

Déclinaison du Guide

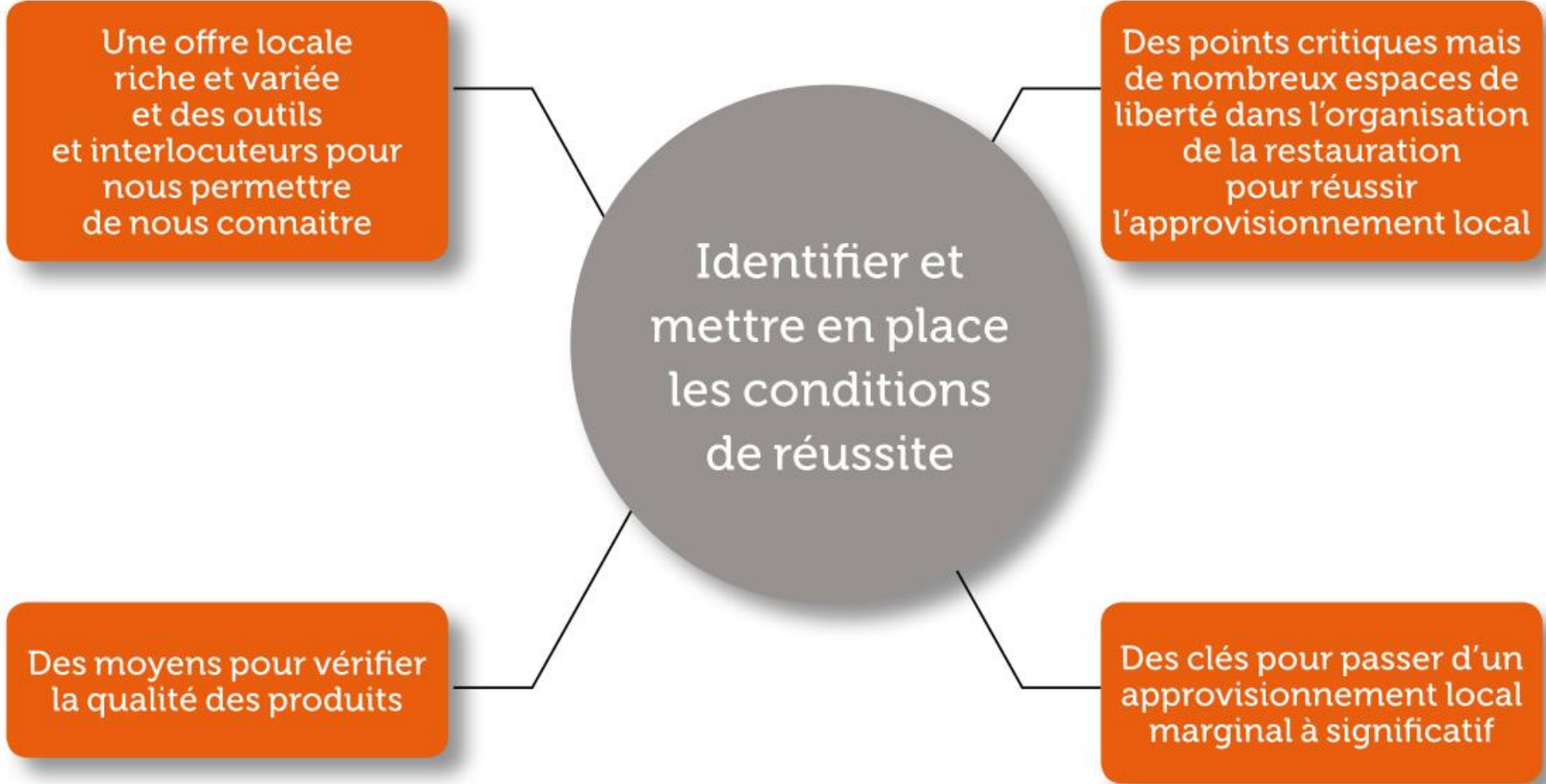
*Favoriser l'approvisionnement local et de
qualité en restauration collective*

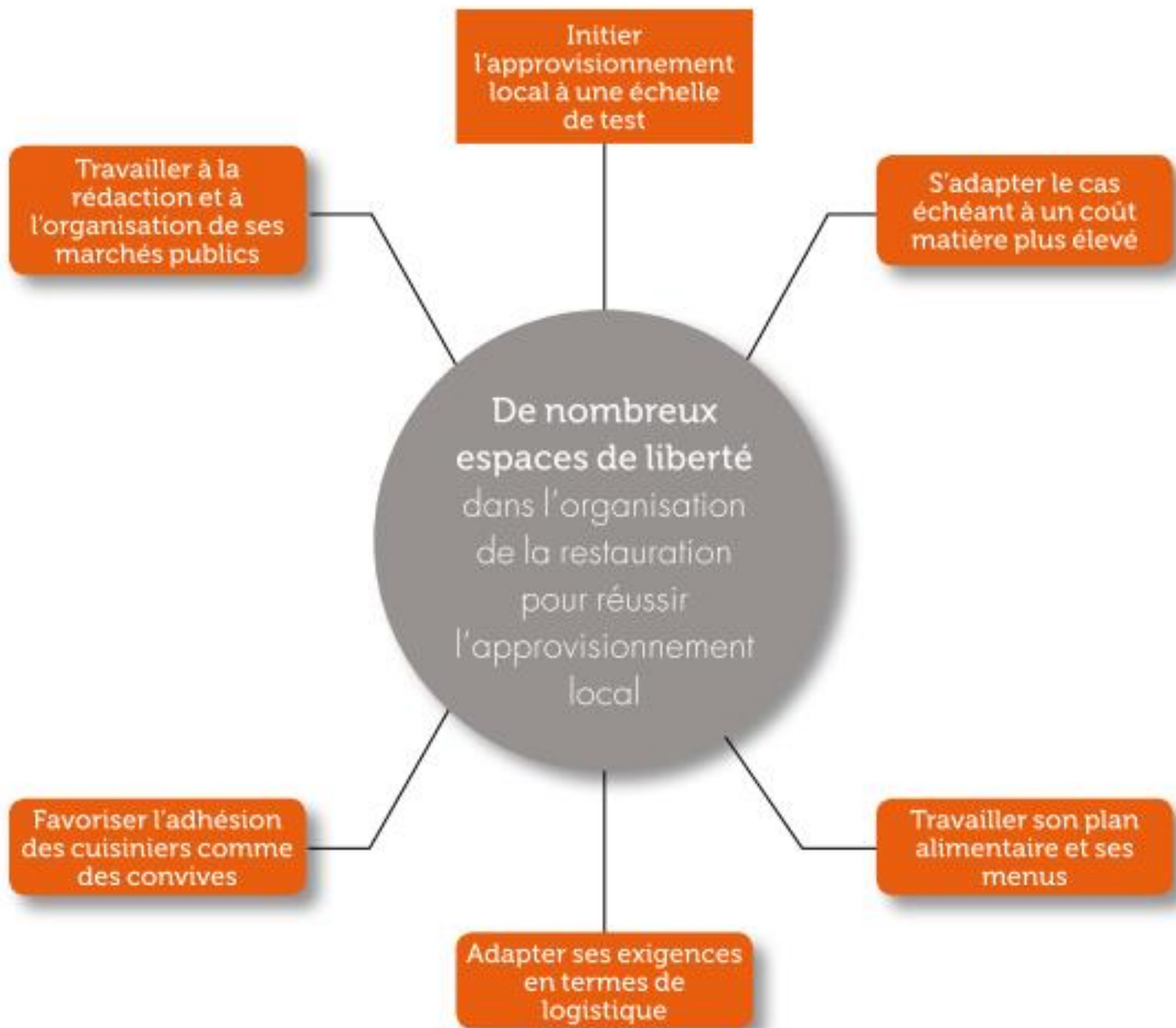
en Île-de-France

Guide du MAAF

Rédition du Guide DRAAF Rhône-Alpes 2012







Signes de Qualité

Quels sont les signes d'identification de la qualité et de l'origine des productions ?





➤ 9 appellations d'origine protégée

- *Brie de Meaux et Brie de Melun,*
- *Champagne blanc, Champagne grand cru, Champagne premier cru, Champagne rosé,*
- *Coteaux champenois blanc, Coteaux champenois rosé, Coteaux champenois rouge*



➤ 5 indications géographiques protégées

- *porc de Normandie*
- *volailles de Houdan, volailles de la Champagne, volailles de Normandie, volailles du Gâtinais*

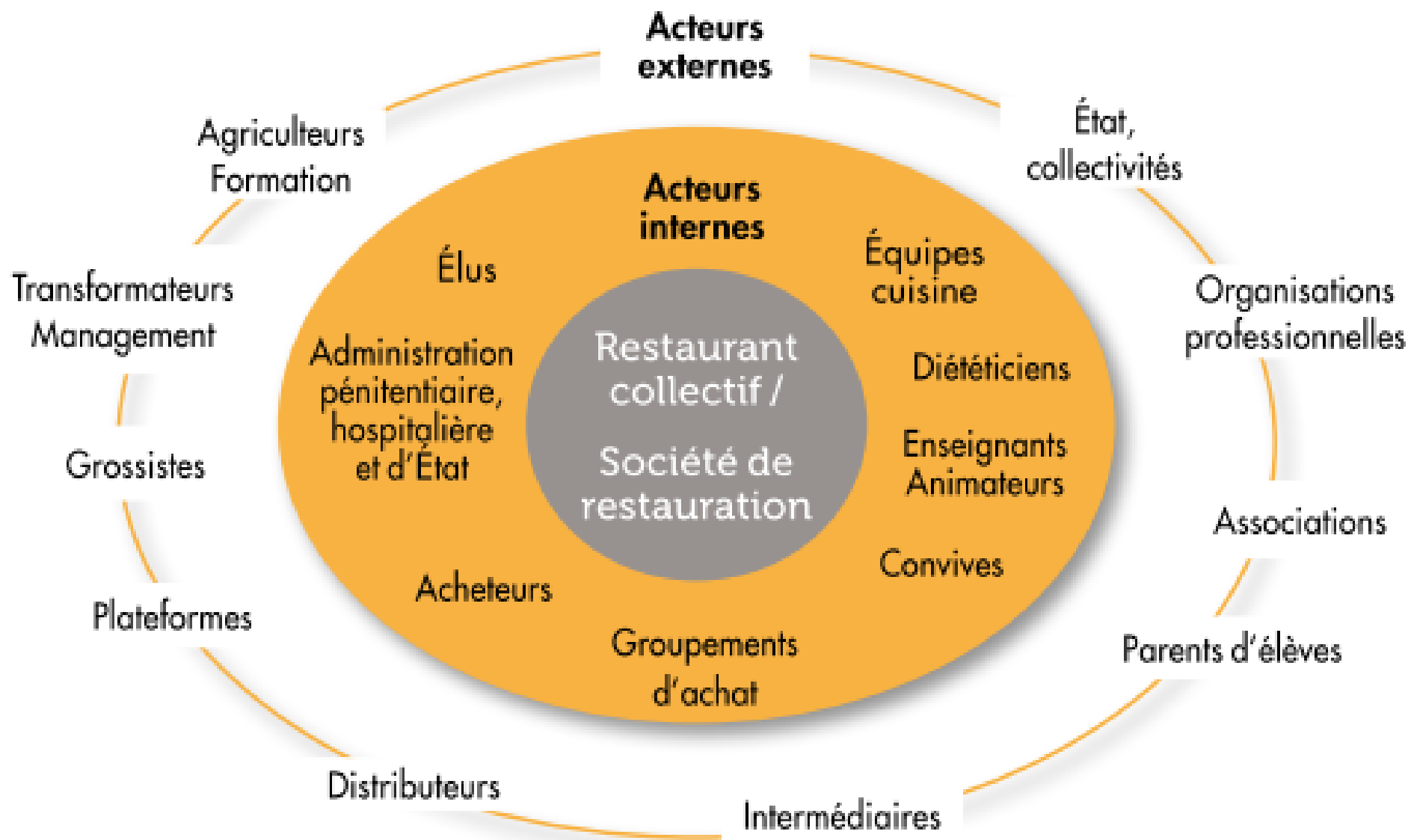
➤ Les exploitations ayant certaines productions sous signe de qualité restent minoritaires :

- *6% des exploitations d'élevage avec AOC sur le lait ou les produits laitiers*
- *9% des exploitations de grandes cultures engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur les grandes cultures*
- *6% des exploitations «spécialisées» engagées dans une démarche de qualité (autre que AOC, label, IGP) portant sur légumes, fruits, cidre*

L'agriculture biologique



- L'Île-de-France est :
 - **au 21^{ème} rang des régions françaises pour le nombre d'exploitations**
 - **et au 19^{ème} rang pour la surface en bio**
- Départements dynamiques en terme d'exploitations converties ou en conversion bio : **Seine-et-Marne, Yvelines, Essonne**
- Concentration de petites ou grandes unités de transformation certifiées :
 - **187 à Paris pour 707 au niveau régional**
(avec des approvisionnements extérieurs à l'IdF, voire étrangers)
- Concentration des distributeurs :
 - **114 à Paris sur un total de 414 (chaînes Biocoop, boutiques spécialisées et GMS)**
(47 % du marché national en bio)
- L'Île-de-France est :
 - **au 16^{ème} rang des régions françaises pour la densité des m² de magasins bio pour 10 000 habitants** (48 m²/10 000 hab. contre 85 m²/10 000 hab. en Bretagne, 1^{ère} région)



Délégation

Concession

Les autorités organisatrices & Les modes de gestion

Autogestion

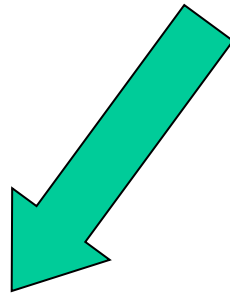
➤ C'est la personne morale –publique ou privée- qui organise le service de restauration collective

- dans l'entreprise ou l'administration.....*CE ou Association*
- dans les différents secteurs
 - de la santé*Etablissement public de santé*
 - du scolaire *Commune- Conseil départemental ou Conseil régional*
 - du social*Commune- Conseil départemental - Association*
 - du pénitentiaire*Maison centrale*

➤ Elle est responsable :

- de la gestion du service
- de la politique tarifaire du service

Et elle choisit ...



Gestion directe

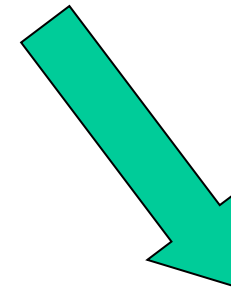
L'autorité organisatrice gère le service

Si elle **est soumise** au
Code des marchés

- **Marché(s) public(s)**
- de fourniture(s)
 - de service(s)

Si elle **n'est pas soumise** au Code des
marchés

- **Marché(s) privé(s)**
- de fourniture(s)
 - de service(s)



Gestion déléguée

(Délégation de service public)
Le délégataire gère tout -ou partie- du service public

Contrats **privés**

- de fourniture(s)
- de service(s)

➤ Pour l'autorité organisatrice, peser au préalable

- *ses capacités à assurer les risques de gestion (sanitaires, administratifs et juridiques...)*
- *ses capacités administrative et technique (gestion des personnels, des approvisionnements, des équipements...)*
- *ses capacités à maîtriser les coûts et les tarifs (transparence financière, coûts complets calculés, tarifs...)*

➤ en Gestion directe

- *Régie autonome*
- *Société d'Economie Mixte (SEM)*
- *Société Publique Locale (SPL)*

➤ en Gestion déléguée (D.S.P.)

■ *Concession*

- ✓ si le délégataire assure les investissements nécessaires au service

■ *Affermage*

- ✓ si le délégataire assure :

- *l'entretien des structures propriétés de l'autorité organisatrice et/ou*
- *la réalisation et la distribution des repas et/ou*
- *la gestion des redevances des usagers*

■ *Régie intéressée*

- ✓ si le délégataire exploite le service et est rémunéré par l'autorité organisatrice

➤ Actions en cours

- *Étude IAU-DRIAAF Filières courtes de proximité*

- *Définir et positionner les filières courtes de proximité au sein du système agro-alimentaire francilien*
- *Connaître les freins et les facteurs de réussite pour déterminer les modes d'action des pouvoirs publics pour soutenir le développement de ces filières*

- *Étude Carreau des producteurs à Rungis*

CERVIA-DRIAAF

- *Redynamiser le Carreau qui a perdu en 10 ans plus de 30% de producteurs*
 - Pavillon Île-de-France qui valoriserait les productions franciliennes
 - Ouverture aux produits transformés, à une légumerie ou encore, à une plateforme de concentration et de logistique aux portes de Paris

➤ Actions en cours

Signature du Plan Bio Etat-Région 2014-2020



- **Augmenter les surfaces en agriculture biologique en IDF**
 - *doubler les surfaces en 2017 : 16 000 Ha*
 - *les tripler en 2020 : 25 000 Ha*
- **Dynamiser les conversions, en maintenant un objectif parallèle de 10 à 15 installations par an**
- **Développer les outils de structuration collective de filières pour soutenir le développement des produits bio locaux :**
 - *transformation, stockage, logistique, distribution et commercialisation*
- **Encourager l'introduction de produits locaux, en particulier, dans la restauration collective**

➤ Actions en cours

*Élargissement aux productions conventionnelles de proximité
l'approvisionnement de la Restauration collective autour de
Lardy (91)*

- les productions bio s'avèrent trop faibles en volumes et en saisonnalité
- les productions locales constituent une réelle demande des acteurs locaux (élus, consommateurs,...)

...Ou comment concilier une juste rémunération des producteurs et les impératifs de la restauration collective ?

- saisonnalité, volumes, prix....

➤ Actions programmées

Réflexion sur les plans alimentaires territoriaux, en particulier pour ce qui concerne la Restauration collective

- identifier les productions locales mobilisables (conventionnelles et SIQO), leurs volumes, leurs saisonnalités, leurs conditionnements...
- identifier la demande régionale en restauration collective
- identifier l'environnement régional, les flux d'approvisionnement, le positionnement des acteurs comme les :
 - Grossistes
 - Centrales d'achat
 - Groupements d'achat publics
 - Le MIN de Rungis
 -

➤ Actions en cours

- *Lauréat AAP PNA 2015 – Etude de faisabilité d'une plateforme de concentration/transformation de légumes en IDF à destination de la restauration collective en gestion directe et en gestion déléguée*
 - ✓ **Dig Eat, démarrage février 2016**
- *Extension décentralisée du Carreau des producteurs CD 78 – bassin d'Orgeval*
 - ✓ **SEMMARIS et CD 78 – CA 78**
- *Plan Alimentation durable de la ville de Paris*
 - ✓ **+ 50% la part de l'alimentation durable dans la restauration collective municipale, en 5 ans (bio, Label rouge, Marine Stewardship Council)**
- *Etude de faisabilité de plateforme(s) de transformation CD 77 – CA 77*