

## Synthèse de l'Etude

Cartographie de la restauration collective et de ses procédés d'achats  
sur les régions Ile-de-France et Auvergne Rhône-Alpes



Durée de l'étude : Août 2019 – Mars 2020

---

## Sommaire

I)	<u>Consolidation des données chiffrées de la restauration collective</u>	p 3-4
	a) Région Ile-de-France	
	b) Région Auvergne Rhône-Alpes	
II)	<u>Etablissements contactés pour l'échantillonnage par région</u>	p 6-8
	a) Région Ile-de-France	
	b) Région Auvergne Rhône-Alpes	
III)	<u>Modalités de passation des achats en fruits et légumes pour chacune des deux régions</u>	p 8-27
	a) Questionnaire de l'interview	p 8-9
	b) Région Ile-de-France	p 10-18
	c) Région Auvergne Rhône-Alpes	p 19-27
IV)	<u>Perspectives d'organisation des achats</u>	p 28-29
	a) Région Ile-de-France	
	b) Région Auvergne Rhône-Alpes	

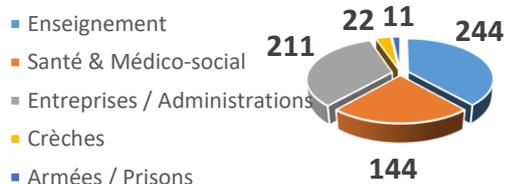


## DONNEES SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE EN REGION ILE-DE-FRANCE



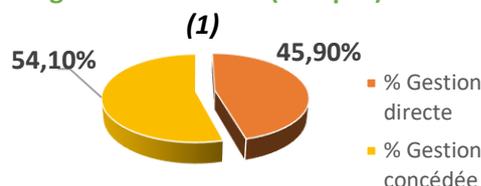
**632 millions** de repas  
préparés par an, tous  
secteurs confondus (2)

### Répartition du nombre de repas annuels par secteur (en millions) (2)



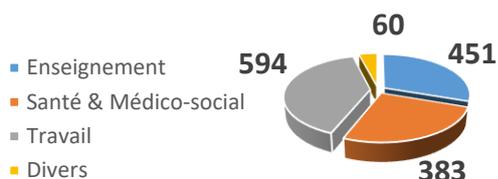
**8290 cuisines**  
(cuisines sur place et  
cuisines centrales) (2)

### Parts de la gestion directe et de la gestion concédée (% repas)

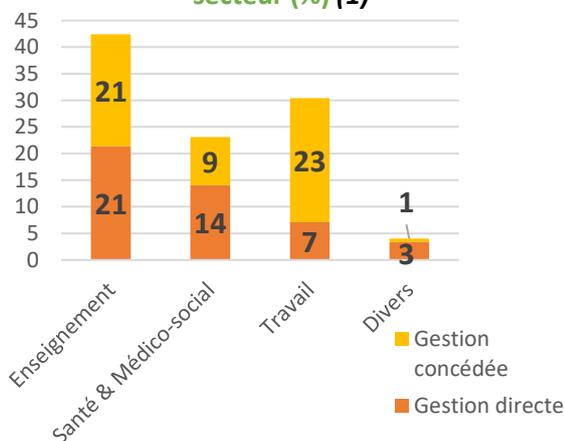


**Près de 1490 Millions d'€**  
d'achats alimentaires par an, tous  
secteurs confondus (1)

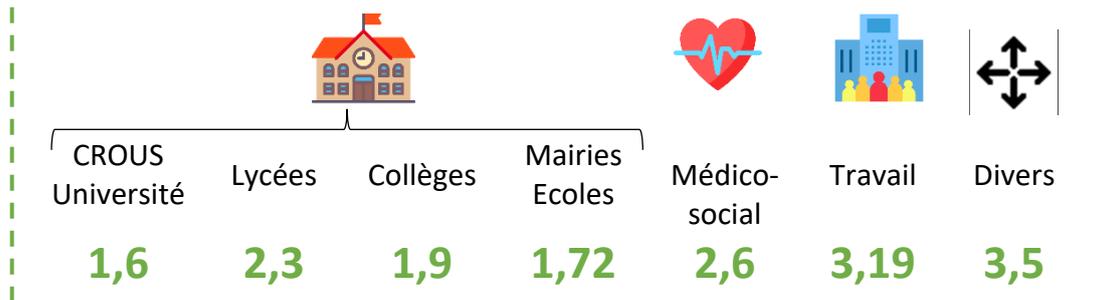
### Répartition des achats alimentaires des collectivités par secteur (en millions d'€ HT) (1)



### Proportion du nombre de repas servis par type de gestion et par secteur (%) (1)



### Coût matière par repas (€ HT) (3)



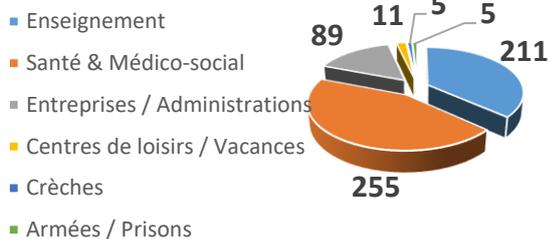
Sources : (1) Gira FoodService 2007, (2) Panorama de la Restauration Collective en France (DRAAF IDF, 2019)  
(3) Données récoltées dans le cadre de cette étude



## DONNEES SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE EN REGION AUVERGNE RHONE-ALPES

### Répartition du nombre de repas

annuels par  
secteur (en millions) (2)

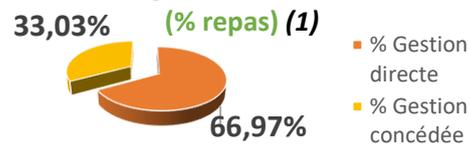


**576 millions** de repas  
préparés par an, tous  
secteurs confondus (2)



**7020 cuisines**  
(cuisines sur place et  
cuisines centrales) (2)

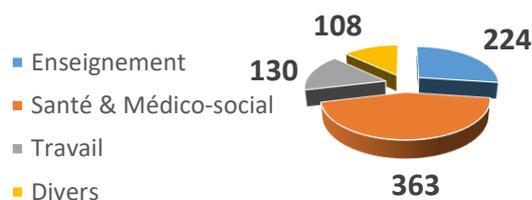
### Parts de la gestion directe et de la gestion concédée



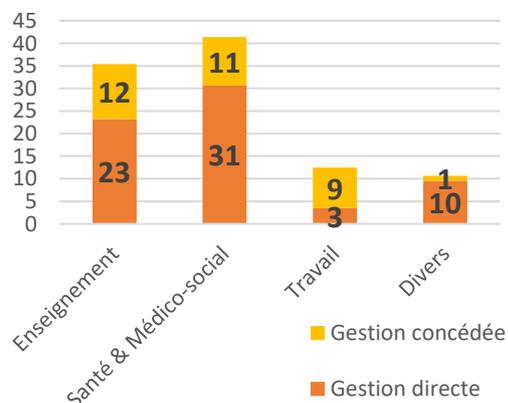
**Près de 824 Millions d'€**  
d'achats alimentaires par an, tous  
secteurs confondus (1)

### Répartition des achats alimentaires

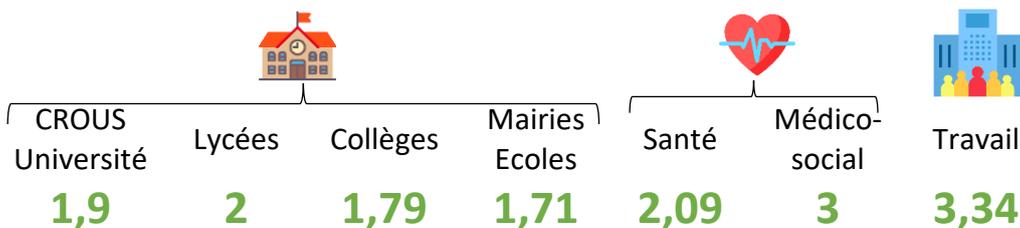
des collectivités par secteur (en  
millions d'€ HT) (1)



### Proportion du nombre de repas servis par type de gestion et par secteur (%) (1)



### Coût matière par repas (€ HT) (3)



Sources : (1) Gira FoodService 2007, (2) Panorama de la Restauration Collective en France (DRAAF IDF, 2019)  
& (3) Données récoltées dans le cadre de cette étude

## II) Etablissements contactés pour l'échantillonnage par région

### a) Région Ile-de-France

Sur la région Ile-de-France, 31 structures ont été contactées.

Sur ces 31 établissements, 19 interviews ont été menées.

Parmi ces 19 interviews, on peut recenser :

- 2 structures relevant du secteur Entreprises / Administrations
- 2 structures relevant du secteur de la santé / médico-social
- 7 structures relevant du secteur de l'enseignement
- 3 structures relevant du secteur « divers »
- 3 centrales d'achat
- la DRAAF et le président Restau'Co de la région Ile-de-France

#### Liste des interviews réalisées

Structure	Personne contactée	Fonction	Mail
APHP (Assistance Publique – Hôpitaux de Paris)	A souhaité garder l'anonymat		
Administration pénitentiaire (Fresnes)	Didier LE BORGNE	Référent restauration	didier.le-borgne@justice.fr
AURI (Association des Usagers du Restaurant Interministériel)	Margo HARLEY	Directrice	m.harley@restauco.fr
Lycée de la Vallée de Chevreuse (Gif sur Yvette)	Latifa NOUMANE	Adjoint gestionnaire	latifa.noumane@ac-versailles.fr
Lycée Louis Bascan (Rambouillet)	Ghislaine BASLE	Intendante et Agent Comptable	ghislaine.basle@ac-versailles.fr
Fondation OVE – Centre de formation jeunes aveugles (Paris)	Stéphane HUET	Chef de cuisine	stephane.huet@fondation-ove.fr
Mairie de Suresnes	Amélie DEPRAS	Chargée de mission en restauration	adepras@ville-suresnes.fr
Université Paris Sud	Eric LEPECHEUR	Directeur des restaurants du CESFO	eric.lepecheur@u-psud.fr
SDIS 77 (Melun)	A souhaité garder l'anonymat		
SDIS 77 (Gurcy le Chatel)	A souhaité garder l'anonymat		
Conseil Départemental de l'Essonne	Thierry BLAIN	Chef du Service Restauration Scolaire et Production des repas	tblain@cd-essonne.fr
Conseil Départemental du Val d'Oise	Serge MANTEL	Chef du Service Restauration et Education au Goût	serge.mantel@valdoise.fr
CROUS Versailles	Nathalie BEUGNOT	Directrice de la restauration	nathalie.beugnot@crous-versailles.fr

Caisse des Ecoles Paris 17ème	Sylvie DAURIAT	Directrice	sylvie.dauriat@restauco.fr
UNADERE	Estelle ALAPETITE	Responsable du Développement Réseau	ealapetite@unadere.fr
APOGEES	Karine MOURGUES	Directrice Relations Fournisseurs	karine.mourgues@apogees-asso.org
Economat des Armées	Stéphanie LE COUR GRANDMAISON	Cheffe de la Division Technique Produits Agroalimentaires	Stephanie.LECOUR.GRANDMAISON@economat-armees.fr
DRAAF Ile-de-France	François MAUVAIS	Responsable du Pôle Offre alimentaire- Nutrition- Agroalimentaire	francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
Restau'Co	Philippe LAPOUGE	Délégué Ile-de-France	p.lapouge@restauco.fr

## b) Région Auvergne Rhône-Alpes

Sur la région Auvergne Rhône-Alpes, 28 structures ont été contactées.  
Sur ces 28 structures, 21 interviews ont été menées.

Parmi ces 21 interviews, on peut recenser :

- 2 structures relevant du secteur travail
- 5 structures relevant du secteur de la santé / médico-social
- 10 structures relevant du secteur de l'enseignement
- 4 centrales d'achat

### Liste des interviews réalisées

Structure	Personne contactée	Fonction	Mail
RIL (Restaurant Inter-administratif de Lyon)	Philippe MUSCAT	Directeur	pmuscat@ria-lyon.com
Restaurant Métropole de Lyon	Michel LAURENT	Responsable du restaurant métropolitain Grand Lyon	m.laurent@restauco.fr
Fondation OVE (Vaux en Velin)	Julien CARESTIATO	Responsable adjoint de la restauration de la fondation OVE	julien.carestiato@fondation-ove.fr
Fondation OVE (Savoie) – IME Guy Yver	Sylvie MICHEL	Chef cuisinière	sylvie.michel@fondation-ove.fr
Cuisine Centrale Villeurbanne	Thierry AUDEMARD	Directeur de la Restauration Municipale	t.audemard@restauco.fr
Cuisine Centrale Saint Priest	Valérie MAUGER	Responsable du service restauration	vmauger@mairie-saint-priest.fr

Cuisine Centrale Décines	Eric VIGNARD	Responsable de la restauration	e.vignard@mairie-decines.fr
Cuisine Centrale Agglo Valence Romans	Jérôme MARTIN	Responsable Service	jerome.martin@valenceromansagglo.fr
Conseil Départemental Cantal	A souhaité garder l'anonymat		
Conseil Départemental Rhône	A souhaité garder l'anonymat		
Conseil Départemental Puy de Dôme	Isabelle DEQUIEDT Stéphane BAZOUD	Chef de service Conseiller en restauration	isabelle.dequiedt@puy-de-dome.fr stephane.bazoud@puy-de-dome.fr
CROUS Lyon	Magali CHARRIERE-MURET	Responsable du service achats	magali.charriere-muret@crous-lyon.fr
Cité scolaire Jeanne d'Arc Clermont Ferrand	Hamid ETTAHFI	Intendant	hamid.ettahfi@ac-clermont.fr
Centrale d'achat AURA	Anne RAGON	Responsable de la Centrale d'achats régionale	Anne.RAGON@auvergnerhonealpes.fr
Conseil Régional AURA	Catherine GORCE	Chef de projet « La Région dans mon assiette »	Catherine.GORCE@auvergnerhonealpes.fr
Hospices Civils de Lyon	Jean-Rémy DUMONT	Directeur de la restauration	jean-remy.dumont@chu-lyon.fr
CH Aurillac	Valérie VEYRIERES	Directrice de la restauration	v.veyrieres@ch-aurillac.fr
Clinique Cardiologique et Pneumologique Durtol	Sébastien HENRI	Responsable de la restauration	sebastien.henri@cmcp-durtol.fr
UNADERE	Estelle ALAPETITE	Responsable du Développement Réseau	ealapetite@unadere.fr
APOGEES	Karine MOURGUES	Directrice Relations Fournisseurs	karine.mourgues@apogees-asso.org
Economat des Armées	Stéphanie LE COUR GRANDMAISON	Cheffe de la Division Technique Produits Agroalimentaires	Stephanie.LECOUR.GRANDMAISON@economat-armees.fr

### III) Modalités de passation des achats en fruits et légumes pour chacune des deux régions

Les interviews ont été réalisées par téléphone, auprès des personnes ayant souhaité participer à l'étude. Ces rendez-vous ont été de l'ordre de 30 à 45 min et ont été effectués auprès de personnes occupant différents postes au sein des établissements. Certaines interviews ont été complétées par l'envoi de données chiffrées par message, après le rendez-vous téléphonique.

#### **a) Questionnaire de l'interview**

##### Fiche d'identité

- Type de restaurant:
- Type de convives:
- Nombre de repas par an:
- Coût matière première (HT):
- Chiffre d'affaire annuel:
- Montant des achats alimentaires:
- Nombre de salariés (nombre ETP):

1) Qui s'occupe des achats au sein de votre établissement ?

2) Utilisez-vous un logiciel pour:

- Gestion achats, marchés
- Gestion stocks
- Gestion menus

##### Achats en fruits et légumes

3) Que représentent vos achats en fruits et légumes frais ? (en tonnes, en valeur, en % par rapport au total des achats?)

##### Modalités d'achats

4) \_auprès de quelles structures / fournisseurs l'établissement se fournit-il en fruits et légumes ? (noter le grossiste)

- grossistes spécialisé en fruits et légumes (noms grossistes)
- grossistes généraliste
- producteur (volumes à l'année, sur quels produits)
- groupement de producteurs (volumes, produits)
- plateforme locale (agrilocal , ...)
- centrale de référencement de produit
- Autre

5) Achetez-vous en direct, via un groupement d'achat, via des marchés publics ? Connaissez-vous la répartition de vos achats en fruits et légumes parmi ces différents modes d'achat ?

Acheteur public : oui/non -> en direct ou avec un groupement d'achat ?

Type de marché pour les Fruits & Légumes frais : appel d'offre / MAPA / gré à gré/ accord-cadre / fréquence de passation du marché

Acheteur privé. Réalisez-vous un cahier des charges pour l'achat fruits et légumes ?

6) Classez vos critères pour sélectionner vos fournisseurs ? (en poids dans la décision)

*De 1 à 6, 1 étant le critère prioritaire, 6 le moins important*

- Saisonnalité
- Origine
- Label qualité
- Critère environnemental
- Prix
- Service, livraison

7) Classez vos critères pour sélectionner les produits au moment de la commande ? (en poids dans la décision)

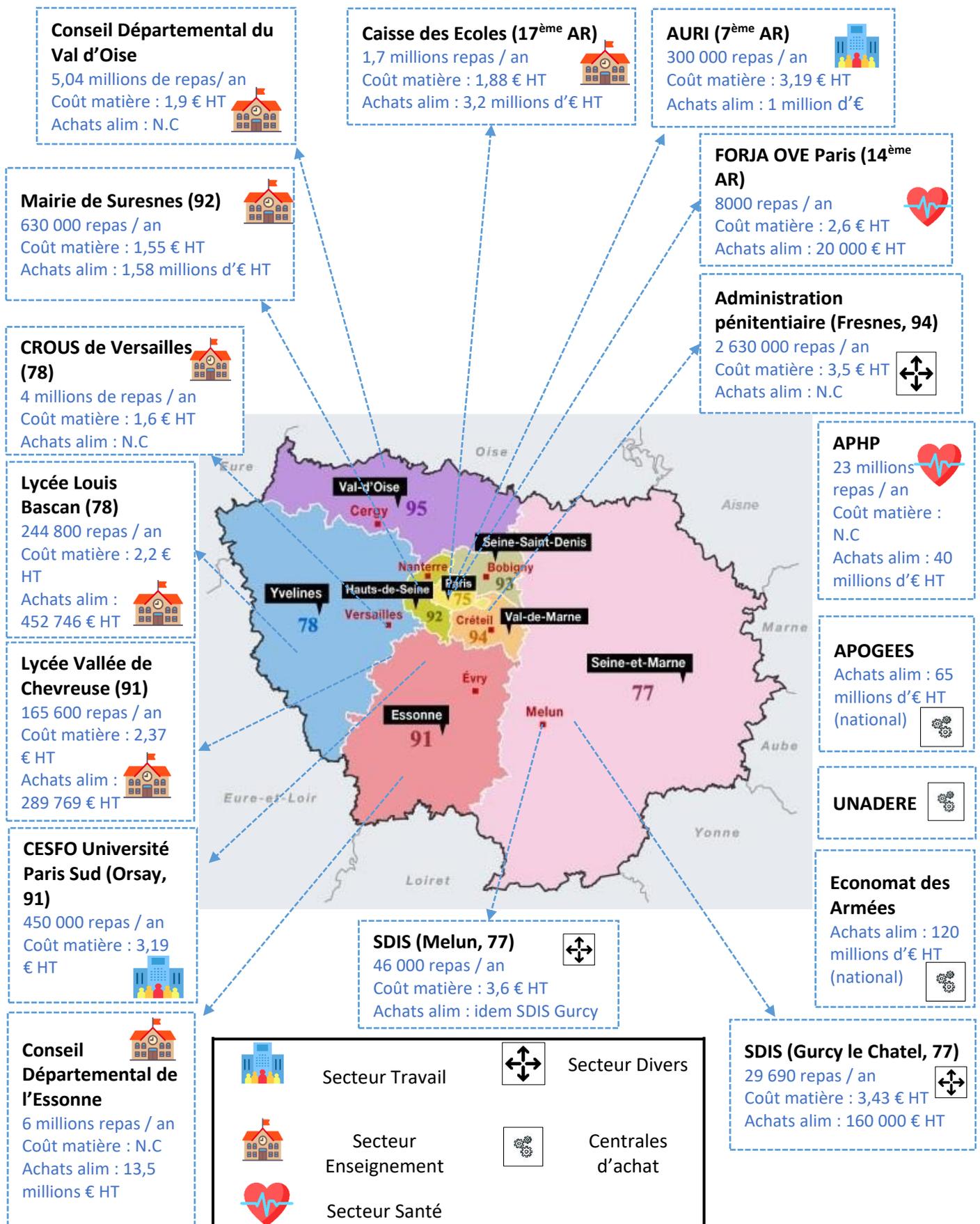
*De 1 à 6, 1 étant le critère prioritaire, 6 le moins important*

- Saisonnalité
- Origine
- Label qualité
- Critère environnemental
- Prix
- Autre

### Autre

8) Auriez-vous des idées d'établissements du même type que le vôtre ayant des modalités d'achat différentes à inclure dans l'étude / l'échantillonnage ?

9) Peut-on citer votre établissement ou le citer de façon anonyme dans cette étude ?



<http://e993.com/forex/Carte-Region-IDF/>

## b) Région Ile-de-France



- Secteur Entreprises / Administrations

*Synthèse des interviews de 2 structures : Site A et Site B (Restaurants d'entreprise)*  
**Fiche d'identité**

	Site A	Site B	Cumul des 2 sites
Type de convives	Adultes, chercheurs	Adultes	
Nombre de repas par an	450 000	300 000	<b>750 000</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	N.C	1 millions d'€	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	N.C	170 000 €	

### Profil des acheteurs

Les acheteurs de la restauration d'entreprise interviewés sont des acheteurs privés.

Ils travaillent principalement en direct avec des grossistes pour leurs achats en fruits et légumes frais et font également appel à des producteurs ou des groupements de producteurs.

Ils ont deux pratiques pour passer leurs marchés : soit par appels d'offres ; en accord-cadre ; soit par achats en gré à gré.

Les appels d'offres sont renouvelés tous les 3 ans et l'accord-cadre dure un an.

Dans la sélection des fournisseurs, différents critères interviennent : l'origine, la qualité des produits interviennent avant ou après le critère prix selon les établissements. Le critère saisonnalité est également cité.

Les personnes qui s'occupent des achats sont les directeurs d'exploitation / responsables achats accompagnés des chefs, magasiniers ou économiste.

Pour la gestion de ses achats, un des établissements passe par le logiciel GEHO.



• Secteur Santé / Médico-social

*Interview d'un regroupement d'hôpitaux (Site C) et d'un centre médico-social (site D)*

**Fiche d'identité**

	Site C	Site D
Type de convives	Patients & personnel	Jeunes entre 20 et 25 ans
Nombre de repas par an	23 millions	8 000
Montant des achats alimentaires (HT) par an	40 millions d'€	20 000 €
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	1,327 millions d'€	3 600 €

**Profil des acheteurs**

Parmi les acteurs interviewés, l'un est un acheteur public (domaine de la santé) l'autre est privé (médico-social). Ce qui est représentatif du secteur puisqu'il y a autant d'établissement public que privé dans ce secteur d'établissements de santé et médico-sociaux.

Dans le secteur de la santé, la personne interviewée est acheteur public d'une structure de très grande taille. Cet acteur travaille essentiellement avec des grossistes pour ses achats en fruits et légumes frais.

En Ile-de-France, les hôpitaux ont une organisation particulière : il existe une centrale d'achat pour l'ensemble des hôpitaux parisiens ; les hôpitaux commandent ensuite à partir du référencement réalisé par l'APHP.

Les appels d'offres sont renouvelés tous les deux ans.

Pour la sélection des fournisseurs en fruits et légumes frais, le prix va être un critère important, puis les labels qualité et le critère environnemental. La saisonnalité va être un critère imposé dans la rubrique développement durable.

L'établissement médico-social privé interviewé passe par des grossistes ou une centrale de référencement pour ses achats en fruits et légumes frais. Les achats sont effectués en direct et en gré à gré. Il n'est, en effet, pas soumis au code des marchés publics.

Pour la sélection des produits au moment de la commande, les critères intervenant vont être la saisonnalité, le prix et l'origine.

Concernant la gestion des achats, les deux profils d'acheteurs fonctionnent très différemment : l'acheteur public (regroupement d'établissements publics) fonctionne en deux temps : sa propre centrale d'achat établit les appels d'offres au niveau de laquelle des experts techniques issus de la restauration travaillent en collaboration avec des acheteurs ; puis au niveau des établissements en eux-mêmes ce sont les personnels de restauration qui passent les commandes auprès de la centrale d'achat.

Pour l'acheteur privé, c'est le chef de cuisine qui va gérer les achats.

Il n'y a pas eu de logiciel de gestion des achats communiqué lors de cette étude pour le secteur santé / médico-social en Ile-de-France.



- Secteur Enseignement

1) *Interview de 2 cuisines centrales pour la préparation de repas à destination d'écoles : Site E et Site F*

Fiche d'identité

	Site E	Site F	Cumul des 2 sites
Type de convives	Primaires, maternelles, crèches, personnel	Convives de 3 à 16 ans	
Nombre de repas par an	630 000	1,7 millions	<b>2,33 millions</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	1,58 millions d'€	3,2 millions d'€	<b>4,78 millions d'€</b>
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	90 000 €	385 000 € (12% achats totaux, 225 T)	<b>475 000 €</b>

Profil des acheteurs

Ces acheteurs interviewés du secteur de l'enseignement sont deux cuisines centrales qui préparent des repas à destination d'écoles : l'une en liaison froide, l'autre en liaison chaude.

Il s'agit d'acheteurs publics se fournissant auprès de grossistes ou de groupements de producteurs pour leurs fruits et légumes frais.

Une cuisine centrale à destination d'écoles en Ile-de-France est un acheteur public ; les deux établissements interviewés gèrent leurs propres achats et fonctionnent par appels d'offres pour la passation de marchés.

Les appels d'offres sont renouvelés tous les 4 ans.

Pour la sélection des fournisseurs et des produits au moment de la commande, le critère principal pris en compte va être la saisonnalité / la qualité puis le service / la livraison et enfin le prix.

Pour la gestion de ses achats, un des établissements passe par le logiciel Fusion (ex : Salamandre).

Les personnes qui s'occupent des achats sont : au sein d'un des sites, la directrice générale de la caisse des écoles qui définit les besoins et rédige les marchés, accompagnée par le service alimentation ou bien au niveau de l'autre site, des acheteurs.

## 2) Interviews de 2 Conseils Départementaux : site G et site H

### Fiche d'identité

	Site G	Site H	Cumul des 2 sites
Type de convives	Collégiens		
Nombre de collèges total	111	100	
Nombre de collèges ayant une cuisine sur place	52	67	
Nombre de repas par an	5,04 millions	6 millions	<b>11,04 millions</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	N.C	13,5 millions d'€	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an / Volume des fruits et légumes frais / an	207 586 tonnes	2,6 millions d'€ (20 - 22% achats totaux)	

### Profil des acheteurs

Les collèges, gérés par les Conseils Départementaux, sont des acheteurs publics.

Un collège en Ile-de-France se fournit à la fois auprès de grossistes et de producteurs pour ses achats en fruits et légumes frais.

Les deux départements interviewés fonctionnent cependant un peu différemment au niveau de la gestion des achats :

-l'un gère son propre groupement d'achat : en effet, les collèges font remonter au département leurs besoins ; le département passe commande pour les collèges et règle les factures. Les achats se font donc uniquement via le groupement d'achat du département.

-l'autre gère un groupement de commandes dans lequel se trouve le lot Fruits et Légumes ; les collèges sont autonomes dans leurs achats : ils passent par le groupement de commandes ou non. Certains passent des conventions avec des petits producteurs, notamment pour des achats en pommes ou en carottes. Il s'agit du binôme chef de cuisine / gestionnaire qui réalise les achats.

Dans les deux cas, les établissements fonctionnent via des appels d'offres à renouveler tous les 4 ans.

Pour la sélection des fournisseurs, les acheteurs prennent en compte notamment un certain nombre de critères mais la qualité des produits (labels en lien avec les critères de la loi Egalim), le critère environnemental vont être généralement prioritaires sur le prix.

Pour la gestion de leurs achats, les deux établissements font appel au logiciel Easilys.

### 3) Interview de 2 lycées : site I (cité scolaire) et site J

#### Fiche d'identité

	Site I	Site J	Cumul des 2 sites
Type de convives	Lycéens, collégiens, internat, personnel, stagiaires, extérieurs	Lycéens	
Nombre de repas par an	244 800	165 600	<b>410 400</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	452 746 €	289 769 €	<b>742 515 €</b>
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	N.C	N.C	

#### Profil des acheteurs

Les lycées sont des acheteurs publics ; ils se fournissent auprès des grossistes ou en direct auprès des producteurs pour leurs achats en fruits et légumes frais.

Un des lycées interrogés en Ile-de-France passe ses achats en direct ou bien via groupements d'achats. Il fonctionne par appels d'offres pour ses achats, à renouveler tous les 3 ou 4 ans selon les établissements.

Pour la sélection des fournisseurs, la qualité va être prioritaire, le critère prix va venir ensuite.

Au niveau des lycées, les achats sont effectués par le binôme chef de cuisine / gestionnaire. Les logiciels de gestion utilisés sont Easilys ou Presto.

#### 4) Interview d'un CROUS d'Ile-de-France

##### Fiche d'identité

Type de convives	Etudiants et personnel administratif
Nombre de repas par an	4 millions
Montant des achats alimentaires (HT) par an	N.C
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	N.C

##### Profil des acheteurs

Un CROUS est un acheteur public qui va se fournir principalement auprès de grossistes pour ses achats en fruits et légumes.

Lors de la sélection de ses fournisseurs, le CROUS va retenir les critères suivants : d'abord l'origine / la qualité, le prix, le service / livraison puis le critère environnemental, la saisonnalité. Lors de la commande des produits, le prix va intervenir en premier, puis l'origine / la qualité et enfin le critère environnemental / la qualité.

L'établissement ou plus précisément son service achats passe ses achats en direct et via des appels d'offres.

##### Bilan – Secteur Enseignement :

Les acteurs interviewés relevant du secteur enseignement sont tous des acheteurs publics ; l'enseignement privé ne représentant que 20% des élèves scolarisés.

Ils réalisent leurs achats en fruits et légumes frais auprès de grossistes mais aussi en direct auprès de producteurs.

Les cuisines centrales des écoles et les CROUS vont passer leurs achats en direct ; les collèges et lycées vont effectuer leurs achats en direct ou via des groupements d'achats.

L'ensemble de ces acteurs est soumis au code des marchés publics.

Dans le cas des cuisines centrales ou bien les CROUS, la direction ou le service achats effectue les achats ; dans le cas des collèges ou lycées, il s'agit des chefs de cuisine / gestionnaires ou bien le département lui-même pour un cas bien spécifique. Nous constatons l'augmentation de la prise en charge des achats par les conseils départementaux et régionaux au détriment de l'autonomie des gestionnaires des établissements.

Dans le secteur de l'enseignement, différents logiciels de gestion des achats sont utilisés : Fusion (ex : Salamandre) pour une cuisine centrale, le logiciel Easilys est le plus cité pour les collèges / lycées ainsi que le logiciel Presto.



- Secteur Divers ou captif

*Interview de 2 SDIS (Sites K et L) et d'un ensemble d'établissements du secteur de l'administration pénitentiaire (site M)*

**Fiche d'identité**

	Site K	Site L	Site M	Cumul des 3 sites
Type de convives	Pompiers, jeunes pompiers en formation, personnel administratif et technique, extérieurs		Détenus	
Nombre de repas par an	46 000	29 690	2 630 000	<b>2 705 690</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	160 000 €		N.C	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	38 000 €		210 420 €	<b>248 420 €</b>

**Profil des acheteurs**

Les établissements interviewés du secteur « divers » sont des acheteurs publics s'approvisionnant auprès de grossistes pour les fruits et légumes frais.

Ils effectuent leurs achats en direct et via appels d'offres (à renouveler tous les 2 ans ou 4 ans selon l'établissement).

Concernant le choix des fournisseurs, les établissements vont prendre en compte les critères suivants : d'abord le prix, puis la qualité et enfin le service / livraison.

Pour ces établissements, la cellule des marchés publics ou des acheteurs établissent les marchés, les chefs de cuisine ou le service économat passent commande.

Le logiciel de gestion utilisé dans ce secteur par un des établissements est le logiciel Rest'Office.



• Groupements / Centrales d'achat

*Interview de 3 centrales d'achats : sites N, O et P*

Fiche d'identité

	Site N	Site O	Site P	Cumul des 3 sites
Type d'adhérents	Etablissements médico-sociaux (maisons de retraite, handicap, crèches...)	Multi-secteurs ; établissements de l'économie sociale et solidaire	Camps, cercles	
Nombre d'adhérents	910 (consommant de l'alimentaire, national)	5800 (national)	300 (national)	
Montant des achats alimentaires (HT) par an au niveau des centrales d'achat		65 millions (national)	120 millions (national)	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	1,2 millions € (national)	4 millions € (national)	10 millions € (national)	<b>15,2 millions</b>

Profil des acheteurs

Ces groupements / centrales d'achats travaillent avec des grossistes en fruits et légumes frais en passant des appels d'offres.

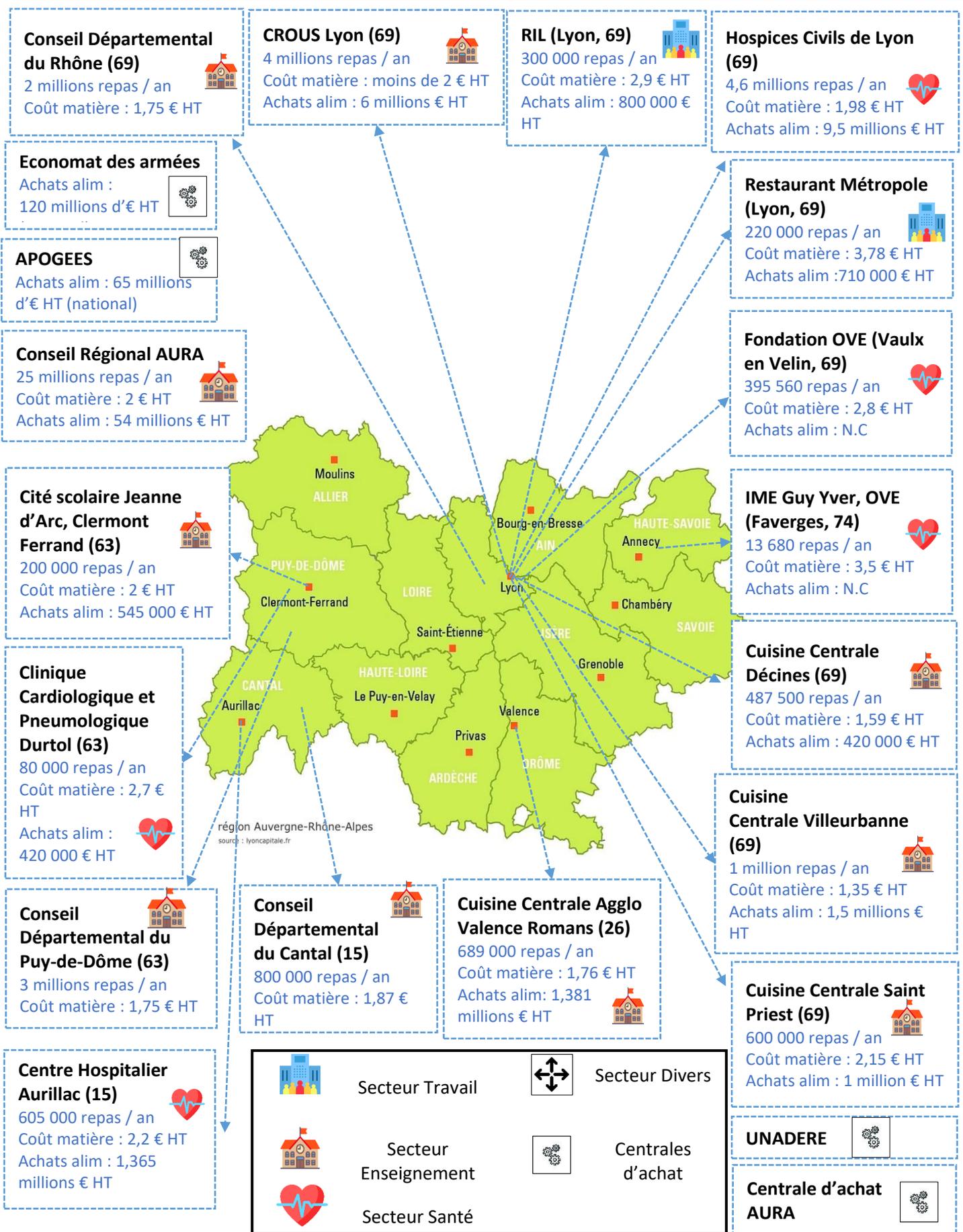
Les adhérents de ces groupements / centrales d'achats se fournissent auprès du groupement pour la majorité de ses achats mais peuvent aussi faire appel à des producteurs en direct ou utiliser des plateformes d'achat local (agrilocal par ex.)

Selon les groupements, les adhérents sont des acheteurs publics ou privés.

Au niveau des groupements / centrales d'achats, ce sont des acheteurs qui passent des appels d'offres ou qui construisent les cahiers des charges puis réalisent des comparaisons entre fournisseurs.

Au niveau des établissements des adhérents, ce sont principalement les chefs de cuisine qui passent les commandes.

Les groupements n'ont pas forcément de visibilité sur les logiciels de gestion des achats utilisés par leurs adhérents.



## c) Région Auvergne Rhône-Alpes :



- Secteur Entreprises / Administrations

*Synthèse des interviews de 2 structures : Site Q et Site R*

Fiche d'identité

	Site Q	Site R	Cumul des 2 sites
Type de convives	Administrations d'état	Adultes sédentaires administratifs	
Nombre de repas par an	300 000	220 000	<b>520 000</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	800 000 €	710 000 €	<b>1,51 millions d'€</b>
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an / Volume des fruits et légumes frais par an	70-80 tonnes	133 000 €	

### Profil des acheteurs

Au sein du secteur entreprise de la région Auvergne Rhône-Alpes, les interviews ont été effectuées auprès d'acheteurs publics et privés.

L'acheteur privé interrogé se fournit auprès de grossistes, producteurs ou groupements de producteurs pour les achats en fruits et légumes frais. Il se fournit en direct et passe par des MAPA (Marchés A Procédures Adaptés).

Le directeur assisté par des assistants administratifs de production s'occupe des achats et utilise un logiciel de GPAO pour la gestion des achats.

Pour la sélection des fournisseurs, le prix va être le critère n°1, puis la saisonnalité, l'origine et la qualité, le service / livraison puis le critère environnemental.

L'acheteur public interrogé se fournit principalement auprès de grossistes pour ses achats en fruits et légumes frais. Il effectue ses achats en direct via appels d'offres, accords-cadres, ou va passer par des MAPA. Le marché est à renouveler tous les 4 ans.

Le responsable du restaurant rédige les marchés publics ; pour les achats directement, le second de cuisine passe commande. Le logiciel utilisé est Fusion (ex : Salamandre).



• Secteur Santé / Médico-social

1) *Secteur santé : Interview de 2 centres hospitaliers*

Fiche d'identité

	Site S	Site T	Cumul des 2 sites
Type de convives	Patients, personnel		
Nombre de repas par an	4,6 millions	605 000	<b>5,205 millions</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	9,5 millions d'€	1,365 millions d'€	<b>10,8 millions d'€</b>
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	2,85 millions d'€ (30% des achats totaux)	95 550 € (7% des achats totaux)	<b>2,94 millions d'€</b>

Profil des acheteurs

Dans le secteur de la santé, les centres hospitaliers sont des acheteurs publics qui se fournissent principalement auprès de grossistes en fruits et légumes frais et occasionnellement auprès de producteurs. Un acheteur public tel qu'un centre hospitalier a deux pratiques d'achats ; soit en direct soit via un groupement d'achats et procède par appels d'offres.

Si pour les achats d'épicerie ou surgelé, les établissements publics de santé passent par une centrale d'achat nationale, l'achat des fruits et légumes frais, se fait en local. Les hôpitaux et EHPAD publics sont rassemblés en Groupement Hospitaliers de Territoires et l'établissement de référence achète pour les autres établissements.

Pour un des exemples, la fréquence de passation des marchés est de 3 ans.

Les personnes s'occupant des achats dans ce type d'établissements sont soit le directeur de la restauration associé à un acheteur administratif, soit un magasinier.

Le logiciel le plus cité dans ce secteur est l'utilisation de Datameal pour la gestion des achats.

## 2) Secteur médico-social : Interview de 3 établissements médico-sociaux : Sites U, V et W.

### Fiche d'identité

	Site U	Site V	Site W	Moyenne des 3 sites
Type de convives	Usagers et personnel	Convives de 12 à 20 ans	Patients ayant eu un problème cardiaque, moyenne d'âge : 55-60 ans	
Nombre de repas par an	395 560	13 680	80 000	<b>163 080</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	N.C	N.C	420 000 €	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	N.C	12 000 €	N.C	

### Profil des acheteurs

Les acheteurs recensés au niveau des établissements médico-sociaux sont des acheteurs privés ou privés associatifs.

Un acheteur privé dans le secteur médico-social se fournit auprès de grossistes, de producteurs ou encore auprès de centrales de référencement pour l'achat en fruits et légumes frais et achète en direct.

Il y a différents profils en termes d'achats : soit l'acheteur achète en gré à gré, soit l'acheteur passe des appels d'offres. Le marché est à renouveler tous les 3 ans.

Les personnes réalisant les achats au sein du secteur sont les responsables de cuisine, chefs de cuisine ou bien économistes. Les logiciels utilisés sont Easylis ou Datameal.



• Secteur Enseignement

1) *Interview de 4 cuisines centrales pour la préparation de repas à destination d'écoles : Sites X, Y, Z, Z'.*

Fiche d'identité

	Site X	Site Y	Site Z	Site Z'	Cumul des 4 sites
Type de convives	Ecoles, maternelles, primaires, petite enfance, centres sociaux				
Nombre de repas par an	1 million	689 000	600 000	487 500	<b>2,77 millions</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	1,5 millions d'€	1,381 millions d'€	1 million d'€	420 000 €	<b>4,3 millions d'€</b>
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	225 000 €	200 000 €	135 000 €	45 600 €	<b>605 600 €</b>

Profil des acheteurs

Les quatre cuisines centrales interviewées réalisant des repas à destination d'écoles sont des acheteurs publics.

Ces acheteurs peuvent effectuer leurs achats en fruits et légumes frais auprès de grossistes, producteurs ou via des plateformes locales.

Les achats auprès des producteurs locaux vont concerner les produits de maraîchage tels que : salades, endives, tomates, courgettes, aubergines, carottes... ou des fruits tels que les pommes et les poires.

Un acheteur public tel qu'une cuisine centrale réalisant des repas pour les écoles achète en direct via des appels d'offres qui sont des accords-cadres ou des MAPA. Les marchés sont à renouveler tous les 4 ans ou 3 ans selon les établissements.

Pour la sélection des fournisseurs, en règle générale, le prix va être le critère rentrant en priorité, puis le critère environnemental et enfin les critères concernant l'origine, la qualité, la saisonnalité.

Les profils les plus cités pour la gestion des achats au sein de ces établissements sont surtout de deux types : les responsables des services de restauration pour la rédaction des marchés publics ; les chefs de production ou économistes pour le passage des commandes.

Pour la gestion des achats, les logiciels les plus cités dans ce secteur sont Fusion (ex : Salamandre) et Aide au menu.

## 2) Interview de 3 Conseils Départementaux : Site A', Site B', Site C'

### Fiche d'identité

	Site A'	Site B'	Site C'	Cumul des 3 sites
Type de convives	Collégiens			
Nombre de collèges total	33	22	58	
Nombre de collèges ayant une cuisine sur place	11	22	53	
Nombre de repas par an	2 millions	800 000	3 millions	<b>5,8 millions</b>
Montant des achats alimentaires (HT) par an	N.C	N.C	N.C	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	N.C	N.C	N.C	

### Profil des acheteurs

Les collèges, gérés par les Conseils Départementaux, sont des acheteurs publics.

Les fournisseurs en fruits et légumes frais des collèges en Auvergne Rhône-Alpes sont multiples : grossistes, producteurs ou groupements de producteurs, ou bien à travers de plateformes locales.

Les départements du territoire agissent de façon assez similaire concernant l'organisation des achats des collèges :

Les collèges sont autonomes au niveau de leurs achats. Un des collèges interrogés explique fonctionner en direct et par l'intermédiaire du groupement d'achats géré par la région.

Il fonctionne via appels d'offres, à renouveler tous les 2-3 ans.

Les achats en direct auprès des producteurs vont concerner surtout les pommes, poires, fruits rouges, jus de fruits, un peu de légumes type pommes de terre, carottes, oignons en fonction de l'emplacement des collèges.

Au niveau de la sélection des fournisseurs et des produits au moment de la commande, le prix va être un critère important, puis la qualité et l'origine.

Les personnels s'occupant de la gestion des achats sont principalement les chefs de cuisine, gestionnaires, services intendance.

Afin de gérer les achats, le logiciel le plus cité est Presto.

### 3) Interview d'une cité scolaire et d'un groupement de lycées

#### Fiche d'identité

	Site D'	Site E'
Type de convives	Collégiens et Lycéens	Lycéens
Nombre de lycées total		308
Nombre de lycées ayant une cuisine sur place		277
Nombre de repas par an	200 000	25 millions
Montant des achats alimentaires (HT) par an	545 000 €	54 millions d'€
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	47 000 €	5,4 millions d'€ (10% des achats totaux)

#### Profil des acheteurs

Les lycées, gérés par le Conseil Régional, sont des acheteurs publics.

Les lycées se fournissent en fruits et légumes frais auprès de grossistes, de producteurs, via des plateformes locales ou encore auprès de la centrale d'achat régionale.

Ces acheteurs publics sont autonomes dans leurs achats ; ils fonctionnent à la fois en direct ou via des groupements d'achats et via des appels d'offres.

Les achats en direct chez des producteurs vont être principalement pour les pommes, pommes de terre ou carottes.

Au niveau de la sélection des fournisseurs, la qualité des produits est le critère priorisé puis le prix.

Les personnels s'occupant de la gestion des achats sont principalement les chefs de cuisine, gestionnaires, services intendance, magasiniers.

Afin de gérer les achats, le logiciel le plus cité est Easily.

#### 4) Interview d'un CROUS d'Auvergne Rhône-Alpes

##### Fiche d'identité

Type de convives	Etudiants et personnel administratif
Nombre de repas par an	4 millions
Coût matière (HT)	Moins de 2 €
Montant des achats alimentaires moyen (HT)	6 millions
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	350 000 €

##### Profil des acheteurs

Un CROUS est un acheteur public. Il se fournit en fruits et légumes frais auprès de grossistes, groupements de producteurs ou bien auprès de la centrale d'achat régionale.

Il va effectuer ses achats en direct et via des appels d'offres. Une partie des achats est centralisée mais chaque restaurant universitaire est autonome dans la passation de ses commandes.

En termes de sélection des fournisseurs, le critère priorisé va être la qualité des produits puis la saisonnalité et enfin le prix.

Les achats en fruits et légumes frais, en pain et viennoiseries vont être effectués au niveau régional, par le chef de production du CROUS. Le restant des achats a lieu via la centrale d'achat nationale pour les CROUS. Le chef de production utilise le logiciel Garone, pour la gestion des achats.

##### Bilan – Secteur Enseignement :

Les acteurs interviewés relevant du secteur enseignement sont tous des acheteurs publics.

Ils réalisent leurs achats en fruits et légumes frais auprès de grossistes, de producteurs, au travers de plateformes locales ou bien via la centrale d'achat régionale.

On peut remarquer deux types d'acheteurs, lié à la taille des établissements : cuisine centrale ou restaurant en direct.

L'ensemble des acteurs est soumis au code des marchés publics et passe ainsi des appels d'offres pour ses achats qui peuvent être des accords-cadres ou des MAPA pour les cuisines centrales des écoles.

Dans le cas des cuisines centrales, les responsables des services de restauration rédigent les marchés publics et les chefs de production passent les commandes. Dans le cas des CROUS, le chef de production s'occupe des achats. Dans le cas des collèges ou lycées, il s'agit des chefs de cuisine / gestionnaires / service intendance / magasiniers.

Dans le secteur de l'enseignement, différents logiciels de gestion des achats sont utilisés : Fusion (ex : Salamandre) et Aide au Menu pour les cuisines centrales pour les écoles, les logiciels Easilys et Presto sont les plus cités pour les collèges / lycées et le logiciel Garone pour les CROUS.



• **Groupements / Centrales d'achat**

*Interview de 4 centrales d'achats : sites F', G', H' et I'*

Fiche d'identité

	Site F'	Site G'	Site H'	Site I'
Type d'adhérents	Etablissements médico-sociaux (maisons de retraite, handicap, crèches...)	Multi-secteurs ; établissements de l'économie sociale et solidaire	Camps, cercles	Tout acheteur public
Nombre d'adhérents	910 (national)	5800 (national)	300 (national)	318
Coût matière (HT)			2,8 €	
Montant des achats alimentaires (HT) par an au niveau des centrales d'achat		65 millions (national)	120 millions (national)	
Montant des achats en fruits et légumes frais (HT) par an	1,2 millions d'€	4 millions d'€	10 millions d'€	12% des achats

Profil des acheteurs

Ces groupements / centrales d'achats travaillent principalement avec des grossistes en fruits et légumes frais en passant des appels d'offres. Le site I' travaille à la fois avec des grossistes, des producteurs ou groupements de producteurs en proposant des petits lots afin que ces derniers puissent se positionner dessus, notamment pour les produits de maraîchage, pommes et poires.

Les adhérents de ces groupements / centrales d'achats se fournissent via leurs groupements et donc auprès de grossistes ; ils peuvent également faire appel à des producteurs et utiliser des plateformes d'achat local. Selon les groupements, les adhérents sont des acheteurs publics ou privés. Les adhérents vont effectuer leurs achats en direct ou via le groupement d'achats.

Au niveau des groupements / centrales d'achats, ce sont des acheteurs qui passent des appels d'offres ou qui réalisent des comparaisons entre fournisseurs et construisent les cahiers des charges.

Au niveau des établissements des adhérents, ce sont principalement les chefs de cuisine, gestionnaires parfois des économes qui passent les commandes. Les groupements n'ont pas forcément de visibilité sur les logiciels de gestion des achats utilisés par leurs adhérents. En région Auvergne Rhône-Alpes, c'est le logiciel Easily qui est le plus utilisé.

## IV) Perspectives d'organisation des achats

### a) Région Ile-de-France :

Au sein de la région Ile-de-France, deux interviews de Conseils Départementaux concernant les perspectives d'organisation des achats des collectivités qu'elles accompagnent ont été réalisées.



Tout d'abord, le Conseil Départemental de l'Essonne, regroupe 100 collèges dont 67 cuisines gérées par le département. La spécificité de l'Essonne est que le Conseil Départemental gère son propre groupement d'achats.

En effet, les collèges font remonter au département leurs besoins en termes d'achats en fonction de leurs menus ; le département, via des acheteurs / approvisionneurs, passe les commandes pour les collèges et règle leurs factures. Le Conseil Départemental travaille avec un distributeur qui a remporté le marché en fruits et légumes pour 4 ans et qui assure ainsi les lots Fruits et Légumes et Fruits et Légumes Bio. Si un producteur local souhaite travailler avec le département, il se rapproche alors du distributeur.

Il y a un travail de mise en relation qui s'effectue actuellement : on retrouve un grand nombre de producteurs céréaliers dans l'Essonne et certains aimeraient se diversifier en plantant d'autres cultures. Cependant ils veulent être sûrs de vendre leurs récoltes ; en contrepartie, le département s'engage donc à leur commander un certain volume.

En termes de perspectives d'organisation des achats, le département a mis en place ce groupement d'achats depuis un an afin de maîtriser davantage la qualité des produits achetés, d'aller vers plus de local et vers davantage de fruits et légumes cultivés sur place. Le souhait est de tout mettre en œuvre afin de pouvoir répondre aux exigences de la loi Egalim. Le département a constitué un « club des chefs » : une fois par mois, 60 chefs de cuisine sur 65 se réunissent afin de travailler sur ces problématiques.

Le département du Val d'Oise regroupe 111 collèges dont 52 fonctionnant avec une restauration sur place, 24 sont concédés à une société de restauration et 35 sont livrés par la cuisine centrale Départementale, en liaison froide.



Le département gère un groupement de commandes dans lequel se trouve le lot Fruits et Légumes. Les collèges sont autonomes par rapport à leurs achats et passent par le groupement d'achat ou non pour commander les fruits et légumes. Certains ont passé des conventions avec des producteurs locaux (arboriculteurs, maraîchers...).

Pour le prochain marché, le Conseil Départemental souhaite intégrer un lot spécial pour les fruits et légumes bio afin que les coopératives puissent y répondre. Les perspectives d'organisation des achats vont concerner la loi Egalim, les produits de proximité, les produits frais, le fait d'être attentif à l'origine des produits et de manger bon et sain.

## b) Région Auvergne Rhône-Alpes :

Au sein de la région Auvergne-Rhône-Alpes, une interview auprès de la région ainsi que de trois Conseils Départementaux a été réalisée.



Le Conseil Régional Auvergne-Rhône-Alpes regroupe 308 lycées dont la quasi-totalité ayant une restauration sur place assurée par des agents régionaux (seulement deux cuisines centrales approvisionnant une quinzaine de cuisines satellites au total et 9 délégations de service public).

Sur l'ensemble de ces établissements, 144 lycées participent à la démarche « La Région dans mon assiette ».

Les lycées sont par nature autonomes dans leurs achats. Ils peuvent acheter via la centrale d'achat créée par la région et accessible à tous les acheteurs publics du territoire régional (Lycées, collèges, écoles, maisons de retraite, hôpitaux...). La centrale d'achat utilise toutes les techniques d'achat dans le respect des marchés publics (via notamment une bonne connaissance des producteurs/grossistes du territoire et un important travail de sourcing...), sur les fruits et légumes, viandes, produits de la crèmerie notamment.

Les lycées peuvent également passer commande auprès de petits producteurs notamment sur des produits comme les pommes, les carottes ou les pommes de terre qu'ils trouvent en local. Certains utilisent les plateformes Agrilocal. Des groupements d'achats départementaux sont également accessibles aux collèges et aux lycées sur certains départements. Concernant les perspectives d'organisation des achats, la région incite les lycées à prioriser l'achat en produits régionaux, tout en faisant coïncider cette démarche avec les objectifs de la loi Egalim.



Le Conseil Départemental du Cantal regroupe 22 collèges avec 22 cuisines sur place. Les collèges sont autonomes au niveau de leurs achats ; en fruits et légumes, ils peuvent faire des appels d'offres via Agrilocal, ils se fournissent auprès de grossistes ou de petits producteurs. Ils ont peu accès aux produits bio sur leur territoire.



Le Conseil Départemental du Rhône regroupe 33 collèges dont 11 en gestion directe. Concernant leurs achats en fruits et légumes, les collèges se fournissent auprès de grossistes, de producteurs locaux notamment pour les pommes, poires, jus de fruits, certains légumes, de groupement de producteurs ou encore auprès du groupement d'achat alimentaire du Rhône.

Il n'y a pas de perspectives définies en termes d'organisation des achats en fruits et légumes.

A noter : la restauration des collèges de la métropole lyonnaise est gérée par la Métropole et non le département.



Le Conseil Départemental du Puy-de-Dôme regroupe 57 collèges dont 53 avec une restauration sur place.

Les collèges sont indépendants au niveau de leurs achats ; il se fournissent en fruits et légumes auprès de grossistes, de producteurs locaux pour des produits type pommes de terre, carottes, oignons, pommes, fruits rouges. Certains utilisent la plateforme Agrilocal ou encore se fournissent auprès du groupement d'achat départemental géré par un lycée.

Il n'y a pas de perspective particulière d'organisation des achats à part le fait de travailler localement.