D'autres ont soulevé la question d'un ou des points de vente de produits locaux et de la communication

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

Plusieurs paramètres conditionnent la définition des besoins de la restauration collective de la CCHA

- Les **attentes spécifiques des usagers** :
  - Variété de menus
  - Menus alternatifs pour convictions personnelles ou convictions religieuses
  - Grande souplesse en matière d'inscription à la restauration collective
  - Tarification appliquée par la CCHA pour les repas servis

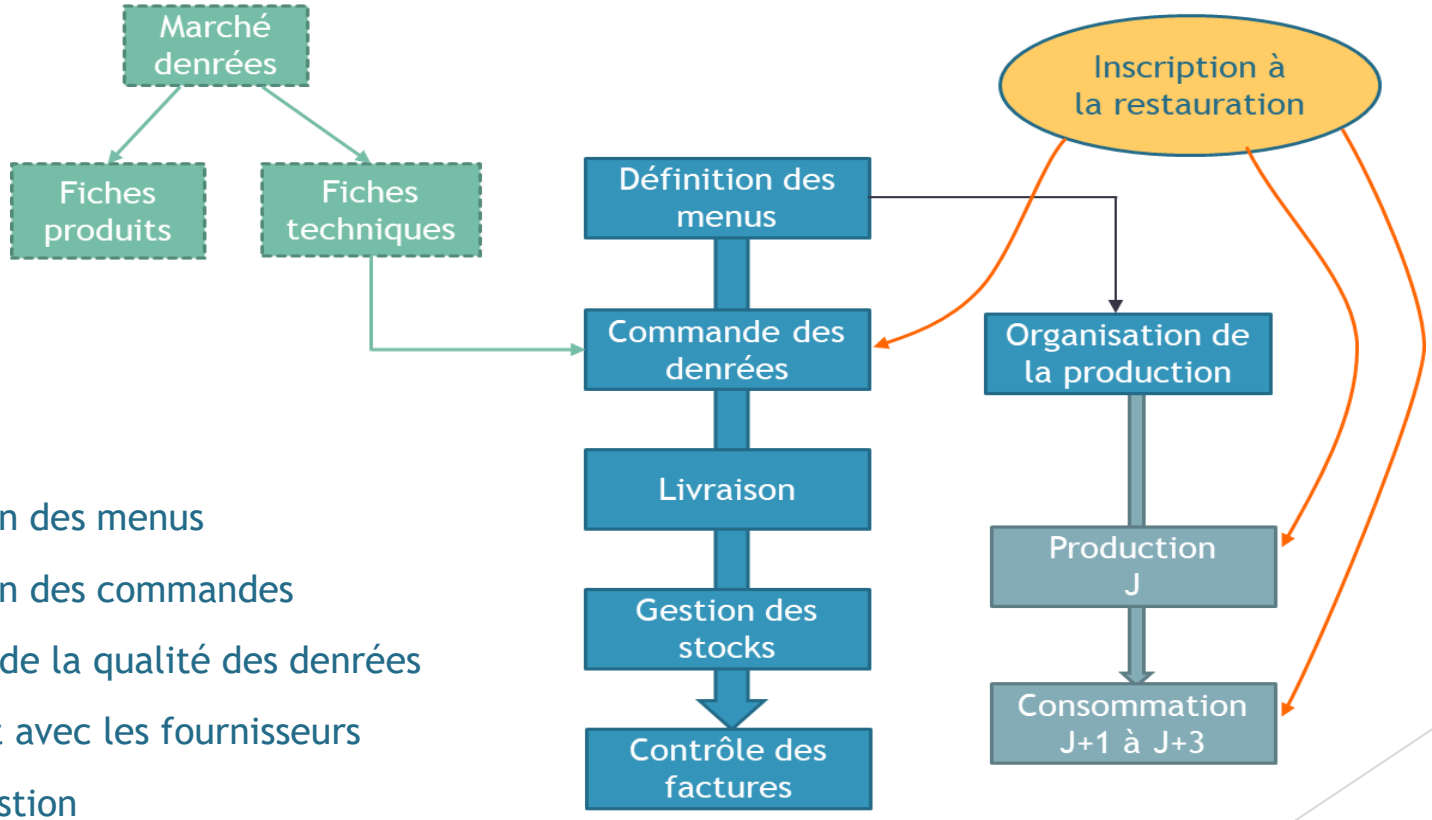
- La **politique alimentaire arbitrée** à l'ouverture de la cuisine centrale de Luzenac
  - Recours aux denrées durables
  - Pas de menu alternatif pour convictions personnelles et religieuses

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **L'organisation** du système de restauration collective de la CCHA à l'échelle du territoire (décision de début 2020) :
  - Menu unique et commande centralisée des denrées (secteurs vallées d'Ax et Auzat-Vicdessos)
  - Mise en œuvre de moyens nouveaux sur les services d'Auzat-Vicdessos (Ehpad, crèche)
  - Cuisine de production et de service de repas à Quérigut

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- Les **exigences organisationnelles** propres au fonctionnement des unités de production



- Anticipation des menus
- Anticipation des commandes
- Régularité de la qualité des denrées
- Partenariat avec les fournisseurs
- Suivi de gestion

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **La règlementation sanitaire applicables aux cuisines agréées : recours à produits élaborés dans des établissements agréés CE**

- **La réglementation en matière de nutrition** impose pour chacune des catégories de convives
  - Les apports nutritionnels,
  - Les fréquences d'apparition des préparations,
  - Les grammages des préparations

    - ⇨ Menus équilibrés
    - ⇨ Productions réalisées à partir de fiches techniques précises
    - ⇨ Qualité et composition des denrées nécessairement maitrisées
    - ⇨ Régularité indispensable des matières premières

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Les règles de la commande publique conditionnées au montant HT du marché**

	Secteur Auzat Vicdessos	Secteur Luzenac
Montant annuel des achats alimentaires	215 000,00 € HT	284 000,00 € HT
Montant total des achats sur 4 ans	860 000,00 € HT	1 136 286,00 € HT

- Mise en concurrence obligatoire compte tenu du montant des marchés
- Appel d'offre européen à renouveler à minima tous les 4 ans,
- Montant des achats en gré à gré limité à 40 000,00 € HT maximum par an
- Clauses locales non admises
- Pour Quérigut : achat direct auprès de la supérette de Quérigut en l'absence de fournisseurs intéressés pour livrer ce site

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Les exigences à respecter par les candidats au marché d'approvisionnement en denrées de la restauration collective**
  - Disposer d'un agrément européen pour les activités concernées
  - Fournir des produits conformes aux clauses techniques définies par la collectivité
  - Être en capacité de fournir les volumes nécessaires
  - Disposer d'une logistique adaptée
  - Rédiger un dossier de candidature et d'offre conforme
  - Incertitude liée à la mise en concurrence

- **Les exigences qui s'appliquent à la collectivité vis-à-vis des fournisseurs locaux et ultra locaux**

  Fournir les quantités nécessaires très en amont pour

  - assurer au mieux la disponibilité
  - faciliter l'organisation de la logistique
  - éviter le gaspillage tant pour les fournisseurs que pour la collectivité
    - ⇨ Impacte les délais de définition des menus et les délais d'inscription à la restauration collective

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Les modalités de candidature des fournisseurs locaux et ultra locaux au marché d'approvisionnement en denrées de la restauration collective**

  - Soit candidature individuelle directe à un ou plusieurs lots :
    - Définition de lots spécifiques par la collectivité
    - Dépôt d'un dossier de candidature et d'offre pour un ou plusieurs lots, directement par le fournisseur
    - Gestion directe du marché entre la CCHA et le fournisseur

  - Soit candidature via un outil collectif structurant - l'outil collectif assure
    - le croisement des calendriers de la collectivité et des fournisseurs
    - La mise en relation demande / offre et la gestion administrative, commerciale et logistique avec la collectivité

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Loi Egalim**
  - Au moins 50% de produits avec signes de qualité et durables dont 20% minimum de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion au 1er janvier 2022 (évalués en valeur d'achat)
    - ⇨ Produits locaux non comptabilisés dans les 50%
    - ⇨ Offre AB assez intéressante sur l'Ariège. Peu de volumes sur les autres SIQO, marge de manœuvre sur les produits fermiers et travail sur une offre HVE.
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire
    - ⇨ Délai d'inscription à la restauration à requestionner

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Loi Egalim**
  - Menus végétariens une fois par semaine à minima (expérimentation durant 2 ans) pour la restauration scolaire

    ⇨ Nouvelles recettes dont l'apport en protéines doit être garanti, à développer

    ⇨ Acceptabilité du menu végétarien par les personnes âgées à vérifier

    ⇨ Impact sur l'organisation des unités de production à prendre en compte en cas de propositions de menus différents en fonction des convives

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Les pratiques actuelles en matière d'approvisionnement en denrées de la CCHA**
  - Achats gérés de façon indépendantes par chacune des cuisines centrales
  - Recours aux plateformes AGAP et AMI2 pour les denrées conventionnelles
  - Recours à la plateforme TAP pour les denrées Alimentation Durable par les 2 cuisines
  - Recours aux achats en gré à gré pour certains produits locaux >10% au montant total des achats alimentaires pour la cuisine centrale du territoire d'Auzat Vicdessos

31% des produits fournis par TAP	**7% de produits Issus de l'agriculture biologique**	**11% de produits comptabilisés « loi Egalim »**

Action 3 : Approvisionnement local de la restauration collective

- **Les arbitrages restant à opérer pour définir les besoins en approvisionnement en denrées alimentaires**
  - Mise en place d'un marché alimentaire unique pour les deux cuisines centrales ou de 2 marchés séparés
  - Mise en place en place de menus identiques sur les territoires d'Auzat Vicdessos et de Luzenac
  - Développement d'une offre de menus végétariens, de menus alternatifs
  - Engagement dans la loi Egalim en termes de qualité de denrées
  - Niveau de recours à l'approvisionnement local

QUELQUES DONNEES BUDGETAIRES (BP 2021)

- **Coût de revient pour la production d'un repas à l'UPC de Luzenac**
  - 6,69 € : Coût de production d'un repas (hors livraison hors site de consommation)
  - 2,98 € : Coût d'achat des denrées par repas

- **Coût de revient pour la production d'un repas à l'UPC d'Auzat**
  - 6,10 € : Coût de production d'un repas (hors livraison hors site de consommation)
  - 3,61 € : Coût d'achat des denrées par repas

ELEMENTS INDICATIFS DU MARCHE PUBLIE

- Marché global ayant pour objet :

  FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES (DURABLE ET BIO) A DESTINATION DU SYSTEME DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA CCHA

- Allotissements : 32 lots découpés en secteur géographique, par type de denrées et en alimentation durable ou bio (certains producteurs en cours de certification)
- Parmi les 32 lots, 20 lots ont été déclarés en « petits lots »
  - Critères petits lots :
    - Valeur estimée de chaque lot concerné est inférieure à 80 000 euros hors taxes pour des fournitures ou des services
    - Montant cumulé de ces lots n'excède pas 20 % de la valeur totale estimée de tous les lots
      - 12 lots en procédure Appel d'Offres ;
      - 20 lots en procédure Marché A Procédure Adaptée (MAPA) ;
- Critère d'attribution : au-delà de la valeur technique et du prix mise en avant d'un critère « Circuit court » (comptabilise le nombre d'intermédiaires)
- Création d'un modèle de Fiche technique mis à disposition des candidats dans le DCE ;