

**ALIMENTATION**

**ACHETER AUTREMENT**

**EN RESTAURATION**

**COLLECTIVE**



# LA BOÎTE À OUTILS

## DES ACHETEURS PUBLICS DE RESTAURATION COLLECTIVE



Le plan de soutien à l'élevage français affirme le rôle des acheteurs publics de la restauration collective. En effet, acheter autrement constitue un levier pour l'approvisionnement en produits de qualité et respectueux de l'environnement.

La restauration collective regroupe plus de **73 000 structures publiques ou privées** en France. Ces restaurants ont distribué en 2010 près de **3 milliards de repas**. Les achats de l'État en restauration collective représentent près de **500 millions d'euros** par an.

Le ministère en charge de l'agriculture et le service des achats de l'État ont réalisé une **boîte à outils** pour accompagner les acheteurs publics.

## UNE BOÎTE À OUTILS POUR ACHETER AUTREMENT



**3 guides** relatifs à l'ancrage territorial et à la mise en valeur du patrimoine ont déjà été élaborés pour la restauration collective : "utiliser les plateformes collectives", les "soutiens financiers mobilisables" ainsi qu'un guide pratique destiné à **favoriser l'approvisionnement local et de qualité**.

La boîte à outils a plus particulièrement vocation à donner une dimension opérationnelle à ce dernier guide.



<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>

## UNE BOÎTE À OUTILS POUR QUI ?

- ⊕ Pour les acheteurs publics de l'État, de ses établissements publics et des collectivités territoriales

## UNE BOÎTE À OUTILS POUR RÉPONDRE À MES QUESTIONS

- ⊕ Comment connaître l'offre ?
- ⊕ Quels préalables dois-je respecter avant tout achat?
- ⊕ Quels signes d'identification de la qualité et de l'origine puis-je utiliser et pourquoi ?
- ⊕ Comment passer mes marchés publics d'alimentation et de restauration ?
- ⊕ Puis-je avoir recours aux circuits courts ou aux approvisionnements directs ?
- ⊕ Quelles sont les spécificités techniques des achats de la filière viande ou de la filière des fruits et légumes ?
- ⊕ Quels critères de sélection des offres puis-je utiliser ?
- ⊕ Et plus encore ...

# UNE BOÎTE À OUTILS COMPOSÉE DE QUOI ?

- ⊕ de fiches méthodologiques ;
- ⊕ de fiches techniques avec les concepts métiers de chaque filière de production, la liste des contacts administratifs et professionnels, les clés pour rédiger un cahier des charges (exemples de spécifications techniques, types d'allotissements, critères de sélection des offres et variantes...)
- ⊕ des 3 guides pratiques :
  - Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective
  - Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective
  - Soutiens financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité ;
- ⊕ des formations spécifiques déployées courant 2016.



✓ simple à utiliser  
✓ actualisée régulièrement  
✓ disponible dès juillet 2016 sur [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)