

### ANNEXE 3 - Etat des lieux des collectivités avec produits locaux en restauration collective scolaire primaire + CESFO

Collectivités		Type gestion	Prestataire	Type de convives	Personnel (ETP)	Nb repas / an scolaire*	Nb repas / an centres de loisirs*	Total repas / an*	Coût total repas	Coût denrée / repas	Fournisseurs locaux
Enseignement supérieur	CESFO	directe	-	Personnel administratif Faculté d'Orsay	75	-	-	840 000		2,95€	Ferme Monville Jardins de Cocagne Ferme Vandame Ferme Viltain
Communes	Bièvres	directe	-	Scolaire primaire	15 + 1/3	74 880	6 750	81 630		1,94€	Ferme Vandame Ferme de Viltain Bouangeries de Bièvres
	Gif-sur-Yvette	concédée	Avenance		30	188 800	22 500	211 300			Ferme Viltain
	Palaiseau / Igny	concédée	Sodexo		71	343 000	28 130	371 130	10€	[1,5 € – 1,9€]	Ferme Viltain
	Saclay	concédée	Sogérés		6	65 600	3 750	69 350			Ferme Vandame Ferme Viltain
	Verrières-le-Buisson	concédée	API restauration		11			215 600			Ferme Viltain Boulangeries de Verrières
	Villiers-le-Bâcle	directe	-		3,5	24 480	6 750	31 230	11€	1,10€	Ferme Monville Ferme Vandame

\* : ordre de grandeur

## ANNEXE 4 - Approvisionnements de proximité : motivations et freins pour les collectivités

		<b>Motivations</b>	<b>Freins</b>
<b>Collectivités</b>	<i>Gestion directe</i>	<p>Démarche Développement Durable <b>globale</b> : valorisation de produits locaux de qualité, limitation des émissions carbone, favorisation de la main d'œuvre locale</p> <p>Développement territorial de l'alimentation de proximité</p> <p>Qualité des produits (fraicheur, saisonnalité)</p> <p>Débouchés pour les producteurs locaux</p>	<p><b>Mise en place</b> : différence de pas de temps entre agriculteurs et RC. Nécessité d'un projet commun et de collaboration afin de pérenniser les partenariats entre agriculteurs et restauration collective</p> <p><b>Logistique</b> : volumes disponibles insuffisants vs nombre de repas insuffisants pour les petites communes, adaptation des produits (grammage), régularité des approvisionnements, saisonnalité des produits, livraison sur place, personnel pour utilisation des produits frais</p> <p><b>Financier</b> : prix plus élevés, répercussion sur le coût denrée et <i>in fine</i> sur le budget des familles</p> <p><i>Adaptation : économie sur d'autres postes, groupement de commandes</i></p> <p><b>Sanitaire</b> : réglementation RC non adaptée à de petites exploitations agricoles</p> <p><b>Administratif</b> : liberté d'approvisionnement mais problème de pérennisation</p> <p><b>Autres</b> : chronophage pour l'entretien de la relation commerciale avec les producteurs locaux</p>
	<i>Gestion concédée</i>	<p>Emplois locaux</p> <p>Lien avec les producteurs</p> <p>Connaissance des produits</p> <p>Demande locale : élus, consommateurs</p> <p>Pédagogie / sensibilisation</p>	<p><b>Mise en place</b> : temps d'adaptation de la commune et du prestataire, lenteur de mise en place suivant le prestataire, manque d'implication des élus suivant les communes, manque de collaboration entre agriculteurs et restauration collective pour adapter l'offre à la demande*</p> <p><b>Financier</b> : augmentation du coût de la prestation =&gt; répercussion sur le budget des familles</p> <p><b>Administratif</b> : problème de pérennisation des approvisionnements locaux lors du renouvellement des marchés, crainte de non réponse à l'appel d'offre par les prestataires en cas de critères CCP trop spécifiques</p> <p><b>Autres</b> : manque de lien entre les producteurs et les gestionnaires de la commune, difficulté de gestion de la transition alimentaire</p>
<b>Prestataires</b>		Satisfaction de la demande du client	<p><b>Logistique</b> : offre et volumes d'approvisionnement locaux insuffisants, planification (production et livraisons), constitution des menus, livraison en direct des producteurs, adaptation de la prestation pour contrôler les approvisionnements, difficulté de communication sur la localité des produits</p> <p><b>Financier</b> : augmentation du coût denrée</p> <p><b>Administratif</b> : lenteur de la démarche (démarchage des producteurs, référencement des produits)</p> <p><b>Sanitaire</b> : respect du règlement sanitaire par les producteurs qui livrent en direct</p>

\* aux dires des acteurs rencontrés

## ANNEXE 5 - Perspectives des approvisionnements locaux pour la restauration collective

		<b>Les perspectives</b>	<b>Les freins</b>
<b>Collectivités</b>	<i>Gestion directe</i>	<p>Pérenniser les <b>approvisionnements actuels</b> : proposition de contractualisation pour 2 collectivités sur 3</p> <p><b>Développer des approvisionnements locaux</b> pour les 3 collectivités :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruits et légumes pour les 3</li> <li>- Viande pour 2 collectivités</li> <li>- Fromage blanc et produits secs pour 1 collectivité</li> <li>- Lentilles pour 1 collectivité</li> </ul> <p><b>Conditions</b> : coûts, volumes à livrer suffisants, livraison en direct, traçabilité, hygiène, partenariat avec les producteurs.</p> <p>Pas de développement des <b>approvisionnements AB</b> pour 2 collectivités</p> <p><b>Autres</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Villiers-le-Bâcle : possibilité de 60 repas supplémentaires par jour, souhait d'un groupement de commande avec Bièvres</li> <li>- Sensibilisation/communication auprès des convives pour 1 collectivité</li> <li>- CESFO : accompagnement envisageable de projets agricoles pour la restauration collective</li> </ul>	<p><b>Logistique</b> : délais de production, volumes insuffisants, livraison en direct, régularité des livraisons, saisonnalité des fruits et légumes par rapport à un approvisionnement annuel, volumes de viande pour fournir les mêmes morceaux à l'ensemble des repas, modification interne de cuisine pour une collectivité</p> <p><b>Financier</b> : coût denrée pour 2 collectivités sur 3</p> <p><b>Autres</b> : chronophage</p>
	<i>Gestion concédée</i>	<p>Pérenniser les <b>approvisionnements actuels</b> : proposition de contractualisation pour 2 collectivités sur 3. 1 collectivité souhaite augmenter ses approvisionnements en produits laitiers</p> <p><b>Développer des approvisionnements locaux</b> pour les 3 collectivités avec différents objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- priorité au <b>bio local</b> ou du moins sans diminuer le % de bio actuel</li> <li>- et/ou <b>diversifier</b> les produits locaux</li> <li>- et/ou s'approvisionner en <b>maraîchage ultra local</b> : 1 collectivité (Magny les Hameaux), 1 autre en recherche</li> </ul> <p>Augmentation des <b>approvisionnements AB</b> pour les 3 collectivités. Pour une : objectif de 100% bio.</p> <p><b>Conditions</b> : meilleur compromis coût prestation/qualité/proximité</p>	<p><b>Logistique</b> : volumes insuffisants, livraison en direct, satellites non équipés par rapport aux produits bruts si livrés sur place</p> <p><b>Financier</b> : coût de la prestation 3/3</p> <p><b>Administratif</b> : nouvelles clauses CCTP à introduire</p> <p><b>Autres</b> : nécessité d'un <b>portage politique</b> pour une collectivité, manque de connaissances en filières fruits et légumes locales</p>

	<p><b>Autres :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Animations sur l'agriculture et l'alimentation de proximité, éducation au goût pour les 3 collectivités. Pour 1 collectivité : retravailler la pause méridienne, projet éducatif « Blé »</li> <li>- Pour 1 collectivité : groupe de travail pour le contenu CCTP du prochain renouvellement de marché</li> </ul>	
<p><b>Prestataires</b></p>	<p><b>Au niveau de la commune en gestion concédée</b>  Pérenniser les <b>approvisionnements actuels</b> par contractualisation proposée par un prestataire (volumes suffisants)  <b>Développer les approvisionnements locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 prestataire : yaourts avec adaptation des grammages, lait frais, fromage blanc en vrac</li> <li>- 1 prestataire : pain bio</li> </ul> <p><b>Développer les approvisionnements AB</b> pour 1 prestataire, objectif de 20%  <b>Autres</b> : visite d'une ferme locale envisagée pour 1 prestataire</p> <p><b>Au niveau d'autres communes</b>  <b>Développer les approvisionnements locaux</b> : lentilles, poulets de chair AB, développement du partenariat envisagé par un prestataire avec un producteur local à l'échelle régionale, produits maraichers (fournisseurs ?). Approvisionnements locaux envisagés pour une nouvelle collectivité (Bures-sur-Yvette).  <b>Conditions</b> : coûts, volumes à livrer suffisants, livraison en direct, traçabilité, hygiène</p> <p><b>En interne</b>  Les 3 prestataires : priorité aux <b>produits français et de saison</b>.  1 prestataire : contractualisation de l'ensemble des approvisionnements locaux mis en place si volume suffisant  1 prestataire : structuration des approvisionnements locaux au niveau du service achat du siège (accélération de la procédure)  1 prestataire : priorité aux bassins de production spécifiques, approvisionnements également proches de la cuisine centrale, priorité à la qualité avant le prix</p>	<p><b>Au niveau de la commune/autres</b>  <b>Logistique</b> : volumes insuffisants, livraison en direct (cuisine centrale/satellites), manipulation possible des produits en cuisine  <b>Production</b> : adaptation des produits (grammage)</p> <p><b>En interne</b>  <b>Logistique</b> : volumes insuffisants à l'échelle de la cuisine centrale, complexité des compléments de gamme  <b>Financier</b> : coût denrée  <b>Autres</b> : adaptation à la <b>complexité de la demande</b> des clients, <b>surcharge de travail</b> pour le responsable achat</p>

\* AB : Agriculture Biologique

## ANNEXE 2 - Etat des lieux des 4 exploitations approvisionnant la restauration collective locale

<b>Exploitations</b>	Produits	Type de clients	Clients finaux		Type de gestion	% volume d'achat pour la RC par rapport aux autres débouchés	Fréquence de livraison	
<i>Ferme Monville</i>	Poulets et poules AB	Enseignement supérieur	CESFO		Directe	> 20%	Une fois / mois	
	Poulets de chair AB	Commune	Villiers-le-Bâcle		Directe			
<i>Jardins de Cocagne de Magny</i>	Légumes et fruits AB	Enseignement supérieur	CESFO		Directe	< 1%	Une fois / semaine pendant la période d'excédents	
<i>Ferme Vandame</i>	Pain au levain AB	Enseignement supérieur	CESFO		Directe	> 20%	Une fois par jour	
			Supélec		Concédée			
		Commune	Villiers-le-Bâcle		Directe			
			Saclay		Concédée			
<i>Ferme de Viltain</i>	Yaourts	Enseignement supérieur	CESFO		Directe	9% du volume total du débouché en demi-gros	De une fois / semaine à marginal	
		Communes	Bièvres					
		Entreprises	Thalès (Vélizy), Mercedes, NRJ					
		Prestataires : Sogères, Sodexo, API Restauration, Avenance, R2C	Communes	Saclay				Concédée
				Palaiseau				
				Verrières-le-Buisson				
				Courbevoie				
				Gif-sur-Yvette				
Entreprises	Thalès							
	INRA							

AB : Agriculture Biologique - RC : Restauration Collective