

Achats éco-responsables

Fourniture de denrées alimentaires

Lot 17 – « biologique »

MAPA de la ville d'Autun

Engagements de la Communauté de Communes de l'Autunois.

Avril 2000 : réponse à l'appel à projet « Outils et démarches en vue de la réalisation d'Agendas 21 Locaux » par la ville d'Autun

Juin 2004 : vote du programme d'actions par le conseil communautaire

Mars 2005 : signature de la campagne de Max Havelaar France « 500 villes s'engagent pour le commerce équitable » et d'une résolution relative au respect des droits de l'homme et de l'enfant au travail. Adhésion à Equi'MAX.

« En application du code des marchés publics et des conventions internationales rappelées ci-dessus, la collectivité veillera à ce que ses marchés intègrent une clause relative à la qualité sociale des produits fournis. »

« La collectivité diffusera une information et soutiendra des actions de communication et d'éducation à la consommation éthique auprès de ses habitants et des entreprises. »

Engagements de la Communauté de Communes de l'Autunois.

Mai 2005 : participation à la Quinzaine du Commerce Equitable, intervention de Beltran Apaza Enriquez, membre de l'union des coopératives CECOVASA au Pérou avec Equi'MAX, Emmaüs, La maison du développement durable en Autunois et le COS.



Juin – octobre 2005 : rédaction du guide d'achats responsables de la Communauté de Communes de l'Autunois, avec la participation d'Autun Morvan Écologie et de la ville d'Autun, 24 fiches.

Octobre 2005 – septembre 2006 : participation au groupe de travail régional

Ville d'Autun.

Cuisine centrale en gestion direct. 115 000 repas / an, 450 repas / jour pour les scolaires, en liaison chaude.

Traçabilité de la viande de bœuf, charolaise, race à viande : 7 km (mais le pain vient de Paray le monial à 80 km, malgré une boulangerie face à la cuisine centrale)

Dégustation à l'aveugle par les élus lors des appels d'offres pour certains produits comme le jambon.

Prix de revient des denrées alimentaires par repas : 1.10 €, évolution à 1.25 € en 2007 proposée. En comparaison, prix de revient des repas bio : 2.50 €

Les produits arrivent bruts en cuisine et sont confectionnés sur place : 3 cuisiniers, 3 personnes pour le service et la mise en plat, 1 HACCP (Hazard Analysis Control Critical Point)

Introduction d'un lot « biologique » au marché de fournitures de denrées alimentaires

Besoin d'expérimenter les achats éco - responsables lors de la rédaction du guide en interne durant l'été 2005.

- le gestionnaire participe au groupe de travail
- demande d'Autun Morvan Écologie
- volonté du maire d'Autun

Il faut aller vite. Choix en octobre 2005 de préparer 2 repas test en bio, accompagnés d'animations grâce à la campagne « Printemps bio » en juin 2006 :



- Sensibilisation du grand public par des articles de presse,
- Sensibilisation des enfants par des animations du Service d'Eco Développement Agricole et Rural de Bourgogne,
- Dialogue avec le personnel de la cuisine centrale et informations.

Lot n° 17 – « biologique »

L'agriculture biologique garantit une production saisonnière, sans OGM ni produits de synthèse. Il n'y a pas d'esclavage, la production est moindre, les aides publiques faibles : c'est au consommateur de payer la différence.

Un lot intitulé « biologique » est intégré au marché de fourniture de denrées alimentaires pour l'année 2006 : 200 kg de volaille, 200 kg de bœuf, 3 000 unités de fromage, 300 kg de fruits, 300 kg de légumes.

Deux réponses : 1 groupement de producteur et 1 distributeur.

À la dégustation en cuisine, les tomates bio sont les meilleures : « y'a pas photo ».

Fin 2006, choix de produits bio pour « finir » le budget, mais produits hors saison (tomates, carottes, poireau) et prix 3 à 5 fois plus élevés.



Les problèmes

Le bio répond à un cahier des charges, avec un contrôle indépendant, mais il est encore vu comme « utopique » (même si 20 % des français consomment régulièrement du bio).

La production bio augmente en Europe mais diminue en France.

Le bio va à l'encontre du système de production « traditionnel »



Les problèmes

Initiative du service sans concertation avec la mission Agenda XXI Local.

Mauvaise communication en interne : enseignants, élèves et personnel pas informés du 1er repas en mars, et peu informés du 2ème en juin.

Le bio est « isolé » dans des repas à thème.

« Repas bio », mais les légumes et le pain ne sont pas bio.

Les carottes sont arrivées non lavées et ont été refusées.

2 semaines seulement pour organiser la communication.

Projets 2007

Meilleure sensibilisation des acteurs : services finances et cuisines

Introduction du bio dans les repas plus fréquent : 1 élément par semaine ou par mois. En 2007 : 1,1 t en prévision (+ 10 %), lots de 100 kg, 14 produits.

Augmentation du budget pour les denrées alimentaires

Préciser le Cahier des Clauses Particulières

Essayer d'introduire des protéines d'origine végétale dans les repas.

Essayer d'adapter les lots aux capacités de production du bio.

Site web pour des infos sur le bio : <http://www.unplusbio.org/>



Benoît KUBIAK. Mission Agenda XXI Local. Communauté de
Communes de l'Autunois. 03 85 86 01 52. agenda21@autun.com

Merci de votre attention.

