



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE  
L'ALIMENTATION

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
**EN ACTION**

2019-2023

# COMITE REGIONAL DE L'ALIMENTATION (CRALIM) 25 NOVEMBRE 2019 BOURGOGNE FRANCHE COMTE

## RESTAURATION COLLECTIVE

# CRALIM Bourgogne Franche Comté

## INTRODUCTION INSTALLATION DU CRALIM

**Huguette Thien-Aubert,**

Directrice adjointe DRAAF BFC

**Sophie Fonquernie,**

Conseillère régionale, vice-présidente en charge de l'agriculture, de la viticulture et de l'agro-alimentaire

# CRALIM Bourgogne Franche Comté

## 25 Novembre 2019 - Déroulé

### **Point d'actualité sur le nouveau Plan National de l'Alimentation 2019-2023**

**Présentation du rapport du Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) : impacts budgétaires induits par l'application de l'Article 24 de la loi EGALIM**

**Approvisionnements en restauration collective** : Comment atteindre les objectifs de l'article 24 de la loi EGAlim en BFC d'ici 2022 ? Comment valoriser les productions de BFC ?

- Suivi de l'approvisionnement de la restauration collective en BFC : enquête DRAAF/SRISE 2019
- Du côté des acheteurs : exemple de la cuisine centrale de Dole et du groupement Juravenir,
- Du côté des producteurs : exemple de la filière viande, Interbev
- Exemple d'outils à disposition des acheteurs en RC : cahier des charges, nouveau programme fruits et lait à l'école

### **Mobilisation des territoires avec les projets alimentaires territoriaux**

---

# CRALIM Bourgogne Franche Comté

## Les finalités de la politique nationale de l'alimentation (L1 CRPM) :

- assurer à la population l'accès à une **alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante**, produite dans des conditions **économiquement et socialement acceptables** par tous, favorisant **l'emploi**, la **protection de l'environnement** et des paysages et contribuant à **l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique**
- participer au **développement des territoires** de façon équilibrée et durable, en prenant en compte les situations spécifiques à chaque région. Encourager **l'ancrage territorial** de la production, de la transformation et de la commercialisation des pds agricoles

 **Garantir 50% de produits bio ou locaux dans les cantines =  
Priorité pour le gouvernement -> « OVQ »**

# Le PNA3

- Lancement
- le 23 septembre

- Articulation avec le PNNS via le PNAN



PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES**  
**EN ACTION**

**2019-2023**



SEPTEMBRE 2019

- Pour en savoir plus :
- <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

# I- Le programme national pour l'alimentation 2019-2023

« Pour une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous »

## Contexte

- Suite des EGA
- Feuille de route 2018-2022

## Objectifs

- Proposer une approche transversale et intégrative de l'alimentation, s'inscrivant dans le projet agro-écologique du MAA
- Développer la proximité géographique entre producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs
- Etre en complémentarité avec les outils nationaux de programmation, PNNS et PNSE => **PNA + PNNS = PNAN**
- Intégrer les recommandations de l'OMS et de la FAO

# Le programme national pour l'alimentation 2019-2023

« Pour une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous »

Budget = 39 Millions d'euros annuels

- 35 Millions de financement européen : financement de la montée en gamme des produits destinés à la restauration collective scolaire (LFE)
- 4 Millions : actions prioritaires du plan, notamment les PAT

## Gouvernance

- Nationale : le comité de pilotage interministériel
- Régionale : les CRALIM
- Valorisation du PNA à l'international : actions de coopération, comité de pilotage

# Les orientations du nouveau PNA

## 3 AXES THÉMATIQUES



## 2 AXES TRANSVERSAUX

RESTAURATION COLLECTIVE / CNRC

PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX (PAT)

## UNE GOUVERNANCE RENFORCÉE ET UNE RECHERCHE ACCRUE DE SYNERGIES

Au niveau national :

- > Comité de pilotage interministériel
- > Articulation avec les autres plans
- > Appels à projets du PNA



Au niveau régional :

- > CRALIM
- > Appels à projets mutualisés

Dimension internationale

# La restauration collective dans le PNA3

- Installation du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
- **Action 23** - 50 % de produits biologiques, de qualité ou durables d'ici 2022
- **Action 24** - promotion des protéines végétales
- **Action 24** - nouvelles recommandations nutritionnelles, notamment pour les scolaires (d'ici 2021)
- **Action 24** - déploiement de la formation « Plaisir à la cantine » dans les établissements scolaires et adaptation aux EHPAD
- **Action 24** – promotion de la charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux
- **Action 24** - substitution du plastique dans les cuisines centrales (MTES)

# Le programme national pour l'alimentation 2019-2023

## Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

### + Soutien acteurs + Visibilité nationale

- **Action 29** - Dès 2019, soutenir les acteurs locaux dans le développement de projets alimentaires territoriaux, par l'élaboration de boîtes à outils, d'indicateurs, de formations :
  - > dispositif préalable à la reconnaissance des PAT, assorti d'un soutien financier
  - > Valorisation et identification des PAT par l'attribution de la marque
  - > appui technique et méthodologique aux animateurs des PAT
- **Action 30** - Dès 2020, promouvoir les projets alimentaires territoriaux au service des initiatives locales vertueuses permettant d'ancrer une alimentation de qualité, saine et durable dans les territoires et lutter contre la précarité alimentaire
  - > un événement annuel national
  - > un site Internet
  - > un bilan de la mise en œuvre du dispositif

# Le programme national pour l'alimentation 2019-2023

## Outils du PNA : soutenir et promouvoir

- **Appel à projets national du PNA** : reconduit, dimension interministérielle confortée, un événement dédié, document de valorisation
  - **Marques de reconnaissance attribuées par le MAA** : haut patronage / logo PNA
  - **Communication** : travail important à engager sur les cibles de communication et les messages à faire passer
- => doter le PNA d'un plan de communication**

Vient de paraître : « **Les mesures de la loi EGalim concernant la RC** »

<https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

## II- RAPPORT D'ÉVALUATION

Impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L.230-5-1 à L.230-5-5 du code rural et de la pêche maritime concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective

**François GERSTER**

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

**Marie-Lise MOLINIER**

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts



CGAAER

CONSEIL GÉNÉRAL

DE L'ALIMENTATION

DE L'AGRICULTURE

ET DES ESPACES RURAUX

## Rapport d'évaluation

Impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L.230-5-1 à L.230-5-5 du code rural et de la pêche maritime concernant la qualité des approvisionnements en restauration collective

**François GERSTER**

Inspecteur général de santé publique vétérinaire

**Marie-Lise MOLINIER**

Ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts

# Le contexte de la mission: art 24 de la loi EGALim

- **De nouvelles règles à échéance du 1er janvier 2022: approvisionnements**
  - 🍞 **d'au moins 50% en valeur en produits durables et de qualité**
  - 🍞 **dont au moins 20% en valeur en produits issus de l'AB & conv**
- **Des voies diverses dans un paysage changeant**
  - Garantie d'origine AOC IGP + logo RUP
  - Garantie de qualité supérieure Label rouge
  - Garantie de préservation de l'environnement et de la santé
    - Bio dont conversion + certification environnementale 2 et 3 (HVE)
    - + écolabel, coût des externalités environnementales.

## Article 25 la loi EGALim

- évaluation des impacts budgétaires de la mise en œuvre de ces mesures pour les acteurs de la restauration collective



Mission du CGAAER

# Méthodologie

Aucune donnée agrégée n'existe

Grande diversité de la structure des coûts des repas selon le type d'établissement, son mode de gestion, de la politique du donneur d'ordre, de la production disponible, de l'organisation de l'approvisionnement,... en valeur, à l'année...

Niveaux de prix variables dans le temps

Grande diversité des choix de menus, donc des choix d'approvisionnements



Arbitrages: multitude d'itinéraires possibles pour atteindre les objectifs fixés par la loi

## Article 24: des voies diverses dans un paysage changeant



# Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée



## Agriculture biologique, une voie balisée de plus en plus empruntée

- Etat des lieux
  - Production en croissance constante
  - Aujourd'hui 3% des approvisionnements en restauration collective
- Objectif: **20 % au moins**
- Les possibles:
  - lait, yaourts, fruits, œufs, légumes, volailles, biscuits, pain,...
- Points de vigilance
  - Saisonnalité, importations, logistique

# Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue



## Certification environnementale, une voie en construction encore mal connue

- Etat des lieux
  - Certification de l'ensemble de l'exploitation par organisme tiers
  - Obligation de moyens niveau 2 et de résultats niveau 3 / HVE
  - Encore peu développée
- Objectif: dans les 30%
- Possible si implication des filières agricoles et du réseau des chambres d'agriculture

*déficit actuel de communication et d'information*

# Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée



# Origine et Qualité supérieure, une voie connue mais escarpée

Etat des lieux: peu utilisés

AOC IGP

Produits laitiers et vin

Label Rouge

Produits carnés (meilleur rendement à la cuisson)

Œufs

Objectif: dans les 30%

Points de vigilance:

Le coût AOC, IGP, Label Rouge

La disponibilité AOC, IGP

## Quelques autres voies,... difficiles d'accès



## Quelques autres voies difficiles d'accès

Objectif: dans les 30%

- Ecolabel
  - Peu mis en œuvre
- Produits RUP
  - Très localisés
- Produits « Pays », « montagne »
  - Aujourd'hui non concernés
- Coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie
  - Définition, identification, pondération des différents critères

- Coûts imputés aux externalités environnementales pendant son cycle de vie (source étude AGRIBALYSE – ADEME)

Coût du cycle de vie en Kg CO <sub>2</sub> équivalent par Kg de poids vif	Poulet conventionnel	Poulet label rouge	Poulet bio
	<b>2,03</b>	<b>2,92</b>	<b>2,24</b>

Coût du cycle de vie en Kg CO <sub>2</sub> équivalent par Kg de poids vif	Œufs de poule cage	Œufs de poule sol	Œufs de poule plein air	Œufs de poule bio
	<b>1,70</b>	<b>2,31</b>	<b>2,11</b>	<b>1,45</b>

- Transport: 0,0008 Kg CO<sub>2</sub> e /Kg/Km

## Des arbitrages, des itinéraires,

## modéliser pour évaluer

- Un modèle de repas à 5 composantes (plus le pain), comprenant des produits très utilisés:
  - 🍅 Une crudité (tomate 100g)
  - 🥩 Un produit carné (steak 100g boule de macreuse ou tendre de tranche)
  - 🍲 Un accompagnement (purée maison 250g pommes de terre, carottes, lait, beurre)
  - 🥛 Un yaourt 125g nature ou un fromage (1/8 camembert)
  - 🍏 Un dessert (pomme 100g)
  - 🍞 Un petit pain 50g.

Coût global **1,94** (dans la moyenne 1,70 / 2,30)

## Deux hypothèses

- **La première: une certification environnementale insuffisante**

- Le surcoût minimal est de l'ordre de **0,40 à 0,46€** (0,25 à 0,31€ pour les établissements scolaires).
- La production nationale pourrait ne pas suffire pas à fournir la nouvelle demande de produits

- **La seconde une certification environnementale suffisante**

- Le surcoût minimal est de l'ordre de **0,14 à 0,42€** (0 à 0,15€ pour les établissements scolaires).

## Des surcoûts

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	<b>0,14 à 0,17</b>	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	<b>0,14 à 0,17</b>	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	<b>0,18 à 0,20</b>	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	<b>0,26 à 0,30</b>	2,05 à 2,09
Universités	<b>0,39 à 0,42</b>	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	<b>0,26 à 0,30</b>	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	<b>0,39 à 0,42</b>	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	<b>0,24 à 0,27</b>	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	<b>0,26 à 0,30</b>	2,20 à 2,24
Armées	<b>0,39 à 0,42</b>	1,99 à 2,02
Prisons	<b>0,26 à 0,30</b>	2,20 à 2,24

## Des surcoûts... diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Crèches	0,12 à 0,15	1,12 à 1,15
Ecole maternelle	0,11 à 0,14	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0,14 à 0,16	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,19 à 0,24	2,05 à 2,09
Universités	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,17 à 0,20	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24
Armées	0,32 à 0,35	1,99 à 2,02
Prisons	0,19 à 0,24	2,20 à 2,24

**La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine**

## Des surcoûts... programme UE

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	<b>0 à 0,02</b>	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	<b>0,03 à 0,05</b>	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	<b>0,11 à 0,15</b>	2,05 à 2,09

**La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements**

## Des surcoûts...programme UE et diversification protéines

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé d'un repas
Ecole maternelle	0	1,20 à 1,23
Ecole élémentaire	0 à 0,01	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,04 à 0,11	2,05 à 2,09
<p><b>La mise en place du programme de l'Union européenne à destination des établissements scolaires permet une subvention forfaitaire par portion jusqu'à 4 fois par semaine amortissant les surcoûts pour ces établissements</b></p>		
<p><b>La mise en place d'un repas par semaine avec diversification des protéines permet une économie du coût matières de l'ordre 0,10€ à 0,37€ par repas soit 0,02€ à 0,07€ lissé pour un repas diversifié par semaine</b></p>		

# Surcoût peut être compensé au moins en partie

- 🍌 Progrès dans la lutte contre le **gaspillage alimentaire** : meilleur rendement produit, moins de déchets dans l'assiette
- 🍌 **Grammage** mieux adaptés aux besoins
- 🍌 Réflexion sur l'organisation des **RH**
- 🍌 **Organisation de l'approvisionnement** adaptée : groupements d'achat, plateforme physique ou virtuelle, regroupement de structures, ...
- 🍌 **Politique d'investissement local** : cuisine centrale, légumerie,....

# Des aides peuvent être mobilisées

🌸 **Utilisation du programme « lait et fruits dans les écoles »**

🌸 **Aides aux investissements**

🐟 **Appel à projet du Fonds Avenir Bio (8M€/an depuis 2019)**

🐟 **Aides du programme de développement régional (FEADER)**

🐟 **Aides des collectivités territoriales**

🌸 **Projets alimentaires territoriaux (PAT)**

🌸 **Grand plan d'investissement (GPI)**

# Faire mieux au moindre surcoût en tirant parti des économies réalisées

 Possible pour certains mais pas pour tous, surtout avec l'échéance de 2022  
(Court terme)

## Quelques points de vigilance

 Concernant l'approvisionnement AB, être vigilant sur l'origine des produits  
(France, UE, Pays tiers)

 S'assurer que les économies profitent à l'amélioration des approvisionnements  
en produits durables et de qualité et pas à d'autres dépenses

 Être vigilant pour que l'accroissement de qualité de 50% de  
l'approvisionnement ne se traduise pas par une baisse de qualité des 50%  
restants



*Merci de votre attention*

# III- APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Suivi de l'approvisionnement de la restauration collective en BFC : enquête DRAAF/SRISE 2019
- Du côté des acheteurs : exemple de la cuisine centrale de Dole
- Du côté des producteurs : la filière viande bovine
- Exemple d'outils à disposition des acheteurs en RC : exemple des cahiers des charges proposés par le CNFPT, nouveau programme fruits et lait à l'école

# ***Les pratiques d'achats alimentaires dans les collèges et lycées***

*de Bourgogne Franche-Comté*

**Résultat de l'enquête réalisée par le SRISE-DRAAF BFC en 2019**

---

Présentation par Nellie RODRIGUEZ

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté

38



# Contexte

Face aux demandes croissantes de portée à connaissance des pratiques d'achats de denrées alimentaires par les acteurs locaux, la DRAAF de BFC a souhaité **mettre en place un observatoire de l'alimentation de proximité en 2017**. Afin de disposer d'éléments sur certaines pratiques d'achats, **la DRAAF avait alors réalisé un questionnaire** auprès des restaurations collectives de la région.

En 2019, la DRAAF a souhaité renouveler l'enquête réalisée en 2017 afin de faire un **état des lieux de la place de l'alimentation de proximité dans la région** et de façon infrarégionale dans le contexte de la cible fixée par la loi agriculture et alimentation et de la cible fixée par la Région.

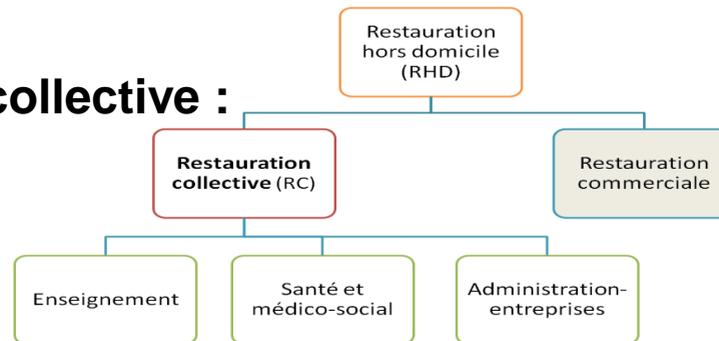


# Définitions

- **Proximité** : notion de **distance géographique** entre le producteur et le consommateur

Ici : département d'implantation et/ou départements limitrophes

- **Restauration collective** :



- **Types de cuisines des restaurations collectives** :

- Sur place : préparent leurs repas pour la structure
- Centrales : préparent leurs repas pour elles-mêmes et pour d'autres structures
- Satellites : se font livrer leur repas par des cuisines centrales

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Méthodologie de l'enquête

- **Une enquête auprès de 1 520 établissements de restauration collective dont 397 collèges et lycées publics et privés yc lycées agricoles**
  - ...sur les montants d'achat de produits bruts
  - ...réalisée via un questionnaire en ligne
- **Un déroulement en 2 phases : lancement et relance**
  - Relance téléphonique systématique des lycées et collèges
- **Un contrôle des réponses pour l'exploitation des données**

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



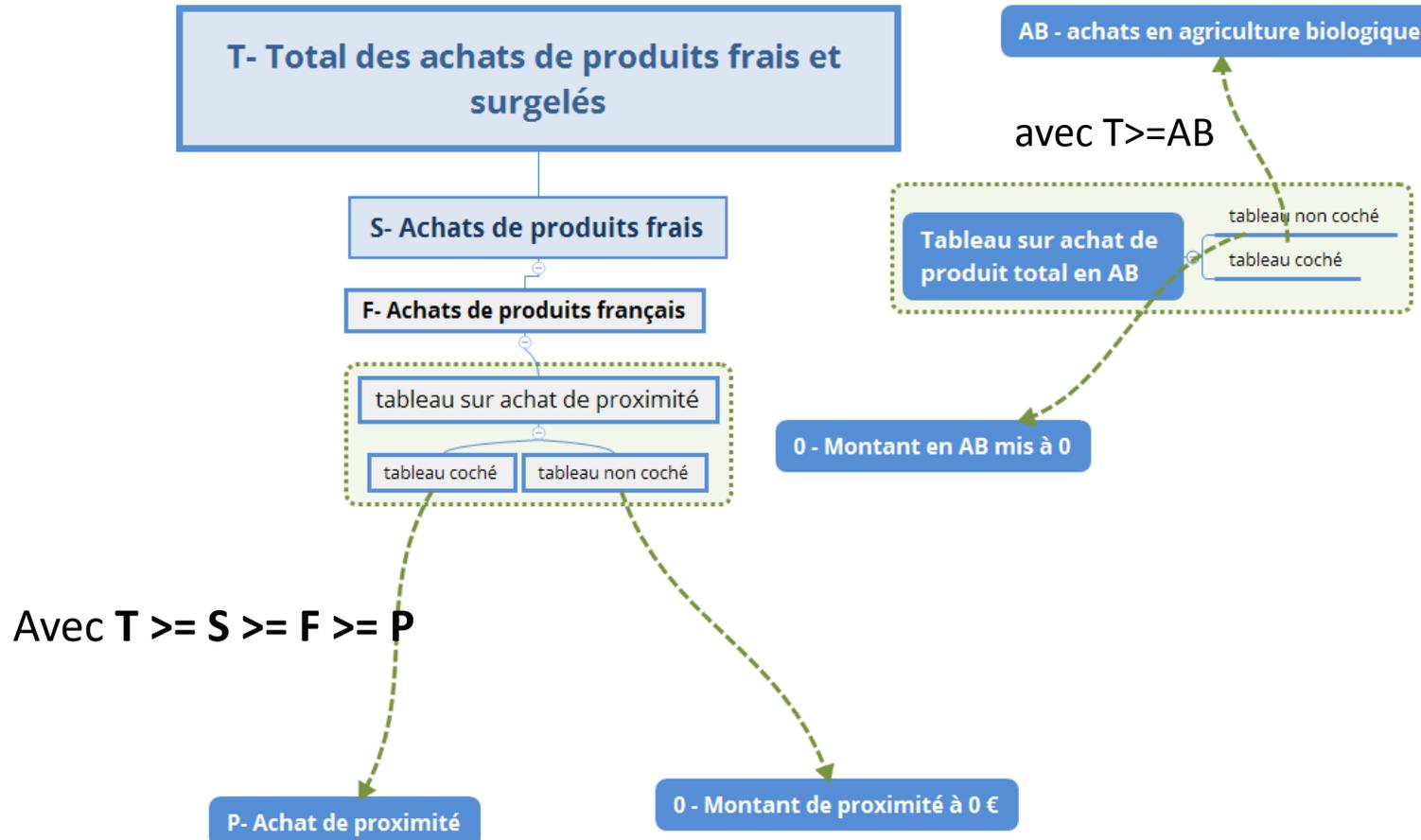
# Contenu de l'enquête en ligne

## Un questionnaire en 3 parties :

- **Identification de la structure** : adresse, mode de fonctionnement de la cuisine, si la cuisine est une cuisine satellite, le questionnaire s'arrête, sinon les questions suivantes déroulent
- **Bilan d'achat global 2018** et questions générales
  - ➔ **Nouveauté 2019** : Un **montant** d'achat global en 2018 sur les produits achetés de **proximité** et sur les produits achetés en **agriculture biologique** a été demandé
- **Montant d'achat détaillé** sur 6 types de produits - viande (bovine, volaille, porcine, ovine), laitage, fruits/légumes - en **janvier et février 2019**.
  - ➔ **Nouveauté 2019** : un **tableau** amont est proposé en début de questionnaire permettant aux personnes de cocher sur chaque type de produit si elles achètent de proximité ou en AB. Quand la case du produit concerné n'est pas cochée, la question concernant le montant ne s'affiche pas et le montant est mis à 0.



# Démarche sur les montants d'achats des 6 produits enquêtés en janvier et février 2019



DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Limites de la méthode

- **Questionnaire réalisé sur 2 mois de l'année pour les 6 produits enquêtés : janvier et février 2019**



Effets de saisonnalité (fruits et légumes)

- **Traçabilité des produits sur les logiciels des gestionnaires**



la provenance du produit n'est pas renseignée dans les logiciels comptables, nécessité de retrouver l'information autrement ce qui engendre de l'incertitude

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Données générales par type d'activité

type de lieu	Nombre	répondants	taux de réponse
Collège	258	156	60,5
Lycée	119	87	73,1
Lycée agricole	20	14	70,0
enseignement autre	419	59	14,1
sante et medico social	636	206	32,4
Autre	64	7	10,9
Total général	1516	529	34,9

En 2019, près de 35 % des enquêtés ont répondu au questionnaire. Les meilleurs taux de réponse se trouvent parmi les lycées avec 73 % de répondants au questionnaire.

Remarque: 29 % des enquêtés ont été jusqu'au bout du questionnaire.



# Zoom sur les lycées et les collèges

- **Volonté politique de développer les achats de proximité**
- Possibilité de **connaitre leur capacité de restauration et de renseigner les non répondants** par des données moyennes des répondants qui leur ressemblent

**397** collèges et lycées en Bourgogne-Franche-Comté possèdent une restauration sur place

- **258** collèges (yc regroupements scolaires)
- **139** lycées (yc lycées agricoles)

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Méthodologie sur les collèges et les lycées

- Récupération des effectifs de demi-pensionnaires et de pensionnaires des collèges et lycées (données des Rectorats de Besançon et de Dijon) afin d'avoir un nombre théorique de repas servis par établissement dans l'année.
- Extrapolation des non répondants en 8 groupes homogènes. Ils tiennent compte des nombres de repas servis ainsi que de la localisation des structures.



**Les valeurs sont donc extrapolées sur l'ensemble des collèges et lycées de la région avec une certaine incertitude**

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Zoom sur les 397 collèges-lycées par département

Département	Nombre enquêtés	Nombre répondants	taux de réponse
21	70	50	71,4
25	71	52	73,2
39	42	28	66,7
58	36	28	77,8
70	40	28	70,0
71	75	49	65,3
89	45	28	62,2
90	18	11	61,1
Région	397	274	69,0

En 2019, 69 % des collèges-lycées ont ouvert le questionnaire, 54 % ont été jusqu'au bout de celui-ci.

Les taux de réponse par département s'échelonnent entre 78 % pour la Nièvre et 61 % pour le Territoire de Belfort.

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté

48



# Collèges-Lycées : quelques chiffres clés (1/2)

- **Nombre de répondants : 274 répondants dont 214 ont été jusqu'au bout du questionnaire**



**Attention : les répondants n'ont pas tous répondu à l'ensemble des questions, le taux de réponse et donc la précision varie selon les questions.**

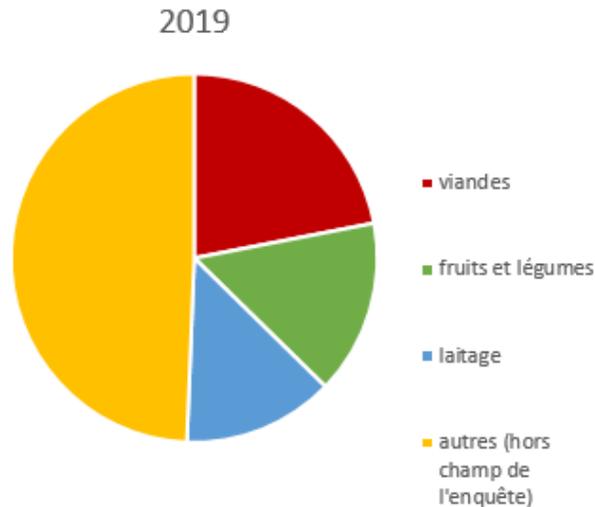
- **Bilan 2018 sur l'ensemble des denrées alimentaires :**
  - 54 millions d'euros d'achats de denrées alimentaires en 2018
  - 17 % d'achat de denrées déclarées en proximité
  - 4 % déclarée en achat bio
  - Prix moyen de la matière première totale d'un repas : 2,15 euros (*calculé en divisant le montant 2018 extrapolé de l'ensemble des collèges et lycées par le nombre de repas 2018 extrapolé*)
- **Nombre de repas extrapolé : 25,1 millions sur 10 mois de l'année 2019**

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Collèges-Lycées : quelques chiffres clés (2/2)

Répartition des montants d'achat de denrées alimentaires par type de produit dans les collèges



- **51 % des achats des produits enquêtés**

- dont 22 % pour les viandes
- dont 13 % pour les produits laitiers
- dont 15 % pour les fruits et légumes

- **49 % de produits « autres » :**

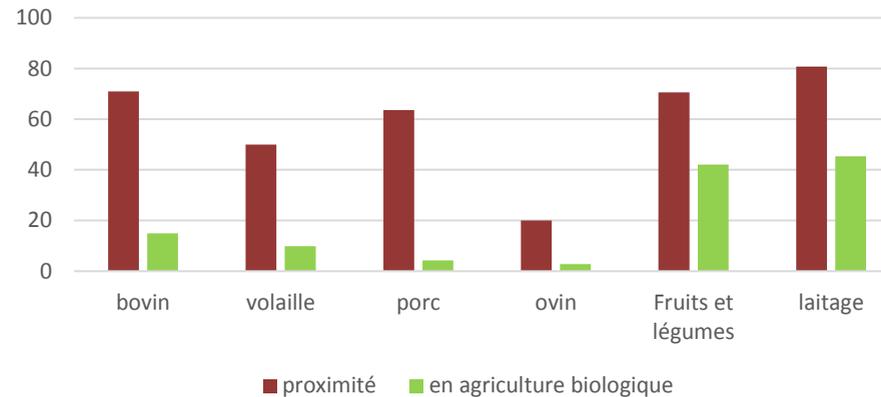
- Hors champ de l'enquête : épicerie, poisson, pain, céréales, pâtes, lait UHT, glaces...

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Nouveauté 2019 : connaissance des répondants qui déclarent avoir acheté de proximité ou en AB sur janvier et février 2019

Part des répondants en collège et lycée ayant coché avoir acheté de proximité ou en AB sur la période enquêtée

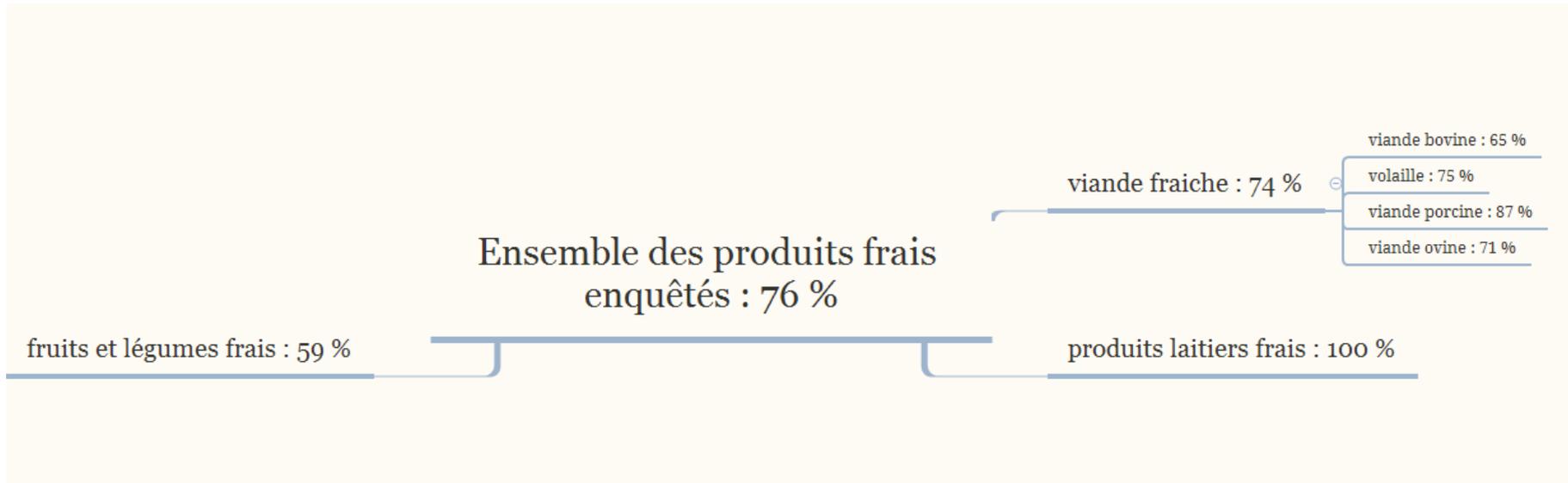


- **Note de lecture :**

- en 2019, 71 % des répondants au questionnaire déclarent avoir acheté au moins une fois sur la période de la viande bovine de proximité. Moins de 15 % des répondants ont acheté de la viande bovine en agriculture biologique.
- Peu de structures ont acheté de la viande ovine de proximité sur la période (20 %).
- 81% des répondants ont déclaré avoir acheté des laitages de proximité (fromages) et 45 % en ont acheté sous agriculture biologique.



# Ensemble des collèges et lycées : part d'achat en produits enquêtés frais en 2019



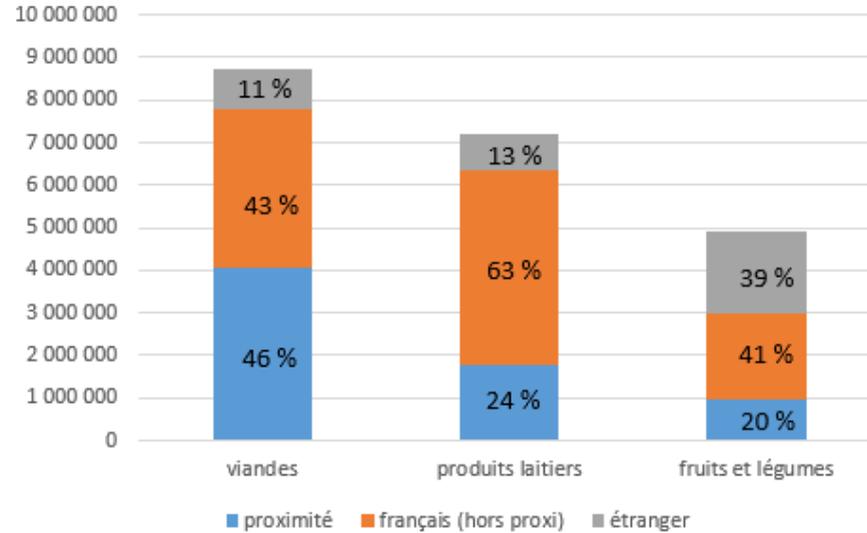
Sur l'ensemble des produits enquêtés, les collèges et lycées achètent 24 % de produits surgelés.

Par la suite, les taux d'achat de produits français et de proximité sont calculés uniquement sur les produits frais.

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Répartition du montant d'achat des produits frais selon leur provenance dans les collèges et lycées en 2019



**Sur l'ensemble de l'année 2019**, on estime que les restaurations collectives du second degré de Bourgogne-Franche-Comté vont acheter pour près de 9 millions d'euros\* de viande fraîche. 43 % provient de France (hors local) et 46 % de proximité.

Les produits laitiers frais\*\* représenteraient plus de 7 millions d'€ d'achats en 2019 et 24% de ce montant proviendrait de produits de proximité.

La part de produits de proximité est la plus faible parmi les fruits et légumes frais.

\*Données en TTC

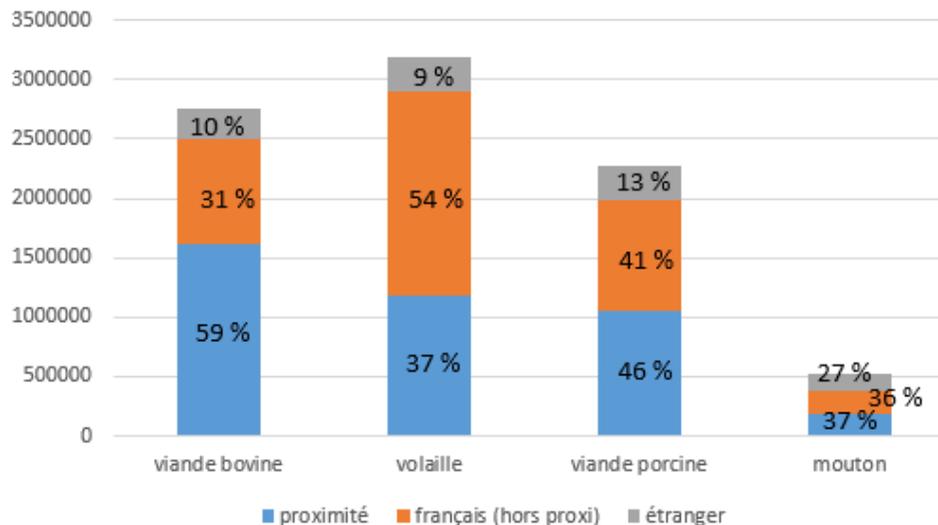
\*\*Champ hors lait et hors glace

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Zoom sur la viande fraîche

Répartition du montant d'achat des types de viande par provenance au sein des collèges et lycées



**Le coût représenté par les achats de viande de volaille fraîche, avec près de 3,2 Millions d'€ de dépense estimée sur l'année au sein des collèges et lycées, est supérieur à celui des autres viandes. La viande bovine arriverait au second poste des dépenses de viande avec près de 2,8 millions d'€ d'achats.**

**La part d'achat de produits de proximité varie de 59 % pour le bœuf à 37 % pour le mouton.**

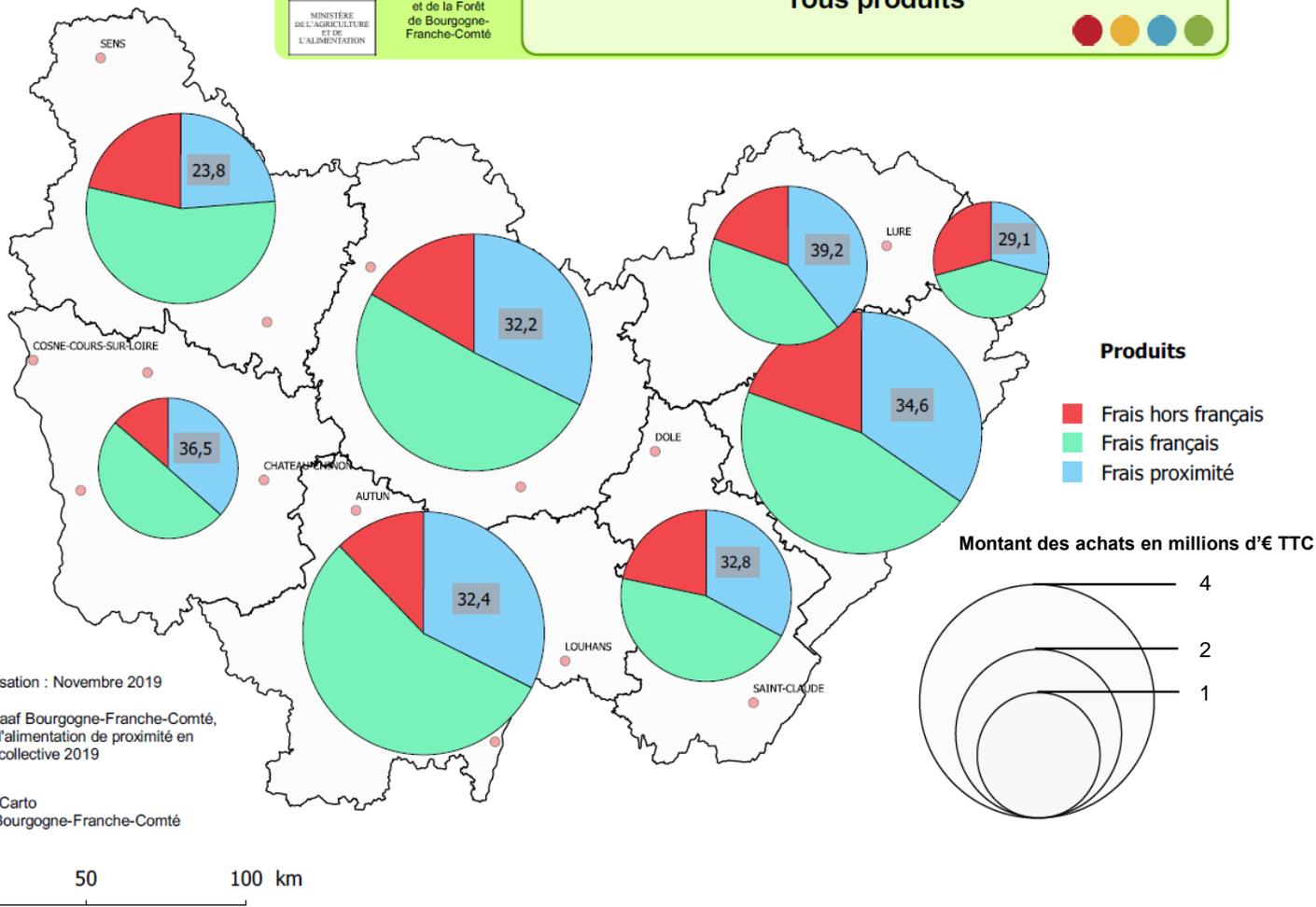
DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



# Répartition territoriale des achats par type de produit en 2019


 Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Bourgogne-Franche-Comté  
 MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

**Tous produits**



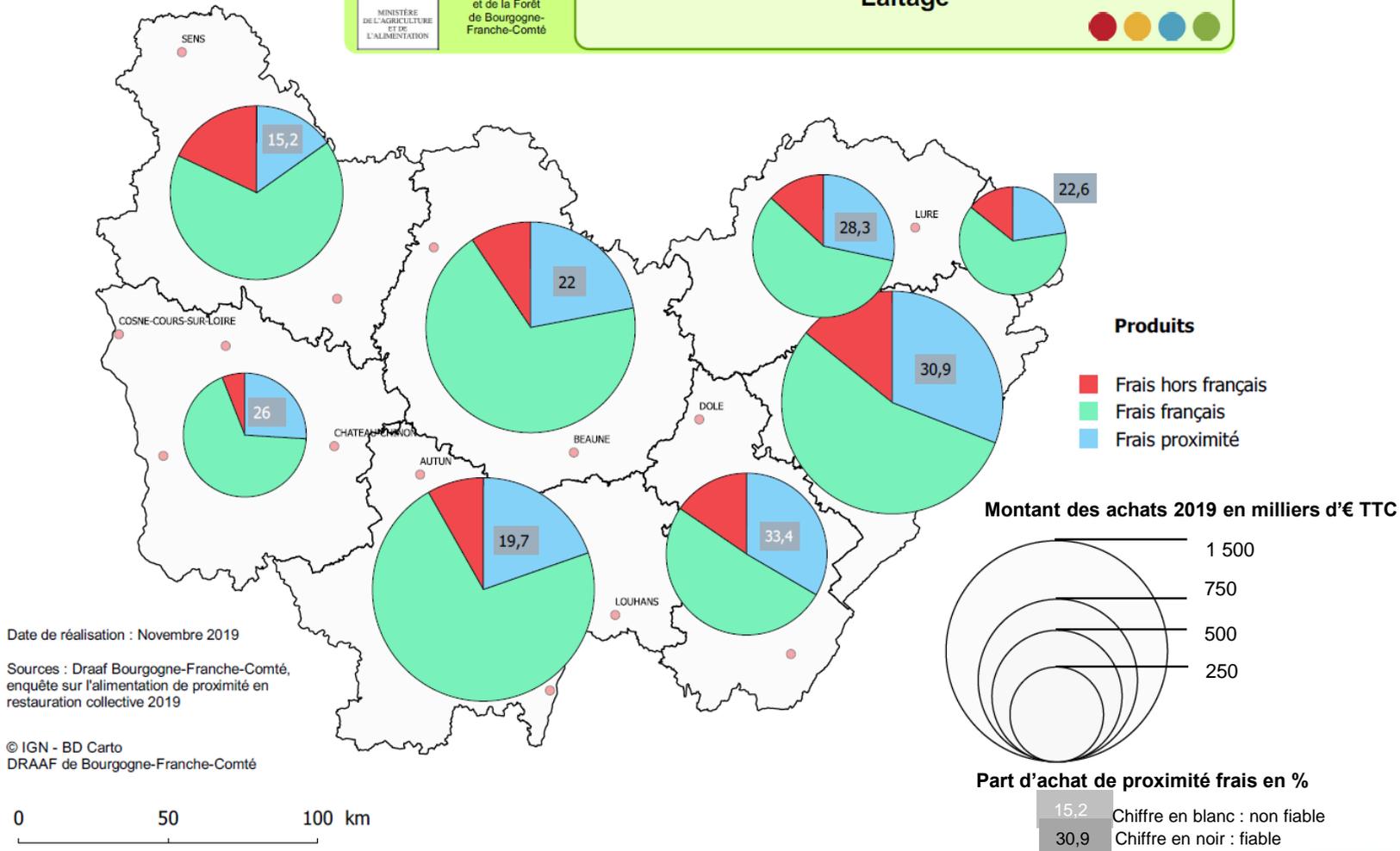
# Répartition territoriale des achats par type de produit en 2019



Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture  
et de la Forêt  
de Bourgogne-  
Franche-Comté

## Laitage

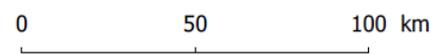




Date de réalisation : Novembre 2019

Sources : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

© IGN - BD Carto  
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté



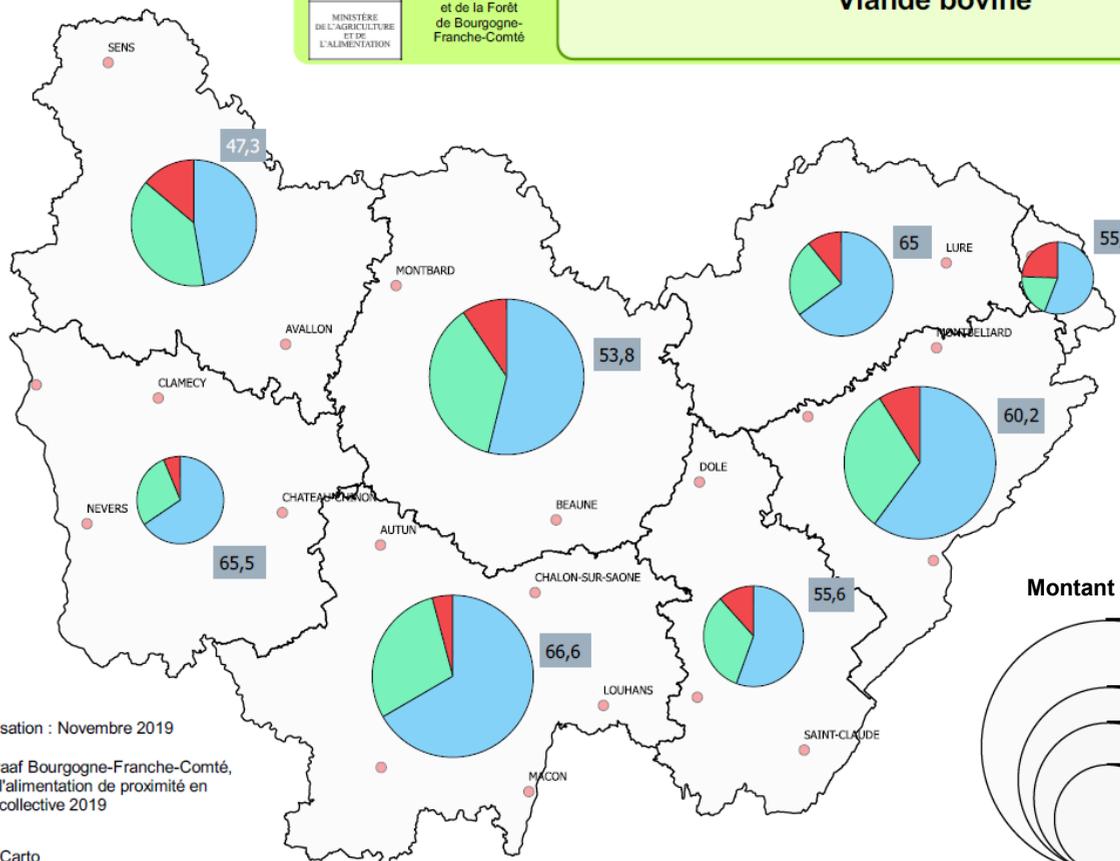
# Répartition territoriale des achats par type de produit



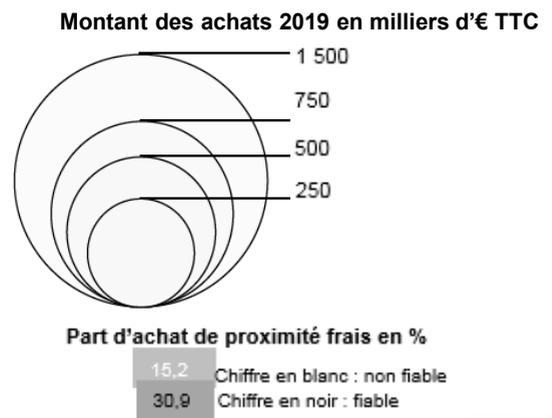
DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

## Viande bovine



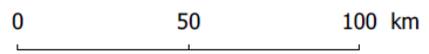
- Produits**
- Frais hors français
  - Frais français
  - Frais proximité



Date de réalisation : Novembre 2019

Sources : Draaf Bourgogne-Franche-Comté, enquête sur l'alimentation de proximité en restauration collective 2019

© IGN - BD Carto  
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

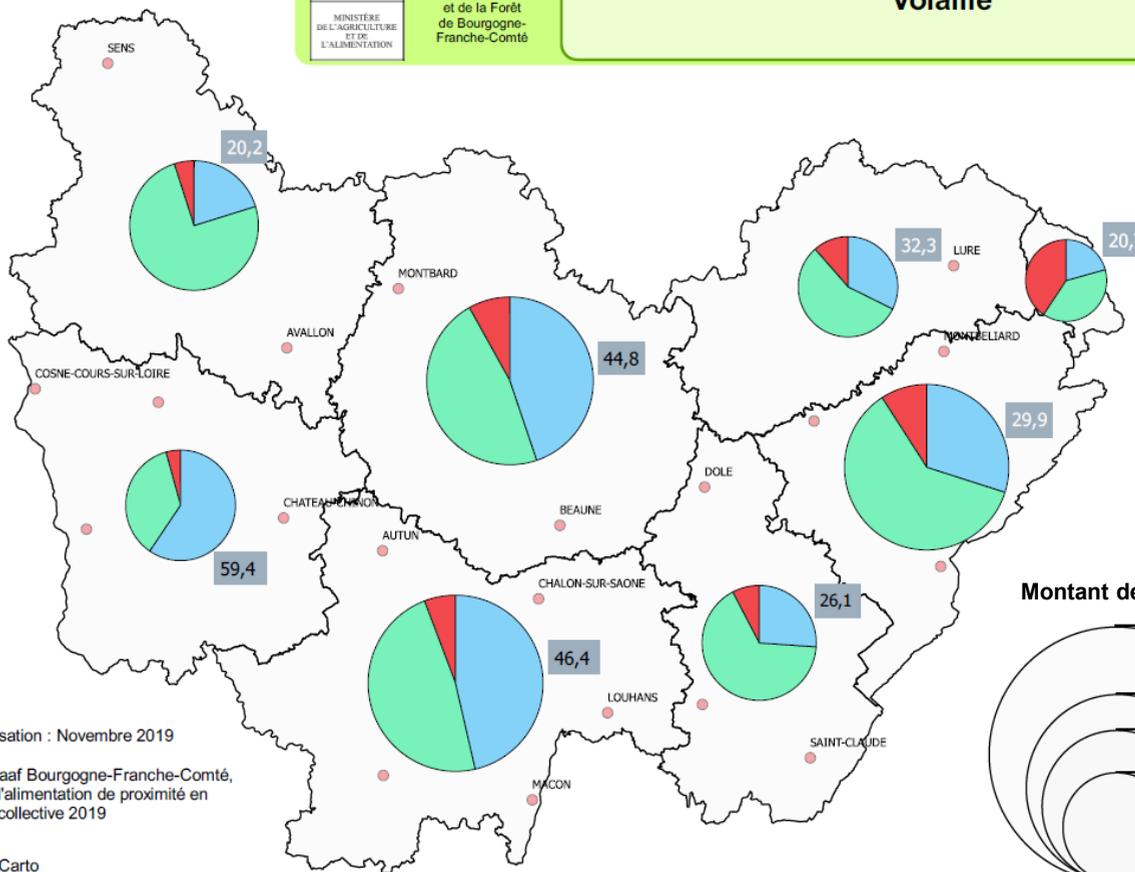


# Répartition territoriale des achats par type de produit



Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture  
et de la Forêt  
de Bourgogne-  
Franche-Comté

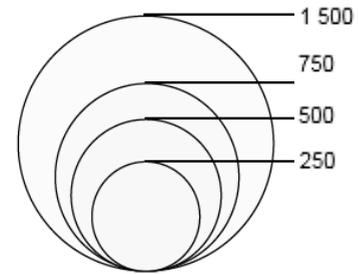
## Volaille



### Produits

- Frais hors français
- Frais français
- Frais proximité

### Montant des achats 2019 en milliers d'€ TTC



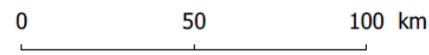
### Part d'achat de proximité frais en %

15,2 Chiffre en blanc : non fiable  
30,9 Chiffre en noir : fiable

Date de réalisation : Novembre 2019

Sources : Draaf Bourgogne-Franche-Comté,  
enquête sur l'alimentation de proximité en  
restauration collective 2019

© IGN - BD Carto  
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

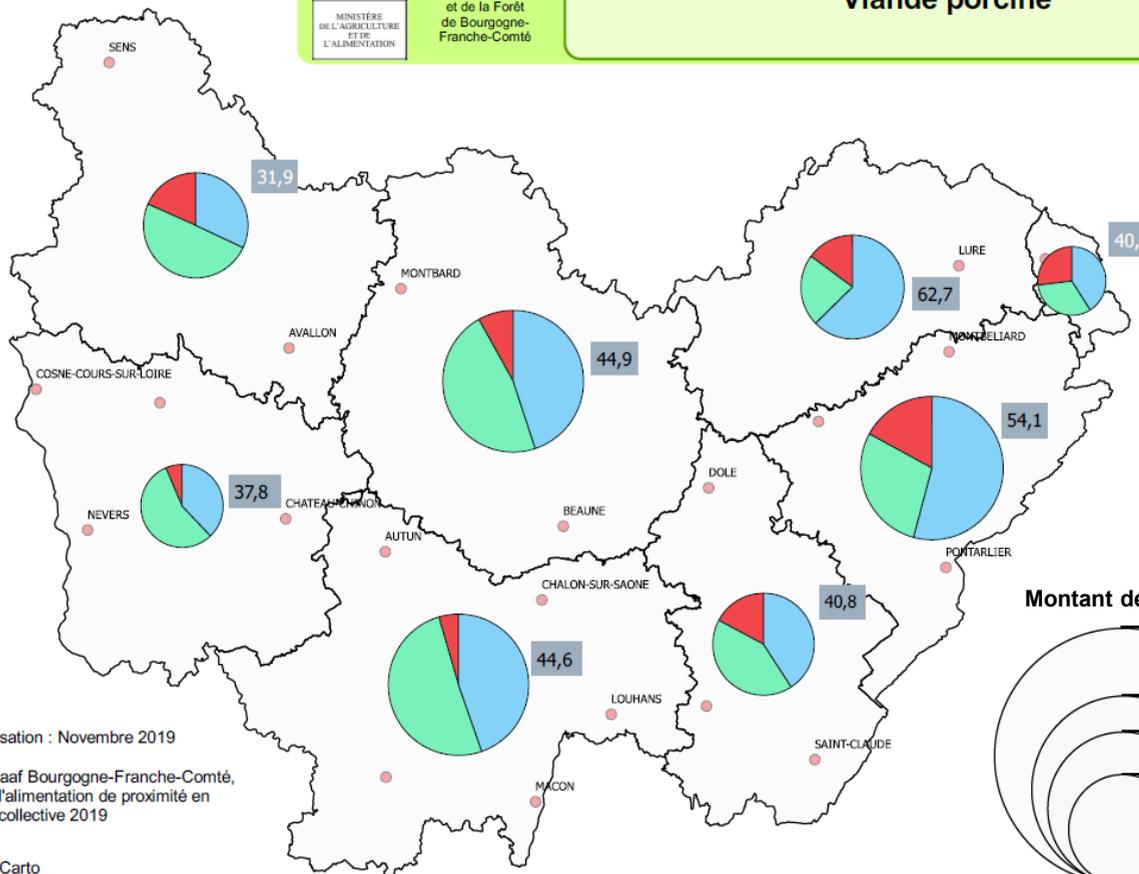


# Répartition territoriale des achats par type de produit



Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture  
et de la Forêt  
de Bourgogne-  
Franche-Comté

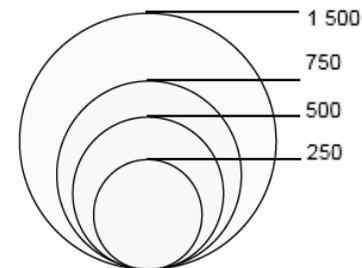
## Viande porcine



### Produits

- Frais hors français
- Frais français
- Frais proximité

### Montant des achats 2019 en milliers d'€ TTC



### Part d'achat de proximité frais en %

- 15,2 Chiffre en blanc : non fiable
- 30,9 Chiffre en noir : fiable

Date de réalisation : Novembre 2019

Sources : Draaf Bourgogne-Franche-Comté,  
enquête sur l'alimentation de proximité en  
restauration collective 2019

© IGN - BD Carto  
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km

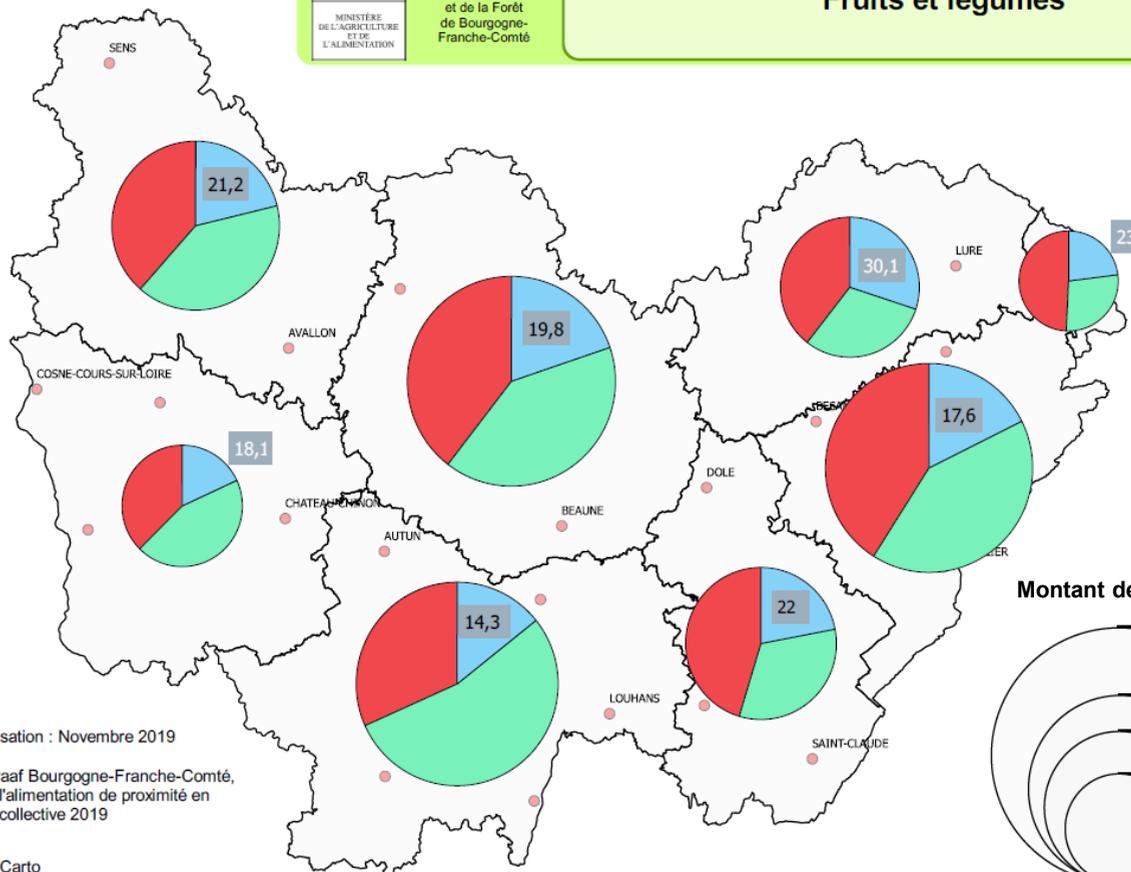


# Répartition territoriale des achats par type de produit



Direction Régionale  
de l'Alimentation,  
de l'Agriculture  
et de la Forêt  
de Bourgogne-  
Franche-Comté

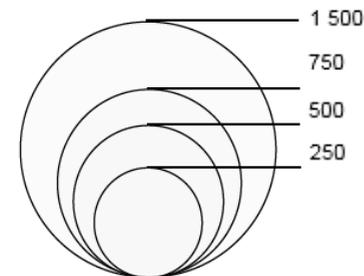
## Fruits et légumes



### Produits

- Frais hors français
- Frais français
- Frais proximité

### Montant des achats 2019 en milliers d'€ TTC



### Part d'achat de proximité frais en %

- 15,2 Chiffre en blanc : non fiable
- 30,9 Chiffre en noir : fiable

Date de réalisation : Novembre 2019

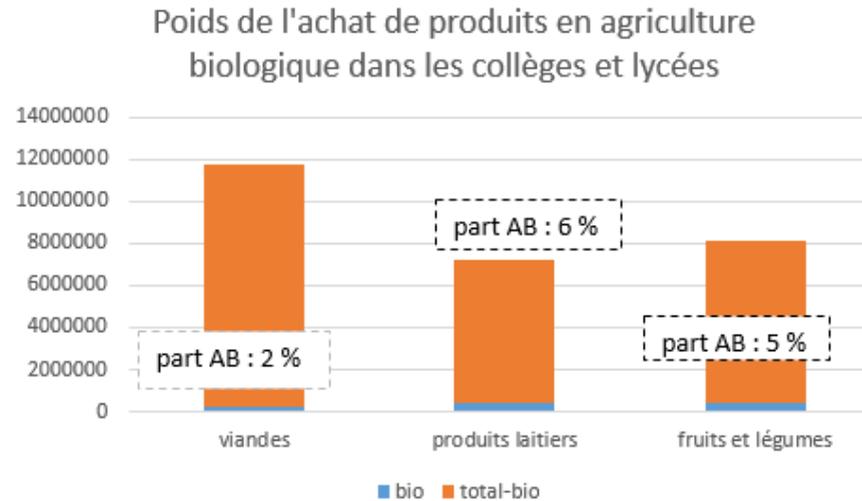
Sources : Draaf Bourgogne-Franche-Comté,  
enquête sur l'alimentation de proximité en  
restauration collective 2019

© IGN - BD Carto  
DRAAF de Bourgogne-Franche-Comté

0 50 100 km



# Répartition des montants d'achats totaux selon leur provenance et leur montant sous AB

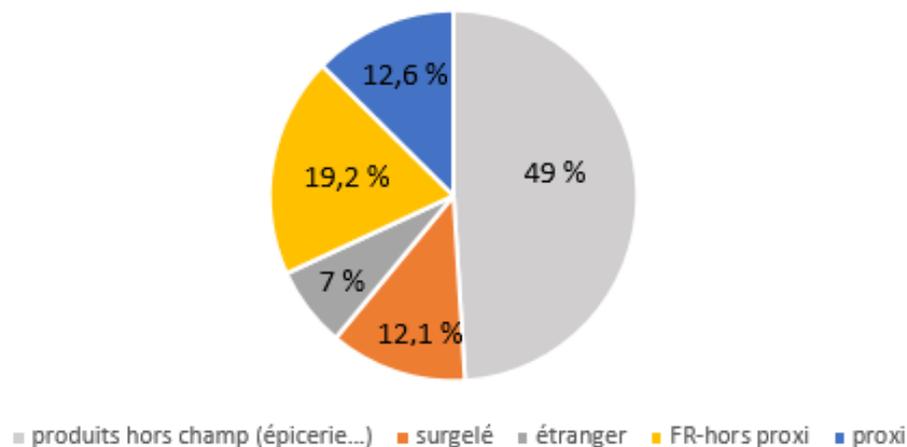


- **L'achat total de viande de la sélection en 2019 est estimée à plus de 11,8 millions d'euros. Seulement 2 % soit moins de 245 000 euros de viande sont achetés sous AB dans les collèges et lycées de la région.**
- **Les collèges et lycées achèteraient pour plus de 8,1 millions d'euros d'achat de fruits et légumes frais et surgelés dont 5 % de bio (0,8 million d'euros).**



# Ce qu'il faut retenir sur les achats des collèges et lycées

Répartition type d'un repas au sein des collèges-lycées



# Conclusion

- **L'Observatoire est un outil qui permet de mesurer des objectifs partagés par les différents acteurs.**
- **Les résultats de l'enquête de 2019 confortent ceux de l'enquête réalisée en 2017 avec la possibilité d'avoir davantage de données au niveau départemental.**
- **Nous tenons à remercier les départements ainsi que l'ARS qui nous a fourni des informations permettant de conforter nos sources et d'élaborer nos relances.**
- **Intérêt du Ministère de l'Agriculture de connaître les données de l'enquête et la méthode.**
- **Les résultats présentés seront publiés sous forme de publication « Agreste » avec des données complémentaires sur le domaine de la santé au 1<sup>er</sup> trimestre 2020.**

DRAAF Bourgogne-Franche-Comté



Merci de votre attention,  
place aux questions



# III-2 DU COTE DE L'ACHETEUR

## Exemple de la cuisine centrale de Dole, groupement de commandes JURAVENIR

Présenté par Virginie PORTA-JOLY



JURAVENIR

**GROUPEMENT DE COMMANDE  
JURAVENIR**

# MEMBRES DU GROUPEMENT



# HISTORIQUE

- Regroupement de Jura Nord et Jura Sud en 2016
- Création de JURAVENIR en 2016
- Travaux de la Grande Tablée en 2017
- La Grande Tablée intègre JURAVENIR en 2018

# MOTIVATIONS

- Développer l'approvisionnement local
- Augmenter la part des produits BIO
- Augmenter globalement la qualité des produits
- Diminuer le coût économique

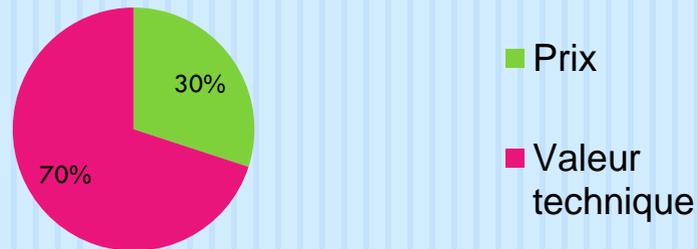
# MONTAGE DU MARCHÉ

- Choix du modèle Juridique:  
Accord cadre en marchés subséquents
- Rédaction du cahier des charges
- Sourcing auprès des fournisseurs locaux
- Réunion des fournisseurs locaux organisée par la  
Chambre d'Agriculture du Jura

# CONSULTATION

- 15 lots en multi attribution

- Critères de choix:



- Valeur technique = Mémoire technique, Fiches techniques, dégustation des échantillons...

# EXECUTION DU MARCHE

- 27 fournisseurs pour 15 lots
- Réunion regroupant tous les fournisseurs pour expliquer le fonctionnement du marché
- Mise en route compliquée des marchés subséquents
- Avenants sur 9 lots lors de la reconduction

# AVANTAGES / INCONVENIENTS

- Difficulté de mise en œuvre
- Achats locaux en direct pas assez développés
- Diversification des fournisseurs
- Grande variété de produits
- Coût économique avantageux

# CONCLUSION

- Pour des groupements importants nécessité d'une personne dédiée
- Les entreprises ne sont pas encore prêtes aux marchés subséquents
- Faut-il libérer les petits fournisseurs locaux de la procédure des marchés publics?

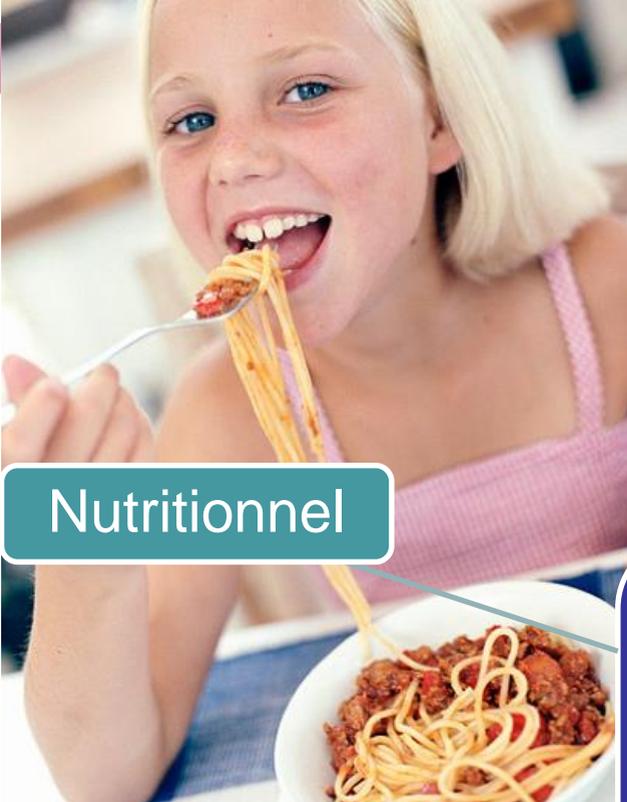
# III-3 LES ACTIONS DE LA FILIÈRE VIANDE BOVINE PORTÉES PAR INTERBEV

Présenté par Isabelle SANREY, directrice INTERBEV BFC

« Pourquoi et comment  
▶ acheter de la viande  
française en restauration  
collective »

**laViande**  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE



Nutritionnel



Sanitaire

Engagement responsable

Acheter de la viande française ?  
→ un gain sur tous les plans !



Culturel



Environnemental

# Accompagner les professionnels de la RHD sur l'achat des viandes

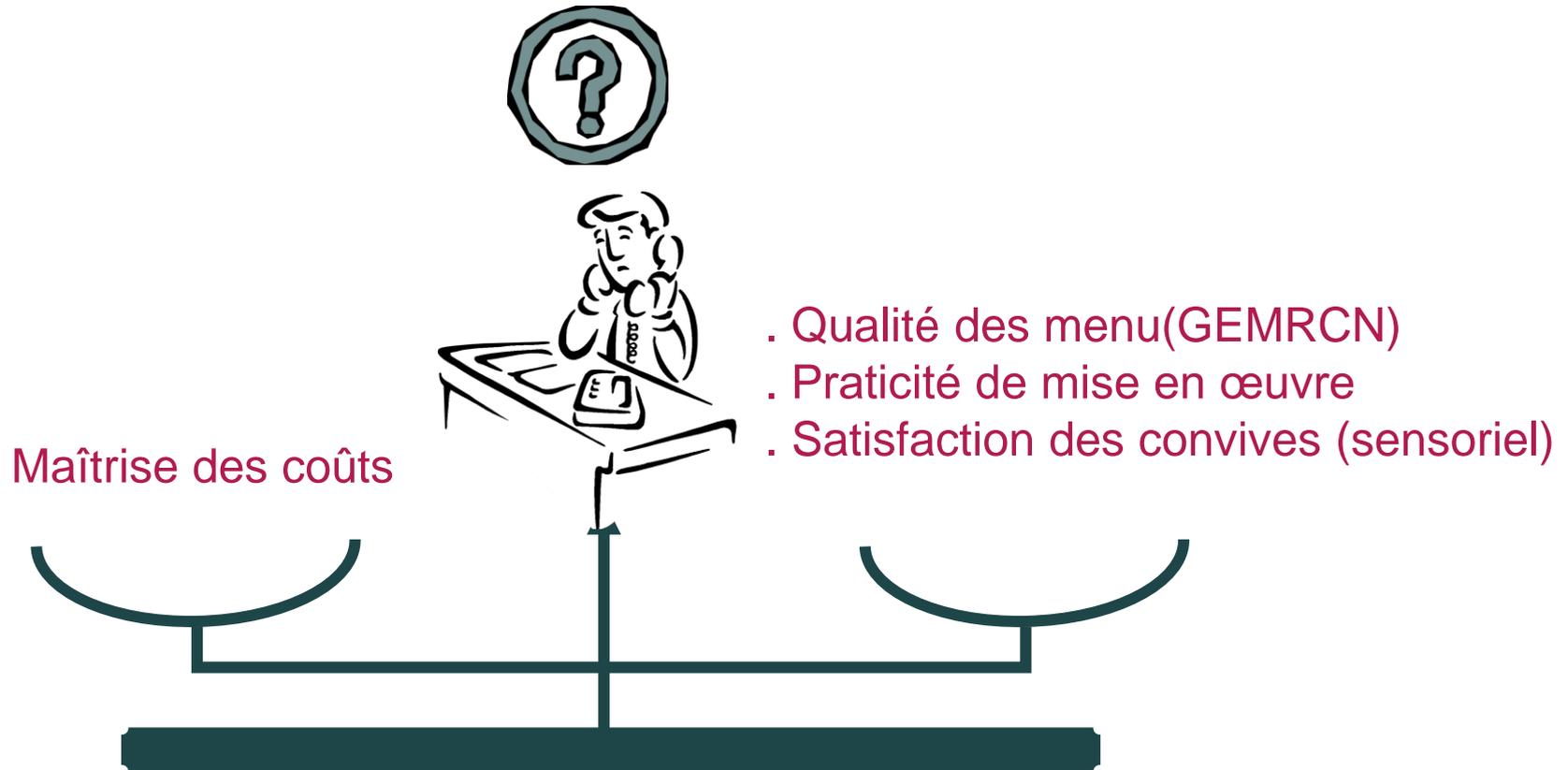
## La viande une préoccupation au cœur des repas

- 👉 elle est une source privilégiée de nutriments fondamentaux
- 👉 elle participe au plaisir du convive
- 👉 elle représente, pour l'acheteur de restauration collective, la part la plus importante du coût matière



# Accompagner les professionnels de la RHD sur l'achat des viandes

## L'éternelle préoccupation en restauration collective

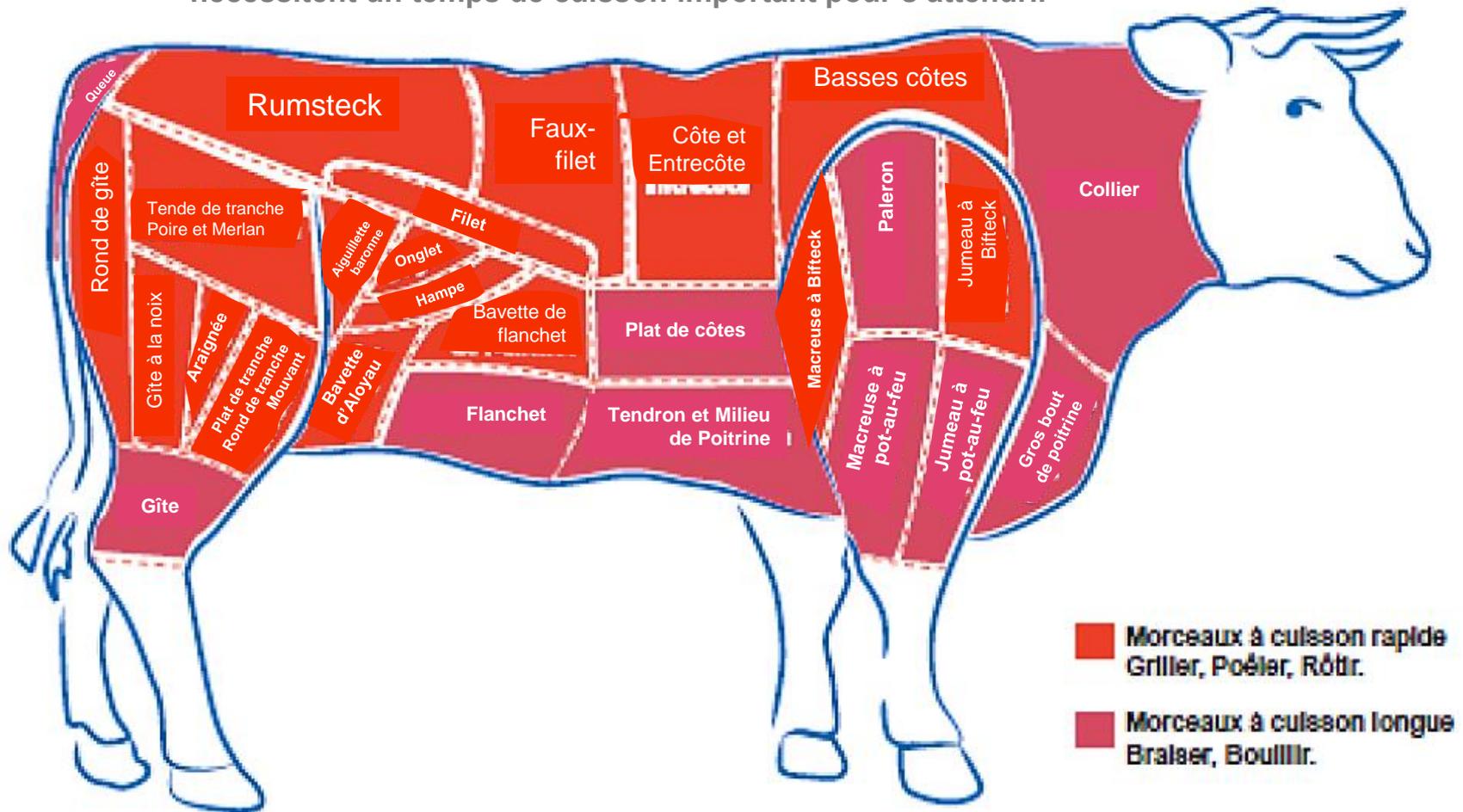


# La viande de bœuf

## Plus de 30 morceaux de forme et texture différentes

Des morceaux à cuisson rapide (griller, poêler ou rôtir) car naturellement tendres

Des morceaux à cuisson lente (à mijoter), car riches en collagène ils sont plutôt durs et nécessitent un temps de cuisson important pour s'attendrir



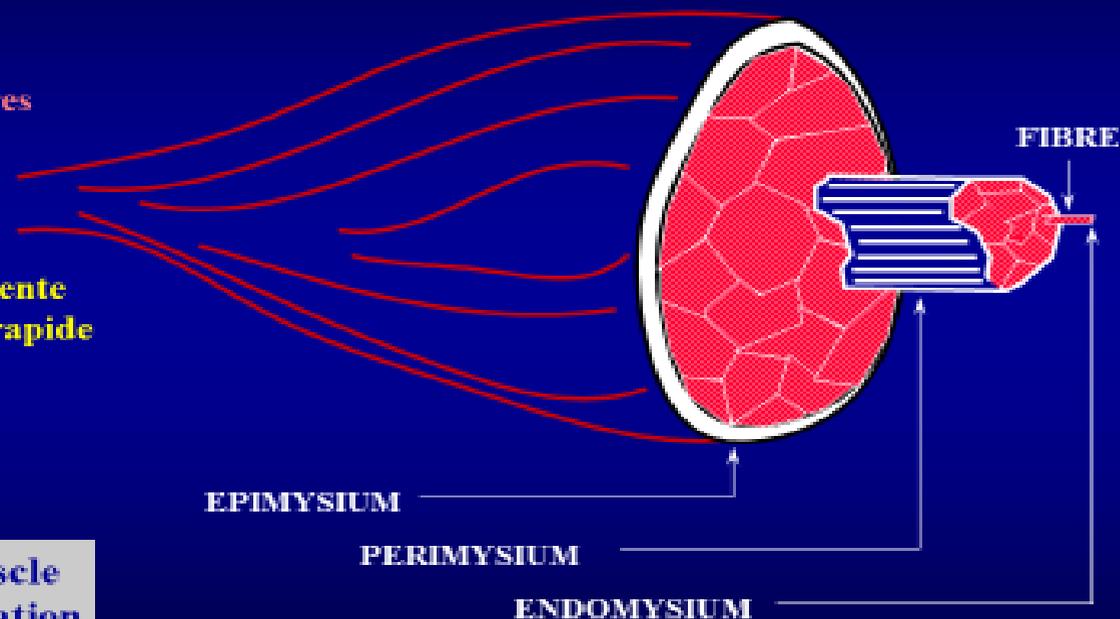
- Morceaux à cuisson rapide  
Griller, Poêler, Rôtir.
- Morceaux à cuisson longue  
Braiser, Bouillir.

## Les composantes de la tendreté

- Collagène
- Fibres musculaires

Muscle à cuisson lente  
Muscle à cuisson rapide

Choisir le muscle  
selon sa destination  
culinaire



## *Choix du morceau > Impacts d'un choix orienté sur un seul morceau :*

☞ Exemple : d'un marché sur 1 000 kg de paleron de génisse charolaise

= 170 génisses à abattre

= production de 15 élevages

Paleron

Coupe droite, débarrassé des tendons, démonté, PAD.  
Poids mini du muscle entier élaboré : 2.5 kg.



Muscle PAD, entier, non affranchi

Source Interbev

# La découpe et le travail des viandes

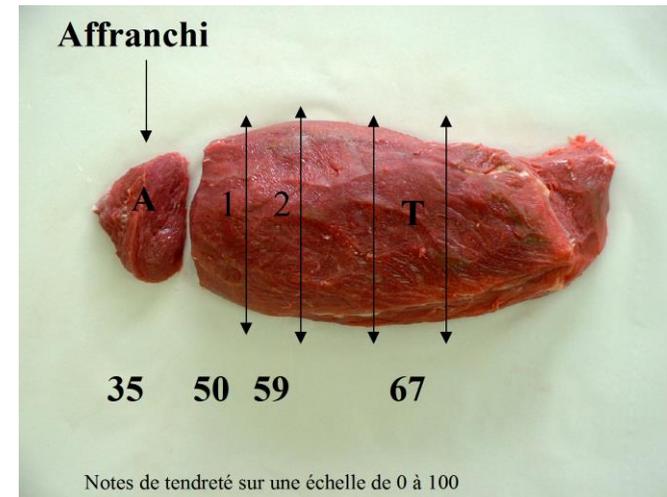
Exemple du rond de tranche grasse :



Muscle brute

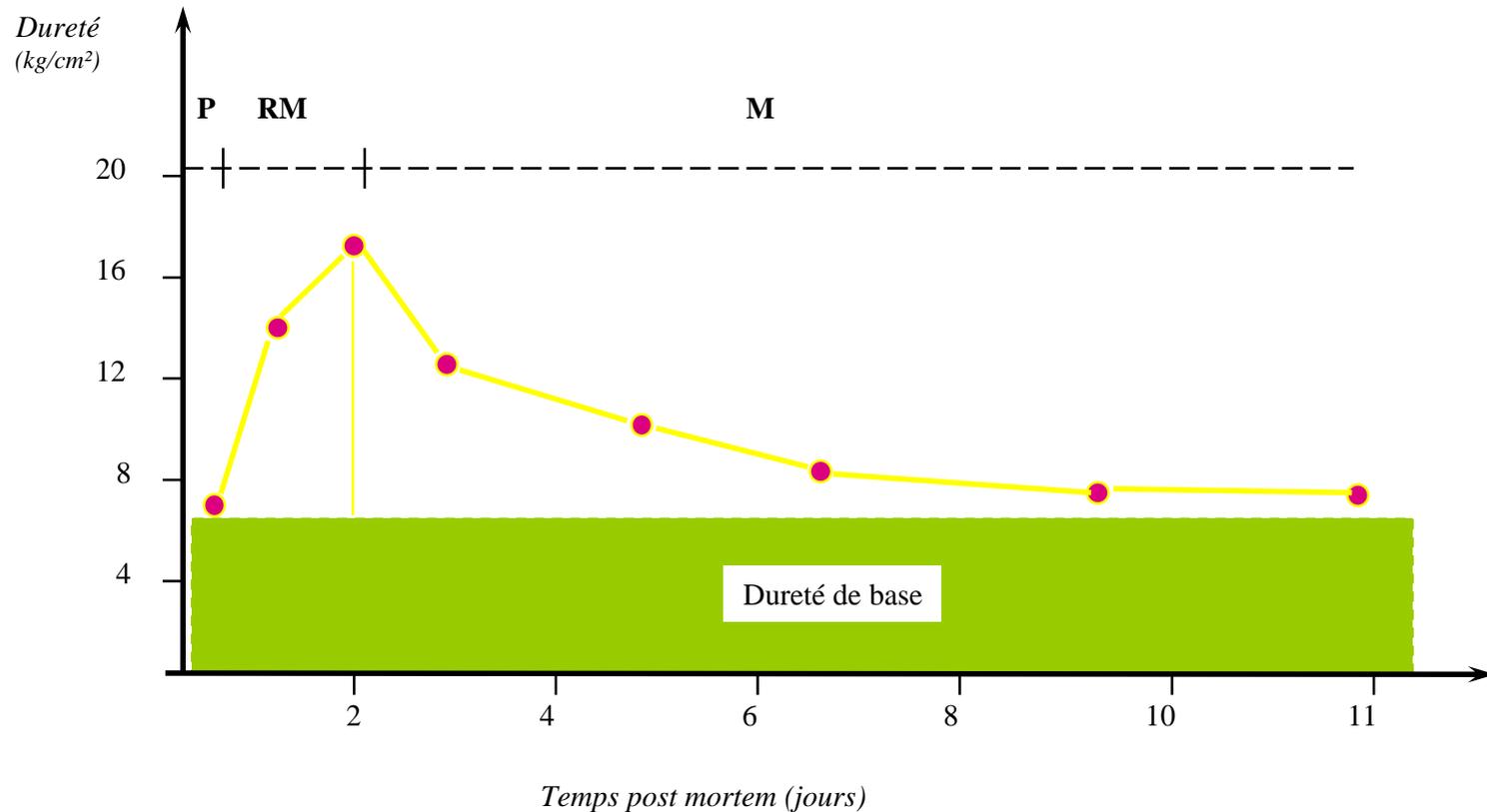


Parage  
Epluchage  
Affranchi



Muscle affranchi

# Maturation et tendreté



(P: état pantelant, RM : *rigor mortis*, M : maturation)

Une durée de maturation adaptée pour augmenter la tendreté

# Acheter de la viande, c'est d'abord définir ses attentes

☞ Quels plats de viande je souhaite cuisiner ?



Rôti



Bourguignon



Blanquette



Haché ← adéquation →

☞ Quels morceaux de viande acheter ?

➤ avec quel niveau de qualité ?

Pour répondre aux attentes convives

➤ à quel prix ?

Pour tenir dans un budget

# Acheter de la viande, c'est ensuite satisfaire ses besoins :

Un plat ↔ Une qualité ↔ Un prix

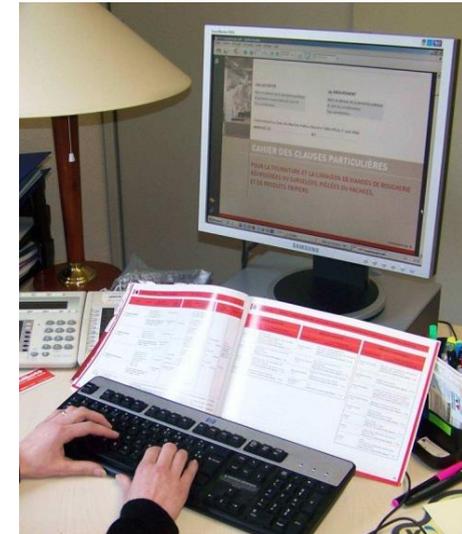
ex : ↳ du bifteck

↳ tendreté ★★★

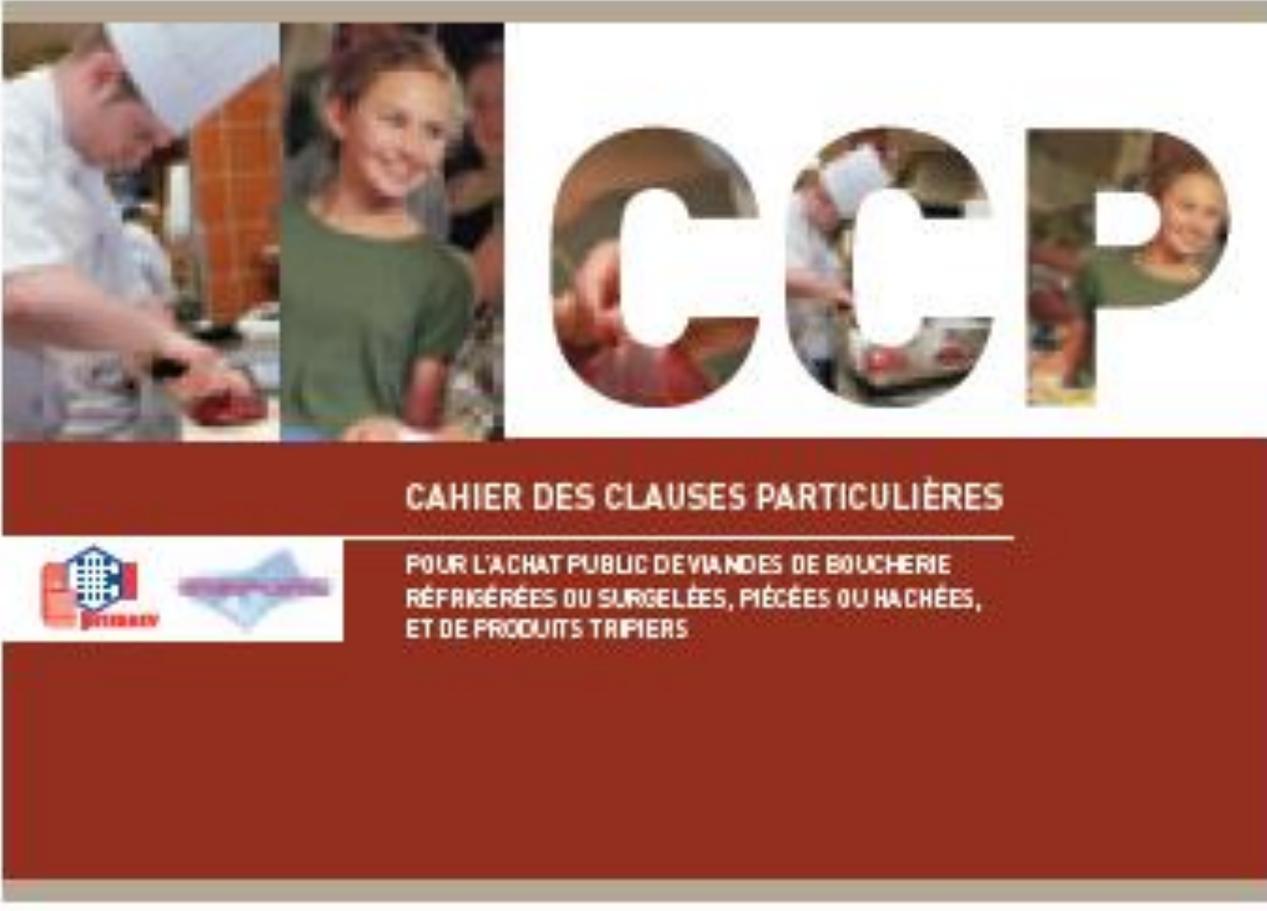
↳ entre \_ et \_ €/kg

## Cela implique :

- 👉 le choix des « bons » critères
- 👉 la formalisation dans le cahier des charges



## Le cahier des clauses particulières (CCP)

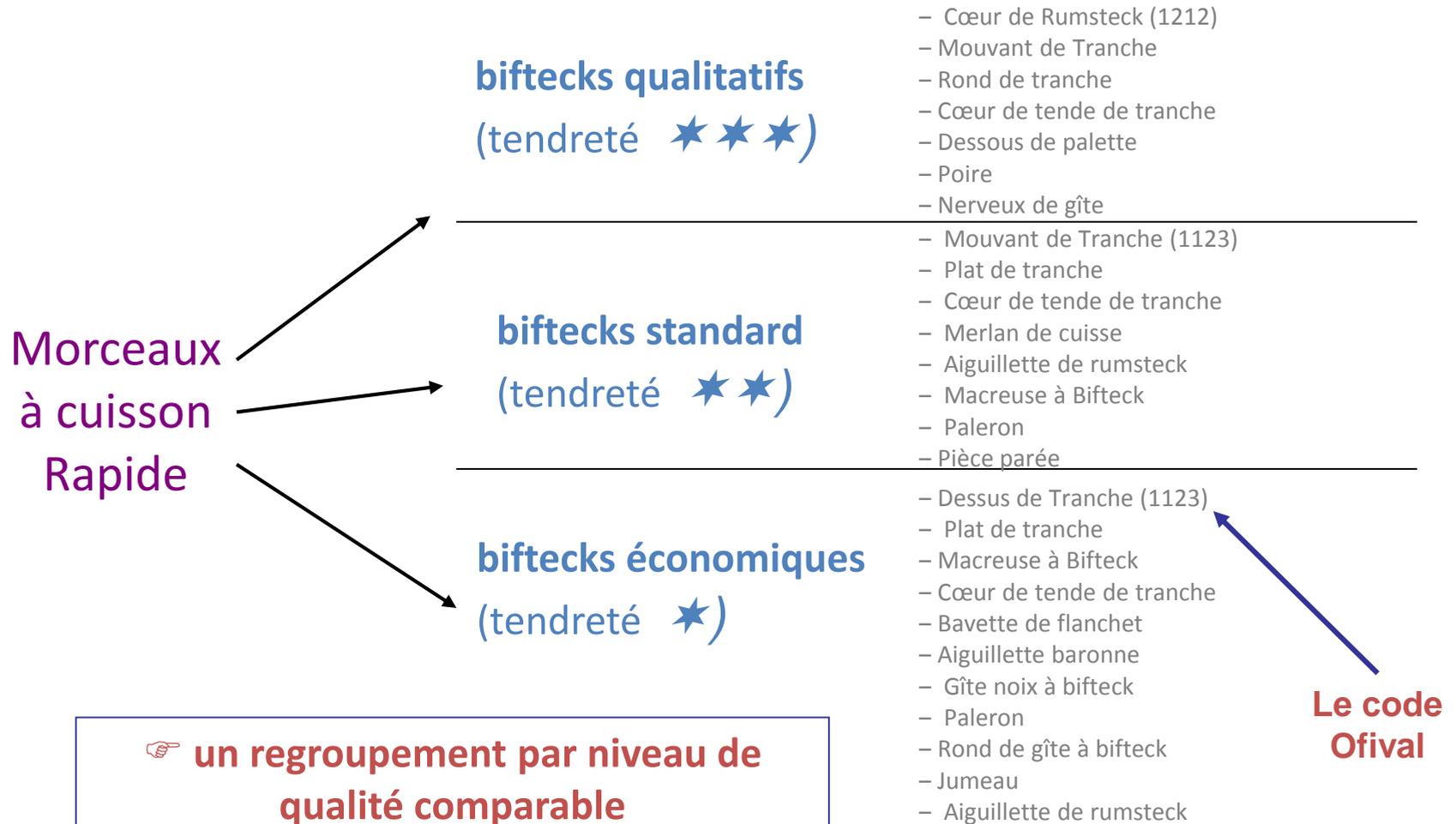


The image shows the cover of a document titled 'CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES' (CCP). The top half features a collage of images: a chef in a white uniform, a smiling woman in a green shirt, and large letters 'CCP' where the 'C's and 'P' contain images of meat and the woman. Below this, the title 'CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES' is written in white on a dark red background. Underneath, there are two logos: 'laViande' (a blue and red grid logo) and 'interbev' (a blue and red diamond logo). To the right of these logos, the text reads: 'POUR L'ACHAT PUBLIC DE VIANDES DE BOUCHERIE RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES, PIÈCES OU HACHÉES, ET DE PRODUITS TRIPIERS'. The bottom half of the cover is a solid dark red color.

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

POUR L'ACHAT PUBLIC DE VIANDES DE BOUCHERIE  
RÉFRIGÉRÉES OU SURGELÉES, PIÈCES OU HACHÉES,  
ET DE PRODUITS TRIPIERS

## 1 - Choix du morceau > Application dans le cahier des charges :



## Outil 2 Des fiches techniques sur les différents plats à base de viande

Ces fiches indiquent pour chaque plat (rôti, steak, escalope, ...):

- les différents muscles pouvant être utilisés,
- leur niveau d'élaboration,
- leur mode de conditionnement,
- leurs valeurs nutritionnelles,
- le grammage et les fréquences recommandés.

Elles contribuent également à guider le responsable des achats dans la rédaction des spécifications techniques de l'appel d'offre.

COMMISSION DE L'ANCIEN EN FROID  
FICHE TECHNIQUE  
VIANDE DE BŒUF BOVINS

### → Les Rôti

PRODUITS	MUSCLES UTILISÉS	CUTATIONS
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti qualitatif (hardrôti<sup>1</sup>)</li> </ul>	<p>1 ou plusieurs muscles de la tête et-coucou, au côté de l'épaule</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cœur de Soubise</li> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Mignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau (Cœur de Soubise) grillé à découper de 25g US sous vide</li> <li>- Veau (Cœur de Soubise) grillé à découper de 25g US sous vide</li> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper sous vide US sous vide</li> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper sous vide US sous vide</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti standard (hardrôti<sup>1</sup>)</li> </ul>	<p>1 ou plusieurs muscles de la tête et-coucou, au côté de l'épaule</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Mignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper US sous vide</li> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper US sous vide</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti économique (hardrôti<sup>1</sup>)</li> </ul>	<p>1 ou plusieurs muscles de la tête et-coucou, au côté de l'épaule</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Tête de Veau</li> <li>- Mignon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper US sous vide</li> <li>- Veau (Tête de Veau) grillé à découper US sous vide</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti spécifique dans le filet (hardrôti<sup>1</sup>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau (Filet) grillé à découper de 25g US sous vide</li> <li>- Veau (Filet) grillé à découper de 25g US sous vide</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôti spécifique dans le faux-filet (hardrôti<sup>1</sup>)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faux-filet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veau (Faux-filet) grillé à découper de 25g US sous vide</li> <li>- Veau (Faux-filet) grillé à découper de 25g US sous vide</li> </ul>

➤ Niveau d'élaboration des muscles : Voir les niveaux d'élaboration proposés au verso. Prévoir une maturation de 7 jours minimum après abattage ou de 14 jours minimum de conditionnement sous vide. Cette maturation n'est pas à la même date que celle spécifique prévue dans le file.

➤ Conditionnement : Sous vide, sous film ou papier alimentaire. Le conditionnement sous vide est le plus recommandable.

➤ Niveau de préparation : Selon demande, les rôti peuvent être livrés au rosé, bœuf ou rose. Dans tous les cas le déhumer doit être de 10% maximum sur un même lot pour une même référence de viande.

➤ Date de consommation : Date conge.

MS CO MONTON TRO NI CO NI RCH	Muscles de viande	Jeune veau de viande	Deviens de viande	Deviens de viande	Deviens de viande	Deviens de viande	Deviens de viande
Quantité par coupe, en pièce de viande (kg)	20 (2)	20 (2)	40 (2)	40 (2)	40 (2)	40 (2)	40 (2)
Fréquence de distribution <sup>1</sup> de la viande (nombre de fois par semaine)	4 fois / 20 semaines						

➤ Notes :

**1. Coût de référence :** Consulter l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA, l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA, l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA.

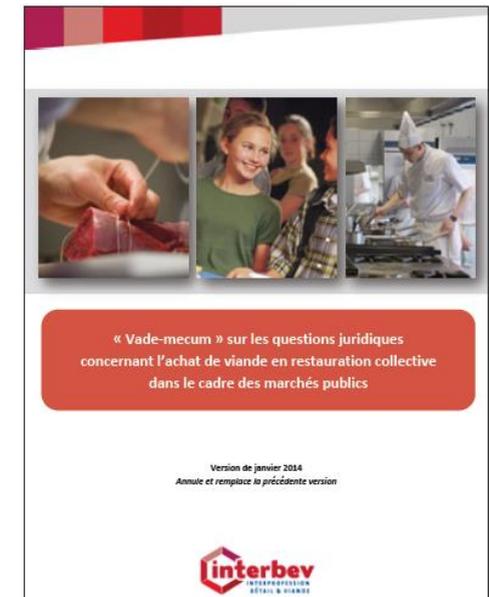
**2. Pour plus d'informations :** Consulter l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA, l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA, l'annuaire national des viandes de France sur le site de la FNIA.

**3. Date de consommation :** Date conge.

Pour vous aider, INTERBEV a créé un **vade-mecum sur les questions juridiques** concernant l'achat des viandes en RHD dans le cadre des marchés publics.

L'objectif du vade-mecum est d'apporter des éléments de réponse sur ce qu'il est possible de faire ou non, pour l'achat des viandes dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

En effet, grâce à cet outil, vous pourrez orienter les achats vers de la viande française, en jouant, indirectement, sur certains critères clés.



Exiger des animaux issus d'élevage respectant la charte des bonnes pratiques d'élevage,

- Exiger la traçabilité de la viande
- Autoriser les variantes permettant à une entreprise de répondre à un appel d'offre en proposant de la viande française.
- Exiger une durée de maturation pour les morceaux à cuisson rapide en viande bovine avec précision de la date d'abattage.
- Réaliser un allotissement raisonné pour favoriser la réponse d'entreprises de petites tailles.

Demander une viande provenant d'un animal abattue par le fournisseur

# Accompagner les professionnels de la RHD sur l'achat des viandes

**DES OUTILS** pour faciliter l'achat des viandes

Un CCTP avec des fiches techniques

Un vade mecum sur les questions juridiques



# Accompagner les professionnels de la RHD sur l'achat des viandes

**DES FORMATIONS** pour légitimer la place de la viande dans les menus et faciliter l'achat des viandes

**Des formations techniques** sur l'achat des viandes avec une approche par le plat et non par le muscle

- Démonstration de découpe
- Particularité des différentes viandes
- Comment les choisir
- La méthode de cuisson

# Le contact

## Les Comités régionaux d'INTERBEV:

- le relai des outils et des formations proposées par INTERBEV.
- un appui technique auprès des interlocuteurs en régions
- le lien entre les acteurs de la RHD et les professionnels de la filière.

### INTERBEV Bourgogne Franche-Comté

**Président** : M. Jean-Pierre Fleury

**Co-direction** : Mme Isabelle Sanrey – [isabelle.sanrey@interbev-bourgognefranchecomte.fr](mailto:isabelle.sanrey@interbev-bourgognefranchecomte.fr)

Tel : 06 87 96 23 94

M. Claude Cornu – [claudc.cornu@interbev-bourgognefranchecomte.fr](mailto:claudc.cornu@interbev-bourgognefranchecomte.fr)

Tel : 07 50 67 79 06

1 rue des Coulots – 21110 BRETENIERE

Tél. : 03 80 48 43 21



► Comment s'approvisionner en 100%  
Muscle dans la restauration  
collective ?

**laViande**  
DES MÉTIERS, UNE PASSION

**interbev**  
INTERPROFESSION  
BÉTAIL & VIANDE

Date



# Règle et marge de manœuvre dans la passation d'appels d'offre publics

- ▶ Le **droit des marchés publics** indique que l'acheteur doit définir son besoin à partir de spécifications techniques sur les produits, en fixant les exigences requises en termes de qualité minimale.
- ▶ L'acheteur ne peut **pas limiter son appel d'offre à un seul cahier des charge** pour un type de produit
- ▶ L'acheteur peut en revanche **exiger les mêmes spécifications techniques** que celles figurant dans un cahier des charges, à **l'exclusion de tout caractère discriminatoire** qui conduirait à ne favoriser qu'un seul fournisseur ou produit (origine, marque, procédé de fabrication,...)

=> *Exemple : exiger une « Viande issue d'animaux né et élevé en Normandie, conditionnée sous vide grâce à une machine de la marque X » est interdit car jugé discriminatoire*

Titre du document

# Règle et marge de manœuvre dans la passation d'appels d'offre publics

- ▮ L'acheteur peut **exiger des spécifications techniques** (procédé de fabrication, composition, traçabilité, délai d'approvisionnement, saisonnalité, etc.) qui permettent de favoriser certains types de produits.
- ▮ Enfin, il est également possible d'inscrire dans le cahier des charges de l'appel d'offre des **exigences de contrôle** sur le respect de ces spécifications.

*=> Les pages suivantes présenteront les garanties qualitative du cahier des charges 100 % Muscle et préciseront comment les intégrer aux spécifications de votre appel d'offre.*

Titre du document

## Quelles garanties apporte le cahier des charges 100% Muscle ?

100% muscle garantit une viande composée uniquement de muscle de bœuf et du gras attenant. Il garantit une exigence supérieure sur :

1. Une **composition** de la viande hachée exclusivement à partir de viande de bœuf (le muscle et son gras) passée dans un hachoir
2. Une **traçabilité** identifiée : étiquetage du/des pays de naissance, élevage, abattage des animaux et pays d'élaboration du produit
3. Des **contrôles** réalisés par un organisme indépendant au moins une fois par an pour garantir le respect des engagements

Titre du document

# Quelles spécifications sont à préciser dans un appel d'offre pour garantir un approvisionnement 100% Muscle ?

## Une composition qualitative du produit

- ▮ Exigez les spécifications techniques du cahier des charges garantissant une viande hachée de qualité :
  - La viande hachée est issue exclusivement de muscles striés de bovins identifiés. La matière grasse est exclusivement obtenue à partir des tissus graisseux attenants à ces muscles.
  - Outre les matières premières exclues par la réglementation et afin de garantir une qualité supérieure du produit, sont également interdits dans la fabrication de la viande hachée : les chutes de parages et les parages muscles machines.

*NB : Pour obtenir le taux de matières grasses souhaité (5, 10, 15%...) le professionnel assemble différents muscles, naturellement plus ou moins gras*

Titre du document

# Quelles spécifications à préciser dans un appel d'offre pour garantir un approvisionnement 100% Muscle ?

## Une garantie de traçabilité intégrale

- ▮ Exigez la mise en place d'un suivi tout au long du processus de fabrication
  - Le fabricant référence tous ses fournisseurs ateliers de découpe et tient la liste à disposition de son client
  - Le traçabilité réglementaire du produit (indication de l'origine et du lieu d'élaboration, suivi des lots, etc.) doit être contrôlée annuellement par un organisme tiers indépendant

*NB : demander l'origine du produit est autorisé. C'est la demande d'une origine particulière qui est interdite. Par ailleurs, les opérateurs peuvent être localisés à l'étranger, ce qui garantit le respect des règles européennes d'attribution des marchés publics*

Titre du document

# Quelles spécifications à préciser dans un appel d'offre pour garantir un approvisionnement 100% Muscle ?

## Un contrôle de la filière par un tiers indépendant:

- ▮ Exigez que vos fournisseurs de viande hachée soient contrôlée par un organisme certificateur
    - Tous les ateliers de découpe et de fabrication de haché sont contrôlés une fois par an par un organisme indépendant
    - Le contrôle porte sur le respect des exigences relatives à la composition et à la traçabilité (*cf diapo précédentes*)
    - Le contrôle de la composition doit comporter des analyses histologiques du produit fini
- ⇒ *Le contrôle s'exerce chez le fabricant, pas de charge supplémentaire pour le commanditaire*
- ⇒ *L'exigence du contrôle est déterminante pour s'assurer de la bonne qualité du produit.*

Titre du document

# III-4 EXEMPLES D' OUTILS A DISPOSITION DES ACHETEURS

## Les cahiers des charges proposés par le CNFPT

Présentés par Corinne AUBERT, conseillère formation en RC, CNFPT BFC

### LIEN VERS VIDEO

Liens utiles :

Cahier des charges types <https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>

Logiciel EMAPP <https://emapp.fr/>

# III-4 EXEMPLES D'OUTILS A DISPOSITION DES ACHETEURS

Le nouveau programme  
Fruits et Légumes et l'école  
Lait et produits laitiers à l'école



# III-4 exemples d'outils à disposition des acheteurs

## Le nouveau programme FLE

**Pour qui ?** Tous les élèves de la maternelle au lycée

**Pour quoi ?** Favoriser la distribution de produits de qualité en y associant une action éducative obligatoire

**Par qui ?** Les établissements publics (collectivités locales, collèges, lycées..) et organismes de gestion pour établissements privés.

**Quand distribuer ?** Pendant le repas de midi. Et le matin dans les collèges REP et REP+.

**Que distribuer ?** Les produits sous SIQO pendant le repas de midi

Les produits sous SIQO ou non le matin. Fournisseurs agréés.

**Comment s'inscrire ?** Demander l'agrément sur site FAM

# III-4 Exemples d'outils à disposition des acheteurs

## Le nouveau programme FLE

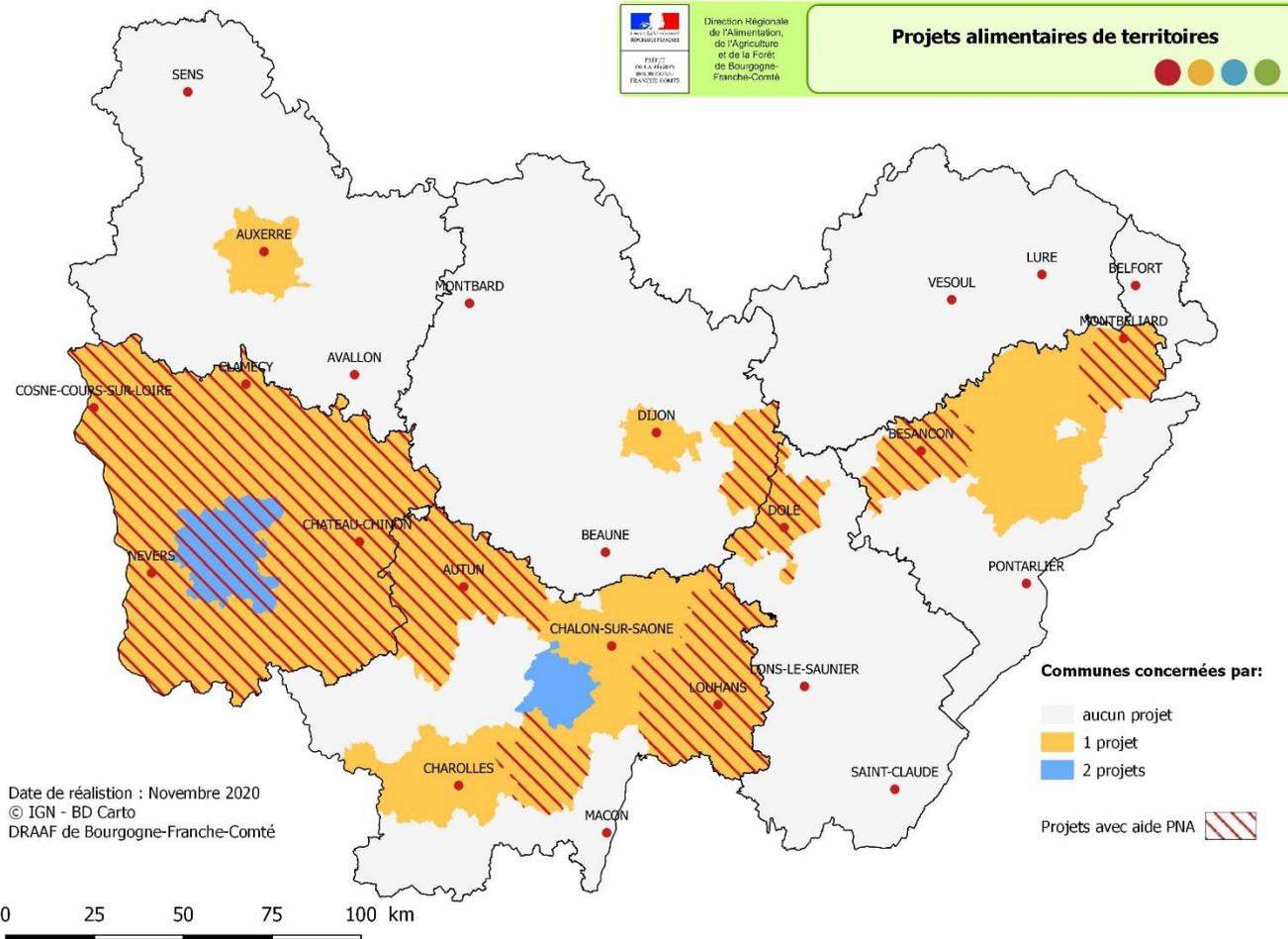
### Démarche pour l'établissement demandeur :

- 1- S'inscrire au programme en demandant un **agrément** sur le site de FAM
- 2- Définir son **projet** (produits distribués, élèves concernés, fréquence)
- 3- Mettre en œuvre le **programme** : distribution produits + mesure éducative
- 4- Déposer sa demande **d'aide** via le e-service FAM
- 5- Recevoir le **financement**

Voir plaquette distribuée.

---

# IV- MOBILISATION DES TERRITOIRES AVEC LES PAT



# MOBILISATION DES TERRITOIRES AVEC LES PAT

Depuis le dernier CRALIM de nouveaux territoires se lancent dans un PAT

## 1) A l'échelle Communauté de Communes

ComCom Auxonne Pontailler Val de Saône (Auxonne 21)

- Une équipe projet pluridisciplinaire autour de la chargée de mission
- Mise en place d'ateliers de concertation pour construire le diagnostic
- Volonté de développer l'agroécologie



# MOBILISATION DES TERRITOIRES AVEC LES PAT

## 2) A l'échelle PETR (Pays)

### 2.1 PETR de la Bresse Bourguignonne ( Louhans 71)

- Volonté d'étendre sur tout le territoire du PETR des actions ponctuelles mise en place notamment en restauration collective

### 2.2) PETR du Lédonien (Lons le Saulnier 39)

Aboutissement de démarches autour de la cuisine centrale de Lons (légumerie) en partenariat avec un groupement de producteurs

## 3) A l'échelle départementale ( CD et Cd'A 21)

Mise en place d'un PAT autour de la logistique, souvent évoquée comme frein à la consommation de produits locaux

Mise en relation entre zones de production et zones de consommation

Le PAT d'Auxonne s'articulera avec ses territoires voisins en cohérence avec le PAT départemental

# MOBILISATION DES TERRITOIRES AVEC LES PAT

Mise en place d'un comité de labellisation des PAT de la région

Dans le cadre du dispositif de reconnaissance des PAT, pour leur donner plus de légitimité et de visibilité

2 territoires sont déjà candidats :

La communauté de commune du Grand Autunois Morvan (71)

Le pays de Montbéliard Agglomération (25)



# MOBILISATION DES TERRITOIRES AVEC LES PAT



## STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES en Bourgogne-Franche-Comté Projet porté par le RRN et la DRAAF BFC



REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE



Agence de Services  
et de Paiement



Blezat Consulting



# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

## La colonne vertébrale : 3 temps majeurs

### RECENSEMENT DIAGNOSTIC

- Repérage des projets et dynamiques → **fiche sur cartographie en ligne**
- Collecte des contacts projets et ressources → **annuaire**
- Typologie des sources de financement → **guide des financements**
- Analyse des territoires et des projets → **thématiques de mise en réseau pertinentes**

### EMERGENCE MISE EN RESEAU

- Faire connaître les atouts et les enjeux d'un territoire / susciter des vocations et des coopérations / promouvoir les PAT
- 2 échelles possibles selon les opportunités : « **parcours alimentaires** » (échelle ~PETR) ou les « **conférences territoriales** » (échelle CD)

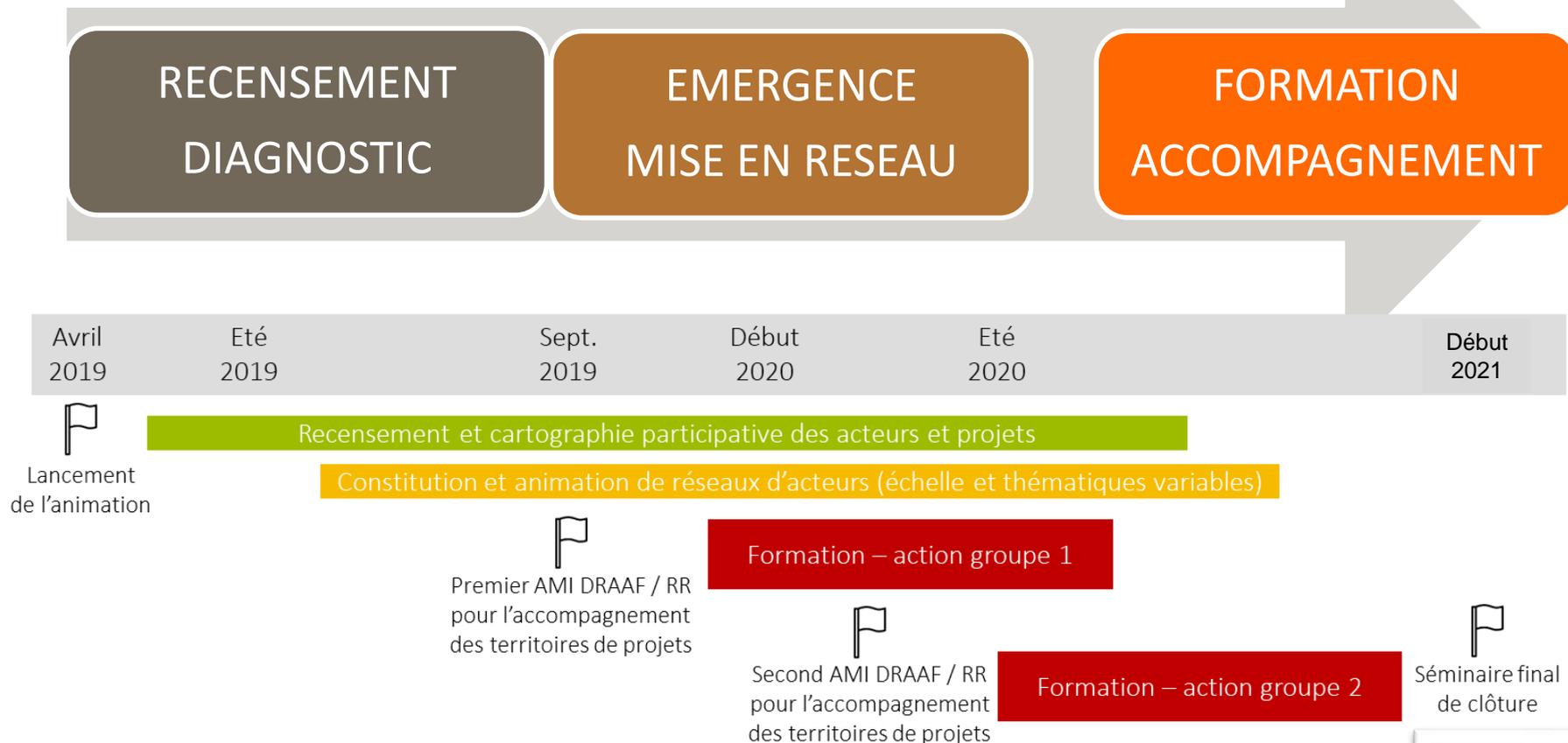
### FORMATION ACCOMPAGNEMENT

- A destination de territoires désireux d'avancer sur leur stratégie alimentaire
  - Sélection par AMI (2 sessions)
  - Parcours d'accompagnement sur 6 mois
  - Formation collective + parrainage entre chaque module
- **Montée en compétences pour affiner ses besoins et son échelle d'action pertinente**

1  
1  
2

# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

## 3 temps majeurs : quelques repères calendaires



# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

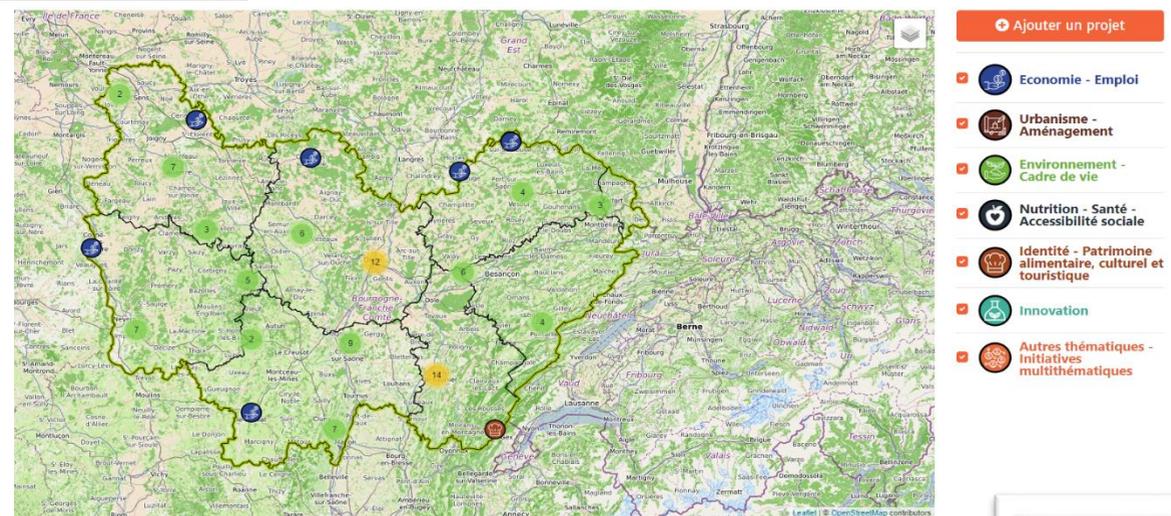
## 1- Recensement

- **Rendre visible** par tous, les projets et les acteurs : susciter du lien, éviter les doublons
- **Apporter de l'information** au-delà d'un simple recensement
  - ▶ Distinction en cours : équipements / projets
  - ▶ Couches DRAAF + autre SIG
  - ▶ Typologie : thématique, maillon alimentaire, chalandise O/D, ...

<https://patreseaururalbfc.modaal.it/home>

La carte des projets S'informer Nous contacter

La carte des projets



Ajouter un projet

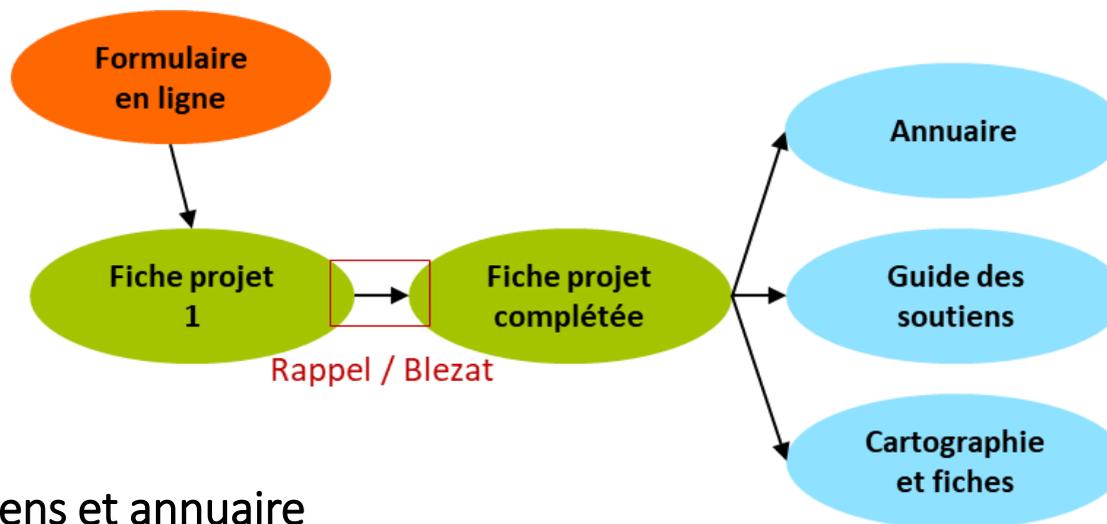
- Economie - Emploi
- Urbanisme - Aménagement
- Environnement - Cadre de vie
- Nutrition - Santé - Accessibilité sociale
- Identité - Patrimoine alimentaire, culturel et touristique
- Innovation
- Autres thématiques - Initiatives multithématiques

# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

## 1- Recensement

### ◎ Construction COLLABORATIVE

➔ diffuser auprès des territoires et porteurs de projets



### ◎ Guide des soutiens et annuaire

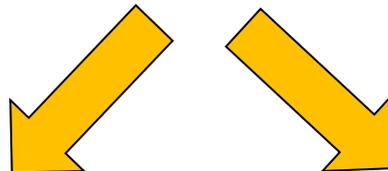
- ▶ Sur la base des projets recensés, identification des sources de financement utilisés
- ▶ Formalisation
  - d'un « annuaire en ligne »
  - D'un « guide des financements » : plusieurs entrées possibles à imaginer (projets, acteurs, ...)

# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

## 2- Mise en réseaux

### Objectifs

- Pousser à la **coopération interterritoriale** et à « l'union des forces » dans une même direction
- Thématiques alimentaires clefs identifiées suite au diagnostic
- **Montée en compétence** des territoires
- Echelle +/- départementale



### Conférences territoriales

- Format ½ journée pour une thématique
- Témoignages des territoires / porteurs de projets en lien avec la thématique
- Apports de connaissances / expertises externes via réseau Blezat Consulting

### Parcours alimentaires

- Visites terrain, témoignages, apport de connaissances
- Ateliers : cartographie 3D du territoire
- Groupe projet : axes de coopération, co-construction de PAT

# STRATÉGIES ALIMENTAIRES DES TERRITOIRES

## 3- Formation - Accompagnement

**Objectif = accompagner jusqu'à 30 territoires en 2019-2021**

**Sélection par AMI (en cours pour 1ère série - 2<sup>ème</sup> série mi 2020)**

**6 journées de « formations-actions » collectives proposées aux territoires lauréats**

- 2 sessions
- Divers aspects d'une candidature PAT (**SANS LA REDIGER**) : diagnostic, ingénierie financière, gouvernance, dynamique de coopération, communication...
- Format collectif pour susciter des échanges

**+ Suivi des territoires par « parrainage »**

- Mise à disposition de jours consultants Blezat Consulting selon les compétences utiles au territoire suivi
- Permettre au porteur de projet d'avoir un regard externe expert sur ses progressions

# CONCLUSIONS

Merci de votre présence et de votre participation