



CANTINE BIO A LA CRECHE MUNICIPALE DE FORCALQUIER

Présentation de Forcalquier :

- Sous-Préfecture du département des Alpes de Haute-Provence
- 4 700 habitants
- Importantes fonctions de centralité pour les communes environnantes
- Cantines gérées par la Mairie :
 - crèche (cuisine)
 - école primaire publique (liaison froide)
 - école maternelle (liaison froide)
 - CLSH (liaison froide)
 - Résidence Saint Michel + portage à domicile CCAS (cuisine de l'hôpital)

Nb total de repas : 37 000 /an

Budget resto collective : environ 100 000 €/an en prestataires et fournitures (crèche)

- Cantines non gérée par la Mairie :
 - école maternelle et primaire privée (liaison froide, même prestataire que Mairie)
 - collège (liaison froide)
 - Hôpital (cuisine ?)
 - Résidence de retraite Lou Seren (Privé)
 - Centre d'Accueil Spécialisé (CAS)
 - ADAPEI des AHP

La crèche Papoum :

- Volonté politique de conserver la cuisine en régie (cuisine traditionnelle de qualité)
- 45 inscrits, 30 places, 30 repas (x2) par jour
- Fermeture : mois d'août, 1 semaine à Noël, 1 semaine au printemps
- Repas le midi et au goûter
- Cantinière et directrice non consommatrice de Bio, mais ouvertes et bon relationnel avec l'élue porteuse du projet
- Plusieurs menus proposés selon les tranches d'âge

Montage du marché :

- Choix du type de marché : marché à bons de commande, sur 3 ans, procédure adaptée
- Uniquement sur l'épicerie et les produits frais (hors surgelés : autre fournisseur)
- Réunions avec la cantinière et l'élue à l'environnement
- Expliquer le choix politique aux anciens fournisseurs (supérette Casino, boucher, boulanger...)

- Définition des besoins avec la cantinière : liste exhaustive des produits et des quantités, contraintes de livraison...
- Définition de l'offre potentielle
- Contrainte principale pour les candidats potentiels : très petites quantités
- Prestataires potentiels mal adaptés à la restauration collective : conditionnement, livraison réfrigérée, formalisme des marchés publics...
- Difficultés rencontrées : détermination des Mini et Maxi, allotissement, livraisons, variation des prix sur l'année, saisonnalité...
- BPU : 260 produits listés, répartis en 11 lots

Résultat de la consultation :

- 3 candidats, mais 1 seul par lot
- Offres de prix conformes

Retour d'expérience :

Globalement, grande satisfaction vis-à-vis des 3 prestataires

- Fruits et légumes : (Producteur local)

- Très bon contact
- Plus de travail pour laver les légumes, éliminer les parties abimées (pertes)
- Adaptation à la saisonnalité, mais pas toujours possible (goûts des très jeunes enfants)
- Livraison à pieds depuis le marché
- Implication du producteur auprès de la crèche (interventions de sensibilisation)
- Parfois rupture de stock imprévue (pommes...)

- Pain : (fabricant semi-gros sur Forcalquier)

- Très bon contact
- 2 baguettes par jour !
- S'adapte quand il y a demande d'un produit spécial (petit pain de Noël)

- Épicerie et produits animaux : (Biocoop, à Mane)

- Très bon contact / Engagement très fort de la Biocoop bien que ça ne soit pas leur but : ouverture le lundi matin, investissement supplémentaire (frigo), étiquetage etc... => retombées positives aussi pour la Biocoop (structuration, rigueur sur les dates de péremption etc...)
- Pas de moyens de livraison : assuré par les ST de la ville (investissement aussi pour les services communaux : glacière spécifique, personnel...)
- N'ont pas tout ce qui est commandé (dépendent de leur centrale d'Avignon) => engage une réflexion sur la production locale
- Prix très élevés de certains produits (non locaux)

Globalement :

- 1 an d'expérience seulement
- Temps d'adaptation nécessaire pour chaque partenaire (fournisseur, cantinière, ST, parents...)
- Difficulté de trésorerie pour les fournisseurs, surtout pour la Biocoop (paiement à 40 j)
- Adaptation des menus : moins de viande (prix), en nb de repas, et en portions, simplification des laitages (nature + confiture, miel ou compote « maison »)
- Travail plus valorisant (véritable cuisine, p/r aux conserves)
- Nourriture qui reste festive (forme des pâtes, des céréales, bonbons etc...)
- Satisfaction des parents (p/r à ce qu'ils mangent à la maison)
- Plus-value financière : environ + 10% (15 500 € -> 17 000 €)
- Reste à améliorer l'équipement de la cuisine (légumerie)
- Formation spécifiques Bio pour la cantinière (très motivée)
- Émules dans les communes voisines
- Organisation des rencontres Agribio 04 sur la restauration collective Bio à Forcalquier

Les autres cantines gérées par la Mairie (Liaison froide) :

- Depuis 2004, prestataire « local » (régional) pour les écoles maternelle, primaire et CLSH, avec une clause imposant 1 produit Bio saisonnier une fois par mois, repas alternatifs (toute les 7 semaines), semaine du goût etc...
- Projet de passer en Bio plus de repas dans ces cantines