



RUN'alim

Réseau UNique d'offre alimentaire réunionnaise

Marché de la restauration collective à La Réunion

- ❑ 27 millions de repas par an : 45,5 millions d'euros d'achats de nourriture *
- ❑ Des volontés affirmées par les acteurs de la commande publique et les professionnels :
 - Priorité validée dans le cadre de l'atelier 2 des Etats Généraux de l'Alimentation à La Réunion nécessité de disposer d'un **outil unique** de recensement de l'offre alimentaire réunionnaise
 - Volonté politique et démarches des acteurs de la commande publique : CODARUN, Charte Région sur la présence de produits locaux, guide de bonnes pratiques et actions dans les collèges du Département, 15 collectivités signataires d'un SBA** à fin 2018, Conventions Volay Péi, ...
- ❑ Des marchés où la part de l'importation oscille entre 60 et 100%*

* DAAF Réunion, Agreste n°94, année observée 2013 ** Ass. SBA Réunion (Stratégie du Bon Achat)

Un marché dominé par l'importation

Pourquoi ?

- ❑ **Prix** avec toutefois
 - des axes de travail important entrepris sur la compétitivité des produits
 - la nécessité de dépasser l'approche « faciale » du prix en prenant en compte la qualité des produits (tests perte en eau par exemple, moins de déchets générés)
- ❑ **Une offre pas toujours connue** : besoin de rendre plus visible l'offre existante, pour continuer d'améliorer l'allotissement dans la rédaction des appels d'offre
- ❑ **Manque d'interconnexion** entre acheteurs et fournisseurs pour adapter au mieux l'offre locale aux attentes des acheteurs
- ❑ **Difficulté de réponses aux appels d'offres** : difficulté pour certaines structures d'assurer une veille des appels d'offres et de répondre

Notre ambition

Développer la présence de la production locale dans la restauration collective

- **Recenser**
 - l'offre alimentaire des producteurs, de façon quasi-exhaustive, avec la mise en place de fiches produits détaillées
 - les appels d'offres alimentaires passés par les collectivités
- **Identifier et qualifier l'offre alimentaire locale**

les produits et gammes de produits disponibles sur le territoire qui peuvent répondre aux besoins des collectivités
- **Comparer** grâce à des critères d'origine des matières premières, de techniques de production ou de commercialisation ainsi que des critères nutritionnels et la présence d'allergènes

Création d'une plateforme dédiée

- Mettre à disposition des acheteurs un recensement quasi-exhaustif de l'offre de l'ensemble de la production réunionnaise, sur la base d'une information structurée et qualifiée qui permette,
 - l'identification de l'offre alimentaire réunionnaise globale des différentes filières (agricoles et agro-alimentaires) et types de produits (bruts, transformés et élaborés) adaptés aux critères de choix des acheteurs publics
 - le recensement de l'ensemble de l'offre produit sur un secteur choisi, avec les informations spécifiques à chaque producteur
 - de comparer les produits proposés, tant sur la typologie de production (d'origine des matières premières, de techniques de production) que sur les informations réglementaires et nutritionnelles.
- Proposer aux producteurs référencés un accès centralisé aux appels d'offres publiés par les collectivités réunionnaises et leur permettre d'accéder au détail de chaque offre
- Proposer un catalogue des outils et textes en vigueur concernant les marchés publics

Publics & Evolutions

□ Publics

- Acheteurs publics : responsables de restaurations collectives scolaires et rédacteurs des marchés publics des collectivités
- Producteurs : agricoles et agro-alimentaires

□ Evolutions pressenties

Donner à la plateforme une dimension incontournable en matière de commercialisation auprès de la restauration hors-foyer :

- Ouverture aux opérateurs des cafés-hôtels-restaurants,
- Lien/proposition vers un service externalisé permettant la mutualisation de la logistique,
- Proposition d'une fonction de vente en ligne pour les producteurs qui le souhaitent.

Tous les produits



Terrasse & Jardin



Décoration & Eclairage



Salle de bains



Peinture & Droguerie



Cuisine



Electricité & Domotique

Terrasse Jardin

AMÉNAGER LE JARDIN

Abri, garage, rangement et étendoir >

Portail, portillon et clôture de façade (bois, fer, PVC) >

Grillage, canisse, panneau, clôture et palissade >

Terrasse et sol extérieur >

Fontaine, bassin >

Eclairage extérieur >

Structuration

Structure de présentation à double entrée :
par catégories et par classification GEM-RCN,
adaptée à la restauration collective publique

3 critères de définition du besoin :

1. Famille
2. Sous-famille
3. Catégorie

Des critères complémentaires pour affiner la
recherche, avec notamment une classification
des produits :

- 100% local
- transformé localement avec des matières premières partiellement locales
- transformé localement avec des matières premières importées

Plats cuisinés

DECOUVRIR →

Produits de la mer

DECOUVRIR →

Volailles

DECOUVRIR →

Viandes

DECOUVRIR →

Légumes

DECOUVRIR →

Beurre Œuf Fromage

DECOUVRIR →

Desserts

DECOUVRIR →

Fournisseur de Glaces

Fournisseur de glaces pour les professionnels, nous vous proposons des marques fortes : La Laitière®, Extrême®, Kit Kat®, Lion®, Crunch®, Smarties®, ...

DECOUVRIR →

Critères de choix ou de comparaison

▼ Classement du produit	
Famille de produit (nb)	Structure GEM-RCN (nb)
Sous-familles liées du produit (nb)	Sous-familles liées du produit (nb)
Catégories liées (nb)	Catégories liées (nb)
Types de produit liés (nb)	Types de produit liés (nb)
▼ Présentation produit	
Variété/espèce/race (<i>spécifique produits</i>)	
Fourchette tarifaire	
Membre d'une interprofession / groupement de producteurs	
▼ Informations générales	
Classification GEM-RCN	
DLC ou DDM	
Conditionnements proposés	
Quantité minimum de commande par point de livraison	
Conditions de conservation	
Repère nutritionnel (<i>spécifique produits</i>)	
▼ Caractéristiques techniques du produit	
Poids unitaire / Poids net égoutté	
Ingrédients	
Mode de congélation (<i>spécifique produits</i>)	
▼ Qualité	
Techniques de production	
Labels de production	
Label et/ou mention local	
▼ Nutritionnel	
Matières grasses (g) ou % de matières grasses	
Sucres (g) ou % de sucres	
Protéines (g)	

- 36 critères de choix ou de comparaison (validés par les collectivités), répartis dans plusieurs rubriques :
 - Présentation produit
 - Informations générales
 - Caractéristiques techniques
 - Qualité
 - Nutritionnel
 - Allergènes

- Possibilité de sélectionner des critères pour comparer plusieurs produits

Accès aux fiches produit détaillées

Une fiche-produit pour axe central de la plateforme :

- À la structure validée par les services de l'Etat et les collectivités,
- étoffée d'informations spécifiques à chaque catégorie de produits (viandes, produits congelés, fruits & légumes ...):
 - Classification des produits
 - Informations générales
 - Caractéristiques techniques
 - Présence d'allergènes
 - Informations sur le producteur
- Pré-codifiée pour structurer de façon homogène le contenu,
- Vérifiée et validée par la plateforme / le groupement référent avant mise en ligne,
- Mise à jour régulièrement,
- Accessible exclusivement aux acheteurs, dans le respect du droit de la concurrence

2018

- Consultations et concertations :
 - analyse affinée individuelle (spécificités) et collective (cohésion et uniformité) par les différents groupements
 - consultations de responsables de restauration collective et recueils de points d'amélioration,
- Evolution de la fiche-produit (élaborée lors de l'appel à projet DAAF) :
 - Rubriques constitutives de la fiche,
 - Critères de recherche, tri et comparaison
- Rencontre des organismes potentiellement partenaire ou utilisateur de la plateforme : Chambre d'agriculture (PERC), TCO (caddy), CCIR (veille appels d'offres), ...
- Réflexions sur
 - Structuration du collectif RUN'alim (associatif), financement de la plateforme, ...
 - Définition des objectifs, des perspectives d'évolution, de la structuration et de la gestion opérationnelle de la plateforme
- Définition et rédaction du cahier des charges de la plateforme
- Consultation des opérateurs techniques (en cours)

Calendrier

2019

Mise en place du collectif RUN'alim et développement de la plateforme



MERCI POUR VOTRE
ATTENTION !