

ENGAGER LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LA TRANSITION ALIMENTAIRE

L'INTÉRÊT DU TRAVAIL EN COMMUN



Exemple de collaboration entre donneurs d'ordres publics
à l'échelle d'un territoire.

Retour d'expérience des travaux menés par le Grand-Poitiers,
le CHU et le CROUS de Poitiers sur le sujet.

Ce document a été élaboré grâce aux témoignages de :

David BRIAND

Responsable du service restauration

Béatrice DE LA CHAPELLE

Directrice des Achats & de la Logistique

Sophie DESMAZEAU

Acheteuse – segment alimentation

Pour le **CHU de Poitiers**



Grégory HOUSSINE

Conseiller Restauration

Anna SCOTTO DI ROSATO

Responsable des marchés et adjointe à la cheffe de service en charge des affaires budgétaires, marchés publics et contrôle de gestion

Pour le **CROUS de Poitiers**



Fabrice BONNIFAIT

Directeur
DGA Transition Ecologique | Direction
Agriculture & Alimentation

Pour le **Grand-Poitiers**



Sylvestre NIVET

Directeur Adjoint
Direction Agriculture & Alimentation

4 millions.

C'est le nombre de repas servis par an à Poitiers et ses alentours par les trois acteurs majeurs de la restauration collective du territoire : le CHU, le CROUS et le Grand-Poitiers.

En 2022 ces trois acteurs du territoire, soucieux d'aller plus loin et de s'engager davantage pour un approvisionnement local et de qualité dans la restauration collective, lancent un **groupe de travail** sur l'achat de denrées alimentaires. L'animation des travaux est confiée à **Ytera** - cabinet de conseil spécialisé en filières durables.

Retour sur la genèse et les cinq mois de travail

Quels sont vos enjeux et votre vision pour la restauration collective ?

Mme de la Chapelle (CHU) :

Notre enjeu pour la restauration collective est la satisfaction de nos convives. Nous travaillons pour qu'elle soit adaptée à chaque âge de la vie et chaque pathologie : des nourrissons jusqu'aux personnes âgées. Cela passe par la déclinaison de différents régimes et textures.

Evidemment nous avons également l'enjeu réglementaire avec le respect des objectifs de la Loi EGAlim sur lesquels nous souhaitons avancer tout en facilitant un approvisionnement « local ».

Mme Scotto Di Rosato (CROUS) :

Pour notre service de restauration, les enjeux sont identiques. Nous travaillons à la sécurisation juridique de nos marchés tout en répondant aux besoins de nos convives au meilleur prix. Nous avons un enjeu social fort. Il faut donc avoir les bons outils de sourcing, les bons réseaux et les bons critères pour réussir à concilier ces enjeux.

M. Houssine (CROUS) :

Au niveau métier nous avons également l'objectif de redorer le blason de la restauration collective tant au niveau de la qualité que du travail réalisé en cuisine. Nous travaillons au quotidien pour améliorer nos recettes et continuer à faire de la « vraie cuisine » sans tomber dans les travers de produits prêts à l'emploi et ultra transformés.

M. Bonnifait (Grand-Poitiers) :

Notre restauration collective s'inscrit dans le Plan Alimentaire de Territoire (PAT). Nous souhaitons faire de la commande publique un outil pour favoriser la transition écologique de l'alimentation et donc de l'agriculture. Nous voulons inscrire la restauration collective dans une démarche de territoire qui puisse conforter les filières locales. L'objectif est de travailler « du champ à l'assiette », de revenir à des filières alimentaires et des approvisionnements raisonnés.

Quel lien entre ancrage territorial de l'alimentation et loi EGAlim ?

M. Nivet (Grand-Poitiers) :

Le lien entre **la Loi EGAlim et l'ancrage territorial** est compliqué. En effet, la loi EGAlim ne prévoit pas de localisme car celui-ci est interdit dans le Code de la Commande Publique. Cependant, il faut que les choses changent et que la réglementation évolue. Il y aurait **des solutions** comme celle de lier une part obligatoire de l'approvisionnement à une politique d'achat local pour permettre aux collectivités d'intervenir plus facilement.

Le Grand-Poitiers est une administration autonome qui passe ses propres marchés. Nous avons donc tout de même de **la marge de manœuvre** pour réussir à passer des marchés en local et de qualité. C'est un peu différent pour mes collègues qui sont des administrations intégrées dans une structure globale.

Il n'en reste pas moins que nos résultats EGAlim sont aussi moins bons que l'année passée. Les filières d'approvisionnements sont perturbées pour tout le monde à cause du **contexte économique et inflationniste**. Certaines filières sont en grande difficulté à l'instar de la volaille : il est très compliqué de trouver des produits labellisés, nous sommes donc obligés de revenir à des produits conventionnels pour assurer une continuité de service.

M. Briand (CHU) :

Côté CHU, nous avons justement choisi de rejoindre ce groupe pour travailler sur les sujets de **territorialité**. Nous sommes engagés dans une centrale d'achats nationale ce qui restreint notre capacité à acheter en autonomie. Nous sommes à 12 % de produits labellisés dont 1 % de produits BIO. Ces résultats sont plutôt bons comparés à la moyenne nationale sur le secteur hospitalier mais restent bien en dessous des objectifs réglementaires.

Nous essayons de **réinternaliser progressivement des segments d'achats ou de rejoindre d'autres groupements de commandes** pour la Santé à des échelles plus locales et proposant une offre alimentaire de qualité.

Mme Desmazeau (CHU) :

Il faut travailler également au **stade de la définition du besoin et faire des exigences en produits labellisés une opportunité de relocalisation** : Par exemple, nous avons récemment relancé notre marché d'approvisionnement en tomates. Nous voulions des tomates origine France. Comme vous nous l'avez conseillé pendant votre accompagnement, nous avons demandé le label HVE1 (ou équivalent) comme exigence minimale. Ce label étant exclusivement français, nous avons donc réussi à sélectionner des tomates issues du territoire !

M. Houssine (CROUS) :

Pour le CROUS, nous sommes dans la même problématique que le CHU avec notre **centrale d'achats nationale**. Pour l'année 2022, nous étions à 28 % de produits labellisés et 7,5% de produits BIO. En plus du problème de ruptures en produits labellisés, s'ajoute la problématique de l'augmentation des coûts. Nous sommes donc obligés d'utiliser un peu plus de produits conventionnels. Mais nous sommes tenaces : nous continuons à faire du sourcing pour ouvrir des marchés locaux de qualité.

Mme Scotto Di Rosato (CROUS) :

C'était d'ailleurs l'objectif de ce groupe de travail : **trouver des solutions en commun pour favoriser les circuits-courts et le local !**

D'où vient la volonté d'une démarche en commun ?

M. Bonnifait (Grand-Poitiers) :

Ce travail a pris tout son sens lorsque nous avons mis en place une autre démarche : **la Commande Publique Responsable**.

Nous souhaitions solliciter Ytera pour franchir une étape supplémentaire, aller plus loin par rapport aux discussions que nous avons déjà eu dans le cadre du PAT.

Mme de la Chapelle (CHU) :

Cela fait déjà quelques années que nos trois organisations travaillent ensemble et se rencontrent régulièrement, notamment les responsables restauration.

Au niveau institutionnel, porter un projet d'achats locaux, entre acteurs majeurs du territoire a beaucoup de sens. **L'intelligence collective** est très bénéfique pour aller plus loin dans les réflexions.

M. Houssine (CROUS) :

Effectivement, nous avons commencé il y a quelques années à faire **des échanges de pratiques, de recettes et d'idées** avec M. Briand. M. Nivet nous a rejoint un peu plus tard avec un projet de légumerie. Depuis nous avons déjà réalisé quelques groupes de travail et nous continuons à monter en compétences. Nous travaillons sur quelques beaux projets comme **cet accompagnement avec Ytera et une école de restauration collective** qui est en train de voir le jour.

M. Nivet (Grand-Poitiers) :

Territorialiser l'alimentation signifie que la restauration collective doit avoir le même visage que le territoire. Vouloir structurer des filières n'a de sens que si le travail est **collectif et représentatif** des acteurs du territoire.

Quels résultats avez-vous obtenu suite à ces ateliers de travail en commun ?

M. Nivet (Grand-Poitiers) :

Ces ateliers ont été placés sous le signe des **achats durables** et de la responsabilité des acheteurs devant la **problématique économique** des achats de matières premières. Ça a été **fédérateur** entre les différents services et a vraiment permis de faire bouger les lignes.

M. Briand (CHU) :

Ils ont aussi permis d'éclairer tout le monde sur ce que devait être l'alimentation durable. Normalement, le responsable de restauration est très éloigné des achats de matières premières. Travailler ensemble autour d'une même table a permis de **sensibiliser à l'intérêt**, pour nous, d'avoir plus de mobilité pour aller à la rencontre des producteurs et ainsi de rester créatif en cuisine.

Ytera nous a également présenté des **éléments méthodologiques** qui nous ont permis d'acquérir des compétences supplémentaires sur des actes que nous ne travaillions pas avant.

Mme de la Chapelle (CHU) :

Ytera nous a donné un plan d'actions avec des étapes claires pour la suite. Nous nous sommes d'ailleurs déjà revus collégialement depuis la fin des ateliers et programmons de futures dates. L'objectif est vraiment de poursuivre les rencontres pour suivre les actions à mettre en place.

Nous avons avancé sur le sourcing en nous répartissant les filières entre organisations grâce aux **outils** donnés par Ytera. L'idée est de le conduire de façon mutualisée pour optimiser le temps de chacun. Nous étudions également la **faisabilité de créer et d'adhérer au projet de groupement de commandes du Grand-Poitiers** qui a vu le jour pendant les ateliers sur certaines filières clés : **fruits et légumes frais, poisson frais...**

Quels atouts communs avez-vous pu identifier pour répondre aux enjeux de la relocalisation de vos marchés de denrées alimentaires ?

M. Houssine (CROUS) :

Notre atout c'est que nous avons la même vision de ce qu'est la restauration collective et de ce qu'elle doit devenir. Ce groupe de travail renforce les différents projets que nous avons ensemble et la confiance de nos directions.

M. Briand (CHU) :

Je rajouterai aussi notre motivation et la volonté de travailler ensemble. Aujourd'hui, si on veut faire de la bonne restauration, il faut de **bonnes matières premières**. Associées à des **personnes qui ont l'envie et des compétences**, cela ne peut que fonctionner.

M. Nivet (Grand-Poitiers) :

Ce qu'il faut retenir c'est que nous avons une **convergence de vues** sur ce que doit être l'alimentation et ce qu'elle doit apporter à nos convives.

Il faut réussir à **faire bouger les lignes**, remettre en cause le mode de fonctionnement des filières et des pratiques pour qu'elles s'articulent davantage autour des **territoires**. C'est un travail de conviction mais il est en bonne voie notamment grâce à la **prise de conscience sociétale**.

Quelles sont les prochaines étapes ?

Mme Desmazeau (CHU) :

Pour le CHU, les prochaines étapes concrètes arriveront selon le **calendrier des fins de marchés**. Nous étudierons la possibilité de lancer des **marchés en commun** comme celui de la viande avec le projet de l'Atelier des Vallées.

Mme Scotto Di Rosato (CROUS) :

Nous allons continuer à faire **vivre le réseau** et travailler sur le **marché pilote de poisson durable** sur notre site de La Rochelle. L'objectif est de réaliser le sourcing et tester son fonctionnement avant de le mutualiser avec le CHU et le Grand-Poitiers.

Mme de la Chapelle (CHU) :

Nous sommes vraiment heureux que ce **projet novateur** et qui nous rassemble ait pu voir le jour. Grâce à la **feuille de route**, nous avons toutes les clés en mains pour poursuivre dans de bonnes conditions ce projet de **reterritorialisation de la restauration collective**.

À propos d'Ytera :

Le cabinet de conseil, de formation et d'AMO YTERA accompagne les acteurs publics et privés engagés dans la transition écologique, la transformation de leurs chaînes d'approvisionnement et l'atteinte de leurs objectifs RSE.

Une question ? contact@ytera.eu

En savoir plus sur nos outils et nos solutions, rendez-vous sur le site **www.ytera.eu**