



Retour sur le webinaire "Achat Public et alimentation durable"

Mis à jour le 17 mars 2021

Enregistrer dans mes ressources

Le Webinaire "Achat Public et alimentation durable", organisé en novembre 2020 dans le cadre du réseau régional des Acheteurs Publics Responsables (APuRe – coanimé par la Communauté Urbaine de Dunkerque et le Cerdd) a réuni les acteurs régionaux de l'approvisionnement et de la commande publique alimentaire. L'objectif ? Décrypter la loi EGalim et décliner ses enjeux dans la pratique. Retrouvez les **replay vidéos** et les **supports** des intervenant-e-s !

INTRODUCTION

La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le **secteur agricole et alimentaire** et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite **loi EGalim** comporte de nombreuses mesures pour la **restauration collective**. Ces mesures traitent à la fois de la **qualité alimentaire**, de la disparition du plastique, de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, de la composition des menus ou encore des **externalités environnementales** des achats alimentaires.

C'est aux **acheteurs publics** que revient la tâche de **mettre en œuvre** la **loi EGalim** au sein des **structures de restauration collective** dont ils ont la responsabilité, avec parfois la consigne d'**intégrer les réalités agricoles** et les potentiels d'**approvisionnement locaux** dans une logique de développement territorial intégré.

Même si les règles du jeu sont les mêmes pour tous, la **déclinaison opérationnelle** des injonctions du Législateur n'est pas homogène entre les établissements et il semble judicieux de pouvoir mettre à profit du plus grand nombre les bonnes pratiques en la matière.

Le **Webinaire « Achat Public et alimentation durable »**, organisé le 13 novembre 2020 dans le cadre du **réseau régional des Acheteurs Publics Responsables** (APuRe – coanimé par la Communauté Urbaine de Dunkerque et le CERDD) a réuni les acteurs régionaux de l'approvisionnement et de la commande publique alimentaire **afin de décrypter** collectivement la loi EGalim et **repenser les pratiques** conformément à ses objectifs et à d'autres enjeux de **relocalisation de l'économie alimentaire**.

Plénière

Plénière d'introduction - Webinaire "Achat Public et alimentation durable"

Durée: 50:00

Présentation des principales dispositions de la loi EGALIM :

État des lieux de la restauration collective à partir d'un cas particulier : le Dunkerquois

Retour sur la Loi Egalim et son implication pour la Commande Publique

Les produits bios en restauration collective

Comment introduire le localisme dans l'achat public alimentaire

Intervenant-es :

Mélanie Bruneval, Communauté Urbaine de Dunkerque (synthèse de l'étude sur la restauration collective)

Amélie Mathiron, Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt, DRAAF HdF

Jean-Christophe Carouille, Responsable de la commande publique chez Communauté urbaine de Dunkerque

État des lieux de la restauration collective à partir d'un cas particulier : le Dunkerquois

Par Mélanie Bruneval, Cheffe de projet Politique Alimentaire et Agricole à la Communauté Urbaine de Dunkerque

En mars 2018, la **Communauté Urbaine de Dunkerque** approuvait une délibération-cadre relative à la **politique agricole et alimentaire** du territoire qui identifiait clairement la **restauration collective** des établissements scolaires, des hôpitaux, des EPHAD comme une réponse aux enjeux de **santé publique**, de maintien de l'**emploi local** dans les filières de production et agroalimentaires, de **cohésion sociale**, territoriale et environnementale.

Dans ce cadre une **étude menée sur le territoire** communautaire a identifié pas moins de **9 millions de repas** par an servis par un équipement de restauration collective dont 75% sont gérés par des organismes publics. La collectivité s'est fixé l'objectif ambitieux de tendre vers un **approvisionnement 100% bio local** de la restauration collective **scolaire**. Ce projet mobilise producteurs, restaurants scolaires, associations et habitants autour d'une véritable **dynamique territoriale**.

État des lieux de la restauration collective à partir d'un cas particulier : le Dunkerquois

Les mesures de la loi EgAlim et la restauration collective

Par Amélie Mathiron, Adjointe au chef de Service Régional de l'Alimentation, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Hauts-de-France

La loi **EGalim**, loi pour l'**équilibre des relations commerciales** dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018. Issue des États généraux de l'alimentation, elle a pour ambition de **permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable**.

Un panel de mesures concerne la **restauration collective scolaire** qui a été identifiée comme étant un **levier d'action essentiel** pour atteindre cet objectif : un approvisionnement composé d'au moins 50% de produits de qualité et durables dont **20% de produits bio**, l'information des usagers sur la composition des repas, la diversification des sources de protéines et l'obligation de proposer un **menu végétarien**, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la **substitution des plastiques**.

De **nouvelles clauses** sont à intégrer dans les marchés publics pour traduire ces nouvelles mesures. Les **services de l'état accompagnent les collectivités** et mettent à disposition des outils en ligne et des guides pour faciliter leur mise en œuvre.

Les mesures de la loi EGalim et la restauration collective

Cadre réglementaire de l'achat public alimentaire de restauration collective

Par Jean-Christophe Carouille, Directeur Adjoint à la Commande Publique, Communauté Urbaine de Dunkerque

Maintenant que le cadre de la loi **EGalim** est posé en terme d'objectifs à atteindre, voyons à présent le **cadre réglementaire** qui régit l'achat public de fournitures et services alimentaires. Pas de dérogation pour cette nature d'achat qui reste soumise au code de la commande publique. Néanmoins quelques **soupleses** existent pour les **achats de services**.

Par ailleurs l'année 2020 marquée par la crise **COVID** a connu une **réglementation d'exception** qui reste limitée dans son périmètre et sa durée. L'achat responsable reste largement possible en utilisant les multiples outils que nous offre ce code de la **commande publique**.

Cadre réglementaire de l'achat public alimentaire de restauration collective

Ateliers

Restitution des ateliers - Webinaire "Achat Public et alimentation durable"

Durée: 20:00

. Les possibilité d'intégrer l'approvisionnement local dans les marchés (avec Xavier Verquin, directeur de la restauration de Lys-lez-Lannoy)

. Le rôle que peut jouer l'ESS dans la restauration collective (avec Pascal Desreumaux chargé de mission commande publique responsable à l'APES, Jean-François Strub, moniteur d'atelier en restauration chez Papillons Blancs et Jean-Bernard Schoonheere, chef de Cultures Maraichage Bio à l'AFEJI)

. La lutte contre le gaspillage : quels outils dans les marchés publics ? (avec Eliane Métreau, animatrice Dynamique Climat à l'ADEME HdF et Sandrine Varlet, ingénieure territoriale à la ville de Roubaix)

. L'après plastique dans la restauration collective (avec Marie Bouchez, responsable pôle territoire chez AproBio, Cathy Gautier, directrice chez Groupement régional Qualité Alimentaire et Maelle Delabre, agronome à la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de calais)

. L'anticipation, l'évaluation fine des besoins et la gestion des approvisionnements : compatible avec l'achat local ? (avec Sylvestre Nivet, Vice Président à l'association nationale des directeurs de la restauration collective AGORES et Christine Rousseau, Présidente du réseau Restau-co en région HDF)

. L'approvisionnement de qualité (bio / labels...) (avec Marie Decima, chargée de mission environnement au Cerdd, Sophie Rosblack, chargée de mission Alimentation, Santé, Restauration Collective chez Bio en hauts de France et Christophe Demeyer, chargé de missions en restauration collective à Amiens Métropole)

Les possibilité d'intégrer l'approvisionnement local dans les marchés

Animé par Jean-Christophe Carouille, Directeur Adjoint à la Commande Publique, Communauté Urbaine de Dunkerque

Avec : Xavier Talfer, Acheteur, Conseil Régional Hauts-de-France

Achat public alimentaire et achat local ; une antinomie en 2020 ? Sur la base d'un témoignage de la **Région Hauts-de-France**, nous voyons comment cette **collectivité**, qui, même si elle réalise des achats alimentaires en **groupement de commandes** en lien avec d'autres entités, parvient à intégrer les **producteurs locaux** dans son panel de fournisseurs. Les volumes d'achat y sont en effet alors conséquents, ce qui oblige à utiliser une **procédure formalisée**. L'achat local est-il soluble dans une procédure d'appel d'offres ? Nous pouvons constater que malgré le cadre juridique contraint, les **techniques d'achat jouent un gros rôle** pour relever ce challenge

Le rôle que peut jouer l'ESS dans la restauration collective

Animé par Yannick Leroy, Acheteur, référente Achat Public Responsable, Communauté Urbaine de Dunkerque

Avec :

Pascal Desreumaux, Chargé de Mission, Acteurs pour une économie solidaire Hauts-de-France (APES)

Jean-François Strub, Ateliers du Littoral Dunkerquois

Jean-Bernard Schoonheere, AFEJI

Toujours dans la veine de la loi EGALIM, voici une **approche "ESS"** sur la restauration collective, et plus particulièrement les **scolaires**. Tout d'abord avec l'**APES** (Acteurs pour une Économie Solidaire) qui depuis 2001 anime le territoire sur tous les sujets, dont l'**achat responsable**, qui pourraient permettre aux acteurs de l'ESS de se positionner sur des **secteurs économiques porteurs**. Ils ont ainsi constitué un annuaire régional, consultable par tous. Les acheteurs qui souhaitent **clauser leurs marchés avec une structure ESS** (inclusion sociale, handicap, ESS) ont, de fait, un interlocuteur privilégié.

Deux exemples ont illustré cet atelier. Tout d'abord, celui des **Papillons Blancs de Dunkerque** qui approvisionnent **2 cantines du territoire** de la Communauté Urbaine de Dunkerque, Grande-Synthe et Coudekerque-Branche et, qui plus est, quasi exclusivement avec des **produits biologiques**. Ils expliquent ainsi la folle épopée et l'organisation incroyable pour mener à bien la livraison de plus **1 600 repas par jour**. Et d'autre part, l'**AFEJI** nous présente sa **légumerie**, cette installation hors du commun permet de **traiter et de livrer** sur le **dunkerquois** plusieurs milliers de kilo de légumes biologiques collectés essentiellement sur des terrains locaux, pour un **cycle de production et d'approvisionnement "Made in Flandre"** !

Le rôle que peut jouer l'ESS dans la restauration collective

La lutte contre le gaspillage : quels outils dans les marchés publics

Animé par Clovis Sabau, Chef de Service Achat, Communauté Urbaine de Dunkerque

Avec :

Eliane Métreau, Service Action Internationale, Adaptation et Alimentation - Pôle Territoire et Prospective, ADEME

Sandrine Varlet, Chargée de Mission Développement Durable, Ville de Roubaix

La loi Egalim impose pour 2025 la **réduction de 50% du gaspillage alimentaire** dans la restauration collective. Actuellement, l'ADEME y a évalué à **120g par convives et par repas** le volume de nourriture moyen gaspillé, avec **des grandes disparités suivant les types de restauration collective**, et un total annuel de 3,8 milliards de repas servis.

Gestion des appétits, du rab', du pain, de la préparation ou la **présentation des plats** ou différentes opérations de sensibilisation et de conduite du changement... ; **nombreuses sont les solutions** disponibles à toutes les étapes du parcours de restauration pour permettre aux gestionnaires d'**améliorer leurs performances** sur le sujet.

A titre d'exemple, la **Ville de Roubaix**, en partenariat avec son prestataire et en associant un **maximum d'acteurs**, a su réduire de 50 grammes par repas en deux ans le gaspillage alimentaire dans ses cantines avec un **certain nombre d'astuces** qui nous sont partagées dans cet atelier.

L'approvisionnement de qualité (bio / labels...)

Animé par Mélanie Bruneval, Cheffe de Projet Politique Alimentaire et Agricole, Communauté Urbaine de Dunkerque

Avec :

Marie Bouchez, Responsable de Projets, AProBio

Cathy Gautier, Directrice, Groupement Régional Qualité Alimentaire

Maëlle Delabre, Filière circuits alimentaires de proximité, Chambre d'Agriculture Nord – Pas-de-Calais

Pour 2022, la loi Egalim impose que la **restauration collective scolaire** s'approvisionne à hauteur de 50% minimum de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits bio ou en conversion. Les **produits bio ou en conversion**, ceux sous **SIQO** (Signes officiels de qualité), ceux bénéficiant de la **mention "fermier"**, "produit à la ferme", de l'écolabel pêche durable ou encore ceux issus d'exploitations **HVE** (Haute Valeur Environnementale) ont en commun d'être produits en **respectant un cahier des charges** et d'être contrôlés régulièrement par des organismes indépendants, garantissant ainsi leur qualité.

Consommer des produits de qualité permet de contribuer au **développement de l'économie locale** et à une juste rémunération des producteurs. Et contrairement aux idées reçues, ça ne coûte pas forcément plus cher ! Les **filières se développent** en région et nous pouvons aujourd'hui trouver de la viande, des fruits et légumes, des produits laitiers, des œufs et de l'épicerie (pain, farines, huile...) bio ou de qualité.

Pour nous aider à mieux les connaître, des **outils en ligne et des guides** recensent nos producteurs locaux :

Plateforme d'achat dédié à la restauration collective : <https://www.approlocal.fr>

Guide des produits SIQO Hauts de France : <https://www.qualimentaire.fr>

Guide des producteurs bio :

http://www.aprobio.fr/wp-content/uploads/2018/08/labiopresdechezmoi_2018.pdf

L'approvisionnement de qualité (bio / labels...)

L'après plastique dans la restauration collective

Animé par Géraldine Bire, Cheffe de Projet Economie Circulaire, Communauté Urbaine de Dunkerque
Avec :

Sylvestre Nivet, Directeur de la Restauration Collective, Ville de Poitiers

Christine Rousseau, Présidente de la délégation régionale Hauts-de-France, Réseau RestauCo

La loi Egalim prévoit la **fin de l'utilisation des contenants** alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique** dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, au plus tard au plus tard au 1er janvier 2025 (2028 dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants).

Au-delà des inquiétudes légitimes sur les **perturbateurs endocriniens** et sur la **recyclabilité limitée des plastiques** utilisés en restauration collective, résoudre cette problématique doit tenir compte de la réalité des **contraintes techniques, humaines et économiques** du changement.

L'association nationale des directeurs de la restauration collective **AGORES**, s'est saisie de la problématique des conditionnements en plastique utilisés en restauration collective en créant le 1er groupe de travail spécialisé sur la prise en compte du sujet dans les collectivités et établissements publics. Après 12 mois de travaux et une concertation menée à l'échelle nationale auprès d'interlocuteurs spécialisés, AGORES a publié en juin 2019 ses premières conclusions dans un livre blanc.

Afin de guider les établissements vers des pratiques plus responsables, le réseau Restau'Co, qui regroupe 10 000 restaurants collectifs publics et privés, et la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et ont créé Mon Restau Responsable®, une démarche de progrès gratuite, simple et accessible à tous les professionnels de la restauration collective.

L'anticipation, l'évaluation fine des besoins et la gestion des approvisionnements : compatible avec l'achat local ?

Animé par Marie Décima, Chargée de Mission Environnement, Centre Ressource du Développement Durable (CERDD)

Avec :

Sophie Rosblack, Chargée de Mission Alimentation, Santé et Restauration Collective, Bio en Hauts de France

Christophe Demeyer, Responsable Qualité Restauration Collective, Amiens Métropole

L'un des objectifs de la commande publique pour une restauration collective locale et bio est de **s'approvisionner auprès des agriculteurs locaux** pour favoriser une économie locale et leur garantir un **soutien dans le changement de leur pratique**. Une production agricole implique un temps long à anticiper, celui du **temps naturel de la maturité d'un légume** entre le moment de le planter, puis celui de le récolter. **Anticiper ces temps longs** avec les besoins de la restauration collective contribue à installer un **confort de travail pour les producteurs**.

La ville d'**Amiens** en partenariat avec **Bio Hauts-de-France** a travaillé sur ce lien entre besoin d'approvisionnement et planification agricole. La particularité de leur démarche est l'organisation d'une **médiation de travail entre les agriculteurs et la restauration collective**. Il s'agit de faire s'exprimer les besoins des uns et des autres et comprendre les marges de manœuvre : les volumes pour l'un... la période de production pour l'autre... Faire en sorte que **chacun comprenne les complexités de travail de l'autre**.

Découvrez d'autres contenus similaires

Le 13.11.2020

Journée technique régionale « Achat public et alimentation durable »

Visio technique « Achat public et alimenta...

Retour sur les 2es Rencontres Régionales d...

Achats publics durables et éco-responsabilité

Retour sur la 5ème rencontre du Réseau Ali...

Achats publics durables : agir pour l...

Retour sur l'atelier "Achats publics,...

Achats publics durables : nouvelle rubriqu...

Réforme des marchés publics : repères...

Le 26.11.2020

Webinaire Stratégies d'achat d'énergies

Retour sur les webinaires de l'Observ...

Retour sur le Comité Régional de l'ALIMent...