



# COMMANDE PUBLIQUE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

RESEAU D'EXPERIENCES en RHONE-ALPES

*INTRODUCTION DE CRITERES ENVIRONNEMENTAUX  
ET SOCIAUX DANS LES COMMANDES PUBLIQUES*



**17<sup>ème</sup> rencontre – Salle du Conseil Municipal (Meylan) le 15/11/05**

**Ordre du jour : L'alimentation biologique dans la restauration collective.**

## MEMBRES PRESENTS

NOM	PRENOM	FONCTION	ORGANISME
BUISSON	Armelle	Animatrice Restauration Collective Bio	ADABIO
CAMBONIE	Violette	Responsable Péri-Scolaire	MAIRIE DE MEYLAN
COGERINO	Laurent	Chargé de Mission Développement Durable et Mobilité	RHONALPENERGIE ENVIRONNEMENT
CURIEN	Christelle	Responsable Cellule Achats	MAIRIE DE MEYLAN
DENARNAUD	Cédric	Service Scolaire / Restauration Municipale	MAIRIE D'ANNEMASSE
DEPIAT	Yann	Service des Relations Extérieures et Relations Internationales	MAIRIE D'ANNEMASSE
DUCOEURJOLY	Delphine	Chargée de Mission	CORABIO
FALZI	Daniel	Directeur	CCAS LA MOTTE SERVOLEX
FAURE	Marie-Hélène	Cabinet du Maire	MAIRIE DE SERVOLEX
FILLION-NICOLLET	Colette		
FOUVET	Anne-Cécile	Chargée de Mission Agenda 21	MAIRIE DE ROMANS
LEFEBVRE	Florence	Coordnatrice	EQU' SOL
LEGON	Mathilde	Chargée de Mission	EQU' SOL
MONTAGNIER	Angélique	Chargée de Mission Développement Durable	MAIRIE DE MEYLAN
ROBERT	Monique	Service Restaurants Scolaires	MAIRIE DE CHAMBERY
SOARES	Joaquim	Service Education	MAIRIE DE CHAMBERY

## MEMBRES EXCUSES

NOM	PRENOM	ORGANISME
CARBONARE	Myriam	VILLE DE LYON
COUVREUR	Etienne	GROUPE D'INTERET PUBLIC LE GRAND LAC
DELDON	Patrick	PARC NATUREL REGIONAL DU VERCORS
GILIBERT	Elisabeth	CONSEIL GENERAL DE LA LOIRE
HAMET	Isabelle	MAIRIE DE LA TRONCHE
REYNAUD	Corinne	MAIRIE DE CHAMBERY

### Intervention de Melle Aurélie CONTE (Ville de Meythet) :

La distribution de repas bio résulte d'une volonté politique au départ. La ville a adhéré à une plateforme bio qui dispose des produits sur catalogue. Il ressort du travail la nécessité de planifier longtemps à l'avance les menus (pour avoir des produits de saison).

Par ailleurs, il est également nécessaire d'accompagner la commission des menus (pour l'aider à les élaborer) et de mettre en place une information des parents et de l'équipe du restaurant pour les sensibiliser sur l'intérêt du bio par exemple. En particulier, il s'est avéré indispensable d'informer les parents sur l'équilibre et la nature des repas.

Le coût alimentaire pour la ville de Meythet de chaque repas s'est élevé à 1,5 €, plafonne à 2 € pour le bio (sans le personnel).

L'alimentation bio s'est accompagnée de pratiques différentes, comme par exemple la nécessité de travailler avec le personnel des restaurants sur des conditionnements de plus petites dimensions (pour certaines denrées qui ne sont disponibles qu'à Nantes et pas en Rhône-Alpes).

Bien entendu, les aliments disposent du label bio selon le cahier des charges exigeant du Ministère de l'Agriculture.

Il convient d'inscrire cette démarche dans le temps afin de lever la résistance des familles, éduquer les enfants, les équipes pédagogiques, le personnel et ...les élus.

La ville de Meythet a ainsi réussi à proposer un composant bio une fois par semaine, et un repas entièrement bio par mois (450 repas).

Le Conseil Général de l'Isère soutient les collèges qui souhaitent monter des animations sur le bio, ainsi que la Région Rhône-Alpes pour les lycées. Certaines communes ont également franchi le pas et soutiennent la mise en place d'une alimentation bio.

## Intervention de Mme Violette CAMBONIE (Responsable Péri Scolaire, ville de Meylan) :

Le « bio » a débuté à Meylan en 1999 dans le cadre d'un marché de restauration. A la différence de Meythet, il existait déjà une forte culture bio dans les familles, en particulier après les scandales alimentaires. L'argumentaire développé par la ville pour promouvoir le bio est très complet : offrir des produits de qualité, assurer une sécurité alimentaire, fournir des aliments de goût, respecter l'environnement, favoriser les producteurs locaux, valoriser les hommes et les territoires.

La ville de Montpellier, qui avait déjà travaillé sur le sujet, a soutenu et conseillé Meylan, en particulier pour la promotion du local.

L'ensemble du service péri scolaire (25 agents et 60 animateurs) bénéficient de formations chaque année où le bio est systématiquement présenté.

A l'heure actuelle, la ville propose un repas bio par mois et une composante bio par semaine (un fromage et un pain). 12 restaurants sont concernés. Une lettre (« Croc'Infos ») est diffusée aux parents et l'ensemble de la démarche est accompagné d'un travail éducatif conséquent.

Comme à Meythet, les repas sont préparés dans la commission menus. Une fiche technique est fournie pour tous les produits bio (avec une information spécifique concernant la proximité et la qualité). C'est une société de restauration (SHCB) qui a le marché et qui par conséquent fournit les fiches techniques et garantit des systèmes de vérification.

Les principales difficultés en bio sont rencontrées sur la viande (problème de qualité et de quantité).

Les repas sont contrôlés par l'agent de service (grammage et équilibre de la ration) mais aussi par les animateurs et une appréciation est également fournie par les enfants eux-mêmes et les parents (une fois par trimestre).

Un bilan est élaboré tous les deux mois qui est envoyé au DGS, aux élus et à SHCB. Les difficultés initiales (qualité de la préparation, temps de cuisson) rencontrées sur le bio ont désormais disparu.

La lettre d'info de Meylan est fournie en annexe.

### **Intervention de Mme Christelle CURIEN (Responsable Cellule Achats, ville de Meylan) :**

Le marché de restauration a été passé pour trois ans. Des critères de pondération avaient été proposés. Le bio en particulier avait des points supplémentaires dans les critères d'attribution (clause obligatoire dans le CCTP).

L'écart avec les repas « traditionnels » est relativement faible. Christelle Curien confirme que la prestation est ensuite suivie et contrôlée.

Dans le CCTP la notion de priorité et de terroir permet d'attribuer plus de points, sans exclure pour ne pas discriminer.

Le CCTP évoque les aliments « bio ou équivalents ». Dans les marchés de produits il est possible de scinder par type de produit pour faire plutôt un marché local.

Les pièces du marché sont fournies en Annexe.

### **Délibération bois-énergie/matériau**

Laurent Cogérino rappelle que suite à la réunion du mois de mai 2005 les membres du Réseau avaient souhaité travailler sur la rédaction d'une délibération pour la promotion du bois énergie et du bois matériau. Le travail a été réalisé puis validé par un certain nombre de collectivités du réseau. Cette démarche s'inscrit parfaitement dans l'objectif originel du réseau qui est d'atteindre une dimension géographique et économique telle qu'elle permettra une adaptation des fournisseurs dans le sens d'une plus grande intégration de clauses environnementales et sociales.

La délibération étant désormais validée dans son contenu, la stratégie de sa promotion est abordée avec les participants. Il est convenu de solliciter la Région pour lui présenter la démarche et l'idée de l'organisation d'un « évènement » (nature, forme, ampleur à définir) permettant une promotion régionale suffisamment importante de la délibération et le rapprochement par la même occasion des fournisseurs de la filière bois du Réseau et de la Région Rhône-Alpes.

Pour aller plus loin, quelques adresses et informations intéressantes :

FNAB 40 rue de Malte 75011 PARIS <a href="mailto:repasbio@fnab.org">repasbio@fnab.org</a> <a href="http://www.fnab.org">www.fnab.org</a>	« L'achat et la fourniture de produits bio en restauration collective » : 25 €.
UN PLUS BIO Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardiens 04 66 77 35 51 <a href="mailto:unplusbio@wanadoo.fr">unplusbio@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.unplusbio.org">www.unplusbio.org</a>	« Améliorons ensemble la qualité des repas en restauration collective avec des produits biologiques »
CORABIO 11 rue Fulton 26000 Valence 04 75 41 21 98 <a href="mailto:contact@corabio.org">contact@corabio.org</a>	« Guide pratique sur l'introduction d'aliments biologiques en restauration collective au travers des marchés publics ».
ADABIO Maison des agriculteurs 40 av Marcelin Berthlot 38036 Grenoble Cedex 02 04 76 20 68 65 <a href="mailto:contact@adabio.com">contact@adabio.com</a> <a href="http://www.adabio.com">www.adabio.com</a>	« Les bonnes adresses bio en ..... » « Manger bio et autrement à la cantine »

### **Rappel du calendrier**

**Merci de bien vouloir retenir d'ores et déjà la date de la prochaine réunion :**

- **le mardi 24 janvier 2006 au Conseil Général de la Loire, 23 rue d'Arcole, SAINT-ETIENNE (de 9h00 à 12h30)**  
**Thème : Le textile dans la commande publique.**

**TOUS LES MEMBRES...PEUVENT EN INVITER DE NOUVEAUX....**

**Pour le groupe, Laurent Cogérino  
Rhônalénergie-Environnement**