

Le local et les circuits courts : fiches thématiques pour les métiers de la filière fruits et légumes frais



Une fiche thématique par métier :

Opportunités, limites, enjeux



Producteurs



Metteurs en
marchés



Importateurs



Grossistes



Primeurs



GMS



**Restauration
collective**

Le local et circuits courts: qu'est ce que cela signifie pour la RHD?



La restauration collective est un **secteur stratégique majeur**, puisqu'il s'agit du **lieu où se forment les habitudes de consommation**. Comme pour les autres maillons de la filière, la RHD **s'adapte continuellement aux attentes de plus en plus exigeantes, exprimées par les convives** en ce qui concerne les produits frais notamment les fruits et légumes. Ces attentes se traduisent par ailleurs dans la réglementation qui fixe **depuis le 1er janvier 2022** :

- **Loi EGalim (2018)** : un seuil d'approvisionnement d'**au moins « 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique »** ;
- **Loi Climat et Résilience (2021)** : les signes et mentions pris en compte parmi les 50%* de « produits durables et de qualité » comprennent également les produits « **performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs** » et les produits issus du **commerce équitable**.

Cependant force est de constater que dans la pratique, **ces injonctions réglementaires ne sont pas faciles à mettre en application** pour ce qui est de l'approvisionnement en produits locaux et issus de circuits courts.

Opportunités	Limites	Enjeux
Local & circuits courts		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cadre réglementaire (EGAlim) ➤ Volonté politique locale ➤ Demande grandissante ➤ Intérêt pédagogique (éducation au goût, à l'agriculture du territoire, sensibilisation aux enjeux de transition) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dissonance entre réglementation, volonté politique et possibilité de mise en œuvre sur le terrain ➤ Contrainte dans la rédaction des commandes publiques (allotissement, critères évaluation, lourdeur administrative...) ➤ Prix des produits locaux et issus de circuits courts ➤ Budgets contraints ➤ Charge de travail (sourcing des fournisseurs, cartographie de l'offre, logistique, administratif...) ➤ Offre limitée et peu adaptée aux pratiques de travail : besoins de pré-transformation des fruits et légumes (conditionnement, lavage, découpe...) ➤ Risque de report ou de manque de volume ➤ Coûts logistiques importants pour regrouper l'offre 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation et coordination avec l'amont et l'aval de la filière ➤ Renforcer le sourcing des fournisseurs en produits locaux et issus de circuits courts : ➤ Anticiper les commandes et intégrer les contraintes d'offre et de saisonnalité et/ou de production ➤ Adapter les appels d'offres dans le respect du code de la commande publique ➤ Optimisation du coût global du repas ➤ Optimisation logistique ➤ Investissements : équipements, légumeries ➤ Accompagnement des collectivités dans la compréhension des implications et des moyens à mettre pour un approvisionnement local et en circuits courts ➤ Formation du personnel (acheteurs, cuisiniers..)



Le local et circuits courts: les leviers en RHD?

Les possibilités offertes par le code de la commande publique



Le sourcing des fournisseurs

Autoriser depuis 2016 par le code de la commande publique mais peu pratiqué, il permet de **mieux connaître l'offre** en fruits et légumes **disponible** et de **tester son marché** (allotissement envisageable, identification des fournisseurs...)

L'allotissement

Permet de **fractionner le marché** en fonction des **produits**, de la **qualité** et de la **zone de consommation**.

Cependant, il faut **éviter de faire du « saucissonnage »** en multipliant les lots avec de petits volumes, ce qui complexifie et rend peu attractif le marché.

Le suivi du marché

Mentionner et Prévoir des temps d'**échanges réguliers** avec le titulaire du lot dans l'appel d'offres pour mieux piloter le marché

Définition du cahier des charges

Mentionner dans l'appel d'offres des **critères** pouvant favoriser le local et les circuits courts : **produits frais, de saison, sous SIQO et/ou durables** (HVE...)

Préciser des **montants minimum** dans les accords à bons

Alléger le cadre de réponse pour maximiser le nombre de répondants

Leviers
RHD

Exemples d'initiatives en faveur du local et des circuits courts

- ❑ **Mise en place d'une légumerie en partenariat avec la restauration collective** pour préparation des produits (4^{ème} et 5^{ème} gamme) en Nouvelle-Aquitaine
- ❑ **Contrats tripartites** (producteurs-grossistes-restauration collective) pour l'approvisionnement en choux, salades dans les Hauts-De-France



Porter à connaissance
pédagogique