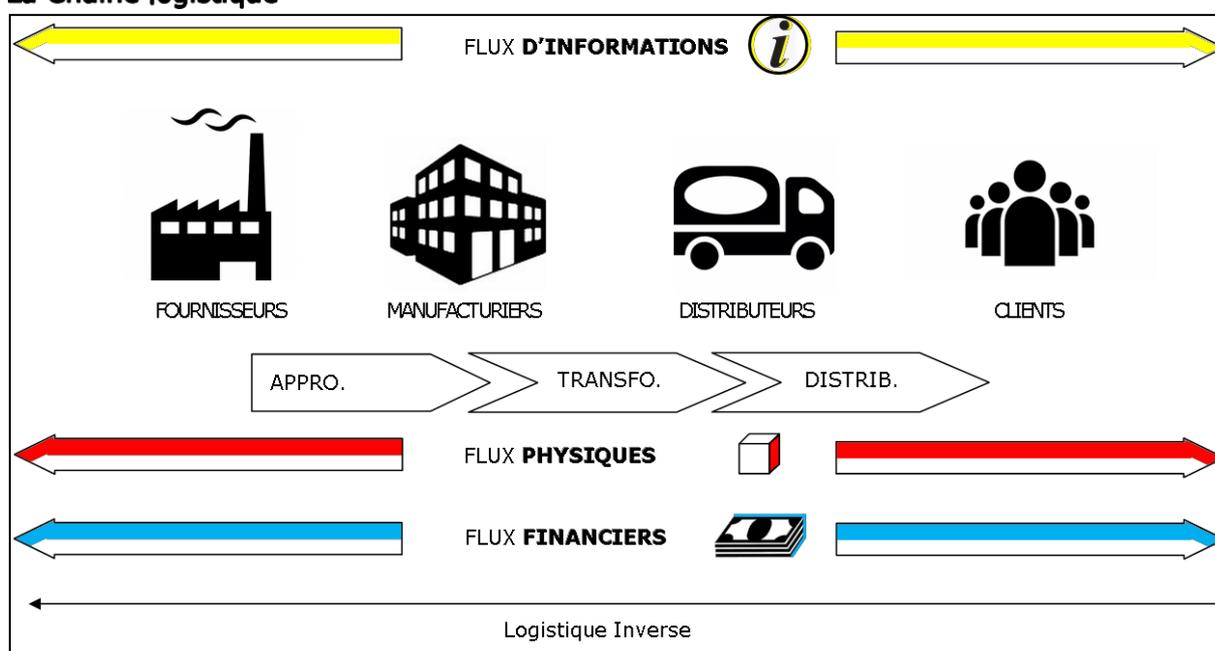


LOGISTIQUE ET PRODUITS LOCAUX REGLEMENTATION

Gestionnaires

La logistique est l'ensemble des opérations visant à gérer et faire circuler les flux de marchandises et les flux d'informations de l'exploitation aux clients. Elle concerne le stockage, la préparation de commande, le transport de marchandise auxquels s'ajoutent la gestion et la planification des tâches, la gestion des flux informatifs et financiers.

La Chaîne logistique



Source : CIVAM

Extrait de l'arrêté du 1^{er} juillet 2008 :

« Conformément aux dispositions de l'article R. 231-59-2 du code rural, les engins de transport de denrées périssables doivent être choisis dans les catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de conservation fixées pour les différentes catégories d'aliments... ».

La logistique est une étape clé de la mise en lien physique de l'offre et de la demande, avec des enjeux économiques, environnementaux et sociaux importants. Les acteurs sont à la recherche d'un système susceptible de rationaliser les approvisionnements des points de livraison en permettant de :

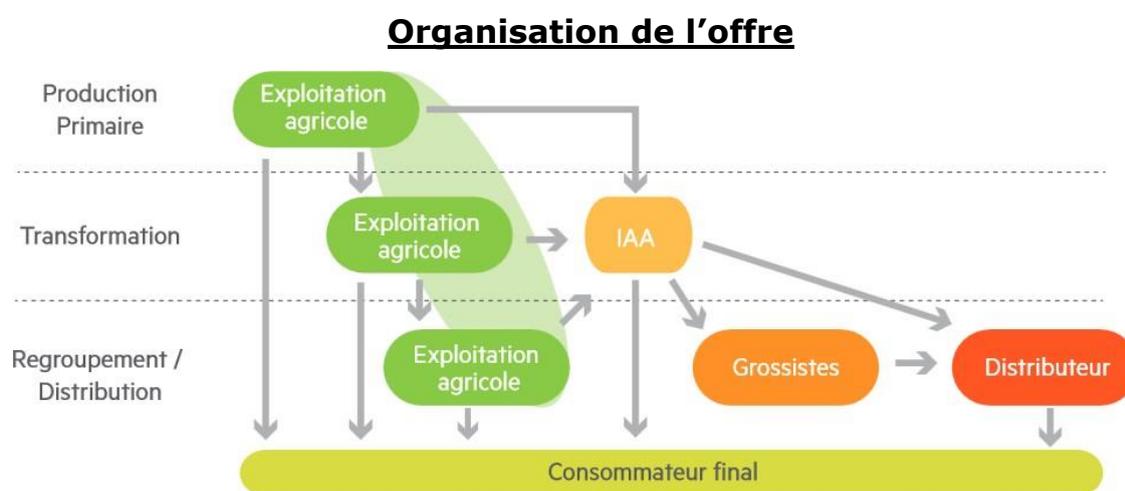
- Limiter le coût final ;
- Limiter les pollutions et les émissions de gaz à effet de serre dues aux transports ;
- Répondre aux besoins de la restauration collective.

Dans cette fiche nous allons décliner les différentes étapes d'une organisation logistique, voir ensuite quels acteurs sont susceptibles de les réaliser.

L'objectif sera d'avoir le bon produit, au bon endroit, au bon moment, dans les bonnes quantités, tout en maîtrisant les stocks et les coûts.

1 L'offre en produits disponibles

La première étape clé est la connaissance de l'offre disponible, des tarifs ou encore de la périodicité afin de qualifier les produits et d'établir un premier contact avec l'acheteur.



IAA : Industrie Agro-Alimentaire

Source : REALISAB, 2014

En restauration collective, ce sont bien souvent des produits de 3^{ème}, 4^{ème} ou 5^{ème} gamme qui sont demandés, du fait d'une main d'œuvre peu disponible ou de manque d'équipements au sein de la cuisine. Cependant, les produits locaux sont généralement des produits bruts il est donc indispensable de connaître l'offre locale sur ce type de produits qui nécessite souvent une transformation importante.

De même, les produits locaux sont généralement livrés par les producteurs eux-mêmes et la mise en place de livraisons hebdomadaires est facilitante. La multiplication des plats conduit à des volumes achetés par produit plus faibles et plus de temps passé à la confection.

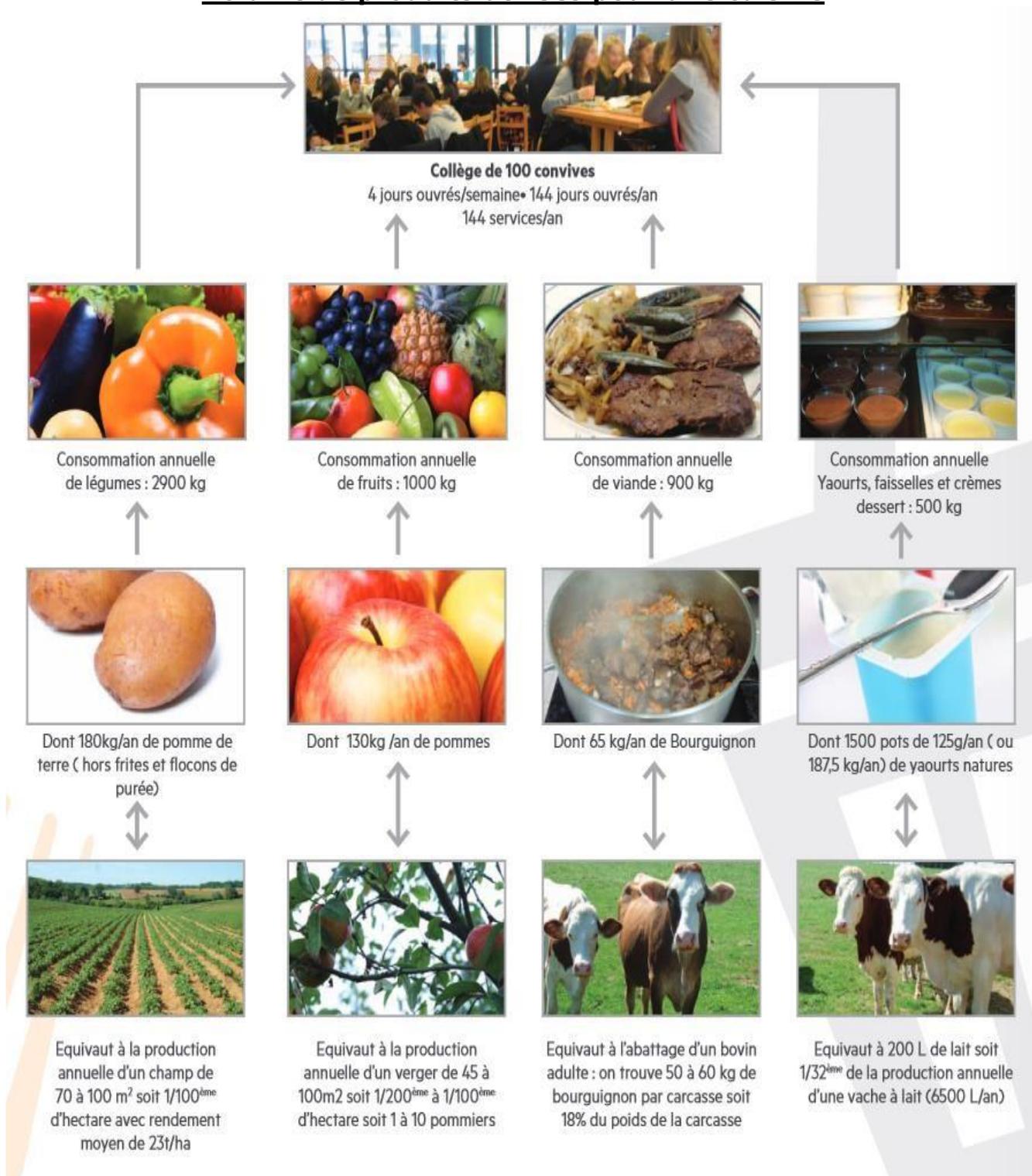
LA SAISONNALITÉ

Il est important de mettre en parallèle les besoins de la cantine avec la réalité de la production agricole. Consommer local signifie consommer de saison et il est parfois nécessaire de revoir un fonctionnement (menu par exemple) pour gérer cette problématique.

La logistique - Chambre d'Agriculture des Ardennes, décembre 2018

Pour ce qui est des volumes consommés par la restauration collective, ils ne représentent pas toujours la capacité de production des exploitations agricoles d'un territoire. Voici quelques repères chiffrés, pour donner un ordre de grandeur des volumes utilisés en cuisine.

Volume de produits utilisés pour une cuisine



Source : REALISAB, 2014

L'accès à l'offre = une étape primordiale

Les contraintes et les habitudes de travail de la restauration collective sont souvent un frein aux achats de produits locaux. En effet, les producteurs locaux ont eux-aussi des contraintes et habitudes de travail qui ne leur permettent pas toujours de répondre à toutes les attentes des collectivités, au moins dans un premier temps. La mise en relation entre l'offre et la demande nécessite une connaissance réciproque pour trouver des solutions. Voici quelques pistes de progrès pour faire coïncider les deux points de vue :

- Identifier les produits qui répondent le plus facilement aux deux points de vue et définir le rythme de commande en approvisionnement local pour chaque produit envisagé
- Le producteur doit répondre aux exigences sanitaires et s'adapter à la demande (conditionnement, facturation, fiabilité des livraisons...)
- la restauration collective peut parfois adapter ses pratiques pour aller plus loin : l'évolution des modes de commande, de cuisiner et de stocker permet un approvisionnement plus large.

2 La commande

- Prise de la commande
- Transmission de la commande aux producteurs qui confirment
- Rappel des clients pour confirmation ou modifications
- Gestion des regroupements de plusieurs producteurs

Les schémas logistiques d'approvisionnement en produits locaux des cantines sont très divers, ainsi que les intermédiaires pouvant faire la connexion entre les producteurs locaux et les sites de restauration collective (grossistes, groupements de producteurs avec ou sans plate-forme physique, organisme d'accompagnement agricole, association de consommateurs...).

	Travailler sans aucun intermédiaire	Faire appel à un organisme d'accompagnement ou à une plate-forme virtuelle	Passer par un grossiste privé	Passer par un groupement de producteurs avec plate-forme physique	Passer par une association de producteurs sans plate-forme physique	Monter une association de consommateurs
Avantages	<ul style="list-style-type: none"> - Rémunération directe au producteur - Relationnel, connaissance des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Forme souple, implications financières et humaines limitées - Gain de temps pour le cuisinier - Vision complète de l'offre 	<ul style="list-style-type: none"> - Toute la logistique est prise en charge - Un seul interlocuteur, facturation unique - Ponctualité et flexibilité des livraisons 	<ul style="list-style-type: none"> - Gain de temps pour le cuisinier - Toute la logistique est prise en charge - Un seul interlocuteur, facturation unique - Ponctualité et flexibilité des livraisons - Rapprochement de la production et des cuisiniers - Structurant pour la production 	<ul style="list-style-type: none"> - Visibilité de l'offre - Peu de frais de structure - Rapprochement de la production et des cuisiniers - Structurant pour la production 	<ul style="list-style-type: none"> - Peu de frais de transport - Peu de frais de structure - Structurant pour la production
Inconvénients	<ul style="list-style-type: none"> - Demande du temps d'étude de l'offre, de commande,... - Plusieurs interlocuteurs = plusieurs livraisons et plusieurs factures - Transport coûteux pour producteur et impact environnemental 	<ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs interlocuteurs = plusieurs livraisons et plusieurs factures - Peu de solution pour optimiser le transport 	<ul style="list-style-type: none"> - Prix de vente moindre pour le producteur - Pas/peu de lien cuisinier-producteur - Contrôles à mettre en place pour vérifier origine 	<ul style="list-style-type: none"> - Prix plus élevé dû à l'intervention d'un intermédiaire - Investissements financiers conséquents pour le montage de la plate-forme et pour la faire vivre 	<ul style="list-style-type: none"> - Repose beaucoup sur la volonté des producteurs - Transport peu optimisé 	<ul style="list-style-type: none"> - Repose beaucoup sur la motivation de bénévoles

Avantages et les inconvénients de différentes solutions logistiques rencontrées

Source : DRAAF Languedoc Roussillon, 2013

La logistique – Chambre d'Agriculture des Ardennes, décembre 2018

3 La Livraison et la facturation

Le transport est une étape coûteuse car elle met en jeu du matériel, des ressources humaines et doit répondre à des contraintes précises telles qu'une livraison avant 10h, avec du matériel de déchargement, un bon de livraison... Ces contraintes rendent la rentabilité du transport difficile et l'organisation des tournées de livraison doit être faite avec attention.

La facturation peut s'avérer difficile pour des établissements publics qui n'ont pas beaucoup de temps dédié à la gestion comptable des factures : un approvisionnement par de nombreux fournisseurs peut ainsi poser problème.

Les points de vigilance



Source : REALISAB, avril 2014

4 Aspects réglementaires

Pour les responsables des achats de denrées alimentaires des restaurants collectifs qui souhaitent s'approvisionner directement auprès de producteurs il est dans un premier temps primordial de connaître le type d'agrément de son restaurant qui dépend de son mode de fonctionnement:

- Une « **cuisine sur place** » n'est pas soumise à l'agrément, quel que soit le nombre de repas servi. Elle remet directement ses repas au consommateur final. Elle ne peut pas livrer le moindre repas à un autre restaurant collectif.
- Une **cuisine centrale** doit être agréée. Elle livre d'autres établissements. Cependant, les cuisines centrales livrant des restaurants satellites situés dans la même enceinte (même adresse), ayant un même responsable juridique et possédant un même numéro SIRET n'ont pas besoin d'être agréées.
- Une « **cuisine sur place** » qui souhaite livrer une partie des repas à d'autres restaurants collectifs devient une cuisine centrale et est donc soumise à l'agrément. Cependant, l'établissement peut obtenir une dérogation à l'agrément s'il livre, dans un rayon inférieur à 80 km, une quantité de repas :
 - o inférieure ou égale à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 400 repas par semaine
 - ou
 - o supérieure à 30% de la production totale et inférieure ou égale à 150 repas par semaine.

C'est au responsable des achats de vérifier que le fournisseur est bien à même de fournir un produit répondant à tous les critères sanitaires exigés par la réglementation.

Cas d'un restaurant collectif non agréé et non dérogetaire à l'agrément

Il s'agit d'une cantine dont les repas préparés dans la cuisine sont destinés uniquement à être consommés sur place dans la cantine attenante ou bien aux restaurants satellites préparant eux-mêmes une fraction du repas sans limite de taille ou de nombre de repas servis.

Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres)

Il est possible pour le restaurant de s'approvisionner auprès d'un producteur de volailles ou de lagomorphes qui dispose d'une tuerie (établissement d'abattage non agréé).

Le producteur ne peut y abattre que des volailles et lagomorphes élevés sur son exploitation (dans la limite de 25 000 poulets équivalents par an). La tuerie est déclarée auprès de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Population) et dispose donc d'un numéro d'identification unique. L'exploitant peut y abattre, découper et transformer ses animaux.

La congélation et la surgélation y étant interdites, il n'est donc possible que de s'y approvisionner en carcasses et morceaux frais réfrigérés à 4°C ou en produits stabilisés (conserves...). Tous ces produits doivent être commercialisés avec à minima le numéro d'identification unique. L'exploitation doit se trouver dans un rayon inférieur à 80 km du restaurant.

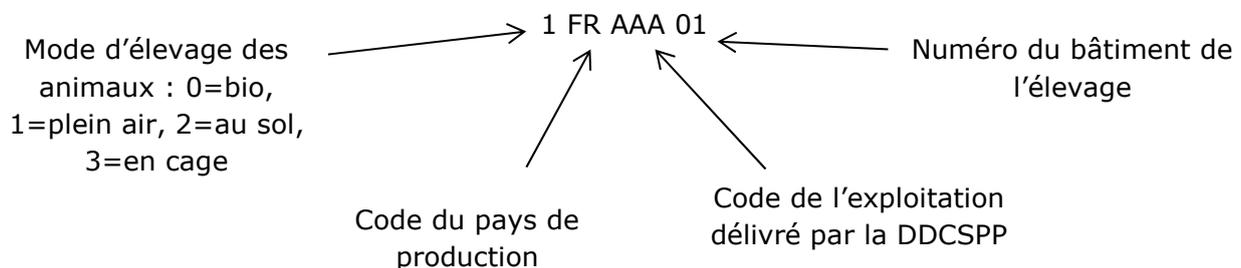
Approvisionnement en œufs de poule

Le restaurant ne peut s'approvisionner en œufs qu'auprès de producteurs dont les œufs ont été traités dans un centre de conditionnement des œufs agréé. Le passage par un centre de conditionnement garantit que l'élevage dont proviennent les œufs est suivi vis-à-vis des maladies à Salmonelle. L'emballage doit mentionner les informations suivantes

:

- le code du centre de conditionnement ;
- la catégorie de qualité (mention « A » en combinaison ou non avec la mention « frais ») ;
- la catégorie de poids (S, M, L ou XL) ;
- l'indication du mode d'élevage ;
- la date de durabilité minimale ;
- la mention « À réfrigérer après achat » (facultatif).

Les œufs doivent être marqués individuellement avec un code du type :



Attention : Le marquage des œufs ne garantit pas leur passage par un centre de conditionnement. Seul l'ensemble des informations (emballage et marquage) peut le faire.

Approvisionnement en viandes de boucherie, produits à base de viande, en lait cru, fromages et produits laitiers

Il est possible pour le restaurant de s'approvisionner auprès d'établissements agréés ou bien dérogoratoires à l'agrément.

Un producteur fermier qui dispose d'un atelier de découpe et/ou de transformation non agréé à la ferme peut disposer d'une dérogation à l'agrément pour certains de ses produits. C'est au responsable des achats de s'assurer qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits qu'il souhaite acheter et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté. L'exploitation dérogoratoire doit se trouver dans un rayon inférieur à 80 Km du restaurant.

Pour le lait cru, il est possible de s'approvisionner auprès d'un producteur détenant une autorisation, délivrée par la DDCSPP, pour la production et la mise sur le marché de lait cru remis en l'état au consommateur final. Le lait cru devra alors être consommé après un chauffage au moins équivalent à une pasteurisation (72°C/15s) ou utilisé dans les préparations culinaires subissant un traitement thermique au moins équivalent à une pasteurisation.

Cas d'une cuisine centrale, établissement agréé

Un établissement agréé ne peut se fournir en denrées alimentaires ou d'origine animale qu'auprès d'un autre établissement agréé :

- Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres) = tous les animaux doivent être abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé
- Approvisionnement en œufs de poule = les œufs ont été traités obligatoirement dans un centre de conditionnement
- Approvisionnement en viandes de boucherie, produits à base de viande = viandes découpées ayant transité obligatoirement par un abattoir et un atelier de découpe agréé
- Approvisionnement en lait cru = idem restaurant collectif non agréé

Cas d'un restaurant collectif dérogatoire à l'agrément

Il s'agit d'une cantine dont les repas sont préparés dans la cuisine et majoritairement destinés à être consommés sur place dans la cantine attenante à la cuisine. Une petite fraction de ces repas est livrée à une autre cantine.

Un établissement dérogatoire à l'agrément ne peut se fournir qu'auprès d'un établissement agréé ou d'autre établissement dérogatoire à l'agrément.

- Approvisionnement en volailles et lagomorphes (lapins, lièvres) = tous les animaux doivent être abattus, découpés et transformés dans un établissement agréé
- Approvisionnement en œufs de poule = les œufs ont été traités obligatoirement dans un centre de conditionnement
- Approvisionnement en viandes de boucherie, produits à base de viande = possibilité de se fournir auprès d'établissements agréés ou bien dérogatoires à l'agrément. C'est au responsable des achats de s'assurer que le producteur respecte les règles d'hygiène, qu'il dispose bien d'une dérogation à l'agrément à jour correspondant aux produits acheté et d'un plan de maîtrise sanitaire adapté. L'exploitation dérogatoire doit se trouver dans un rayon inférieur à 80 Km du restaurant.
- Approvisionnement en lait cru = idem restaurant collectif non agréé et cuisine centrale



Note d'information et de vulgarisation ne se substituant pas à la réglementation en vigueur.

* Sources

- REALISAB Organiser une logistique collective de proximité, octobre 2013
- REALISAB Connaissance de l'offre et des modalités de distribution, avril 2014
- Quelle solution logistique pour introduire des produits de proximité et de qualité ?
DRAAF Languedoc Roussillon, 2013
- Guide de la restauration collective responsable, CIVAM, 2009
- Approvisionnement direct d'un restaurant collectif par un producteur, Chambre d'Agriculture de l'Ain, juin 2014

* Contact

Chambre d'Agriculture des Ardennes

03 24 56 89 40

Fiche réalisée par le service Entreprises, Décembre 2018

En partenariat avec la Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises

Rue de la Prairie – 08430 POIX TERRON

03.24.35.22.22