

Groupements d'achats intercollectivités : une solution locale à un approvisionnement de qualité sur le territoire

Dans le cadre de l'Agenda 21 de la ville d'Orthez et en partenariat étroit avec le lycée Francis Jammes, les différents établissements scolaires de la commune ont mis en place un groupement d'achats commun pour favoriser l'introduction de produits locaux et bio à l'échelle communale. Ce groupement d'achats, regroupant la cuisine communale, les lycées et collèges de la ville d'Orthez est une réussite avec seulement 1 lot infructueux sur les 18 lots du marché en approvisionnement local sur 2012. Un exemple à suivre!

Objectifs

- Trouver des fournisseurs les plus locaux possible pour accompagner leurs développements et permettre au groupement de grossir.
- Dans le cadre de l'agenda 21 de la ville : promouvoir une alimentation de qualité dans tous les établissements publics d'Orthez.
- Travailler avec 4 institutions différentes (Conseil régional d'Aquitaine, Conseil général des Pyrénées Atlantiques, Mairie d'Orthez, Ministère de l'Agriculture).

Acteurs mobilisés

- Les différents établissements publics d'Orthez : chefs établissements et gestionnaires, directeur du restaurant municipal, mairie d'Orthez.

Déroulement de l'expérience

2009 - 2010 :

- Mise en place de réunions dans le cadre de l'Agenda 21 de la ville puis montage d'un groupement de commande coordonné par la mairie d'Orthez.
- Rapprochement vers les producteurs connus par les collectivités pour leur présenter le projet et le futur marché.
- Réunion d'information à la mairie pour sensibiliser les producteurs locaux.

2011 :

- Lancement effectif du marché avec 18 lots monoproduits correspondant aux capacités de production de la filière locale.
- Travail de prospection et de concertation auprès des entreprises locales et bio pour pouvoir développer des partenariats en respectant le code des marchés publics.

Résultats obtenus

- Aujourd'hui il y a 1 seul lot infructueux sur 18.

Bilan chiffré :

- 12 % légumes bio
- 10 % légumes filière courte
- 50 % viande fraîche filière courte



Lycée Professionnel
Francis Jammes
Avenue François
Mitterrand BP. 127
64301 Orthez cedex
Tél : 05 59 69 01 85
Fax : 05 59 69 85 78

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :

234 demi pensionnaires
171 internes
35 commensaux

Coût matière :

demi-pensionnaire : 2.50 €
interne : 4.50 €

Equipe de cuisine :

3 cuisiniers
1 agent de restauration

Modalités d'achat :

90 % groupements de
commandes
10 % Gré à gré



Perspectives

- Communiquer auprès des élèves.
- Augmenter les volumes d'achat dans le groupement local ce qui n'aura pas d' incidence sur le prix qui est fixe pour les producteurs.

Freins

- Besoin de relais pédagogiques avec les enseignants pour donner une dimension "établissement" au projet.
- Manque d'information sur l'offre et la structuration des filières locales.
- Besoin de formation des équipes de cuisine.
- Manque de cohérence et de coordination entre les différents acteurs et collectivités.
- Peu de visibilité sur la volonté de la collectivité pour pérenniser les projets sur le long terme.

Leviers

- Mutualiser toutes les initiatives mises en place par les différentes collectivités et institutions.
- Augmenter la formation du personnel (techniques culinaires, cuisson basse température...).
- Mettre en place des légumeries fonctionnelles.

Ce qu'il faut retenir

- Ce type de projet est possible et sa diffusion permettra d'élargir ce genre d'initiatives locales
- C'est un projet qui touche les enfants dès le plus jeune âge sur Orthez : un vrai travail de fond sur le long terme pour les générations futures
- Il faut un élément moteur dans l'établissement et une équipe motivée
- Le fait de travailler avec plusieurs collectivités qui ont un fonctionnement différent est très enrichissant



Témoignage

Ce projet a permis de lancer les approvisionnements bio et locaux dans l'établissement. Il fait apparaître les prémices d'une politique d'approvisionnement en filière courte cohérente au niveau d'un territoire qui permettra à un élève des établissements publics de retrouver des produits de même qualité de la maternelle au BTS.

“Maxime Gonzales

PERSONNE RESSOURCE

- Gestionnaire : **Monsieur GONZALES**
Tél. 05 59 69 01 85 - maxime.gonzales@lycée-francis-jammes.fr

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

