

Compte rendu - Club des pros 5 sur l'approvisionnement local

Date : vendredi 20 mars 2026

Lieu : Cuisine centrale d'Annonay

14 personnes présentes :

Aline CETTIER, VICI restauration
Christophe CHABAUD, Communauté de communes Ardèche Rhône Coiron
Christophe CHABAUD, Cuisine centrale Saint Vincent de Barrès
Christophe CIZERON, Lycée Boissy d'Anglas
Éric JACONTON
Florian COUPEZ, Ville d'Annonay
Gaëlle TRAVASCIO, Ardèche le goût
Jean-François JULLIAT, SEPR Annonay
Jean-Luc NAKARS, Cuisine centrale CCAS
Jocelyne MARTELLET, Annonay Rhône Agglo
Jonathan BERT, Lycée Boissy d'Anglas
Laurent GUYOT, Lycée polyvalent Boissy d'Anglas
Ludovic FAUCONNET, EKIBIO
Marie-Hélène IDDA, Ville d'Annonay
Nathalie GOUSSARD, Crèche Ilot Câlin
Séverine VALLOT, Cuisine centrale CCAS
Solène GRANGE, EKIBIO
Laurent Galipaud, Ferme des Aiguées

PROGRAMME DU JOUR

14h30-15h : Accueil et visite de la cuisine centrale du CCAS d'Annonay

15h-15h30 : Informations sur l'approvisionnement local

15h30-16h : Retour d'expérience de la cuisine centrale

16h-16h30 : Tour d'actualités et partage de chaque participant

16h30-17h : Echange convivial et dégustation de produits locaux

NOTE DE SYNTHÈSE



Présentation des participants et visite de la cuisine

Jean-Luc NAKARS

La cuisine centrale travaille actuellement avec 6 producteurs locaux :

- Ferme de Savasse (fruits)
- Ferme des Aiguées à Burdigues
- Agricourt (épicerie bio, compote bio ...)
- DADS (fruits et légumes bio)
- GEC Julliat

Les fournisseurs locaux ne veulent pas tout le temps intégrer les marchés publics

La cuisine centrale est satisfaite des partenaires locaux actuels

Avantage identifié : la livraison est plus souple

L'approvisionnement local a été impulsé par la municipalité

Séverine VALLOT

A la base, la cuisine centrale disposait d'une adhésion à un groupement d'achat (GRAAL)

Il n'y avait aucune maîtrise des achats et du choix des fournisseurs

Depuis deux ans, le marché est réintégré

Avec une première version, le marché continue d'évoluer

Jocelyne MARTELLET

Aller chercher un accompagnement technique AMO sécurise les élus et les équipes

Aline CETTIER

Dans un marché, il est interdit de parler de kilomètres ou même d'origine France

Il y a plusieurs façons d'intégrer des produits locaux

Tout d'abord, il faut analyser les achats (historique d'un an) car le montant détermine la procédure

Pour un marché de moins 40 000 €, il est possible de faire une procédure négociée sans mise en concurrence. L'accès est plus simple pour les fournisseurs locaux

La loi change au 1^{er} avril 2026 et le montant passe à 60 000 €

Pour la note et l'analyse => c'est équitable car c'est celui qui a la meilleure note qui remporte le marché

La livraison => c'est un vrai critère pour les marchés publics car les producteurs locaux sont souvent plus réactifs avec un nombre de jours de livraison plus important en semaine. Il est possible de rajouter un critère de dépannage sur les produits frais (être livré sous 2/3h)

Les marchés publics se travaillent en général 1 an en avance (minimum 6 mois)

Le marché se joue dans l'analyse des achats => une fois que le document est publié, les acheteurs n'ont plus d'action

Il est également intéressant d'utiliser les labels (ex : HBE et produits fermiers qui permet une définition du produit)

Exemple de la viande / lasagne à la bolognaise

Identifier les critères de qualité du produit :

- Quantité de viande : plus de viande et donc meilleure qualité du plat
- Utiliser soit la fiche technique de la recette
- Dégustation de recette
- Proposer des tests produits comme la perte à la cuisson de la viande

Retour dans la note qualité du marché

Peu de pondération

Jean-François JULLIAT

Le SEPR est une entreprise privée donc ils ne sont pas soumis aux marchés publics (peu de contraintes)

Ils ont deux sites : Annonay et Lyon

Ils ont une section boucherie qui leur permet de conditionner l'ensemble de la viande et de la surgeler pour une utilisation au self avec des prix avantageux (autoconsommation)

Christophe CIZERON

Pour le lycée, c'est le marché REGAL avec un nouveau marché pour le bio

Christophe CHABAUD

Il y a deux possibilités :

- Soit avoir son propre marché public
- Soit avoir un prestataire pour le marché public

La définition est locale

Laurent GUYOT

Pour le lycée, marché REGAL depuis début 2025

Possibilité de faire remonter les infos

A l'écoute des chefs de cuisine

Le marché est adapté aux cuisines

Séverine VALLOT

Il y a un projet de nouvelle cuisine centrale

Le mandat actuel a travaillé dessus avec un nouvel équipement et une nouvelle cuisine

Travail à réfléchir à l'échelle d'Annonay

Christophe CHABAUD

Le sourcing est important car les producteurs peuvent avoir peur de répondre à des marchés publics

Aline CETTIER

La collectivité doit réfléchir à un minimum d'achat à chaque commande (nombre de pot, volume ...) pour faciliter le travail des producteurs
Donc l'importance de sourcer en amont et de définir son besoin
Marché public dure 1 an reconductible 3 fois
C'est une sécurité pour les fournisseurs

Christophe CHABAUD

Le prix est bloquant
C'est la juste rémunération -> relation de commerce équitable
Un levier intéressant

Aline CETTIER

Importance de rassurer les acteurs locaux
Possibilité de révision des prix du moment que cela est justifié
Le marché public est vivant

Christophe CHABAUD

Pomono = ils ont un référencement auprès des fournisseurs
Ce référencement apporte des garanties notamment en termes d'hygiène
Importance de faire un audit du fournisseur en amont de la signature du marché

Laurent Galipaud

Important de faire cette visite producteur car les personnes se rendent compte de nos conditions de travail et de connaître les lieux de production

Jean-François JULLIAT

Fonctionne comme un restaurant traditionnel
Le menu change tous les jours
Ils ont trois fournisseurs pour la viande

Aline CETTIER

Les acteurs privés viennent chercher des AMO pour faire leurs marchés publics pour se structurer, mettre en concurrence et établir un cahier des charges

Jean-François JULLIAT

La cuisine de Lyon est louée par la SEPR
Cette année c'est API et il a l'obligation de proposer des produits bio et locaux
C'est une clause dans le contrat d'un an

Ludovic FAUCONNET

Il propose du 100% bio
C'est 50 couverts par jour sur 4 jours
Les producteurs se déplacent plus difficilement

Nathalie GOUSSARD

La crèche c'est 40 repas / jour
Ils travaillent avec plusieurs fournisseurs locaux
Commande toutes les semaines ou toutes les trois semaines
Est-ce que vous avez un logiciel d'approvisionnement ?

Aline CETTIER

VICI dispose d'un éditeur de logiciel Aidomenu
Recettes / menus → il faut passer du temps pour le paramétrer
Problème : Ma cantine change les colonnes régulièrement
DADS et Agricourt disposent d'une flotte de livraison : démarche équitable avec les partenaires locaux

Ludovic FAUCONNET

Partenaire d'Agricourt

Agricourt est structurée en réseau, le réseau Manger bio

Avec DADS, ils vont plus loin dans la démarche d'origine produit → difficile de les faire référencer avec l'axe origine Ardèche

Jean-François JULLIAT

Fournisseurs locaux : DADS

Le sens du goût distribution à Satillieu

Farine meunier paysan à Mercurool

Jeunes pousses : ELOA à Lamastre (salades)

Jardin du Hénon pour les légumes

CFL primeur de la vallée du Rhône

Pisciculture dans la Drôme au pied du Vercors

TEMPS CONVIVIAL ET DÉGUSTATION



