

# **Le local et les circuits courts :** fiches thématiques pour les métiers de la filière fruits et légumes frais



# Une fiche thématique par métier :

*Opportunités, limites, enjeux*



Producteurs



Metteurs en  
marchés



Importateurs



Grossistes



Primeurs



GMS



**Restauration  
collective**

# Le local et circuits courts: qu'est ce que cela signifie pour la RHD?



La restauration collective est un **secteur stratégique majeur**, puisqu'il s'agit du **lieu où se forment les habitudes de consommation**. Comme pour les autres maillons de la filière, la RHD **s'adapte continuellement aux attentes de plus en plus exigeantes, exprimées par les convives** en ce qui concerne les produits frais notamment les fruits et légumes. Ces attentes se traduisent par ailleurs dans la réglementation qui fixe **depuis le 1er janvier 2022** :

- **Loi EGalim (2018)** : un seuil d'approvisionnement d'**au moins « 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique »** ;
- **Loi Climat et Résilience (2021)** : les signes et mentions pris en compte parmi les 50%\* de « produits durables et de qualité » comprennent également les produits « **performants en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs** » et les produits issus du **commerce équitable**.

Cependant force est de constater que dans la pratique, **ces injonctions réglementaires ne sont pas faciles à mettre en application** pour ce qui est de l'approvisionnement en produits locaux et issus de circuits courts.

Opportunités	Limites	Enjeux
<b>Local &amp; circuits courts</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Cadre réglementaire (EGAlim)</b></li> <li>➤ <b>Volonté politique locale</b></li> <li>➤ <b>Demande grandissante</b></li> <li>➤ <b>Intérêt pédagogique</b> (éducation au goût, à l'agriculture du territoire, sensibilisation aux enjeux de transition)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Dissonance entre réglementation, volonté politique</b> et possibilité de <b>mise en œuvre sur le terrain</b></li> <li>➤ <b>Contrainte dans la rédaction des commandes publiques</b> (allotissement, critères évaluation, lourdeur administrative...)</li> <li>➤ <b>Prix des produits locaux et issus de circuits courts</b></li> <li>➤ <b>Budgets contraints</b></li> <li>➤ <b>Charge de travail</b> (sourcing des fournisseurs, cartographie de l'offre, logistique, administratif...)</li> <li>➤ <b>Offre limitée et peu adaptée aux pratiques de travail</b> : besoins de pré-transformation des fruits et légumes (conditionnement, lavage, découpe...)</li> <li>➤ <b>Risque de report ou de manque de volume</b></li> <li>➤ <b>Coûts logistiques importants</b> pour regrouper l'offre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Organisation et coordination avec l'amont et l'aval de la filière</b></li> <li>➤ <b>Renforcer le sourcing</b> des fournisseurs en produits locaux et issus de circuits courts :</li> <li>➤ <b>Anticiper les commandes et intégrer les contraintes d'offre et de saisonnalité et/ou de production</b></li> <li>➤ <b>Adapter les appels d'offres</b> dans le respect du code de la commande publique</li> <li>➤ <b>Optimisation du coût global du repas</b></li> <li>➤ <b>Optimisation logistique</b></li> <li>➤ <b>Investissements</b> : équipements, légumeries</li> <li>➤ <b>Accompagnement des collectivités</b> dans la compréhension des implications et des moyens à mettre pour un approvisionnement local et en circuits courts</li> <li>➤ <b>Formation du personnel</b> (acheteurs, cuisiniers..)</li> </ul>



# Le local et circuits courts: les leviers en RHD?

## Les possibilités offertes par le code de la commande publique



### Le sourcing des fournisseurs

Autoriser depuis 2016 par le code de la commande publique mais peu pratiqué, il permet de **mieux connaître l'offre** en fruits et légumes **disponible** et de **tester son marché** (allotissement envisageable, identification des fournisseurs...)

### L'allotissement

Permet de **fractionner le marché** en fonction des **produits**, de la **qualité** et de la **zone de consommation**.

Cependant, il faut **éviter de faire du « saucissonnage »** en multipliant les lots avec de petits volumes, ce qui complexifie et rend peu attractif le marché.

### Le suivi du marché

**Mentionner et Prévoir** des temps d'**échanges réguliers** avec le titulaire du lot dans l'appel d'offres pour mieux piloter le marché

### Définition du cahier des charges

**Mentionner** dans l'appel d'offres des **critères** pouvant favoriser le local et les circuits courts : **produits frais, de saison, sous SIQO et/ou durables** (HVE...)

Préciser des **montants minimum** dans les accords à bons

**Alléger le cadre de réponse** pour maximiser le nombre de répondants

### Exemples d'initiatives en faveur du local et des circuits courts

- ❑ **Mise en place d'une légumerie en partenariat avec la restauration collective** pour préparation des produits (4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme) en Nouvelle-Aquitaine
- ❑ **Contrats tripartites** (producteurs-grossistes-restauration collective) pour l'approvisionnement en choux, salades dans les Hauts-De-France



Porter à connaissance  
pédagogique