

Fiche d'identification des projets d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux

1/ LOCALISATION GEOGRAPHIQUE

Région : BOURGOGNE
Département : Côte d'Or (21)
Commune : DIJON (155000 habitants)

2/ PORTEUR DU PROJET

Mairie de Dijon – Direction de la restauration municipale
BP 1510
21033 DIJON CEDEX
Standard : 03 80 74 51 51

3/ IDENTIFICATION DES OPERATEURS CONCERNES

➔ La structure de restauration

Nom de la structure : Restauration Municipale de la ville de Dijon

Production :

Cuisine centrale en autogestion, datant de 2005.

Effectif employé :

40 personnes en production, 1 diététicienne responsable qualité (veille à l'équilibre alimentaire des repas), 3 agents administratifs, 4 chauffeurs, 2 agents de maintenance, 1 chef de production, 1 directeur

Organisation de la cuisine :

Cet équipement récent ne dispose pas d'une légumerie (choix délibéré du fait d'un investissement jugé conséquent au montage du dossier). La cuisine est équipée d'un système de cuisson sous vide à basse température (permet d'allonger la durée de vie des produits, d'un point de vue diététique évite l'altération des vitamines et permet une cuisson sans graisses ajoutées, permet d'obtenir un niveau de tendreté des viandes exceptionnel par « dissolution » des collagènes, permet la concentration des arômes, et de très faibles pourcentages de perte).

Distribution :

52 sites scolaires et extrascolaires desservis (écoles maternelles et élémentaires, 12 centres de loisirs), rénovés et mis aux normes entre 2000 et 2005 et le restaurant du personnel municipal construit en 2006
Type de liaison : Liaison froide à J+3 à 5

Nombre de repas servis par jour :

7200 (capacité de la cuisine : 8000)

Procédure de passation des marchés :

- Appel d'offre
- Gré à gré (pour les fruits notamment)

Estimation du temps de travail nécessaire pour la préparation des marchés :

Environ 6 mois pour la préparation du marché, 2 mois pour la consultation, 3 mois pour l'analyse des offres et réponse aux candidats.

APPEL D'OFFRE DE DENREES ALIMENTAIRES - ANNEE 2009

RETROPLANNING

- Elaboration des cahiers des charges et descriptif technique début 2008
- Etat des besoins en Avril 2008
- Transmission à la DMP : semaine 23
- Conseil Municipal du 30/06/08 : délibération
- Publicité : mardi 02/07/08
- Retour des offres : lundi 25/08/08
- Analyse des candidatures : du mardi 26/08/08 au lundi 01/09/08
- CAO 2ièmes enveloppes : mardi 02/09/08
- Séances de dégustation : semaines 38 à 43
- CAO d'attribution : mardi 18 ou 25 novembre 2008
- Envoi aux fournisseurs des courriers d'attribution ou de rejet : mercredi 26 novembre 2008
- Mise en œuvre du marché : janvier 2009

➤ Les fournisseurs

Ils sont de plusieurs types :

- Dans le cadre du marché public, il s'agit de distributeurs principalement (Pomona Passion Froid, Davigel, Sodifragel, Brailly, Pomona terre Azur ...) avec référencement de grossistes et producteurs locaux (à partir du catalogue «Bien manger dans mon assiette, les terroirs de Bourgogne font école »)
- Dans le cadre des approvisionnements de gré à gré, les fournisseurs peuvent être des Grossistes, des Entreprises ou Producteurs.

4/ APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX

⇒ Origine de la démarche :

Pour accroître la qualité gustative, permettre une alimentation plus variée et garantir la sécurité sanitaire des repas servis, la ville de Dijon a fait le choix :

- de conserver la gestion de la restauration scolaire en régie municipale,
- de confier à une diététicienne de veiller à l'équilibre alimentaire en validant les menus,
- de privilégier des équipements et techniques performantes.

La question de l'approvisionnement en produits locaux s'est posée dans un premier temps lors d'une rencontre avec un producteur local de pain d'épices (le produit ayant été apprécié, des achats ponctuels hors marché public s'en sont suivis), puis quelques autres producteurs, dans un second temps lors d'une rencontre avec le conseil régional de Bourgogne. Celui-ci avait lancé une opération d'achat local dans les lycées « **Bien manger dans mon assiette**, les terroirs de Bourgogne font école » en mettant en place avec le CCC Bourgogne et l'ARIA Bourgogne un catalogue de fournisseurs régionaux de produits de qualité (signes de qualité tels que Label Rouge, agriculture biologique...). L'objectif étant de mettre en valeur les productions de proximité, en répondant aux attentes actuelles d'équilibre alimentaire des jeunes consommateurs et de développement durable par le recours aux circuits courts et produits de saison. Ce dispositif s'appuie sur des outils d'information, de valorisation (patrimoine culinaire bourguignon) et d'éducation (équilibre alimentaire,...)..

Ce dispositif porté par Conseil Régional de Bourgogne et destiné initialement aux lycées, s'élargit ainsi à d'autres structures permettant à la ville de Dijon d'accéder au catalogue pour un approvisionnement local.

⇒ Descriptif de la démarche :

Un travail en amont vise à bien **connaître l'offre des fournisseurs** avant d'adapter sa procédure d'approvisionnement et la formulation de ses marchés.

La connaissance du tissu local et le démarchage direct de fournisseurs (ex du fabricant de pain d'épices) auprès de la collectivité lui a permis de tester la qualité des produits lors de dégustation, de sélectionner des fournisseurs et d'initier un premier mode d'approvisionnement ponctuel hors du cadre des marchés publics.

Le catalogue « Bien manger dans mon assiette », recense l'offre des producteurs, transformateurs et distributeurs de Bourgogne pour les catégories de produits suivantes : viande, volaille, oeufs, charcuterie, plats cuisinés, traiteurs, produits de la mer et escargots, produits laitiers, fruits et légumes, boissons, boulangerie, pâtisserie, épicerie, produits du commerce équitable, produits issus de l'agriculture biologique. Le catalogue propose un calendrier d'achat des viandes (morceaux disponibles et conseillés par mois, plats et mode de cuisson) et prévoit de mettre en avant 3 produits par mois. Il précise aussi pour chaque fournisseur les coordonnées, produits fournis, capacité de livraison (nombre minimum/maximum de colis livrables, délais de livraison, zones géographiques desservies), mais également les signes de qualité produits, et démarches de reconnaissance entreprise (exemple : certification ISO 9001, ISO 14001, HACCP...). 126 fournisseurs sont ainsi référencés en 2009-2010. Leur connaissance par la ville de Dijon permet de repérer ceux susceptibles de répondre aux besoins de la cuisine centrale.

La ville de Dijon s'attache par ailleurs à inciter les fournisseurs à faire évoluer leurs pratiques ou produits pour satisfaire les exigences techniques et qualitatives.

Ainsi :

- **sur le grammage des produits et l'adaptation aux convives** (en fonction des âges, les grammages varient).

Extrait des recommandations du GEM RCN de 2007 :

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution Déjeuner	Personnes âgées en institution Dîner
OEUFs (plat principal)							
Œufs durs (à l'unité)	1/4(1)	1/2	1	2	2 à 3	2	1,5
Omelette	10(1)	20	60	90	90 à 130	90	60

- **sur le conditionnement** : à la demande de la commune, le fournisseur de pâtisserie a fait des galettes individuelles pour les personnes âgées à la dimension des barquettes de conditionnement utilisée par la restauration, le fromager a réalisé des petits fromages individuels présentés en verrines
- **sur les aspects gustatifs** : une collaboration avec une fromagerie a été engagée en vue d'adapter le goût des produits (Brillat Savarin, Epoisse, ...) au goût des enfants. Ce projet de mise au point de produits, intéressant pour l'entreprise en terme de développement de son marché, a fait l'objet d'une demande d'aide financière auprès de l'ARIA Bourgogne. (Approche gagnant-gagnant !).
- **sur les aspects sanitaires** : le plan de maîtrise des risques (HACCP) prévoit un nettoyage et désinfection des blisters (contenant par exemple du jambon à l'os) avant déconditionnement : il est ainsi attendu du fournisseur des conditionnements adaptés pour réduire le nombre de manipulations et le risque sanitaire.
- **sur les aspects techniques** : Les contraintes techniques (absence de légumerie) orientent sauf exception, l'achat de légumes vers des produits de 4^{ème} gamme. Cela implique des exigences qualité drastiques. Ainsi, pour pouvoir servir des carottes râpées en entrée sans impact sur le goût, le choix est fait d'acheter des carottes fraîches déjà épluchées auprès d'un artisan spécialisé dans le travail à façon, sélectionné pour son professionnalisme, pour le respect des délais d'approvisionnement courts du fait des contraintes de DLC et des exigences de qualité d'épluchage notamment. De même, pour une purée de qualité, le choix se porte sur l'achat de pommes de terres fraîches arrivant épluchées. A noter que le besoin important, de l'ordre d'1,2 tonne de pommes de terre pour un repas, ne permet pas actuellement à des producteurs locaux bio de se positionner. Exception : pour la ratatouille, les tomates, aubergines et courgettes sont livrées en l'état pour une meilleure qualité de préparation.

Pour limiter le nombre d'interlocuteurs dans un souci de faciliter le suivi administratif de ses marchés sans pénaliser la qualité des produits, la ville de Dijon cherche à mettre en lien ces fournisseurs avec les distributeurs qui approvisionnent habituellement la cuisine centrale.

Ces distributeurs peuvent ainsi volontairement les référencer dans leur catalogue (pièce contractuelle du marché), ce qui valorise et diversifie leur offre produits mais permet également à la ville de Dijon, de pouvoir s'approvisionner par le biais des distributeurs intermédiaires, en produits de la qualité attendue dans le cadre du marché ou des achats catalogue. A noter que des distributeurs (tels que Pomona, Sodifragel) jouent bien le jeu de référencer dans une partie de leur catalogue des produits locaux et s'engagent à appliquer des rabais sur les commandes passées sur catalogue.

Pour faciliter cet approvisionnement en produits locaux et de qualité, la Ville de Dijon dispose de deux premiers outils dans le cadre de la rédaction de ses marchés :

- la définition de **spécifications techniques** précises (cahier de Clauses Techniques particulières), qui permettent de préciser par exemple ses attentes en matière de qualité gustative/sanitaire/technique et de conditionnement,
- la mise en œuvre d'un **allotissement**, qui permet également à des fournisseurs (en particulier au niveau des produits bios) qui ne seraient producteurs que d'un

seul produit de pouvoir répondre uniquement au lot correspondant à leur produit.
Exemple : « une personne qui ne fait que des pommes de terre ne pourra pas répondre si les pommes de terre sont dans le même lot que le céleri, la courgette... ».

Ainsi le marché passé en 2008 était constitué de 343 lots, répartis en 13 catégories. (voir pages suivantes). Plus de 400 produits sur 1000 travaillés environ ont été décrits en détail dans le CCTP.

Remarques :

Le CCTP est un autre outil permettant une approche réellement qualitative si il est rédigé en concertation comme à Dijon, avec les équipes de cuisine et la diététicienne . Ceci permet d'appréhender les achats au mieux sur les aspects techniques et organoleptiques, voire d'adaptation aux convives (régimes spéciaux), avec une approche des emballages qui ouvre la réflexion de la gestion environnementale et de la maîtrise des risques sanitaires. Le temps à consacrer à son élaboration est certes conséquent, mais une fois le CCTP écrit pour un marché, de simples mises à jour et ajustements sont à faire pour le marché suivant.

A noter que les CCTP ne sont pas forcément lus par les candidats ! Un non respect par exemple du taux de MG ou calcium dans un produit laitier, ou de l'exigence d'absence de sel et nitrate dans le jambon, peut être suffisant pour éliminer des candidats. Consciente de cela, la Ville de Dijon a souhaité être assez précise dans le descriptif de ces lots (voir formulations pages suivantes. Ex «Fromage à pâte pressée cuite, environ 30 g 45% MG et environ 190 mg Ca/portion »).

Extrait du CCTP et formulation produits reprise dans le bordereau de prix

	Catégories	Sous catégories	Exemples de formulation par produit	Commentaire/justification
I -	PRODUITS LAITIERS	Produits laitiers contenant au moins 100 mg Ca et moins de 5 g de lipides	Lait demi-écrémé en bidon de 10 litres ou en outre Riz au lait saveur vanille sans caramel pot individuel 100 g	Selon le conditionnement proposé, le stockage, la désinfection, l'ouverture, le traitement des déchets après usage se feront selon des modalités différentes. Le choix de la praticité sera fait après essai par les équipes de cuisine. Choix fait suite au constat que les enfants n'appréciaient pas le goût du caramel.
II -	ŒUFS ET OVOPRODUITS		Œufs 53/63 durs écalés pasteurisés en poche sous atmosphère ou en seau Oeufs pochés conditionnés en seau ou poche sous atmosphère Omelette nature gastronome salée barquette pour remise en température - 70 g - 90 g - 135 g	Pour des raisons de risques sanitaires, la ville de Dijon a écarté tout œuf frais en cuisine. Mais globalement les œufs livrés durs sont jugés peu attractifs gustativement. Le choix des conditionnements vise à limiter les défauts de goûts et faciliter les manipulations. Des grammages différents selon les tranches d'âge des convives en maternelle, classe élémentaire ou adultes (voir GEM RCN).
III -	FROMAGES FRAIS ET SECS ET SPECIALITES FROMAGERES	FROMAGES PRE-EMBALLES INDIVIDUELS CONTENANT : - MOINS DE 100 mg DE CALCIUM - DE 100 mg à 150 mg/portion - ENRICHIS EN CALCIUM MINIMUM 150 mg/portion FROMAGES ENTIERS	Fromage à pâte pressée cuite, environ 30 g 45% MG et environ 190 mg Ca/portion Fromage à pâte molle à croûte lavée environ 320 g 50% MG Maroilles environ 200 g 45% MG Munster environ 200 g 50% MG Fromage frais 70% MG environ 350 g (type Bon Bresse ou équivalent) Cancoillotte nature en 5 kg	Voir GEM RCN sur nutrition Privilégier fromages entiers pour moins d'emballages. Permet des gains économiques, compensant les éventuels surcoûts liés à la qualité ou la provenance locale des produits. Suppose ensuite de faire des « plans de découpe » des pièces. Optimisation des conditionnements.
		SPECIALITE FROMAGERE		
IV -	CORPS GRAS/HUILERIE	CORPS GRAS HUILERIE		
V -	BRASSERIE			
VI -	PRODUITS SURGELES	FRUITS SURGELES LEGUMES SURGELES CUITS		

	Catégories	Sous catégories	Exemples de formulation par produit	Commentaire/justification
		LEGUMES SURGELES CRUS	Variante : Pommes de terre frites bi-température de taille 9x9 pour friteuse	L'achat de pommes de terre fraîches et épluchées n'est pas envisageable. Par contre, des pommes de terre bi-températures sont fraîches et peuvent être traitées en frais (froid positif) ou congelées (froid négatif). C'est un plus « qualité ». Par ailleurs, il n'est pas nécessaire de les transporter à - 18°C, les camions frigos suffisent.
		PATISSERIE SURGELEE		
		VIANDES SURGELEES	Bœuf haché 15 à 20 % MG / VBF	Mention VBF
		POISSONS SURGELES		
		PLATS CUISINES SURGELES		
VII -	PAIN			Dans le CCTP, possibilité d'aller plus loin sur la traçabilité des blés (indiquer leur provenance) et le cahier des charges farine (Farine T 80 bis) mais aussi process pour adapter le pain au goût des enfants.
VIII -	POISSONS FRAIS			Souhait des équipes de cuisine de travailler du flétan frais venant directement des ports et livré en caisses sur glace, dans une approche traditionnelle du produit (délicat).
IX -	CHARCUTERIE (y compris de volailles), ABATS ET PRODUITS TRIPIERS		Saucisson cuit à l'ail entier boyau naturel Galantine pure volaille tranches de 30 g (blisters de 5, 10 et 20 tranches) Choucroute cuite sans saindoux (seaux environ 10 kg)	Naturel = Haut de gamme (des boyaux artificiels sont traités par colorants et additifs). Permet de privilégier les produits de meilleure qualité. Motif religieux : repas sans porc.
X -	VIANDE CRUE	VIANDE CRUE DE PORC		
		VIANDE CRUE DE BŒUF	Viande à braiser, pièce 50 g, sous vide (exclusivement avec les morceaux suivants : jumeau, paleron, tranche grasse)	Intérêt de valoriser différents morceaux
		VIANDE CRUE DE VEAU		
		VIANDE CRUE DE VOLAILLE	Sauté de dinde sous vide de 2,5 kg sans peau sans os 35 à 55 g (+ ou - 10%) morceaux prélevés sur hauts de cuisses Blanc de poulet entier dégraissé 90 g/ 120 g (+ ou - 10 %) sous vide Blanc de poulet entier dégraissé 140 g/160 g (+ ou - 10 %) sous vide Filet de dinde mâle de 1,2 à 1,3 kg sous vide	Critères qualité, respect grammage Lors de la visite d'un site de production, il a été constaté qu'une dinde mâle correspondait mieux pour fournir des filets gros par rapport au calibre nécessaire pour les rôtis, et compte tenu de la qualité de la chair.

	Catégories	Sous catégories	Exemples de formulation par produit	Commentaire/justification
XI -	VIANDE CUITE		Rôti de porc diamètre 8/10 ni salé ni nitrité sous vide Boulettes pur bœuf 70 g VBF barquettes sous atmosphère Rôti de bœuf 1ère catégorie- Race allaitante avec cuisson rosé diamètre 8/10 sous vide	Nutrition et conditionnement Le CCTP apporte des précisions complémentaires sur la typologie (tranches d'âges et abattage) et les classements de carcasse. L'objectif visé est l'achat de produits de haut niveau de qualité.
XII -	EPICERIE	EPICERIE GENERALE		
		CONSERVES DE FRUITS		
		CONSERVES DE LEGUMES	Base : Flageolets verts extra-fins – boîte 5/1 Variante : Flageolets verts extra-fins en poche d'environ 4 kg	Autorisation de variante sur type d'emballage
		CONSERVES DE POISSONS		
		CONSERVES DIVERSES		
		LEGUMES CUITS SOUS VIDE		
		FRUITS CUITS SOUS VIDE	Pommes entières cuites calibre 125 en poche de 2 kg environ (DLC minimum 3 mois ou plus)	Critères de conservation
		PRODUITS PÂTISSIERS ET BISCUITERIE		
		PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Boulgour fin label AB sac de 5 kg Lentilles vertes label AB sac de 5 kg Quinoa Label AB sac de 5 kg	Choix du label AB
XIII -	LEGUMES CRUS 4ème GAMME		Carottes crues épluchées éboutées – sac de 5 ou 10 kg Chou blanc émincé coupe fine (environ 1 mm) sac de 5 ou 10 kg Poireau en tronçon de 50 mm environ - sac de 5 ou 10 kg	La nouvelle cuisine ayant été conçue sans légumerie, recours à des produits de 4 ^{ème} gamme.

On note que les fruits ne sont pas intégrés au marché. Compte tenu des volumes et montants, ils font l'objet d'un approvisionnement de gré à gré, avec des critères techniques et de qualité spécifiques.

➤ Autres étapes clés de la procédure de passation des marchés

Capacité technique des fournisseurs

Les livraisons ne sont pas demandées quotidiennement mais la ville n'accepte pas des gros fournisseurs qu'ils ne puissent livrer que deux jours fixes par semaine, à cause des problèmes de réassortiment en cas de livraison refusée ou défaillante. Pour les petits fournisseurs, la ville s'adapte.

FICHE DE RENSEIGNEMENTS
(à remplir pour chaque produit issu de l'Agriculture Biologique)

A – CONDITIONS DE LIVRAISON

Catégorie : EPICERIE – Produits BIO

Produit :

Attention : IL EST EXIGÉ LA POSSIBILITÉ D'UNE LIVRAISON QUOTIDIENNE.

Délai minimum entre le jour de la commande et le jour de livraison :
.....

Moyen de transport (type de véhicule) :
.....

Préciser si le transport est sous-traité et à qui ?
.....

Lieu de l'Entrepôt :
.....

Lieu de production et conditions de production (cahier des charges à fournir) :
.....

Conditions, distance et moyens de transport du lieu de production à votre Société :
.....

Conditions, distance et moyens de transport de votre Société à « La Nouvelle Cuisine » :
.....

B – AUTRES INFORMATIONS

Coordonnées de la personne à contacter en cas de non conformité de l'approvisionnement :
.....

Coordonnées de la personne à contacter en cas de problème de facturation :
.....

L'entreprise a-t-elle engagé une démarche de qualité globale ou d'un système HACCP ? (fournir une information succincte) :
.....

Coordonnées de l'entreprise : Signature du responsable :

Un atout (possible ou non) pour les réapprovisionnements et pour les fournisseurs locaux où la ville accepte comme jour de livraison celui où le producteur se rend au marché, par exemple.

Moyen de privilégier la fraîcheur des produits

Conformité réglementaire (respect chaîne du froid) et adaptation des moyens

Moyen s'assurer de la réactivité du fournisseur, plus l'entrepôt est proche, plus vite un réapprovisionnement est possible

Cahier des charges pour privilégier les modes de production respectueux de l'environnement

Moyen d'objectiver le fait de privilégier les circuits à impact carbone réduit

Qualité service, traitement non conformités et problèmes administratifs

Qualité organisation et garantie sanitaire pour produits

Définition de critères d'attribution

Extrait des documents de la consultation 2008 :

<p>23 - Hiérarchisation des critères d'attribution :</p> <p>A/ Pour tous les produits sauf les produits issus de l'agriculture biologique</p> <p>1°/ Qualité des échantillons (0,5) 2°/ Prix et engagement du fournisseur sur la variation des prix (0,2) 3°/ Service proposé (délai de commande, conditions de livraison) (0,1) 4°/ Mise en oeuvre par l'entreprise d'une démarche qualité globale ou d'un système HACCP (0,1) 5°/ Proposition de denrées alimentaires sans OGM ou produites sans OGM (0,1)</p> <p>B/ Pour les produits issus de l'agriculture biologique</p> <p>1°/ Qualité technique de l'échantillon (0,5) 2°/ Adéquation du produit par rapport aux critères environnementaux (bassin de production, transport de marchandises, distances parcourues par les marchandises...) (0,2) 3°/ Service proposé (délai de commande, conditions de livraison) (0,1) 4°/ Prix et engagement du fournisseur sur la variation des prix (0,1) 5°/ Mise en oeuvre par l'entreprise d'une démarche de qualité globale ou d'un système HACCP (0,1)</p>

La qualité des échantillon compte pour 50%, le prix seulement pour 20 %, ce qui traduit une forte volonté politique !

Analyse des offres

Analyse des fiches de renseignements

Les points abordés sont :

- La livraison :
 - o Délai minimum commande/livraison
 - o Moyens de transport
 - o Sous-traitance transport
 - o Lieu de l'entrepôt
- L'engagement dans une démarche qualité (ex : ISO 9001, HACCP,)
- La signalisation des produits OGM
- Les coordonnées des personnes à contacter
- Le taux de rabais catalogue

Ces points sont étudiés à partir des éléments fournis par les fournisseurs et feront l'objet d'une notation (critères 3, 4 et 5 dans le cas des produits non bio).

TABLEAU DE DEPOUILLEMENT DES FICHES DE RENSEIGNEMENT ET RABAIS CATALOGUE

Catégorie IX - CHARCUTERIE

Fournisseurs	Livraison				Démarche qualité	Signalisation produits OGM	Personnes à contacter	Rabais catalogue
	Délai minimum commande / livraison	Moyens de transport	Sous-traitance transport	Lieu de l'entrepôt				
A	jour A pour jour G	camion frigorifique	oui (GLF)	VENISSIEUX	oui	néant	oui	10%
B	jour A pour jour C	camion frigorifique	oui (TFE)	ST GENIS	oui	garantis sans OGM ou non soumis à étiquetage	oui	10%
C	jour A pour jour C (cde mini. 20 kg)	camion frigorifique	oui (STG)	RENNES	oui	non soumis à étiquetage	oui	néant
D	jour A pour jour C (dépannage jour A)	camion frigorifique	non	DIJON	oui	garantis sans OGM	oui	0%

E	jour A pour jour C	camion frigorifique	non	SAINTE APOLLINAIRE	néant	garantis sans OGM	oui	10%
---	--------------------------	------------------------	-----	-----------------------	-------	----------------------	-----	-----

Sélection des fournisseurs

Elle passe par la fourniture par chaque candidat d'échantillons tests.

Des commissions de dégustation sont organisées.

- **Participants :**

- o Elus de la ville de Dijon
- o Directeur du service restauration
- o Directeur de la cuisine centrale
- o Chef de production
- o Cuisiniers
- o Diététicienne
- o Responsable appel d'offre

- **Organisation**

5 séances de dégustation sont organisées, sur 5 semaines (à partir de mi-septembre, les jeudis à 13h ou 10 h)

Il s'agit de planifier au préalable les livraisons et d'indiquer les dates de réception requises. Sur 343 lots, 2 à 5 candidats par produit soit un nombre conséquent de produits à tester ! et une logistique rigoureuse à caler.

Les produits sont listés par date de dégustation. Exemple :

SEANCES DE DEGUSTATION

Séance du jeudi 18 septembre à 13h00 (livraison le vendredi 12 septembre sauf le pain le jeudi 18 septembre)	
CONSERVES DE FRUITS	
277	- Compote de pommes individuelle 100 g ou 100 ml sans morceaux
	- Compote de pommes/bananes individuelle 100 g ou 100 ml sans morceaux
	- Compote de pommes/framboises individuelle 100 g ou 100 ml sans morceaux

Planification des séances et livraisons :

Dates des séances	Date de livraison des produits	Catégorie produits et sous catégories	Nombre de lots
Jeudi 18 septembre à 13h00	vendredi 12 septembre sauf le pain jeudi 18 septembre	CONSERVES DE FRUITS	7
		CONSERVES DE LEGUMES	19
		CONSERVES DE POISSONS	3
		CONSERVES DIVERSES	3
		LEGUMES CUIITS SOUS VIDE	6
		FRUITS CUIITS SOUS VIDE	2
		LEGUMES CRUS 4ème GAMME	17
		CORPS GRAS	1
		HUILERIE	4
		BRASSERIE	2
		PAÏN	2
Jeudi 25 septembre à 10h00	vendredi 19 septembre	PRODUITS LAITIERS	17
		ŒUFS ET OVOPRODUITS	6
		FROMAGES	56
Jeudi 2 octobre à 13h00	vendredi 26 septembre	PRODUITS SURGELES : FRUITS, LEGUMES CUIITS, LEGUMES CRUS ET PÂTISSERIE	67
		EPIICERIE	36
		PRODUITS PATISSIERS	5
		PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	5
Jeudi 9 octobre à 13h00	vendredi 3 octobre	CHARCUTERIE	31
		VIANDE CRUE	23
		VIANDE CUIITE SOUS VIDE	4
		POISSONS FRAIS	3

Jeudi 16 octobre à 13h00	vendredi 10 octobre sauf pour le poisson frais à livrer le jeudi 16 octobre avant 10	POISSONS FRAIS	3
		PRODUITS PRODUITS SURGELES : VIANDE, POISSONS, PLATS SURGELES	3424lots

- **Lieu et déroulement d'une séance type**

Les échantillons sont préparés à la cuisine conformément aux préconisations des fiches techniques et testés voire dégustés en aveugle par les membres de la commission qui se prononcent alors sur le niveau d'acceptabilité des échantillons. Les choix et motivations sont consignés dans un compte-rendu.

- **Compte-rendus/décision de commission de dégustations**

Exemple :

Appel d'offres de denrées alimentaires Restauration scolaire Année 2009				
Dégustation du 16 octobre 2008 Choix du fournisseur et motivations				
n° lot	Désignation de la fourniture	Unité	Quantité	Choix du fournisseur et motivations
	Catégorie VI - Plats cuisinés surgelés			
175	- Tomate farcie "Louvel" 120 g	kg	xx	5 candidats : - A : bon produit - B : bon produit - C : farce trop fine et trop typée - D : non satisfaisant gustativement - E : bon produit 3 produits techniquement équivalents donc choix au prix
176	- Torteloni tricolores au fromage	kg	xx	3 candidats : - F : échantillon non livré - G : bon produit - H : non tricolore, non conforme
177	- Torteloni ricotta	kg	xx	2 candidats : - I : bon produit - J : non satisfaisant gustativement

- **Synthèse**

Notation finale des fournisseurs en vue choix

Une note générique est attribuée par le directeur de la restauration et le responsable de l'appel d'offre à chaque fournisseur au regard de ses réponses sur les critères 3, 4 et 5 (cas des fournisseurs de produits non bio).

Ces notes sont combinées à chaque note « produit » obtenue à l'issue de la séance test/dégustation. (critère 1)
Le critère prix (2) est pris en compte.

Le résultat produit par produit est calculé et repris formellement dans le tableau tel que ci-après où figurent des notes de 0 à 20.

Appel d'offres de denrées alimentaires
Restauration scolaire
Année 2009
Dégustation du 16 octobre 2008

n° lot	Désignation de la fourniture	Unité	Quantité	Fournisseurs				
				A	B	D	E	F
	Catégorie VI - Plats cuisinés surgelés							
175	- Tomate farcie "Louvel" 120 g	kg	xx	16	18	12	10	16
176	- Torteloni tricolores au fromage	kg	xx	PE	17	NC		
177	- Torteloni ricotta	kg	xx	17				10

Rappel des critères (produits non bios)

	Critères	Pondération	Modalités
1	Qualité des échantillons	0,5	Séance de dégustation (<i>Goût</i> <i>Qualité technique</i> <i>Présentation...</i>)
2	Prix et engagement du fournisseur sur la variation du prix	0,2	Tableau des prix
3	Service proposé (délai de commande, conditions de livraison)	0,1	Fiche de renseignement fournisseur
4	Mise en œuvre d'une démarche qualité	0,1	Attestation
5	Proposition de denrées sans OGM	0,1	Engagement

Commentaire : Ces modalités de notations des offres sont allégées en accord avec le service des marchés publics de Dijon compte tenu du nombre de produits à tester et noter.

Seul le document final est transmis en commission d'appel d'offre.

Il s'en suit le choix des candidats, la notification puis la mise en œuvre du marché.

5/MISE EN ŒUVRE DE L'OPERATION

➤ Le suivi de l'exécution du marché :

Dès la notification du marché, toutes les données sur ce marché sont compilées (fournisseur, marque, conditionnement, nom précis du produit...).

Le premier contrôle se fait à la réception des produits : vérification de la conformité à la commande et au descriptif du marché. Si non conformité, une fiche est ouverte et le fournisseur contacté. Exemple, en cas de rupture, le fournisseur doit prouver qu'il n'était pas en capacité de livrer. En cas de non conformité produit, il doit s'organiser pour reprendre les produits non-conformes et dépanner la cuisine centrale. Si ce n'est pas le cas, il s'agit d'appliquer les pénalités prévues (ex : refacturation des coûts de reprise, de remplacement, ou de main d'œuvre : ex pour le réépluchage (3 personnes pendant 2

heures à 32 €/heure pour rééplucher et ébouter 600 kg de carottes qui vont générer 50 kg de carottes ...coût traduit en avoir ramené en kg de carottes !)).

Un contrôle des produits réceptionnés est pratiqué : contrôle visuel (ex : carottes mal épluchées, produits de marque différente de celle prévue ou proposée lors des séances de dégustation), prélèvement de produit au hasard par échantillonnage et tests (ex : 3 poches de céleri ouvertes, coupure des légumes en 4, contrôle : si cœur noir, problème de gel/dégel, ;..), pesée pour vérification des poids...

Les non conformités constatées sont variables et le recueil de preuves est nécessaire (photos par exemple). L'information est transmise au fournisseur dans les 2 heures. Une discussion s'engage pour trouver le meilleur compromis.

Dans tous les cas, la ville de Dijon se donne la possibilité de se retourner vers une solution de rechange (ex : quitte à servir du poisson pané suite au constat d'une livraison de poisson frais non conforme, car pas plein filet, présence d'arêtes...) afin de maintenir l'exigence sur les fournisseurs. Le discours de qualité doit être constant.

Sur le suivi qualité, de manière récurrente des non-conformités sont constatées sur des produits non standardisés principalement (ex : légumes frais, viande déjà piécée et mal calibrée...) mais il n'y a pas de données globales sur le taux de retour.

➔ Résultats

L'approvisionnement de qualité et local est aujourd'hui une réalité au service restauration de la Ville de Dijon. Après 7 mois de fonctionnement (janvier à juillet 2009), il a représenté 385000 euros soit **35% des dépenses**.

Concernant le prix des repas, il y a eu peu de répercussions hormis en bio.

Données 2008 :

Etapes	Décomposition du prix	Valeur par repas	Valeur	%
Production	Coût sortie cuisine	3,66 €		
	Dont coût denrées alimentaires		1,90 €	52 %
	Dont coût personnel		1,21 €	33 %
	Dont coûts autres (bâti, fluides eau/énergie/gaz, entretien/maintenance, téléphone,... et consommables tels que produits d'entretien à usage unique, barquettes et films)		0,55 €	15 %
	<i>Production : 3,66 €</i>			
Livraison	Coût livraison	0,21 €		
	Dont coût personnel		0.134 €	64 %
	Dont coût autres (location véhicule frigo, carburant)		0.076 €	36 %
	<i>Production + Livraison : 3,87 €</i>			
Distribution	Coût distribution	4,31 €		
	Dont coût personnel (choix d'un service à table : 1 agent pour 20 enfants de maternelle et pour 30 enfants de classe élémentaire)		3.90 €	90 %
	Dont coût autres (produits d'entretien, produits jetables...)		0.41 €	36 %
	<i>Production + Livraison + Distribution : 8,18 €</i>			
Animation	Coût animation = encadrement pendant les 2 heures de pause méridienne, à raison d'un animateur pour 10 enfants de maternelle et un animateur pour 14 enfants de classe élémentaire. (taux encadrement validé par Jeunesse et Sport)	2,50 €		100 %
BILAN	Coût global	10,68 €		

Il est intéressant concernant la décomposition du prix des repas, de constater un prix matière peu excessif compte tenu de la politique de qualité conduite et du travail nécessaire en amont.

(A titre de comparaison, quelques données : Lycée Jean Puy à Roanne : 1,80 à 1,90 € pour les denrées alimentaires, Collège de Condrieu : 1,86 €, Ville d'Annecy : 1,50 €...)

Ceci met en évidence que la contrainte « prix » est un faux débat, qu'il existe des moyens de réussir un approvisionnement local en activant plusieurs leviers à commencer par l'équilibrage des menus.

Les fabricants ont joué le jeu en proposant des prix attractifs. La diminution des grammages (jambon Label Rouge) selon les préconisations du PNNS, la suppression des emballages (les fromages entiers découpés reviennent à des prix de l'ordre de 22 à 23 cts d'€, comparable aux produits individuels) ont permis de limiter les surcoûts et de rendre plus pérenne cet approvisionnement local.

Des marges de manœuvre existent sur les charges de fonctionnement. Une étude est en cours sur le suivi des fluides, et des réflexions sur un équipement des sites terminaux en lave-vaisselle plus performants sont engagées.

➔ Les modifications constatées :

Il y a eu peu de répercussion sur les équipes de cuisine au niveau de la logistique des approvisionnements, l'organisation du travail ou l'usage des produits et la préparation des repas. Le recours par exemple à des produits de 4^{ème} gamme restant possible (un changement pour des produits bruts n'est pas possible techniquement compte tenu de l'absence de légumerie. En fait, les équipes auraient préféré laver et éplucher des légumes bruts plutôt que désinfecter des poches de légumes 4^{ième} gamme !). L'accueil est globalement bon.

La démarche a été impulsée par les élus qui ont su donner des moyens, en temps notamment en amont, lors de la passation et le suivi des marchés, en temps d'animation (2,50 €/repas), et en organisation (maintien d'un service à la table et non self) pour affirmer et concrétiser leur volonté de privilégier la qualité en restauration avant tout .

Les tarifs tiennent déjà compte des quotients familiaux. Pour permettre un meilleur accès au service de restauration pour les familles, la commune souhaiterait aller en 2010 ou 2011 vers le principe d'un taux d'effort avec des tarifs plafonds et planchers.

➔ L'accompagnement des convives :

Des formations sont proposées par le CCC Bourgogne aux éducateurs encadrant les enfants pendant la pause méridienne.

Chaque mois des produits sont mis en avant dans le catalogue « Bien manger dans mon assiette ». Des supports pédagogiques sont alors diffusés en direction des restaurants scolaires.

Cette animation est incontournable pour amener les enfants à découvrir la diversité des goûts, la provenance des produits, l'équilibre alimentaire, le patrimoine culinaire de la Bourgogne....

➔ La communication :

Une information destinée aux parents d'élèves, aux convives et plus globalement à toute personne intéressée est prévue par le biais :

- du courrier d'accompagnement des menus
- du « Dijon info Familles » qui est joint à chaque facture de fin de mois.

Repérage des produits « Bien dans mon assiette »



Affichage des menus et mise en ligne sur le site internet de la ville de Dijon

La ville de Dijon vous informe





MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2009

La Nouvelle Cuisine

Pour effectuer une commande de repas supplémentaires ou décommander un repas, appelez resto-mairie au 0 800 210 519 du lundi au vendredi de 8 h à 13 h

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	1 Betteraves rouges 2 Filet de colin sauce badiane 3 Riz pilaf 4 Valromey 5 Orange	1 Taboulé à la remouille bio 2 Sauté de poulet à la basquaise 3 Haricots verts 4 Fromage 5 Ananas frais	1 Salade verte 2 Rôti de porc au jus / ketchup* 3 Haricots blancs tomates 4 Mini rostelet 5 Flan nappé au caramel	1 Carottes râpées 2 Paleron à la bourguignonne 3 Flan de courgettes 4 Leerdammer 5 Tarte aux pommes
7 Potage de légumes 8 Blanc de volaille à la dijonnaise 9 Frites 10 Faissette de fromage blanc 11 Clémentine	1 Pizza 2 Oeufs pochés à la béchamel 3 Epinards viroflay 4 Camembert 5 Banane	1 Céleri remoulade 2 Merlu meunière 3 Courgettes provençales 4 St Môret 5 Clafoutis à la cerise	1 Concombre à la vinaigrette 2 Goulash 3 Coquillettes 4 Vache qui rit 5 Fruits du verger	1 Batavia 2 Gratin Dubarry 3 Yaourt nature 4 Tarte au chocolat
14 Tomates à la vinaigrette 15 Tartiflette* 16 P'tit Louis 17 Glace	15 Salade mianaise 16 Dos de cabillaud à l'américaine 17 Trio de légumes 18 Chanteneige 19 Clémentine	16 Tarte au fromage 17 Rôti de bœuf au jus 18 Petits pois 19 Bonbel 20 Kiwi	REPAS DE FIN D'ANNEE 17 Mousse de foie de canard 18 Sot l'y laisse de dinde 19 sauce grand veneur 20 Purée parmentière Brillat savarin Gâteau poire-chocolat	
				18 Salade verte 19 Galette de blé noir jambon/ fromage* 20 Moussefine de carottes Veloute fruit Petit Ecolier

*Menus conformes à la circulaire de la restauration scolaire et validés par la diététicienne susceptibles de changements en fonction des approvisionnements
 * Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc
 Les plats figurant en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (Label AB)
 Le pain qui accompagne tous les repas est produit avec une farine label AB



Mentions
qualité
produit



www.dijon.fr
03 80 74 61 61

Informations sur la restauration scolaire de Dijon

Extrait du site Internet de la ville de Dijon :

La restauration scolaire ([voir règlement intérieur](#))

7 800 enfants sont inscrits au restaurant scolaire et chaque jour environ 5 850 d'entre eux, soit 58 % des enfants scolarisés dans le premier degré, y déjeunent. Les menus variés, équilibrés, parfois inventifs, sont toujours d'excellente qualité.

Les restaurants scolaires fonctionnent les lundis, les mardis, les jeudis et les vendredis dans tous les groupes scolaires et les mercredis dans les centres de loisirs. Les repas sont préparés tous les jours par la nouvelle cuisine centrale située avenue de Stalingrad, selon le système dit de "liaison froide". La démarche HACCP mise en place permet de garantir la sécurité sanitaire des repas. Par ailleurs, l'ensemble des recommandations relatives à l'équilibre nutritionnel est mis en œuvre.

Les menus sont préparés par une équipe composée du directeur de cuisine et de son adjoint, d'une diététicienne diplômée, sous la direction d'un docteur vétérinaire. Des repas thématiques sont établis par cette équipe à partir d'options définies par les cadres chargés de l'animation des restaurants scolaires.

Les enfants sont servis par 290 agents de service et encadrés par 550 animateurs. Ces derniers assurent également l'animation de la pause de midi en application du projet éducatif local. Ils se composent d'enseignants, de personnels municipaux qualifiés et d'étudiants prioritairement titulaires du brevet d'aptitude aux fonctions de l'animation (Bafa) qui reçoivent une formation supplémentaire axée sur les spécificités de leurs missions.

6/BILAN DE L'OPERATION

Il n'a pas été fait de bilan qualitatif de l'introduction de produits locaux et de qualité. Les refus ou pertes par les convives n'ont pas été quantifiés.

Toutefois les retours des convives (exemple : goût des enfants) sont évalués ponctuellement lors des visites du responsable qualité, des encadrants ou du directeur de la restauration sur les sites terminaux, et les remarques sont prises en compte (travail avec les fournisseurs, CCTP marchés).

La participation au comité de pilotage de l'action « Bien dans mon assiette » tous les mois ½ à 2 mois animé par le CCC et la Région, et l'échange avec les utilisateurs (intendants des lycées, villes et nouvelle collectivités) et les représentants des filières (association bio, Interbev, association de promotion de la viande charolaise...) et des fournisseurs (Pomona, ARIA...) sont des temps particulièrement appréciés pour faire progresser le dispositif.

Il apparaît néanmoins quelques difficultés pour :

- garantir la traçabilité complète des produits (farine issue de blés cultivés en France ?, provenance du quinoa et plus globalement des produits d'épicerie bio ?...)
- mobiliser les producteurs bios avec des tarifs accessibles pour la restauration et rémunérateur pour les producteurs (qui privilégient les circuits vente directe, paniers, ...)
- valoriser l'ensemble de la carcasse bovine
- structurer globalement l'offre
- valoriser l'action par une communication adaptée à porter par le service communication de la mairie de Dijon

Parmi les leviers essentiels pour la réussite du projet :

- le travail en amont auprès des fournisseurs,
- un suivi de l'exécution : il ne s'agit pas seulement d'être exigeant lors de la consultation, il faut se donner les moyens de vérifier le respect des clauses techniques par les fournisseurs en mettant en place un système de suivi.