RÉSEAU 3AR – ASSOCIATION AQUITAINE DES ACHATS PUBLICS RESPONSABLES

« ACHATS PUBLICS RESPONSABLES ET RESTAURATION COLLECTIVE »

PARTENAIRE TECHNIQUE : INTERBIO ALPC

RETOUR D'EXPÉRIENCE

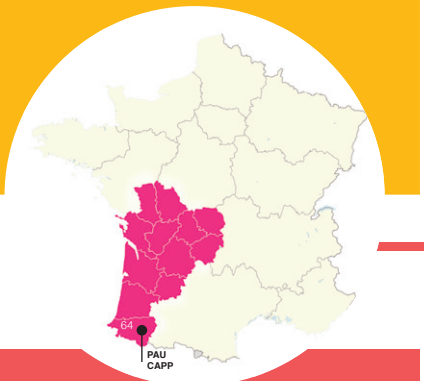
FICHE IDENTITE

Pau Porte des Pyrénées
Communauté d'agglomération

LA COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION PAU-PYRÉNÉES

(CAPP) regroupe 14 communes. Avec ses 150 000 habitants, elle est l'une des principales agglomérations du Sud-ouest.

Adhérente du réseau 3AR et impliquée dans le pilotage de celui-ci depuis 2006, la collectivité rendait systématique dès cette année-là, la prise en compte des enjeux sociaux et environnementaux dans ses procédures d'achats par le biais d'une délibération dédiée.



CÔTÉ RESTAURATION COLLECTIVE

• TYPE DE GESTION :

Depuis le 1er septembre 2013, la CAPP exerce la compétence « **RESTAURATION SCOLAIRE ET FOURNITURE DE REPAS À D'AUTRES ORGANISMES DONT LES CONDITIONS SONT FIXÉES PAR CONVENTION** ».
Elle assure ainsi l'achat des denrées alimentaires, la fabrication et la livraison des repas ainsi que la fourniture du matériel destiné à assurer la liaison froide dans les cuisines satellites, mais aussi les formations du personnel relatives à la liaison froide et à l'hygiène.

• COMPOSITION DES ÉQUIPES :

50 AGENTS (cuisine, logistique, portage repas, diététicienne, administratif).

• NOMBRE DE COUVERTS :

9000 repas par jour.

• TYPOLOGIE DES CONVIVES :

SCOLAIRES (7500), **CRÈCHES** (500), **PERSONNES ÂGÉES** (500), centres de loisirs hors période scolaire.

• BUDGET ALLOUÉ : 2,3M €/AN HT.









3AR Association Aquitaine des Achats Publics Responsables

INTERBIO Aquitaine Limousin Poitou-Charentes

L'ENTRÉE DANS LE DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT

Alors qu'en 2017 huit communes plutôt rurales hébergeant de nombreuses exploitations agricoles intègreront l'agglomération, l'équipe politique de l'intercommunalité réaffirmait en 2015 sa volonté de déployer une stratégie d'approvisionnements qualitatifs et connectés aux savoir-faire des territoires. Une approche qui s'articule logiquement avec les autres engagements de la collectivité : Agenda 21, Plan Climat Energie Territorial, démarches **« Territoire à Energie Positive » et « Zéro déchets, Zéro gaspillage »…**

OBJECTIF

Introduire à terme 20% de produits Bio et/ou issus de filières localisées dans un rayon d'environ 200 Km, correspondant à des bassins de vie et géographiques cohérents.



TRAVAUX RÉALISÉS

« La réponse à l'AMI a permis aux équipes achats et techniques de bénéficier d'une assistance à maîtrise d'ouvrage personnalisée de la part d'INTERBIO et de 3AR pour définir une stratégie réaliste. Plusieurs **étapes clefs** ont été définies » souligne Thierry GALLERAND, Chargé de mission économie circulaire à la Direction Développement Durable de l'agglomération :

Initier une démarche pas à pas en travaillant progressivement sur différentes familles de produits, sans brusquer les filières et sans trop impacter sur les conditions de production en cuisine. Une liste de produits « test » a donc été constituée sur la base de critères de faisabilité, à savoir :

- Capacité des filières bio et locales à répondre à nos volumes
- Intégration aux menus n'impliquant pas de changements en production et à équipements constants
- Comparatifs tarifaires

1

Déploiement d'une phase d'approvisionnements « test »

- Achats ciblés hors marchés (de gré à gré)
- Essais de mise en œuvre sur des services plus réduits (portage de repas, période estivale).
- Identification de leviers de maîtrise du budget : simulations financières à croiser avec les résultats de rendement (cuisson de viandes, taux de satiété des aliments semi-complets) pour ajuster les quantités à commander, lutte contre le gaspillage alimentaire, respect au plus juste de l'équilibre nutritionnel des menus…

« De nombreux éléments pratiques ont pu être collectés afin d'allotir au mieux notre futur marché (Art. 12 du Code de la Commande Publique 2016), envisager des spécifications techniques (Art. 6 à 10) cohérentes avec l'offre bio et régionale et réfléchir en « coût » plutôt qu'en « prix » (Art.62 et 63): épluchage inutile sur les produits Bio, prise en compte des pertes à la cuisson des viandes de moins bonne qualité, volailles de 90 jours permettant d'envisager 2 portions sur des cuisses, nombre de fruits au kilo sur calibres plus petits, produits d'épicerie (pâtes, riz) semi-complets, compotes et laitages conditionnés en vrac plutôt qu'en portions, sans oublier les atouts d'approvisionnements tenant compte de la saisonnalité.»

2

BILANS

Les temps forts de l'accompagnement (réunions thématiques sur le gaspillage alimentaires ou les enjeux sanitaires, visites de sites d'autres structures engagées, formation) ont rassuré les équipes dont les modalités d'approvisionnement seront amenées à évoluer en se rapprochant des filières présentes sur les territoires proches. La visite du site du SIVU Bordeaux/Mérignac a permis de voir que des démarches exigeantes et sécurisées étaient réalistes, même pour de grosses unités de production.
Nos objectifs immédiats ? Intégrer les éléments opérationnels identifiés à notre prochain marché, afin d'obtenir de premiers résultats significatifs pour nous engager concrètement dans les dispositifs structurants pilotés par INTERBIO en région : signature de la charte de « développement d'une alimentation Bio, locale et de qualité » et obtenir le label « Territoire Bio engagé » à l'horizon 2020 !

POUR ALLER PLUS LOIN, VOS CONTACTS !

> Thierry GALLERAND - Chargé de mission économie circulaire
Direction Développement Durable et Déchets : t.gallerand@agglo-pau.fr
> Laurent CHODERNIC – Directeur Adjoint – Restauration communautaire : l.chodernic@agglo-pau.fr

Programme National pour l'Alimentation – Notre modèle à l'avenir
Liberté • Égalité • Fraternité – République Française
Direction régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement – Aquitaine
Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt
3AR Association Aquitaine des Achats Publics Responsables
Bien manger c'est l'affaire de tous ! – Programme National pour l'Alimentation – alimentation.gouv.fr