

AVIGNON 2014-2022



Un retour en gestion directe pour mieux manger...

MED'AGRI 2022

2014... ce ne sera pas simple, mais il faut oser.

- ▶ Avril 2014, une nouvelle municipalité est en place. Suite à ce changement de majorité, Madame Cécile HELLE, Maire d'Avignon nouvellement élue, décide **un changement radical annoncé lors de la campagne électorale.**
- ▶ Après 15 années de délégation de service public de la restauration municipale, la nouvelle majorité veut une reprise en autogestion de ce service avec pour consigne un axe clair « **MIEUX MANGER A LA CANTINE** ».
- ▶ Cette décision **FORTE** ne pourra être applicable de façon immédiate. En 15 ans, la ville aura perdu bon nombre de ses compétences dans ce service aux multiples spécificités et contraintes.
- ▶ La prolongation de la D.S.P par avenant est décidée pour une année. La date effective du retour en gestion directe sera donc le **1^{er} septembre 2015.**

Mieux comprendre le fonctionnement d'une collectivité

- ▶ **Il est indispensable de faire des rappels essentiels sur les règles et le cadre légal des achats publics.**
- ▶ Le CODE DES MARCHES PUBLICS est le document de référence qui régit l'ensemble des procédures d'achat pour l'ensemble des collectivités.
- ▶ Si l'évolution de ce document apporte aujourd'hui plus de souplesse et une capacité accrue pour réaliser des achats alimentaires de qualité, les procédures restent complexes et figée dans une chronologie longue.
- ▶ Des outils existent toutefois pour apporter plus de souplesse à ces règles d'achats (% hors marché, relèvement des seuils minimums, Plateforme AGRILocal...)
- ▶ L'importance de la collectivité (volume d'achat) diminue la souplesse dans la façon d'acheter (volume financier très conséquent), du fait de la mise en place obligatoire de procédures formalisées plus conséquentes.

Chaque collectivité doit faire ses propres choix pour aller vers la qualité...

- ▶ La motivation et une volonté forte insufflée par les élus locaux. **La Direction est donnée**
- ▶ Le relais indispensable des agents territoriaux, véritables maitres d'œuvre de la démarche vertueuse. **L'adhésion et l'expertise en soutien de la volonté politique.**
- ▶ Mieux manger... C'est quoi ? Produits de qualité ? Recettes de qualité ? Label ? Origine des produits ? **Autant de questions auxquelles il faudra répondre pour fixer le bon cap.**
- ▶ Mieux manger, est-ce suffisant ? **Cette démarche doit s'inscrire dans un projet global, prenant en compte les grands enjeux d'aujourd'hui en termes d'environnement, de pratiques vertueuses.**

Concrètement... On fait quoi ?

- ▶ **. Nos régions ont toutes de véritables atouts !** Ainsi, un inventaire précis doit être fait dans le périmètre ou l'on souhaite pouvoir s'approvisionner...
- ▶ **Comment ?** Connaissance de terrain, Plan alimentaire territoriaux, forum, Salons... relais de la chambre d'agriculture... échange entre les collectivités... sont autant de leviers permettant les premières rencontres et les premières réflexions.
- ▶ **Pourquoi ?** Se connaître, échanger, c'est comprendre les intérêts de chacun, mais c'est aussi identifier les points de contraintes, les éléments bloquants...
- ▶ **On commence par quoi ?** Il n'y a pas de règle à proprement parler... mais l'évidence d'avoir trouver le bon partenaire, dans la bonne temporalité (saisons...) pour commencer. Ce tester sur un produit... une réalisation.

Comprendre certaines évidences ... le premier pas vers des propositions concrètes.

AVIGNON
Ville d'exception

- ▶ L'agriculteur, le boulanger, l'artisan, ne sont pas des logisticiens. Leur métier, c'est de semer, de planter, de récolter, de pétrir ou de fabriquer...
- ▶ Les faires sortir de leur cœur de métier n'aura d'intérêt que si cela leur permet de mieux vivre de leur travail.
- ▶ Le Chef de cuisine, la responsable de restaurant scolaire du village seront excellents dans la préparation de leurs plats... plutôt qu'à consacrer un temps conséquent à la rédaction toujours compliquée de menus à proposer... de commandes à faire chez bon nombre de fournisseurs.
- ▶ Il faut offrir un soutien pour leur permettre de consacrer un maximum de temps à leur domaine d'excellence. L'élaboration de plats aux recettes choisies et savoureuses...

FOODSHIFT

2030

Et maintenant, soyons force de proposition...

AVIGNON
Ville d'exception

- ▶ **Ce regrouper et mener une action commune pour susciter l'intérêt de nos partenaires locaux... Il existe des solutions aujourd'hui.**

les volumes et le regroupement des commandes pour donner de l'intérêt à un partenariat...

- ▶ **Apporter un soutien formalisé, commun à plusieurs collectivités... pour permettre à chacun d'utiliser son temps à l'expression de ses domaines d'excellence.**

▶ **Mais comment ?**

FOODSHIFT

2030

PLAN ALIMENTAIRE (base légale de 20 menus consécutifs)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FECULENT ENTREE	CRUDITE ENTREE	CRUDITE ENTREE	CRUDITE ENTREE
ŒUF	VEGETARIEN	VIANDE ROUGE NON HACHEE	POISSON
LEGUMES	FECULENT	FECULENT	LEGUMES ET FECULENT
FROMAGE + 150 MG	LAITAGE	FROMAGE + 150 MG	LAITAGE
PATISSERIE		FRUIT CRU	
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
VIANDE ROUGE NON HACHEE	CRUDITE ENTREE	CRUDITE ENTREE	ENTREE FECULENT
FECULENT	POISSON	FROMAGE	ŒUF
FROMAGE	LEGUMES	FECULENT	LEGUMES
FRUIT CRU	LAIT	LAITAGE	FROMAGE
	PATISSERIE		FRUIT CRU

L'étape N°1

LE TRAVAIL ESSENTIEL ET
INDISPENSABLE DE LA
DIETETICIENNE... une
diététicienne pour toutes les
communes du groupe...

CONSTITUANT PRINCIPAL SUR LA BASE DU PLAN ALIMENTAIRE

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
EPEAUTRE BIO LOCAL	TOMATE CERISE HVE LOCALE	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE LOCALE
OMELETTE BIO	RAVIOLI VEGETARIEN	EMINCE D'AGNEAU LOCAL	DOS DE CABILLAUD MSC
COURGETTES AUBERGINE TOMATE LOCALE	BIO LOCAL	PATES LOCALE BIO	POMME DE TERRE CAROTTES CHOU FLEUR LOCAL
FROMAGE DE VACHE AFFINE LOCAL	YAOURT LOCAL	EMMENTAL RAPE BIO	FROMAGE BLANC LOCAL
TARTE ABRICOT		MUSCAT DU VENTOUX	
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SAUTE DE VEAU VVF	TOMATE ET FENOUIL LOCAL	SALADE VERT LOCALE	POIS CHICHE BIO
POMME DE TERRE LOCALE	POISSON MEUNIERE	CROUSTILLANT DE CHEVRE	ŒUF DUR
RICOTTA	COURGETTES LOCALE	PATES LOCALE BIO	EPINARD BIO
RAISIN BLANC ITALIEN	LAIT LOCAL STG	PANACOTTA	EMMENTAL
	BRIOCHE ITALIENNE BIO LOCALE		POIRE LOCALE

L'étape N°2

LE TRAVAIL D'UN ACTEUR
UNIQUE... PERMET DE CALIBRER
LES BESOINS DE CHACUN ET DE
REGROUPER LES ACHATS
(facilite la préparations des
marchés...)

EXEMPLE DE MENUS SUR UNE PERIODE D'ANIMATION POSSIBLE...

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
TABOULE D'EPEAUTRE BIO	TOMATE CERISE HVE LOCALE ET TAPENADE	SALADE DE HARICOTS VERT A L'AIL	SALADE VERTE LOCALE	SEMAINE PROVENCALE
OMELETTE BIO	RAVIOLI VEGETARIEN BIO LOCAL	EMINCE D'AGNEAU LOCAL SAUCE ROMARIN	DOS DE CABILLAUD MSC	
RATATOUILLE PROVENCALE	SAUCE PROVENCALE	PATES LOCALE BIO	SAUCE AIOLI	
FROMAGE DE VACHE AFFINE LOCAL	YAOURT LOCAL	EMMENTAL RAPE BIO	LEGUMES AIOLI	
TARTE ABRICOT	CONFITURE DE FRAISE DE CARPENTRAS	MUSCAT DU VENTOUX	FROMAGE BLANC LOCAL ET CONFITURE DE CERISE	
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
SAUTE DE VEAU VVF FACON OSSO BUCCO	SALADE DE TOMATE ET FENOUIL LOCAL RAPE	SALADE VERT LOCALE	SALADE DE POIS CHICHE BASILIC MOZZARELLA	SEMAINE ITALIENNE
POMME DE TERRE GRENAILLE LOCALE	POISSON MEUNIERE	CROUSTILLANT DE CHEVRE	CEUF DUR A LA FLORENTINE	
RICOTTA	COURGETTES BECHAMEL GRATINEES	PATES LOCALE BIO	EPINARD BIO GRATINE	
RAISIN BLANC ITALIEN	BRIOCHE ITALIENNE BIO LOCALE	SAUCE ARABIATTA	POIRE LOCALE	
		PANACOTTA AUX GRIOTTES		

L'étape N°3

LE SAVOIR FAIRE FINAL
DES CHEFS CUISINIERS
POUR DES RECETTES ET
DES PLATS SAVOUREUX...

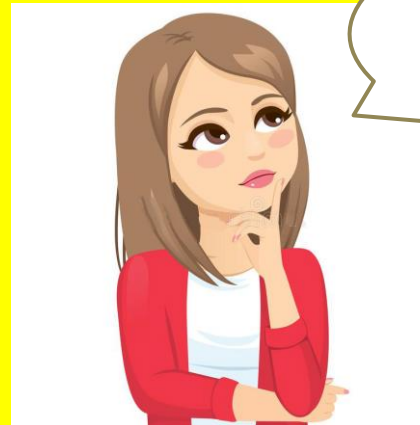
OK Sandrine... Merci pour le plan alimentaire. Pour le lundi, les agriculteurs ont des courgettes au top... je les mets dans le plan constituant et je l'envoie à tous les chefs

2



Sur ce menu, ok... il faut un légume en accompagnement et je valide le plan alimentaire avec Patrick..

1



Patrick a mis des courgettes sur lundi... Je vais tout simplement les saisir à l'huile d'olive avec un peu d'ail... et basilic frais au service...

3



Les courgettes pour lundi, j'aurai besoin de 12 kg... Je leur fais un gratin avec les petits fromage de chèvre qui me reste...



« Là où il y a une volonté, il y a un chemin »
A. FRISON ROCHE



MERCI DE VOTRE ATTENTION...