

## RENCONTRE REGIONALE SUR LA RESTAURATION DANS LES LYCEES PUBLICS

27 novembre 2015

**ATELIER N°1** : Quel bilan de l'approvisionnement en viande d'origine française dans les lycées publics ligériens et comment développer l'approvisionnement local et français ?

**Animateur(s)** : Régis Albert/ Jérôme Héligon

**Témoin / invité extérieur** :

### ***Principaux enseignements des témoignages (le cas échéant) :***

En ce qui concerne les groupements d'achat des EPLE, il a été relevé par les participants qu'une implication était nécessaire de la part du Conseil Régional et des Conseils Départementaux au niveau des différentes étapes de consultation des marchés pour traduire la volonté politique en matière d'approvisionnement.

Globalement, l'approvisionnement en viande est français, hormis l'agneau.

Il a été relevé une vigilance en termes de définition du « local », qui ne signifie pas forcément qualité.

Une difficulté pour les établissements à la rédaction des cahiers des charges alimentaires des marchés publics.

Les Lycées sont en attente d'un système de communication Régional vers les élèves et les parents, il doit être adapté et clé en main pour les services de restauration.

La présentation du lapin en sauté représente des petits volumes (ex : 60 sur 850 repas) dans les lycées mais cela est une solution pour ne pas abandonner certaines familles de produits et participer à l'éducation au goût des convives

La présentation des abats n'a pas été traitée dans les enquêtes, cependant elle ne représente que des petits volumes dans les selfs.

### ***Principaux constats relatifs à la thématique de l'atelier (constats positifs, constats négatifs) :***

#### **Positifs :**

- L'utilisation des groupements d'achats avec des produits de qualité référencés. Ce système reste moins lourd que de monter un marché public interne au lycée.
- Le système d'achat actuel avec une marge sur le gré à gré permet d'être libre sur les critères de qualité (local, bio, label, etc...)

EN **jaune** ci-dessous les éléments considérés comme prioritaires par les participants sur les différentes questions.

#### • **Les atouts du fonctionnement actuel :**

- Une région productrice **choix n° 1**
- La qualité des produits en local **choix n° 1**

- Une fidélité auprès des fournisseurs **choix n° 5**
- Une marge de négociation possible sur le prix des produits **choix n° 5**
- L'existence des Marchés Chevrolier/Appert **choix n° 3**
- Le prix
- La qualité des fournisseurs
- L'étendue du choix des produits dans le cadre des marchés (intérêts CCTP) **choix n° 2**
- La transparence des achats
- La possibilité d'achat en gré à gré **choix n° 4**
- La facilité de gestion pour le gestionnaire avec une centrale d'achat (dept85)

#### Négatifs :

- **Les limites par rapport à un approvisionnement 100% local et/ou 100% français :**
  - Une offre à l'usager limitée en restauration scolaire (menus peu variés)
  - Les marchés limitent les origines (types, labels)
  - La limite du prix **choix n° 2**
  - Le rapport offre/ demande **choix n° 3**
  - La structuration de la filière parfois non adaptée.
  - La taille de l'établissement (trop petit pour élargir le nombre de fournisseur)
  - La taille des fournisseurs (incapacité à répondre sur des gros volumes)
  - Pour les produits transformés, un accès difficile aux informations (cordon bleu, charcuterie, etc ..) **choix n°4**
  - La qualité (local parfois différent de qualitatif) **choix n° 1**

#### *Quelles sont les améliorations possibles, les perspectives d'évolution relatives à la thématique de l'atelier ?*

- **Les actions qui peuvent améliorer la qualité de l'approvisionnement :**
  - Favoriser l'accès à l'information sur les produits
  - Améliorer et/ou poursuivre le travail de partenariat des responsables de restauration avec les gestionnaires (confiance, partage de l'info, souplesse) **choix n° 3**
  - Une plus grande anticipation, un respect des saisons
  - La fidélité et clarté avec les fournisseurs
  - Une intransigeance sur la qualité **choix n° 4**
  - La délégation de signature des bons de commande aux chefs de cuisine ?
  - Une meilleure connaissance des produits (rencontres producteurs, fournisseurs, visite sur site (équipe + élèves) **choix n° 1**
  - Des animations produits au niveau des restaurants
  - Un travail au niveau de la communication (Région/EPLE), avoir du budget pour les outils, donner l'envie et les possibilités aux équipes de réaliser ce travail **choix n° 2**
  - Organiser des portes ouvertes fournisseurs/restauration
  - Création d'une liste des produits locaux et un accès facilité à la commande.