



# Panorama de la restauration collective en région Bretagne



**Par Jean-Paul LE DANTEC  
de la DRAAF de Bretagne**

**7<sup>ème</sup> Rencontre INTERCLAN BRETAGNE (ICB)  
Thème « La restauration dans le sanitaire et médico-social »**

**Lieu de la rencontre : IFSI de Morlaix (29)**

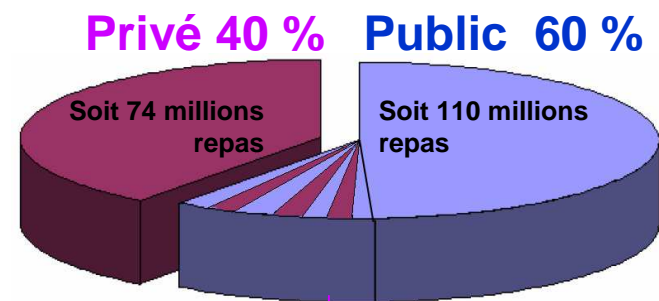
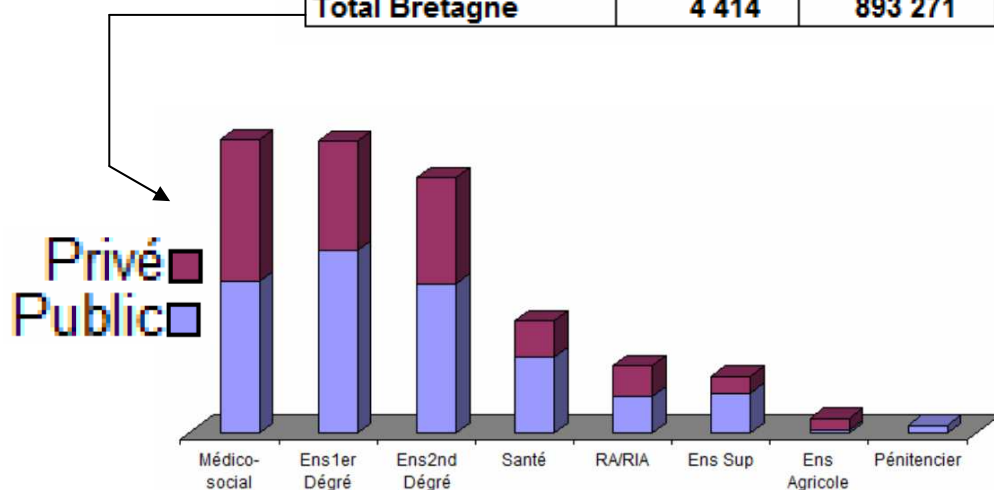
**Date : lundi 25 avril 2016**



## Restauration collective Environ 180 millions de repas par an. En la région Bretagne

Panorama DRAAF de Bretagne des repas servis en restauration collective (données 2012-2014)

Secteur Activité	Nbre de structures	Effectif concerné	Nb repas/an (moyen) par structure	Total Repas par AN	%
Ens Sup		116 058	120	13 926 960	7,59%
Ens1er Degré	2 461	327 375	145	47 469 375	25,86%
Ens2nd Degré	632	303 425	145	43 996 625	23,97%
Médico-social	1 015	65 463	730	47 787 990	26,03%
Travail & Carcéral	148	55 925		12 105 502	6,60%
Santé	158	25 025	730	18 268 250	9,95%
<b>Total Bretagne</b>	<b>4 414</b>	<b>893 271</b>		<b>183 554 702</b>	<b>100,00%</b>



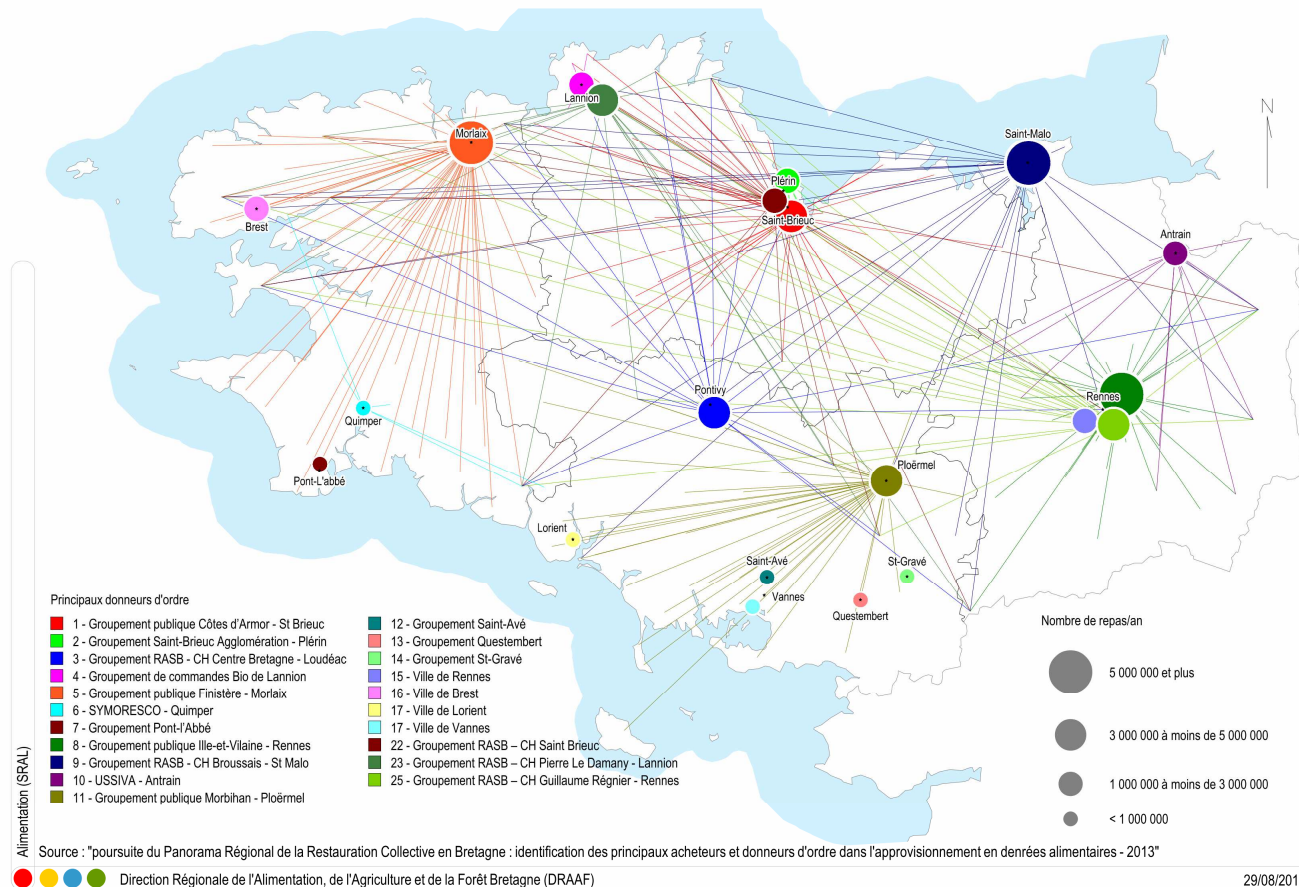
Restauration collective publique concédée (délégation de service public) à des sociétés de restauration collective (Ansamble, Compass Group, Convivio, Elior, Sodexo, Resteco, etc...)



# Restauration collective

## Un image régionale complexe

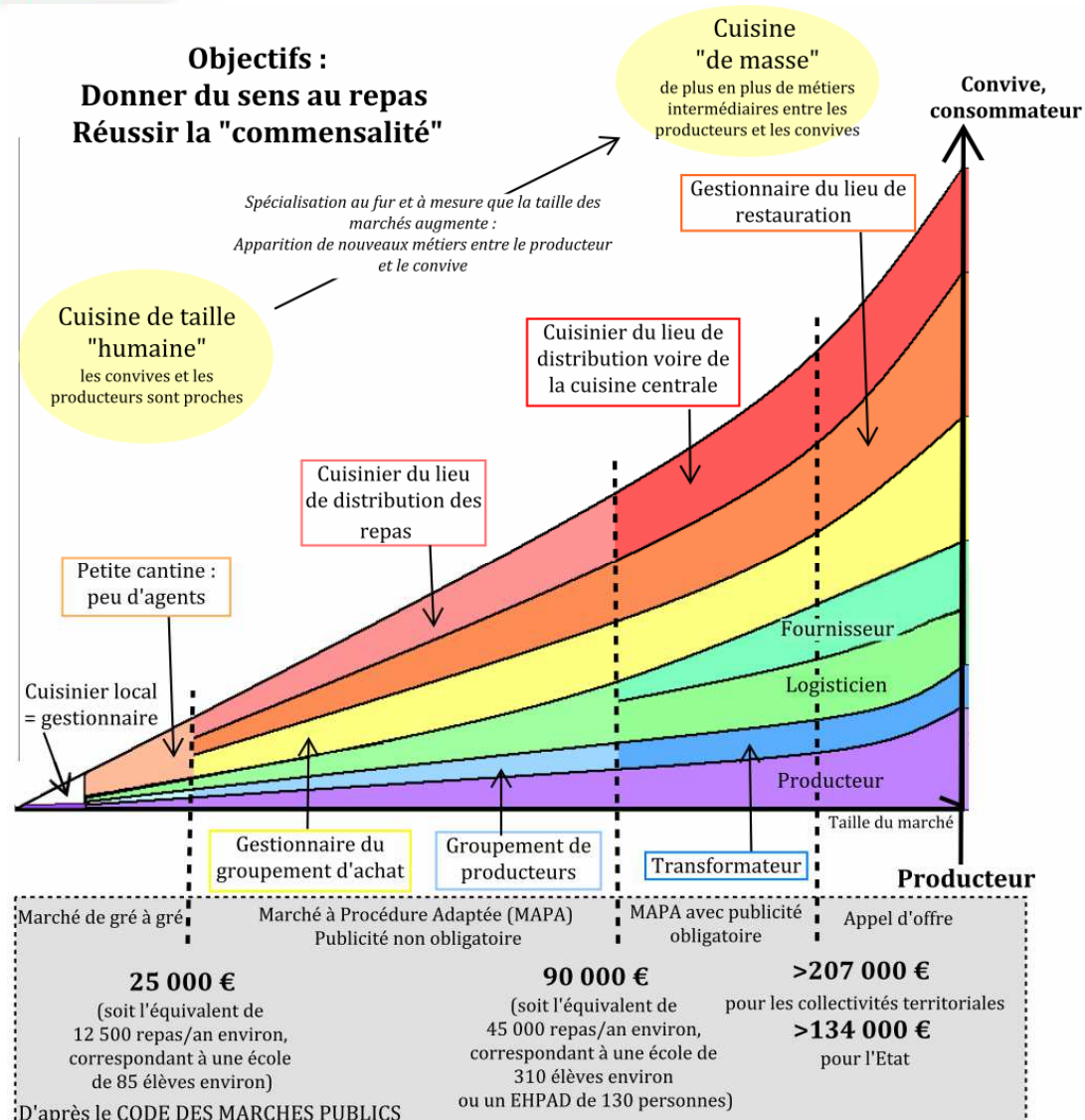
Donneurs d'ordres de la restauration collective en Bretagne : complexité du réseau





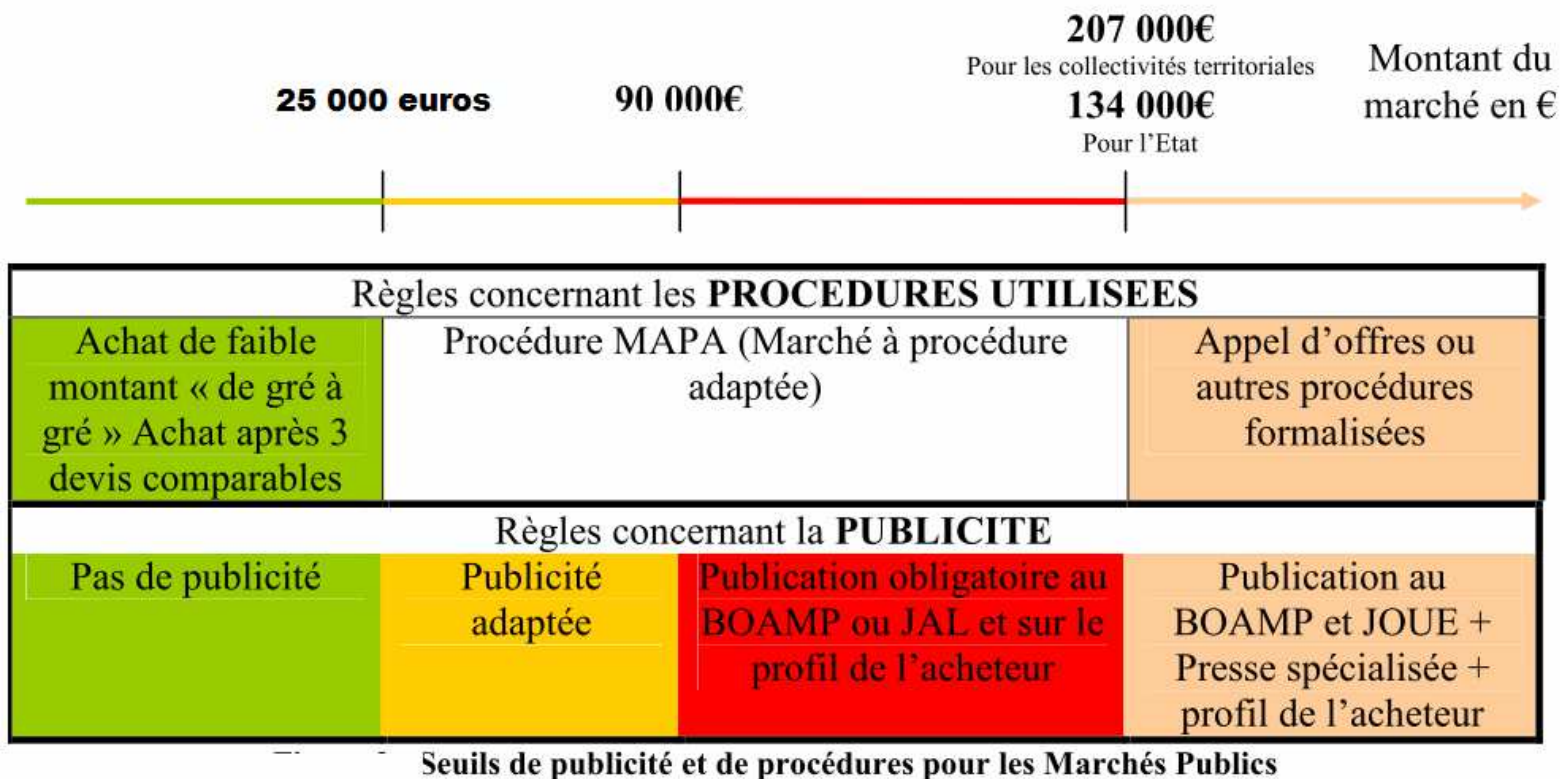
# Restauration collective de proximité et de qualité Un enjeu complexe !

**Objectifs :**  
**Donner du sens au repas**  
**Réussir la "commensalité"**





## Restauration collective Comment acheter en proximité ? Quelques règles du Code des Marchés Publics



### Article 53 [Attribution des marchés]

I. - Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur se fonde :

1° Soit sur une pluralité de **critères non discriminatoires** et **liés à l'objet du marché**, notamment la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère esthétique et fonctionnel, **les performances en matière de protection de l'environnement**, **les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, le coût global d'utilisation, les coûts tout au long du cycle de vie, la rentabilité, le caractère innovant, le service après-vente et l'assistance technique, la date de livraison, le délai de livraison ou d'exécution, la sécurité d'approvisionnement, l'interopérabilité et les caractéristiques opérationnelles. D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ;



## Restauration collective Comment acheter en proximité ?

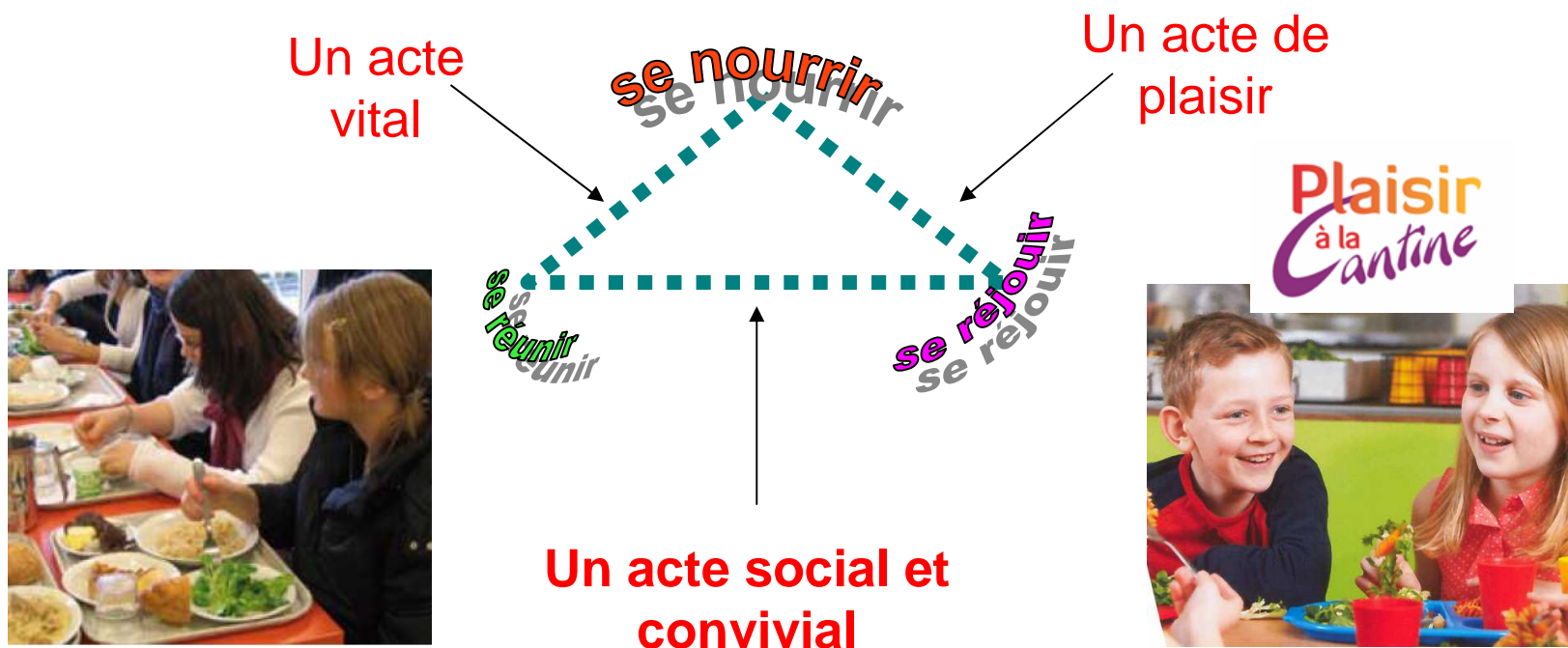
Acteurs de la restauration collective	Freins	Leviers
<b>Acheteur public</b>	Code des Marchés Publics (CMP) interdit de privilégier explicitement les fournisseurs locaux	Guide national MAAF & Formation . Le but est : de ne pas écarter d'emblée les producteurs de proximité des marchés publics En respectant le CMP en Révision avril 2016 sur performance énergétique, seuil de 15 000 euros est passé à 25 000 euros (Décret 17/9/2015)
<b>Producteur local</b>	Hésite parfois à contractualiser avec la restauration collective (veut rester libre de vendre au plus offrant)  Ne peut fournir de grandes quantités	Structurer (et regrouper) l'offre exemple GIE MangerBio35, association Coops d'Ici - Acheteur doit adapter ses lots à l'offre alimentaire locale, il doit donc bien connaître l'offre disponible localement (circuits longs et courts confondus)
<b>Acheteur (public ou privé)</b>	Logiques budgétaires limitant les prix d'achats alimentaires qui poussent les gestionnaires à retenir le « moins disant»	- dégager des économies (gaspillage, grammage, part du végétal) pour acheter des aliments de meilleure qualité -Définir des critères de qualité (voire saisonnalité) dans les règlements de consultations
<b>Convive</b>	Convive pas toujours disposé à privilégier la saisonnalité (poids des habitudes alimentaires) -Budget limité pour accéder à la restauration collective	Projet collectif qui doit redonner du sens à l'acte alimentaire « manger mieux » par une approche transversale et collaborative ! <b>Un exemple la formation « Plaisir à la Cantine »</b>



## Restauration collective RE-Donner du SENS aux repas ! Approche collective

L'amélioration de la qualité des repas servis en restauration collective n'est pas l'affaire que du cuisinier ou que du gestionnaire

Promouvoir l' **exemplarité** « **alimentaire** » en collèges et lycées  
Par une approche collaborative (*exemple la formation « Plaisir à la Cantine »* )





## Restauration collective Plan d'action régional du CAR du 30 sept 2015

### Comité de l'Administration Régionale (CAR) du 30 septembre 2015 Proposition d'actions régionales visant à favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective (circulaire interministérielle du 28 juillet 2015)

En lien avec les engagements du Plan Agricole et Agro-Alimentaire en Bretagne (2013-2017) , les actions suivantes visent à ancrer cette évolution de l'achat public dans la réalité managériale des structures.

**-Alimenter le dialogue entre acheteurs, entreprises de restauration collective et fournisseurs.**

Exemple : Subvention DRAAF pour la programmation du Colloque régional de la restauration collective organisé par la CCI ST-MALO et Chambre Régionale de l'Agriculture de Bretagne le 9 mars 2016 en marge du salon régional PRORESTEL.

**-Sensibiliser les cadres en charge de l'achat public ou du suivi des concessions et leur proposer une offre de formation régionale.**

La diffusion du guide national « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective » a permis une première sensibilisation. Cette offre de formation inclura les éléments de la boîte à outils du MAAF (qui sera livrée en juillet 2016)





## Restauration collective Plan d'action régional du CAR du 30 sept 2015

### **-Finaliser puis diffuser un travail juridique sur des modèles de clauses à intégrer dans les cahiers des charges des marchés publics et des concessions/DSP**

- clauses de principe
- clauses de contrôle et de sanction

*Valoriser les documents issus du groupe de travail de la Préfecture des Côtes d'Armor (documents diffusés à l'occasion de la table ronde du 19 janvier 2016 à PLERIN)*

*Intégrer les éléments de la Boîte à outils nationale du MAAF à l'attention des acheteurs publics, sera disponible dès juillet 2016.*

### **-Sensibiliser les collectivités et leurs établissements en relayant cette priorité nationale, notamment vis-à-vis des présidents des associations gestionnaires des restaurants administratifs et inter-administratifs.**

### **-Proposer une Charte régionale signée par les services de l'Etat et les opérateurs.**

Signalons déjà l'existence de la « Charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne » que propose l' Association Initiative Bio Bretagne pour susciter l'introduction produits bio en restauration collective



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



## Depuis 2015 : portail AGRILocal22 En département des Côtes d'Armor

### Qu'est-ce qu' Agrilocal22 ?

Agrilocal22 est une plateforme internet de mise en relation entre fournisseurs locaux (agriculteurs et artisans) et acheteurs de la restauration collective.



**Un outil innovant**  
Déployé par les Départements adhérents à un réseau national, Agrilocal22 met en relation les services de restauration collective et leurs fournisseurs grâce aux nouvelles technologies.



**Un outil efficace**  
Producteurs et acheteurs sont géo-référencés dans une base de données exhaustive pour permettre un approvisionnement de proximité sans intermédiaire.



**Un dispositif gratuit**  
Le service [www.agrilocal22.com](http://www.agrilocal22.com) est gratuit pour l'acheteur comme pour le fournisseur.



**Un soutien direct à l'économie locale**  
Chaque producteur ou artisan référencé dans [www.agrilocal22.com](http://www.agrilocal22.com) dispose d'une page personnelle pour mettre en valeur ses produits et son entreprise.

**La commande publique simplifiée**  
[www.agrilocal22.com](http://www.agrilocal22.com) est un outil respectueux du code des marchés publics. La plateforme d'annonces légales garantit un accès de tous les fournisseurs à la commande publique. L'acheteur accède quant à lui à l'offre du territoire et visualise immédiatement des fournisseurs potentiels.

**CONNECTEZ-VOUS !  
INSCRIVEZ-VOUS...** [www.agrilocal22.com](http://www.agrilocal22.com)

**VOUS ÊTES...**

### Acheteur ?

**PUBLIC** La restauration collective publique, comme les collèges, maisons de retraite, lycées agricoles, services à la personne, cantines scolaires, associations...

**PRIVÉ** Hôtels, restaurants, villages vacances...

### Fournisseur ?

#### PRODUCTEUR

Producteurs agricoles géolocalisés dans la base de données gérée par le Département.

#### ENTREPRISE LOCALE

Les entreprises costarmoricaines en mesure de présenter une garantie au niveau de la traçabilité des produits (artisans bouchers, boulangers, entreprises alimentaires locales...).



**Comment ça marche ?**

- 1 L'acheteur ou le fournisseur demande son login et son mot de passe à [agrilocal@cg22.fr](mailto:agrilocal@cg22.fr)
- 2 L'acheteur engage sa consultation directement sur [www.agrilocal22.com](http://www.agrilocal22.com)
- 3 Agrilocal22 identifie par géolocalisation les fournisseurs locaux susceptibles de répondre à la demande.
- 4 Les fournisseurs locaux intéressés font leur offre directement en ligne
- 5 L'acheteur relève sur le site les offres déposées au terme du délai de consultation
- 6 L'acheteur valide sa commande, un bon de commande est émis

➤ Le fournisseur effectue la livraison des produits



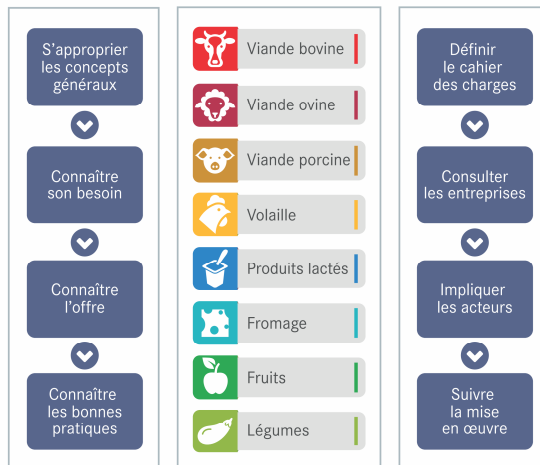
**INFO+** Le fournisseur peut aussi proposer ses produits directement aux acheteurs (production excédentaire)



# Juillet 2016 : La boîte à outils (nationale) des acheteurs publics de restauration collective

## UNE BOÎTE À OUTILS COMPOSÉE DE QUOI ?

- + de fiches méthodologiques ;
- + de fiches techniques avec les concepts métiers de chaque filière de production, la liste des contacts administratifs et professionnels, les clés pour rédiger un cahier des charges (exemples de spécifications techniques, types d'allotissements, critères de sélection des offres et variantes...)
- + des 3 guides pratiques :
  - Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective
  - Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective
  - Soutiens financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité ;
- + des formations spécifiques déployées courant 2016.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 29 février 2016

APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE :  
Stéphane Le Foll lance une "Boîte à outils des acheteurs publics en restauration collective"

Lundi 29 février 2016, Stéphane Le Foll, en présence du Premier ministre, a présenté un nouvel outil à destination des acheteurs publics en restauration collective pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité dans les cantines. Dans la continuité des 3 précédents guides pratiques sur l'approvisionnement de proximité et de qualité en restauration collective<sup>1</sup>, cet outil sera mis à disposition de tous les gestionnaires publics de la restauration collective à partir de juillet 2016. Il permettra au travers d'une interface informatique simplifiée, de guider les acheteurs publics dans leurs achats de produits alimentaires locaux et sous signe officiel de qualité et d'origine<sup>2</sup> (AB, Label Rouge, ...) dans les cantines.



# Juillet 2016 : La boîte à outils (nationale) des acheteurs publics de restauration collective

## Fiche technique par FILIERE : exemple fiche « viande bovine »

**Filière viande bovine**  
Restauration collective en gestion directe : favoriser l'approvisionnement local et de qualité

**1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière**

- ✓ **Beuf**  
Mise en vente 100% française, 100% viande.  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).
- ✓ **Viande**  
Produit issu de viande de viande de bœuf.  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).
- ✓ **Très pure viande**  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).
- ✓ **Viande bovine**  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).
- ✓ **Viande de référence**  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).
- ✓ **Viande allégée et verte bovine**  
Carné français et non congelé (sauf pour les produits surgelés).

**5. Définissez votre cahier des charges**

**5.1. Définissez précisément l'objet de votre marché**

**5.2. Adaptez votre démarche par le plus**

**5.3. Exigez des spécifications techniques personnalisées**

**RACE DES ANIMAUX**

- Exigez une race particulière  
Si vous souhaitez bénéficier d'une viande de qualité, vous pouvez exiger une ou plusieurs races à viande possédant une teneur en viande maigre élevée, qu'il s'agisse de la proportion ou de sa répartition, c'est-à-dire que la viande soit destinée à être consommée (grillades, rôti etc...), par rapport à la consommation de viande grasse. En revanche, il est important d'indiquer si les animaux ont eux-mêmes été nourris avec des produits végétaux.

Exemple : la Charolaise

**Exigez un taux précis d'acides gras insaturés oméga 3**

Exemple : Pour des raisons nutritionnelles, l'acheteur souhaite que les produits d'origine bovine, objet du marché, contiennent X % d'acides gras insaturés type Oméga 3 Oméga 6. Cette exigence est appréhendée comme une exigence nutritionnelle.

Exigence est valorisée par l'acheteur pour la démarche de restauration collective.



## Perspectives :

# Proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation « **LOI Brigitte ALLAIN** »

Approuvée le jeudi 14 janvier 2016 par l'Assemblée Nationale

### Article 1<sup>er</sup>

- ① Après l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 230-5-1.* – Dans le respect des objectifs de la politique de l'alimentation définie à l'article L. 1 du présent code, au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2020, l'État, les collectivités territoriales et les établissements publics incluent dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont ils ont la charge 40 % de produits relevant de l'alimentation durable, c'est-à-dire des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes, définis à l'article L. 640-2 du code rural et de la pêche maritime, issus d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits. 20 % des produits servis sont issus de l'agriculture biologique. »

### Article 1<sup>er</sup> bis (nouveau)

Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2017, le Gouvernement remet au Parlement un rapport relatif aux moyens permettant la mise en œuvre de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. Il présente notamment une évaluation des moyens supplémentaires nécessaires aux gestionnaires de la restauration collective de l'État, ainsi qu'aux collectivités territoriales et aux établissements publics, pour respecter leurs obligations en matière d'incorporation de produits relevant de l'alimentation durable.



**Je vous remercie de votre attention.**

**Jean-Paul LE DANTEC**  
**Responsable du Pôle Offre Alimentaire**  
**Service Régional de l'Alimentation (SRAL) en**

DRAAF Bretagne]

15 av de Cucillé, 35047 RENNES CEDEX Cedex

Tel direct : 02 99 28 21 27

Tel portable : 06 75 23 39 88

Email fonctionnel : [Pole-offre-alimentaire-sral.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr](mailto:Pole-offre-alimentaire-sral.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr)

Email personnel [jean-paul.le-dantec@agriculture.gouv.fr](mailto:jean-paul.le-dantec@agriculture.gouv.fr)