UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

LEADER

P.E.T.R. DU PAYS DE LANGRES

Etude d'opportunité et de faisabilité pour une organisation de la production de repas tournée vers l'approvisionnement local, à destination de la restauration collective à l'échelle du Pays de Langres

Restitution finale

PHINÉA CONSEIL

Tecnorest Conseil & Formation

Soliance Alimentaire

SOMMAIRE

| 01 Présentation de notre groupement
| 02 Objectifs et périmètres de la mission
| 03 Méthodologie proposée

Contexte et méthodologie

Les objectifs du PETR sont :

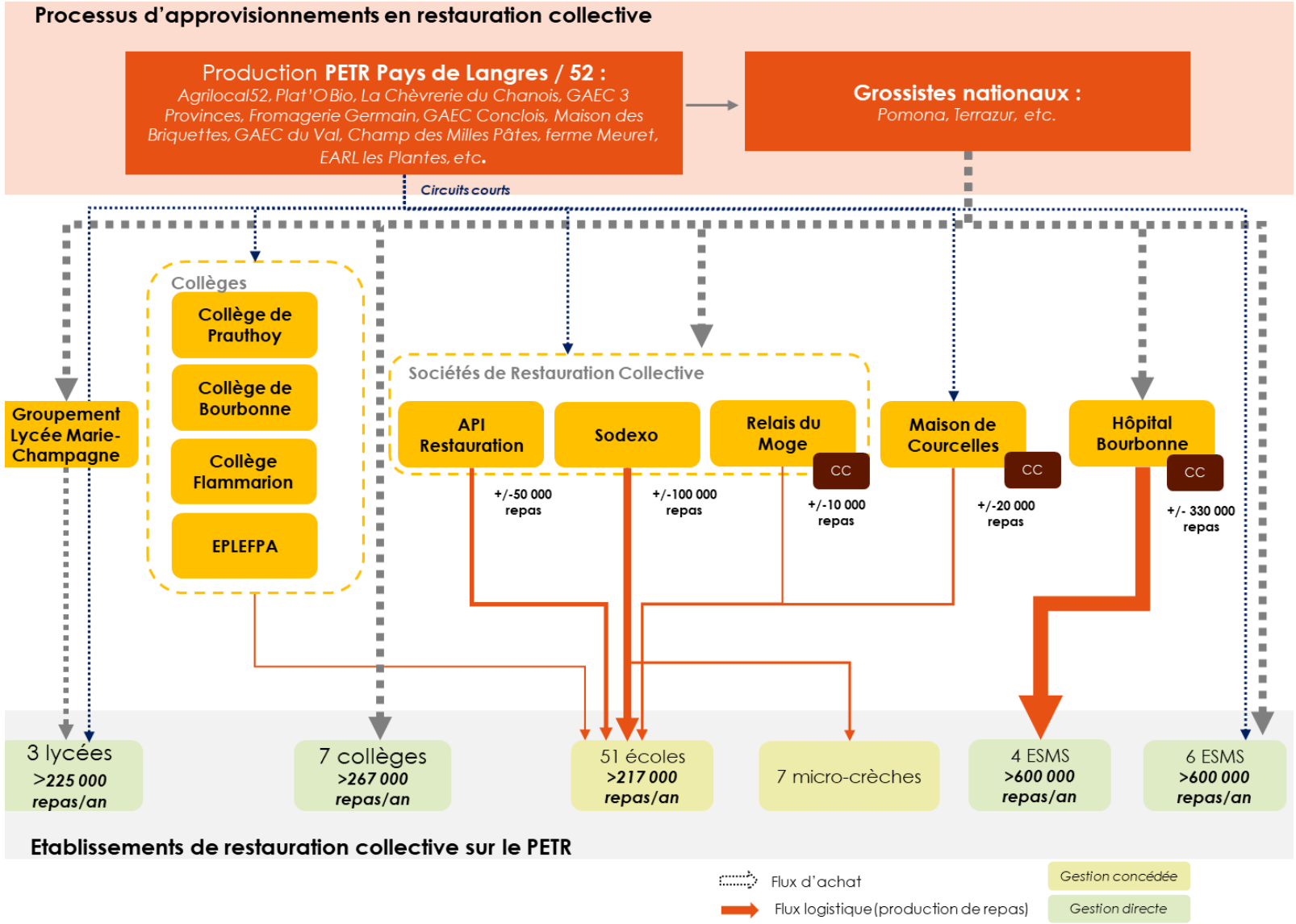
- Augmenter la part des produits locaux dans les repas et d'en améliorer la qualité ;
- Répondre aux objectifs de la loi EGALIM ;
- Renforcer la valeur-ajoutée sur le territoire (emplois, rémunération des producteurs, lien entre acteurs de la filière « restauration collective »).

Le territoire se pose 3 questions en particulier sur :

- Sur le maintien de l'écosystème actuel et la meilleure introduction de produits locaux ;
- L'association des opérateurs privés existants ;
- L'opportunité d'une cuisine centrale sur le territoire.

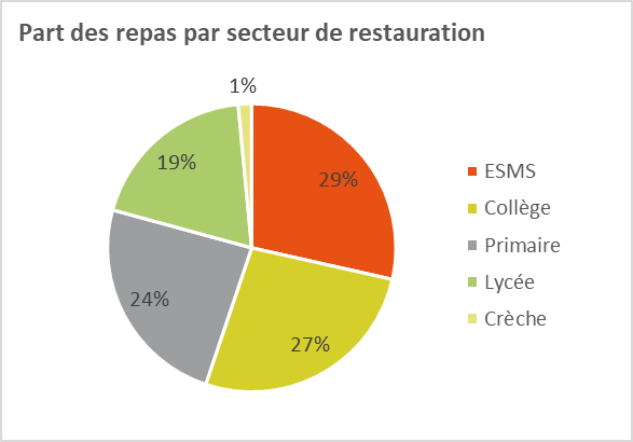
Phase 1 : diagnostic → Phase 2 : plan d'actions

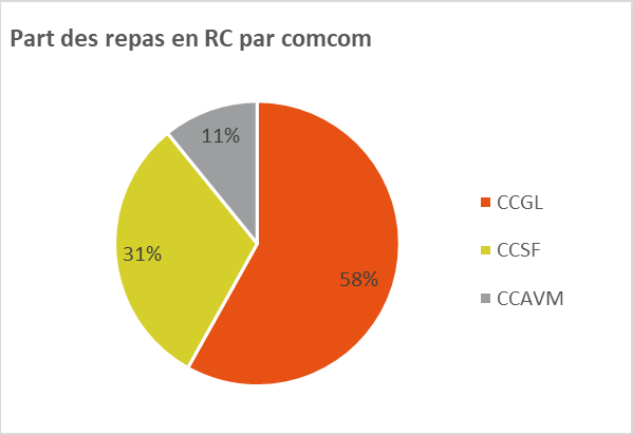
PHASE 1 : principaux résultats



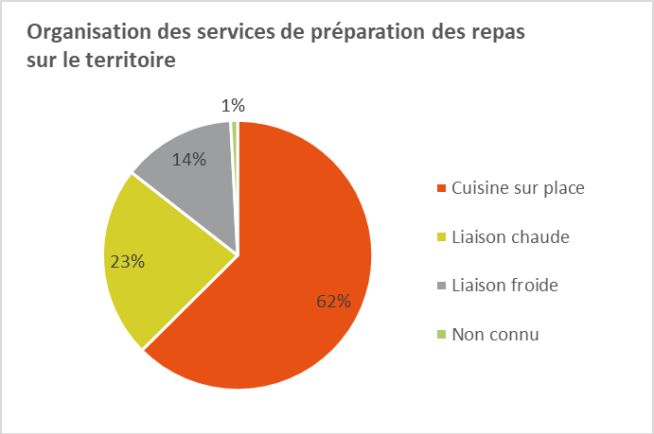
PHASE 1 : principaux résultats

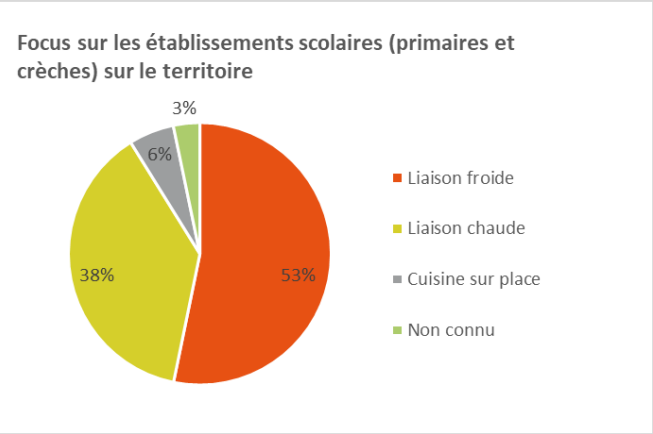
- environ **7 200 repas par jour** répartis de manière relativement homogène entre les secteurs
- Un secteur plus ou moins important selon les CC (~60% des repas sur la CCGL)





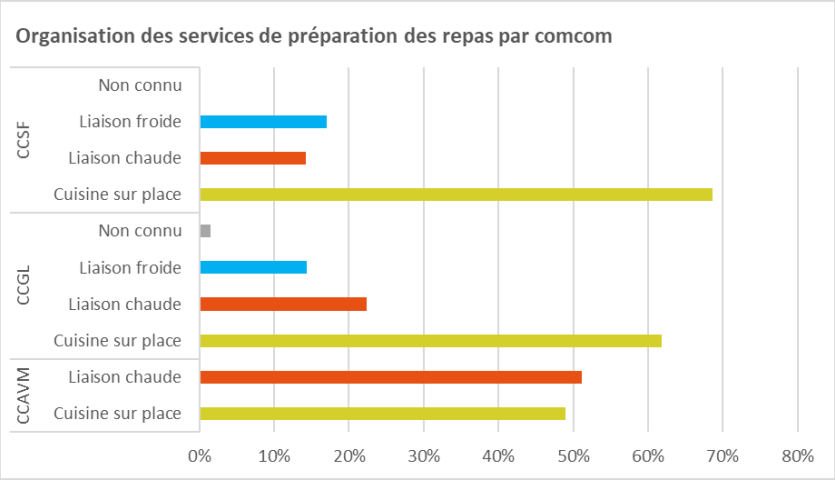
- **19 principaux sites** de production de repas dont 2 représentent près de 40% des volumes **: lycée Diderot** à Langres et **l'Hôpital de Bourbonne**
- > **60% des repas** sont **cuisinés sur place** et **23%** sont livrés en **liaison chaude**.
- Service en **liaison froide** < **15%** des repas sur le PETR…
- **… mais de fortes disparités selon les secteurs**

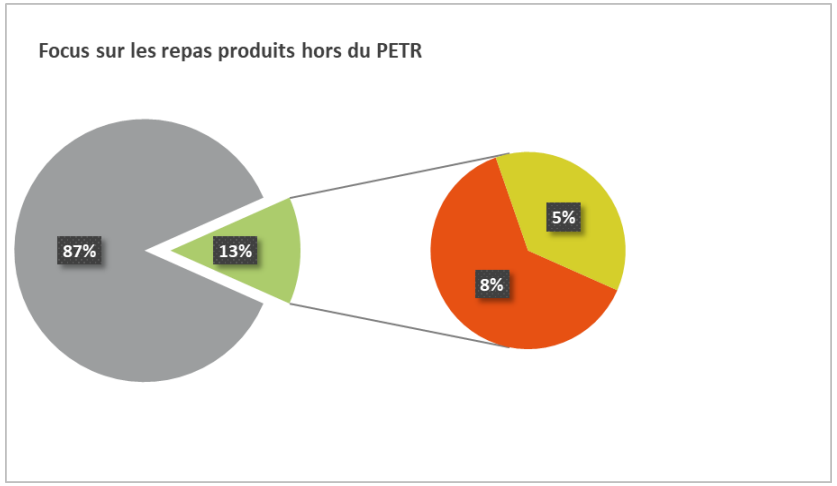


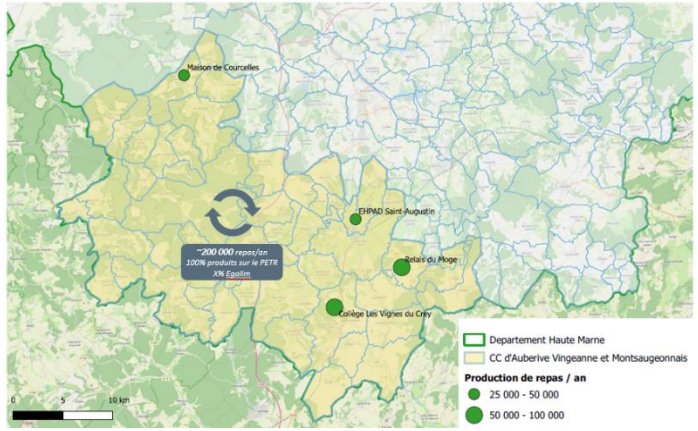


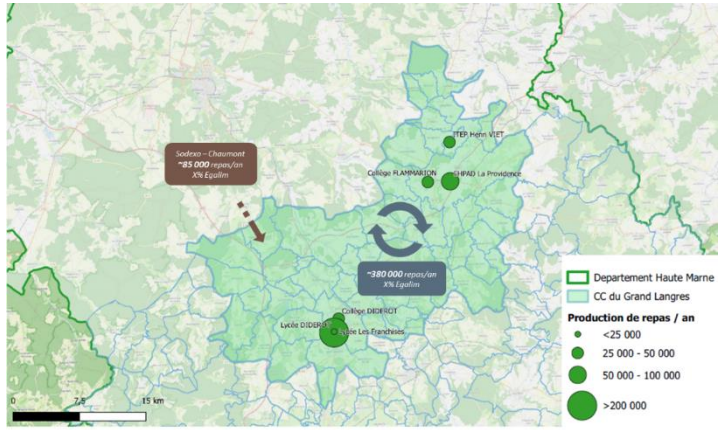
PHASE 1 : principaux résultats

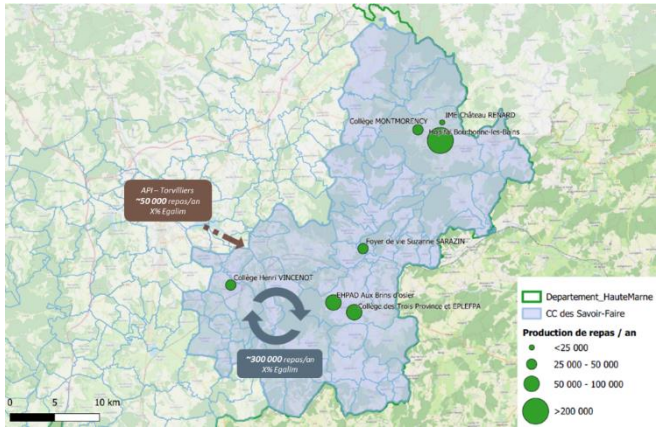
- Pour les 3 communautés de communes, **la production de repas sur le lieu de consommation est dominante**
- **13%** des repas produits hors du territoire (Sodexo à Chaumont et API Restauration à Torvilliers)











PHASE 1 : principaux résultats

Produits locaux	Offre locale très disponible	Offre locale satisfaisante	Peu d'offre	Très difficile de s'approvisionner en local
Fruits			-	
Légumes (dont pomme de terre)		+*		
Légumineuses			-	
Produits carnés		+**		--
Produits laitiers	++			
Œufs		+		
Pain et viennoiseries			+/-	

** Peu de maraichage, limitant l'offre à certaines variétés*

*** Principalement sur volailles et sur le bœuf pour les structures de petite taille*

Parmi les contraintes ou les freins exprimés :

- Le **prix** des produits
- Le **budget alimentaire annuel** attribué et sa traduction en coût denrées/repas (selon le niveau fixé)
- La **disponibilité de l'offre** locale
- Les **contraintes de commandes/achat** (groupements à offre limitée, référencement en centrale, etc.)
- La **livraison** sur le site de production de repas
- La **connaissance de l'offre**
- **L'équipement et le personnel** disponible

PHASE 1 : principaux résultats

3 scénarios :

- Scénario 1 : la mise en place d'un pôle de ressource et d'expertise
- Scénario 2 : le transfert de compétences de la restauration collective au niveau ComCom associé à l'accompagnement d'un outil privé sur le territoire
- Scénario 3 : l'internalisation du service de restauration collective par les ComCom adossé à un nouvel outil de cuisine centrale.

P.E.T.R. DU PAYS DE LANGRES

PHASE 2 : LES ACTIONS DEFINIES

LES ENJEUX	LES MISSIONS	LES ACTIONS
Des communes qui ont besoin de mieux piloter leurs marchés et mettre en œuvre et suivre les lois Egalim et Climat mais manquent de compétences et de ressources	Accompagnement - Services aux collectivités *Appui réglementaire et juridique aux communes*	1. Accompagner les EPCI à la rédaction et au pilotage de leurs marchés 2. Accompagner les EPCI sur la mise en œuvre des lois Egalim et Climat 3. Accompagner les EPCI sur la mise en place d'outils de pilotage et suivi des objectifs Egalim
Faire évoluer les pratiques des cuisiniers et des consommateurs	Communiquer autour de l'alimentation durable	4. Concevoir et conduire des actions de communication et sensibilisation autour de l'alimentation durable
Des cuisiniers et gestionnaires qui ont besoin d'identifier les productions du territoire Le besoin de développer une offre locale adaptée aux contraintes de la RC	Accompagnement aux opérateurs économiques	5. Faciliter l'interconnaissance et l'adéquation offre/demande, stimuler les rencontres entre producteurs et chefs de cuisine 6. Accompagner l'émergence de chaines de valeur locales pour approvisionner la restauration collective

Action complexe – demandant des moyens humains et financiers importants, un temps long de mise en œuvre

Assez facile à mettre en œuvre

Très facile à mettre en œuvre - rapide, peu de moyens humains ou financiers ou s'appuyant sur des dispositifs existants

P.E.T.R. DU PAYS DE LANGRES

LES ACTIONS DEFINIES

LES ACTIONS

1. Accompagner les EPCI à la rédaction et au pilotage de leurs marchés
2. Accompagner les EPCI sur la mise en œuvre des lois Egalim et Climat
3. Accompagner les EPCI sur la mise en place d'outils de pilotage et suivi des objectifs Egalim
4. Concevoir et conduire des actions de communication et sensibilisation autour de l'alimentation durable
5. Faciliter l'interconnaissance et l'adéquation offre/demande, stimuler les rencontres entre producteurs et chefs de cuisine
6. Accompagner l'émergence de chaines de valeur locales pour approvisionner la restauration collective

FICHE ACTION :

Mission 1 : Services aux collectivités

1. Accompagner les EPCI à la rédaction et au pilotage de leurs marchés

Public cible : responsables vie scolaire, acheteurs des comcom SRC

Contexte et enjeux

- La restauration scolaire est majoritairement confiée à des prestataires extérieurs. Le diagnostic réalisé en phase 1, complété par des entretiens en début de phase 2, ont montré que les cahiers des charges ne posaient pas les mêmes exigences en termes d'approvisionnement local et n'avaient pas le même dispositif de pilotage des contrats.
- Certaines communautés de communes ont évoqué le besoin de bénéficier d'un appui de la part du PETR dans ce domaine

Objectifs de l'action :

- *Intégrer dans la totalité des cahiers des charges des comcom concernées par le PETR des articles relatifs à la qualité attendue des repas et aux objectifs à suivre par les prestataires*
- *Aider les pouvoirs adjudicateurs volontaires à organiser le pilotage des marchés de restauration scolaire*

Description de l'action :

- **Action 1 : Appui à la passation du marché par EPCI**
  - 1.1 : Préparation de l'appel d'offres
    - Réaliser avec la comcom une fiche d'expression de besoin (FEB) matérialisant les attentes (cf. annexe)
    - Cette FEB doit être retranscrite dans le CCTP
    - Vérifier que le CCAP intègre bien les dispositifs de contrôle (indicateurs (ex : engagements sur le % de produits locaux), réunions avec les usagers et l'administration, pénalités…)
    - Réaliser un sourcing pour sensibiliser les SRC au lancement du futur AO
  - 1.2 : Passation de l'appel d'offres
    - Passation de marché par les EPCI avec à terme une vision de groupement de commandes
    - Appui à l'analyse technique des offres des prestataires (comparaison des propositions de menus, des fournisseurs de denrées proposées, des modalités de livraison…)
    - Aide à la négociation
- **Action 2 : appui au pilotage du marché au profit des EPCI demandeuses**
  - 2.1 Suivi du contrat
    - Faire un planning annuel des réunions de suivi du contrat (commissions restauration quadrimestrielles usagers / prestataire, suivi administratif du contrat : première année – tous les 6 mois, ensuite annuel pour par exemple mettre au point des évolutions de livraison, d'effectifs, vérifier l'application des indices d'augmentation des prix, discuter de la nécessité d'un avenant…)
    - Emettre les convocations
    - Participer aux réunions
    - Préparer les CR des réunions avec plan d'actions décidées en séance
    - A chaque réunion, lister les actions réalisées et celles restant à réaliser
    - Proposer au pouvoir adjudicateur les éventuelles pénalités liées au non respect technique du contrat
  - 2.2 Contrôle du contrat (4 fois par an)
    - Organiser un contrôle à réception : vérification températures, grammage par rapport au nombre de repas commandés, nombre de repas livrés par rapport au bon de commande, respect du menu…
    - Organiser le contrôle des menus : respect du GEM-RCN (nutrition), respect des engagements produits (%bio, % produits locaux, %végétarien, etc…) via la déclaration du prestataire
    - En cas de doute, demander les factures d'achats sur 1 mois
    - Transmettre le CR du contrôle au prestataire en demandant d'éventuelles mesures correctives

Résultats attendus

- Cahiers des charges proches des meilleures bonnes pratiques en matière d'achat public de restauration collective
- Echanges entre les communautés de communes
- Respect par les SRC des exigences des communes

Partenaires pressentis :

Partenaires : CCGL

Expertise à mobiliser :

Cabinet de formation aux achats en restauration collective

Planification et étapes clefs

Recrutement et formation : 3 mois

Préparation de l'expression des besoins : 2 mois

Appel d'offres : 4 mois

Animation du pilotage : au long cours

Faisabilité / complexité :

Moyens humains et compétences :

- 0,5 ETP spécialisé en management de projet– compétences en restauration collective (plutôt un profil « achat public » qui sera formé à la restauration)
- Formation aux marchés publics de restauration

Moyens financiers :

- Formation aux marchés publics de restauration : 1500€ HT

Points de vigilance :

- Recrutement de personnel spécialisé en RC
- Adhésion des comcom tout au long de la démarche, non seulement pendant la passation du contrat, mais également pendant la vie du contrat

TITRE MISSION

Titre action

Public cible :

Contexte et enjeux

Objectifs de l'action :

Description de l'action :

Résultats attendus

Partenaires pressentis

Planification et étapes clefs

Faisabilité / complexité :

Moyens humains et compétences :

Moyens financiers :

Points de vigilance :

MISSION 1 : SERVICES AUX COLLECTIVITÉS

1. Accompagner les EPCI à la rédaction et au pilotage de leurs marchés

Objectifs de l'action :

- Intégrer dans la totalité des cahiers des charges des EPCI concernées par le PETR des articles relatifs à la qualité attendue des repas et aux objectifs à suivre par les prestataires
- Aider les pouvoirs adjudicateurs volontaires à organiser le pilotage des marchés de restauration scolaire

Description de l'action :

- **Action 1 : Appui à la passation du marché par EPCI**
  - 1.1 : Préparation de l'appel d'offres
  - 1.2 : Passation de l'appel d'offres
- **Action 2 : appui au pilotage du marché au profit des EPCI demandeuses**
  - 2.1 Suivi du contrat
  - 2.2 Contrôle du contrat (4 fois par an)

Points de vigilance :

- Recrutement de personnel spécialisé en RC
- Adhésion des EPCI tout au long de la démarche, non seulement pendant la passation du contrat, mais également pendant la vie du contrat

MISSION 1 : SERVICES AUX COLLECTIVITÉS

2. Accompagner les EPCI à la mise en œuvre des lois Egalim et Climat

Objectifs de l'action :

- Faire connaitre les différentes mesures des lois aux EPCI
- Définir qui est responsable de l'application de chaque mesure (SRC, EPCI)
- Définir au sein de chaque EPCI un plan d'action par mesure applicable

Description de l'action :

- Recenser les mesures applicables dans les lois EGALIM, AGEC et Résilience&Climat en fonction de chaque champ d'application concerné (scolaire, ESMS…)
- Etudier avec chaque ECPI :
  - Les mesures qui sont du ressort interne de celui-ci (ex : gaspillage alimentaire dans les cuisines satellites, interdiction des bouteilles en plastique)
  - Les mesures qui demandent l'implication de la SRC pour la mise en œuvre (ex : application des 50% de produits de qualité et durable, interdiction du plastique de réchauffage, information annuelle des convives)
- Faire l'état des lieux de l'application de chaque mesure
- Définir un plan d'action par mesure
- Prioriser les mesures en fonction de leur accessibilité
- Pour les actions qui doivent être menées en coopération avec les SRC : leur préciser les besoins d'information (support, fréquence) et suivre la fourniture des informations (en lien avec l'action 1 : pilotage des contrats)

Points de vigilance :

- Identification des difficultés d'application des mesures

MISSION 1 : SERVICES AUX COLLECTIVITÉS

3. Accompagner les EPCI à la mise en place d'outils de pilotage et suivi des objectifs Egalim

Objectifs de l'action :

- Mesurer l'avancée de l'application des mesures en fonction des plans d'actions décidés lors de l'action 2
- Décider des aménagements / actions complémentaires en cas de difficultés d'application

Description de l'action :

- Définir un calendrier par action décidée en action 2
- Suivre mensuellement / trimestriellement / semestriellement en fonction des mesures
  1) l'application du calendrier
  2) la complétude de l'action
- En cas de non-réalisation d'un plan d'action, identifier les causes
- Mettre en place les moyens permettant de corriger la situation ou amender le plan d'action

MISSION 2 : Communiquer autour de l'alimentation durable

4. Communiquer autour de l'alimentation durable

Objectifs de l'action :

- Faire évoluer les pratiques des cuisiniers
- Accompagner la restauration collective du territoire dans sa communication vers les convives.

Description de l'action :

- **Catalogue de formation** sur les questions gaspillage, cuisine végétarienne, etc. et organiser les formations (voir inspiration Pays d'Armagnac). Certaines expertises sont à mobiliser pour construire ce catalogue : Réseau Agores (sous réserve d'adhésion), Collectif les Pieds dans le plat, Cnfpt).
- **Veille documentaire** sur les dispositifs nationaux type 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire (Ademe, 2016 et 2018), ou sur des bonnes pratiques sur d'autres territoires. L'objectif est d'être en capacité de se positionner sur des dispositifs d'accompagnement ou opérations dont pourrait bénéficier le territoire et de diffuser des bonnes pratiques aux établissements du territoire.
- **Groupe d'échange** pour les cuisiniers de partage de bonnes pratiques et démarches inspirantes > définir une fréquence et des modalités de rencontre avec les établissements intéressés, ainsi que des moyens techniques pour partager l'information. Support de l'action « Interconnaissance » et permet d'initier la collaboration des acteurs en vue d'une coordination de la demande.
- **Animation de l'écosystème** (cuisiniers, convives, personnels, fournisseurs locaux) par l'organisation de challenge « repas du terroir », une à plusieurs fois par an.

Points de vigilance :

- Un calendrier de rencontres adapté aux contraintes des établissements de restauration collective
- Le succès des temps d'échange repose sur une forte motivation et mobilisation des établissements, soutenue par une volonté politique

MISSION 3 : Communiquer autour de l'alimentation durable

5. Faciliter l'interconnaissance et l'adéquation offre/demande, stimuler les rencontres entre producteurs et chefs de cuisine

Objectifs de l'action :

- Caractériser la capacité du territoire à fournir la restauration collective
- Caractériser les besoins des établissements
- Créer les conditions de l'échange entre producteurs et RC pour adapter l'offre aux besoins, lever les freins par la compréhension des contraintes

Description de l'action :

- **Bilan annuel de l'offre disponible et des besoins des opérateurs.** Il s'agit de partager une photographie dynamique de :
  - l'offre du territoire : produit, volume, conditionnement, calendrier de disponibilité, fournisseurs, actualité des installations et création, etc.
  - les besoins des établissements en produits locaux (prévisionnel des menus): volume, spécification produits et conditionnement, calendrier, etc.
- **Temps d'interconnaissance** entre fournisseurs et restaurateurs, en s'appuyant sur les acteurs ressources tels que la Régie Rurale, etc.

  - Forum acheteurs/fournisseurs et des visites sur site

  - Visites sur site : fermes / cuisines pour partager les contraintes des métiers, les réalisations et ainsi lever les freins des parties prenantes, identifier des solutions pour travailler ensemble.

  - Forum de rencontre : véritable salon dédié aux professionnels, les établissements de restauration collective du territoire et les fournisseurs locaux se rencontrent, facilitant ainsi la diversification des panels de fournisseurs.

- **Coordination de la commande des établissements** auprès d'un groupe d'établissements moteurs (écoles, collèges, lycées, ESMS, …) pour travailler sur l'adéquation entre l'offre et la demande > **groupes de travail** produits.

Points de vigilance :

- Nécessaire alignement politique entre les « tutelles » des établissements
- Il s'agit d'un effort d'animation sur plusieurs années qui nécessite de la continuité;
- Attention aux sur-sollicitations des cuisiniers comme des fournisseurs

MISSION 3 : Communiquer autour de l'alimentation durable

6. Accompagner l'émergence de chaines de valeur locales pour approvisionner la restauration collective

Objectifs de l'action :

- Faire émerger et animer des groupes projets;
- Leur apporter l'accompagner technique et économique pour définir des fiches produits, les prix et les marges, les plannings de production, …

Description de l'action :

- **Légumes :** animation d'un groupe de producteurs de plein champ autour des besoins exprimés de la restauration collective pour lancer des productions correspondant aux besoins de la RC. Identifier les besoins techniques, de formation, etc. S'appuyer sur la Régie Rurale et Plat'ho Bio.
- **Lait :** groupe de travail producteurs et établissements autour des besoins de ces derniers pour faire émerger des projets et ajuster l'offre disponible (évolution des types de produits, conditionnement, etc.)
- **Viande bovine :** en lien avec la rénovation de l'abattoir : sur la base des besoins et engagements des acteurs de la RC, organiser dans un premier temps un groupe de travail avec les acteurs de la filière (producteurs, abattoirs, grossistes) pour définir l'organisation nécessaire à la structuration de l'offre, notamment pour la gestion de l'équilibre carcasse.
- **Céréales :** une opportunité de création d'une filière blé-farine-pain

Points de vigilance :

- Nécessaire alignement politique entre les « tutelles » des établissements

03 Scénario 2 : vers la création d’une cuisine centrale

Sc3 : Cuisine Centrale

Les éléments de cadrage

- **Objectifs :**
  - ✓ Améliorer la qualité, par l'origine et ls modes de production des denrées achetées et mises en œuvre,
  - ✓ Augmenter la part des produits locaux,
  - ✓ Répondre aux objectifs de la loi EGALIM (produits labellisés et produits bio, réduction du gaspillage)
  - ✓ Renforcer la valeur-ajoutée sur le territoire (emplois, rémunération des producteurs, lien entre acteurs de la filière « restauration collective »).

- **Public ciblé :** Ecoles, Centre de loisirs, Crèches municipales,

- **Nombre de repas** : 1500 / jour en période scolaire avec production très réduite durant les vacances scolaires (Centres de loisirs).

- **Groupe de convives :** Elèves des écoles communales et quelques adultes (enseignants, personnel municipal)

- **Périmètre de livraison des repas :** 30 établissements répartis sur les 3 Comcom
  - ✓ CCGL (Grand Langres), qui représentera environ 60% du volume,
  - ✓ CCAVM , pour environ 25% du volume
  - ✓ CCSF, pour environ 15% du volume

Sc3 : Cuisine Centrale

Le dimensionnement et le chiffrage

- Les besoins en surfaces et équipements :
  - Surface totale bâtie estimée à **770m²**
  - Conditionnement des repas en bacs multiportions inox (réutilisables), transportés en conteneurs isothermes mobiles (ergonomie, sécurité, maitrise des températures).

- **Budget global : 2.940k€ HT** (3.530€ TTC) réparti entre:
  - Locaux (1.750k€ HT) amorti sur 20 ans, soit 90k€/an.
  - Honoraires divers et provisions pour aléas (570k€ HT)
  - Matériels (620k€ HT) amortis sur 10 ans, soit 62k€HT/an.

Non compris : VRD et aménagements extérieurs (parkings, abords paysagés,…); frais d'études et de suivi du projet qui représentent au cumul 685.000€ TTC

- **Un prix de revient prévisionnel du repas (livré) de 6,46€ HT**

SECTEUR	LOCAUX	EQUIPEMENTS A PREVOIR	SURFACE A PREVOIR (m²)
Réception Stockages denrées	Quai de réception		Exterieur
	Hall de réception réfrigéré	Réfrigération Tables - Balance	20
	Bureau réception	Mobilier	9
	Chambre froide négative 1	Réfrigération - Etagères	15
	Chambre froide négative 2	Réfrigération - Etagères	10
	Chambre froide F&L	Réfrigération - Etagères	10
	Chambre froide Viandes	Réfrigération - Etagères	6
	Chambre froide BOF	Réfrigération - Etagères	10
	Reserves sèches épicerie	Etagères	50
	Reserve produits d'entretien	Etagères	8
	Stockage consommables et petits matériels	Etagères	12
	Mûrisserie F&L	Etagères	4
	Déchets	Conteneurs	20
Fabrication	Deconditionnement et Légumerie	Réfrigération Bacs de décontamination Eplucheuse Table de déboitage Plans de travail Chariots inox, échelles et étagères	17
	Chambre froide intermédiaire	Réfrigération - Etagères Echelles de transport	15
	Fabrication froide et Conditionnement	Réfrigération Plans de travail Coupe-legumes Batteur Marbre réfrigéré Armoire froide	40
	Cuissons / refroidissement et conditionnement	3 Sauteuses programmables 2 Fours GN2/1 + 1 GN1/1 2 sauteuses à racleur 3 Cellules de refoidissement GN2/1 Plans de travail	80
	Chambre froide produits finis	Réfrigération Echelles et étagères	30
	Lavage matériels	Lave-batterie Bacs de plonge	20
		Espace de lavage roulants	10
	Stockage matériels propres	Echelles et étagères	30
Allotissement Expéditions	Répartition (allotissement)	Réfrigération - Tables Conteneurs de transport	80
	Lavage conteneurs	Poste de lavage	20
	Sas expédition /retour	Table	25
Locaux administratifs et techniques	Vestiaires / sanitaires / linge	Casiers et mobilier	50
	Bureaux	Mobilier	30
	Salle de pause	Mobilier	20
	id / chauffage / ventilation / T(	Groupes froids Centrale de traitement d'air - Transfo	60
		TOTAL	701
		TOTAL AVEC CIRCULATIONS	771

Sc3 : Cuisine Centrale

Le personnel

Un effectif quotidien de 17 agents répartis comme suit :

Postes en cuisine centrale	Nombre d'agent ETP
Directeur de la Restauration	1
Chef de production	1
Responsable Magasin et expéditions	1
Administratif	1
Magasinier / appros et prétraitements	1
Chef de cuisine (cuisinier)	1
Cuisinier / conditionnement	2
Aide de cuisine / conditionnement	3,5
Plongeur / nettoyages matériels	1
Allotissement et répartition	1,5
Transport des repas Nettoyage et allotissement des conteneurs	3
Total	**17**

Sc3 : Cuisine Centrale

Fonctionnement prévisionnel

- **3 tournées distinctes** (une par Comcom), en véhicule réfrigéré avec les opérations suivantes:

- Un total de 312 km/jour à partir d'itinéraires calculés sur carte.

- Décomposition annuelle du nombre de repas (hypothèse d'activité)

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	
Activité													TOTAL
Nb de repas	27090	15000	27090	15000	27090	27090	6600	0	27090	15000	27090	13500	227640

Activité forte : 1500 repas sur 4 jours /semaine
300 repas le mercredi

Activité faible : 300 repas/ jour 5 jours/semaine

Fermeture totale en aout

Activité moyenne : 1500 repas sur 4 jours durant 2 semaines et 300 repas sur 12 jours.
Réduction en décembre