

# CONFERENCE 1

Comment la commande publique peut  
soutenir les filières animales de qualité ?

Animée par

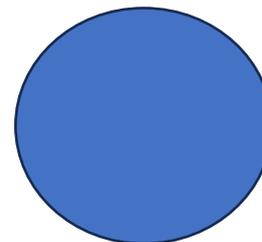
*Elisa ROYER, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*





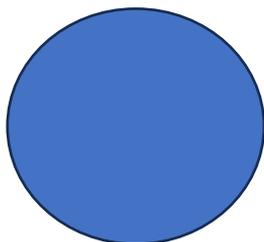
**Justine BUREAU**

Conseil Départemental de Haute-Vienne (87)



**Laurent FOL**

Ingénieur restauration au CH de Saintonge,  
Coordinateur Poitou Charente GARA (17)



**Yannick JOS et Philippe SATTI**

Gestionnaire du lycée Turgot  
Membre de l'ACENA



**Blandine MASSOT**

Responsable service élevage  
Coopérative Le Pré Vert (24)





# Justine BUREAU

*Conseil Départemental de Haute-Vienne*

## Mise en place d'un dispositif d'encouragement au Bien Manger



Dispositif départemental créé pour soutenir l'achat de produits **locaux** et **biologiques** des collèges afin d'améliorer la **qualité** des repas servis.



**Objectif** : atteindre les seuils fixés par la loi EGALIM (50 % de produits de qualité et durables et 20 % de produits biologiques) puis dépasser ces seuils.

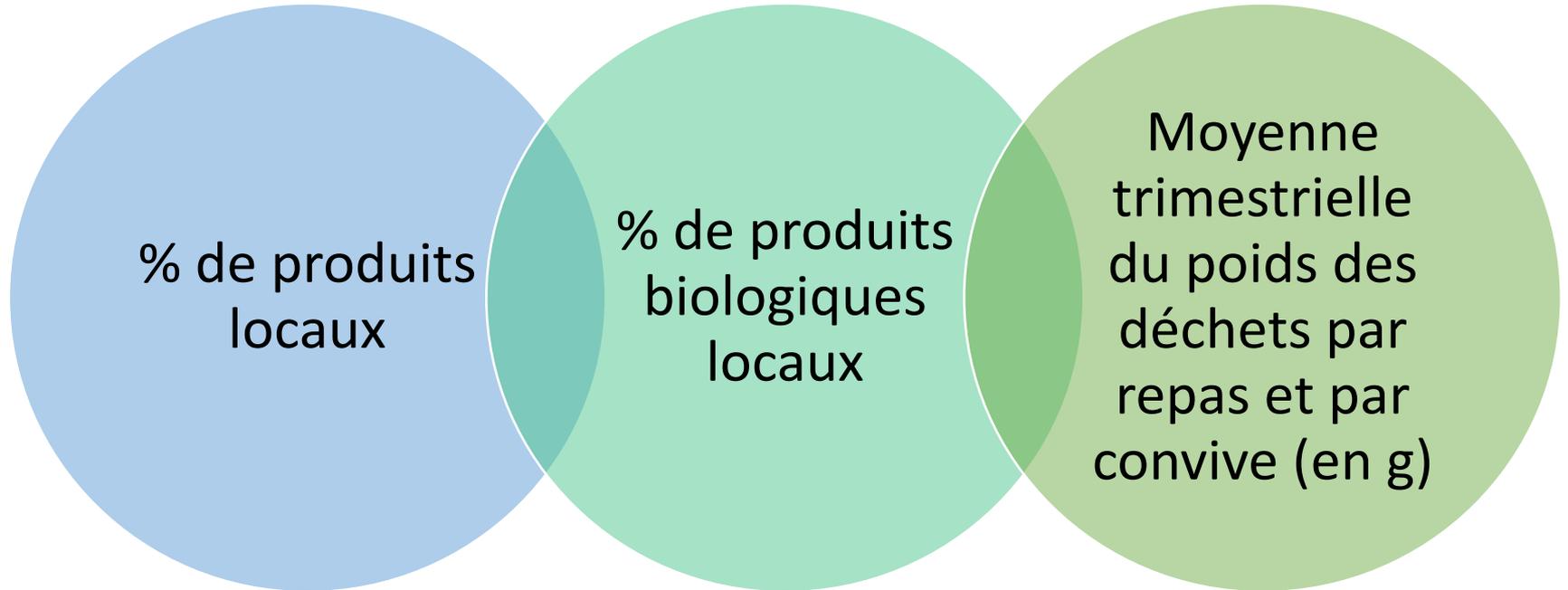
Système de **primes trimestrielles** en 2 parties, calculé à partir d'un **outil commun**, « la calculette ».

**Calculette** : tableur permettant aux collèges de recenser mensuellement leurs achats bio, locaux et de qualité ainsi que les pesées de déchets quotidiennes.



# Partie 1

Attribution d'une prime à partir de 3 indicateurs :



# Calculs des primes :

Indicateurs	Objectif	Taux atteints	Quotité dotation
% de produits locaux	20 %	Plus de 20 %	50 % x D
		Entre 10 et 20 %	30 % x D
		Entre 0 et 10 %	0 €
		Pas de résultat	0 €
% de produits biologiques locaux	15 %	Plus de 15 %	50 % x D
		Entre 5 et 15 %	30 % x D
		Inférieur à 5 %	0 €
		Pas de résultat	0 €

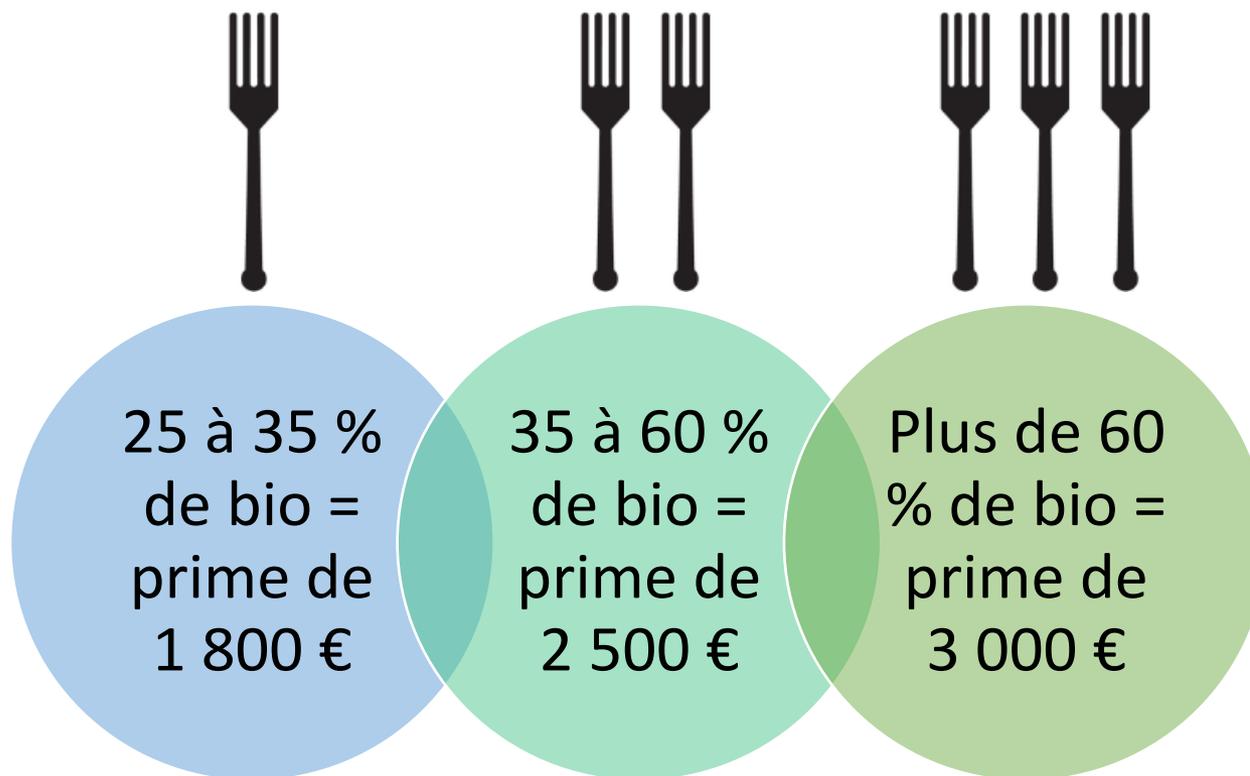
Indicateurs	Objectif	Taux atteints	Quotité dotation
Moyenne trimestrielle du poids des déchets par repas et par convive (en g)	70 grammes	Entre 0 et 10 g	30 % x D
		Entre 10 et 70	10 % x D
		Plus de 70	Annulation des primes
		Pas de pesée	Annulation des primes

D = Dotation théorique



# Partie 2 :

Attribution d'une prime supplémentaire pour les établissements obtenant le label « Etablissement Bio Engagé » délivré par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine.



# Exemple établissement X pour le semestre 1

Données issues de la calculette :



14 %



21,4 %



12 g



**D** = dotation  
théorique = 0,22 € x  
70 296 = 15 465

70 296 repas sur l'année N-1  
(2022)

Collège d'un peu plus de 550  
demi-pensionnaires



Prime local : 30 % x **D** : 4 639,5 €

Prime bio local : 50 % x **D** : 7 732,56 €

Prime déchets : 10 % x **D** : 1 546,5 €

Total prime EBM :  
**13 918,56 €**



# Premiers résultats :

Bilan pour le 1<sup>er</sup> semestre 2023 :



Indicateurs	Objectifs	Taux atteints	Nombre de collèges
% de produits bio	20 % minimum	Plus de 20 %	8
		10 % à 20 %	10
		Moins de 10 %	8
		Pas de résultat	4
% de produits bio et locaux	15 % minimum	Plus de 15 %	2
		5 % à 15 %	10
		Moins de 5 %	14
		Pas de résultat	4

Indicateurs	Objectifs	Taux atteints	Nombre de collèges
Moyenne trimestrielle du poids des déchets par convive et par jour	70 g maximum	0 à 10 g	1
		10 à 70 g	15
		Plus de 70 g	3
		Pas de résultat	11

+ 2 établissements labellisés « Établissement Bio Engagé »

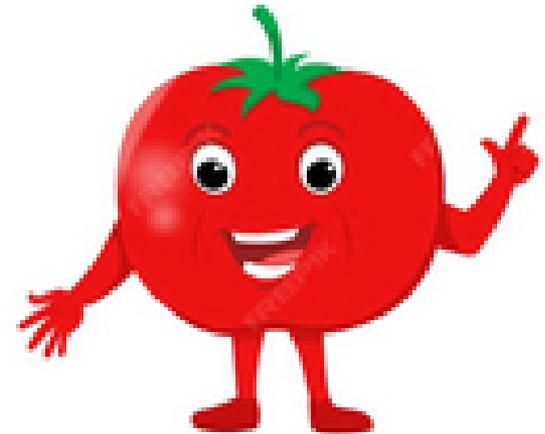


# Axes d'amélioration :

- Nouvelles formations des équipes de cuisine (calculatrice, pesées, gaspillage alimentaire ...)
- Accompagnement des équipes sur le terrain par le service qualité et prospective
- Tableau de bord permettant de suivre les résultats trimestriels des 30 collèges
- Outil commun moins chronophage et plus maniable
- Développement de nouveaux indicateurs (légumes frais, etc.)



# Merci de votre attention





CENTRE HOSPITALIER  
DE SAINTES  
*Philippe Harchand*

# Laurent FOL

*Ingénieur restauration aux CH de Saintonge,  
Coordinateur technique Poitou Charente GARA (17)*

**« Une ferme, un établissement de santé »**

**Mise en place d'un partenariat  
local et essaimage**



# Nos motivations

- Soutien à une filière essentielle qui cherche à s'émanciper de l'industrie en se renouvelant.  
*(Ré-internalisation des fabrications de yaourts, fromages blancs crèmes glacées...)*
- Forte hausse des prix dans les filières conventionnelles.
- Ruptures intervenues en période de crise alimentaire.



# Nos attentes

- ✓ Un produit de grande qualité à haute valeur nutritionnelle pour réduire notre recours aux produits d'enrichissement des plats cuisinés.
- ✓ Un approvisionnement local.
- ✓ Une réduction des emballages avec un système de conditionnement consigné.



# Valorisation de la filière

*Un prix juste pour le producteur.  
Un débouché commercial durable.*



# Mode de contractualisation choisi

## Conventionnement

→ “EXPERIMENTATION DE L’APPROVISIONNEMENT  
DU LAIT A LA FERME”  
40 000€ maxi renouvelable 1 année.

*Par la suite possibilité de réaliser un marché sans  
mise en concurrence inférieur à 40 000€ également.*



# Projet d'essaimage régional

**Le GARA souhaite intégrer cette filière dans son marché régional, pour cela :**

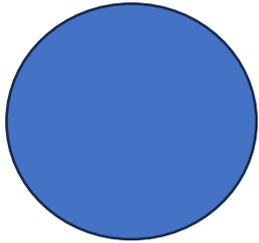
- Nécessité d'être accompagné pour identifier un maillage régional des fermes susceptibles de répondre au besoin.**
- Réalisation d'un allotissement géographique.**



# Reproductibilité du modèle.

Ce projet pourrait s'appliquer de la même manière à d'autres filières ;  
la filière « *Légumineuses locales* » par exemple.





# Yannick JOS et Philippe SATTI

## Gestionnaire du lycée Turgot

### Membre de l'ACENA

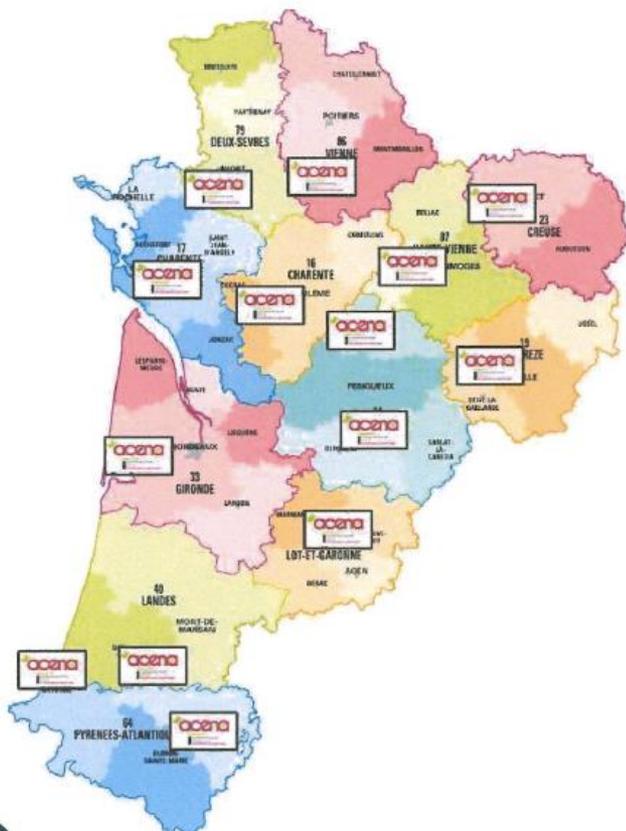
## Construire des marchés adaptés aux capacités des filières locales



## 20 groupements de commandes alimentaires



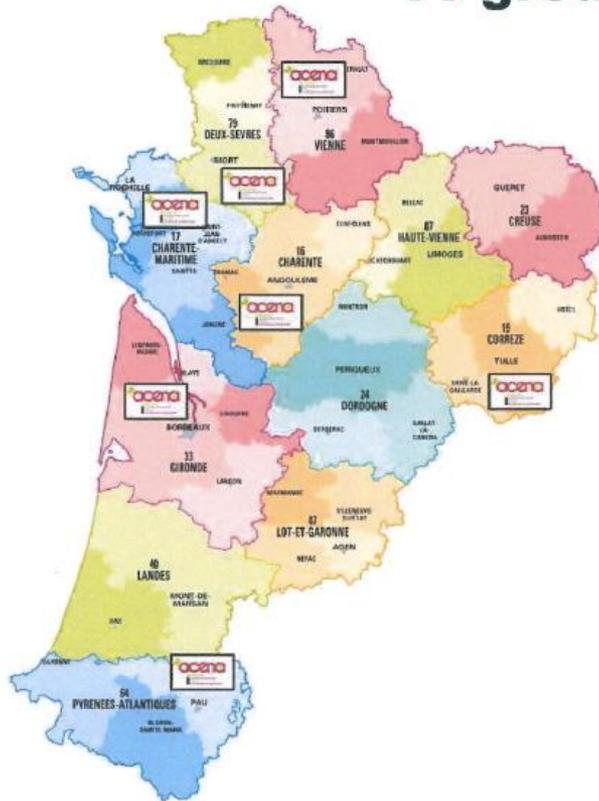
10/2023



- 16 - Lycée Marguerite de Valois d'Angoulême
- 17 - Lycée hôtelier de La Rochelle
- 19 – Lycée Simone Veil de Brive
- 19 – Lycée Cabanis de Brive
- 23 – Lycée Jean Favard de Guéret
- 24 – Lycée Jean Capelle de Bergerac
- 33 – Lycée Victor Louis de Talence
- 47 – Lycée Val de Garonne de Marmande
- 64 – Collège Jeanne d'Albret de Pau
- 64 – Lycée hôtelier de Morlaas
- 64 – Lycée Saint Cricq de Pau
- 64 – Lycée Francis Jammes d'Orthez
- 64 – Lycée Fébus d'Orthez
- 64 – Collège Jean Moulin d'Artix
- 64 – Lycée hôtelier de Biarritz
- 64 – Lycée de Navarre St Jean Pied de Port
- 79 – Lycée Jean Macé de Niort
- 86 – Lycée Victor Hugo de Poitiers
- 86 – Lycée Nelson Mandela de Poitiers
- 87 – Lycée Édouard Vaillant de Saint Junien



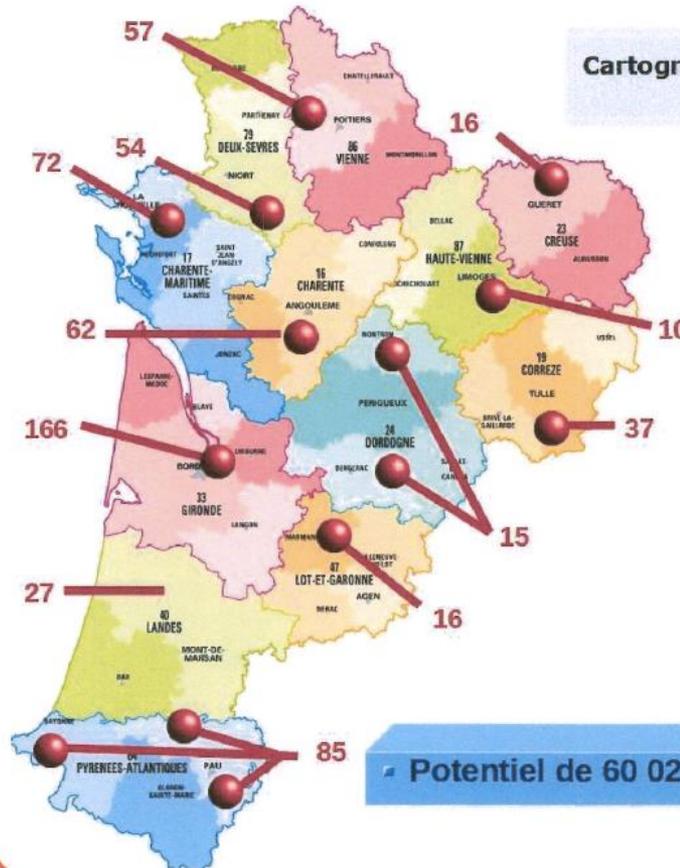
# 11 groupements marchés techniques



- 16 - Lycée Marguerite de Valois d'Angoulême
- 17 - Lycée hôtelier de La Rochelle
- 19 – Lycée Cabanis de Brive
- 33 – Lycée Gustave Eiffel de Bordeaux
- 33 – Lycée Montaigne de Bordeaux
- 64 – Lycée Saint Cricq de Pau
- 64 – Collège La Hourquie de Morlaas
- 64 – Collège bois d'amour de Billères
- 79 – Lycée Jean Macé de Niort
- 86 – Lycée Victor Hugo de Poitiers
- 86 – Lycée Nelson Mandela de Poitiers



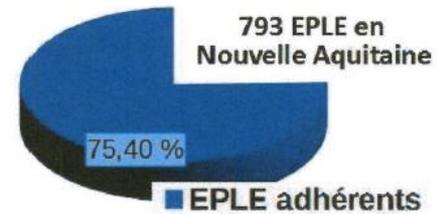
## Cartographie des EPLE adhérents aux GC de l'ACENA - 2023



● 20 groupements de commande alimentaires

- 350 collèges
- 211 lycées
- 32 lycées agricoles
- 24 structures publiques

617 ADHÉRENTS



■ Potentiel de 60 026 640 repas annuel



# Convention de partenariat 2022-2025



01

**Partage des enjeux et objectifs**

02

**Travail partenarial**



Pérenniser la **structuration géographique** du réseau



Contribuer à atteindre les **objectifs régionaux** pour un approvisionnement de qualité, durable et local en lien avec la feuille de route Néo Terra



Développer sur chaque territoire des **marchés adaptés** à l'offre locale et bio en renforçant le **lien avec les acteurs agricoles**.



**Communication**, compte rendu chiffré, **invitation** des représentants de la Région aux différents travaux et **réunion bilan annuelle**



**Soutien et expertise** aux groupements de commande existants et/ou en cours de constitution et participation au **financement** de l'ACENA



# Stratégie d'adaptation à l'offre



Marchés nationaux



Marchés régionaux



Marchés locaux



Marchés massifiés

Marchés artisanaux

Marchés géographiques




[< REVENIR AUX RECUEILS DES BESOINS](#)

Recueils



Etablissements



Coordonnateurs



Paramètres



Profil



Déconnexion

Profil



Déconnexion

**Etats des Besoins**

Marché marché surgelés, épicerie et produits frais 2022 - Lot lot25boeufveaubio

RÉOUVRI

CFAA Hasparren Lycée professionnel Paul Bert Collège Aturri Mairie de Mouguerre Lycée Louis de Foix Collège d'Amikuze

Collège Endarra Cité scolaire Chantaco-Ramiro Arrue Lycée Cassin Lycée Maritime de Ciboure Lycée professionnel Aizpardi

Collège Villa Fal Mairie de Tamos Lycée hôtelier de Biarritz Lycée Cantau Collège Errobi Lycée Maurice Ravel Collège La Citadelle

Collège François Truffaut Collège Albert Camus Lycée de Navarre Collège Jean Pujo

RESET

VIDER

FILTRER

CODE	ARTICLE	CARACTÉRISTIQUES	UNITE DE VENTE	QUANTITE RÉELLE	QUANTITE MINIMALE	QUANTITE MAXIMALE
-	Bœuf Paleron	-	Kg	150	120	180
-	Boeuf pour sauté	40/60 gr, collier,jarret avant et arrière,flanchet. Préparation 1/3 de chaque	Kg	1785	1428	2142
-	Boeuf roti	tende de tranche, rond de gîte à bifteck	Kg	485	388	582
-	Boeuf steak	120 gr, plat de tranche, mouvant de tranche, macreuse à bifteck, aiguillette de rumsteack	Kg	551	441	662
-	Veau rôti	noix, noix pâtissière, sous noix, quasi, longue sans os	Kg	660	528	792

TÉLÉCHARGER ETATS DES BESOINS

 N'afficher que les quantités réelles dans le BPU

TÉLÉCHARGER BORDEREAUX PRIX UNITAIRE



# BARÈME DE NOTATION

Article R2152-7 – Code de la commande publique 1<sup>er</sup> avril 2019



**DÉGUSTATION**  
**OCCENA (NUTRITION/SANTÉ)**  
**JURY**

**APPRO DIRECT**  
**RSE**  
**BIEN ÊTRE ANIMAL**  
**EMBALLAGES**  
**EGALIM**

**LOGISTIQUE**  
**SERVICE**  
**ADÉQUATION**  
**DE L'OFFRE**





Marchés



Profil

Densité énergétique (KJ/100g)

0

Fibres (g/100g)

0

Protéines (g/100g)

0

Fruits et légumes, algues marines et fruits à coque(s) (g/100g)

0

Acide gras saturés (g/100g)

0

pH (g)

0

Sucres simples (g/100g)

0



- Double congélation
- Présence graisse ou huile hydrogénée
- Présence Amidon transformé ou modifié/dextrose/maltodextrine/sirop de glucose/sirop de fructose/sucre inverti
- Présence graisse ou huile de palme
- Présence arômes non naturels
- Présence protéines de lait

**4 Les marqueurs d'ultra-transformation**

**2 La présence de composants jugés nocifs pour la santé :**

- E127 Erythrosine
- E129 Rouge allura AC
- E120 Cochenille, Acide carminique, Carmins
- E122 Azorubine, Carmoisine
- E123 Amarante, Amaranthe
- E124 Ponceau 4R, Rouge cochenille A
- E212 Benzoate de potassium
- E312 Gallate de dodécyle
- E412 Gomme de guar, Gomme guar

**3 La présence d'additifs**

**3 calculateurs en 2023 : général, catégorie graisses, huiles, noix et graines, catégorie boissons**

ANULER

METTRE À JOUR

Additifs regroupant des colorants, des agents de texture, des exhausteurs de goût, des antiagglomérants, des phosphates, des régulateurs d'acidité et des édulcorants : liste de 22 additifs dont E120, E102, E104, E110, E122

Sucres cachés : Amidon transformé ou modifié, dextrose, Maltodextrine, sirop de glucose, sirop de fructose, sucre inverti, Arômes non naturels, Protéines de lait



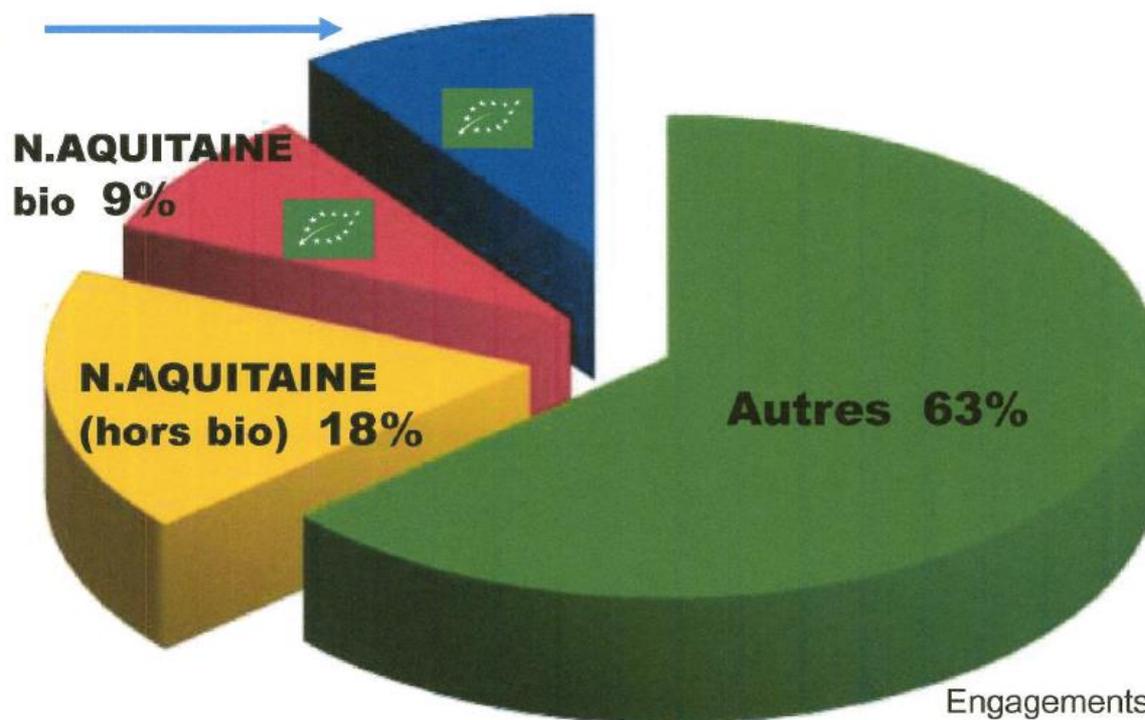
rubrique	sous rubrique	note
<b>Quelle source d'approvisionnement pour notre marché? Comment sélectionnez vous la viande de porc?</b>	Décrivez votre circuit d'approvisionnement étape par étape	6
<b>Quels impacts la crise actuelle a t'elle sur votre organisation ? (rupture produits, inflation,etc) Quelles solutions apportez vous pour garantir un prix correct à vos fournisseurs/éleveurs?</b>		3
<b>Avez vous des chartes pour garantir et sécuriser l'alimentation des porcs? Etes vous en réflexion pour trouver des alternatives au soja ? D'autres oléoprotéagineux (colza, tournesol...) ou + de céréales ?</b>		4
<b>Bien être animal</b>	Condition d'élevage (bâtiments, densité,hors sols)	2
<b>Traçabilité/égalim/ information adhérents</b>	Moyens de suivi des origines des produits : factures, statistiques,etc	2
<b>Emballage</b>	Politique d'emballage et de conditionnement des produits	2
<b>Un contrat de deux ans, ça change les choses ?</b>		1
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>
<u>Appréciation générale :</u>		

# JURY



## Part des marchés locaux - Ensemble des achats alimentaires - 2023

**BIO (hors N.A.)**  
**10%**

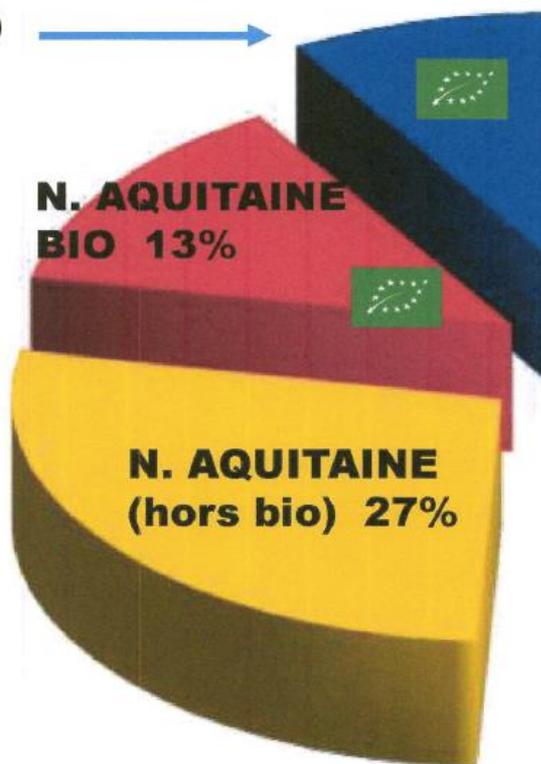


Engagements minimum en 2023:  
53 154 033€



## Part des marchés locaux - produits frais (hors surgelés et épicerie) - 2023

**BIO (hors N.A)**  
9%

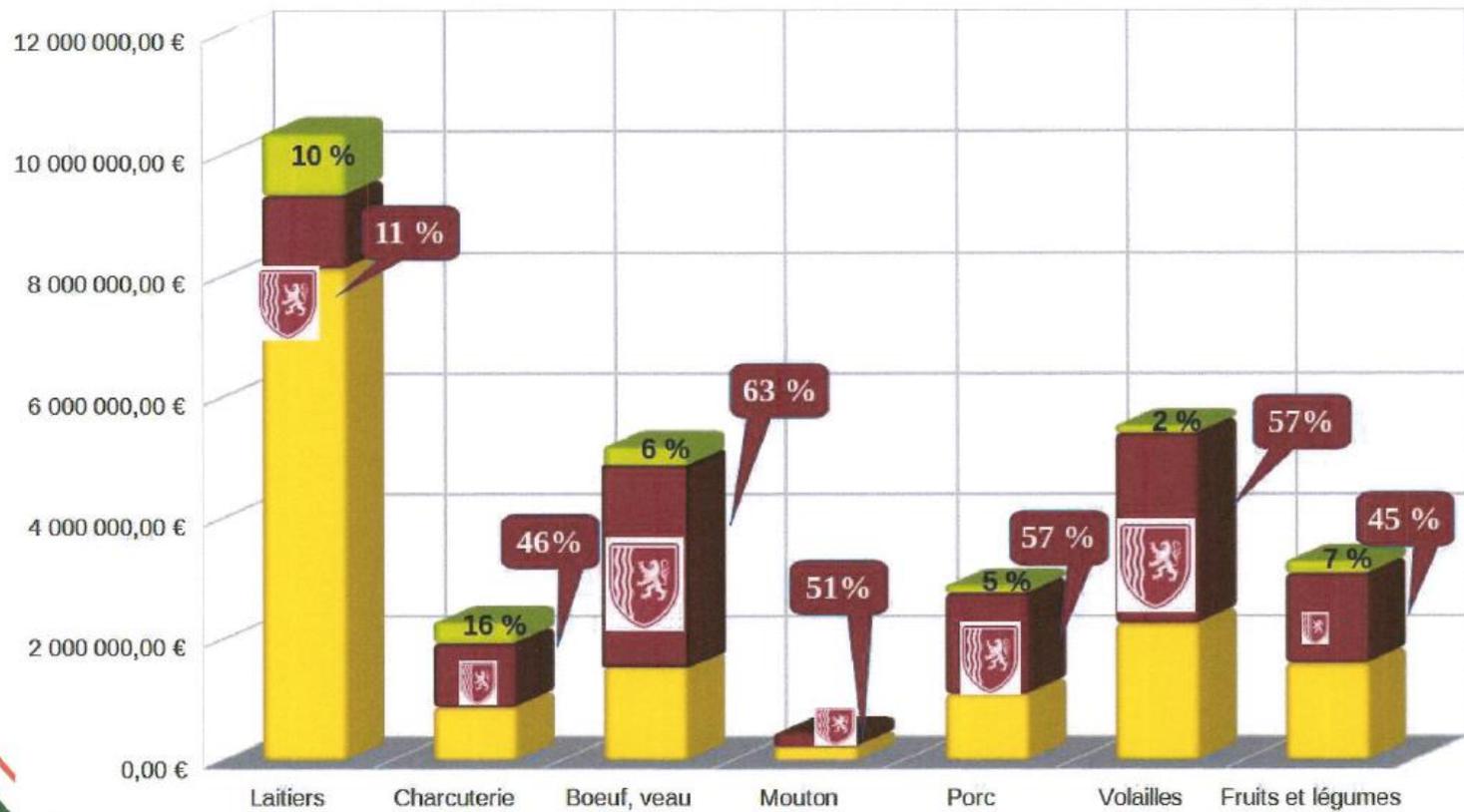


**Autres 51%**

Engagements minimum en 2023:  
31 008 305€



## Part du local et du bio – Produits frais - 2023



# Axes de travail 2024



## Structuration de la demande

Dordogne, Landes et haute-Vienne



## Densifier l'offre alimentaire

Offre de proximité et/ou bio



## Développement offre et maillage du territoire



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine



STATISTIQUES – MARCHES 2023 – VOLUME FINANCIER PAR GROUPEMENT & FAMILLES DE PRODUITS

Statistiques chiffrées – Gironde 2023				
Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	3 414 919,66 €	579 550,92 €	164 705,25 €	494 116,51 €
Épicerie	2 303 872,17 €	318 498,43 €	186 276,00 €	981 647,07 €
Produits laitiers	2 372 995,23 €	70 140,49 €	343 307,96 €	283 353,90 €
Charcuterie	810 923,62 €	365 143,11 €	85 941,20 €	359 839,31 €
viande fraîche de bœuf, veau	1 209 665,49 €	313 630,45 €	233 645,85 €	331 211,34 €
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc	747 559,67 €	261 345,00 €	534 583,74 €	
Volailles	1 866 626,74 €	984 858,97 €	387 783,69 €	
Pains				
Fruits et légumes	1 153 246,70 €	397 589,30 €	301 250,53 €	129 107,37 €
<b>Total</b>	<b>13 879 809,27 €</b>	<b>3 290 756,66 €</b>	<b>2 237 494,21 €</b>	<b>2 579 275,49 €</b>
Total produits frais	8 161 017,45 €			

Statistiques chiffrées – Bergerac 2022				
Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	43 057,29 €			12 244,77 €
Épicerie	72 895,92 €			26 332,68 €
Produits laitiers	88 095,06 €			76 247,16 €
Charcuterie	30 928,22 €			
viande fraîche de bœuf, veau	81 063,18 €	51 756,20 €	43 141,82 €	
Viande fraîche de mouton	32 444,42 €	32 444,42 €		
Viande fraîche de porc	49 336,76 €	49 336,76 €		
Volailles	41 937,90 €	41 937,90 €	41 937,90 €	
Pains				
Fruits et légumes	7 639,72 €		7 639,72 €	
<b>Total</b>	<b>447 398,47 €</b>	<b>175 475,28 €</b>	<b>92 719,44 €</b>	<b>114 824,61 €</b>
Total produits frais	331 445,26 €			

Statistiques chiffrées – Charentes 2023				
Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	1 352 410,00 €			75 468,00 €
Épicerie	636 000,00 €			
Produits laitiers	2 057 520,00 €	51 085,00 €	147 475,00 €	64 039,00 €
Charcuterie	389 375,00 €	193 902,00 €		
viande fraîche de bœuf, veau	490 150,00 €	490 150,00 €		
Viande fraîche de mouton	75 755,00 €			
Viande fraîche de porc	276 310,00 €	140 920,00 €		135 390,00 €
Volailles	587 635,00 €	235 054,00 €	70 516,00 €	
Pains				
Fruits et légumes	1 186 370,00 €		189 820,00 €	
<b>Total</b>	<b>7 051 525,00 €</b>	<b>1 111 111,00 €</b>	<b>407 811,00 €</b>	<b>274 897,00 €</b>
Total produits frais	5 063 115,00 €			

Statistiques chiffrées – Charentes maritimes 2022				
Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	770530,784			72 497,00 €
Épicerie	441 550,01 €			127 114,35 €
Produits laitiers	1 400 424,55 €	335 987,15 €	17 843,57 €	110 503,10 €
Charcuterie	227 462,77 €			
viande fraîche de bœuf, veau	411 972,40 €	231 155,20 €		
Viande fraîche de mouton	95 841,10 €			
Viande fraîche de porc	203 040,64 €		98 348,40 €	
Volailles	852 664,01 €	376 662,08 €	148 978,62 €	
Pains				
Fruits et légumes	414 118,61 €	195 477,26 €	92 532,35 €	
<b>Total</b>	<b>4 817 604,87 €</b>	<b>1 139 281,68 €</b>	<b>357 702,93 €</b>	<b>310 114,44 €</b>
Total produits frais	3 605 524,07 €			



### Statistiques chiffrées – Corrèze 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	466 854,00 €			32 108,00 €
Épicerie	332 718,00 €	5 275,00 €		21 384,00 €
Produits laitiers	194 529,00 €	31 001,00 €		9 951,00 €
Charcuterie				
viande fraîche de bœuf, veau	115 872,00 €	104 286,00 €	11 586,00 €	
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc	147 204,00 €	91 752,00 €		
Volailles	325 362,00 €	157 437,00 €		
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>	<b>1 582 539,00 €</b>	<b>389 751,00 €</b>	<b>11 586,00 €</b>	<b>63 443,00 €</b>
Total produits frais	782 967,00 €			

### Statistiques chiffrées – Pyrénées Atlantiques 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	2 699 075,68 €	6 352,98 €		320 744,33 €
Épicerie	1 268 024,67 €	102 452,36 €	119 101,47 €	129 853,87 €
Produits laitiers	1 882 838,41 €	153 357,75 €	136 676,62 €	174 379,13 €
Charcuterie	314 781,45 €	159 709,56 €		
viande fraîche de bœuf, veau	717 762,06 €	341 132,39 €	259 567,84 €	
Viande fraîche de mouton	179 597,82 €	128 722,77 €		
Viande fraîche de porc	290 773,80 €	218 137,93 €	15 051,30 €	
Volailles	649 412,21 €	407 427,43 €	58 169,88 €	
Pains	92 555,85 €	62 298,84 €	30 257,61 €	
Fruits et légumes	154 716,32 €	40 783,73 €	12 230,61 €	62 081,48 €
<b>Total</b>	<b>8 249 538,27 €</b>	<b>1 620 375,74 €</b>	<b>631 055,33 €</b>	<b>687 058,81 €</b>
Total produits frais	4 282 437,92 €			

### Statistiques chiffrées – Deux Sèvres 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	532 597,00 €			22703 €
Épicerie	329 883,00 €		12 943,00 €	78 666,00 €
Produits laitiers	787 216,11 €	103 427,54 €	7 324,44 €	57 814,87 €
Charcuterie	85 380,00 €	75 596,00 €		
viande fraîche de bœuf, veau	558 883,09 €	558 883,09 €		
Viande fraîche de mouton	76 473,34 €	76 473,34 €		
Viande fraîche de porc	194 825,90 €		64 215,85 €	
Volailles	445 056,32 €	45 840,45 €	6 471,48 €	
Pains				
Fruits et légumes	392 858,97 €	137 253,24 €	137 253,24 €	6 767,61 €
<b>Total</b>	<b>3 403 173,73 €</b>	<b>997 473,66 €</b>	<b>228 208,01 €</b>	<b>165 951,48 €</b>
Total produits frais	2 540 693,73 €			

### Statistiques chiffrées – Haute Vienne 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés				
Épicerie				
Produits laitiers	136 244,62 €			25 118,31 €
Charcuterie				
viande fraîche de bœuf, veau				
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc				
Volailles				
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>	<b>136 244,62 €</b>			<b>25 118,31 €</b>
Total produits frais	136 244,62 €			



### Statistiques chiffrées – VIENNE 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	3 269 640,00 €			387 312,60 €
Épicerie	2 745 570,00 €			161 765,63 €
Produits laitiers	1 788 692,06 €			289 555,41 €
Charcuterie	337 709,31 €	70 510,89 €		
viande fraîche de bœuf, veau	1 423 084,75 €		487 933,18 €	
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc	838 760,70 €	48 650,10 €		
Volailles	412 877,17 €			49 190,32 €
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>	<b>10 816 333,99 €</b>	<b>119 160,99 €</b>	<b>487 933,18 €</b>	<b>887 823,96 €</b>
Total produits frais	4 801 123,99 €			

### Statistiques chiffrées – LOT ET GARONNE 2022

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	654 378,66 €			64 219,25 €
Épicerie	290 604,55 €	46 165,97 €		10 165,97 €
Produits laitiers	329 408,00 €	74 045,48 €		36 756,00 €
Charcuterie	104 414,45 €	34 045,48 €		
viande fraîche de bœuf, veau	144 766,72 €	144 766,72 €		
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc	159 555,74 €	155 249,72 €	4 306,02 €	
Volailles	363 222,47 €	354 068,18 €	5 433,68 €	
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>	<b>2 046 350,59 €</b>	<b>808 341,55 €</b>	<b>9 739,70 €</b>	<b>111 141,22 €</b>
Total produits frais	1 101 367,38 €			
	<b>Total</b>	<b>Local hors bio</b>	<b>Bio local</b>	<b>Bio</b>
Total général	53 154 033,91 €	9 692 076,71 €	4 519 011,52 €	5 284 664,06 €
		18,23 %	8,50 %	9,94 %
		26,74 %		

### Statistiques chiffrées – CREUSE 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés	294 788,18 €		4 200,23 €	7 200,63 €
Épicerie	226 359,23 €		29 401,25 €	11 481,29 €
Produits laitiers	162 019,55 €		21 160,24 €	21 215,50 €
Charcuterie				
viande fraîche de bœuf, veau	40 349,15 €	40 349,15 €		
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc				
Volailles				
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>	<b>723 516,11 €</b>	<b>40 349,15 €</b>	<b>54 761,72 €</b>	<b>39 897,42 €</b>
Total produits frais	202 368,70 €			

### Statistiques chiffrées – PÉRIGUEUX 2023

Familles de produits	Montant total TTC	Montant des marchés attribués en produits locaux		Montant TTC des marchés attribués en produits bio hors Nouvelle Aquitaine
		Locaux hors bio Nouvelle Aquitaine	bio Nouvelle Aquitaine	
Surgelés				
Épicerie				
Produits laitiers				
Charcuterie				
viande fraîche de bœuf, veau				
Viande fraîche de mouton				
Viande fraîche de porc				
Volailles				
Pains				
Fruits et légumes				
<b>Total</b>				
Total produits frais				
	<b>Total</b>	<b>Local hors bio</b>	<b>Bio local</b>	<b>Bio</b>
Total produits frais (hors surgelés et épicerie)	31 008 305,12 €	8 633 781,05 €	4 002 384,32 €	2 658 083,68 €
		27,84 %	12,91 %	8,57 %
		40,75 %		



Produits frais	Volume total	Local dont bio	bio	% local	%bio	% Local + bio
Produits laitiers	11 199 982,59 €	1 492 832,23 €	1 148 933,37 €	13,33	10,26	23,59
Charcuterie	2 300 974,81 €	984 848,24 €	359 839,31 €	42,80	15,64	58,44
viande fraîche de bœuf, veau	5 193 568,83 €	3 311 983,88 €	331 211,34 €	63,77	6,38	70,15
Viande fraîche de mouton	460 111,68 €	237 640,53 €		51,65		51,65
Viande fraîche de porc	2 907 367,21 €	1 681 896,82 €	135 390,00 €	57,85	4,66	62,51
Volailles	5 544 793,82 €	3 322 577,25 €	49 190,32 €	59,92	0,89	60,81
Fruits et légumes	3 308 950,31 €	1 511 829,98 €	197 956,46 €	45,69	5,98	51,67
<b>Total</b>	<b>30 915 749,27 €</b>	<b>12 543 608,93 €</b>	<b>2 222 520,80 €</b>			



# Merci !

The logo for 'acena' features the word in a bold, lowercase, red sans-serif font. To the left of the 'a' is a stylized green leaf with a yellow dot. To the right of the 'a' is a stylized green leaf with a yellow dot.

ASSOCIATION

COORDONNATEURS

E.P.L.E

DE NOUVELLE-AQUITAINE



TOILE REGIONALE DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





# Blandine MASSOT

*Responsable service élevage - Coopérative « Le Pré Vert »*

**Comment rester compétitif et solidaire  
envers la filière bio**





LE PRÉ  
VERT

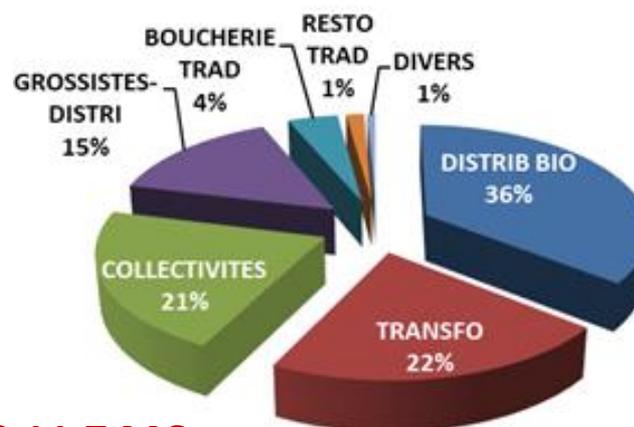
*L'élevage 100% BIO*

# COOPERATIVE LE PRÉ VERT

*« Comment la commande publique  
peut soutenir les filières animales de qualité ? »*



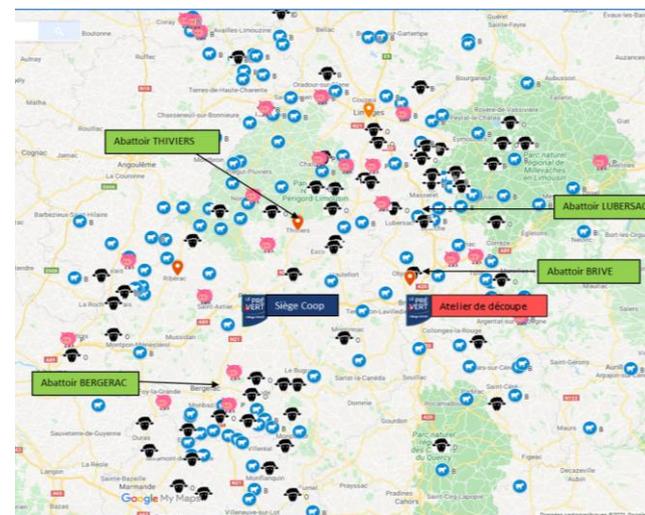
- Coopérative Agricole 100% BIO, créée en 1996, regroupant 250 éleveurs bio du Sud Ouest
- BOVINS  
OVINS  
PORCINS
- 1 600 Tonnes de viande commercialisée



CA 2022 11,7 M€



# Notre métier



ORGANISATION DE  
LA PRODUCTION

COLLECTE DES ANIMAUX  
EN FERME

ABATTAGE

*Chez des prestataires :  
Thiviers- Lubersac – Bergerac- Brive*

DECOUPE  
Cheville - SP - PAD – Frais s/vidé - Congelé

*L'atelier Pré Vert à Brive*



Boucheries Magasins bio  
Boucherie Traditionnelle

Grossistes

Resto Collective

Industrie Agro



Gestion de l'équilibre  
matière (*valorisation des  
muscles selon les  
typologies et les marchés*)

Valorisation en Bio les  
productions des élevages  
(*Veaux rosés, ...*)

RESTAURATION  
COLLECTIVE

Chaine régionale vertueuse :  
production / abattage /  
transformation / consommation



# Merci !



# Temps d'échange



# Merci de votre attention

Rendez-vous à l'automne 2024  
pour la prochaine édition en Gironde!

