

L'ACENA : DES GROUPEMENTS PERFORMANTS

► Nathalie ETUDIER

- VECTEURS DU DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE RÉGIONAL
- ACTEURS INNOVANTS DE LA MUTUALISATION



La jeune association de coordonnateurs de groupements d'achat de Nouvelle Aquitaine s'est réunie à deux reprises depuis la rentrée scolaire : les 18 et 19 octobre 2018 au lycée de l'Atlantique de Royan et le 18 janvier 2019 à Bordeaux. Créée le 09 décembre 2015, elle ambitionne de mobiliser les acteurs de terrain autour d'un objectif partagé, celui d'un approvisionnement de qualité qui soit le plus possible local et bio. Mais comment concilier réglementation des marchés publics et approvisionnement local et bio ? Comment garantir des produits de qualité ? Quel outil utiliser pour analyser les fiches techniques ? Quels peuvent être les modalités pratiques de partenariat avec les partenaires institutionnels que sont la DRAAF et la Région Nouvelle Aquitaine sans « perdre son âme » ? Comment s'ouvrir à d'autres champs d'action que sont les marchés techniques ? Autant de questions qui se sont posées à cette jeune association.

L'ACENA : UN PARTENAIRE DEVENU ESSENTIEL DANS LE PAYSAGE ÉCONOMIQUE DE NOUVELLE AQUITAINE.

Un poids économique

Elle représente aujourd'hui un potentiel de 57 077 460 repas annuels. Elle est constituée de 20 groupements de commande comprenant 328 collèges, 203 lycées, 34 lycées agricoles et 16 structures publiques. L'ACENA regroupe ainsi 71 % des EPLE de la région Nouvelle Aquitaine. Seules trois zones blanches ne profitent pas de groupements d'achats : la Creuse, la Haute Vienne et dans une moindre mesure les Landes. Ce dernier département bénéficie à la marge des groupements des Pyrénées Atlantiques, du Lot et Garonne et de la Gironde.

Une source d'informations pour les coordonnateurs de groupements d'achat présents et à-venir

L'association offre ainsi plusieurs services. Pour ses adhérents, elle constitue une source d'informations pertinentes. Lors de ces derniers séminaires, elle a ainsi proposé à ses adhérents plusieurs ateliers permettant à chacun d'améliorer ses connaissances techniques : la nouvelle réglementation des marchés, le DUME, la clause de révision des prix ainsi que l'amélioration de la qualité nutritionnelle et sanitaire des approvisionnements. Un focus sur les perturbateurs endocriniens présenté par le Docteur en épigénétique MME FARBOS et un autre sur les additifs alimentaires exposés par la diététicienne nutritionniste MME HUC en octobre. M. Prud'homme, président de la commission d'enquête parlementaire créée à la demande du groupe LFI est venu en janvier présenter les résultats de leurs travaux. Par ailleurs, de nombreux coordonnateurs ont développé une expertise certaine dans le domaine des marchés publics comme dans celui de l'approvisionnement en circuits courts. Être adhérent permet,



Monsieur Rousset Président de Nouvelle Aquitaine assiste à une réunion de l'ACENA en janvier 2019 avec Madame Barrat Vice-présidente, Thierry Pousson président de l'ACENA et Philippe Mittet DGA Région

par conséquent de se constituer un réseau de personnes ressources, indispensable pour se lancer dans l'aventure de la création groupement d'achat. Enfin, l'association offre des outils qui évoluent avec les expériences partagées comme le « nutricalc » (voir ci-dessous). Ce dernier permet de comparer les fiches techniques et d'attribuer une note non contestable.

DES PARTENAIRES VARIÉS

La région Nouvelle Aquitaine

Les partenaires institutionnels renforcent le positionnement de l'association. Leur présence à ces séminaires de la région Nouvelle Aquitaine est notable. Les travaux de l'association ont été suivis par Alain ROUSSET, président de Région, MME BARAT, vice-présidente de Région en charge de la ruralité, du vivre ensemble, de la vie associative et de la citoyenneté, MME EON, chef du service restauration durable, accompagnée de sa collègue MME BRUERE responsable des relations avec les nombreux partenaires. Cette participation aux échanges a permis de conforter les modalités de la collaboration.

La Région apporte ainsi son soutien à différents niveaux :

- En proposant l'aide des techniciens de restauration lors de l'analyse des fiches techniques,
- En apportant son soutien pour organiser des formations à l'attention

des collègues gestionnaires et chefs cuisiniers réalisées par l'ACENA

- En donnant des informations sur le tissu économique local

Le président de la Région Nouvelle Aquitaine, Alain ROUSSET, présent pendant plus d'une heure aux travaux de l'ACENA en ce mois de janvier 2019 a exprimé son intérêt pour le travail ainsi réalisé et son souhait de voir les groupements d'achat couvrir la totalité des EPLE. À noter : après une présentation détaillée du travail de l'ACENA et de son poids dans la région, sa première réaction fut de déclarer : « c'est énorme ! »

La Direction régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF)

La DRAAF fournit de son côté une aide financière non négligeable et une connaissance du tissu économique agricole régional. En effet, l'association a candidaté pour un PNA et a été retenue au niveau régional.

LA TOILE DE FOND : LA RECHERCHE D'UN APPROVISIONNEMENT DE QUALITÉ

La politique régionale de Nouvelle Aquitaine en matière d'alimentation

La politique régionale en matière d'alimentation de qualité et d'approvisionnement local dans ses lycées a été présentée lors de la commission permanente du 19 décembre 2016.

L'ACENA : DES GROUPEMENTS PERFORMANTS

La Région Nouvelle Aquitaine met en œuvre un programme volontariste en termes de référencement de l'offre, de soutien aux filières et vise à contribuer à une meilleure alimentation des convives. Ainsi, l'objectif fixé de 60 % de produits locaux et 20 % de produits bio introduits dans les établissements doit être atteint en 2020.

La réglementation des marchés publics tout en favorisant l'égal accès à la commande publics invite à favoriser les circuits courts. La simplification (à terme) opérée par le DUME au-delà des MAPA vient conforter cette démarche. Le séminaire a été l'occasion de faire le point sur l'approvisionnement local et bio. Les difficultés sont recensées. Ainsi, des écarts importants entre départements sont constatés sur l'approvisionnement local. Le tissu économique est quelquefois trop fragile pour répondre aux groupements d'achat au point d'avoir des lots parfois infructueux. Autre problème : le prix. Ceux du bio et du local sont élevés et les recettes financières du SRH sont parfois insuffisantes pour répondre à cet objectif national ambitieux. Autre point d'achoppement : l'état des besoins sur le bio. De trop nombreux adhérents remplissent des états des besoins qu'ils ne respectent pas : seulement 40 à 60 % des engagements sont respectés. Des solutions semblent pour autant se profiler comme celle des « collectifs fermiers ». Il s'agit de groupement de producteurs solidaires. Les atouts de cette solution : permettre aux producteurs de répondre à des groupements d'achats et éviter de se mettre en concurrence entre eux.

Le plan de réunion des intervenants
L'ACENA organise des réunions auxquelles participent :

- Représentants des filières locales de production
- Les grossistes locaux et régionaux
- Les collectivités locales : région, départements,

Ces rencontres permettent aux fournisseurs d'améliorer la qualité de leurs offres. Pour l'ACENA, c'est également l'occasion de parfaire sa connaissance du terrain et faire évoluer ses cahiers des charges.

Le rôle de l'ACENA dans la modification des offres

En Nouvelle Aquitaine, l'ACENA a imposé l'esprit du NUTRISCORE aux industriels. Un nouveau rapport se crée avec les industriels. Exemple avec DAUCY : le fournisseur souhaite redéfinir ses offres par rapport à cette demande portée par l'association. Le constat de Gilles PICON, coordonnateur de groupement d'achat en Charente, est que les entreprises de

l'agro-alimentaire savent dorénavant à quoi s'attendre quand un groupement d'achat fait part de son attachement aux objectifs de qualité de l'ACENA. Mme Geneviève BARAT reconnaît, qu'effectivement, c'est la demande et le rapport de force qui va permettre de modifier la qualité des produits proposés.

Extension des activités de l'ACENA

L'ACENA a décidé lors de ces séminaires d'étendre ses activités aux marchés dits « techniques » comme les contrats de maintenance ascenseur et autres. Un support de vice-président transversal a été créé. Gilles PICON, coordonnateur d'AGAPE 16 a été désigné pour animer ce nouveau champ d'intervention. Le premier travail de recensement des groupements existants a été réalisé. S'il reste du chemin à parcourir, la dynamique est maintenant ancrée au point de donner envie dans les zones dites « blanches ». Nous souhaitons donc bonne chance à cette association qui porte haut les couleurs de l'intendance !



Interview de MME Geneviève BARAT, Vice-Présidente en charge de la ruralité, du vivre ensemble, de la vie associative et de la citoyenneté

Mme G. BARAT nous a fait le plaisir de répondre à quelques questions lors d'un court intermède. Après lui avoir exprimé mon étonnement de voir une élue travailler directement et régulièrement avec des gestionnaires, elle a parlé de son intérêt pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas fournis hors domicile. Mme Geneviève BARAT nous a exposé sa méthode : favoriser la mise en place et le développement des partenariats. Il faut faciliter la communication entre les différents intervenants : Conseil régional, gestionnaires, chambres de commerce et le monde agricole. Le travail mené par l'ACENA pour permettre aux uns et aux autres de se réunir est un acte très fort qui s'inscrit dans cette démarche. Au-delà de la méthode, l'objectif consiste à revisiter complètement le modèle de distribution que constitue la restauration hors domicile et ainsi « faire sortir tout le monde de la malbouffe ».

À la question : Quelle place pour le gestionnaire dans la mise en place de cette politique ? Mme G BARAT nous a répondu : « Les gestionnaires sont un maillon essentiel car ce sont eux qui peuvent rapprocher l'agriculture locale du consommateur. De leur organisation dépend la réussite d'un tel projet ; une « organisation partenariale globale ». « La loi NOTRE a laissé les gestionnaires sous la responsabilité de l'État. La région est là pour respecter tous les acteurs. »



Nutricalc : le calculateur de score nutritionnel pour les groupements de commande créé

par l'ACENA (cette application fera l'objet d'un article dans la prochaine revue)



Le rapport de la commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance.

N° 1266

Monsieur Loïc PRUD'HOMME, Député, président de la commission d'enquête est venu présenter ce rapport. Loin des politiques politiciennes, c'est un tableau réaliste de la situation qu'il nous a présenté, conforté déjà par de nombreuses études scientifiques.

Résultat de 6 mois de travail, 40 auditions et de convocations auxquels il n'était pas possible de se soustraire, la commission a remis un rapport extrêmement intéressant. Après un constat, celui de la nécessité d'une nourriture industrielle pour donner suite à l'évolution des modes de vie, la question se pose de savoir quel service et quelle nourriture industrielle mangeons-nous ? Quels impacts environnementaux ? Et quels impacts sanitaires ?

Aujourd'hui, il est certes rare de mourir après avoir mangé mais la nourriture est-elle saine ? « Non on meurt à petit feu ». L'explosion des maladies chroniques comme le diabète est directement liée à la malbouffe. L'obésité ne concerne plus seulement les adultes mais aussi les enfants (17 % d'entre eux et ce chiffre est en progression). Les scientifiques observent une prévalence des cancers liés à la consommation d'aliments extrêmement transformés :

30 à 35000 nouveaux cas de cancer par an liés à la malbouffe ! Les maladies cardiovasculaires en lien avec l'alimentation comme l'infarctus et l'AVC sont de + en + fréquents.

Quelle définition donner à la « malbouffe » ? Des aliments trop salés trop sucrés et trop gras

Normalement, selon l'OMS, il ne faut pas plus de 5 gr par jour de sel. Actuellement on est au double de ces consommations. Depuis des décennies les engagements volontaires demandés par les différents gouvernements aux

industriels ne marchent pas. Si on prend l'exemple du pain qui représente 30 % de nos apports en sel, la demande a été faite par le gouvernement de réduire le sel contenu dans chaque pain. Cette demande n'a pas été respectée car réduire le sel signifie affadir le pain. Ainsi ceux qui ont tenté de suivre les recommandations ont vu leurs ventes diminuer. La commission suggère donc de mettre en place une obligation légale de diminuer graduellement les quantités de sel.

La malbouffe, c'est aussi les additifs et l'effet « cocktail » de leur addition dans un même produit. Sont visés les aliments ultra transformés à base de « cracking » ou briques élémentaires. On rajoute des exhausteurs de goûts et avec les mêmes briques élémentaires, l'industriel fabrique des aliments différents.

On retrouve l'effet « cocktail » avec les pesticides : les aliments bruts conservent un nombre encore trop important de pesticides. Là aussi, l'effet cocktail amplifie les conséquences de leur ingestion.

Le conditionnement et le mode de cuisson viennent compléter cette définition de la malbouffe. En effet, les consommateurs utilisent de façon importante de nombreux plastiques avec leur cortège de perturbateurs endocriniens et de nanoparticules.

Causes de la malbouffe ?

À l'origine, LOIC PRUD'HOMME analyse trois causes : la grande distribution avec des prix bas, les industriels et le laisser-aller des politiques. Car les études scientifiques s'accumulent depuis quelques années. Le besoin de massifier la consommation alimentaire a conduit à standardiser l'agriculture en amont. 80 % des achats se font maintenant en grande distribution. La valeur des produits est ainsi partie vers les nouveaux acteurs. Il a fallu également trouver des débouchés pour leurs produits transformés : les marchés publics et l'optimisation des coûts ont constitué une opportunité. Tout ceci a amené une production industrielle moins gourmande en main-d'œuvre,

moins de qualité et moins de diversité des produits.

Concernant les additifs, il est surprenant d'en voir 15 ou 20 dans un seul produit alors que cette chimie comestible est soumise à autorisation de mise sur le marché. En fait, c'est au fournisseur de fournir des analyses et études pour chaque additif. Mais aucune analyse existe concernant plusieurs additifs réunis : donc pas d'étude sur les effets cocktails. Il n'y a pas non plus d'application à l'heure actuelle du principe de précaution qui permettrait de limiter leur nombre à 46. Le plus étonnant, c'est qu'au moment de l'autorisation des additifs, certains scientifiques avaient des conflits d'intérêt.

La priorité aujourd'hui pour LOIC PRUD'HOMME est d'imposer un cadre contraignant sur le sel et le sucre acides gras et limiter le nombre d'additifs **aux 48 autorisés par le label AB en y soustrayant les nitrites controversés**. Lutter contre la désinformation devrait être également un axe fort de l'action en veillant à limiter drastiquement le marketing à l'attention des enfants.

En conclusion, il faudrait derrière une véritable loi sur l'alimentation issue d'une coordination inter ministérielle.

- Anthony Fardet, chercheur en nutrition à l'INRA de Clermont Ferrand, auteur d'un livre prosaïquement intitulé « Halte aux aliments ultra-transformés » démontre qu'il existe un lien entre l'ingestion quotidienne, année après année de plats pour micro-ondes, nuggets, pain de mie, Chocapic, gâteaux et autres yaourt « aux fruits » soi-disant, et la prévalence galopante de maladies chroniques invalidantes
- diabète, obésité, certains cancers. Ce chercheur explique que ces maladies dites de « civilisation » n'en sont pas et qu'il faudrait les désigner pour ce qu'elles sont vraiment des maladies chroniques d'industrialisation.