

Groupements d'achats locaux : Des groupements de commandes pour le développement des filières locales et bio en Basse Navarre

Le lycée de Navarre est un des lycées les plus engagés en Aquitaine sur l'approvisionnement en produits locaux et bio. Mis en place depuis 2009, le groupement d'achats de basse Navarre coordonné par le gestionnaire du lycée est un outil très efficace pour structurer la filière locale et développer les approvisionnements bio. Aujourd'hui grâce à cet outil et à l'engagement de l'équipe, 40 % de ses approvisionnements sont réalisés par les producteurs de basse Navarre dont la moitié en bio. Cette belle réussite sera naturellement récompensée par le label «Etablissement Bio Engagé» en 2013.

Objectifs

- Consolider et offrir des débouchés aux filières économiques de proximité.
- Sécuriser les approvisionnements.
- Allier développement durable et local en encourageant les conversions bio sur le territoire.
- Démocratiser le bio : le rendre accessible à tous.

Acteurs mobilisés

- La direction et service intendance
- L'équipe de cuisine

Déroulement de l'expérience

- **2007** : Mise en place d'un appel d'offre alimentaire avec lots bio interne à l'établissement.
- **2009** : Lancement d'un groupement de commande avec les établissements de proximité (3 collèges et 2 lycées dont Ramiro Arrue en 2011).
- **2010** : Lancement d'un groupement d'achats départemental sur les lots "épicerie", "surgelés", "produits laitiers" pour optimiser les achats de masse et dégager des moyens financiers pour le groupement d'achats local et bio.
- **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

- Groupement local : 40% des achats alimentaires du lycée (en valeur) proviennent de basse Navarre (charcuterie, volaille, pain, viande fraîche, légumes, épicerie bio, produits laitiers bio, pain bio, viandes bio) dont 20% en bio.
- Optimisation des circuits de livraison et de l'équilibre matière en fonction des capacités de production de l'offre locale réussie sur un groupement de 5 établissements.

Perspectives

- Résultat financier légèrement excédentaire sur 2012 permettant d'envisager les 25% en bio pour 2013.



Lycée de Navarre
Rue Jaï Alai' BP 18
64220
Saint Jean Pied de Port
Tél : 05 59 37 99 40
Fax : 05 59 37 99 58

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :

1050 repas jours
240 demi pensionnaires
260 internes
150 repas sur place
pour un lycée extérieur
120 repas en liaison
chaude avec école
primaire
50 commensaux

Coût matière :

2,10 € en moyenne
2,70 € repas 100% bio

Equipe de cuisine

1 chef cuisine
2 cuisiniers
3 aides cuisine

Modalités d'achats :

100% groupement d'achats



Freins

- Les établissements adhérents au groupement ont des exigences identiques vis à vis d'un distributeur national et ou d'un producteur local : sensibilisation des autres gestionnaires sur ces partenariats locaux tenant compte des attentes et besoins des producteurs.
- Temps de travail important pour mettre en place des lots adaptés au sein du groupement.

Leviers

- Investissement des équipes intendance et cuisine dans tous les établissements du groupement.
- Faire des réunions entre gestionnaires et chefs cuisiniers pour échanger sur l'offre locale.
- Communiquer auprès des fournisseurs locaux sur nos propres exigences (calendrier, qualité, calibrage, conditionnement) et travailler les lots en amont pour permettre à ces mêmes producteurs de pouvoir rendre une offre qui soit en adéquation avec nos cahiers des charges.
- Mettre à profit les différents articles du code qui vont nous permettre de prendre en compte des exigences environnementales lors de l'achat public afin que le choix de l'attributaire d'un marché ne soit pas uniquement basé sur le prix.

Ce qu'il faut retenir

- Cela tire vers le haut la restauration sur l'établissement: beaucoup plus de qualité sur les approvisionnements, professionnalisation des équipes et échanges entre professionnels
- Cela valorise fortement le travail de l'équipe de restauration
- Retour très positif des élèves : 60% des élèves souhaitent aller vers plus de bio



Témoignage

“Cette action vise à mettre sur un pied d'égalité offre locale et nationale en créant des groupements de commande à taille humaine basés sur des critères de qualités, d'approvisionnement direct et de performance en matière environnementale.”

“ *Thierry Pousson* ”

PERSONNE RESSOURCE

- Gestionnaire : **Monsieur POUSSON**
thierry.pousson@ac-bordeaux.fr - Tél : 05 59 37 99 43

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

