



# Workshop-échange de bonnes pratiques entre grandes et moyennes cuisines de collectivités

27-11-23 au CHBA (Seraing)

## **TABLE-RONDE 1**

### **L'APPROVISIONNEMENT LOCAL**

*Avec Hughes Fortuna, Directeur de la restauration collective et Christian Jonet, Coordinateur de la CATL*

**Avec la participation de :**

Maité Mercier (Credal)  
Ernst Céline (TCO Services)  
Tellier Catherine (Botte Paysanne)  
MAHY Damien (Emulsio Consult)  
Dekoker Eric (Logipôle)  
Detournay Benoît (Logipôle)  
Deruyter Olivier (Logipôle)  
Hougrand Alain (CHC)  
Lobet Elodie (Manger Demain)  
Lempereur Pierre (Manger Demain)

**Différents freins à l'appro local sont mis en évidence par les participants et mis en discussion avec les deux intervenants, à savoir :**

- Nos cycles de menus et le volume d'approvisionnement
- Les conditions d'approvisionnement
- Les difficultés liées aux marchés publics
- Le nombre d'interlocuteurs
- L'adéquation entre l'offre et la demande
- Le manque de liens entre les producteurs et les collectivités
- La production locale et le volume de production
- La logistique et le transport
- La stabilité > le coût
- Le personnel de cuisine plus ou moins formé à une production « maison »
- Les difficultés liées à l'appro local (légumes non calibrés, pas tjrs les disponibilités nécessaires...)
- Manque la création d'une légumerie dans la région montoise
- L'information

**Le marché public** rédigé par IsosL et la créativité dans la rédaction des critères imaginés avec l'accompagnement du juriste de Manger Demain.

Il existe de nombreuses astuces / bonnes pratiques qu'il faut partager ! (cfr rencontre du juriste d'Agores)

Être vigilant de ne pas publier un CSC très vertueux, sans savoir si quelqu'un pourra y répondre !

Sourcing et sourçage. Idée de « sourcer » le produit fini c-a-d de **s'approvisionner avec un produit sur mesure**. La rencontre avec un producteur/transformateur est indispensable pour identifier le point de différenciation des critères à mettre dans le marché.

Par ex. le fromage sans croûte (Val Dieu) fourni au CHBA est le résultat des nombreux échanges entre Pierre Rorive et le transformateur.

Autre exemple de critères d'exécution du marché partagé par Hugues Fortuna pour du poisson, spécifier le type de bateau, nombre de membres d'équipage...

Le temps consacré à rencontrer le producteur avant la rédaction des marchés est indispensable.

Il est important de rencontrer le producteur pour réussir à rédiger précisément le produit recherché et trouver en quoi il permet de produire une différence

Nécessité d'identifier des groupements de producteurs

On croit connaître son terroir et son territoire, mais c'est rarement vrai

Également important de connaître son territoire au niveau des infrastructures de transformation existantes. Exemple : est-ce pertinent d'envisager une nouvelle légumerie si d'autres offrent déjà ce service ?

Freins de la part des « petits » producteurs qui ont peur que leurs produits soient dénaturés en étant travaillés dans de grandes collectivités

Importance pour les petits producteurs de mieux connaître les grandes collectivités

Importance pour les petits producteurs de se réunir car seuls peu à même de pouvoir répondre au marché et peu de temps à consacrer aux collectivités pour les rencontrer

**Les CPA et les CEINTURES ALIMENTAIRES** ont un rôle important à jouer dans cette mise en lien pour faire connaître le terroir aux collectivités et faire gagner du temps aux producteurs.

L'inflation a eu moins d'impact sur la hausse des prix des produits issus des CC. Le conventionnel a ainsi grimpé de 30 % tandis que le local est resté bcp plus stable

La nécessité de rassurer les juristes dans la légalité des critères choisis.

Par ex pour les juristes du CHC les critères proposés dans le CSC de Manger Demain était illégal. Le CSC de MD est pourtant validé par la tutelle Wallonne.

Comment **faciliter l'introduction de produits locaux dans des menus** établis longtemps à l'avance ?

Ex : fruit / légume du jour à le producteur décide en fonction de ce qui est dispo

Comment **faciliter la logistique** ?

Envisager des groupements d'achat entre cantines ? Si les menus sont alignés et que les producteurs peuvent livrer plusieurs cantines au même moment, cela peut valoir le déplacement.

**Les pratiques inspirantes que les participant.e.s ont mis en évidence/souhaité partager :**

- Le projet Terra Alter et la coopération avec Paysans-artisans et la création de filière
- L'introduction de produits locaux (bio) dans les « grosses » structures (hôpitaux, écoles...)
- L'obtention du Label Cantines Durables dans deux hôpitaux montois