



Distribuer des produits bio en restauration collective

Le mois
de la bio 2017



www.moisdela.bio.fr



Karla Béquet FRAB Nouvelle- Aquitaine

20 novembre 2017

Contexte de la restauration

collective





Contexte restauration collective

- **Grenelle de l'environnement** = Introduction de 20 % de produits bio d'ici 2012
- **Circulaire état exemplaire du 2 mai 2008** = Introduction de 15 % de produits bio en 2010 et 20 % d'ici 2012

Résultat : Nous sommes encore loin de l'objectif des 20 % de bio en 2012 !!

- **Problématique** : Le marché de la restauration collective est un marché à appréhender : délais de commande, logistique adaptée, hygiène et traçabilité, marchés publics...



Travailler en restauration

collective



Travailler avec la restauration collective

1. Connaitre le fonctionnement de la RC

4. Démarcher les acteurs de son territoire en fonction de sa capacité



2. Proposer des produits adaptés à la demande

3. S'organiser collectivement



Connaître la restauration

collective



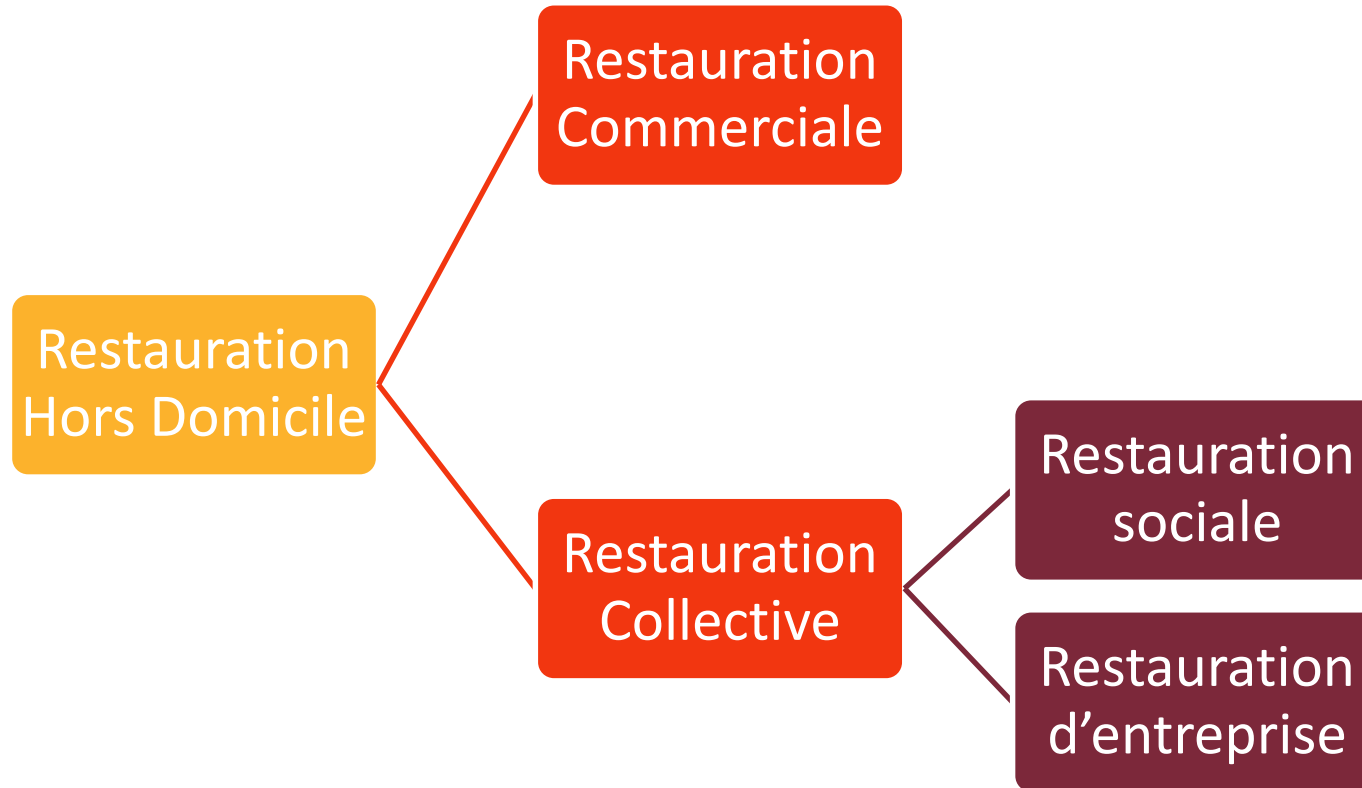


Définition

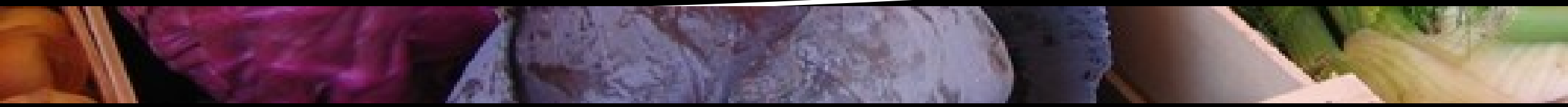
« La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé, la restauration Hors Domicile (RHD), regroupant également la restauration commerciale (restaurant, cafétéria, snacks...). La restauration collective se distingue par son **caractère social** qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré. »



Définition



*Écoles, collèges lycées,
administration...*





Fonctionnement de la restauration collective

La restauration collective regroupe 4 grandes catégories de restauration :

- **La restauration scolaire** : crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, université
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, maisons de retraite
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprise
- **Autres** : centre de vacance, armée, prison etc.



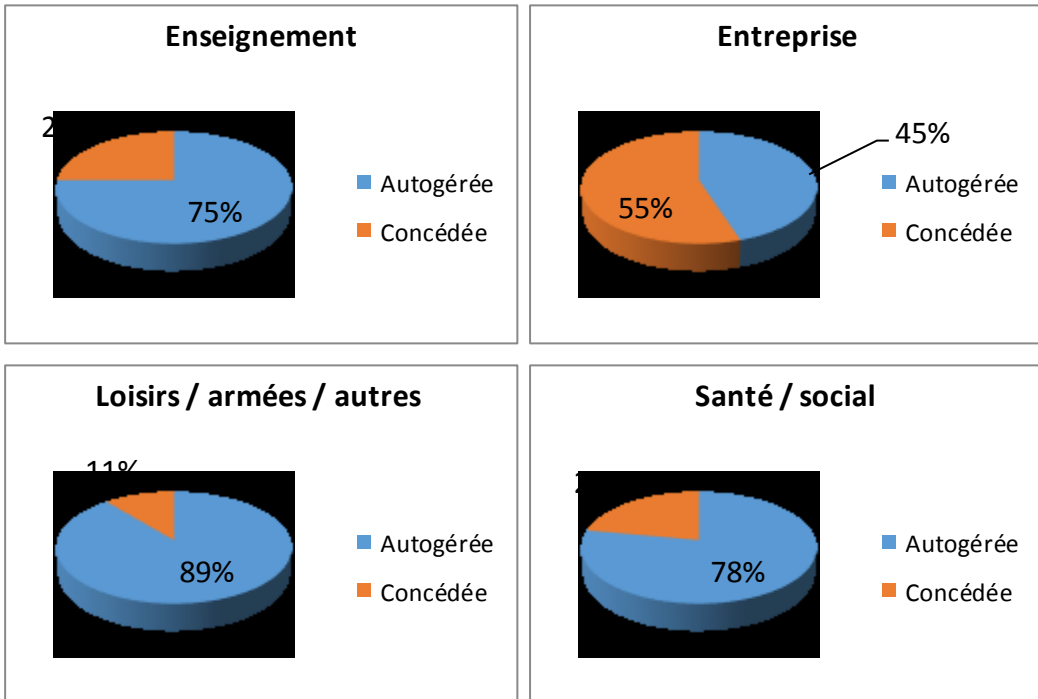
Fonctionnement de la restauration collective

Cuisine sur place : Fabrication des repas consommés exclusivement sur place.

Cuisine centrale : Une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées. Soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social (plats cuisinés et plateaux repas sont inclus dedans).

Restaurant satellite : Etablissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale. Possibilité de fabriquer certaines fractions sur place.

Fonctionnement de la restauration collective



Autogérée (gestion directe, régie)

- Equipe de cuisine salariée de la collectivité.
- Achat des denrées alimentaires par la collectivité.

Concédée

- La restauration est déléguée (par marché public) à une société de restauration (sodexo, restoria...).
- Equipe de cuisine salariée de la société, denrées achetées par la société.

Acteurs de la restauration collective

Catégorie	Type d'établissement	Responsabilité	Opérationnel (en charge d'appliquer la politique alimentaire)
Restauration scolaire publique	Restaurant scolaire municipal (crèche, école maternelle et primaire)	Mairie, ou intercommunalité selon la compétence	Chef de cuisine, gestionnaire, responsable de restauration
	Collège	Conseil Départemental	
	Lycée	Conseil Régional	
	Université	Etat/CROUS	
Restauration scolaire privée	Ecole, collège, lycée	OGEC	
Restauration médico-sociale	Hôpital	Conseil d'Administration de l'établissement	
	Maison de retraite	Mairie, intercommunalité selon la compétence	
Restauration d'entreprise	Restaurant administratif	Etat	
	Restaurant d'entreprise	Comité d'entreprise ou direction	
Autres	Armée, prison	Etat via le ministère compétent	



Marchés publics

- Définition Les marchés publics sont des contrats ayant pour objet la réalisation de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services. Les principes constitutionnels et communautaires qui guident la commande publique sont :
 - La liberté d'accès à la commande publique : permettre à tous les fournisseurs de répondre ;
 - L'égalité de traitement des candidats ;
 - La transparence des procédures.

Marchés publics

	0€	25 000 € HT	90 000 € HT	200 000 € HT	5 000 000 € HT
	Achat de faible montant		Publicité obligatoire au BOAMP	Seuil communautaire des marchés de fournitures et services	Seuil communautaire des marchés de travaux
Marchés de fourniture, de services, et de prestations intellectuelles	Achat après sollicitation de 3 devis comparables	Procédure de M.A.P.A		Procédure d'appel d'offres obligatoire	
Marchés de travaux	Achat après sollicitation de 3 devis comparables	Procédure de M.A.P.A			Procédure d'appel d'offres obligatoire



Le BIO en restauration collective

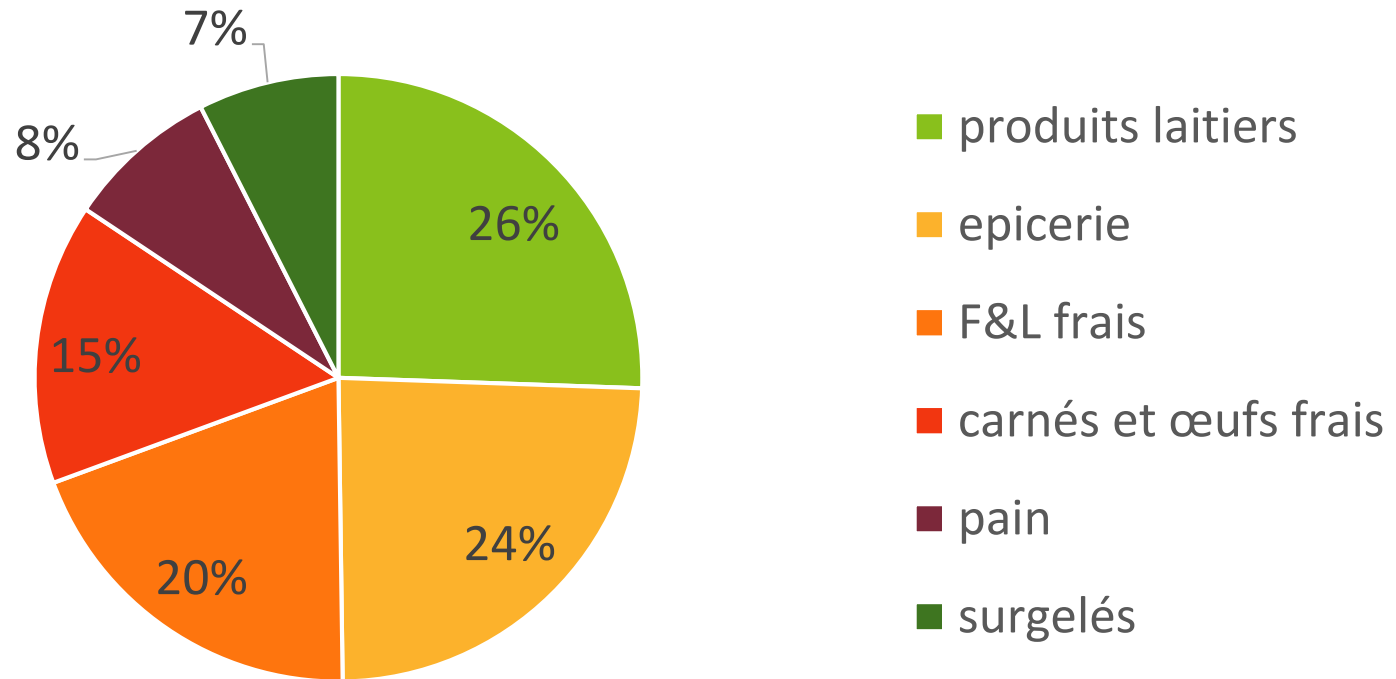


Chiffres clés de la restauration collective BIO

- **89% des parents** intéressés par une offre de produits biologiques à l'école
- Marché des produits bio en restauration collective estimé à **229 millions d'euros** en 2016
- **Croissance de 4,6%** par rapport à 2015
- La part des produits biologiques en restauration collective estimée à **2,9% de la valeur d'achat total** des denrées

Chiffres clés de la restauration collective BIO

Répartition des ventes en restauration collective par famille de produit





**Proposer des produits adaptés
à la demande**



Les attentes en restauration collective

- Conditionnement, grammage, calibrage, etc.
- Normes sanitaires (PMS, transport, agrément, hygiène)
- Traçabilité (étiquetage, bon de livraison, facture)
- Sécuriser les approvisionnements (objectifs de résultats)
- Respect des règles nutritionnelles (plan de menus)

FOCUS LÉGISLATION EUROPÉENNE

EXIGENCES IDENTIQUES POUR TOUS LES PRODUITS MARAÎCHERS



EXIGENCES MINIMALES EN MATIÈRE DE QUALITÉ

TOUS LES PRODUITS MARAÎCHERS DOIVENT RESPECTER DES NORMES MINIMALES DE QUALITÉ. CEUX-CI DOIVENT ÊTRE :

- ✓ Intacts,
- ✓ sains (sans pourriture, ni altération improprie à la consommation),
- ✓ propres (pratiquement exempts de corps étrangers),
- ✓ pratiquement exempts de parasites et d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- ✓ exempts d'humidité extérieure anormale,
- ✓ exempts de toutes odeurs ou saveurs étrangères.



EXIGENCES MINIMALES EN MATIÈRE DE MATURITÉ

LES FRUITS ET LÉGUMES DOIVENT RESPECTER CERTAINS CRITÈRES DE COMMERCIALISATION :

- ✓ être suffisamment développés pour être consommés,
- ✓ la maturité ne doit pas être trop excessive pour supporter le transport et la manutention.

En fonction de la date de consommation, la maturité exigée peut être plus ou moins avancée. Cela est à définir avec les cuisiniers.

TOLÉRANCE

Le seuil de tolérance par rapport aux exigences minimales de **qualité** est de **10%** en nombre ou en poids pour chaque lot de produits livré. Cependant seul **1%** des produits peuvent présenter des **dégradations**.

EMBALLAGE

Le conditionnement doit permettre d'assurer une protection convenable des produits et l'emballage doit être propre. Chaque colis doit contenir des fruits ou légumes de **même origine** et **même variété** et répondre à une **homogénéité** en ce qui concerne la **qualité** et la **maturité**.



Poireaux



QUALITÉ

CONFORMES AUX EXIGENCES MINIMALES ET RÉPONDANT AUX CARACTÉRISTIQUES DE LA VARIÉTÉ ET/OU TYPE COMMERCIAL.

- ✓ Lavés (légères traces de terre acceptées à l'intérieur du fût) et sans feuilles fanées ou défraîchies.
- ✓ Défauts superficiels, attaques de thrips et tâches de rouille sur les premières feuilles externes acceptés.
- ✓ Pas d'exigence en termes de longueur de la coloration blanche du fût.
- ✓ Non montés en fleur.
- ✓ Très légère incurvation.

CALIBRAGE
PAS D'EXIGENCE
MAIS LE COLIS DOIT
ÊTRE **HOMOGÈNE** !

étiquetage

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : FRANCE	CATÉGORIE :	 
	POIREAUX - VARIÉTÉ		
	POIDS DU COLIS :		

COLISSAGE
5 KG



Longueur de la coloration du fût sans importance



Feuilles fraîches et poireau non monté en fleur

Courbure du fût acceptable

Racines coupées



Fût trop incurvé



Travailler collectivement

Exemple : SCIC Mangeons Bio Ensemble

La Société Coopérative d'Intérêt Collectif MBE regroupe différents acteurs régionaux :

- ▶ producteurs
- ▶ transformateurs
- ▶ logisticiens
- ▶ clients et consommateurs
- ▶ Associations



Une volonté collective : diffuser en restauration collective nos produits BIO régionaux sur notre territoire dans une démarche de structuration des filières de production et de transformation.

Large gamme - viandes et volailles, - fruits et légumes, - épicerie, - produits laitiers, - pâtisserie, - jus de fruits naturel



Conclusion



Les clés de la réussite

Connaître le marché et ses acteurs

- multitude d'acteurs : publics, privés
- différents modes d'achats : gré à gré, marché public

Proposer des produits adaptés à la demande

- proposer des produits demandés
- proposer des produits adaptés : grammage, calibrage, conditionnement
- avoir un prix adapté au marché de la restauration collective

S'organiser collectivement

- permet d'atteindre certains marchés (volume, distance)
- suppose une bonne organisation

Exemple : SCIC Marais de la Seine



Merci de votre attention

Nous contacter :

Karla Béquet

05 49 29 17 17 - 06 46 61 38 44

agrobiopc.distribution@orange.fr