

10
ème édition



**RENCONTRES
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ**

Avec le soutien de



Nouvelle-Aquitaine

CONFERENCE

Le vrai prix de l'alimentation en restauration collective

Comment rémunérer durablement les producteurs locaux ?

Animée par

Véronique BAILLON-INTERBIO Nouvelle-Aquitaine



Avec les interventions

1-Coûts et recettes en restauration scolaire : quels impacts et marges de manœuvre pour la transition écologique ?

Yoann MONGET, Référent régional Bioéconomie/Méthanisation-ADEME Nouvelle-Aquitaine

2-Comment les fournisseurs bio locaux construisent des prix durables ?

Sophia COPPIN, Responsable développement-Réseau Manger Bio

Cécile REMEAU, Directrice-Mangeons Bio Ensemble

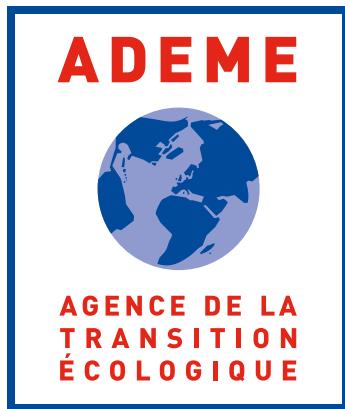
3-Comment acheter en s'adaptant aux réalités locales des producteurs ?

Aleksandra SCHRÖDER, Gestionnaire marchés publics-Ville de Saint-Yrieix sur Charente

Hervé SAINT-HILAIRE, Secrétaire général - agent comptable-lycée Marguerite de Valois-Angoulême, coordinateur du groupement de commandes AGAPE 16



Coûts et recettes en restauration scolaire : quels impacts et marges de manœuvre pour la transition écologique ?



Yoann MONGET

Référent régional Bioéconomie/Méthanisation
ADEME Nouvelle-Aquitaine





RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



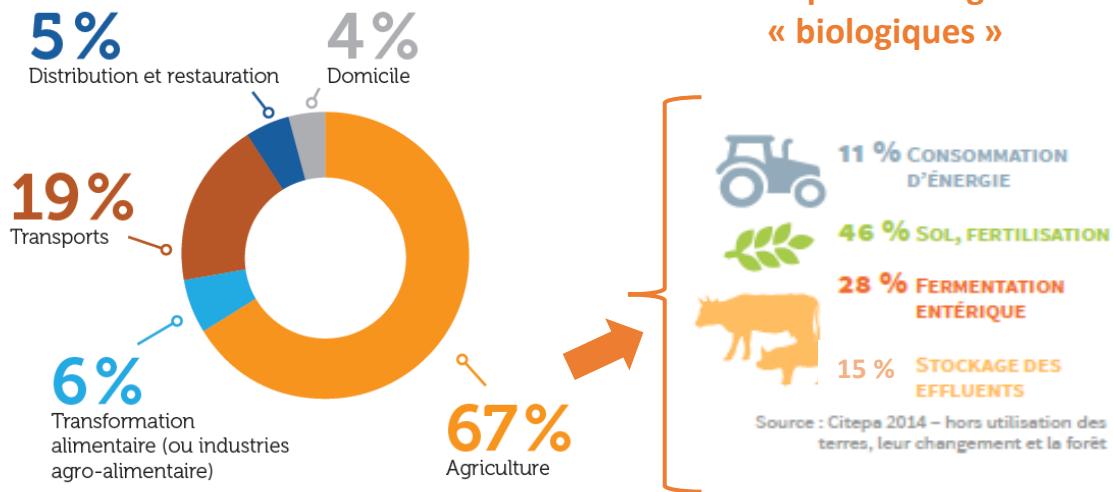
10èmes rencontres régionales de la restauration collective

Conférence « Le vrai prix de l'alimentation en restauration collective »

Enjeux et orientations stratégiques

Focus sur l'empreinte carbone de l'alimentation

L'alimentation = **1/4 de l'empreinte carbone**
des Français



3 leviers principaux pour réduire les impacts environnementaux



L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à **nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement**, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Quelques publications grand public

Impact de notre alimentation sur l'environnement

#AlimentationDurable

Le point sur notre alimentation

Note consommation alimentaire

Catégorie	Proportion
Autre dont sucre et huile	3%
Produits laitiers	21%
Produits céréaliers	30%
Fruits, légumes et pommes de terre	33%
Produits sucrés, poissons, œufs	13%
Produits transformés	48%

Percentages sur l'assiette alimentaire

Les ressources agricoles nécessaires pour couvrir la demande alimentaire

26 millions

d'hectares de surfaces agricoles sont nécessaires à l'alimentation des français dont 80% pour les produits animaux (viande, lait, ...)

**REPUBLICAIN
FRANCAIS**
Parti socialiste

ARENE
Parti socialiste

COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

LE GASPILLAGE EST UNE REALITE

d'aliment gaspillé = 1 repas par personne

30 kg de gaspillage = 100 € par personne

100 € d'économie = 100 € de gaspillage

Les = groupes

IMPACT SUR
-50 % de
gaspillage
sur les dépenses (dans rapport à 2010)

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

1 Avant les courses

Établir un menu et chercher une liste de courses

2 Pendant les courses

Rechercher les offres de remboursement

3 À la maison

À la cuisine ou au réfrigérateur, évaluer ce qui est nécessaire et ce qui n'est pas nécessaire

Préuve que ça marche !

Une équipe éducative et technique accompagne les bénévoles dans la collecte de données. C'est la méthode ARENE.

243 repas accompagnés pour les équipes bénévoles et partenaires

59 % de gaspillage alimentaire !

Prévention, éducation et sensibilisation pour réduire le gaspillage alimentaire. Le seul objectif de l'ARENE est d'empêcher les denrées de finir gâchées.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide de l'ARENE - Une éthique pour préserver les ressources

Guide pratique - La méthode ARENE

REPUBLIC
FRANCAISE
Santé
Nutrition

ADRENALINE
www.adrenalinemag.com

POURQUOI ET COMMENT MANGER MIEUX ?

L'ENJEU : LIMITER LES IMPACTS DE NOTRE ALIMENTATION

1/4 DES EMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE EN FRANCE SONT DUES À L'ALIMENTATION

Dès l'origine de l'aliment et de la préparation, l'effet de serre est multiplié par 100 fois dans les trois dernières étapes :

Des emballages (4 000 t)
d'importation +
d'entreposage +
de transport...
...et au réfrigérateur.

Le produit de consommation alimentaire
est la quatrième cause d'effet de serre
en France. Il est donc important de faire
des choix pour réduire l'effet de serre de nos
aliments et de nos boissons, pour nous

DES REPAS PLUS SAINS ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Boissons sans sucre
et sans alcool, riches en calories

légumes
Pendant les 20 dernières années, la production mondiale de légumes a augmenté, malgré la perte de 20 %

produits
français fermiers
(producteur de gibier, éleveur, etc.)

des repas
sains et équilibrés
sans sucre et sans boissons

produits locaux et de saison,
pour réduire les transports et soutenir
l'économie locale

légumes, fruits et légumes,
dans légumes avec légumes, fruits, légumes, légumes, fruits et légumes

légumes, fruits et légumes,
dans légumes avec légumes, fruits, légumes, légumes, fruits et légumes

légumes, fruits et légumes,
dans légumes avec légumes, fruits, légumes, légumes, fruits et légumes

légumes, fruits et légumes,
dans légumes avec légumes, fruits, légumes, légumes, fruits et légumes

BEN D'AUTRES AVANTAGES !

1. Gagner en santé : une bonne alimentation contribue à prévenir de nombreuses maladies chroniques, maladies cardiaques, diabète, cancers, etc.

2. Fournir en énergie plus : modifier nos habitudes d'alimentation peut nous aider à faire des économies d'énergie, de faire de la course, faire du sport, etc.

3. Soutenir l'emploi local : acheter des produits du terroir aide à préserver l'emploi dans les agricultures familiales, dans les petits commerces, dans les petits ateliers de transformation, etc.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide de l'ADRENALINE : une alimentation peu énergétique et peu gâterée, équilibrée, saine et gourmande (www.adrenalinemag.com)

Centre de ressources ADEME : [Economie circulaire](#)

Actualités

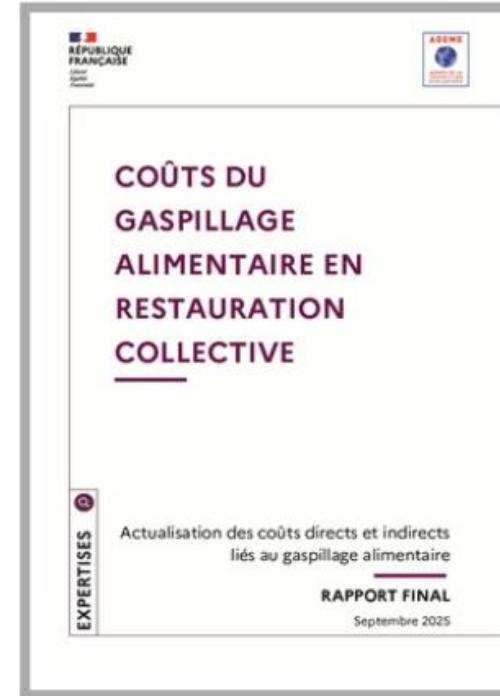
Publications récentes

Etudes ADEME

Evaluer l'impact des Projets Alimentaire Territoriaux (PAT) sur les territoires



Evaluer les coûts du gaspillage alimentaire

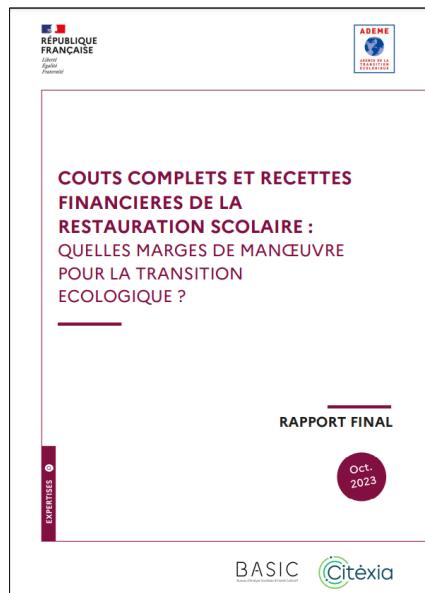


Travaux cofinancés



+ Prochainement enquête « panorama des expérimentations de la SSA »

Quel impact de la transition écologique sur les coûts complets de la restauration scolaire ?



Coutts complets et recettes financières de la restauration scolaire :
Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?

Octobre 2023



OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

- ✓ **Evaluer les coûts comptables de la restauration scolaire et déterminer l'impact de la transition écologique sur ces coûts**
- ✓ **Elargir le débat aux coûts complets:** déterminer **les externalités** qui s'ajoutent aux composantes du coût d'un repas, pour l'environnement, la santé des élèves, etc.



DÉMARCHE ET MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE

- ✓ Recherches bibliographiques
- ✓ **Entretiens et ateliers** avec des réseaux nationaux et des collectivités pilotes (14) pour valider les hypothèses du modèle
- ✓ Développement d'une **modélisation** et d'un **prototype d'outil** pour l'étude qui prend en compte la diversité des situations

Membres du comité de pilotage de l'étude



CONTEXTE REGLEMENTAIRE : transition écologique de la restauration collective

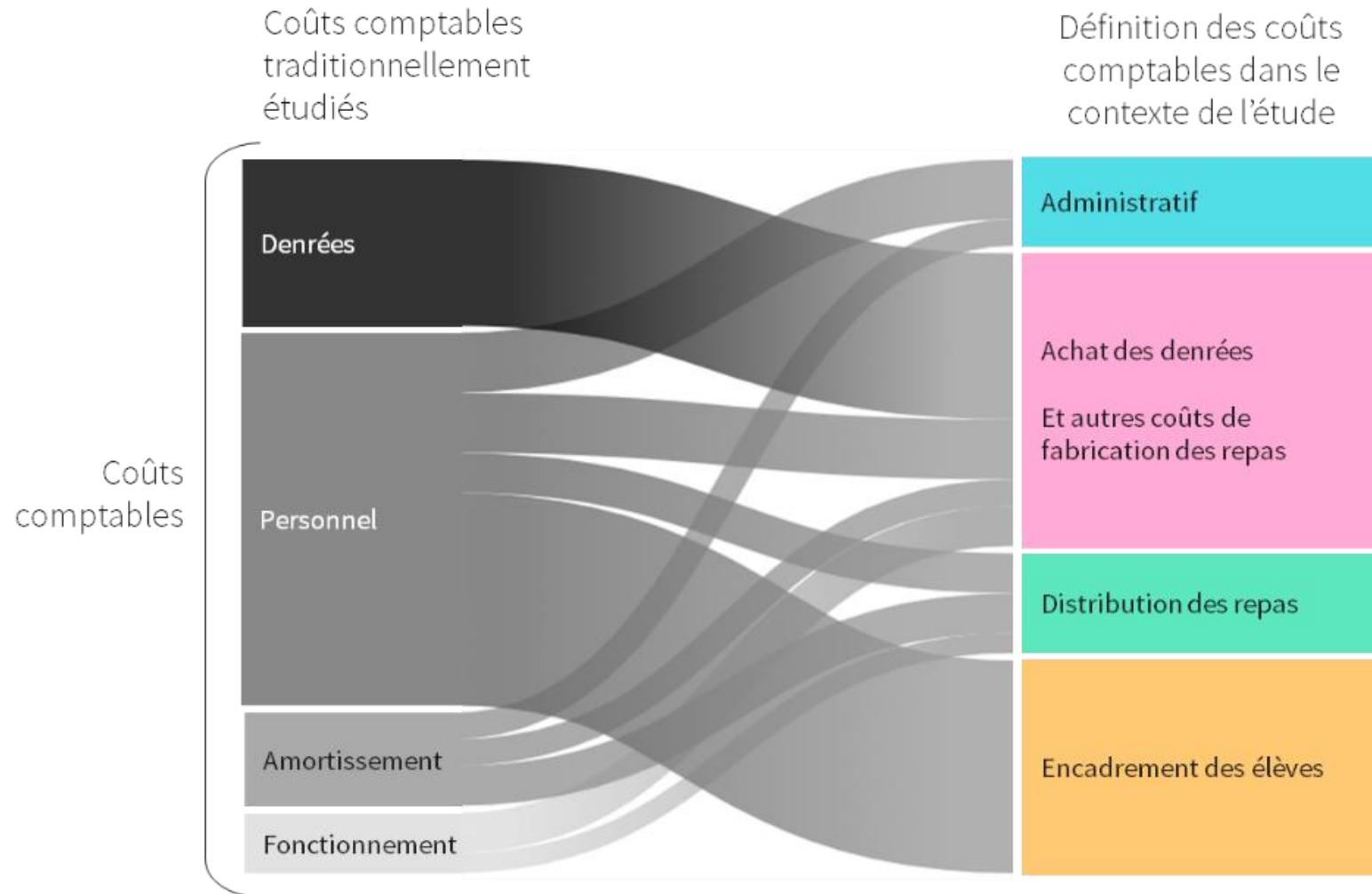
- ✓ Depuis janvier 2022, l'Etat a fixé un cadre réglementaire ambitieux de transition alimentaire de la restauration collective (lois EGAlim, AGEC, Climat et Résilience)
- ✓ Principaux objectifs pour la restauration scolaire
 - Au moins 50 % de produits durables et / ou de qualité dans les approvisionnements en denrées alimentaires dont au moins 20% de bio
 - Mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire
 - Réduction forte du gaspillage alimentaire (- 50% d'ici 2025)
 - Suppression des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique en 2025



COMMENT MODÉLISER LES COÛTS COMPTABLES ?

Modélisation des coûts comptables selon de nouvelles catégories qui permettent de recomposer le processus du repas scolaire de manière chronologique, avec une ventilation des coûts comptables traditionnels dans ces nouvelles catégories :

Coûts comptables



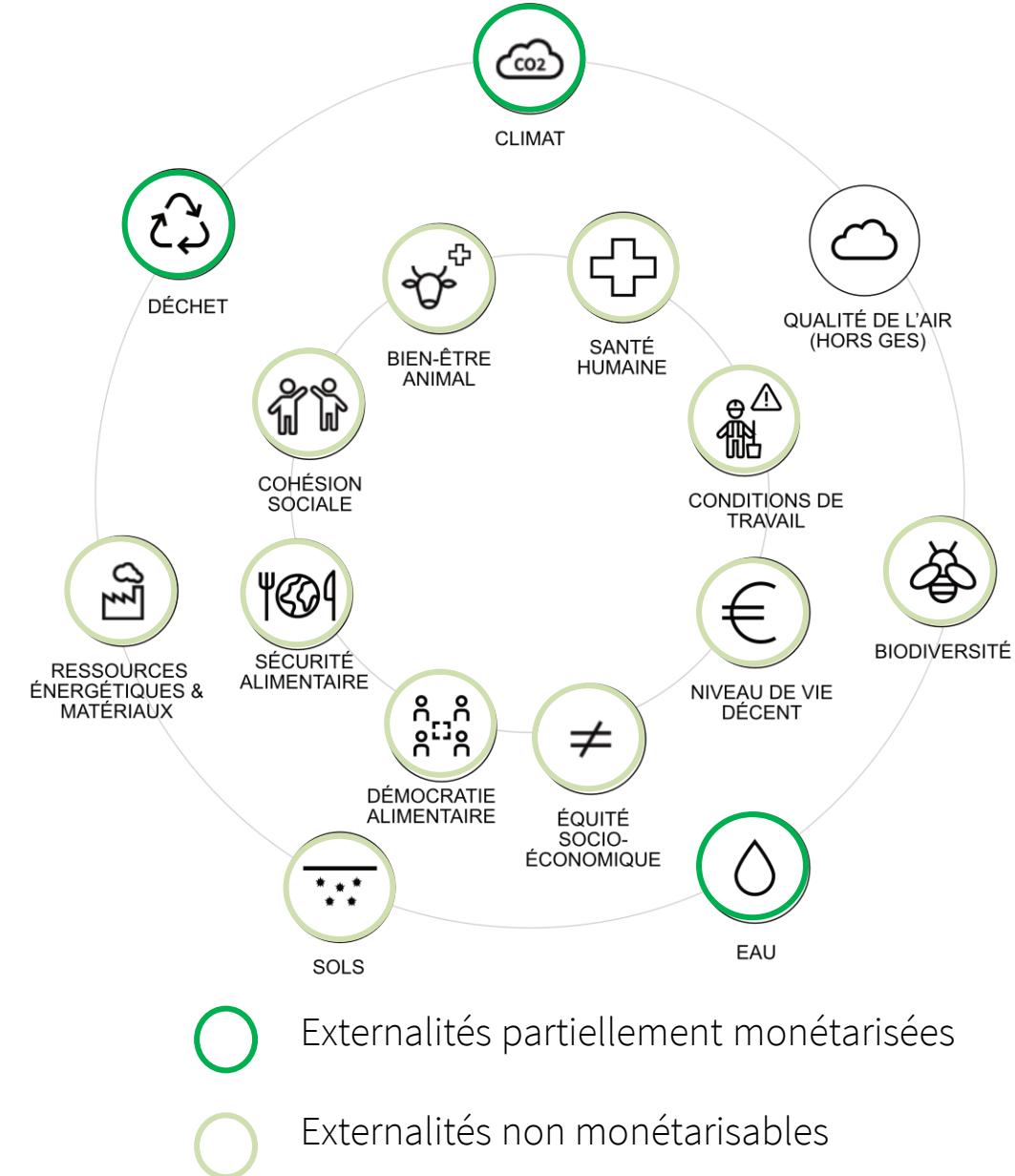


QUELLES SONT LES EXTERNALITÉS PRISES EN COMPTE DANS L'ÉTUDE?

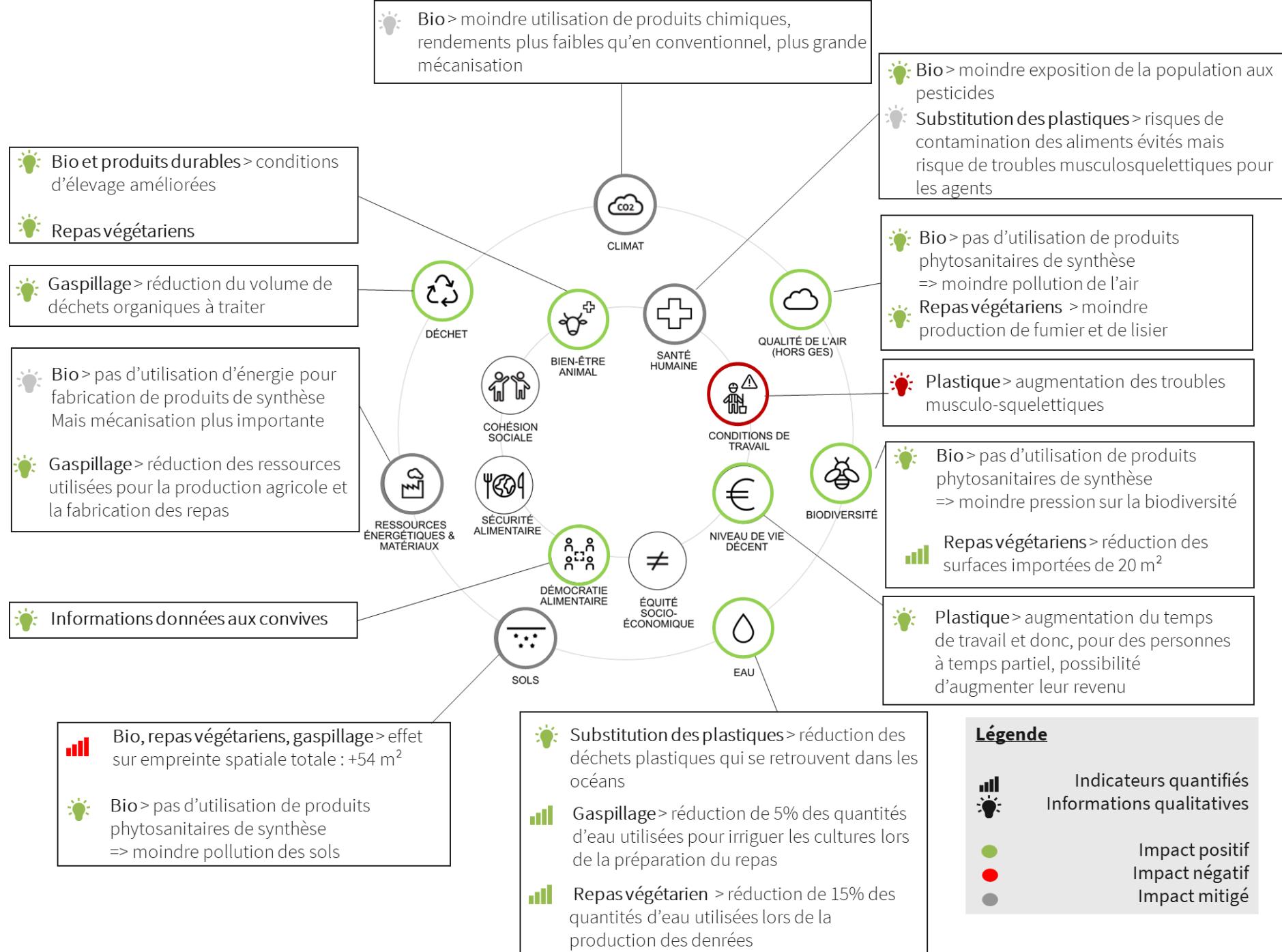
Boussole de durabilité :

- **Le cercle extérieur représente les impératifs environnementaux** associés au « plafond » des limites physiques planétaires : climat, qualité de l'air, ressource en eau, sols, biodiversité...
- **Le cercle intérieur reflète les besoins fondamentaux** associés au « plancher » des droits humains décrits dans les conventions internationales et qui permettent d'assurer une société plus équitable et plus soudée, permettant à chacun de vivre dignement et en bonne santé.

Une part faible des externalités a pu être monétarisée (climat, traitement de l'eau et des déchets organiques)



Détail des externalités



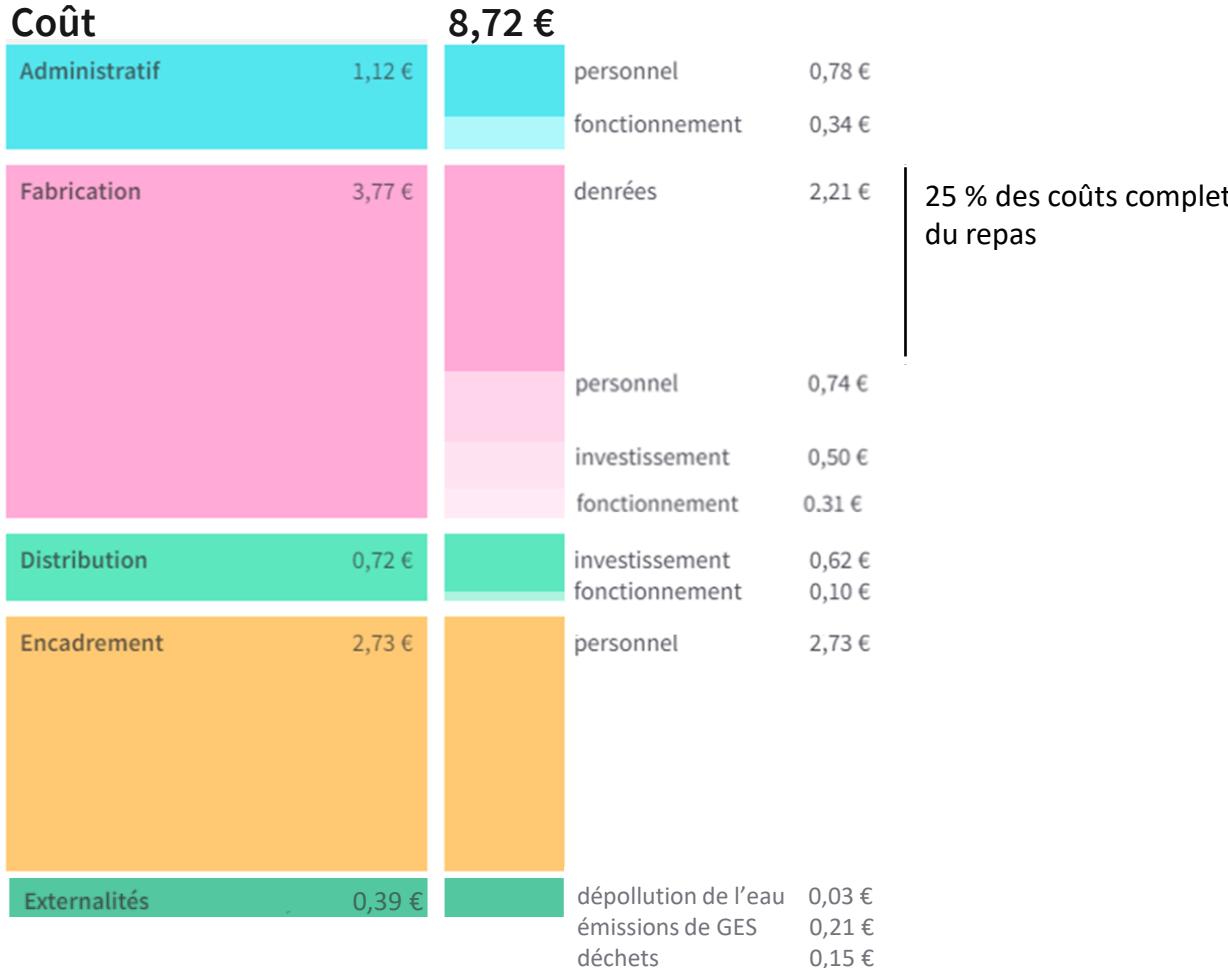


QUE MONTRE LA MODÉLISATION DES COÛTS COMPLETS ET DES EXTERNALITÉS ?

Coûts complets pour un repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

Coût complets de la pause méridienne

Situation en 2018



Messages clés

- Achat des denrées alimentaires = $\frac{1}{4}$ des coûts
- L'encadrement des enfants = $\frac{1}{3}$ des coûts
- Coûts comptables de la pause méridienne globalement similaires selon le type de structure et les modalités d'organisation du service (différence inférieure à 6%)

Externalités environnementales et sociales: une petite partie monétarisée aujourd'hui

Situation « T0 » moyenne

6% de produits issus de l'AB

Majorité de produits semi-bruts

Aucun repas végétarien

Pas d'actions de réduction du gaspillage alimentaire

Contenants en plastique à usage unique

Mise en application d'EGALIM

20% de produits issus de l'AB

Pas de légumerie

20% de repas végétariens

Réduction de 20% du gaspillage alimentaire

Mise en place du réemploi des contenants



MODÉLISATION DE L'IMPACT D'EGALIM SUR LES COÛTS COMPTABLES

6% de bio, 0 repas végétarien

Situation en 2018

Coût	8,72 €	
Administratif	1,12 €	personnel 0,78 € fonctionnement 0,34 €
Fabrication	3,77 €	denrées 2,21 € personnel 0,74 € investissement 0,50 € fonctionnement 0,31 €
Distribution	0,72 €	investissement 0,62 € fonctionnement 0,10 €
Encadrement	2,73 €	personnel 2,73 €
Externalités	0,39 €	dépollution de l'eau 0,03 € émissions de GES 0,21 € déchets 0,15 €

Mise en application EGALIM

Coût	9,00 €	
Administratif	+0,01 € 1,13 €	personnel 0,78 € fonctionnement 0,35 € ↗ Bio
Fabrication	+0,06 € 3,84 €	denrées 2,27 € ↗ Végétarien et réduction du gaspillage ↗ Bio
Distribution	+0,08 € 0,80 €	personnel 0,76 € ↗ Réduction du gaspillage investissement 0,50 € fonctionnement 0,32 € ↗ Végétarien
Encadrement	+0,19 € 2,92 €	personnel 2,92 € ↗ Réduction du gaspillage
Externalités	-0,07 € 0,32 €	dépollution de l'eau 0,02 € ↗ Bio émissions de GES 0,18 € ↗ Repas végétariens et réduction du gaspillage déchets 0,12 € ↗ Réduction du gaspillage

20% de bio, 20% repas végétariens, 20% réduction du gaspillage alimentaire

Effet des leviers de transition (par rapport à la situation initiale)



Messages clés

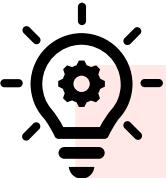
➤ **Mise en œuvre de la loi EGALIM : une augmentation mesurée des coûts comptables de +4% environ par rapport à 2018**

➤ **Combinaison des différents leviers de transition (bio, réduction du gaspillage, végétarien) nécessaire pour maîtriser les surcoûts**

Repas pris dans une cuisine sur place servant 200 repas en primaire, 20 repas adulte dont 15 pour les encadrants des élèves

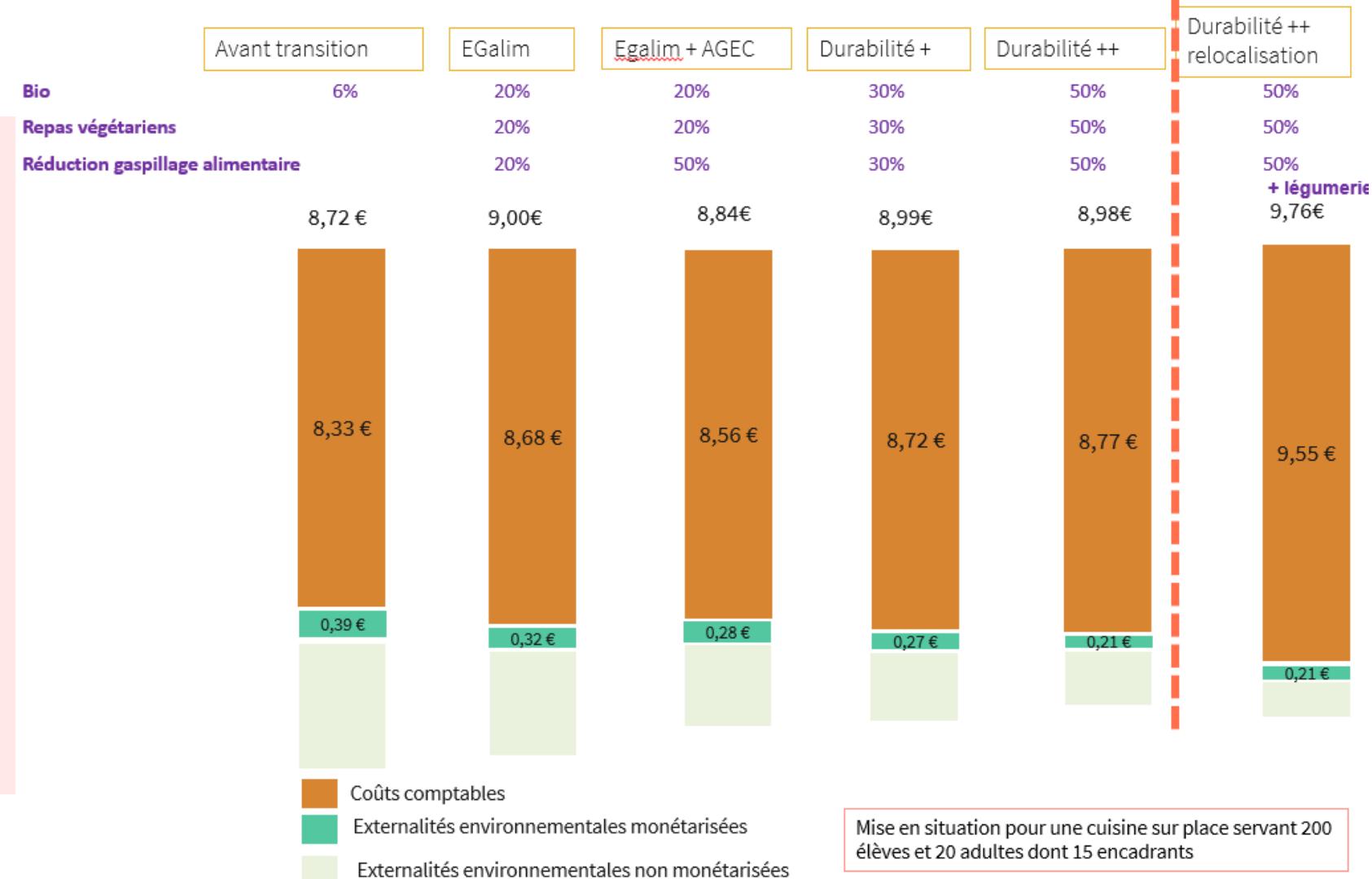
Etude coûts complets en restauration scolaire

Quels sont les impacts de scénarios allant plus loin que la loi Egalim ?



Messages clés

- « Coût d'entrée » de la transition pour mettre en œuvre EGAlim, qui reste modéré: +3% environ
- + les leviers de durabilité sont activés, + les surcoûts sont compensés
- Cas particulier du scénario durabilité ++ / relocalisation: coût d'entrée plus élevé : mutualisation entre collectivités ? Accompagnement financier pour les investissements initiaux ?

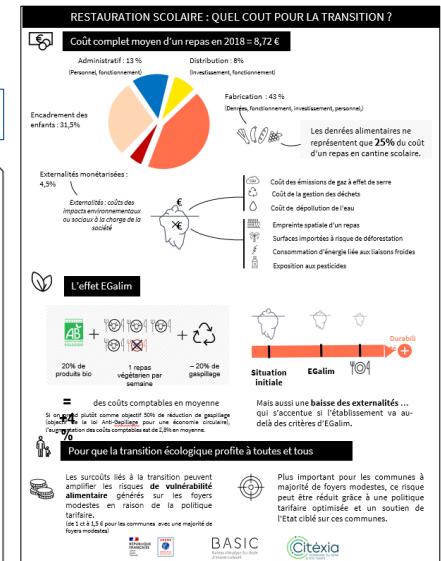
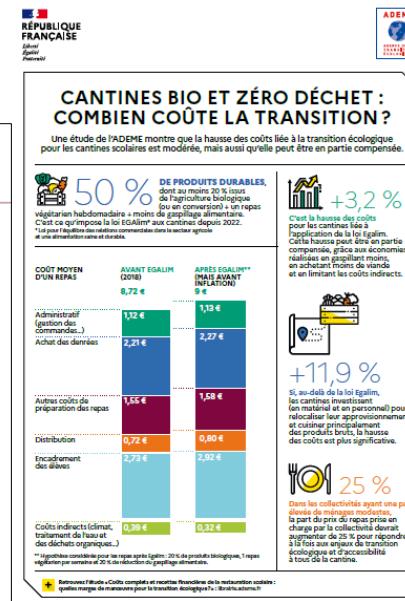
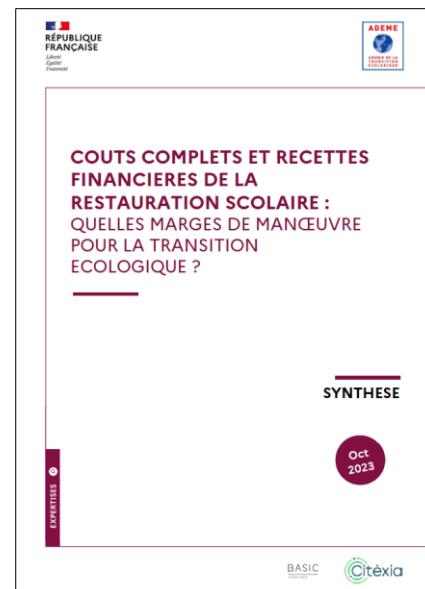
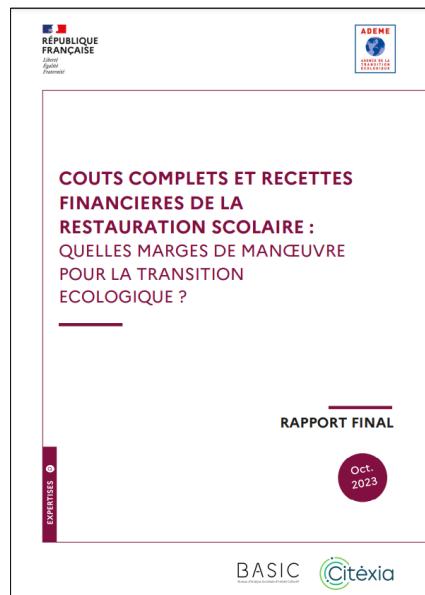


Merci pour votre attention !



la Librairie

[Lien vers le communiqué de presse](#)
[Lien vers les livrables de l'étude](#)



Vos questions ?



Comment les fournisseurs bio locaux construisent des prix durables ?



Cécile REMEAU
Directrice
Mangeons Bio Ensemble



Sophia COPPIN
Responsable développement
Réseau Manger Bio

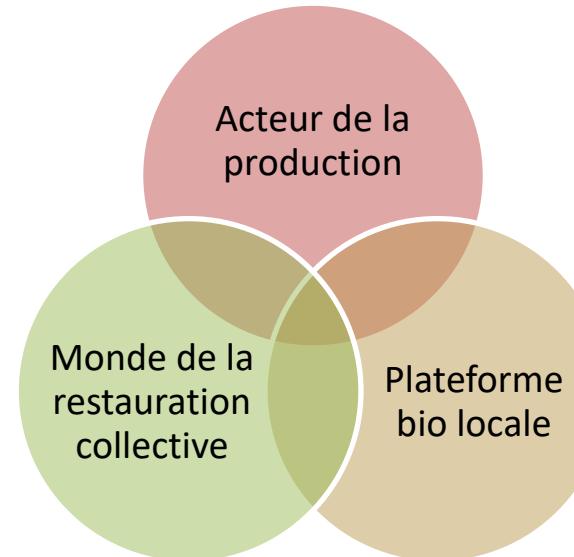


Conférence : « le vrai prix de l'alimentation en restauration collective »

*Comment les fournisseurs construisent des prix
durables ?*

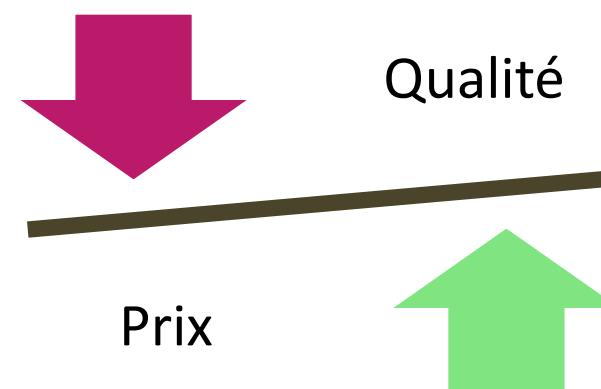
Connaissance des acteurs de la production

- ❖ **Une plateforme = un territoire** *ancrage, connaissance du tissu agricole*
- ❖ **Compréhension du modèle de chacun**
- ❖ **1 ETP sur la coopérative** dédié à *la relation producteurs*
- ❖ **Plusieurs typologies de producteurs** *vente directe, légumiers de plein champ, maraîchers hybrides (vente directe + restauration collective); la plateforme travaille avec l'ensemble des typologies*



Connaissance des attentes de la restauration collective

- ❖ **Spécificités de la restauration collective** *calibrage, cahier des charges, traçabilité, maturité des produits. L'expérience de la plateforme sur le secteur de la restauration collective permet aux producteurs d'en bénéficier. Rapport qualité / prix à trouver ensemble*
- ❖ **Travail collaboratif avec les GAB locaux** *formation sur le prix de revient des producteurs en incluant : la main d'œuvre, le matériel, les intrants, les semences, les emballages, les coûts énergétiques, etc.*
- ❖ **Rapport qualité prix à trouver ensemble**



Compatibilité entre les modèles économiques

❖ **Prix de campagne** *1 prix, 1 produit, 1 saison*

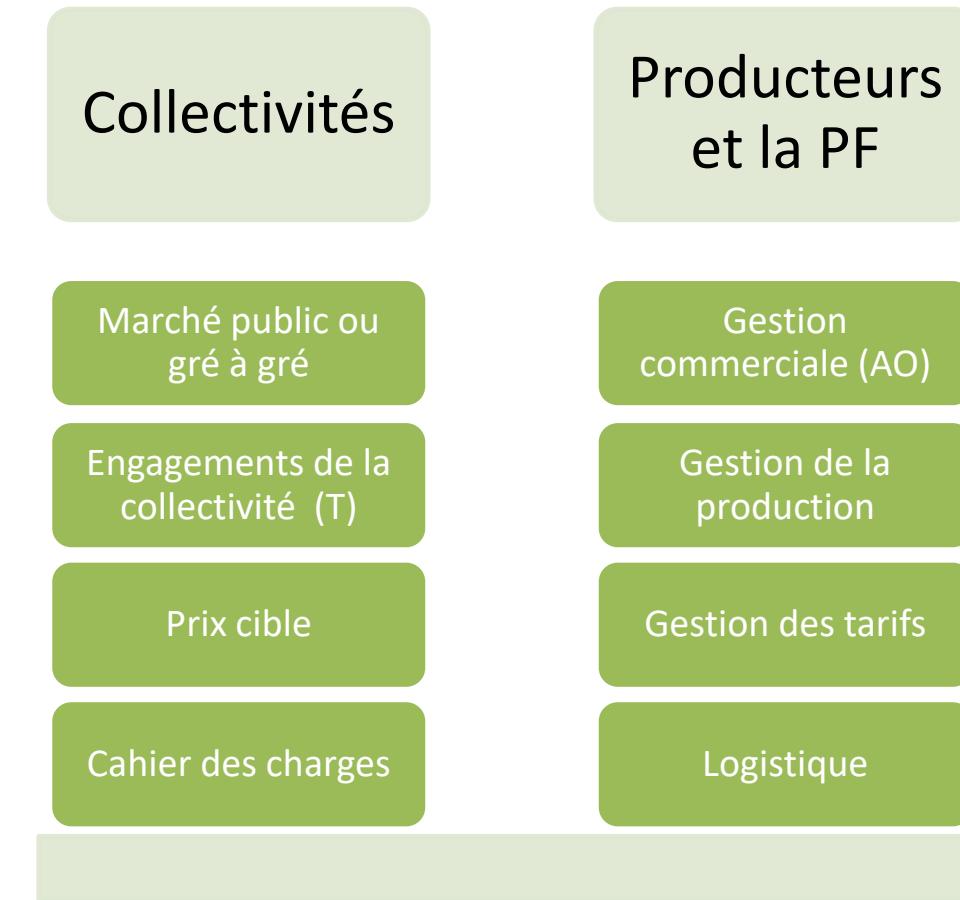
❖ **Visibilité**

- *aux producteurs (trésorerie)*
- *aux plateformes (anticipation des volumes)*
- *aux clients de la restauration collective (coût denrée / repas)*

❖ **Exemple :**

- *Carotte achetée à deux prix différents chez deux maraîchers au modèle économique différent*
- *Un prix de vente moyen défini par la plateforme bio locale*

Rôle de balance des plateformes



Modèle SCIC



Gilles Simonneaux – Président de SCIC
Réseau Manger Bio et producteur
laitier (35)

❖ Statut SCIC

- ✓ *Pas d'actionnaire*
- ✓ *Pas de profit*
- ✓ *Transparence avec les producteurs*
- ✓ *Un président agriculteur*



Christophe Prouteau – Président de
SCIC Mangeons Bio Ensemble et
arboriculteur (79)

La SCIC Réseau Manger Bio

“ Contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes ”

Création en 2010

.....
22 plateformes Bio Locales

.....
+ de 1400 producteurs

.....
+ de 4000 clients servis

.....
+ de 17 000 tonnes de produits bio locaux
consommés

.....
63 millions € en 2025 (prévisionnel)



Nos engagements pour les producteurs et transformateurs

- Producteurs et transformateurs sont au cœur des orientations stratégiques et des décisions de chaque plateforme du Réseau Manger Bio. Le statut juridique et l'organisation de la plateforme a pour finalité l'intérêt collectif tout en garantissant une coopération puissante et le développement d'une agriculture biologique durable. Il en résulte des engagements essentiels et solides :
 - ❖ Planification et sécurisation des volumes
 - ❖ Expertise dédiée au **développement de la Bio locale de l'amont à l'aval**
 - ❖ Développement des **filières biologiques territoriales**
 - ❖ Accompagnement et **conseils aux producteurs et transformateurs** pour les emmener vers la restauration collective

Une plateforme pilote certifiée Commerce Equitable

❖ Agricourt certifié Bio Partenaire depuis juin 2023 (Drôme et Ardèche)

Contrat d'engagement de volume sur 3 ans

14,5% des achats en commerce équitable en 2024, 72 produits labelisés

12 maraîchers, 3 producteurs laitiers, 1 producteur de purées de fruits, 1 transformateur de pâtes et huiles

3 niveaux de prix :

- Mini : lors de surproduction*
- Campagne : prix de pleine saison, celui majoritairement utilisé*
- Plafond : lors de soucis de production (aléa climatique, nuisibles, etc.)*

❖ Duplication sur d'autres plateformes

Plusieurs plateformes du Réseau sont en discussion avec Bio Partenaire ou Bio Equitable en France pour se faire auditer car elles répondent déjà bien souvent déjà au cahier des charges.



Tarifs validés lors de la commission Equitable et permettant une variable d'ajustement



Vos questions ?



Comment acheter en s'adaptant aux réalités locales des producteurs ?

Aleksandra SCHRÖDER

Gestionnaire marchés publics
Ville de Saint-Yrieix sur Charente



Hervé SAINT-HILAIRE

membre de l'ACENA et coordinateur du groupement de commandes de Charente au lycée M. de Valois à Angoulême



La restauration scolaire à St-Yrieix-sur-Charente

- 550 convives répartis sur 3 sites (dont 15 au multi-accueil) servis en liaison chaude
 - 4 personnes en cuisine (4 ETP)
 - Budget annuel alimentaire : 257 000 €
 - Cout matière moyen annuel : 2.08€ en 2024 / 3.04€ en 2025
- **Parts d'achats bio, labels, local :**
- En 2024 : 43.48% de Bio, 3.71% de Label et 19.20% de local
- En 2025 : **65.96% de Bio, 4.32% de label et 45.23% de local**
- Nomenclature du marché alimentaire en bio : 7 lots Bio et 3 « contrats de faible montant » avec des producteurs locaux





Le groupement de commandes départemental Agape 16 et l'achat local

► L'ACENA

- Plus de vingt groupements de commandes au sein de la Région.
- Regroupant plus de 640 EPLE (collèges et lycée). 60 millions de repas/an.

Une logique de partenariat équilibré pour un exercice des missions partagées avec les collectivités locales. Un ex. de décloisonnement de l'action publique pour mieux agir ensemble.

→ L'évolution des groupements de commandes:

Les groupements n'ont plus pour objectif la baisse des prix ou la simple recherche d'économies d'échelle.

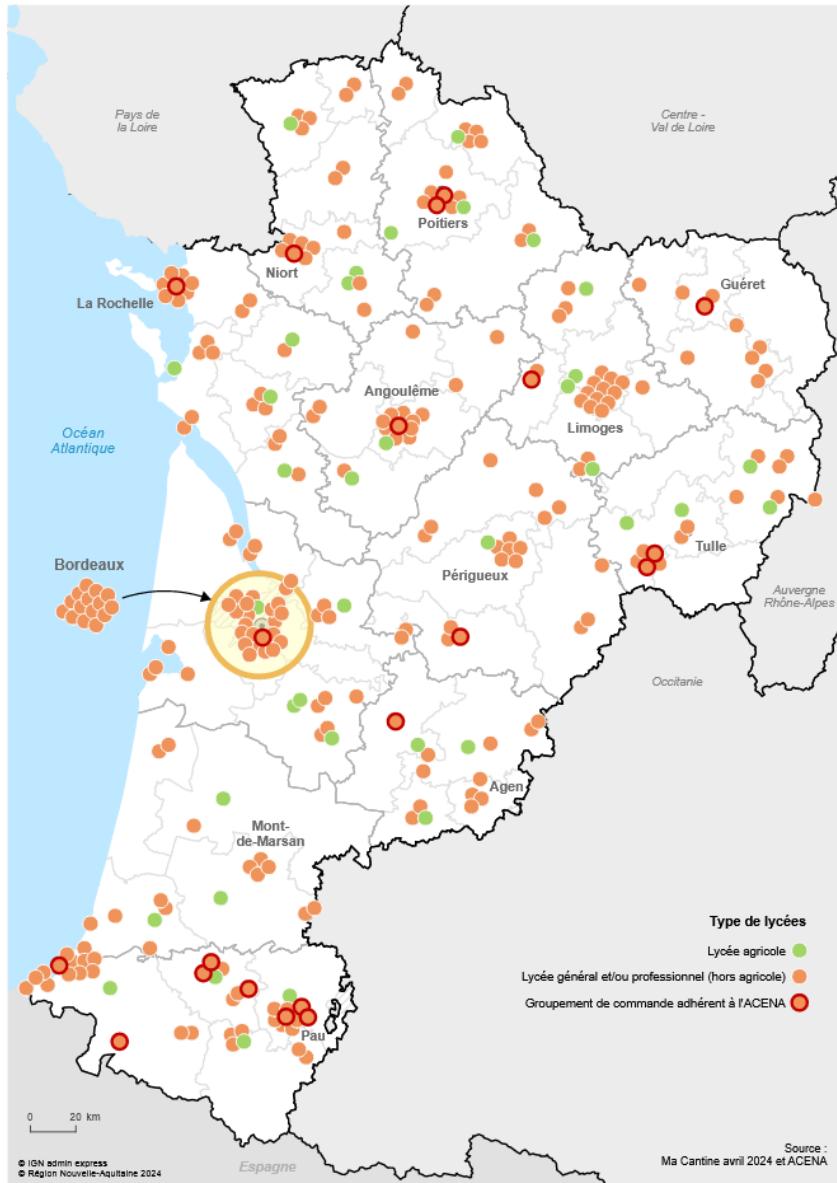
→ Il s'agit d'ouvrir la commande publique à des productions locales et de qualité.

L'ACENA/AGAPE16,
au service des EPLE pour les aider à décliner leur politique d'achat dans la perspective de l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM.



Groupements de commandes alimentaires ACENA

Localisation des lycées de Nouvelle-Aquitaine et des 20 groupements de commande adhérents à l'ACENA



- 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 Palissy d'Agen
- 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 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
- 87 – Lycée Paul Eluard de Saint Junien
- 87 – Lycée Danton de Limoges

- Le groupement Agape16 fédère près de 100% des EPLE avec une spécificité de nombreux sites à livrer dépendant de deux collectivités:
 - 11 lycées et 1 EREA adhérents
 - 34 collèges
 - + 4 EHPAD, 2 communes

7 marchés alimentaires (chiffres d'affaires : 5 400 000 € HT/an):

Marché	Nombre d'adhérents 2025
Charcuterie	45
Epicerie	49
Fruits et légumes	41
Produits laitiers	47
Produits surgelés	50
Viandes fraîches	45
Volailles	44

- ▶ **Liberté et responsabilité de l'adhérent**
 - L'adhésion au groupement est facultative.
 - Chaque établissement reste maître de sa politique d'achat (niveau des recensements, achats en gré à gré ou MAPA ...).
 - Importance des recensements des besoins (valeur contractuelle) et de l'exécution des marchés, gages d'une relation équilibrée et durable avec nos fournisseurs
 - Une possibilité pour les adhérents n'atteignant pas le seuil des marchés de passer des commandes avec le fournisseur de leur choix, notamment s'ils ont connaissance de fournisseurs locaux. + clause dérogatoire au principe d'exclusivité (besoins occasionnels de faible montant <1% total du marché et <10 000 € HT)

Exemple d'achats directs du lycée Valois en gré à gré ou MAPA:

- *Fiorella (86 Fontaine le Comte): Pâtes fraîches BIO*
- *GAEC de l'Ouche (16 Juillé): Fromage de chèvre*
- *SARL Le Manslois (16 Mansle): Fromage de vache*
- *Maison Baillon (79 Brioux-sur-Boutonne): Tourteaux fromagers*
- *Les sauniers de l'île de Ré (17 Ars en Ré): sel fin et gros sel*
- *Les viandes de la Marche (86 Montmorillon): viande bovine hachée (race à viande Limousine et Charolaise)*
- *Troplong (16): pain*

L'identification des ressources locales

Orientation politique (définition des cahiers des charges et du périmètre des marchés). Si existe une source d'approvisionnement local de qualité, le choix peut être fait de ne pas l'inclure dans nos marchés (si < seuil commande publique). Achat local mais pas de localisme.

Préalables:

- ▶ Disposer le cas échéant des **avis des professionnels** (interprofessions, chambre agriculture ...) pour une adaptation du projet de marché en fonction du sourçage.
Par ex. identification d'une production qui se structure (légumineuses ...), d'entreprises locales avec une capacité de production significative et qualitative (produits laitiers bio et fermiers ...).
- ▶ Identification en amont des **capacités de réponse des fournisseurs locaux** qui proposent une offre qualitative en vérifiant:
 - leur capacité de production en volume global
 - mais aussi article par article (indispensable pour la composition des lots). Ex: une entreprise locale peut avoir du mal à proposer toute la gamme de légumes frais mais pourra le faire en s'adossant à un distributeur.
 - leur organisation logistique, les possibilités de sous-traitance du transport ...

Des exigences justes et équilibrées

- ▶ Des exigences adaptées:
 - du nombre de jours de livraison,
 - du montant du franco de port,
 - démarche d'équilibre carcasse ...
- ▶ Un engagement des adhérents sur le respect des quantités déclarées au BPU.
- ▶ Des points d'étape réguliers avec les fournisseurs attributaires en cours de marché (correction des écarts et nécessaires ajustements pour le prochain marché).

La question centrale du prix et de ses modalités d'ajustement

- ▶ Choisir une modalité de définition du prix initial adaptée. Ex: un coefficient appliqué à un indice de référence ou , plus rarement, à un prix fournisseurs.
- ▶ Choisir le bon indice de référence: indice général INSEE, indice spécifique INSEE (ex: IPAMPA*), indice RNM, indice plus spécifique (ex: ITAVI pour la filière avicole).
- ▶ Importance d'un ajustement tarifaire avec une juste fréquence: de mensuelle (fruits et légumes) à trimestrielle (volailles, produits laitiers) voire semestrielle (épicerie).
- ▶ Prévoir une clause de réexamen en cas de circonstances imprévues (crise sur les marchés de matières premières, prix de l'énergie, pandémie...) permettant de revoir exceptionnellement le prix.
- ▶ Du sur-mesure parfois, pour intégrer des acteurs locaux: l'exemple de MAIA et Charente Croix-Rouge Insertion pour les fruits et légumes Bio. A la phase d'identification des entreprises susceptibles de répondre, il est apparu qu'il fallait se référer au seul catalogue du fournisseur pour la révision des prix sans faire appel à des indices de cotation.

* Ipampa: L'indice des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) mesure les variations des prix d'achat supportés par les exploitations agricoles pour leurs intrants de production et leurs dépenses d'investissement.

Exemples de lots qualitatifs EGalim dans nos marchés avec fournisseurs locaux et/ou productions locales attributaires:

- Volailles Label Rouge et BIO: Blason d'Or (24)
- Produits laitiers Bio: GAEC Grande Dennerie (16) et Paupiquet (16), via Fornel (16)
- Produits laitiers fermiers: GAEC de l'Argentor (16)
- Féculents Bio: Pomona (33)
- Légumes secs BIO: Les Fermes de Chassagne (16)
- Produits charcutiers régionaux: Ets Daniel Bernier (79)
- Viande de porc 100% Nouvelle Aquitaine: SODIPORC (16) (via LSVLOT-CDS 47)
- Viande de porc Bio: Achille Bertrand (85)
- Viande de dinde et lapin: Estiveau (33)
- Viande bovine 100% Race à Viande Nouvelle Aquitaine: Achille Bertrand (85)
- Fromages entiers: 54% sont AOP/AOC

Des exemples du poids des marchés qualitatifs et/ou des productions locales pour les adhérents au sein des marchés AGAPE16:

- Viande bovine: 70% race à viande Nouvelle Aquitaine
- Viande de porc: 73% local et 27% Bio
- Volailles: 68% Egalim dont 6% BIO
- Produits laitiers Bio: 100% local
- Produits laitiers fermiers: 100% local
- Fruits et légumes frais: 24% Bio local

► L'évolution des critères de sélection et l'analyse collégiale des offres

- Prix/Performance en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs/Qualité des produits.
Le prix ne représente jamais plus de 40% et le plus souvent 30%.
- Performances en matière de développement durable : conditions de production, bien-être animal, taux d'approvisionnement local...
- La qualité: l'outil OCCENA (algorithme basé sur Comité scientifique du NutriScore) pour l'évaluation de la qualité nutritionnelle (P/L, acides gras saturés...) et sanitaire (pénalisation des additifs en fonction de leur toxicité et des marqueurs d'ultra-transformation).
- Mise en place d'un jury pour l'audition des soumissionnaires sur leur politique d'approvisionnement et les démarches environnementales.
- Rôle essentiel du bureau du groupement Agape16
- Implication des équipes de restauration: organisation et participation aux tests des échantillons, formation des personnels.

► **Les points de vigilance**

- L'hétérogénéité des EPLE adhérents.
- Le faible nombre d'acteurs ayant la capacité de répondre à un groupement départemental.
- Les budgets dédiés à la restauration fixés par le Département et la Région. Convaincre que la présentation récurrente de certains articles Bio a peu d'incidence sur le prix repas.

► **Les perspectives et enjeux**

- Introduire le Bio dans tous les marchés?
- Une offre exclusive en produits labellisés et biologiques?
- Trouver de nouveaux acteurs économiques locaux. Exemple la viande bovine pour le futur marché démarrant en janvier 2028.

Vos questions ?



Merci de votre attention

Retrouvez les présentations sur le



PORTAIL RÉGIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ EN NOUVELLE-AQUITAINE

Rendez-vous à l'automne 2026
pour la prochaine édition en ex-Limousin

