



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

ALIMENTATION

ACHETER AUTREMENT  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE



# LA BOÎTE À OUTILS

## DES ACHETEURS PUBLICS DE RESTAURATION COLLECTIVE

26 mai 2016  
Olivier DEGENMANN

DAAF de  
La Réunion

agriculture  
.gouv.fr  
alimentation  
.gouv.fr





## Rôle des acheteurs publics de la restauration collective :

- ✓ Approvisionnement en produits de qualité et respectueux de l'environnement
- ✓ Développement :
  - des filières locales : agricoles et agro-alimentaires
  - du territoire, de l'emploi et de l'économie



# La restauration collective

## Les acteurs publics



- Écoles maternelles et élémentaires → Communes
- Collèges → Conseil Départemental
- Lycées → Conseil Régional
- CROUS
- Établissements de santé publics
- Établissements pénitentiaires

→ produisent environ **160 000 repas par jour** (2013)  
→ soit **26 millions de repas servis en 2013**

Ces 26 millions de repas représentent **45 M€ d'achats HT**  
→ coût de revient « matière » d'un repas voisin de 1,70 € HT



DAAF de  
La Réunion

agriculture  
.gouv.fr  
alimentation  
.gouv.fr



**3 guides** relatifs à l'ancrage territorial et à la mise en valeur du patrimoine ont déjà été élaborés pour la restauration collective : "utiliser les plateformes collectives", les "soutiens financiers mobilisables" ainsi qu'un guide pratique destiné à **favoriser l'approvisionnement local et de qualité**.

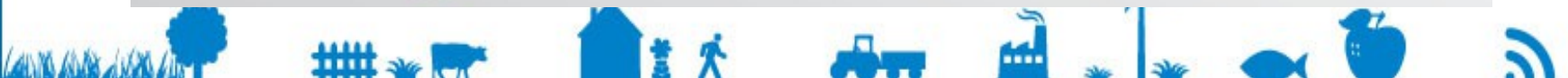
La boîte à outils a plus particulièrement vocation à donner une dimension opérationnelle à ce dernier guide.



<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lap-provisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>



# UNE BOÎTE À OUTILS POUR ACHETER AUTREMENT



# UNE BOÎTE À OUTILS POUR QUI ?

- ⊕ Pour les acheteurs publics de l'État, de ses établissements publics et des collectivités territoriales

# UNE BOÎTE À OUTILS POUR RÉPONDRE À MES QUESTIONS

- ⊕ Comment connaître l'offre ?
- ⊕ Quels préalables dois-je respecter avant tout achat ?
- ⊕ Quels signes d'identification de la qualité et de l'origine puis-je utiliser et pourquoi ?
- ⊕ Comment passer mes marchés publics d'alimentation et de restauration ?
- ⊕ Puis-je avoir recours aux circuits courts ou aux approvisionnements directs ?
- ⊕ Quelles sont les spécificités techniques des achats de la filière viande ou de la filière des fruits et légumes ?
- ⊕ Quels critères de sélection des offres puis-je utiliser ?
- ⊕ Et plus encore ...



# UNE BOÎTE À OUTILS COMPOSÉE DE QUOI ?

- ⊕ de fiches méthodologiques ;
- ⊕ de fiches techniques avec les concepts métiers de chaque filière de production, la liste des contacts administratifs et professionnels, les clés pour rédiger un cahier des charges (exemples de spécifications techniques, types d'allotissements, critères de sélection des offres et variantes...)
- ⊕ des 3 guides pratiques :
  - *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*
  - *Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective*
  - *Soutiens financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité ;*
- ⊕ des formations spécifiques déployées courant 2016.





✓ simple à utiliser  
✓ actualisée régulièrement  
✓ disponible dès juillet 2016 sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

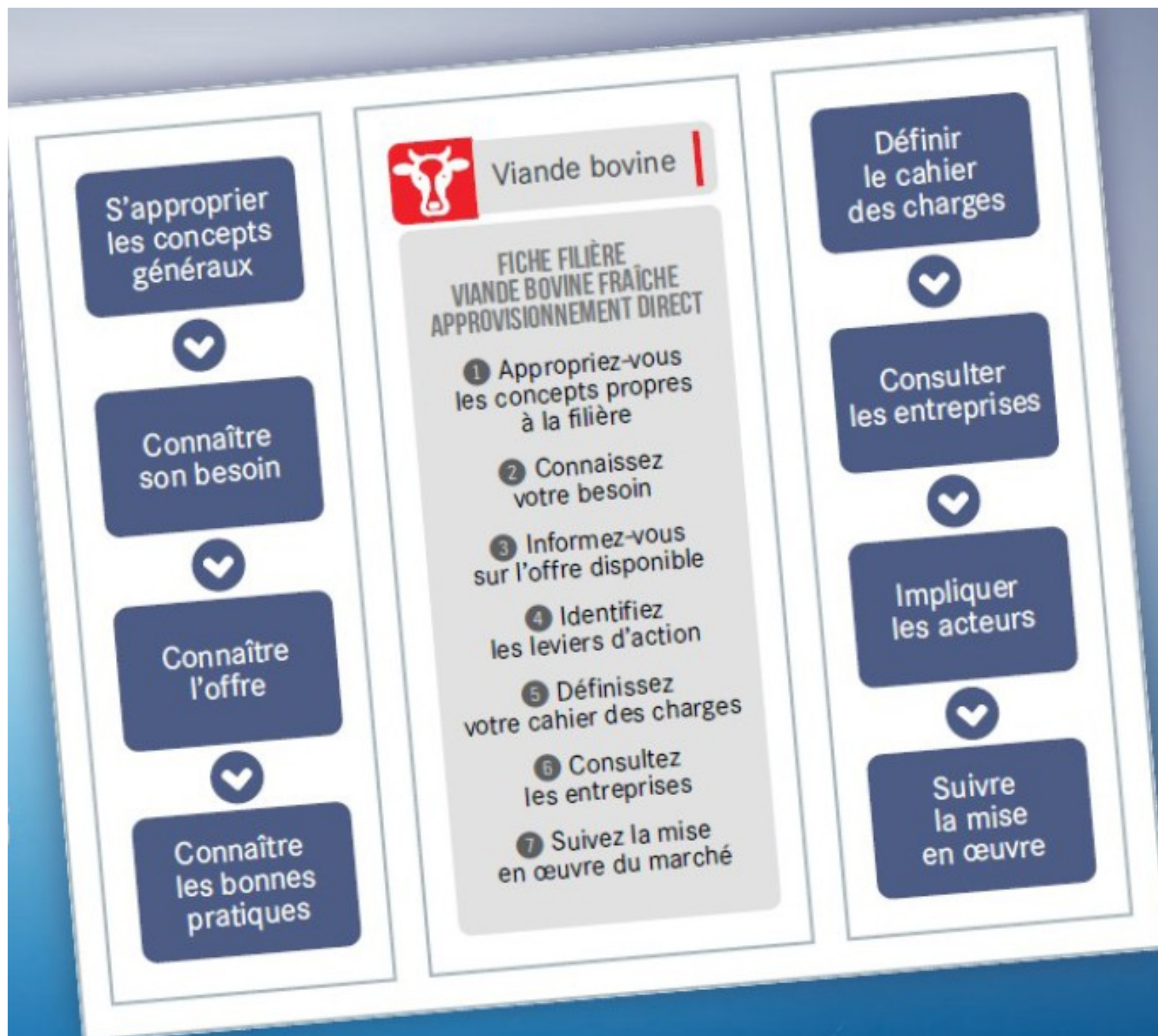




Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

DAAF de  
La Réunion



# BOÎTE À OUTILS

ALIMENTATION

ACHETER AUTREMENT  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE



Viande bovine

## Filière viande bovine fraîche Approvisionnement direct

### 1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière

#### ✓ Bœuf

Mâle adulte âgé de plus de 12 mois castré  
[www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf](http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf)

#### ✓ Veau

Bovin mâle ou femelle de moins de 8 mois  
[www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf](http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf)

#### ✓ Très jeune bovin

Bovin mâle ou femelle entre 8 et 12 mois.  
[www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf](http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf)

#### ✓ Jeune bovin

Bovin mâle âgé de 12 à 24 mois.  
[www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf](http://www.interbev.fr/wp-content/uploads/2015/10/LIVRET-VIANDES-Bovine-2015-BD.pdf)

#### ✓ Vache de réforme

Vache en fin de carrière de production laitière et/ou de reproduction de veaux

#### ✓ Vache allaitante et vache laitière

Les vaches de race allaitante, ou race à viande, sont des vaches destinées à la production de viande. Elles ne sont donc pas soumises à la traite : elles allaitent leurs veaux. Parmi les races à viandes, on trouve par exemple la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine, ou la Limousine. Au contraire, les vaches de race laitière sont élevées pour la production de lait. Elles sont séparées de leurs veaux à la naissance car leur lait est traité pour la consommation humaine. La prim'Holstein est la race laitière la plus répandue en France. Il existe aussi des races mixtes élevées à la fois pour le lait et la viande.

#### ✓ Race à viande / race à lait et part dans la consommation de viande bovine

Le cheptel français est composé à 52% de vaches allaitantes et à 48% de vaches laitières. L'offre française



Viande porcine

## Filière viande porcine fraîche Approvisionnement direct

### 1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière

La viande porcine est la viande la plus consommée en France (37% du total des viandes consommées). Environ 1/4 est consommée sous forme de viande fraîche et 3/4 sous forme de charcuterie et salaisons.

La viande porcine provient du porc charcutier, animal mâle ou femelle abattu vers 6 mois. La viande de cochon (truie de réforme abattue à la fin de sa carrière de reproduction) est uniquement destinée à la transformation charcutière et n'est pas consommée en frais.

### 2. Connaissez votre besoin

Se référer à la **fiche méthodologique n°2** « Connaitre son besoin ».

(outil en cours de construction).

Le cheptel française et européen est essentiellement constitué d'animaux issus de croisements entre quelques races (Landrace, Large White, Piétrain, Duroc), il est très homogène du point de vue génétique. Il existe quelques races locales destinées à des productions de niche (exemple : en France, le porc Blanc de l'Ouest, le porc de Bayeux, le Cul Noir du Limousin, le Nustrale en Corse, le porc Basque et le porc Gascon, en Espagne le porc Ibérique...).

### 3. Informez-vous sur l'offre disponible

Cette fiche a pour objet de fournir la liste des principaux acteurs et des principales sources d'information susceptibles de répondre de manière concrète et opérationnelle à vos questions au sujet des achats de viande bovine.

DAAF de  
La Réunion



# BOÎTE À OUTILS



- ✓ Dès parution de la boîte à outils :
  - information des acheteurs publics et des filières  
→ courant juillet
- ✓ Mise en place d'un groupe de travail :
  - acheteurs publics / filières  
→ 1<sup>ère</sup> réunion en septembre





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

ALIMENTATION

ACHETER AUTREMENT  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE



Merci de votre attention

DAAF de  
La Réunion

agriculture  
.gouv.fr  
alimentation  
.gouv.fr

