RÉSEAU 3AR – ASSOCIATION AQUITAINE DES ACHATS PUBLICS RESPONSABLES

« ACHATS PUBLICS RESPONSABLES ET RESTAURATION COLLECTIVE »

PARTENAIRE TECHNIQUE : INTERBIO ALPC

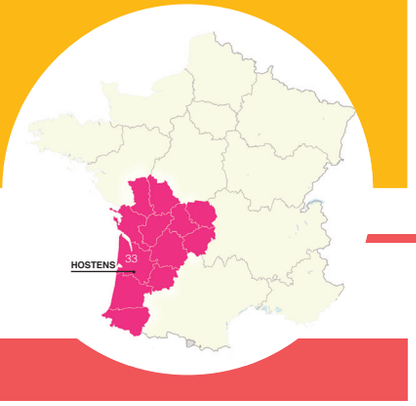
RETOUR D'EXPÉRIENCE

FICHE IDENTITE

Gironde LE DEPARTEMENT

LE DOMAINE DEPARTEMENTAL DE LOISIRS GERARD LAGORS A HOSTENS

Le Domaine Départemental de loisirs Gérard Lagors est un site classé Natura 2000 qui propose des activités sportives et de loisirs en pleine nature. C'est un outil de tourisme social et de proximité qui accueille des groupes (scolaires, séjours jeunes) et des familles.



CÔTÉ RESTAURATION COLLECTIVE

• TYPE DE GESTION :

RETOUR À UNE GESTION DIRECTE EN PARALLÈLE DE L'ACCOMPAGNEMENT (marché à procédure adaptée passé). Les repas sont préparés dans la cuisine du site et servis sur place.

• COMPOSITION DES ÉQUIPES :

Actuellement **FORMATION ET RÉAFFECTATION D'AGENTS** du Conseil Départemental travaillant sur le site du Domaine et recrutement de **3 CUISINIERS EN COURS**.

• NOMBRE DE COUVERTS :

très variables car liés aux saisons et périodes de vacances - de **0 À 150 PERSONNES PAR JOUR.**

• TYPOLOGIE DES CONVIVES :

GROUPES (scolaires, séjours jeunes).

• BUDGET ALLOUÉ :

environ **150.000€ EN 2015** pour l'achat de prestations repas.

• DIVERS :

2 TYPES DE PRESTATIONS SONT POSSIBLES :

- les repas préparés et servis sur place dans la salle de restaurant,
- les pique-nique et goûters préparés.







Définition du besoin

Sourçage

Choix de la procédure d'achat

Rédaction du marché

Lancement de la publicité

Analyse des offres/ Attribution

Suivi de l'exécution

Au regard du processus achat, le retour d'expérience proposé concerne l'étape surlignée

3AR Association Aquitaine des Achats Publics Responsables

INTERBIO Aquitaine Limousin Poitou-Charentes
Association interprofessionnelle BIO régionale

L'ENTRÉE DANS LE DISPOSITIF D'ACCOMPAGNEMENT

Récemment publiée, la « Charte de la Commande Publique au service de l'économie girondine » rappelait entre autres, l'importance pour le département de faciliter l'accès des TPE/PME à ses marchés mais aussi de promouvoir le développement durable et l'innovation à travers ses achats. L'aboutissement d'une quinzaine d'années de travaux ! Adhérent et contributeur historique au réseau 3AR, le Conseil Départemental et ses équipes ont saisi l'opportunité d'être accompagnés pour faciliter le déploiement de la stratégie d'achats responsables sur le site du Domaine d'Hostens.

TRAVAUX RÉALISÉS



En matière de restauration, les défis multiples que les gestionnaires du site ont à relever (convives en séjours sportifs dont le nombre est très variable ou en groupes susceptibles d'annuler en fonction des contraintes météo, site préservé et par définition éloigné des agglomérations) se répercutent sur les procédures d'achat. **Comme l'évoque Evelyne GASPARINE, Chargée Finances et Marchés Publics des domaines de loisirs d'Hostens et de Blasimon du Département de la Gironde**, impliquée sur les procédures d'approvisionnements : « les exigences qualitatives souhaitées pour les produits afin de satisfaire les clients du site ne peuvent être dissociées de la construction de relations solides avec des fournisseurs proches et réactifs pour faire face aux imprévus » !

En 2015, au moment du renouvellement du marché, ces exigences n'ont plus permis de trouver un terrain d'entente avec le prestataire. Le retour à une gestion en régie a donc été préféré.

Appuyés par 3AR, INTERBIO, les Services Commande Publique et Animation Economique du Département, l'équipe du Domaine est partie du besoin des convives et des habitudes du site (services en restaurant/plein air, besoins nutritionnels dans le cadre d'activités physiques…) pour construire son nouveau marché et définir des lots de produits correspondant à ce que les filières locales et de qualité étaient en capacité de proposer. « Huit lots distincts ont été définis (Art. 12 du Décret du 25/03/16 relatif aux marchés publics). Pour chacun, le Service Commande Publique nous a appuyés pour intégrer les exigences réglementaires et les signes de reconnaissance qualitatifs sous forme de spécifications techniques (Art. 6 à 10). Les documents de candidatures ont été retravaillés et allégés pour encourager la réponse des acteurs locaux ».

BON À SAVOIR !

UN PORTAIL RÉGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE, ET DE QUALITÉ EN AQUITAINE !

Développé et animé par INTERBIO ALPC ce nouvel outil propose :

> Aux chefs cuisiniers, gestionnaires, directeurs de restaurants collectifs, des ressources pratiques pour mettre en œuvre vos projets (référencement de l'offre régionale, outils d'accompagnement à la rédaction de vos marchés publics…)

> Aux agriculteurs, professionnels des filières agricole et agro-alimentaire, des outils pour décrypter les débouchés régionaux et pour faciliter l'accès aux marchés de restauration collective.

Rendez-vous sur http://www.restocoaquitaine.com/

BILANS

Et sur les apports de l'accompagnement ? « Lors de l'allotissement du marché, l'analyse des produits Bio et de qualité disponibles par filière nous a donné beaucoup d'idées pour faire évoluer progressivement les menus. Les échanges avec les autres structures participant à l'accompagnement ont permis de valoriser les actions déjà mises en œuvre et en ont inspiré de nouvelles afin de proposer un service de restauration plus responsable, au-delà uniquement de l'achat des denrées :

- **application d'un protocole d'entretien des locaux** s'appuyant sur des produits écolabellisés
- **lutte contre le gaspillage alimentaire**[1] avec notamment l'achat de chariots de conservation chaud/froid pour faire évoluer les modalités de service en mode « buffet » plutôt que « sur table », moins propice à la satisfaction « au plus juste » de l'appétit des convives
- **système de tri des déchets renforcé** (achats de containers différenciés, structuration du compostage pour les déchets fermentescibles du site) ».
- **une démarche d'achat** mise en place pour la sélection des candidats, avec notamment un tableau de reporting

[1] Pour aller plus loin, consultez le cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective du CD 33 et ses 20 fiches actions sur : http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_restauration_collective_1806122_95p.pdf

POUR ALLER PLUS LOIN, VOS CONTACTS !

> Pascal SGORLON – Responsable Technique du site – Domaine Départemental d'Hostens : p.sgorlon@gironde.fr

>Evelyne GASPARINE - Chargé Finances et Marchés Publics - Département de la Gironde : e.gasparine@gironde.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

Liberté • Égalité • Fraternité – République Française – 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