

10^{ème} édition



RENCONTRES
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ

LE MERCREDI 5 NOVEMBRE 2025 - DE 8H30 À 16H00
ESPACE CARAT - L'ISLE D'ESPAGNAC (16)



ATELIER

**Achats gré à gré : comment travailler
avec les fournisseurs locaux de façon pérenne ?**

Animation : *Stéphanie BOMME-ROUSSARIE, Association AgroBio Périgord,
Chargée de mission restauration collective, alimentation & territoires*



Les bases de la commande publique

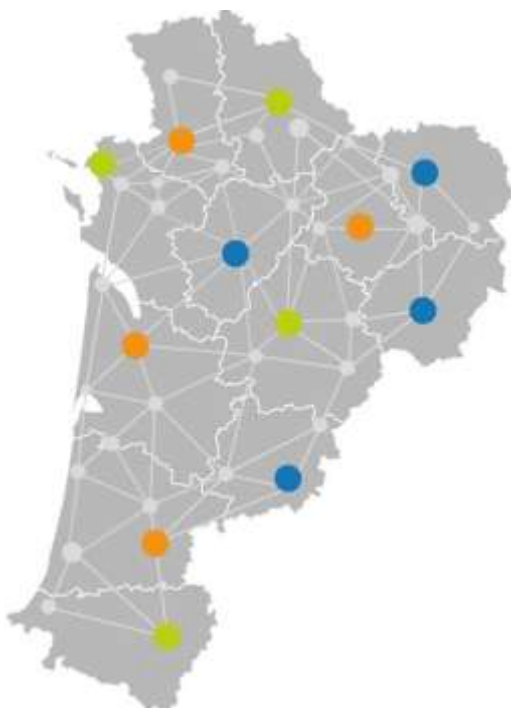
Margot POLETTI, 3AR



LE RÉSEAU 3AR



Un réseau régional pour...



Accompagner la
montée en
compétence



Susciter
l'intérêt



Valoriser
et partager
les expériences

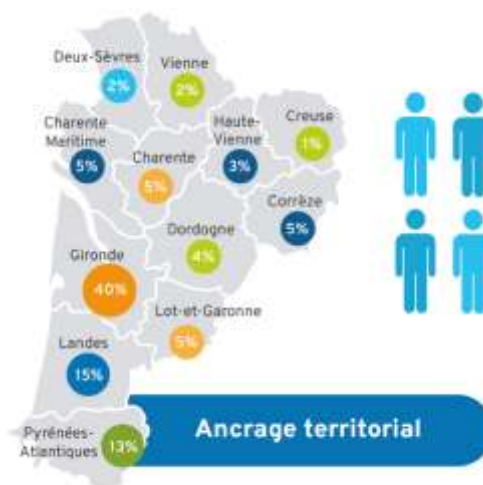


Favoriser les
échanges et
rencontres

Nos adhérents

+ de 100 adhérents en 2025

[Consulter la liste des adhérents 3AR](#)



ACHATS DE FAIBLE MONTANT : QUE DIT LE CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE ?



Les principes fondamentaux de la commande publique



- > Liberté d'accès à la commande publique
- > Égalité de traitement des candidats
- > Transparence des procédures
- > Prise en compte du développement durable



Pas de principe de préférence locale

dans le code de la commande publique (cf. notamment une [réponse ministérielle du 25 février 2020](#))

Qui est concerné ?

Les mairies, les établissements médico-sociaux, les services de l'État, ...

> et cela, **dès le 1er euro dépensé !**



Le cadre réglementaire de la commande publique



Le code de la commande publique

- **1 seul et même texte** pour toutes les formes de contrats (marchés publics et concessions...)
- Un **renforcement** depuis + de 20 ans des dispositions « pro-achats durables »
- **L'obligation** de questionner les « impacts DD » de son achat **avant toute consultation**
- À venir : **obligation d'une considération environnementale** dans tous les marchés publics



Le Plan National pour des Achats Durables 2022-2025

Objectifs pour 2025 :

- **100% de marchés** intégrant une considération environnementale
- **30% de marchés** intégrant une considération sociale



Le cadre réglementaire de la commande publique en restauration collective

Loi EGalim
(2018)



Loi Climat et
Résilience
(2021)



A partir de 2022

Mise en œuvre d'un ensemble de mesures pour les restaurants collectifs

> [en savoir plus](#)



Qualité des produits



Menus végétariens



Information des convives



Lutte contre le gaspillage



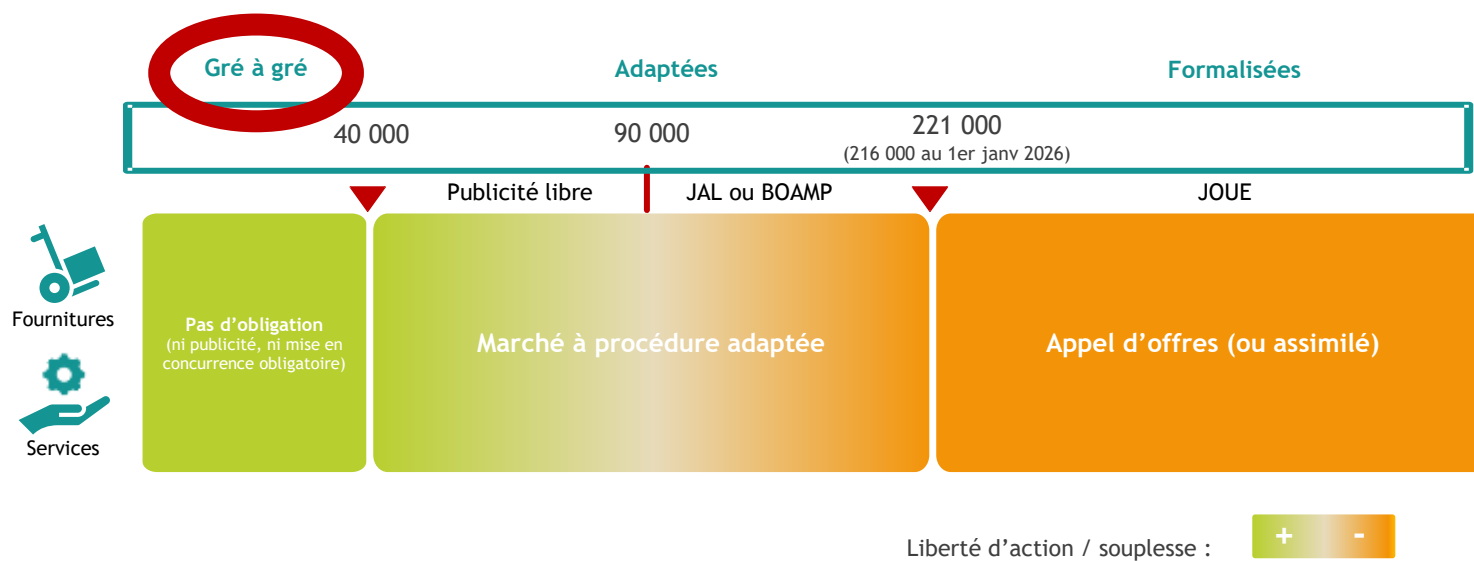
Interdiction du plastique

A partir de 2024

Mise en œuvre de ces mesures pour la restauration collective privée



Les seuils de procédure



La procédure de gré à gré

Art R.2122-1 à R.2122-9 du code la commande publique

Procédure à suivre

- Aucune procédure particulière
- Pas de publicité imposée
- Pas de formalisme imposé sauf > 25 000 € HT = contrat écrit obligatoire et publication des données essentielles
- Possibilité de négocier (qualité, délais de livraison, prix...)



Possibilité de consulter plusieurs fournisseurs pour assurer une mise en concurrence



Rappel du code :

L'acheteur veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.

1 pré-requis et obligation réglementaire :
L'élaboration d'une nomenclature achat !

Exemple de nomenclature achat

Issu du guide de Conseil national de la restauration Collective

(Mis à jour en janvier 2024)

"La nomenclature établie en 2001 reste, aujourd'hui encore, pour un acheteur qui achète de manière habituelle des denrées alimentaires, un cadre de découpage en 15 familles homogènes juridiquement non contesté, bien qu'elle ne soit pas obligatoire :

- 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés
- 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée)
- 10.02 Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
- 10.08 Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
- 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- 10.09 Fruits et légumes préparés et réfrigérés :
- 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs)
- 10.04 Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
- 10.05 Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
- 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
- 10.06 Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits surgelés
- 10.13 Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
- 10.11 Boissons
- 10.14 Epicerie
- 10.15 Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médical"



OUTILS & RECOMMANDA- TIONS



Les bonnes pratiques



Réaliser un sourcing

> connaître le marché économique et maîtriser l'offre des fournisseurs pour calibrer au mieux votre achat et les objectifs « qualité / EGALim » recherchés



Rédiger un contrat

> sécuriser l'approvisionnement, donner de la visibilité au fournisseur



Mutualiser / acheter à plusieurs

> limiter les procédures, massifier les commandes



Procédure plus complexe (groupement d'achats)
Risque d'exclusion des petits fournisseurs



Les outils



Réaliser un sourcing

www.agrilocal16.fr



*Les plateformes de mise en relation
acheteurs/fournisseurs*



*Le clausier EGAlim (recensement
des plateformes)*



*Le guide du sourcing opérationnel
de la DAE*



*Le livret d'informations à destination des
entreprises du Conseil Départemental de
la Creuse*

Les outils



Mutualiser / acheter à plusieurs



La plateforme Rapidd pour faire son benchmark



S'informer / monter en compétences



Le centre de ressources de "ma cantine"



Le conseil
environnemental de
1er niveau "Guichet
Vert"



Les formations "gré à gré" du Réseau 3AR :

- Le 27 novembre à Saint-Émilion (33) > [je m'inscris](#)
- Début décembre (informations à venir)





MERCI !

Margot Poletti

m.poletti@3ar-na.fr

Suivez notre actualité

sur notre site 3ar-na.fr

notre page LinkedIn 

et notre groupe Rapidd 

Plateforme Maia & Charente : un outil pour s'approvisionner en produits bio charentais

Flavien GUITTARD, Directeur



Témoignage d'acheteur : **CAISSE DES ECOLES DE MOUTHIERS SUR BOEME**



Noëlle JOUVIN, Diététicienne



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable
+ bio + locale + saine



Présentation de la collectivité

- **1994 : création de la caisse des écoles** → gestion des affaires scolaires et notamment de la restauration
- **1 groupe scolaire accueillant en moyenne 174 enfants** (112 élémentaires + 62 mater à la rentrée 2025)
- **12 agents (11 ETP) : 1 cuisinier/ 2 aides cuisinières/ 3 agents de service + 3 ATSEM + 2 agents surveillance périscolaire + 1 agent d'entretien des locaux**
- **1 responsable (diététicienne):** gestion denrées alimentaires / non alim – RH - facturation familles – suivi financier et administratif – éducation nutritionnelle
- **Cuisine sur place en restauration chaude - 2 salles de restauration**
 - 1 service en maternelle (3 ATSEM + 1 aide cuisinière)
 - 2 services en élémentaires (2 agents + 1 agent de surveillance)



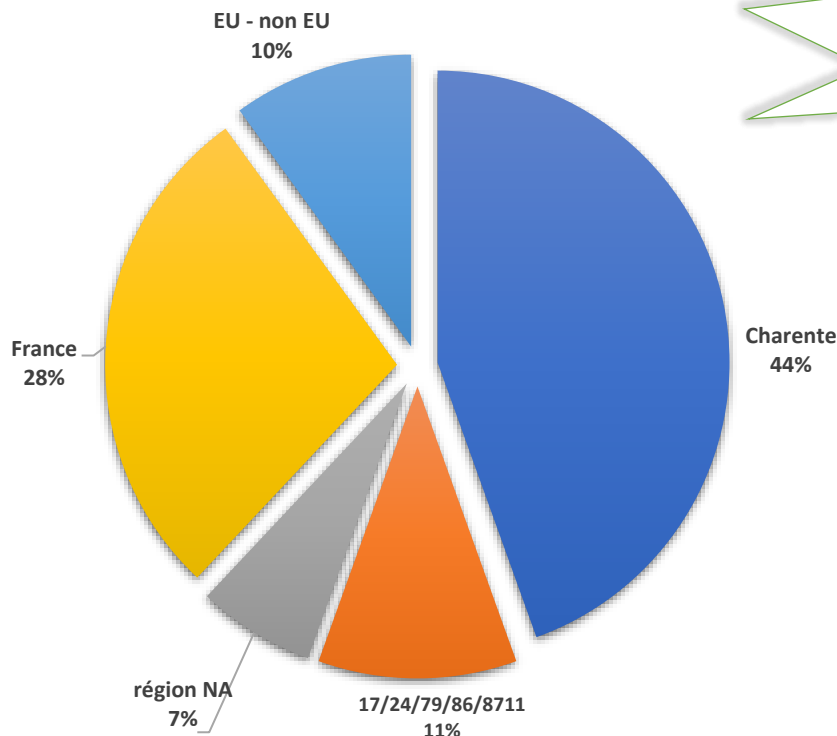
Service de restauration

- **Volonté politique d'un service de qualité** (approvisionnements sur territoire, Agriculture biologique, moyens humains et matériels)
- Février 2015 : adhésion au **Réseau *Bien Manger à L'Ecole* (Grand Angoulême)**
- Programme de l'Union Européenne « ***lait et fruits à l'école*** » (subvention FRANCE AGRIMER)
- sept 2022 : dispositif ***Cantine à 1€*** (renouvellement de la convention depuis mai 2025)
- **Ecocert « en cuisine » niveau 1** : depuis 2023
- **Territoire BIO Engagé** : depuis 2023



Répartition géographique des approvisionnements en Agriculture Biologique – année 2024

**Part des
produits issus
de l'AB :
36%**

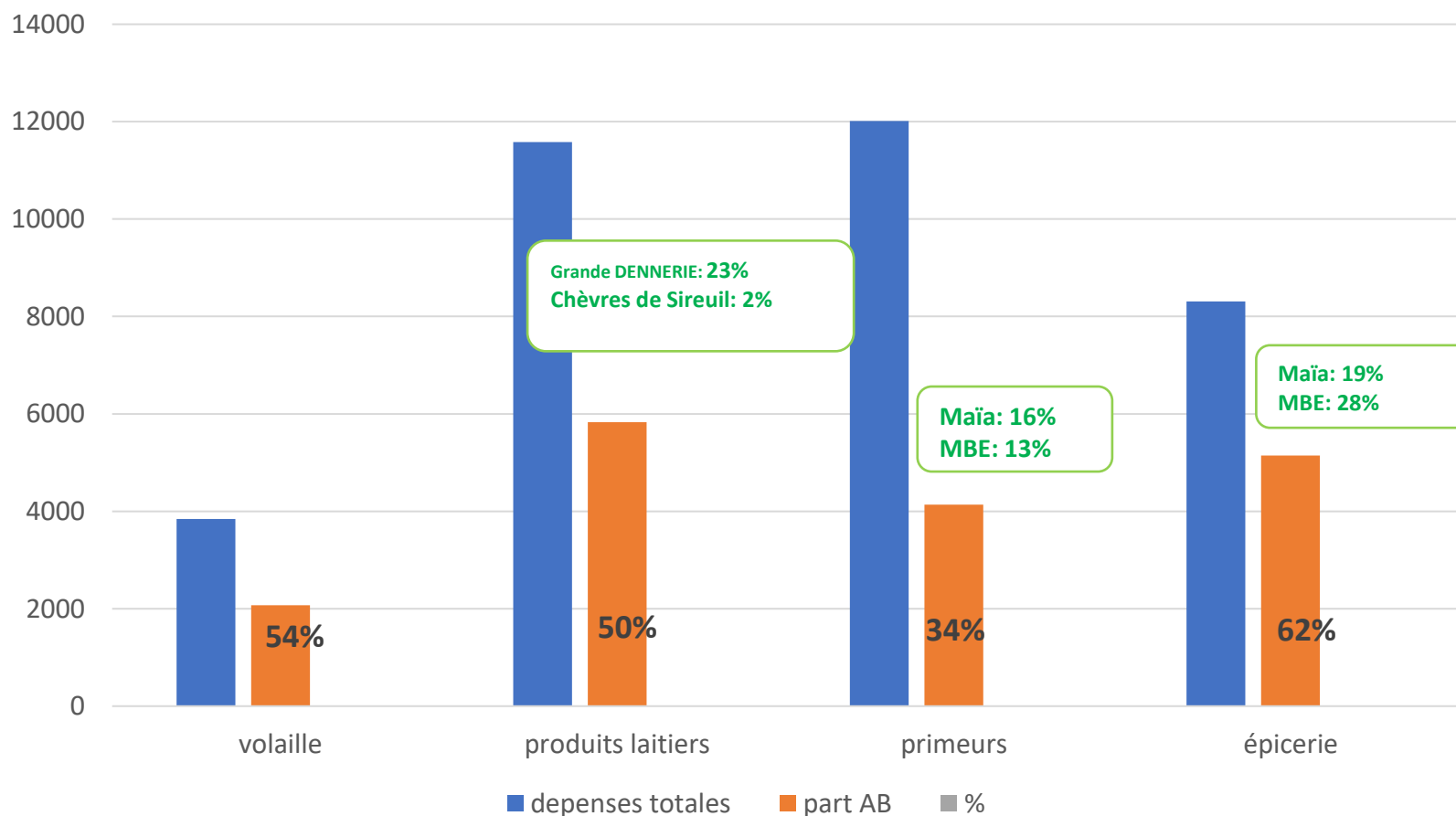


FOURNISSEURS (locaux) en Agriculture Biologique

Fournisseurs	produits	fonctionnement	Procédure commande
Simon LUZUY (16) depuis 2010	Poulets entiers	-Plan annuel de livraison avec un mini de 15 pièces (commande mutualisée avec le personnel) -1 service toutes les 5 semaines environ -livraison assurée par le producteur	Courriel
GAEC Grande Dennerie (16) depuis 2012	Yaourt, lait, fromage blanc, beurre, tome	-grille tarifaire annuelle -bon de commande type fourni par le producteur -1 commande par semaine environ -livraison assurée par le producteur	Bon de commande envoyée par courriel
Chèvres de Sireuil (16) depuis 2022	Fromage de chèvre (lait cru)	-grille tarifaire annuelle -1 commande toutes les 2 mois environ -livraison assurée par le producteur	Courriel
Maïa Charente (16) depuis sept 2024	Légumes frais de saison (diversité assurée) – fruits –œufs coquilles- légumineuses – pâtes – farine – épicerie (compote, confiture, miel – biscuits)	-engagement oral -mercuriale à la semaine -1 commande par semaine -livraison assurée par la plateforme	Commande via le site numérique
Mangeons Bio Ensemble (79) depuis 2010	Épicerie (France –EU) – fromages – légumes - fruits	-mercuriale à la semaine -1 commande toutes les 6 semaines -livraison assurée par un transporteur	Courriel



Proportion par familles de produits en AB (2024)



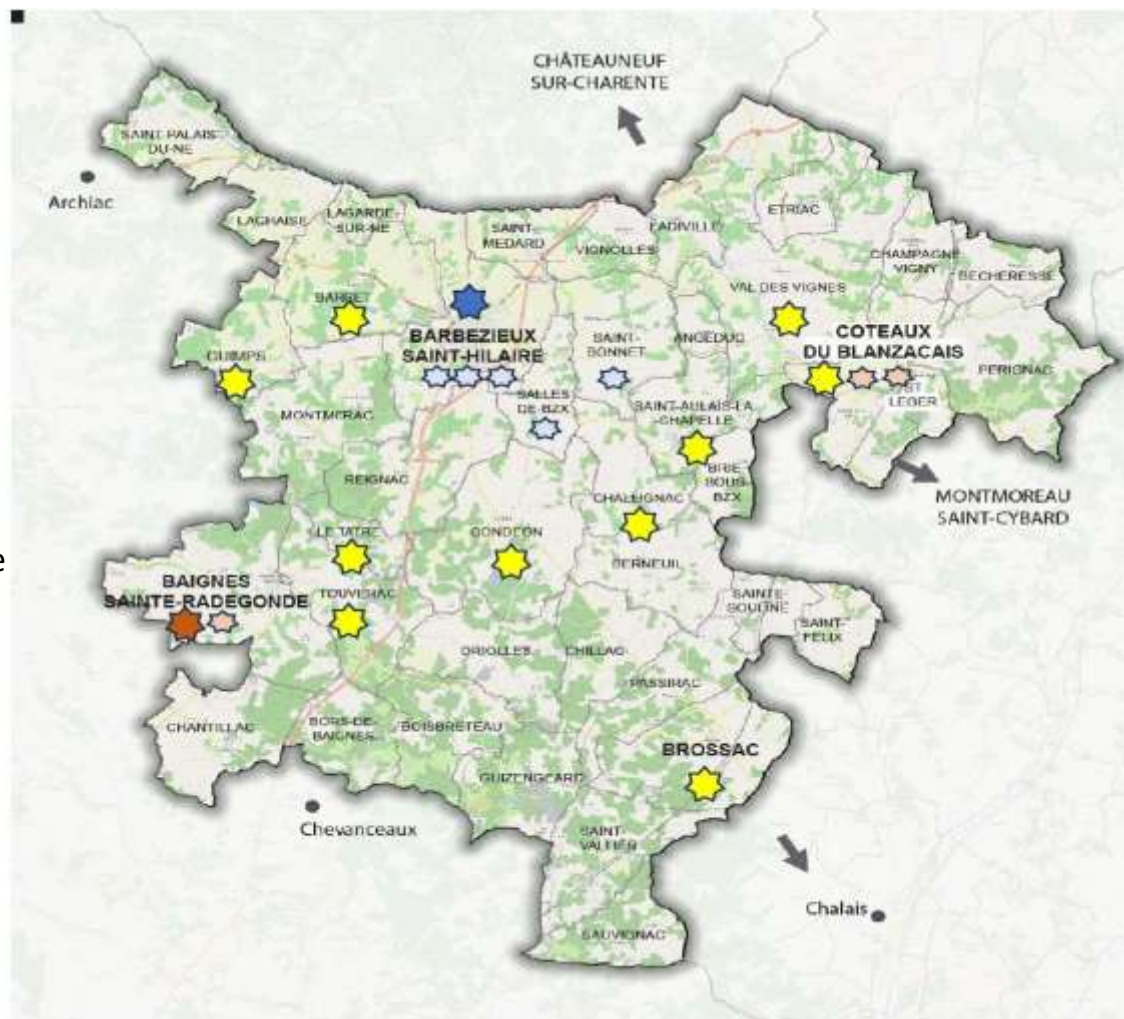
Témoignage d'acheteur : Communauté de communes des 4B Sud Charente

Grégory ARSICAUD, Technicien restauration



Les cuisines du territoire

- ★ ★ 1 Cuisine centrale (2 sites)
- ★ Cuisine de production
- ★ Cuisine satellite (livraison Baïgne)
- ★ Cuisine satellite (livraison Barbezieux)



La Loi EGalim

En 2024, le service restauration a atteint **30%** d'achats sous Signe de Qualité et d'Origine (SIQO) dont **18%** pour les produits issus de l'Agriculture Biologique

En 2024, **108 790€** ont été dépensés dans l'économie locale dont **14 150€** pour des produits sous SIQO



Travailler avec un producteur local

Commande

Utilisation de la plateforme
AGRILOCAL 16

Communication interne

Visite des producteurs locaux avec
le personnel des cuisines

Matériels

Achat de matériel adapté à la
découpe du poulet (ciseau à
volaille, feuille de boucher)



La Ferme des 2L-PILLAC
(16390)

Menus

Adaptation en fonction du
fournisseur (durée élevage,
jour d'abattage)

Communication auprès des usagers

repas pédagogiques, réseaux
sociaux

Personnel

Mise en place de formation à la
découpe du poulet

