

Groupe de travail participatif n°2 #SEICHES

15 JUILLET 2019 à la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe à Seiches sur le Loir

15 participants : Annie PINARD, Tiphaine AUPECLE, Gaëtan CHAUVET, Jean Paul CHAUVET, André GERLAND, Sylvie HEUVELINE, Alain et Marie Pascale BARBAULT, Mathieu DAUPHIN, Isabelle BOZZANI, Patricia ARTHUS, Leslie LEPILLER, Benoît BRUNEAU, Olivier CAILLEAU, Virginie BOUREAU et Emmanuelle MOUNIER.

Le projet en cours

Rappel du projet Circuits-courts de proximité de la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe, accompagné par la Chambre d'agriculture Pays de la Loire. [A voir sur <https://www.ccals.fr/circuits-courts-de-proximite-2019-2020/> dans les Téléchargements CR du GT1]

Suite aux 1ères réunions des Groupes de travail participatifs qui ont réuni plus de 100 personnes en mai 2019, la réalisation du guide des produits locaux (version papier et version web) est en cours. 25 producteurs se sont déjà inscrits pour y être référencés. 3 scénarios de supports seront proposés au Comité de pilotage de septembre.

Dans le cadre du « projet structurant » circuits-courts de proximité sur la Polarité de Seiches sur le Loir [Seiches, Huillé, Lézigné, La Chapelle St Laud, Montreuil sur loir, Marcé, Corzé, Jarzé Villages, Cornillé les Caves, Sermaise], le projet consiste à développer les produits locaux en restauration collective.

Le 1^{er} groupe de travail participatif, le 21 mai 2019, avait permis de définir cerner concrètement les attentes en termes d'information et de sensibilisation vers les enfants, les parents, les encadrants, de l'approvisionnement auprès des agriculteurs du territoire Anjou loir et Sarthe et des produits et pratiques respectueuses de l'environnement en lien avec la santé. [CF. le lien ci-dessous pour voir ou revoir le CR du GT 1].

Une des pistes, qui avait été évoquée pour ce projet, était de créer une cuisine centrale locale. Dans cette perspective, la réunion du 28 juin a permis d'accueillir une intervention expert destinée à mieux cerner la faisabilité de ce projet.

Etat des lieux



La carte ci-dessus représente les modes de gestion de la restauration collective sur la Polarité de Seiches sur le Loir concernant les restaurants scolaires, les accueils de loisirs, les crèches et les EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour les Personnes Agées Dépendantes) :

- **La majorité des écoles maternelles et élémentaires** (8 sur 10) sont en gestion déléguée, liaison froide soit avec la société Restoria (1) soit avec Océane de restauration pour la commune de Sermaise,
- **Les 5 accueils** de loisirs fonctionnent également en liaison froide avec Restoria,
- **Les 2 écoles maternelle et élémentaire de Seiches** fonctionnent en liaison chaude avec le Collège Vallée du Loir (2) où la cuisine est faite sur place avec un approvisionnement local.
- **L'EHPAD Au fil du Loir à Seiches et la Maison de retraite Saint Joseph à Jarzé** sont autogérées avec cuisine sur place.
- **Les lieux d'accueil petite enfance** qui proposent un service de restauration (crèche collective et micro-crèches) bénéficient d'une cuisine sur place à Lézigné, Jarzé et Seiches.

(1) Un groupement de commande est organisé par la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe (CCALS) concernant l'approvisionnement des repas en gestion déléguée avec [Restoria](#). Les repas sont préparés dans la cuisine centrale basée à Angers.

(2) Au collège de Seiches et dans tous les collèges publics du Maine et Loire, la cuisine est faite sur place avec une volonté forte de mettre en œuvre et développer l'approvisionnement local.

Produits locaux en restauration collective > Quel(s) projet(s) pour la Polarité de Seiches ?

Virginie BOUREAU, Conseillère en développement territorial et alimentation à la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire.

L'objectif de la présentation est de mieux connaître le secteur de la restauration collective : les types de restauration, les systèmes de production, de distribution et les systèmes de gestion, les principaux points de réglementation concernant les agréments et l'achat public en matière d'approvisionnement. En voici une synthèse.

La restauration collective, modes de gestion et fonctionnements

Définition de la restauration collective

Activités consistant à **préparer et à fournir** des repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités. Les repas **sont servis quotidiennement dans les locaux** de l'entreprise ou de la collectivité.

Le prix du repas est obligatoirement inférieur à celui de restaurants similaires ouverts à tous publics.

diversités des publics et des collectivités

vocations sociales et de service

dimension politique

* Extrait de la fiche Généralités Dossier Ritalisab - Avril 2014

Les types de restauration coll.

Autogestion ou gestion directe

Organisation et élaboration des repas réalisés par une équipe interne à l'établissement

Gestion concédée ou déléguée

Délégation de tout ou partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise prestataire ou société de restauration (SRC)

En France

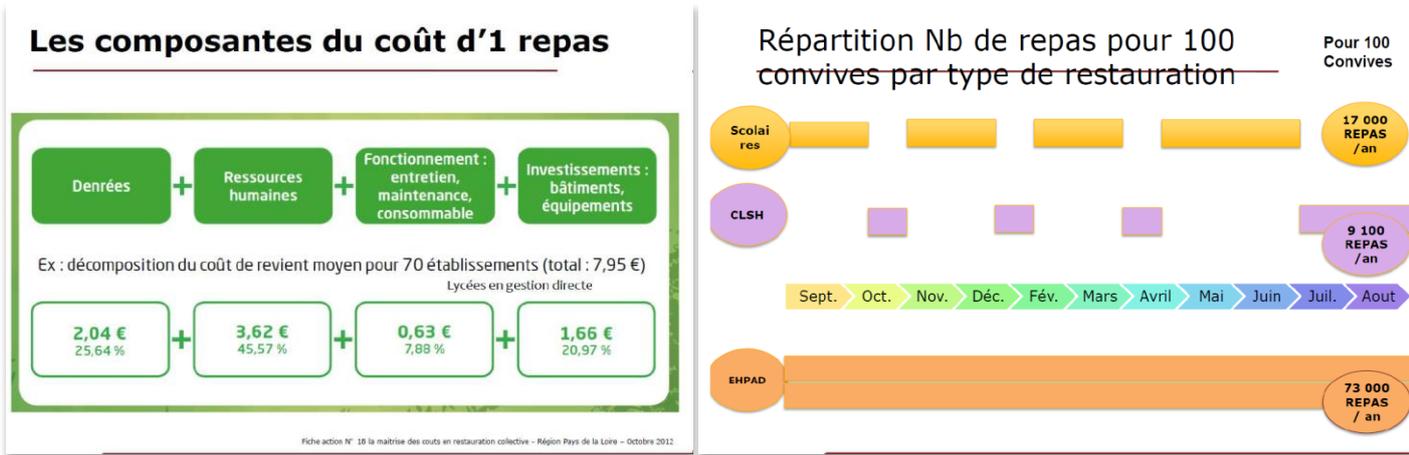
59,40 % des repas*

40,60 % des repas*

Source Xerfi 2016

Les composantes du coût d'un repas sont variables d'une structure à une autre, compte tenu également de la typologie des convives (jeunes enfants, adolescents, personnes âgées, etc.) Un % élevé de « coût matière » dans n'est pas systématiquement révélateur de qualité de l'approvisionnement. Plus on cuisine les produits bruts et de saison (légumes par exemple), moins le coût matière est élevé. Cependant, le coût ressources humaines est plus important lié au temps de préparation (nettoyage, épluchage, préparation, etc.).

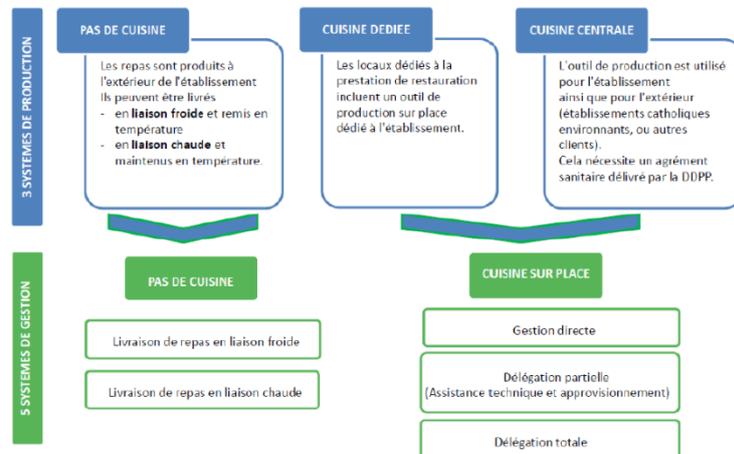
A titre d'exemple, les collèges publics sont en moyenne à 1.80 € de coût matière par repas avec un fort développement d'approvisionnement local et une cuisine faite sur place.



Le graphique de répartition du nombre de repas pour 100 convives permet de relativiser le poids de la restauration scolaire notamment en perspective des volumes nécessaires pour développer l'approvisionnement local. Un restaurant scolaire fonctionne 4 jours par semaine sur environ 170 jours/an soit pour 100 convives, 17 000 repas/an hors vacances scolaires (avec report sur la production de repas dans les centres de loisirs). Un EHPAD assure une production de repas 365 jours/an soit, pour un même nombre de convive, 73 000 repas/an hors petits déjeuners.

La restauration collective

3 systèmes de production et 5 systèmes de gestion sont à considérer



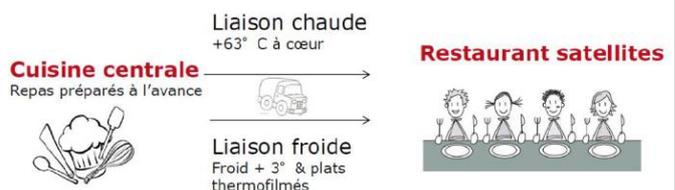
Les fonctionnements en restauration collective peuvent être multiples : gestion directe ou gestion déléguée ; cuisine sur place, liaison froide ou liaison chaude. Remarque : dans la gestion déléguée, la cuisine peut être faite sur place. Dans ce cas, la société de restauration affecte une équipe de cuisine dédiée au restaurant concerné, les approvisionnements sont réalisés dans le cadre de la « mercuriale » de la société de restauration (référencement des fournisseurs).

Dans le cas de la distribution des repas provenant d'une cuisine centrale, un contrôle des températures doit être assuré au départ et à l'arrivée :

- Température à cœur de 63°C en liaison chaude, au départ et à l'arrivée
- En Liaison froide, passage en cellule de refroidissement pour transport à 3°C

La distribution des repas

- Distribution **DIRECTE**
Ou
- Sur des restaurants **SATELLITES**



Dans le cadre du projet Circuits-courts de proximité de la CCALS, quelles sont les pistes d'action pour développer les produits locaux en restauration collective ?

Cas 1 chaque cuisine est remise en état pour produire des repas

- Réhabilitation de bâtiment ou construction
- Achats de matériels adaptés pour produire
- Personnels
 - À la production
 - Au service
 - A la plonge (petite et grosse plonge)

Expertise nécessaire pour chaque restaurant

Les échanges au cours de la rencontre permettent de mesurer que les cuisines passées en gestion déléguée avec liaison froide ne sont plus adaptées pour repasser en cuisine sur place pour de multiples raisons.

> Dans le cadre du projet Circuits-courts de la CCALS, il pourrait être réalisée cette expertise cuisine pour chacune des communes concernées sur la polarité.

Cas 2 création d'une cuisine centrale

- Réhabilitation de bâtiment, agrandissement ou construction
- Achats de matériels adaptés pour produire
- Personnels
 - À la production
 - Au service
 - A la plonge (petite et grosse plonge)
 - Au transport
 - A la réchauffe et en service dans les satellites

> 1^{ère} étape, évaluer le nombre de repas à produire et la fréquence (cf. nombre de repas/an selon le type de restauration et de convives)

Faire évoluer une cuisine sur place en cuisine centrale peut se faire avec quelques adaptations si l'équipement de départ et si le nombre de repas à fournir en plus le permettent (exemple du Collège de Seiches)

Cependant, il faut tenir compte des règles particulières liées à l'agrément CE et aux exigences à respecter en termes de transport des denrées, que ce soit en liaison froide ou en liaison chaude :

Pour une cuisine centrale => un agrément

Si cuisine Centrale

Dérogation à l'agrément CE

Possible si et seulement si

- De 80 km de transport
- Le volume ou le poids transporté n'excède pas 30% de ce qui est produit

Agrément CE

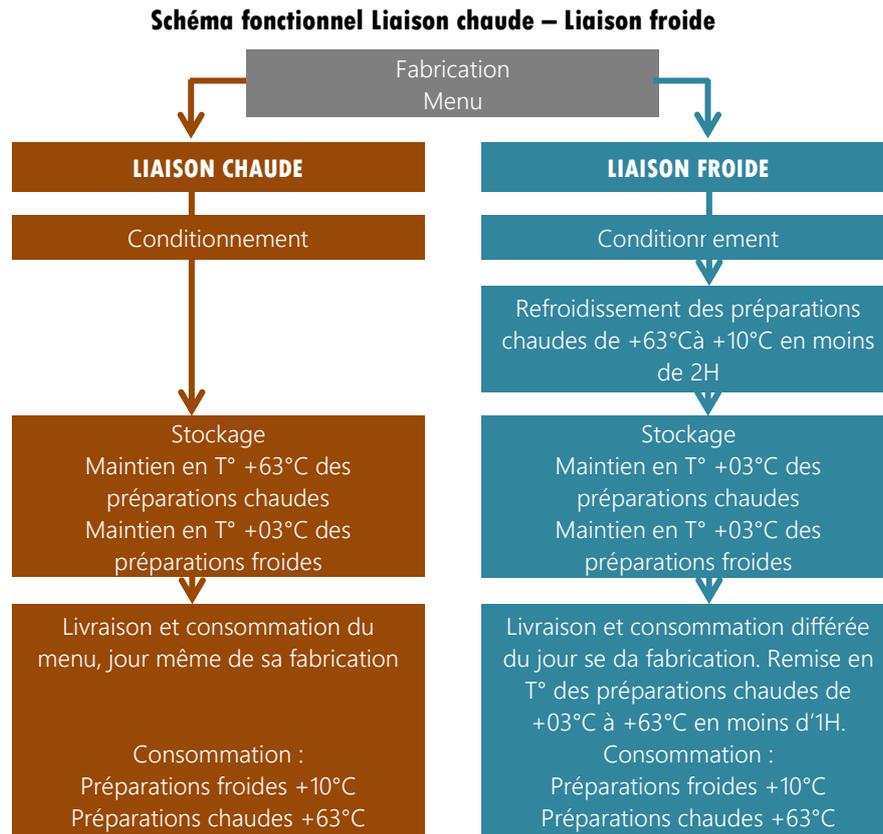
Tous les produits d'origine animale doivent être agréés CE

En terme de réglementation, une cuisine centrale doit obtenir un agrément CE qui impose que tous les fournisseurs de produits d'origine animale doivent également être agréés CE.

> Certains producteurs de proximité sur CCALS ne pourraient donc pas fournir une cuisine centrale.

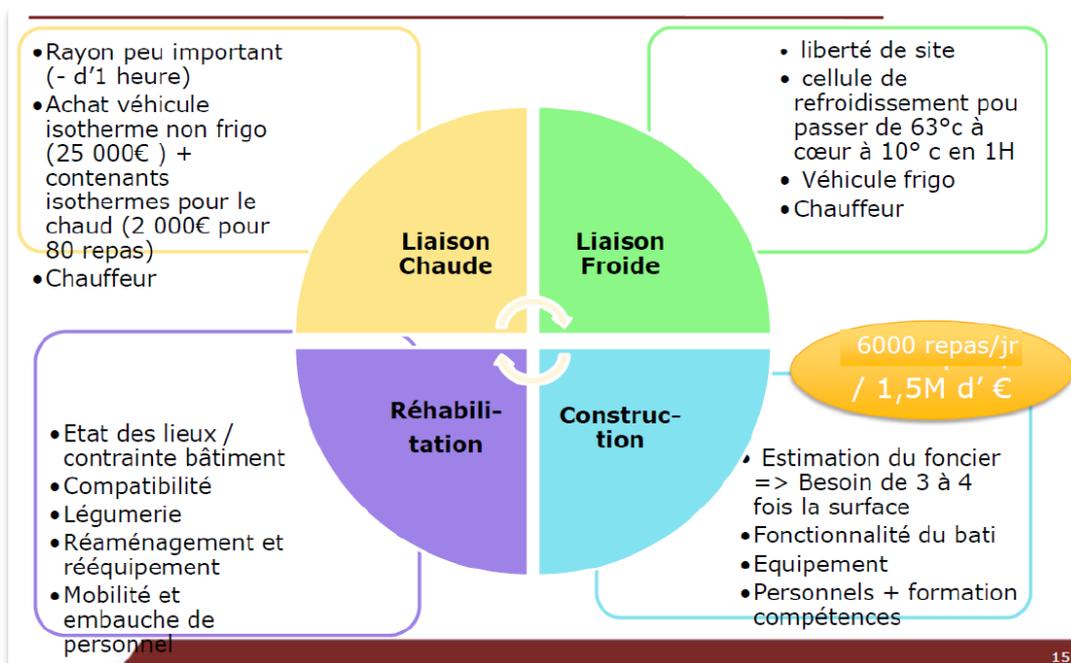
Une dérogation à l'agrément CE est possible selon certaines conditions et notamment lorsqu'une petite partie (30%) de la production est concernée par des repas livrés à l'extérieur.

Si la cuisine centrale livre des repas en liaison chaude ou en liaison froide, le schéma fonctionnel à mettre en place est différent :



La distribution des repas doit être assurée avec un matériel qui permet le maintien des températures. En liaison chaude, la déperdition de chaleur est telle que les tournées doivent être réalisées en proximité sur un court laps de temps. Avec la mise en œuvre des nouvelles réglementations de la [loi #EGalim](#), les conditionnements concernant les repas en liaison froide notamment devront évoluer pour remplacer les barquettes plastiques.

En synthèse, les repères par type de solutions :



Cas 3 conserver la gestion déléguée

Les leviers

- Le prix d'achat de la prestation, du repas
 - La description précise des attendus en matière d'approvisionnement dans le respect du code des marchés
- + reste....

Une autre piste d'action consiste à travailler sur le cahier des charges de l'appel d'offre de la gestion déléguée avec le prestataire qui peut permettre d'intégrer encore davantage de critères sur l'approvisionnement local. Des leviers d'amélioration doivent être possibles en lien avec le coût des repas.

La remise en température des plats livrés en liaison froide est une étape importante pour la qualité du produit final. Une action de communication / formation / accompagnement auprès des personnels en charge de cette étape pourrait également être envisagée.

Pour développer l'approvisionnement local en restauration collective dans les structures publiques, il faut également tenir compte de la réglementation liée aux marchés publics

Le code des marchés publics

Les procédures de passation et de publicité sont applicables pour les établissements publics selon les règles suivantes

Montant prévisionnel du marché	Procédure de passation et de mise en concurrence	Publicité requise
< 25 000 € HT	Aucune procédure imposée	Pas de publicité obligatoire
25 000 € à 90 000 € HT	Marché à procédure adaptée (MAPA) passé selon des modalités fixées par la collectivité	Publicité « adaptée » choisie par la collectivité en fonction des caractéristiques du marché
A partir de 90 000 € jusqu'à 200 000 € HT	Marché à procédure adaptée (MAPA) passé selon des modalités fixées par la collectivité	Avis d'appel public à la concurrence publié au BOAMP ou dans un journal d'annonces légales et sur le profil d'acheteur de la collectivité
A partir de 200 000 € HT	Procédure formalisée d'appel d'offres	Avis d'appel public à la concurrence publié au BOAMP, dans le JO de l'Union Européenne, et sur le profil d'acheteur de la collectivité

La restauration collective

- **Un principe transversal pour un achat qualitatif et structurant : définir précisément son besoin en amont de toute consultation (cf. article 5 du CMP), en termes :**

- D'attentes et de prescriptions techniques à respecter,
- De nature et d'étendue des prestations à réaliser,
- De volume financier / budget (estimation à établir avec précision dès le départ),
- De connaissance de l'offre existante, notamment « locale », pour garantir un achat adapté à cette dernière « *sourcing* »,
- De prise en compte d'objectifs de développement durable (« *achat responsable* » sur un plan économique, social et environnemental)

En délégation aussi : ce qui n'est pas marqué n'est pas une obligation

Les budgets d'approvisionnement en denrées (gestion directe) ou en achat de repas (gestion déléguée) inférieurs à 25 000 € HT/an ne sont pas soumis aux procédures spécifiques du code des marchés publics. En termes de repère, la limite correspond au budget moyen pour un restaurant scolaire de 80 couverts par jour.

Synthèse des échanges

La solution de cuisine centrale locale l'échelle de la communauté de communes ne permettrait pas de favoriser l'approvisionnement local avec une majorité des producteurs alentours (agrément) et pourrait difficilement assurer la distribution des repas en liaison chaude (distances des tournées / déperditions de chaleur).

Les pistes d'action en lien avec les finalités recherchées [CF. Compte rendu du 1^{er} Groupe de travail] s'orientent vers la recherche de solutions hyper locales :

- **Des mutualisations seraient-elles possibles et envisageables entre établissements pour avoir davantage de cuisine faite sur place distribuée en liaison chaude ?**
- **Dans les communes actuellement en gestion déléguée et liaison froide, quel est le niveau de fonctionnalité des cuisines encore en place ?**

Ces pistes d'action vont être poursuivies dans le cadre du projet Circuits-courts de la CCALS.

* * *

Contacts

Raphaël MOUTAULT
Réfèrent projet Circuits-courts de proximité ALS
Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe, antenne
de Durtal Tel. 02 53 04 68 14
Circuits-courts@ccals.fr

Emmanuelle MOUNIER
Animation projet Circuits-courts de proximité ALS Chambre
d'agriculture Pays de la Loire, antenne Baugeois Vallée
Tel. 02 49 18 78 46 / 06 26 64 30 72
Circuits-courts@ccals.fr

<https://www.ccals.fr/circuits-courts-de-proximite-2019-2020>

La prochaine rencontre du Groupe de travail participatif pour la polarité de Seiches sur le Loir aura lieu le **Lundi 25 novembre à 19H**

Attention changement de lieu > RV Salle communale Henri Régnier, rue Henri Régnier

Au programme de cette 3^{ème} rencontre :

- Le point sur les projets en cours : les guides produits locaux, kit d'identification et vidéo circuits-courts
- Perspectives produits locaux en restauration collective
- L'évènement circuits-courts 2020

Pour vous inscrire > [cliquez ici](#)

RENSEIGNEMENTS & INSCRIPTIONS
WWW.CCALS.FR

GROUPES DE TRAVAIL PARTICIPATIFS N°3

> **TIERCE**
Mardi 19 novembre
De 19 H à 21 H à la Communauté de communes
103 rue Charles Darwin à Tiercé

> **SEICHES**
Lundi 25 novembre
De 19 H à 21 H à la Salle Communale Henri
Régnier à Seiches sur le Loir

> **DURTAL**
Mardi 26 novembre
De 19 H à 21 H à la Maison des services au
public 11 rue Joseph Cugnot à Durtal

ANJOU LOIR & SARTHE
communauté de communes

Circuits Courts
DE PROXIMITÉ
OUVERT A TOUS

Logo of the Pays de la Loire Chamber of Agriculture and Forestry is visible at the bottom right.