Restauration collective : le Département de la Seine-Saint-Denis renouvelle ses marchés de denrées alimentaires

Le Département de la Seine-Saint-Denis a présenté ce vendredi 16 décembre au Stade de France à Saint-Denis ses futurs marchés de denrées alimentaires pour les collèges et les crèches, devant une centaine de producteurs/productrices et fournisseurs/fournisseuses. D'un montant de 35 millions d'euros sur 4 ans, ces marchés doivent répondre aux nouveaux enjeux de consommation bio et locale mais aussi de résilience de l'approvisionnement et de volatilité des prix.

Le Département de la Seine-Saint-Denis souhaite dépasser les objectifs de la Loi Egalim, et proposer, en accord avec son Plan Alimentaire Territorial, une **assiette composée de 100% de produits bio, locaux ou labellisés pour les demi-pensionnaires d'ici la fin du mandat en 2027** (contre 42% aujourd'hui). Alors que la pandémie de Covid-19 puis la guerre en Ukraine ont entraîné des ruptures d'approvisionnement régulières et parfois très importantes ainsi qu'une inflation exceptionnelle des coûts des denrées alimentaires, le Département souhaite également construire des marchés qui contribuent à une plus grande résilience du territoire et sécurisent les approvisionnements.

C'est dans cette logique que s'inscrit le renouvellement en 2023 des marchés de denrées alimentaires pour la restauration dans les 130 collèges et 55 crèches gérés par le Département, pour un montant global de **35 millions d'euros sur 4 ans**.

Des marchés plus divers, et plus largement accessibles

La poursuite de ces objectifs s'appuie sur trois grands principes que le Département a souhaité présenter aux acteurs et actrices de la restauration afin de les guider dans leurs futures réponses aux marchés à compter de fin juillet 2023.

Il s'agit tout d'abord de **multiplier et diversifier les fournisseurs/fournisseuses** avec une articulation entre les grandes plateformes d'approvisionnement et les petites structures artisanales, afin d'éviter les risques de ruptures. Le passage de 9 à 28 lots doit par ailleurs permettre de **construire une offre plus large** qui permette à toutes les fournisseurs/fournisseuses de répondre aux marchés, quelle que soit leur taille, tout en prenant en compte la réalité des produits du terroir français. Enfin, conformément à la Loi Egalim, le Département, construit avec ces nouveaux marchés une approche destinée à **laisser plus de place aux acteurs et actrices de proximité** offrant ainsi une plus grande résilience.

« Que ce soit dans nos crèches ou nos collèges, la restauration collective est un élément essentiel du bien-être et de la réussite des enfants et des jeunes. Si les crises de ces dernières années ont révélé la fragilité de nos modèles de consommation et d'approvisionnement, cela ne doit pas entamer notre engagement en faveur d'une restauration de meilleure qualité, qui soit davantage bio ou locale. Le renouvellement de nos marchés de denrées alimentaires est une occasion d'ancrer la transition écologique dans nos assiettes et de développer l'offre en agriculture bio et locale dans le Département et en Ile-de-France. Nous voulons faire la démonstration que la commande publique peut être un levier puissant de transformation écologique au service des habitantes et habitants. »

Stéphane TROUSSEL, Président du Département de la Seine-Saint-Denis