

PETIT GUIDE PRATIQUE À DESTINATION DES ACTEURS DES FILIÈRES

Comprendre les obligations de la loi EGalim et le fonctionnement des marchés en l'absence de critère de localisme

LES OBLIGATIONS ISSUES DE LA LOI EGalim

La **loi Agriculture et Alimentation, ou EGalim**, devant être appliquée dès le 1^{er} janvier 2022 comporte 5 axes s'appliquant à la restauration collective publique, et donc scolaire :

-  **Information des usagers** sur la part des produits de qualité et durables dans les repas servis et sur les démarches entreprises
-  **Approvisionnements** : 50 % de produits de qualité et durables au 1^{er} janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques (et produits végétaux en cours de conversion) (% coût HT d'achats / année civile sur la totalité des repas).
Sont concernés uniquement les produits Label Rouge, AOC, IGP, portant le qualificatif « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produits de la montagne » si définition réglementaire, « produits pays de l'outre mer » et issus d'une exploitation avec une certification environnementale de niveau 2 minimum.
-  **Diversification des sources de protéines** : Alternatives à base de protéines végétales (pour les restaurants servant plus de 200 couverts en moyenne par jour) et 1 menu végétarien au moins une fois par semaine.
-  **Substitution des plastiques** : Interdiction des plastiques à usage unique, des bouteilles d'eau plate en plastique et des contenants alimentaires (cuisson, réchauffe...) en plastique
-  **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : démarche de lutte contre le gaspillage et obligation de dons des excédents



« Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi. »

Issu du document élaboré par le Conseil national de la restauration collective (CNRC)

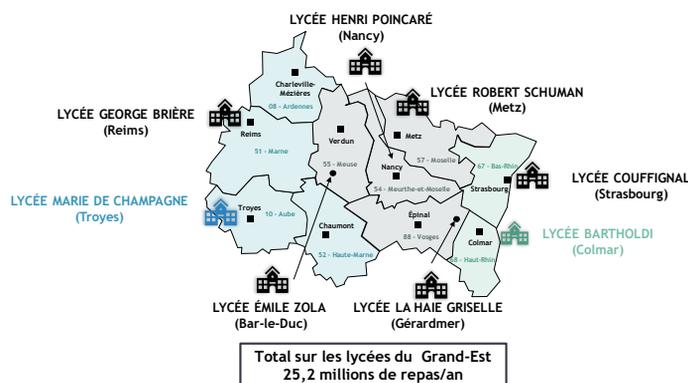


Pour accompagner les lycées, la Région Grand Est et la DRAAF ont mis en place 2 programmes : Plaisir à la cantine et Lycées en Transition. Ces programmes s'attachent à aider les chefs d'établissements, les gestionnaires et les chefs cuisiniers à travailler sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des biodéchets, à favoriser les produits locaux et biologiques et à faire de l'alimentation saine et savoureuse un projet d'établissement.

Pour aller plus loin : <https://www.grandest.fr/lycees-transition/>

L'ORGANISATION EN GROUPEMENTS DE COMMANDES

La majorité des établissements scolaires de la Région Grand Est adhère à des **groupements de commandes** pour leurs achats alimentaires. Ces groupements ont, entre autres, à charge la rédaction, la publication et la gestion des marchés d'approvisionnement pour leurs adhérents. Il en existe 8 en région Grand-Est.



L'obligation de recours au marché public

Les groupements de commandes en tant qu'acheteurs publics ont l'obligation de recourir à un marché lorsque le montant des transactions dépasse 40 000€. En dessous de ce seuil, ceux-ci peuvent passer par le système de gré à gré. De plus, les collèges et lycées n'ont pas d'obligation de passer par le marché. Les appels d'offre sont consultables sur le site suivant :

<https://www.boamp.fr/>

La structure des marchés publics

Pour les achats alimentaires, le marché peut prendre plusieurs formes : un accord-cadre à bons de commandes mono ou multi-attributaire, un accord cadre à marchés subséquents, etc. La durée maximale est de 4 ans : un équilibre entre stabilité et flexibilité est à trouver.

Le localisme interdit

Bien que la volonté de faire travailler les acteurs locaux existe, il est formellement interdit de faire figurer cette mention comme critère de sélection, du fait des règles de libre échange du marché commun européen.

Les critères de sélection

Les critères usuels de sélection concernent la **qualité des produits** (valeur technique de l'offre), les **services** (livraisons, dépannages...) et le **prix**. La tendance générale est à la diminution de la pondération du prix, mais ce critère reste clé.

Exemple de pondération usuelle : 40% Qualité, 40% Prix et 20% Services ;

Pondération tendant à favoriser l'approvisionnement local : 40 % Qualité, 35% Prix, 15% Services et 10% performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.



Le sourcing en amont de la passation des marchés publics étant permis, se faire connaître des groupements de commandes en amont est la clé d'une bonne adéquation entre l'offre proposée et la demande des cantines scolaires ! A cette occasion vous pourrez échanger sur les contraintes des groupements, vos offres de produits et les adaptations possibles ou nécessaires pour répondre aux marchés ...

Connaître ses clients : quels sont les besoins et les attentes des groupements de commandes, des établissements scolaires et des chefs cuisiniers ?

GROUPEMENTS DE COMMANDES



- Leur mission première est de **satisfaire les demandes de leurs adhérents**, qui ne sont pas uniquement centrés sur les obligations de la loi EGalim, mais plutôt orientés vers la qualité organoleptique des aliments ou les conditions de production (bien-être animal, sans OGM...). Ils chercheront également à proposer des marchés satisfaisant le plus d'adhérents possibles sans nécessiter de recourir aux exceptions et de satisfaire des cas particuliers.
- Si le **recours à des labels qualité** leur offre **de bonnes garanties**, les certifications ne mettant pas en valeur la qualité organoleptique du produit susciteront moins d'intérêt de leur part, même si des **critères de durabilité** peuvent être proposés.
- La **remise en concurrence** annuelle des marchés génère un travail administratif conséquent mais leur permet d'adapter au mieux le marché à la demande de leurs adhérents. Elle leur garantit également une certaine sécurité vis-à-vis de la volatilité des prix de certains produits.
- Les gestionnaires de groupements sont souvent des acteurs **multi-casquettes**, qui ne sont pas uniquement dédiés aux marchés des denrées alimentaires. Ainsi le temps qu'ils pourront consacrer au sourcing, à la réingénierie des marchés et à la connaissance des filières agricoles et alimentaires est limité, malgré une bonne volonté certaine.
- Il est donc clé de pouvoir formuler des attentes et des besoins clairs pour s'assurer de la bonne adéquation entre vos capacités de production quantitatives et qualitatives, vos capacités logistiques et les exigences des marchés. Ces acteurs **sont la clé de voute entre l'offre et la demande**.

CHEFS D'ÉTABLISSEMENTS



- Le **budget** des établissements est contraint, et la partie dédiée aux repas l'est donc également. De manière générale, la part matière-première représente 20% du coût total du repas, soit moins de 2€ en moyenne pour un repas entre 7€ et 9€ en moyenne. La marge de manœuvre des établissements pour s'approvisionner en produits de qualité et de proximité est donc assez faible et proviendra essentiellement d'efforts réalisés sur le gaspillage alimentaire et sur la préparation des repas.
- L'alimentation des élèves est un sujet concernant l'ensemble de **l'équipe pédagogique et de fonctionnement** des établissements, et qui intéresse également directement les élèves et leur famille. Elle peut être l'objet d'un **véritable projet d'établissement**. Ce projet peut porter sur de l'éducation au goût, à l'origine des produits, à la saisonnalité, sur des repas à thèmes, sur le tri sélectif et le gaspillage alimentaire, ou encore sur le temps dédié aux repas dans l'emploi du temps.



CHEFS CUISINIERS

- Les chefs ont à cœur **de bien faire manger les élèves**. Ils privilégieront par exemple des viandes faciles à découper, des plats peu chargés en sauce, des aliments simples et gouteux. Des cuissons basse température ou des modes de préparation différents (sautés, émincés, en sauce...) leur permettent de s'adapter aux **habitudes alimentaires des élèves**, pour peu qu'ils soient **formés, équipés** et qu'ils puissent **facilement préparer** les aliments fournis dans les achats.
- Les chefs travaillent de concert avec les **gestionnaires d'établissement**. Ces derniers sont responsables de la gestion comptable des achats. Ce sont des personnes à convaincre également.
- La **capacité de stockage** de denrées fraîches est souvent limitée dans les établissements, et les cuisiniers apprécieront une souplesse dans le service et les livraisons. Ils auront également recours **aux surgelés** qui leur fournissent une option de stockage supplémentaire et offrent une **facilité de préparation** pour certains aliments comme les steaks hachés, les poêlées de légumes en toute saison, les frites, etc.
- La **dotation en personnel** des cuisines est **variable** d'un établissement à l'autre et conditionne la capacité de transformation et de préparation sur place.
- Le **temps de préparation** des repas est contraint : proposer des **conditionnements** pratiques (éviter les emballages individuels, sans ouverture facile), de grande contenance ou de contenance variable (par exemple en 5kg, mais aussi à l'unité pour les fins de service) et réutilisables permet de répondre au double enjeu de **limitation des emballages** jetables à usage unique et de **gain de temps**.

Ce petit guide a été réalisé à partir des conclusions de l'étude menée pour la Direction de l'Agriculture, Viticulture et Forêt de la Région Grand Est sur la « Mise en place de l'approvisionnement local en produits de qualité pour les restaurants scolaires des lycées de la Région ».

Contact : Valérie VAGNEUR, chargée de mission. valerie.vagneur@grandest.fr