

Atelier - Freins et leviers aux Approvisionnementnements durables et de proximité

Freins aux approvisionnementnements durables et de proximité

1. Freins liés aux convives :

- Acceptabilité incertaine des produits durables, locaux, bruts ou de saison.
- Habitudes alimentaires ancrées.
- Réticences possibles face aux nouveaux produits ou aux nouvelles recettes.
- Attentes fortes sur le goût, la quantité, la régularité et le confort alimentaire.

2. Freins liés aux patients et résidents :

- Besoins nutritionnels spécifiques.
- Risques de dénutrition.
- Textures modifiées et régimes particuliers.
- Nécessité d'adapter les produits aux capacités alimentaires des publics accueillis.

3. Freins liés aux familles et représentants des usagers :

- Incompréhensions possibles sur l'évolution des menus ou les produits proposés.
- Crainte d'une baisse de qualité ou de plaisir alimentaire.

4. Freins liés aux équipes de restauration :

- Manque de temps, d'effectifs et de compétences.
- Difficulté à travailler davantage de produits frais, bruts, locaux ou de saison.
- Perte de certaines pratiques culinaires.
- Charge de préparation plus importante.

5. Freins liés aux équipements et locaux :

- Matériels parfois insuffisants ou inadaptés au travail de produits bruts.
- Capacités limitées de stockage, de préparation, de cuisson ou de transformation.

6. Freins organisationnels internes :

- Coordination insuffisante entre achats, restauration, diététique, soins, finances, qualité et développement durable.
- Fonctionnement en silos.
- Difficulté à construire une stratégie alimentaire partagée.

7. Freins économiques et budgétaires :

- Coût perçu plus élevé des produits bio, SIQO, durables ou locaux.
- Budgets alimentaires contraints.
- Pression sur le coût repas.
- Manque de marges de manœuvre pour atteindre les objectifs EGalim.

8. Freins liés à la commande publique :

- Marchés massifiés ou centralisés.

- Lots trop larges.
- Cahiers des charges peu adaptés à l'offre locale.
- Méconnaissance des leviers du Code de la commande publique.

9. Freins liés aux fournisseurs et filières locales :

- Offre locale parfois insuffisamment identifiée, structurée ou disponible.
- Difficulté à garantir les volumes et la régularité.
- Exigences de traçabilité, de livraison et de sécurité sanitaire parfois difficiles à sécuriser.

10. Freins logistiques :

- Contraintes de stockage.
- Respect de la chaîne du froid.
- Fréquence et organisation des livraisons.
- Saisonnalité des produits et gestion des ruptures.
- Adaptation des menus aux disponibilités locales.

11. Freins liés au pilotage :

- Manque d'indicateurs de suivi des achats.
- Suivi insuffisant du coût matière et du gaspillage alimentaire.
- Mesure limitée de la satisfaction des convives.
- Difficulté à objectiver l'atteinte des objectifs réglementaires.

12. Freins institutionnels :

- Portage insuffisant par la direction.
- Alimentation durable peu intégrée au projet d'établissement ou à la stratégie RSE/DD.
- Manque de temps dédié.
- Difficulté à inscrire la démarche dans la durée.

Leviers pour réussir ses approvisionnements durables et de proximité

1. Levier sur l'acceptabilité des convives :

- Tester progressivement les nouveaux produits, les recettes à base de produits durables, locaux, bruts ou de saison.
- Travailler le goût, la présentation, les assaisonnements et la régularité des préparations.
- Organiser des dégustations, recueillir les retours des convives et ajuster les menus en fonction des préférences exprimées.
- Communiquer sur l'origine des produits, la saisonnalité et les bénéfices pour la santé, l'environnement et le territoire.

2. Levier sur les besoins des patients et résidents :

- Associer les diététiciens, les soignants et les équipes de restauration à la construction des menus.
- Adapter les approvisionnements aux besoins nutritionnels, aux textures modifiées, aux régimes spécifiques et à la prévention de la dénutrition.
- Maintenir le plaisir alimentaire tout en intégrant davantage de produits durables, de saison et de qualité.

- Évaluer régulièrement la consommation réelle des repas et les restes pour ajuster les recettes et les grammages.

3. **Levier sur les familles et les représentants des usagers :**

- Expliquer le sens de la démarche d'approvisionnement durable et de proximité.
- Rassurer sur la qualité nutritionnelle, le plaisir alimentaire et la sécurité des repas proposés.
- Valoriser les produits locaux, les filières engagées et les choix de saison dans les supports de communication.
- Intégrer les retours des représentants des usagers dans les commissions menus ou instances de dialogue existantes.

4. **Levier sur les équipes de restauration :**

- Former les équipes au travail des produits frais, bruts, locaux et de saison.
- Développer des fiches recettes simples, reproductibles et adaptées aux publics accueillis.
- Valoriser les savoir-faire culinaires et redonner du sens au métier de restauration collective.
- Adapter l'organisation du travail pour tenir compte du temps de préparation supplémentaire lié aux produits bruts.

5. **Levier sur les équipements, les locaux et les organisations de production :**

- Identifier les besoins en matériels, en espaces de stockage, en zones de préparation et en équipements de cuisson.
- Planifier progressivement les investissements nécessaires au travail des produits bruts et frais.
- S'appuyer, lorsque cela est pertinent, sur des légumeries, ateliers de transformation, plateformes logistiques ou solutions mutualisées.
- Adapter les flux de production pour limiter les ruptures de chaîne du froid et sécuriser la qualité sanitaire.

6. **Levier sur l'organisation interne transversale :**

- Créer une coordination régulière entre achats, restauration, diététique, soins, finances, qualité et développement durable.
- Définir une stratégie alimentaire partagée, avec des objectifs progressifs et réalistes.
- Clarifier les rôles de chaque acteur dans la mise en œuvre des approvisionnements durables.
- Intégrer les enjeux d'approvisionnement durable dans les instances existantes : commission menus, comité RSE/DD, comité qualité ou projet d'établissement.

7. **Levier sur les coûts et les marges de manœuvre budgétaires :**

- Réduire le gaspillage alimentaire pour réinvestir les économies dans des produits bio, SIQO, durables ou locaux.
- Ajuster les grammages, les stocks et les commandes au plus près des consommations réelles.
- Planifier les menus selon la saisonnalité afin de limiter les surcoûts.
- Raisonner en coût complet, en intégrant les pertes évitées, la qualité nutritionnelle, la satisfaction des convives et les bénéfices territoriaux.

8. **Levier sur la commande publique :**

- Réaliser un sourcing préalable pour connaître l'offre disponible sur le territoire.

- Allotir finement les marchés par famille de produits, filière ou zone géographique lorsque cela est pertinent.
- Intégrer des critères qualitatifs, environnementaux, de saisonnalité, de fraîcheur, de traçabilité et de performance logistique.
- Adapter les cahiers des charges pour permettre à des fournisseurs de taille plus modeste de répondre aux consultations.

9. Levier sur les fournisseurs et les filières locales :

- Cartographier les producteurs, transformateurs, distributeurs, plateformes et groupements d'achats du territoire.
- S'appuyer sur les Projets alimentaires territoriaux, les collectivités, les chambres d'agriculture et les réseaux professionnels.
- Favoriser le dialogue en amont des marchés pour évaluer les volumes, les capacités de livraison et les contraintes des filières.
- Construire des partenariats progressifs afin de sécuriser la régularité, la traçabilité et la qualité des approvisionnements.

10. Levier sur la logistique des approvisionnements :

- Mutualiser les livraisons lorsque plusieurs établissements ou fournisseurs interviennent sur un même territoire.
- Adapter les fréquences de livraison, les capacités de stockage et les modalités de réception des marchandises.
- Anticiper la saisonnalité, les ruptures possibles et les variations de disponibilité des produits.
- Faire évoluer les menus pour les rendre compatibles avec les contraintes réelles d'approvisionnement local.

11. Levier sur un pilotage simple et régulier :

- Suivre la part des achats relevant des objectifs EGalim, bio, SIQO, durables et de proximité.
- Mesurer le coût matière, le gaspillage alimentaire, les volumes achetés et les restes alimentaires.
- Utiliser les indicateurs pour objectiver les progrès et ajuster les actions.
- S'appuyer sur les outils disponibles, notamment *ma cantine*, pour suivre et valoriser la progression de l'établissement.

12. Levier sur un portage institutionnel durable :

- Inscrire l'alimentation durable dans le projet d'établissement, la stratégie RSE/DD ou la feuille de route développement durable.
- Garantir un soutien explicite de la direction et des instances de gouvernance.
- Définir une trajectoire progressive, avec des étapes atteignables et des moyens dédiés.
- Valoriser les résultats obtenus auprès des professionnels, des usagers, des familles et des partenaires territoriaux.

L'obstacle principal n'est généralement pas l'absence d'offre locale, mais plutôt la combinaison de contraintes budgétaires, organisationnelles, logistiques et de commande publique. À l'inverse, les établissements les plus performants sont ceux qui articulent simultanément réduction du gaspillage alimentaire, réorganisation des achats, adaptation des marchés publics, pilotage des indicateurs et partenariats territoriaux.