



Bilan 2014 satisfaisant et changement de braquet dès 2015.

Fin2012, quelques collectivités s'associaient à l'Ademe pour donner un véritable dynamisme par la relance du RAN-CoPER en nous appuyant sur une enquête solide (Cirtai - Université Le Havre), un animateur qualifié (Apepa) et la co animation (CREA, CODAH, CG, CR, CDG27, CHU) qui avait constitué notre réseau.

L'objet est inchangé, il s'agit de mieux comprendre nos pratiques en matière d'achats responsables et se donner l'ambition, de partager nos expériences et de rassurer les plus sceptiques ou les petites collectivités que l'engagement est possible à tout niveau, à tout moment. Si les grandes collectivités s'approprient le sujet des achats responsables à des niveaux de maturité différents, les petites communes ont un déficit d'ingénierie les amenant à ne pas pouvoir travailler efficacement le sujet. De part et d'autres, de plus fortes attentes en terme de formation, d'échanges, d'accompagnement technique, ...

Le réseau enclenche une 2^{ème} étape structurante à l'échelle de 2015-2017 ! Il s'agira pour nous de rechercher les attentes des services marchés qui s'interrogent, de communiquer sur le futur PNAAPD en indiquant que les véritables économies budgétaires passent par une reconsidération en profondeur de la pratique de l'achat. Ce seront autant d'occasions d'enrichir notre démarche en faveur d'une commande publique responsable. Nous visons clairement le maintien de la qualité des services publics en étant réaliste sur nos contraintes budgétaires vraisemblables. Pour cela, il nous faudra réviser nos vœux et certaines pratiques habituelles. La force du réseau est de croire que le contexte économique actuel constitue une véritable opportunité de réforme sur l'efficacité des dépenses publiques.

Toute l'équipe du réseau se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année, responsables, et de vous retrouver dans nos rencontres 2015. Je vous donne donc rendez-vous l'année prochaine pour de nouveaux ateliers thématiques, des formations, un conseil minute qui n'attend que vos questions, ... de nouvelles lettres et une écoute de vos projets et témoignages sur ce sujet qui nous anime.

Jean-Marc GOHIER - Ingénieur urbaniste, mobilité durable, éco-responsabilité
Direction ADEME Haute Normandie

LES BREVES DU RAN COPER

Marchés publics et alimentation responsable... Un menu alléchant !



L'atelier dédié à l'alimentation responsable organisé par le RAN-COPER a réuni plus de 50 personnes sur Rouen le 09 octobre dernier. Le matin, Les participants ont pu prendre connaissance des enjeux environnementaux, sanitaires et sociaux liés à ces segments de marchés, des outils opérationnels ainsi que des acteurs mobilisés en Haute-Normandie. Pour finir cette matinée l'approvisionnement en repas « durables » des collèges de Seine Maritime a fait l'objet d'un zoom. L'après-midi a été consacré à un tour d'horizon des ressources pour faciliter vos démarches. Puis cet atelier a laissé une grande place aux partages d'expériences et aux échanges avec la salle au travers d'une table ronde.

Pour accéder aux présentations de l'atelier : www.developpement-durable.gouv.fr

ZOOM : La Qualité de l'Air Intérieur des Etablissements Recevant du Public

L'appel à projet AACT AIR 2015 (Aides à l'Action des Collectivités Territoriales et Locales en faveur de l'AIR) de l'ADEME a pour objectif d'aider les collectivités territoriales et locales à mettre en œuvre des actions d'amélioration de la qualité de l'air extérieur et intérieur. Cet appel à projet permet d'apporter aux collectivités l'expertise de l'ADEME et un support financier à l'accompagnement juridique et/ou technique pour la mise en œuvre d'actions. Par exemple : soutien des actions en faveur de la rédaction de cahiers des charges pour les marchés d'entretien ou d'aménagements de locaux... (Une intercommunalité en soutien de ses communes membres peut donc candidater)



Toutes les actions soutenues et les modalités de candidatures sur www.ademe.fr

Dépôts des candidatures avant le 2 février 2015 !

Un peu de lecture ?

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) vient d'éditer une plaquette pédagogique qui a pour objectif de maîtriser son budget dans l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. Réduire le gaspillage alimentaire, réviser les grammages, choisir des produits de saison, éliminer les préparations coûteuses et sans intérêt nutritionnel... autant de sources d'économies à explorer et tester dans votre restaurant.

Télécharger la plaquette sur : www.repasbio.org

Pour vous aider dans vos projets en faveur d'une restauration collective plus responsable, le Ministère vient de publier deux nouveaux documents : - Un guide pratique « favoriser l'approvisionnement local en restauration collective » et une Synthèse: « comment favoriser l'approvisionnement local en resto co ». Les acheteurs publics y trouveront : Un rappel des leviers juridiques offert par le Code des Marchés Publics, Des infos utiles pour s'appuyer sur les signes de qualité, Un guide d'achat et des exemples concrets de rédaction de DCE...

A télécharger sur : agriculture.gouv.fr



La restauration collective « responsable » au cœur des stratégies d'éducation et de développement durable des collectivités

Hébergeant sur son territoire de nombreux sites industriels, la commune de Gonfreville-l'Orcher a de longue date travaillé sur les questions de sécurité et de qualité de vie de ses habitants. Son Agenda 21 lui a permis d'intégrer progressivement les différentes facettes (environnementales, sociales...) d'un développement plus durable à son fonctionnement.

Avec actuellement 70 agents assurant quotidiennement 1000 repas, la restauration collective de la commune offre de nombreux leviers d'actions concrets à travers la multitude d'achats que son activité génère.

Franck HENRY, Directeur du Service de Restauration Municipale, souligne que les résultats obtenus aujourd'hui sont le fruit d'une démarche progressive qui a associé élu(e)s, agents du service technique (production, entretien, distribution), service des marchés publics et communes voisines, notamment dans le cadre du groupement d'achat constitué pour les approvisionnements en produits alimentaires.

« L'objectif pour nous est bien de nous donner le maximum de chances de maintenir et augmenter la qualité des produits tout en préservant le pouvoir d'achat du service » ! Bien sûr, l'élaboration des menus s'appuie sur les recommandations nationales du « Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » afin de calibrer au plus juste les préparations avec les besoins nutritionnels des convives... Mais l'équipe de M HENRY ne s'arrête pas là ! Avec une intégration au « Programme d'Education Globale » de la commune, c'est une revalorisation sociétale complète des services de restauration qui est proposée : sensibilisation des enfants à travers les ateliers de l'école du goût, animations pédagogiques et Journées portes ouvertes... « Pour dégager un peu de marge de manœuvre budgétaire tout en gardant la main sur nos approvisionnements et sans se déconnecter de l'offre du territoire, de gros travaux préparatoires ont été menés dans le cadre du groupement : analyses fines de nos besoins, rencontres préalables de fournisseurs historiques ou non, définition de lots cohérents (Art. 10 du Code des Marchés) au regard de l'offre régionale. Tant au niveau du groupement d'achats que de la commune, les appels d'offres sont conçus pour l'identification des offres les mieux-disantes. Dans nos systèmes de notations des offres (critères Art. 53 du Code des Marchés), le prix ne compte bien souvent que pour 40 % de la note. Qualité, environnement, insertion se sont fait la part belle ».

Mais au-delà des intrants alimentaires, la démarche est globale... « Nous avons saisi l'opportunité de la construction de la nouvelle cuisine pour appliquer une approche en coût global à des investissements pour 25 ou 30 ans ». Dès la phase de programmation des travaux, l'équipe de M HENRY a souhaité équiper la cuisine en fours programmables permettant des cuissons à basses températures, de nuits. Au final, des préparations anticipées pour le lendemain, limitant les chocs thermiques, les pertes d'aliments, et préservant les saveurs... Du point de vue environnemental ? Une installation électrique moins puissante à configurer, des cuissons bénéficiant des tarifications électriques nocturnes... Ce sont d'ores et déjà 60 000 Euros d'économisés sur les postes d'achats liés à cette nouvelle installation !

Nous pourrions aussi parler des ruchers et du potager pédagogique attendant à la cuisine. De la récupération d'eaux de pluie pour l'arroser. De la valorisation des biodéchets sous forme de composte... Autant de leviers d'économies pour la collectivité. Et comment quantifier la richesse des échanges entre les personnes âgées hébergées dans les résidences et les élèves dans le cadre des animations autour des jardins maraichers ?

En savoir plus ? Contact : franck.henry@gonfreville-l-orcher.fr



ET AILLEURS ?

La restauration collective à l'honneur

Le 9 décembre dernier a été un succès pour la journée régionale de 3AR «Outils et dispositifs pour le déploiement de démarches d'achats responsables en restauration collective », avec environ 70 personnes réunis à Pessac ! Le menu de cette journée était composé de partages de bonnes pratiques, d'échanges autour des dispositifs mobilisables et des réseaux en Aquitaine. Mais aussi, l'annonce du lancement d'un appel à manifestation d'intérêt (AMI) visant à sélectionner un groupe de structures qui seront accompagnées dans leurs démarches dès le début 2015...

Pour consulter les présentations de cette journée sur : www.achatsresponsables-aquitaine.fr

Un portail pour la restauration collective responsable

La Fondation Nicolas Hulot lance un portail-ressource à destination des acteurs de la restauration collective (du producteur au convive en passant par les élus, les cuisiniers et les acheteurs) qui pourront y trouver des outils, des conseils et des témoignages pour mener à bien leur projet de restauration collective responsable. L'objectif de ce portail est que les acteurs du secteur qui sont engagés dans une démarche de progrès se l'approprient et l'alimentent. N'hésitez pas témoigner de votre expérience et à partager vos bonnes pratiques. Elles encourageront sûrement ceux qui n'osent encore franchir le pas.

Pour accéder au Portail : www.restauration-collective-responsable.org/



Plus d'informations sur le RAN-COPER sur :
www.achatsresponsables.com
Contacter le RAN-COPER sur contact-hn@ran-coper.fr

