

VILLE DE GIVORS



RÉFÉRENTS DE L'ACTION

Christelle LAURENT
Directrice du scolaire
christelle.laurent@ville-givors.fr

Joanne CABÉ
Responsable commande publique
joanne.cabe@ville-givors.fr

04 72 49 18 18 - Standard de la ville de Givors

LOCALISATION DU PROJET

Givors

Cantines scolaires locales et bio

Dates de début et de fin du projet	L'accord - cadre de fourniture de repas avec la société Sogeres a été conclu pour s'exécuter dès le premier janvier 2021 et ce jusqu'au 31 septembre 2024. Le marché est d'un an, reconductible trois fois. Il n'a pas été conclu pour une durée ferme car l'ancienne majorité souhaitait envisager la possibilité d'un retour en régie de la restauration collective municipale en produisant les repas via une cuisine centrale municipale, en achetant directement les denrées alimentaires nécessaires à la fabrication des repas.
Contexte et historique du projet	Le marché devait être renouvelé au 1 ^{er} janvier 2021. La commune a démarré une réflexion dès 2019 afin de déterminer comment la restauration collective pouvait concilier le volume dense de fourniture de repas journalier sur la commune (scolaire, petite enfance, personnes âgées, restaurant administratif) avec les enjeux alimentaires et agricoles du territoire.
Objectifs visés par l'action	Approvisionner les cantines scolaires de la commune avec des produits issus de l'agriculture locale et bio et ainsi contribuer à l'autonomie alimentaire du territoire. Les enjeux étaient de soutenir réellement l'activité agricole du territoire et les modèles agricoles de petite échelle, non intensifs, type maraîchage, ainsi que de permettre une réelle qualité des repas proposés, en particulier dans le cadre de la restauration scolaire.
Mise en œuvre	
Actions réalisées	<ul style="list-style-type: none"> - 81 % de produits locaux en fréquence dans les menus et non en volume d'achat en 2021 ; - 40 % de produits bio en fréquence dans les menus et non en volume d'achat (la fréquence double par rapport au prestataire précédent) en 2021 ; - Mise en place de bacs gastro. Sur toutes les offices scolaires début 2021 – arrêt des conditionnements plastiques.
Actions en cours	Liée à la rubrique précédente.
Prochaines étapes	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer un lien entre le répertoire d'agriculteurs constitué grâce à l'étude réalisée sur le territoire afin d'étudier la possibilité d'amener le titulaire du marché actuel à travailler avec des producteurs référencés et déterminer selon quelles modalités ; - Suivi et contrôle des objectifs visés au titre des différents indicateurs (décision éventuelle d'affermissement de la tranche optionnelle du marché de l'AMO concernée) : <ul style="list-style-type: none"> - Engagements bio/local/labels qualité - Volume d'achat en quantité et en valeur par produit et par producteur - Suivi du gaspillage alimentaire sur les sites scolaires - Atteindre 63 % de bio et 93 % de local en fréquence avec le titulaire actuel selon son engagement contractuel.
Éléments de budget (dépenses d'investissement/ fonctionnement ; recettes)	Budget alloué chaque année aux dépenses liées aux fourniture de repas dans le cadre du marché. Actuellement, supérieur à 1 million d'euros.

Freins rencontrés/ solutions apportées	<p>Le frein principal est qu'en soit l'externalisation de la fourniture des repas d'une collectivité à un prestataire qui recherche en premier l'optimisation des coûts financiers, ne constitue pas en soit un modèle durable et adaptable permettant d'atteindre en définitif la résilience alimentaire.</p> <p>Il est seulement possible d'adapter au mieux ce modèle avec un grand travail de sourcing et de précision contractuelle qui obligera les candidats à proposer une réelle démarche sur le territoire (le titulaire actuel dispose notamment d'une ingénieure agronome dédiée à plein temps aux relations avec les agriculteurs/paysans du territoire).</p> <p>La véritable solution réside dans un retour en régie qui permet l'achat de denrées alimentaires directement auprès de divers fournisseurs /agriculteurs (adaptation des semences de certains agriculteurs en lien avec les besoins des collectivités, ...).</p> <p>Le frein au retour en régie est la question liée à la gestion de personnel (aujourd'hui de nombreux exécutifs ne souhaitent plus augmenter la masse salariale, or du personnel de service en restauration est nécessaire pour exécuter le service – il pourrait être envisagé un marché d'achat de prestations d'insertion en ce sens).</p> <p>L'investissement dans une cuisine centrale municipale est également important – La mutualisation de moyens entre collectivités pourrait donc être une clef importante de transformation : Cuisine centrale commune de production de repas, préemption de terres agricoles, embauche de maraîchers (mutualisation par la participation financière de plusieurs collectivités, ...).</p>
Facteurs de réussite	<ul style="list-style-type: none"> - Sourcing très approfondi permettant un rapport de force favorable à l'acheteur au moment des négociations ; - Suivi et contrôle des objectifs ; - Implication de l'ensemble des acteurs (élus, services, AMO, titulaire, ...) pouvant accompagner, proposer, décider, ... - Avoir suffisamment de ressources internes et/ou externes (agents, AMO, ...) pour faire « vivre » le marché : Le titulaire actuel s'est engagé à organiser une table ronde avec les élus et les agriculteurs si tel est le souhait de l'exécutif, adaptation en exécution dans des situations particulières, par exemple (autre qu'à Givors) : écoulement d'une production de pommes de plusieurs agriculteurs du territoire en compotes pendant une semaine scolaire, dans la situation du COVID).
Acteurs impliqués et rôles	<p>Service commande publique et chargée de transition écologique : Sourcing, appui à la détermination des objectifs et à leur réalisation effective, détermination des indicateurs, ingénierie contractuelle, adaptation des modalités en cours d'exécution du marché.</p> <p>AMO : La tranche optionnelle du marché de l'AMO concerné, liée à l'accompagnement à l'audit du prestataire n'a pas été affirmée pour le moment. Il conviendra de décider de cela avec le nouvel exécutif.</p> <p>Directrice du scolaire : Suivi de l'exécution effective du marché – retours des usagers dans ce cadre – commissions menus, ...</p>
Date de mise à jour de la fiche	28/10/2021

EN BREF

Descriptif

La commune de Givors a conclu un accord – cadre de fourniture de repas avec des objectifs ambitieux dans le cadre restreint qu'impose l'externalisation de la production de repas ; Les prestataires « calibrés » pour l'exécution de ce type de contrat étant conditionnés par un système d'économies d'échelles à dégager pour optimiser le chiffres d'affaires du groupe de l'opérateur économique (Sogeres (Sodexo), Elios, SHCB, ...).

Étapes clés

- Intégration d'une fréquence de bio/local exigeante, tout en restant cohérente ;
- Valoriser dans les critères d'analyse l'approvisionnement par des coopératives de producteurs (Bio Appro, ...) en capacité de répondre aux problématiques de la restauration collective et permettant un soutien aux agriculteurs et une garantie de juste rémunération (Exiger du candidat des preuves concrètes) ;
- Ne pas se limiter aux labels qualité et aux objectifs stricto sensu d'Egalim - Engagements rendus contractuels à l'issue de la négociation avec l'attributaire du marché (deux menus végétariens hebdomadaires – augmentation de fait des proportions d'agriculteurs locaux en proportion, exclusion des menus des poissons issus de la pêche intensive, avec une actualisation régulière en lien avec une ONG de préservation des ressources halieutiques...).