

Les clés de la réussite

Organiser les achats pour le compte d'une collectivité est une importante responsabilité. C'est aussi une démarche complexe où il faut concilier de multiples contraintes au fur et à mesure des évolutions réglementaires et des exigences des consommateurs.

Grâce à ce guide pratique et aux recommandations personnalisées de nos conseillers, vous maîtrisez la situation. Avec l'aide du Guide pratique des responsables d'achats en collectivités, vous gérez vos produits laitiers en toute sérénité.

Rédiger un appel d'offres en bonne et due forme n'est pas chose aisée, d'autant que cette mission ne représente que l'une de vos multiples attributions. Voici les différents critères à prendre en compte pour réussir la procédure.

1 Assurer la SÉCURITÉ alimentaire

Que vous exerciez en restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière ou sociale, l'hygiène et la sécurité alimentaires restent des priorités absolues, auxquelles vos fournisseurs et vous-même devez impérativement vous soumettre. Dans ce domaine, les grandes marques de produits laitiers offrent généralement d'excellentes garanties. Elles réalisent notamment des contrôles internes (de la production des matières premières aux produits finis) et externes (confiés à des organismes indépendants). Il reste à assurer cette sécurité de la cuisine à l'assiette, tant auprès des employés que des convives. (Deux précautions valent mieux qu'une quand il s'agit de protéger la santé publique !)



2 Garantir la VARIÉTÉ

Au-delà de la sécurité alimentaire, la réflexion sur l'élaboration de votre cahier des charges doit aussi prendre en compte la nécessité de varier les menus. Ce critère est particulièrement crucial compte tenu des particularités de la restauration collective (parfois qualifiée de « restauration subie » par rapport à une restauration choisie).

En offrant le choix et en renouvelant régulièrement les produits laitiers proposés, par exemple, vous satisfaisez et fidélisez vos convives.



3 Initier au GOÛT

Initier les enfants et adolescents au goût, et permettre aux adultes de découvrir de nouvelles saveurs, cela conforte également l'attractivité de votre restaurant. L'univers des produits laitiers propose l'offre la plus étendue et la plus innovante du marché. Profitez-en pour introduire dans des spécialités à goût dans vos menus. Choisissez-les avant tout pour leur qualité et parfois aussi pour leur originalité en lien avec les saisons et les nouvelles tendances de consommation (terroir, ethnique, nomade...). Les assiettes reviennent vides ? Vous avez bien fait d'oser la différence.



4 Respecter les PRINCIPES nutritionnels

Le Programme National Nutrition Santé (PPNS) recommande de consommer au moins 3 produits laitiers par jour, en privilégiant les spécialités les plus riches en calcium, et en maîtrisant les apports en matières grasses et en sel. Ce principe général est à adapter, en fonction des besoins des convives, à chaque âge de la vie : enfants, adolescents, adultes, personnes âgées.

GEMRCN : DU NOUVEAU À COMPTER DU 1^{ER} AOÛT 2009 : Les recommandations du GEMRCN (*Groupement d'Études des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition*), portant sur le grammage des quantités et les fréquences des aliments dans les menus, seront désormais obligatoires à partir d'août 2009. Ainsi les règles de nutrition dans certains établissements seront fixées par décret. Une nouvelle donne à laquelle nous vous donnons les moyens de répondre en toute simplicité.

5 Préserver l'ENVIRONNEMENT

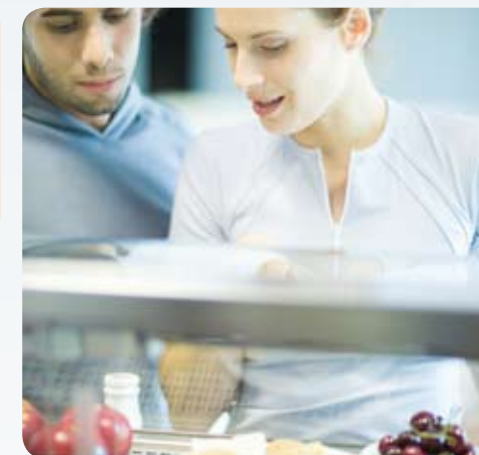
À l'image des autres activités de production et de service, la restauration collective doit apporter sa contribution à la préservation de l'environnement : gestion des emballages, recyclages des déchets...

Après le Grenelle de l'Environnement, la dynamique s'accélère avec une incitation des Pouvoirs Publics à renforcer la part des produits issus de l'agriculture

biologique en restauration collective (*). Une carte à jouer sans tarder. L'opinion publique y est attentive.

6 Ménager votre BUDGET

Un appel d'offre bien construit, privilégiant la qualité et la diversité à coûts maîtrisés et conditionnements étudiés, vous permettra de limiter les pertes, les frais divers et d'amortir la hausse des prix des matières premières. Il y a des gains possibles pour maîtriser votre budget.



(*) Une circulaire du Ministère de l'Écologie, en date du 2 mai 2008, engage les services de restauration des administrations de l'État et des Établissements publics à introduire 15 % de produits issus de l'agriculture biologique dans leurs menus à l'horizon 2012. Les collectivités locales et la restauration scolaire sont appelées à s'en inspirer.

La santé et la nutrition sont intimement liées

C'est parce que notre alimentation n'est pas suffisamment diversifiée et équilibrée que près de la moitié de la population française est aujourd'hui en surpoids et que nos enfants souffrent d'obésité. Les maladies cardiovasculaires sont devenues la première cause de décès en France. Le diabète de type 2, l'ostéoporose et certains cancers gagnent du terrain.

Pour lutter contre ces fléaux, le Programme National Nutrition Santé nous engage à adopter une bonne hygiène nutritionnelle.

- Manger au moins 5 fruits et légumes par jour
- Consommer des féculents (pain, céréales, pommes de terre, légumes secs...) à chaque repas
- Boire du lait et consommer des produits laitiers 3 fois par jour (yaourts, fromages). *Objectif : augmenter l'apport de calcium dans la population et lutter contre les déficiences en vitamine D*
- Consommer des produits animaux (viandes et volailles, produits de la pêche et œufs) 1 à 2 fois par jour

- Limiter la consommation de matières grasses et de sucre
- Diminuer la consommation de sel
- Boire de l'eau à volonté, y compris en dehors des repas. Ne pas dépasser plus de 2 verres de vin par jour pour une femme, et pas plus de 3 pour un homme
- Pratiquer l'équivalent d'une demi-heure de marche chaque jour.

Voir plus loin