

Appel à compétences : denrées alimentaires producteurs et artisans en circuits courts et/ou locaux

SOURCING - MAI 2024





DEVELOPPER LES APPROVISIONNEMENTS LOCAUX, EN CIRCUITS COURTS, BIO ET / OU LABELLISES.

Les repas servis par la cuisine centrale du lycée des métiers sont élaborés sur place par son équipe de restauration avec un engagement de qualité, de renforcement du fait maison, des produits frais, du respect de la saisonnalité des produits et de diversification dans l'assiette. L'établissement travaille activement sur ses engagements en termes de produits bio et de qualité. Il souhaite particulièrement s'inscrire dans une démarche éco-responsable en favorisant les circuits courts et les approvisionnements locaux en lien avec les producteurs, artisans et fournisseurs de son territoire pour réduire notamment les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

En complément des approvisionnements via les groupements d'achats, le lycée des métiers recherche des producteurs et des artisans dans le cadre de partenariats innovants. Cette démarche d'appel à compétences conduira à la finalisation de contrats de gré à gré afin de satisfaire aux besoins d'approvisionnements durables, notamment dans l'inscription de la cuisine centrale dans son territoire. Une volonté pédagogique est affirmée pour être en mesure de faire du lien entre les producteurs et les usagers afin de construire ainsi une éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et au bien manger au bénéfice des élèves des écoles maternelles et primaires de Dombasle, du collège Farenc et du lycée des métiers entre Meurthe et Sânon.

Les contrats pourront être conclus pour une durée jusqu'à 3 ans afin de permettre au fournisseur de s'engager sereinement et d'ajuster progressivement sa capacité de production au regard des volumes contractualisés.

Contenu du dossier

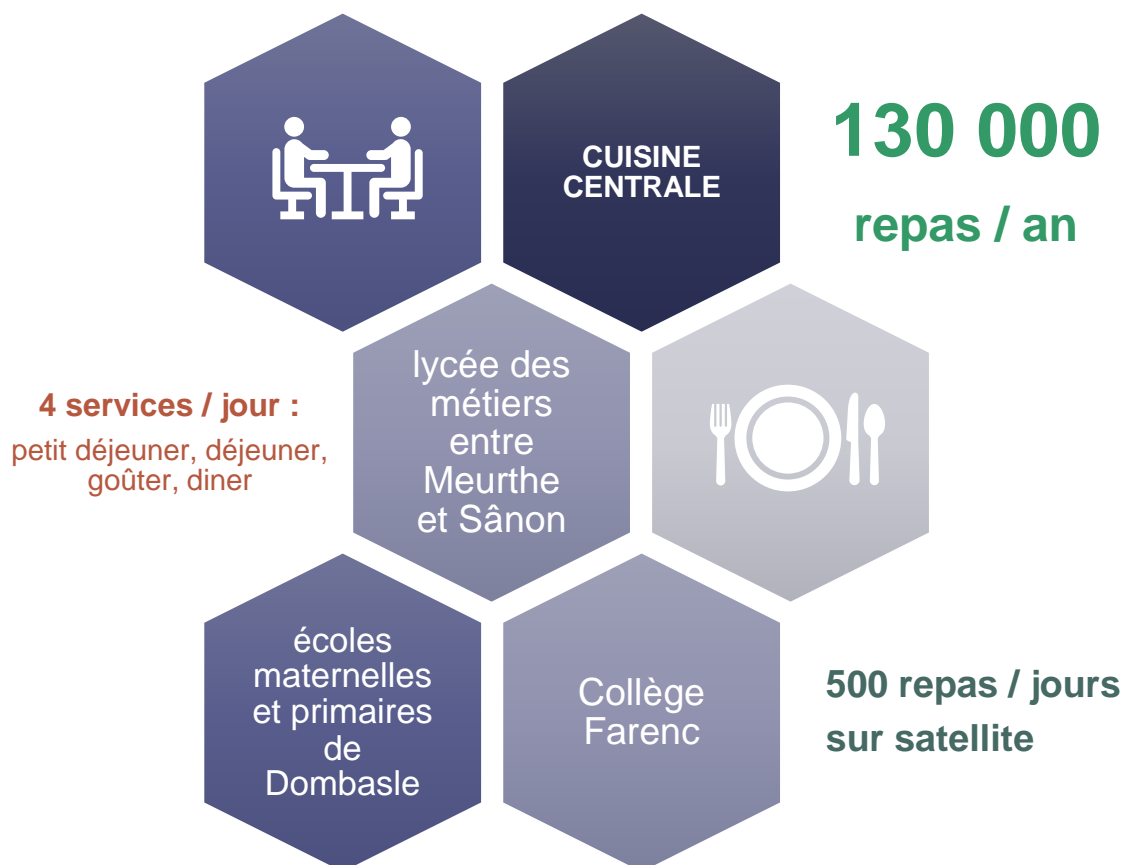
- › Service de restauration – cuisine centrale
- › Objet du besoin
- › Prestataires pouvant répondre
- › Confidentialité
- › Périmètre
- › Procédure
- › Contacts





LE SERVICE DE RESTAURATION, LA CUISINE CENTRALE

Le service de restauration du lycée des métiers entre Meurthe et Sânon est une cuisine centrale qui produit quotidiennement un millier de repas pour des élèves du 1^{er} et 2nd degré des établissements de Dombasle, soit 130 000 repas par an pour 387 000 € de denrées alimentaires en 2023.





L'OBJET DU BESOIN

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES

EN CIRCUITS COURTS, LOCAL ET / OU BIO, LABELLISEES

POUR LA CUISINE CENTRALE DE DOMBASLE SUR MEURTHE

Dans le cadre de l'évolution de sa politique d'achat responsable et durable, le lycée des métiers met en place des contrats de partenariats innovants pour permettre **un approvisionnement en produits locaux, en circuits courts, une réduction de son empreinte carbone et de ses impacts environnementaux, la prise en compte de la valeur nutritionnelle et des spécifications de santé des produits commandées.**

Les prestations sont considérées comme innovantes dans l'ingénierie d'approvisionnement directe entre le producteur et le consommateur ainsi que le lien pédagogique mis en œuvre.

Les prestataires indiqueront leur capacité à répondre aux demandes de valorisation des filières d'approvisionnement (visite d'exploitation, fiche produit, affiche producteur notamment) et d'intervention pédagogique auprès des consommateurs dans la mesure de leur possible.

LES PRESTATAIRES POUVANT REpondre

- » Les agriculteurs et les producteurs vendant directement les produits de leurs exploitations.
- » Les artisans des métiers de bouche produisant, sans sous-traitance, des produits alimentaires à partir de produits bruts (boulangers, fromagers, charcutiers, chocolatiers, pastiers...).
- » Les entreprises s'approvisionnant directement en matières premières auprès des producteurs et limitant au strict minimum leur process industriel.

Le recours à des prestataires extérieures pour des éléments spécifiques de la chaîne d'approvisionnement (exemple : abattage, meunier, livraison, etc.) sont possibles sans pour autant remettre en cause la notion de circuits courts et le lien direct entre le producteur et le consommateur.

Les activités de négoce peuvent répondre à l'appel à compétences dans la mesure où le fournisseur est en mesure de s'inscrire dans la définition légale du circuit court et de proposer des produits qualitatifs répondant aux critères EGALIM ou d'ancrage territorial de l'approvisionnement. Les contrats directs seront privilégiés.

CONFIDENTIALITE

Toutes les informations échangées dans le cadre de la procédure de sourcing, puis de contractualisation, sont confidentielles et portées à la seule connaissance de l'équipe de pilotage de la cuisine centrale (chef d'établissement, secrétaire général, gestionnaire déléguée et chef de cuisine).

Aucune information contenue dans ce recensement ou ayant fait l'objet d'éventuelles discussions ne sera divulguée.

En cas de contractualisation avec le lycée, seul le nom et la localisation du fournisseur seront publiés.



PERIMETRE

Le lycée contractualise pour l'achat de denrées alimentaires répondant à l'un des critères définis ci-après.

Les quantités sont déterminées d'un commun accord pour couvrir tout ou partie du besoin du lycée en fonction des capacités de production du contractant et de la diversité des approvisionnements. Les volumes peuvent être progressifs et contractualisés afin de permettre au producteur d'ajuster son plan de charge.

» **Circuit court**



Circuit de distribution dans lequel il existe un petit nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le circuit court inclut la vente directe, pour laquelle il n'y a pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, il inclut aussi la vente indirecte lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire.

» **Approvisionnement local**



L'établissement a fait le choix de retenir la définition de l'organisme de certification écocert, à savoir un produit issu de la même région (Lorraine : Meurthe et Moselle, Meuse, Moselle et Vosges) que le lieu de consommation ou d'un département limitrophe (Ardennes, Marne, Haute-Marne, Haute-Saône, Territoire de Belfort, Haut-Rhin, Bas-Rhin et Luxembourg).

De manière extensive suivant la définition propre au conseil régional Grand Est et sans pour autant être pris en compte dans les indicateurs, les produits en provenance de la région Grand Est (Aube).

» **Produits biologiques**



Produits issus de l'agriculture biologique ou produits végétaux en conversion.

» **Label Rouge**



Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.

» **AOC - AOP**



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'appellation d'origine protégée (AOP) désignent un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

» **IGP**



L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

» **STG**



Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



» **HVE**



Produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale.

» **Pêche durable**



Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable.

» **Produits fermiers**



La production fermière s'entend comme mettant en œuvre des méthodes de production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme, en indiquant que les produits doivent provenir principalement de l'exploitation mais également des fermes voisines si l'exploitation conserve un contrôle direct sur les produits (décrets œufs, fromages, volailles).

» **Commerce équitable**



Produits issus du commerce équitable.

PROCEDURE

Pour vous aider à répondre à cette demande d'informations, nous mettons à votre disposition un formulaire demarches-simplifiees.fr :

https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ldmems_appro-local

Ce formalisme n'est toutefois pas obligatoire et vous pouvez répondre ou prendre contact avec nous sous la forme qui vous semblera appropriée.

CONTACTS

En cas de besoin, vous pouvez contacter :

» Grégory GRANDJEAN, secrétaire général

Lycée des métiers entre Meurthe et Sânon

2, rue Emile Levassor 54110 DOMBASLE-SUR-MEURTHE

03 83 48 25 89 - agent.comptable@entre-meurthe-et-sanon.fr

www.lyceedesmetiers.fr

