

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #7

Restauration collective : Quels modèles d'approvisionnement durable ?



Philippe MANGIN

Vice-président

*Agriculture, bioéconomie,
viticulture et forêt*
RÉGION GRAND EST



Xavier LEROND

Président

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE MOSELLE



Siham DOUKHI-BALVA

Acheteuse

LYCÉE ROBERT SCHUMAN
GROUPEMENT DE COMMANDES



Maud MINZIERE

Responsable achats

& marchés publics
PASSION FROID - POMONA



Michel TORLOTING

Producteur

EARL DE LA MANCE



Aurore LERMANT

CKS CONSULTING

100%
digital



30.09.2022 à 10H00

à l'initiative de



opéré par



MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Philippe MANGIN

*Vice-Président de la Commission
Agriculture, Bioéconomie,
Viticulture et Forêt
Région Grand Est*

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS PROGRAMME

- 10h00** Mots d'accueil
Philippe MANGIN, Région Grand Est
Alizée BOGUE, Grand E-Nov+
- 10h15** Présentation du paysage des filières du GE, enjeux de la loi Egalim-volet RHD (Restauration hors domicile) pour les filières locales
Xavier LEROND, *Chambre d'Agriculture Grand Est & Chambre d'Agriculture de la Moselle*
- 10h35** Les groupements de commandes : quelles modalités de marchés ?
Siham DOUKHI-BALVA, *Lycée Robert Schuman – Groupement de commandes*

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS PROGRAMME

10h45 Retours d'expérience locaux

Grossistes : Quel fonctionnement ? Quel lien avec les producteurs locaux ? Quel positionnement sur les marchés publics ?

Maud MINZIERE, *Passion Froid – POMONA*

Producteurs et agriculture durable : un levier pour accéder aux marchés publics ? Exemple des lentilles de préservation de captage

Michel TORLOTING, *Producteur, Earl de la Mance*

11h05 Retour d'expérience d'autres régions et dispositifs

Aurore LERMANT, *CKS Public*

11h15 Questions et réponses

Masterclass en ligne
dans le cadre du **Business Act Grand Est.**

à l'initiative de



opéré par



MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Xavier LEROND

Président
Chambre d'Agriculture de la Moselle

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



Programme Alimentation Durable et Autonome en Grand Est – ADAGE Région Grand Est Masterclass du 30 septembre 2022

Intervention de Xavier LEROND

Membre du bureau de la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand Est

Président de la Chambre d'Agriculture de la Moselle

chambres-agriculture.fr



Paysage des filières du Grand Est, Enjeux de la loi Egalim-volet RHD pour les filières locales

Rôle des Chambres d'agriculture

- Structurer une offre alimentaire de qualité, durable et locale avec les différents acteurs des filières, pour tous types de productions présentes, émergentes ou à développer sur le Grand Est
- Conseiller les collectivités sur l'approvisionnement local de la restauration collective, dans le cadre de la loi EGALIM (sourcing, appui aux acheteurs)

Les filières

Un état des lieux réalisé lors des assises régionales pour le développement des filières et des marchés alimentaires dans la région Grand Est

+

- Un panorama des produits et des filières pour la restauration collective en Grand Est en cours de réalisation par le réseau des Chambres d'agriculture
- Des filières existantes avec une complémentarité des 3 anciennes régions
- Viande bovine, volailles et œufs, produits laitiers, certains fruits (mirabelles, pommes), certains légumes
- Une concurrence importante de régions limitrophes (Belgique, Allemagne, Pays Bas) avec des prix plus bas
- Avec la loi Egalim, une évolution vers des produits sous cahier des charges de qualité : Bio, HVE, SIQO
- Importance des outils de transformation afin de maintenir ou développer les productions et les filières

Le marché de la restauration collective

- Légumes : Environ 1/3 de légumes surgelés, hors pommes de terre, forte croissance de la 4^{ème} gamme au détriment du frais, manque d'outils de transformation de taille industrielle en Grand Est
- Fruits : région sous productrice, sauf mirabelles et pommes
- Viande : bœuf et volaille principalement consommés en RHD
 - Bovine : offre régionale suffisante, en évolution qualitative (HVE, Bio, Label rouge)
15 abattoirs en région, les 5 plus gros abattoirs traitent 89% des volumes
 - Volailles : fort déficit de production et d'abattage en volailles, densité d'élevage très liée aux outils industriels (2 abattoirs label rouge)
- Produits laitiers : 10 à 30% des volumes totaux consommés selon les produits, beaucoup de transformation fromagère, des outils industriels majoritairement orientés sur l'export, présence d'AOP mais pas de stratégie affichée sur la RHD, un marché très concurrencé par les imports

Les constats

La RHD est un marché complémentaire, pas suffisant seul pour rémunérer l'économie agricole

- Des leviers transversaux à actionner : marchés publics, développement de l'offre, compétitivité prix, protection vis-à-vis des imports
- Problématique des groupements de commande départementaux (collèges et lycées) :
 - allotissements non adaptés aux produits Grand Est,
 - prix qui est le principal critère de choix et met en avant les produits d'importations ou des bassins de production français (ex : porc et salaison bretons)
 - risque d'avoir plus de produits d'importation pour satisfaire EGALIM , par exemple les produits Bio

Les attentes

- Appui aux acheteurs (collectivités ou entreprises privés) sur le sourcing
- Une approche globale de l'approvisionnement de la RHD : de l'amont à l'aval (en prenant en compte le développement économique de l'agriculture et de l'agro-alimentaire en région et non uniquement le budget des établissements)
- Un rôle d'exemplarité des établissements publics par la commande publique
- De nouveaux critères de sélection à utiliser dans les marchés publics :
 - la qualité (loi EGALIM)
dont les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (loi Climat et Résilience)
- Un recours plus important aux achats en gré à gré (en-dessous de 40 000 €)

➤ Des exemples à dupliquer

- Achats en gré à gré : souvent dans les collèges
exemples chiffrés : « Paniers collèges en 54 » (5% d'appro. local),
collèges d'Alsace (15% d'appro. local), en direct, ou via des
plateformes ou des grossistes.
- Groupement de commandes départementaux
Pour la viande de bœuf fraîche, la plupart des groupements de
commandes sont en approvisionnement Lorrain (VdtL) ou Grand Est,
en bovin lait ou bovin viande selon leur demande, (les 4 groupements
lorrains et les 2 groupements Alsaciens).
- Certaines Sociétés de Restauration Collective (groupes nationaux ou
indépendants locaux), prestataires de collectivités en gestion concédée
travaillent avec l'offre locale.

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Siham DOUKHI-BALVA

Lycée Robert Schuman
Groupement de commandes

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



GROUPEMENT DE COMMANDES

Présentation - MasterClass
ADAGE

30 septembre 2022

Qu'est-ce qu'un
groupement d'achats ?

Principes et Objectifs d'un groupement

Les groupements de commandes sont régis par l'article L2113-6 du CCP.

Volonté commune de rationalisation de la fonction achat en regroupant les besoins des établissements adhérents

Objectifs : obtenir l'offre économique la plus avantageuse pour tous les adhérents avec des produits et services de qualité.

Garantie juridique et professionnalisation du métier d'acheteur/coordonnateur.

En parallèle, mission de conseil, d'entraide et d'échanges entre les différents acheteurs publics.

Qui peut adhérer ? Comment ça fonctionne ?

Groupement Homogène (EPLÉ) ou Mixtes (collectivités, établissements publics relevant de plusieurs ministères) = 8 groupements alimentaires dans le Grand-Est.

1 établissement siège du groupement qui mutualise les tâches de gestion, rédaction, passation et exécution des procédures (en fonction des conventions constitutives).

Cadre géographique local, départemental, académique ou inter-académique selon les services proposés et les modalités des conventions établies.

Organisation pratique définit en interne par une convention constitutive, les adhérents disposant d'une certaine liberté mais doivent respecter les engagements souscrits.

Des commissions techniques pour analyser les offres avec les représentants des établissements en fonction des objets des marchés passés (chef de cuisine, adjoints-gestionnaires ...)

Une Commission d'Appel d'Offre (CAO) valide le choix des titulaires en fonction d'un certain nombre de critères.

Jugement des offres - marché alimentaires

- ▶ Critère Prix
- ▶ Qualité des produits - Valeur technique : répartis entre les tests organoleptiques (échantillons) et l'analyse de certaines fiches techniques (degré de transformation, qualité matière 1^{ère}, qualité nutritionnelle, SIQO...)
- ▶ Qualité de l'offre de service : gestion des commandes, délais de livraison, sécurité sanitaire, politique environnementale et RSE de l'entreprise ...

Détail des marchés du Groupement Schuman

Les marchés gérés par le groupement :

Marchés alimentaires (Zone Moselle) :

Produits laitiers

- 5 lots dont 1 lot Bio
- Montant max
estimé: 3 015 000€

Volailles Réfrigérées

- 3 lots
- Montant max
estimé : 1 990 000€

Produits surgelés

- 8 lots dont 1 bio
et/ou végétarien
- Montant max
estimé: 5 600 000€

Conserves épicerie

- 9 lots dont 1 Bio
- Montant estimé :
2 500 000€

Les marchés gérés par le groupement :

Marchés alimentaires (Zone Moselle) suite :

Viandes Fraiches et Cuites

- 4 lots
- Montant estimé :
2 000 000€

Charcuteries - Salaisons

- 3 lots
- Montant estimé :
800 000€

Fruits et Légumes

(frais et
4^{ème} / 5^{ème} gamme)

- 5 lots secteurs
géographiques
- Montant estimé :
2 100 000€

Les marchés gérés par le groupement :

Marchés non-alimentaires (Moselle)

Produits d'Entretien
(EPLÉ 57)

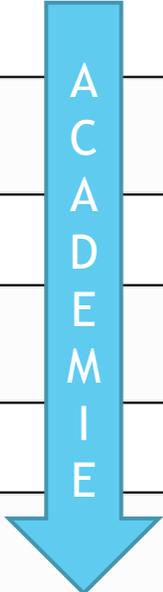
Papier et fournitures de bureau
(EPLÉ 57)

Maintenance des ascenseurs et monte-
charges

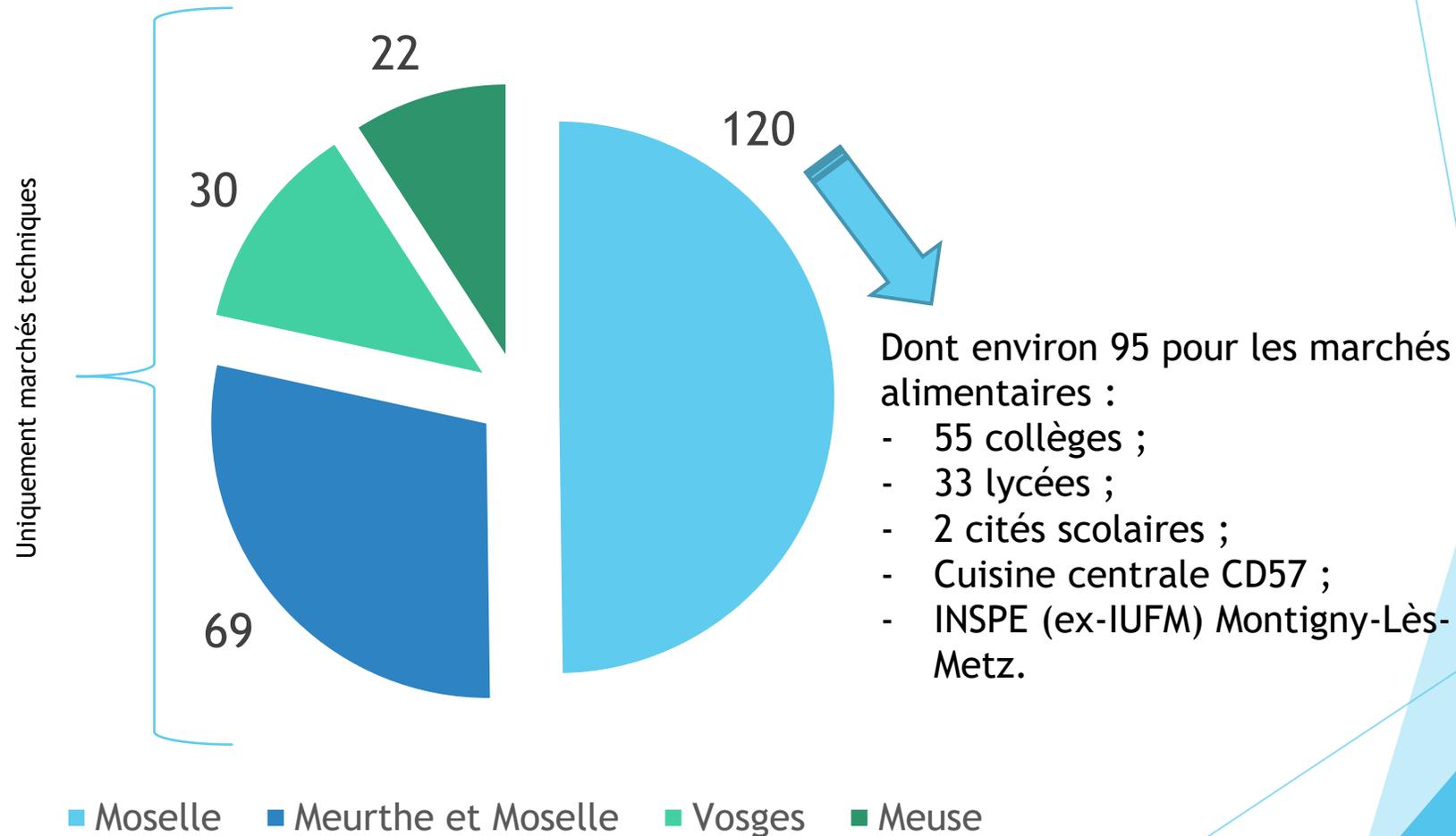
Maintenance des installations
frigorifiques

Contrôles techniques et réglementaires

A
C
A
D
E
M
I
E



Répartition des adhérents par départements (241)



Quel type de marché ?

Il s'agit d'accord-cadre mono attributaire.

Les titulaires sont pour la plupart des distributeurs / grossistes.

Durée des marchés : 1 an ferme + 1 an reconduction (1+1)

Peut-être envisagé : 1 an ferme + 2 années reconductibles sous la forme 1+1 (1+1+1)
2 ans fermes + 1 année reconductible (2+1)

Difficultés logistiques, approvisionnements, livraisons pour que les producteurs puissent répondre directement.

Quels besoins pour les adhérents ?

Difficultés et pistes à envisager ...

Être livrés avant le début du service (en général avant 11h) des quantités commandées, éviter la multiplication des interlocuteurs pour pouvoir limiter le nombre de livraison (quid des allotissements ...), avoir des produits de qualités à prix compétitifs.

Manque de plus en plus de personnels dans les équipes cuisines (absentéisme non remplacés), équipes vieillissantes avec des contraintes médicales donc de plus en plus difficile de proposer des menus nécessitant beaucoup de préparation et/ou manutention.

Hausse du prix des matières premières - Budget (tarif des usagers) fixé par les collectivités

Rédaction du cahier des charges et des critères de sélection en concordance avec le Code de la Commande Publique : critères environnementaux mais difficile à mettre concrètement en application.

Pistes à envisager pour favoriser le « local » : que les EPLE passent des marchés au gré à gré (si moins de 40000€HT) sur certaines familles de produits / faire de plus petit lot (mais non souhaité par les adhérents).

MERCI DE VOTRE ECOUTE

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Maud MINZIERE

Responsable achat & marchés publics
Passion Froid – POMONA

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



groupe pomona



PassionFroid
groupe pomona

Grand EST

LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

ZOOM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Philippe PAUL

Direction

p.paul@passionfroid.fr

Maud MINZIERE

Marchés publics & Achats

m.minziere@passionfroid.fr

Delphine VEJUX

Achats

d.vejux@passionfroid.fr

Nathalie MATHIEU

Marchés publics

n.mathieu@passionfroid.fr



Réflexion autour des attentes des convives en Restauration Collective

1 La logistique amont et aval

ou comment réduire les coûts et les émissions de CO2 de la chaîne logistique ?

2 Les achats locaux

ou comment accompagner le « Locavorisme » ?

3 La qualité

ou comment concilier la transparence des origines attendues par les consommateurs et la sécurité alimentaire incontournable ?

4 La contractualisation

ou comment pérenniser l'activité des intervenants ?



PassionFroid
groupe pomona
GRAND EST

**ENTREPRISE FAMILIALE,
CENTENAIRE,
ISSUE DU GRAND EST,
ANCRÉE DANS LE GRAND EST**

UN GROUPE FAMILIAL, CENTENAIRE, CRÉÉ À REIMS

CRÉATION, CONSTRUCTION ET DÉVELOPPEMENT



1912 :
Création à Reims de la société MONNOT et Cie, importatrice de bananes et d'agrumes



1928 :
Henri Dewavrin-Masurel devient actionnaire. La famille Dewavrin prendra le contrôle de l'entreprise en 1935.



1941 :
L'entreprise prend le nom de Pomona



1962 :
Diversification dans les produits de la mer frais



1965 :
Départ de l'activité surgelés

NOUVEAU SIÈCLE, NOUVEAUX DÉFIS



2000 :
Départ de l'activité de distribution de produits d'épicerie avec l'acquisition de la société Kuhn



2001 :
Mise en place des identités visuelles des trois réseaux de distribution



2007 :
Lancement de la distribution de produits pour artisans boulangers-pâtisseries



2009 :
Départ de la distribution de produits pour charcutiers-traiteurs



2011 :
Départ de l'activité de distribution en Suisse



2014 :
Acquisition d'une société de distribution auprès de la RHD en Espagne



2015 :
Acquisition de 8 concessionnaires du réseau Relais d'Or Miko

Focus
restauration
collective

3 RÉSEAUX D'EXPERTS

DES SPÉCIALISTES PRODUITS EN FRANCE
Pour la restauration collective et commerciale



TerreAzur
groupe pomona

FRUITS, LÉGUMES,
PRODUITS DE LA
MER FRAIS

Champigneulles 54*
Bétheny 51
Golbey 88
Strasbourg 67
Pfastatt 68



PassionFroid
groupe pomona

PRODUITS
SURGELÉS,
PRODUITS LAITIERS
ET FRAIS CARNÉS

Millery 54
Bétheny 51
Golbey 88
Strasbourg 67
Pfastatt 68



EpiSaveurs
groupe pomona

PRODUITS
D'ÉPICERIE,
BOISSONS, HYGIÈNE
ET ENTRETIEN

Gondreville 54
Strasbourg 67
Pfastatt 68
Reims 51

ANCORAGE GRAND EST



PassionFroid
groupe pomona
GRAND EST

**PARTENAIRE D'UNE RESTAURATION
DE PROXIMITÉ, DE QUALITÉ,
ET ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE**

LABELLISÉ « ENGAGÉ RSE » PAR L'AFNOR

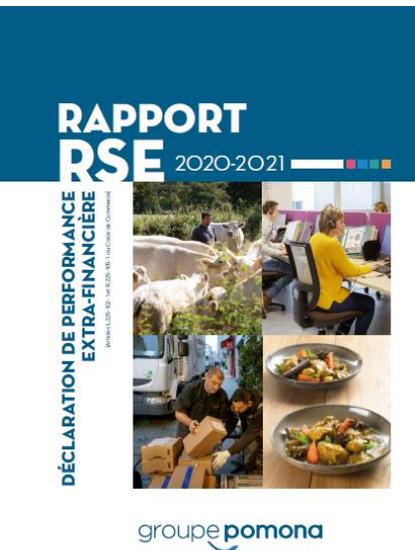
www.passionfroid.fr

UNE MISSION SOCLE, 4 ENGAGEMENTS

Notre **mission** : *Aider les professionnels des métiers de bouche
à toujours mieux nourrir leurs clients*

En tant que fournisseur des métiers de bouche, nous contribuons chaque jour à nourrir des milliers de personnes

Face à cette responsabilité, nous avons construit notre politique RSE autour de **4 engagements** :



-  **Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable**
-  **Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables**
-  **Favoriser l'engagement de nos équipes**
-  **Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires**

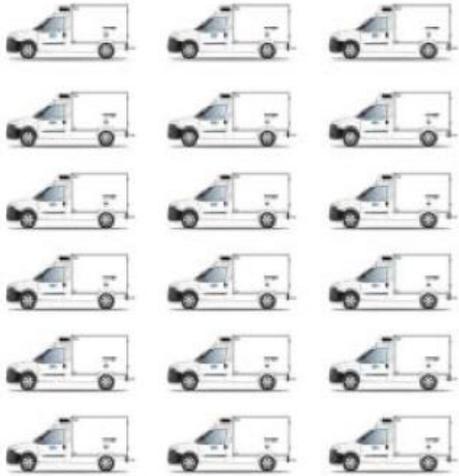


PassionFroid
groupe pomona
GRAND EST

**NOTRE EQUIPE SUPPLYCHAIN...
PARTENAIRE DU DERNIER KILOMÈTRE**

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DE MASSIFICATION DES FLUX

Nous réduisons le nombre de véhicules en remplissant au maximum nos camions



**Ce camion remplace
18 utilitaires**

Nous équipons nos camions pour limiter les nuisances sonores



Nous généralisons les groupes frigorifiques à isolation phonique renforcée (label PIEK)



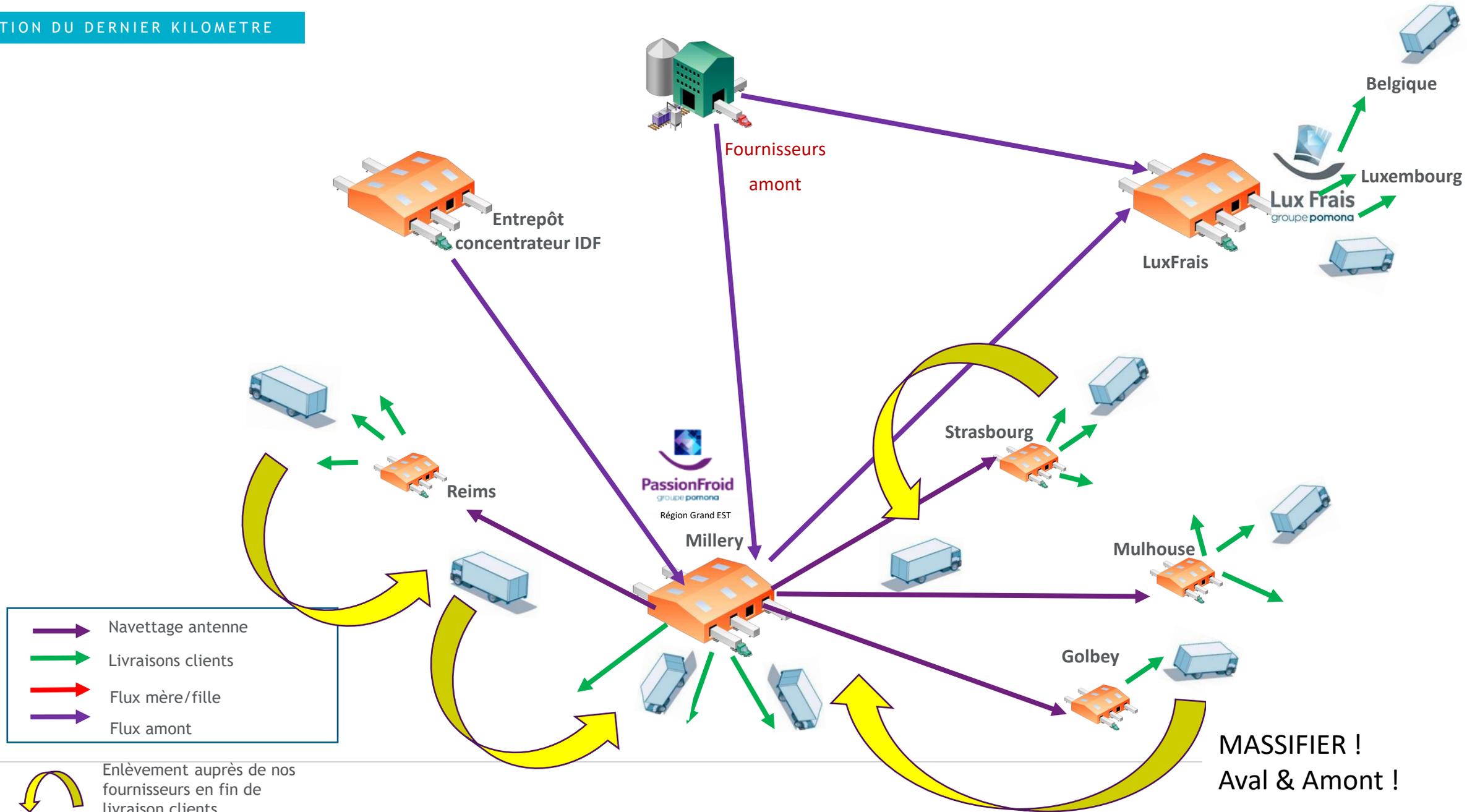
Nous utilisons des planchers et plinthes réducteurs de bruit et des hayons à plateaux amortisseurs de bruit

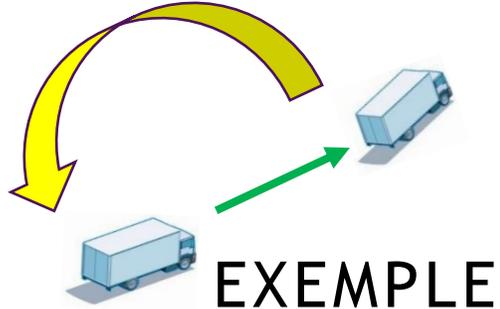
MASSIFICATION ECO-RESPONSABLE

**Massifier Aval & Amont
« De la Fourchette à la Fourche »
&
Par température**

EXEMPLE de FLUX JOURNALIERS POUR UNE BRANCHE

OPTIMISATION DU DERNIER KILOMETRE





PARTENARIAT DERNIER KILOMETRE

CONTRACTUALISATION

Salaisons BENTZ



Meurthe et Moselle
Jarville la Malgrange

Salaisons Bentz est une charcuterie artisanale d'une dizaine de personnes implantée depuis 1960 au cœur de la Lorraine et dont la notoriété s'est construite au travers de sa maîtrise de la fabrication d'un authentique jambon cuit. Salaisons Bentz veille à la préservation et à la transmission d'un savoir-faire inégalé. Salaisons Bentz s'est investi depuis plus de 20 ans dans une démarche régionale ; beaucoup de ses produits sont élaborés à partir de porcs de la filière Lorraine Qualité Viande (porcs nés, élevés, abattus et transformés dans la Région Grand-Est) et l'entreprise a été parmi les premières agréées La Lorraine Notre Signature dans le cadre de la promotion des produits locaux.

Jean-François ANTOINE
Dirigeant





PassionFroid
groupe pomona
GRAND EST

NOTRE EQUIPE ACHATS...

PARTENAIRE DES FOURNISSEURS LOCAUX

www.passionfroid.fr



PassionFroid
groupe pomona

Grand EST



53 000 m³ de chambres froides négatives

13 000 m³ de chambres froides positives

2 000 m² de quais réfrigérés



71 véhicules de livraison
bi-température
5 poids-lourds/semi



220 références sélectionnées
auprès des fournisseurs locaux

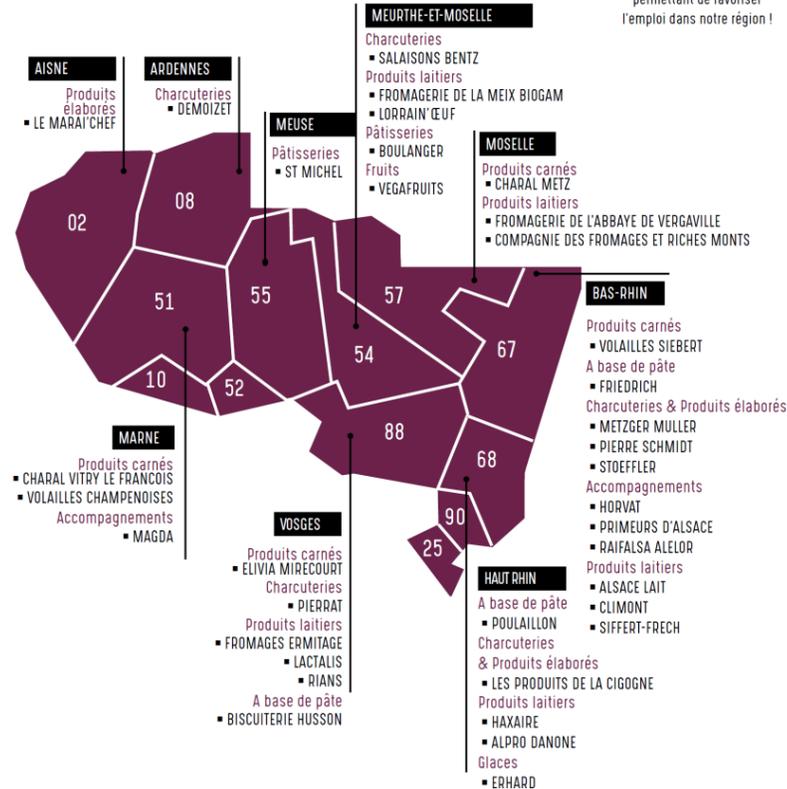
NOS MOYENS

NOTRE GAMME
RÉGIONALE

ZOOM SUR NOS PARTENAIRES LOCAUX



Les 360 collaborateurs
de PassionFroid EST
contribuent à cette chaîne
d'approvisionnement local
permettant de favoriser
l'emploi dans notre région !



Acteur impliqué dans le tissu local

EXEMPLES d'accompagnement régional :

S'INSCRIRE DANS LA DURÉE

RÉPONDRE AUX ATTENTES « BIO »

ACCOMPAGNER LES NOUVELLES IGP

CO-DÉVELOPPER DES RECETTES

ADAPTER DES GRAMMAGES

ETRE UN TREMPLIN NATIONAL

DEPLOYER SUR LES TROIS RÉSEAUX

S'INSCRIRE DANS LA DURÉE

Charcuterie artisanale depuis 1892, la charcuterie Pierrat est une entreprise familiale installée dans les Hautes-Vosges au Tholy près de Gérardmer. Les produits Pierrat représentent la gastronomie vosgienne dans toute sa splendeur avec des viandes 100% origine France.



Stéphanie PIERRAT
Chef d'entreprise



Charcuterie PIERRAT



ACCOMPAGNER LES NOUVELLES IGP

Primeurs d'Alsace a été créée en 1988 par Mr Bernard MEYER. Cette entreprise familiale est spécialisée dans le négoce des fruits et légumes, le transport et la production de choucroute. La société est issue de 3 générations de « Krütschnitter » (choucroutiers) alsaciens. La choucroute Primeurs d'Alsace découle d'une longue tradition artisanale assurant qualité et authenticité à ce produit du terroir.



Bertrand MEYER,
Gérant de l'entreprise

PRIMEURS D'ALSACE



RÉPONDRE AUX ATTENTES « BIO »

En Lorraine, la fromagerie de la Meix a organisé et coordonné toutes les étapes de la filière laitière BIO avec le concours des éleveurs et de partenaires régionaux. Le lait est collecté dans les fermes lorraines dans un rayon maximum d'environ 200 km puis acheminé à la fromagerie pour y être transformé.



Meurthe et Moselle
Reillon

Fromagerie DE LA MEIX-BIOGAM



TREMPIN NATIONAL

Situé dans l'une des plus belles vallées alsaciennes, Produits de la Cigogne propose aux gourmets, friands de bonne chair : charcuteries, pâtisseries salées, plats cuisinés élaborés dans le respect des traditions. Produits de la Cigogne perpétue le patrimoine culinaire d'Alsace, crée en 1981, cette entreprise familiale à taille humaine comprend aujourd'hui 43 salariés. La renommée des Produits de la Cigogne qui a fêté ces 40 ans en 2021, est reconnue bien au-delà des frontières régionales.

PRODUITS DE LA CIGOGNE



DEPLOYER SUR REGION GRAND EST

CO-DÉVELOPPER DES RECETTES

ADAPTER DES GRAMMAGES

Créée en 1968, l'entreprise artisanale située à Allain est rachetée par la famille Boulanger en 1986. La Maison Boulanger utilise du porc français, origine Grand Est (Viande du Terroir Grand Est) pour l'élaboration de ses recettes salées, et fabrique un feuilletage pur beurre sans huile de palme et des œufs hors cage. Pour la partie sucrée, les mirabelles viennent de Lorraine évidemment... Toute la fabrication est faite de A à Z dans leur fournil de façon artisanale.



Meurthe et Moselle
Allain



MAISON BOULANGER



VEGAFRUITS



Vegafruits est une coopérative fruitière née en 1991, suite au regroupement d'une centaine d'arboriculteurs lorrains. Ce regroupement avait pour but de relancer la filière Mirabelles de Lorraine, le fruit emblématique de la région. Le fruit d'or a d'ailleurs été le premier fruit à bénéficier du label Indication Géographie Protégée en 1996. Producteurs, mais également transformateurs, nous surgelons nos fruits au cœur des vergers. Idéal pour un dessert fruitier à n'importe quel moment de l'année !





PassionFroid
groupe pomona
GRAND EST

NOTRE EQUIPE MARCHES PUBLICS...

PARTENAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

www.passionfroid.fr

NOS CLIENTS



Restauration Commerciale

- Brasseries, Bars, Cafés
- Restaurants
- Hôtels



Restauration Collective

- Ecoles, Collèges, Lycées...
- Hôpitaux, EHPAD...
- Bureaux, Entreprises, Usines
- Armée, Police, Prisons, Administrations



Commerces de proximité

- Boulangers-pâtisseries
- Bouchers-charcutiers, traiteurs
- Poissonniers
- Primeurs

En préambule, se référer au Guide Pratique



Mise à jour régulière



PassionFroid
groupe pomona

Avant l'Appel d'Offres : Accompagner l'Acheteur public

- **Sourcing**, organisation de rencontres avec l'amont, amélioration de l'accessibilité des producteurs amont aux Marchés Publics, partage de l'expertise Filières Amont
- **Conseil à la rédaction des Cahiers des Charges des Appels d'Offres**, accompagnement sur les grammages, optimisation du taux de service, conseil sur l'allotissement

Silence pendant l'Appel d'Offres

- Réception de l'AO, dépose de nos offres

Après l'attribution

- **Commentaires sur les résultats** afin de s'améliorer et de mieux répondre aux attentes clients.
- **Exécution du marché**, échange régulier afin de garantir un bon taux de service et donc une satisfaction des collectivités et de leurs convives, optimisation des flux logistiques (limitation de l'impact bilan carbone)
- **Mesure de la performance**, édition de taux de service, édition de statistiques d'achats BIO, HVE / CE2, autres

« ETRE LE PLUS REGIONAL DES DISTRIBUTEURS NATIONAUX »

Des organisations régionales

Permettant la proximité avec nos partenaires commerciaux

des équipes à la vente et à l'achat en région en contact régulier avec nos clients, nos producteurs, nos fournisseurs

Permettant la réduction de l'empreinte carbone par la massification logistique

des entrepôts régionaux maillant le territoire Grand Est avec des enlèvements de marchandises et des livraisons quotidiennes



Focus restauration collective :

Garantissant le triptyque
Prix-Qualité-Disponibilité



FOCUS SPÉCIAL EGALIM

FÉVRIER 2022



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

La loi n°2018-938 a été promulguée le 1^{er} novembre 2018.

ELLE POURSUIT 3 OBJECTIFS :

- / Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- / Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- / Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Les conclusions des consultations menées dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, mis en place par le Président de la République en 2017, ont permis de construire les différentes mesures intégrées dans cette loi, d'où son nom « Egalim ».

ÉVOLUTION SUITE À LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

n°2021-1104 publiée au journal officiel le 22 Août 2021

Une nouvelle loi pour promouvoir la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets. Se décline en 8 chapitres dont un chapitre sur « Se nourrir » qui impacte la loi Egalim :

- / De nouveaux critères associés aux 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité
- / 60%* de la somme des achats en viandes, volailles et produits de la pêche qui devront répondre aux critères de qualité des 50% Egalim (même labels/démarches)
- / L'élargissement/ l'extension des menus végétariens

* Les 60% sont pour toute la Restauration Collective et l'obligation monte à 100% pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. Cette obligation sera effective au 1^{er} Janvier 2024.

LA MESURE SUR LES 50% S'ADRESSE À :

Toute la restauration collective publique et les établissements de la restauration collective en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée en charge d'une mission de service public suivants (scolaires et universitaires, structures d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, de santé, sociaux et médico-sociaux et pénitentiaires).

ÉVOLUTION DE LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE :

- / A partir du 1^{er} Janvier 2024
- / Extension de cette mesure à toute la restauration collective (mesure s'appliquant « aux repas servis dans tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge »).

NOTRE VOLONTÉ EST D'ÊTRE VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE.



FOCUS SPÉCIAL EGALIM

FÉVRIER 2022



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

ZOOM SUR L'ARTICLE 24



Par son article 24, la loi EGALIM impose à la restauration collective publique et à une large partie du privé d'offrir, à compter de janvier 2022 (et en 2024 pour 100% de la restauration collective), au moins :

50% de produits durables ou sous signes d'origines et de qualité

Répartis en 2 catégories de produits

Les produits de qualité officiellement reconnus Dont 20% minimum de produits BIO OBLIGATOIRE

Les Labels et démarches laissés à l'appréciation des collectivités

ENTRÉE EN VIGUEUR : 01/01/2022

> Rendre compte annuel à publier

RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

> Personnes morales de droit public et large part de droit privé

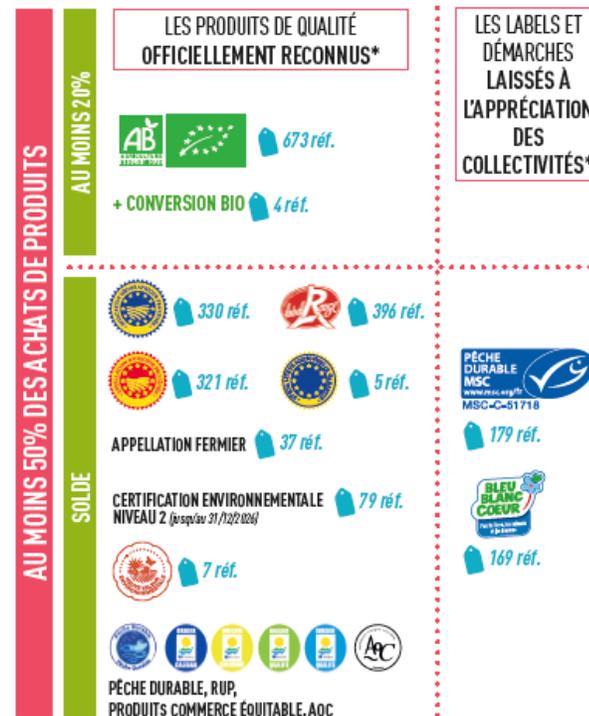
Tous les privés à partir de 2024

Taux portant sur la part des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis

LABELS ET DÉMARCHES « LAISSÉS À APPRÉCIATION » :

Nous avons un rôle d'orientation, de conseil auprès de nos clients qui resteront les décideurs de l'intégration ou non aux 50%.

Nous avons mis à jour nos recommandations au 01/01/2022 et ne conseillons plus d'intégrer les produits labellisés origine France et produits locaux. Ces produits restent cependant dans nos gammes et contribuent à notre démarche d'alimentation plus responsable.



SOIT PLUS DE 2 000 PRODUITS* DE PRODUITS DURABLES OU SOUS SIGNES D'ORIGINES ET DE QUALITÉ

*Nombre de références à source interne janvier 2022 - en gamme nationale et gamme régionale

Quelques fausses idées reçues !

Plus la durée d'engagement est longue,
Plus les volumes soumissionnés sont importants,
Plus le territoire est élargi,
Plus les lots sont conséquents,

Alors le tarif obtenu sera minimisé!
FAUX, non systématique

Se questionner sur:

- ✓ Mesure du risque
- ✓ Mesure du maillage territorial
- ✓ Mesure du nombre d'opérateurs, accessibilité





PassionFroid
groupe pomona

Grand EST

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Michel TORLOTING

Producteur
Earl de la Mance

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



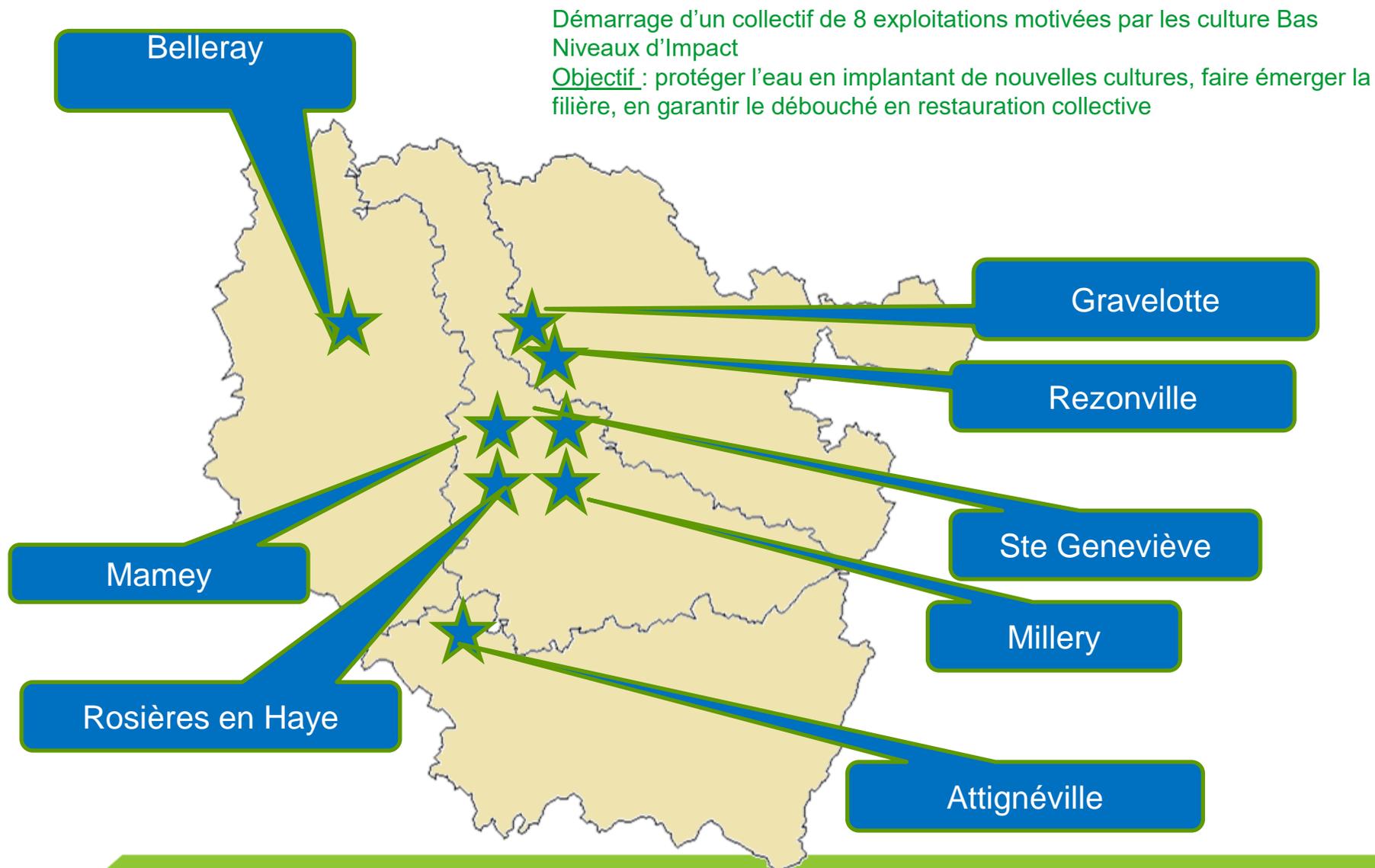


Intervention de Michel TORLOTING
Agriculteur à Gravelotte (57)
Membre de Chambre d'agriculture
Maire et élu intercommunautaire de l'Eurométropole de Metz

Emergence d'une filière légumineuse de préservation de captage en Lorraine, vers la restauration collective



Lentilles de captage en RHD et circuit court



Particularités du débouché de la restauration collective



Loi EGALIM et LOI Climat/Résilience

- **50 % de produits durables et de qualité**

Les lentilles de préservation de captage peuvent entrer dans différentes catégories des 2 lois :

- Les produits bio ou HVE

- Les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produit de l'agriculture

- **1 menu végétarien une fois par semaine**

Protéines végétales

Les modalités d'achat des lentilles de préservation de captages en restauration collective



Achats en gré à gré
par les collectivités ou établissements
en dessous de 40 000 € HT



Collectivités en gestion directe
Marché public de denrées alimentaires avec
allotissements fins :
- un lot lentilles vertes
- des critères d'attribution 30 % le prix, 30% la qualité,
40% le développement durable dont la protection de
l'environnement



Collectivités en gestion concédée
**Marché public de prestations de fabrication et
livraison de repas**
Achat par les prestataires de repas selon le cahier des
charges des collectivités avec des critères de
contribution au développement des filières et de
préservation de l'environnement

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



Aurore LERMANT

CKS Public

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par





Mise en perspective des organisation achats de différentes Collectivités

Les réflexions abordées

01

Gouvernance de l'achat

02

Accompagnement des restaurants collectifs dans leurs achats

03

Piloter et suivre ses achats

Quel est le "bon" niveau d'achat pour atteindre mes objectifs ?

Exemples de modalités d'accompagnement proposées par les Collectivités

Comment suivre ses achats de denrées alimentaires ?

01

Les modes de gouvernance



- Sécurisation juridique
- Disponibilité d'une offre en locale
- Complexité de l'achat
- Montant
- Professionnalisation des ressources ...

Organisation centralisée Type centrale d'achats

- Mise en œuvre d'une structure ad-hoc en charge de passer les achats / marchés
- Plusieurs formes possibles : Intermédiaire contractuel ou achat pour revente

Centralisation



Organisation décentralisée Autonomie de chaque établissement

- Chaque établissement ou site gère ses propres achats et effectue seul sa computation des seuils



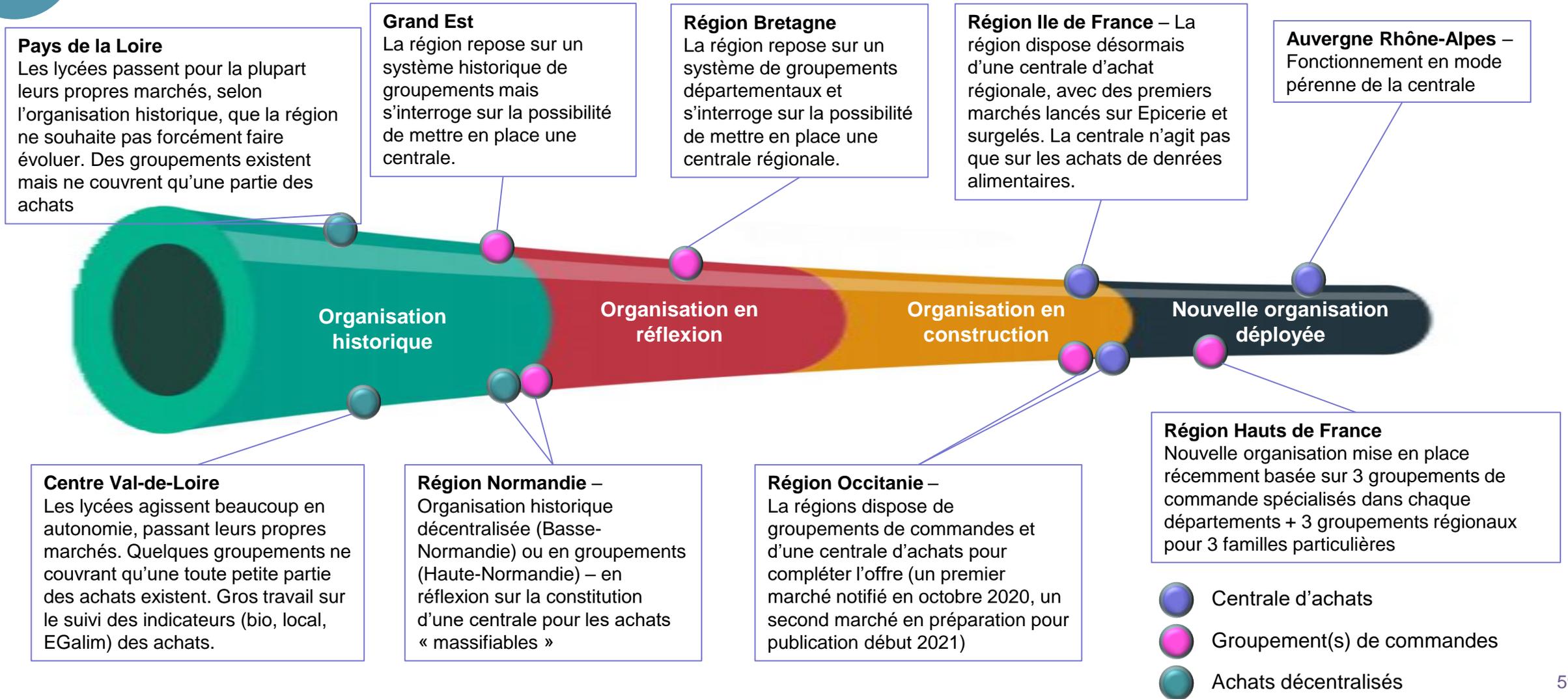
Organisation mutualisée Type groupements de commandes

- Consiste à se grouper entre acheteurs afin de passer conjointement un ou plusieurs marchés publics
- Le groupement de commandes n'a pas la personnalité juridique (association contractuelle entre acheteurs publics)



Territorialisation

Aperçu des réflexions au niveau des Régions

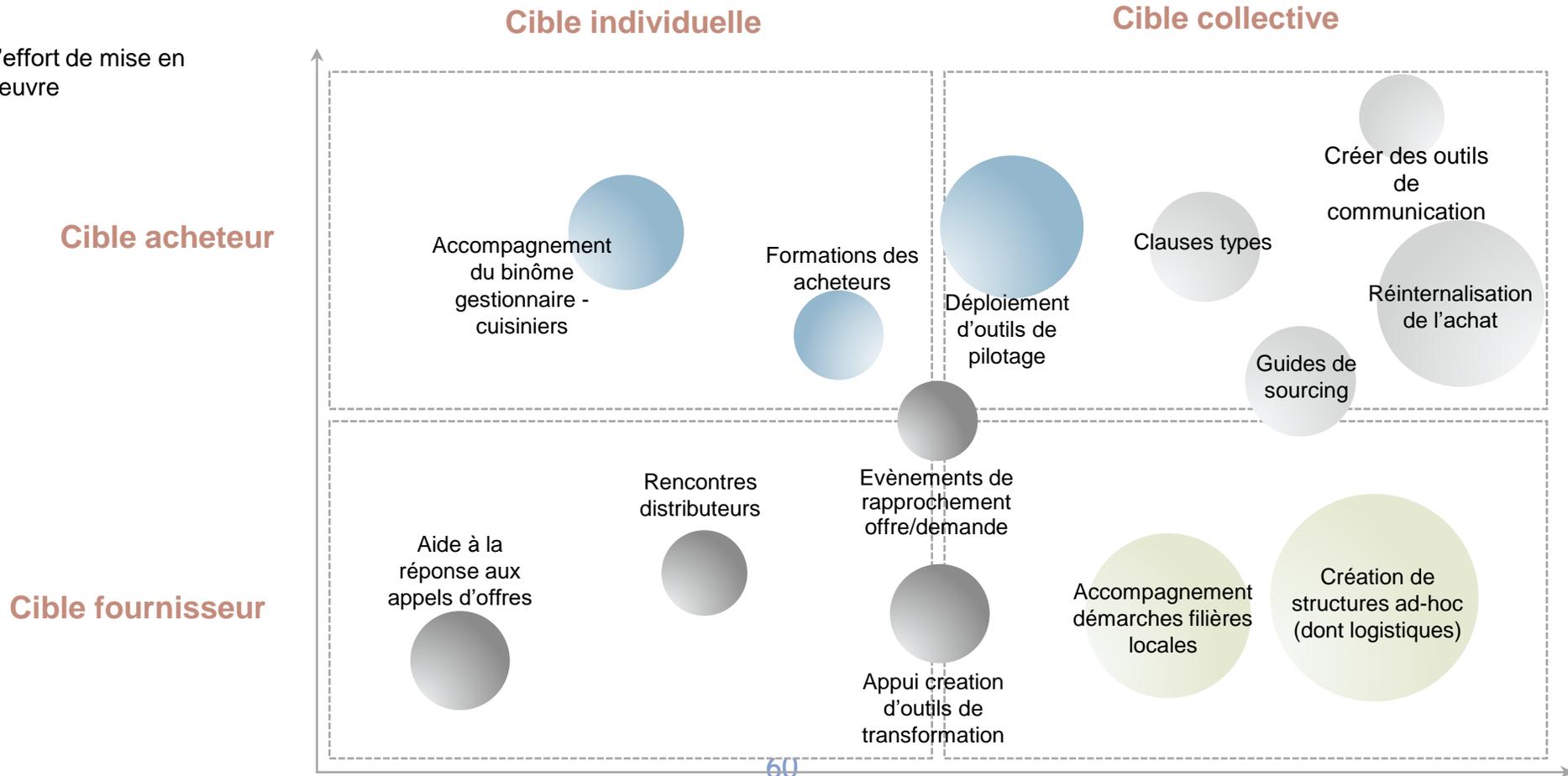


02

Comment une Collectivité peut-elle accompagner ses établissements vers des approvisionnements plus durables ?



Intensité de l'effort de mise en oeuvre



03 Comment piloter et suivre ses achats ?

Les principaux enjeux auxquels les Collectivités doivent faire face

1

Une **obligation réglementaire** d'achats de produits de qualité en restauration et d'affichage des résultats (loi Egalim)

2

Des **attentes sociétales, des convives et des Elus fortes** autour de l'alimentation (approvisionnements locaux, circuit-courts, respect de la saisonnalité des produits ...)

3

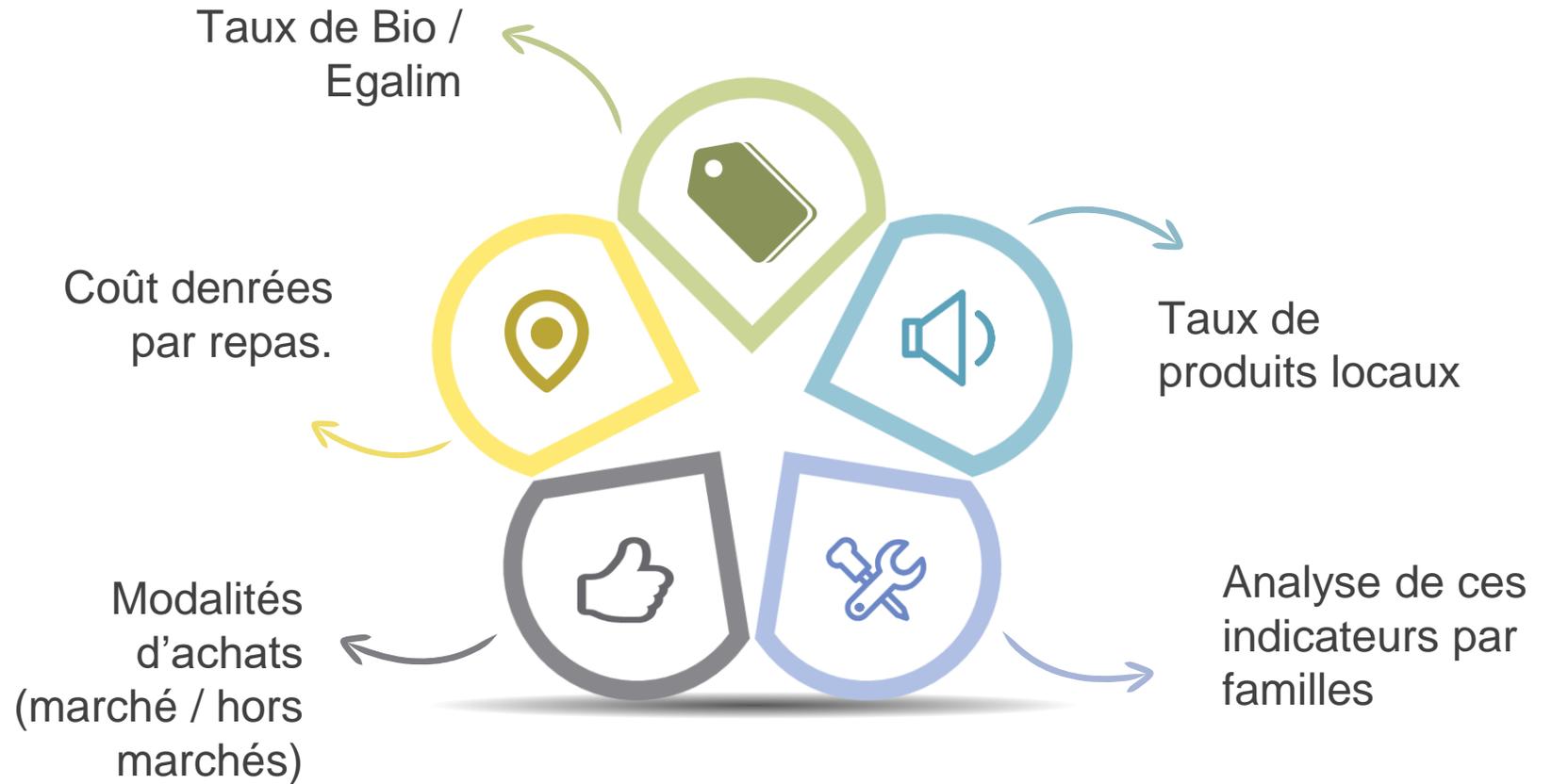
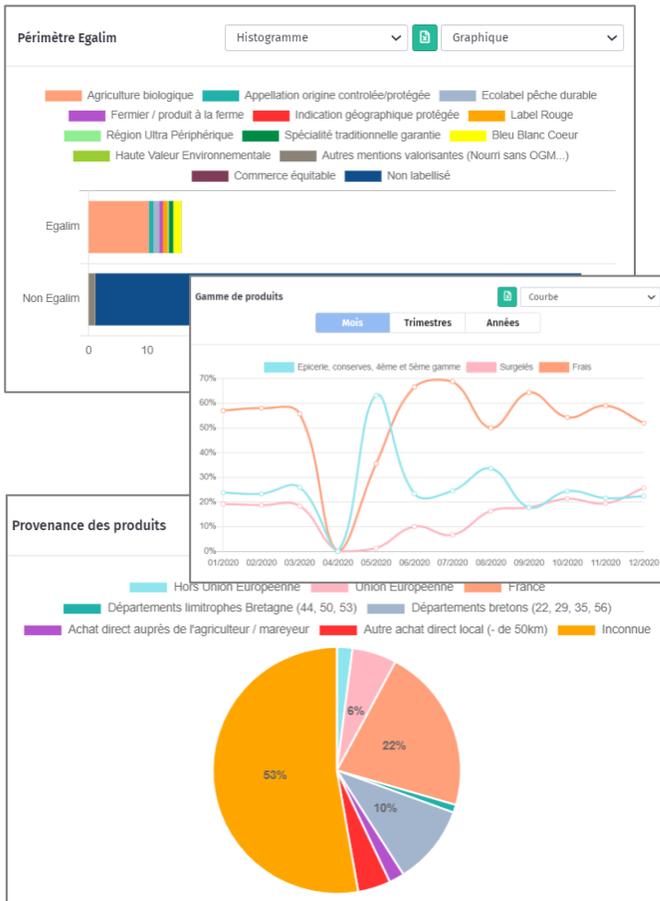
La professionnalisation des achats et le développement des mutualisations nécessitant une analyse fine des **stratégies Achats**

Les difficultés attachées au pilotage des achats de denrées alimentaires

1. **L'accès aux données** des différents points de restauration 
2. La consolidation de données provenant de sources diverses y compris externes 
3. **L'absence de référentiel unifié pour calculer des indicateurs globaux** 
4. **Des SI restauration centrés sur le coeur de métier des équipes restauration (menu, stocks)** 
5. Une reticence face à des projets informatiques souvent lourds et coûteux. 

03

Les principaux indicateurs suivis



Questions-Réponses



Merci vivement pour votre attention – Avez-vous des questions ?



Aurore LERMANT

Manager CKS



Votre contact :

Mob : +33 (0)6 46 45 60 51

Courriel : aurore.lermant@cks-public.fr

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

Questions/Réponses

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
ENOV+
AGENCE D'INNOVATION &
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

Merci pour votre attention

www.commandepublique-grandest.fr

info@commandepublique-grandest.fr

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

**COMMANDE
PUBLIQUE**
GRAND EST

**GRAND
ENOV+**
AGENCE D'INNOVATION &
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

COMPLEMENT D'INFORMATION

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
ENOV+
AGENCE D'INNOVATION &
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/125892>

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
ENOV+
AGENCE D'INNOVATION &
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

Présentation de la Charte Régionale de la Commande Publique



**En tant qu'acheteur,
comment s'engager ?**

1. Signez la charte

2. Devenez un



<https://www.commandepublique-grandest.fr/charte-regionale-commande-publique-grand-est/>

Présentation de la Charte Régionale de la Commande Publique

4 piliers et 42 engagements

pour faire de la commande publique un outil de relance économique dans le Grand Est



Un achat public transparent,
ouvert au dialogue
avec les opérateurs
économiques

Un achat public durable et innovant,
levier pour
l'économie
locale



Un achat public pour tous,
avec un accès
simplifié pour
les PME et TPE

Un achat public efficace,
performant et
mesurable



CHARTER RÉGIONALE

COMMANDE PUBLIQUE GRAND EST

DÉCOUVERTE DES 42 ENGAGEMENTS

SIGNATURE

- Signature officielle
- Nomination du référent technique
- Choix des engagements à prioriser

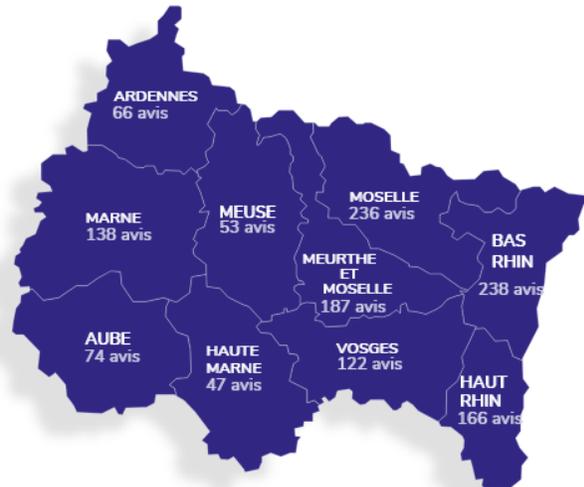
SUIVI ET ANIMATION

- Suivi et accompagnement par CPGE
- Rencontres territoriales
- Rencontres thématiques

CONSULTATIONS EN
COURS

PROJETS
D'ACHATS

**APOGE : l'ensemble des
appels d'offres du Grand
Est en un clic**



- Type de marché
- Fournitures
 - Services
 - Travaux
 - Autre
- Départements
- Ardennes
 - Aube
 - Marne
 - Haute-Marne
 - Meurthe-et-Moselle
 - Meuse
 - Moselle
 - Bas-Rhin
 - Haut-Rhin
 - Vosges

Mots clés Bâtiments, ...



Rechercher (1519 consultations en cours)



réseau
commande
publique
Grand Est

Le Réseau Commande Publique Grand Est

Les membres



Les objectifs

- Faciliter l'accès des entreprises du Grand Est à la commande publique
- Favoriser le dialogue public privé

Les Points Infos Commande Publique

(au 1^{er} septembre 2022)



réseau
commande
publique
Grand Est

Compétences territoriales

Lise PESTA

CRMA Grand Est

03 87 39 31 70

lpesta@cma-grandest.fr

Dpt 08-10-51-52-54-55-57-88

Aurélien PETIT

CCI Marne

03 26 21 82 07

au.petit@marne.cci.fr

Dpt 51

Angéline HERVEUX

Marne Développement

a.herveux@marne-dev.fr

Dpt 51

Sylvie MAERTE

Business Sud Champagne

07 85 71 34 87

sylvie.maerte@sud-champagne.fr

Dpt 10 - 52

Benoît PETIT

Ardennes Développement

03 24 27 19 95

bpetit@ardennes-developpement.com

Dpt 08

Matthieu CANIVEZ

Inspire METZ

03 87 39 36 50

mcanivez@inspire-metz.com

Dpt 57

Renan SOBAGA

Lorr'up

07 76 07 85 10

renan.sobaga@lorr-up.fr

Dpt 54

Cécilia KIEFFER

CM Alsace

03 88 19 79 34

ckieffer@cm-alsace.fr

Dpt 67-68

Yasmina AZIBI

ADIRA

06 70 48 88 94

Yasmina.AZIBI@adira.com

Dpt 67-68

Geneviève SIAT-GANIERE

CCI Alsace Eurométropole

03 88 76 42 20

g.ganier@alsace.cci.fr

Dpt 67-68

Céline LECUYER

Moselle Attractivité

03 87 37 57 68

celine.lecuyer@moselle-attractivite.fr

Dpt 57



Compétences régionales

Valérie PAILLUSON

CA Grand Est

03 88 19 17 79

valerie.paillusson@grandest.chambagri.fr

Stéphane PASTOR

Grand E-Nov+

06 72 07 60 56

s.pastor@grandenov.plus

Alexia BOUILLARD

CRESS Grand Est

06 09 41 65 43

a.bouillard@cress-grandest.org

Amélia PEREIRA

CRESS Grand Est

06 34 32 81 65

a.pereira@cress-grandest.org

Chafia MEBARKI

CRESS Grand Est

06 14 63 84 26

c.mebarki@cress-grandest.org

Un guide pratique pour les entreprises :



réseau
commande
publique
Grand Est

2022



Toutes les informations, sur un site internet :



LE RÉSEAU ▾ GAGNER UN APPEL D'OFFRES ▾ AMÉLIORER LES ACHATS ▾ NOS SERVICES ▾ ACTUALITÉS AGENDA

Entreprises, acheteurs publics, tous acteurs du développement économique de la Région Grand Est



Le Réseau Commande Publique Grand Est facilite l'accès des entreprises aux marchés publics et propose aux acheteurs publics de la région des espaces d'échanges de bonnes pratiques et des ressources.

La commande publique en France représente près de 200 milliards d'euros chaque année : à vous de la maîtriser et de la conquérir !

DÉCOUVRIR LE RÉSEAU

TROUVER DES MARCHÉS



REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #1



Marchés publics et crise sanitaire : Que retenir des nouvelles mesures réglementaires ?



Vice-Présidente déléguée à
la compétitivité, à l'innovation et au numérique
Région Grand Est



Me Raphaël APELBAUM
Avocat associé
Cabinet LEXCASE



Ghyslaine TIFFAY
Directrice de la PFRA Grand Est
SGARE de la préfecture de région Grand Est

100%
digital



15.01.2021



à l'initiative de
Grand Est
ALLES CHANGONS - ANTONNE LEBLANC
L'Europe s'invente avec nous

opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
ENOV+
Associative et
professionnelle environmental agency

www.commandepublique-grandest.fr

REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #2



Marchés publics et innovation :
Quels outils pour les acheteurs ? Quelles opportunités pour les entreprises ?



Vice-Présidente
Déléguée à la compétitivité,
à l'innovation et au numérique
Région Grand Est



Samira BOUSSETTA
Chargée de mission politique
achat d'innovation
Commission Européenne



Stéphane CONTY
Responsable du pôle PME,
sourcing, innovation
Direction des Achats de l'Etat



Hervé FORMELL
Chef du service Appui aux politiques
d'achats de la Direction de l'Achat Public
Région Grand Est



Alizée BOGUE
Chef de projet Grand Testeur
Grand E-Nov+

100%
digital



19.02.2021 à 10H00

à l'initiative de
Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
L'Europe s'invente chez nous

opéré par
**COMMANDE
PUBLIQUE**
GRAND EST

**GRAND
E-NOV+**
INNOVATION &
FOREIGN DIRECT INVESTMENT AGENCY

www.commandepublique-grandest.fr

REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #3

Plan de relance et marchés publics :

Quelles opportunités dans les secteurs du bâtiment et des infrastructures dans le Grand Est ?

GRAND EST
BUSINESS ACT



Vice-Présidente
RÉGION GRAND EST



Blaise GOURTAY
PRÉFÈTE DE
RÉGION GRAND EST



Georges KUNTZ
DRFIP GRAND EST



Pascal WEIBEL
RÉGION GRAND EST



Guillaume DREYDEMY
UNIVERSITÉ DE LORRAINE



Hnia AIT AMMAR
URCA



Jean-Marc PEGERE
VOIES NAVIGABLES DE FRANCE

100%
digital



07.05.2021 à 10H00

à l'initiative de

Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE
L'Europe s'invente chez nous

opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
NOV+
INNOVATION &
FOREIGN DIRECT INVESTMENT AGENCY

www.commandepublique-grandest.fr

REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #4

Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 : quelles opportunités pour les entreprises du Grand Est ?



François WERNER
Vice-Président Jeunesse et Sports
RÉGION GRAND EST



Stéphanie LEMBRE
Cheffe du Service des Sports
RÉGION GRAND EST



Olivier DEBARGUE
Directeur délégué aux Achats
COMITÉ D'ORGANISATION
DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES
DE PARIS 2024



Christophe DIVI
Directeur ESS 2024
LES CANAUX



François PELISSIER
Président
TECHNIWOOD (54)



Boris RAVIGNON
Vice-Président Économie,
fonds européens et commande publique
RÉGION GRAND EST

100%
digital



24.09.2021 à 10H00

à l'initiative de



opéré par



www.commandepublique-grandest.fr

REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS

Numérique et open data : la commande publique se transforme



LA RELANCE
EN ACTION

07.12.21



Jean-François THIBOUS

Directeur de projet
Direction des Affaires Juridiques,
Ministère de l'économie, des finances et
de la relance



Emeline VANDEVEN

*Consultante open data
et commande publique*
Dataactivist



Hervé FORMELL

*Chef de service
appui aux politiques d'achats*
Région Grand Est



07.12.21 à 14H00

#360GrandEst

Plus d'infos sur www.360grandest.fr

www.commandepublique-grandest.fr

REPLAY des Masterclass

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #6

Commande publique et achat durable : quelle place pour le bois local dans la construction ?



Boris RAVIGNON
Vice-Président
Économie, fonds européens
et commande publique
RÉGION GRAND EST



Daniel GREMLLET
Sénateur
Vice-Président de la
Commission Agriculture et Forêt
en charge de la filière forêt-bois
RÉGION GRAND EST



Mathieu RUILLET
Directeur
DES HOMMES ET DES ARBRES



Thibaud SURINI
Chargé de mission
Bois Construction & Aménagement
FIBOIS GRAND EST



Yann HENRIETTE
Directeur du pôle Bois
COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION D'EPINAL



François KLUGHERTZ
Responsable secteur Est Export
MATHIS SAS

100%
digital



16.06.2022 à 14H00



www.commandepublique-grandest.fr

MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

Tous droits réservés – Grand E-Nov+ – 2022

Masterclass en ligne
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE
PUBLIQUE
GRAND EST

GRAND
E·NOV+
AGENCE D'INNOVATION &
DE PROSPECTION INTERNATIONALE