

>>> 4

Gérer l'approvisionnement



Objectif

Trouver des solutions aux aléas de l'approvisionnement, tout en préservant la qualité des produits et en respectant la législation.

Mieux connaître les règles de la restauration collective

Aucun produit n'est interdit

- Les œufs frais sont autorisés, à condition de respecter, pour leur utilisation, les règles énoncées ci-dessous. Ils offrent, en effet, une cuisine bien plus savoureuse que les œufs en poudre ou les préparations liquides.
- Tous les produits carnés entrant dans les cuisines collectives doivent provenir d'un **fournisseur agréementé ou dérogé** par la DSV*. Par exemple, un petit producteur fermier qui abat lui-même ses poulets, sans passer par un abattoir, n'est pas autorisé à vendre sa production aux restaurants collectifs.

Le transport n'est pas à négliger :

- Les fournisseurs doivent se munir d'un certificat sanitaire de transport pour chaque véhicule de livraison. Valable seulement pour une utilisation précise et unique, ce certificat est délivré par le directeur des services vétérinaires du département d'immatriculation.

Les exigences de transport varient selon les produits :

• Seront transportés sans exigences particulières à température ambiante :

- les produits bruts issus de récoltes et leurs sous-produits, non destinés à l'alimentation humaine en l'état (produits de maraîchage en l'état, produits horticoles, sel...)
- les aliments à l'état liquide ou conditionnés sous forme de granulés ou de poudre (jus de fruits, matières grasses végétales, laits et produits à base de lait stérilisé ou concentré, ovo produits, épices...)
- les conserves ou produits conditionnés stables à température ambiante (pains, produits à base de viandes ou de poissons stabilisés par salaison, fumage ou séchage, biscuits, viennoiseries, fruits secs, etc.)

• Seront transportés en camions réfrigérés (températures indiquées par la DSV*) :

- Les produits fragiles, altérables ou non stables à température ambiante : oeufs en coquille, produits de la pêche (poissons, crustacés et coquillages vivants), produits carnés, laits et produits laitiers, produits végétaux, y compris les jus de fruits et les végétaux crus ou découpés prêts à l'emploi, les préparations élaborées, sorbets et crèmes glacées...).





Respecter la législation des marchés publics

Si le montant des achats de chaque catégorie ou groupe de produits est **supérieur à 90 000 €** (soit 590 371 F), il faut passer un marché public :

- lancer un appel d'offre
- établir un cahier des charges
- choisir les fournisseurs selon des critères de prix, mais aussi des critères qualitatifs explicités dans un cahier des charges
- sélectionner les producteurs répondant le mieux à l'appel d'offre et respectant le cahier des charges.

Si l'on veut contribuer au développement local durable (les matières premières sont produites localement), tout en respectant les règles d'un appel d'offre national, il est toujours possible de compléter le cahier des charges en exigeant :

- une labellisation du produit et un mode de production respectueux de l'environnement, cela permettra de connaître l'origine géographique des produits (introduit dans le cahier des charges du marché public)
- des prix fixes et une facturation claire
- un approvisionnement en produits frais
- des livraisons fréquentes, rapides et régulières.

Faciliter l'approvisionnement local

Les filières de transformation et les plate-formes de distribution de produits de qualité sont encore peu développées. Il est donc nécessaire de faire appel à plusieurs fournisseurs en même temps. Cette pratique, parfois contraignante, peut être facilitée par l'établissement de contrats.

La contractualisation permet :

- oblige le fournisseur à livrer les quantités exactes commandées ;
- permet de planifier les commandes par semestres, en fonction des capacités d'approvisionnement et des demandes de la cantine (l'échéancier peut fluctuer en fonction des menus et de la production) ;
- assure un revenu constant à l'exploitant, en échange d'un approvisionnement régulier de la cantine.

La mutualisation (entraide entre les différents producteurs) :

- garantit un flux tendu (stocks minimum, fraîcheur des produits) ;
- permet d'organiser une véritable filière car elle encourage les relais entre fournisseurs (si l'un d'entre eux ne peut livrer un produit, il en indique un autre, susceptible de le faire à sa place) et elle organise donc un roulement quotidien ou hebdomadaire entre les différents producteurs. Elle structure ainsi des circuits de livraison.



Sources réglementaires

- Le nouveau code des marchés publics (article 14 et 29 en particulier).
- Le décret 2001-210 du 7 mars 2001, paru le 8 mars 2001 au journal officiel et applicable à compter du 8 septembre 2001 porte le code des marchés publics.
http://www.legifrance.gouv.fr/html/frame_jo.html



Pour en savoir plus

- Contacter les groupements d'agriculteurs régionaux et départementaux, type CIVAM ou GAB, qui permettent de connaître l'état d'avancement de la filière, de découvrir des producteurs et leur mode de travail. Le CIVAM du Gard, notamment, a mis en place une plate-forme bio à Vauvert.