

Approvisionnement de la cantine

Objectifs :

- Améliorer l'approvisionnement du restaurant scolaire pour limiter le gaspillage alimentaire à la source.
- Entrer dans une démarche d'alimentation durable.
- Profiter d'une éventuelle baisse des quantités commandées et cuisinées pour améliorer la qualité des produits.

Cibles :

Fournisseur des repas ou fournisseurs des produits bruts pour la cuisine.

Etapes de mise en place :

- Définir explicitement vos attentes en matière de proximité, saisonnalité, durabilité : réfléchissez au cahier des charges que vous voulez mettre en place.
- Penser les critères d'attribution de vos marchés publics (attention, les critères doivent être prouvables) : qualité nutritionnelle des produits, qualité environnementale (bio, saison), bilan carbone (proximité), critères éthiques et sociaux (insertion socio-professionnelle, commerce équitable), prévention du gaspillage (quantités livrées, conditionnement, conservation), prévention et gestion des déchets (conditionnement, emballages)...
- Chercher le bon compromis : prévoir une pondération judicieuse, qui permette un équilibre entre les critères prix, qualité, environnement et social.
- Attention, certains critères peuvent être considérés comme une discrimination et donc illégaux. Par exemple, il est interdit de mentionner une zone géographique de provenance. Vous pouvez alors mettre en avant des critères techniques stricts : bilan carbone maximum, critères de terroir, délais de livraison courts, temps maximum entre la cueillette et la consommation...

Approvisionnement de la cantine

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Responsable des achats, responsable des marchés publics	Non	Non

Erreurs à éviter :

- Prévoir une durée de marché trop longue : un marché court obligera le fournisseur à adapter son offre au fil des années et au développement de votre projet.
- Oublier d'intégrer un moyen de contrôle : il faut pouvoir veiller à la bonne exécution du marché et au respect des clauses mentionnées.

Temps de mise en œuvre :

La rédaction et l'attribution d'un nouveau marché nécessite plusieurs semaines avant l'arrivée à échéance du marché précédent. Ce genre d'action est donc à prévoir comme un engagement dans la durée, en complément du projet global.

Ils l'ont fait ...

L'association des parents d'élèves de Saoû, dans la Drôme, a engagé une discussion avec la Maison Familiale et Rurale qui fournit les repas. Objectif : diminuer les quantités de certains produits pour en améliorer la qualité. Cette démarche rejoint celle de l'opération «Ça bouge dans ma cantine» menée par la Communauté de communes du Val de Drôme.