



Programme en faveur d'une alimentation durable et locale de qualité en restauration collective en Grand Est

ADAGE, pour une Alimentation Durable et Autonome en Grand Est



Phase 2 : scénarisation et arbitrage
Séance Plénière du 23 juin 2022

Plan du document

1/ Ambitions nationales et régionales

- le Business Act en action

2/ Objectifs et enjeux

3/ Cheminement de mise en oeuvre

- comitologie, équipe projet

4/ Feuilles de route par grands enjeux 2022-2024

- objectifs, actions, chantiers, jalons étapes...



1/ Ambitions nationales et régionales

le Business Act en action



Ambition nationale : loi Egalim

La **loi EGalim**, qui s'appelle en réalité “loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous”.

Loi française de 2018 issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017.

Objectifs :

- rémunérer justement **les producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la **qualité** sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires ;
- favoriser une **alimentation saine, sûre et durable** pour tous ;
- renforcer les engagements sur le **bien-être animal** ;
- **réduire l'utilisation du plastique** dans le domaine alimentaire

depuis le 1er janvier 2022, impose à la restauration collective publique au moins **50% de produits durables et de qualité** (labels) dont au moins **20% de produits bio**

Loi Climat et résilience, août 2021

- expérimentation **option végétarienne** quotidienne obligatoire
- obligation de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par **la formation**
- plan pluriannuel de **diversification des sources de protéines** à partir du 1/01/2024
- dans le décompte des 50% : produits à performance environnementale et équitables
- produits durables et de qualité : **viandes et poissons une part d'au moins 60%** à partir du 1^{er} janvier 2024

Ambition régionale : action du Business Act

Business Act

- relocalisation des approvisionnements alimentaires dans la restauration collective en Grand Est pour donner des débouchés aux productions locales et offrir une alimentation de qualité et durable

Mission « THD de l'alimentation »

- une alimentation durable et locale de qualité dans la restauration collective en Grand Est

Objectif 2030

- 2/3 de produits locaux/de qualité dans la restauration collective
- dont 1/3 de produits bio

Indicateurs de suivi 2022-2024

Par trim
Nbre de lycées engagés

Par trim
% de produits locaux

Par trim
% de produits bio

Par trim
% de produits SIQO

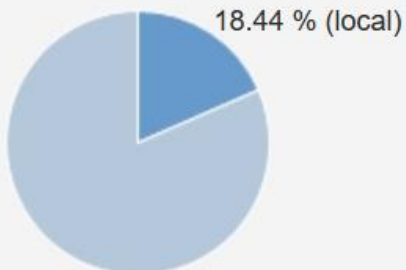
Etat des données mars 2022

25,4 M de repas/an dans les lycées du Grand Est
coût matière moyen/repas 2,87 €

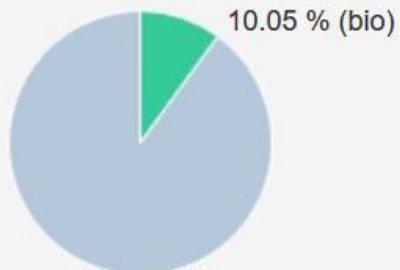
par Académie collèges+lycées

Indicateurs au 30/03/2022,
pour le mois de mars 2022,
136 sites inscrits dans Webgerest

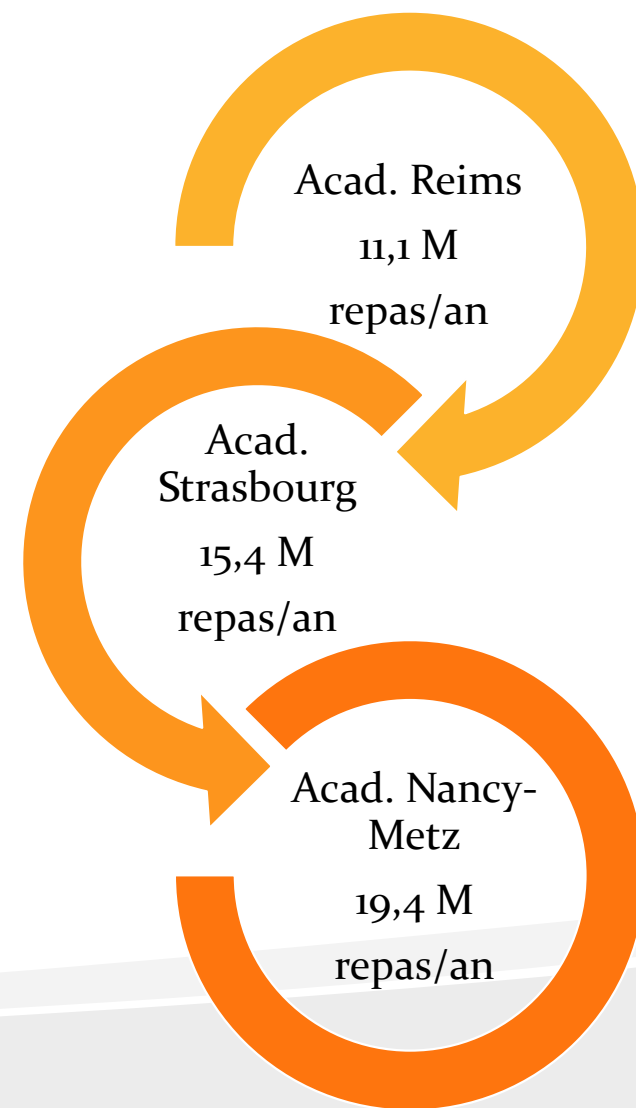
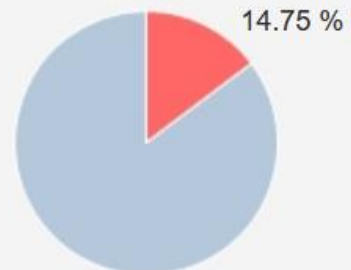
% Produits locaux



% Produits bio



% Produits SIQO





2/ Objectifs et enjeux



Objectifs du projet

Objectifs manifestes

- Offrir une alimentation durable et locale de qualité aux bénéficiaires de la restauro
- Utiliser la restauro comme un levier de développement des filières de productions locales

Objectifs latents

- Structurer l'offre de produits locaux de qualité, structurer les filières de production
- Simplifier les procédures pour les producteurs et transformateurs locaux pour leur permettre de répondre aux appels d'offres et marchés de la restauro
- Faciliter le sourcing en produits durable et de qualité en local pour les acheteurs de la restauro
- Accompagner les changements de pratiques notamment en cuisine



Enjeux clés identifiés

➤ Droit à l'expérimentation et aux prototypages à échelles territoriales

ECONOMIQUE

mobiliser et structurer
l'offre pour fournir la
restauration collective en
produits durables et de
qualité

& JURIDIQUE

proposer des
contractualisations dans le
temps, sécuriser les
contractualisations

/ les marchés

professionnaliser les
parties-prenantes

PEDAGOGIQUE

accompagner et encourager
les initiatives territoriales
et de filières visant à
promouvoir une
alimentation locale de
qualité, accompagner le
changement dans les
cuisines, sensibiliser les
consom-acteurs,

JOUER COLLECTIF

chercher les
complémentarités dans les
actions mises en œuvre par
les acteurs et partenaires,
déployer des outils
facilitateurs et agrégateurs
et créer une dynamique
collective vertueuse



3/ Cheminement de mise en oeuvre

comitologie, équipe projet



Comitologie du projet

| TYPE | RYTHME | PERIMETRE | OBJECTIFS |
|----------------------|-------------------|---|--|
| Équipe projet | tous les 15 jours | OPERATIONNEL Produit le plan d'actions, feuille de route Suit les actions Apporte une expertise métiers Alimente le projet | Pilote l'avancement du projet Met en œuvre les actions |
| Cotech | 4/ an | TACTIQUE Arbitre et valide les sujets opérationnels Priorise les actions Suit des groupes de travail thématiques Fait remonter une information critique | Ajuste les grandes orientations Assure une cohérence |
| Copil | 2/ an | STRATEGIQUE Définit les grandes orientations et ambitions Arbitre les sujets tactiques | Visé au respect des objectifs stratégiques Défini les cibles Partage les ambitions |

EQUIPE PROJET

10 personnes,
experts métiers,
inter-directions
(Agriculture,
Achats publics,
Lycées, Bioéco,
Environnement/Biodiversité,
maisons de la Région...),
approche transverse

**AMO
CKS**

sept 2021-
avril 2022

Mission CKS - Réfléchir aux modalités d'achats comme leviers pour atteindre les objectifs fixés

Les achats des lycées aujourd'hui :

- Majorité d'achats réalisés via des marchés passés par un groupement de commandes
- Il existe 8 groupements de commandes en Grand-Est (environ 1/Département)
- Chacun passe des marchés pour les collèges et les lycées (denrées alimentaires mais également d'autres fournitures et services)
- Le groupement de commandes est coordonné par un gestionnaire d'établissement
- Des achats hors marché pour les familles non couvertes et des achats « catalogue »

4 pistes (scenarii) d'évolutions :

1 - Optimiser l'existant

- Capitaliser sur le fonctionnement actuel pour l'optimiser

2 - Mutualiser les achats au sein d'un groupement unique

- Dédier un groupement de commandes par famille de produits

3 - Renforcer l'autonomie des établissements pour leurs achats

- Sortir une partie des achats du périmètre du groupement de commandes pour donner la main à chaque établissement

4 - Centraliser l'achat au sein d'une structure ad-hoc type centrale d'achats

- Constituer une centrale d'achats régionale pour les denrées alimentaires

Classement des scénarii, atelier du 25 février 2022

| | Pondération | Situation actuelle | Scénario 1 : Optimisation de l'existant | Scénario 2 : Groupements spécialisés | Scénario 3 : Autonomie | Scénario 4 : Centrale d'achats régionale |
|--|-------------|--------------------|---|--------------------------------------|------------------------|--|
| Accompagnement des usagers | 2 | 3 | 3 | 3 | 2 | 5 |
| Facilité d'usage au quotidien | 4 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 |
| Evolutivité du modèle | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 |
| Accès PME à la commande publique | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 |
| Effet levier sur les filières locales | 5 | 3 | 3 | 3 | 5 | 4 |
| Atteinte des objectifs Egalim / Région | 5 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 |
| Respect des attentes spécifiques | 2 | 3 | 3 | 2 | 5 | 2 |
| Impact environnemental des livraisons | 2 | 4 | 4 | 5 | 2 | 3 |
| Performance financière | 2 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 |
| Sécurisation juridique | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 4 |
| Sécurisation de l'approvisionnement | 2 | 3 | 4 | 4 | 2 | 4 |
| Total / 5 | | 2,9 | ② 3,1 | ④ 2,9 | ③ 3,0 | ① 3,3 |

Synthèse des résultats / réflexions partagées

Thèmes clés

Le **localisme** est interdit dans les marchés publics, toutefois des critères de circuit-court, de fraîcheur sont possibles. **L'allotissement fin** est la solution pour permettre aux offreurs locaux de se positionner. **Plus l'acheteur est professionnalisé** (spécialisé) sur sa famille achats, et connaît parfaitement l'offre réelle existante, plus il peut affiner les stratégies achats en vue d'intégrer des produits locaux.

Il n'existe pas de **définition officielle du local**, chaque donneur d'ordre peut fixer sa propre définition. Pour la Région, le local est ouvert à l'ensemble du Grand Est, pour un Département à son échelle, pour un établissement parfois un périmètre de 30 à 50 km. Le **cahier des charges type** est un document qui peut être intéressant pour éviter aux établissements des risques juridiques (sécurisation).

L'amont et l'aval de l'offre doivent être au cœur des travaux. Importance de **travailler de manière collective et concertée** en associant les gestionnaires des achats, les équipes des cuisines.

Les groupements de commandes fonctionnent actuellement, attention à **ne pas remettre en cause ce qui marche.**

Les **PAT sont à aborder comme des opportunités** non des risques. La notion de « risque » doit s'entendre aussi comme des points d'attention à avoir, des aspects à bien considérer

Scénarii


Les scénarii ne sont pas exclusifs les uns des autres, il est possible d'avoir une **solution hybride**, combinant plusieurs des scénarii.

Le scénario 3 - autonomie aux lycées - bien que séduisant, présente des risques importants qui compromettent sa mise en œuvre.

Le passage à un groupement de commandes unique (ou des groupements de commandes spécialisés) ne semble pas apporter de plus-value par rapport au système actuel optimisé.

Le scénario 1 et 4 semblent complémentaires :

- actions rapides à engager pour permettre une optimisation du système actuel
- des plafonds de performance seront franchis par la mise en place d'une centralisation sur certaines familles, ce qui permettra la professionnalisation de l'achat.



4/ Feuilles de route par grands enjeux 2022-24

objectifs, actions, chantiers, jalons étapes...



Clés de succès du projet

- Positionner la Région comme facilitateur, disposant d'une vision macro, d'une capacité d'entraînement,
- Inscrire l'alimentation durable et locale de qualité comme un objectif commun et partagé à différentes politiques régionales,
- Associer les parties prenantes par étapes/thématiques et à géométrie variable,
- Cheminer par étapes/jalons, mener des chantiers pilotes/exploratoires pour tester/prototyper et construire de potentiels modèles types essaimables

Professionnaliser et sécuriser les achats

- favoriser l'échange de bonnes pratiques
- identifier les trous dans la raquette

- mettre en œuvre un dialogue régulier mission-gpts de cdes – réunion mensuelle
- proposer aux gestionnaires de cdes un programme : temps d'échanges avec des acteurs, webinaires, visites de terrain...

✓ **chantier commun : mutualisation, échange de bonnes pratiques**

Création d'un réseau de partage des groupements de commande

↳ *Préfiguration association des gestionnaires d'achat ?*

Signature d'une Charte d'échange de bonnes pratiques entre groupements de commande

- améliorer les modalités d'achats pour répondre aux ambitions et + d'efficacité

- identifier les produits pertinents pour un achat centralisé
- construire le modèle de centrale adéquat
- définir le profil des acheteurs, modalités de leur rattachement

✓ **chantier centralisation partielle des achats**

Mise en œuvre d'un modèle de centralisation des achats

- aboutir à une amélioration tangible des taux de local et SIQO

- lancer des marchés pour les produits identifiés
- mise à disposition de marchés négociés
- accompagner les gpts de cdes pour la rédaction de nouveaux marchés
- accompagner les lycées, collèges... sur des achats en gré à gré locaux

webinaires de montées en compétences proposés aux gestionnaires

Recrutement de 1-2 acheteurs régionaux

mars à juin 2022

Rentrée 2022-23

1^{er} trimestre 2023

Mobiliser et structurer l'offre

➤ mettre en adéquation l'offre et la demande

- identifier finement les produits, producteurs, quantités... pour étudier les marges d'évolution possibles
- construire avec les filières les offres sur le panel exploratoire

✓ chantier exploratoire avec la MdR de Metz et 3 lycées pilotes

Bilan d'étape du chantier :
3 familles de produits/
3 lycées pilotes à Metz

Rentrée 2022-23

➤ faire évoluer les marchés avec des allotissements plus favorables aux PME locales et aux SIQO locaux

Amélioration tangible de l'offre en produits locaux et SIQO sur le panel exploratoire

- préparer les filières à la centralisation partielle d'achat
- accompagner les filières pour répondre aux nouveaux appels d'offres et gré à gré locaux

✓ chantier centralisation partielle des achats

Démarrage de nouvelles modalités d'achats

1^{er} trimestre 2023

Evolution tangible + de PME locales dans les marchés

- accompagner les filières pour répondre aux appels d'offres et gré à gré locaux
- identifier les besoins et trous dans la raquette pour améliorer l'offre

✓ chantier amélioration de l'offre

Etats généraux de l'alimentation durable et locale de qualité en GE

Rentrée 2023-24

Accompagner les changements de pratiques

➤ faire évoluer les pratiques en cuisines : + de produits frais, + de produits locaux

- identifier finement les produits, producteurs, quantités... pour étudier marge d'évolution possible
- impliquer de manière conjointe cuisines et gestionnaires

✓ chantier exploratoire avec la MDR de Metz et 3 lycées pilotes

➤ faire évoluer les habitudes des usagers

- informer les usagers sur les évolutions et leur sens
- communiquer sur les bonnes pratiques, en interne et externe
- former/informer les équipes en cuisines (webinaires, ateliers...)

Généralisation de l'usage de WebGerest

✓ chantier changement d'échelle pour les produits frais et locaux dans les cuisines

Amélioration tangible des taux de local et SIQO dans les cantines

- drainer de nouveaux acteurs de la restauration collective

✓ définir un chantier commun à des acheteurs/ gestionnaires de restaurations collectives variés

Bilan d'étape du chantier :
3 familles de produits/
3 lycées pilotes à Metz

Communiquer auprès des usagers les chiffres clés Egalim/lycées

Programme EU fruits frais et lait à l'école - lycées volontaires

Événement pour communiquer sur les évolutions et partager les réussites

Etats généraux de l'alimentation durable et locale de qualité en GE

Rentrée 2022-23

Janvier 2023

avril à juillet 2023

mai-juin 2023

Créer une dynamique collective vertueuse

➤ positionner la Région comme facilitateur des projets territoriaux visant à améliorer l'offre en RHD de produits locaux de qualité

- convention de partenariat avec le réseau PARTAAGE
- associer des partenaires aux travaux « centrale d'achat »
- suivi accru des copil des PAT

Identification de la Région comme facilitateur des projets RHD

➤ structurer une complémentarité avec les départements pour améliorer les modalités d'achats dans les cantines

- partager des actions avec les départements (ex. CD57 sur lycées de Metz)
- partager des informations sur les avancées, associer les CD aux travaux sur les achats

✓ chantier pour l'organisation d'un séminaire technique de partage

Dynamique CD-Région

- formaliser un travail partagé
- ✓ chantier Charte commune pour une alimentation durable et locale de qualité en GE

Promotion 3 des managers de projets innovants, interne Région

CP avril – convention de partenariat avec PARTAAGE
SP juin – adhésion à Agrilocal

Foire de Chalons – étape jalon

Signature Charte commune CD-Région-CRAGE SIA 2023

Événement(s) pour communiquer sur les évolutions et partager les réussites

février-mai 2022

avril-juin 2022

Rentrée 2022

mars 2023

mai-juin 2023



ADAGE, programme pour une alimentation durable et autonome en Grand Est

