

## Réunion :

# Diagnostic de la restauration collective

**OBJET** : Compte-rendu de la réunion collective du 17 septembre 2018 organisée à Valenciennes

Pièce jointe au compte-rendu :

- Diaporama de présentation

### TOUR DE TABLE

**Anzin** : Valérie Tomson (Adjointe Education Restauration), Jérôme Beth (Responsable restauration), Anouchka Morgadinho (Directrice finances RH)

**Artres** : Liliane André (Adjointe)

**Aubry-du-Hainaut** : Ludovic Birembaut (Responsable service jeunesse)

**Aulnoy-lez-Valenciennes** : Anne Gozé (Adjointe éducation), Nicolas Baurance (Responsable service vie scolaire),

**Beuvrages** : Isabelle Demolle (Chef de projet VIF), Thierry Patureau (Responsable affaires juridiques)

**Fresnes-sur-Escaut** : Marie-Claude Thieme (Adjointe), Yann Michon (Chef de projet VIF)

**Marly** : Laurence Revaux (Coordinatrice enfance), Nadine Sudara (Responsable VIF)

**Prouvy** : Valérie Leclercq (1<sup>ère</sup> Adjointe au maire)

**Quérénaing** : Didier Joveniaux (Maire)

**Saint-Saulve** : Pascale Damien (Gestion des commandes)

**Sebourg** : Freddy Szymczak (1<sup>er</sup> adjoint)

**Thivencelle** : José Dubrulle (Maire)

**Valenciennes** : Emilie Aznar (Responsable service éducation)

**Vicq** : Charles François (Coordinateur enfance jeunesse)

### **CAVM** :

- Hervé Brouillard (Conseiller délégué au Plan Climat)
- Grégory Lelong (VP insertion et Emploi)
- Hélène Singez (Chef de projet Plan Climat)
- Caroline Vasseur (Chargée de mission ESS)
- Stéphanie Kowalski (Directrice emploi)
- Laëtitia Carlier (Chargée de mission santé)
- Julie Champion (Chargée de mission Prévention des déchets)

**A PRO BIO** : Johanni Clairret (Chargée de mission restauration collective)

**Chambre d'Agriculture** : Marie Streissel (Conseillère RHD Approlocal)

**DDTM** : Sylvain Baillieux (Adjoint au chef d'unité Connaissance Territoriale, Prospective et Evaluation)

**Département** : Aurélie Fournet (Chargée de mission développement de l'approvisionnement local)

**DRAAF** : Emilie Hennebois (Adjointe chef service alimentation)

**Sous-préfecture** : Véronique Seguet

**PNRSE** : Christelle Parmentier

### **ORDRE DU JOUR :**

La Communauté d'Agglomération Valenciennes Métropole souhaite développer les approvisionnements en produits locaux et bio régionaux en restauration collective sur son territoire. Cet accompagnement est réalisé par A PRO BIO dans le cadre d'un partenariat avec l'intercommunalité.

La première étape consiste en la réalisation d'un diagnostic sur la restauration collective du territoire par A BRO BIO. A l'occasion de cette réunion, les résultats de ce diagnostic ont pu être présentés aux communes présentes. Ces dernières ont pu également nous renseigner dans un second temps sur leurs besoins en accompagnement.

### **CONTENU DE LA REUNION :**

*Voir diaporama en pièce jointe :*

- **Rappel : les grandes étapes du projet**

Présentation des différentes étapes de l'accompagnement qui se déroule sur plusieurs années

- Première année de diagnostic
- Deuxième année d'outillage et de mise en place du plan d'actions

- **Le diagnostic de la restauration collective**

Retour sur le diagnostic effectué par A PRO BIO sur les 35 communes du territoire

- Des communes principalement en gestion concédée (Api et Lys Restauration font partie du même groupe mais n'ont pas la même cuisine : Api à Thiant, Lys Restauration à Lys-lez-Lannoy)
- Plus de 7320 repas servis chaque jour sur le territoire
- La plupart des communes introduisent déjà une part (plus ou moins faible) de produits locaux dans leurs menus et une partie introduisent une part de produits bio

#### Retours d'expériences de 2 communes :

- Sebourg : dans le cadre de leur nouveau contrat, la commune a demandé à avoir au minimum un produit bio par repas (+0,12€ par repas)
- Valenciennes : dans le cadre de leur nouveau contrat, la commune a demandé à avoir un produit local et un produit bio par repas, avec une exigence de variété (dans la même enveloppe financière que le contrat précédent)

- Des communes globalement intéressées par l'accompagnement

- **Le diagnostic de l'offre**

Présentation de l'offre de produits disponibles sur le territoire

- **Quels freins à l'introduction de produits locaux et bio dans la restauration collective de vos communes ?**

Les communes ont été sollicitées pour nous faire part de leurs besoins en termes d'accompagnement et de formation (résultats détaillés page suivante)

### **SUITES DU PROJET :**

- Définition du programme d'actions en tenant compte des besoins recensés lors de cette réunion (*réunion de travail entre Valenciennes Métropole et A PRO BIO le 17 octobre*)
- Organisation de premiers ateliers collectifs thématiques en 2018
- Poursuite de l'accompagnement individuel des communes en fonction de leurs besoins

Dans le cadre de son partenariat avec Valenciennes Métropole, A PRO BIO vous conseille dans chaque étape de votre projet de développement des approvisionnements bio et/ou locaux en restauration collective. Pour toute information ou appui souhaités, n'hésitez pas à contacter A PRO BIO :

**Johanni CLAIRET**  
*Chargée de missions*

4 rue Dormagen  
59350 Saint André lez Lille  
Tél. 03 20 31 57 97  
[www.aprobio.fr](http://www.aprobio.fr)  
f [aprobionord](#)  
in [association-a-pro-bio](#)  
e [company/a-pro-bio](#)



*Johanni*

**A PRO BIO**  
Cultures notre avenir Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement de la filière Bio Hauts-de-France

Merci de respecter l'environnement. N'imprimez cet e-mail que si c'est nécessaire !

<b>JURIDIQUE</b>	<b>APPROVISIONNEMENT</b>	<b>FINANCIER</b>	<b>AUTRES</b>
<p><b>Rédaction marché (17 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecriture du cahier des charges</li> <li>- Rédaction du marché</li> <li>- Difficultés pour rédiger cahier charges / marché public</li> <li>- Le cadre juridique (clauses) dans la passation des marchés</li> <li>- Rédaction des marchés publics local et bio local comment ?</li> </ul>	<p><b>Définir local ? (11 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jusqu'où la filière bio/locale s'est organisée pour répondre à nos besoins ? 100% bio et local c'est possible ?</li> <li>- Approvisionnement</li> <li>- L'approvisionnement à la suite de notre demande</li> <li>- Logistique / comment s'approvisionner facilement ?</li> <li>- Délimitation de l'offre locale</li> </ul>	<p><b>Impact prix (13 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le prix supplémentaire à la prestation</li> <li>- Coût supplémentaire par repas</li> <li>- Le coût du repas si on introduit des produits bio ou locaux</li> <li>- Coût commun</li> <li>- Impact sur le prix du repas</li> <li>- Coût des matières premières</li> <li>- Coût du repas</li> <li>- Un coût supplémentaire pour la collectivité ?</li> </ul>	<p><b>Sensibilisation (1 vote)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La sensibilisation en direction des enfants et des familles</li> </ul>
<p><b>Contrôle du prestataire (2 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en œuvre de l'application par société de restauration (après rédaction du marché)</li> <li>- Aspect juridique dans le marché par l'introduction des produits locaux et bio conserver le gage "qualité" des produits en liaison froide</li> </ul>	<p><b>Logistique (3 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La société de restauration → pour le local</li> <li>- Quantités</li> <li>- Délai d'appro</li> <li>- Coopérative</li> <li>- Réponse aux marchés ? Combien ?</li> <li>- Le choix du producteur local</li> <li>- Nous n'avons pas la main sur le producteur local</li> </ul>	<p><b>Gaspillage (3 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lutter contre le gaspillage alimentaire → dégager des marges budgétaires à réintroduire sur qualité des produits</li> </ul>	<p><b>Santé / Menu (2 votes)</b></p>
	<p><b>Diversité de l'offre (2 votes)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diversification des produits</li> <li>- Diversité de l'offre local bio-local Combien ?</li> </ul>	<p><b>Sensibilisation / Communication</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Budget limité des familles – amener de la pédagogie par rapport à la qualité des aliments à travers les produits locaux et bio</li> </ul>	