

Pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et faciliter le travail de ses directeurs de cercles mixtes, la Direction générale de la gendarmerie nationale (DGGN) a créé un groupement de commandes. À terme, il lui permettra d'accroître le nombre de produits de qualité tout en réduisant ses coûts.

Par Noémie Giraud



©Cercle mixte Amiens

Mutualiser les achats et développer la durabilité

La Direction des soutiens et des finances de la Direction générale de la gendarmerie nationale (DGGN), dont le siège est situé à Issy-les-Moulineaux, est en charge du pilotage des cercles mixtes de l'institution. Elle possède 117 cercles mixtes (CM) sur l'ensemble de la France métropolitaine, en Corse et dans les DROM-COM. Dans ces CM, les volumes de repas servis varient de quelques milliers de repas à plus de 500 000 repas annuels pour les plus grands établissements. « Sur les

117 CM, 115 sont gérés en régie directe avec leurs propres équipes », contextualise le capitaine Jean-Charles Bourbigot. La restauration du CM de Rochefort et celle du CM de la DGGN ont été concédées.

Une vocation sociale

Les CM proposent une restauration très hétérogène sur les différents sites : tandis que certains sont ouverts toute l'année à tous les moments de la journée en raison des besoins spécifiques de la gendarmerie, d'autres concentrent leur activité du lundi au vendredi, le midi. « La vocation première de nos cercles est de maintenir un lien social, notamment pour nos restaurants situés au sein d'unités rurales. Nos établissements publics sont à but non lucratif et, de fait, ne cherchent pas à réaliser de bénéfices en dehors d'un équilibre financier nécessaire à leur viabilité. » Devant également répondre aux besoins opérationnels de la gendarmerie, chaque restaurant doit s'adapter. Ainsi, les repas sont pris sur site, d'autres peuvent être préparés pour ensuite être livrés ou emportés. « Ces prestations sont accessibles aux membres actifs de la gendarmerie, comme pour les personnes retraitées et leurs familles et ce, dans n'importe quel cercle de gendarmerie. » Côté alimentation, les CM travaillent à l'atteinte des objectifs de la loi Egalim en incluant par exemple des repas végétariens qui boule-

Des cercles mixtes engagés dans la démarche Mon Restau Responsable®

La DGGN incite les cercles mixtes à s'engager dans la démarche Mon Restau Responsable®. Deux l'ont déjà fait : Vannes et Rennes. « Plus qu'une démarche durable, c'est une démarche collective. Nous insistons donc auprès des cercles pour encourager leur inscription. Malheureusement, c'est le temps qui leur manque » souligne le capitaine Jean-Charles Bourbigot.

versent parfois les habitudes des convives et des chefs. « Se passer d'une pièce de bœuf grillée le mercredi midi reste encore délicat à faire accepter. Cependant, nous arrivons à former nos équipes et nous essayons de donner des directives en ce sens », poursuit l'adjudant Jérôme Pilastre, directeur du cercle mixte d'Amiens et coordonnateur du groupement de commandes des cercles mixtes de la gendarmerie.

Des formations pour s'améliorer

Dans le cadre de l'obtention de Fonds verts de l'État, les 14 CM de la région Auvergne-Rhône-Alpes ont bénéficié de formations axées sur la loi Egalim, avec une sensibilisa-

Informers les directeurs

Lors d'un séminaire des directeurs des CM prévu en mai 2025 à l'École de gendarmerie de Dijon, la restauration sera au cœur des sujets abordés. La société Vici sera alors invitée à évoquer la notion d'achat. « Il y a toujours beaucoup d'informations à transmettre, mais c'est nécessaire pour les aider à mieux acheter et faciliter l'atteinte des objectifs de la loi Egalim », souligne l'adjudant Jérôme Pilastre. Durant cet événement, les attributaires du marché du groupement de commandes seront invités à produire des animations.

tion sur l'augmentation de la part de protéines végétales et de l'utilisation des légumineuses dans les repas. « Au cours de la formation, ils ont pu aborder les cuissons lentes et basses températures alliant conservation de la qualité nutritive et économies d'énergie. Auparavant, ils ont bénéficié d'un audit sur le gaspillage alimentaire et ont été équipés de tables de tri avec balances. Notre objectif est de nous améliorer et de développer les bonnes pratiques sur tous nos cercles. » Pour maintenir une qualité alimentaire optimale, un groupement de commandes a été créé en février 2023. Chaque directeur de CM est le responsable de ses achats au sein de son cercle. La charge de respecter le Code de la commande publique était alors jusque-là supportée individuellement. « Au regard des enjeux juridiques importants et de la complexité des procédures d'achat public, la DGGN a décidé d'accompagner les cercles. » Les deux autres objectifs étant de réduire les coûts, mais surtout d'atteindre les objectifs



Jérôme Pilastre

de la loi Egalim. « Les denrées labellisées sont plus chères que les produits conventionnels. C'est un fait. Et grâce à des commandes mutualisées, nous allons avoir une force d'achat plus grande pour développer cette gamme », reprend le capitaine Jean-Charles Bourbigot.

Se faire accompagner

Les différents CM peuvent cependant conserver certains fournisseurs de produits locaux auxquels ils sont attachés, avec la volonté de leur laisser une certaine autonomie. Grâce à un accès à l'outil Aidomenu, ils se procurent leurs produits en fonction de leurs envies. Pour en arriver là, un accompagnement a dû être réalisé. « Nous ne disposons pas de spécialistes de l'achat public de denrées alimentaires. Il a donc été décidé par la DGGN d'avoir recours à une prestation d'assistance pour nous accompagner pour la constitution du marché. Une première

« Les économies générées serviront pour des produits de qualité, des équipements ou l'accueil de la clientèle »

analyse du besoin a ainsi été réalisée par la société Vici. « Elle s'est chargée de collecter les données des cercles. Cela leur a servi pour cibler des gammes de produits. Elle les a ensuite aiguillés sur une stratégie d'achat. « Bien évidemment, nous avons associé des directeurs d'établissements à une relecture de ces catalogues produits. » Par son appui juridique, Vici a aussi proposé un dossier de consultation des entreprises complet, relu, validé et publié par la DGGN et les membres du bureau du groupement de commandes. « Enfin, elle s'est chargée de



réaliser l'analyse des offres et nous a soumis un rapport. Il a ainsi été possible d'attribuer les différents lots. » Le début des commandes a eu lieu en mai 2024. Malgré le manque de recul, les premiers retours sont encourageants. À titre d'exemple, le CM de Nantes a observé une baisse de 10 % de ses dépenses d'alimentation sur les cinq premiers mois d'achat.

Concevoir de nouveaux outils

« Maintenant, nous allons devoir faire évoluer ce catalogue au regard des nouveaux besoins, avec une analyse des produits achetés. Pour cela, nous allons consulter les CM et faire une enquête de satisfaction. » Cela permettra par la suite d'étendre l'offre de produits labellisés et de rechercher des gains tarifaires sur certaines références. « Grâce à cet outil, nous pouvons également réaliser des fiches recettes avec les produits du catalogue du marché, partageables à tous. De quoi donner de bonnes idées, surtout si elles sont économiquement attractives. » Sur les 117 cercles, 101 ont accès à l'outil Aidomenu. Les CM ultramarins et la Corse ne sont pas intégrés au projet pour cause de difficultés à mettre en concurrence les fournisseurs dans les territoires insulaires. L'ensemble des économies générées serviront à l'acquisition de produits de qualité, à la modernisation des équipements ou à l'amélioration de la qualité de l'accueil de la clientèle. Désormais, grâce à la mise en place d'un groupe de travail, le DGGN réfléchit à un nouveau système d'information intégré englobant tous les besoins des CM, y compris celui de la réservation des repas en ligne. « Si nous offrons une possibilité à tous les personnels de la gendarmerie de réserver leur repas en un clic sur leur smartphone, ils le feront plus facilement. Nous avons besoin de ces outils modernes pour faciliter la tâche administrative, améliorer l'expérience client, fiabiliser nos effectifs rationnaires et limiter le gaspillage. »

LA RESTAURATION DURANT LES JOP 2024

Un certain nombre d'établissements de la gendarmerie ont été fermés durant les JOP 2024 afin de renforcer les organismes de restauration de la plaque parisienne. « Un mode unique d'alimentation n'était pas possible au regard des différentes missions de nos gendarmes : position statique ou mobile, de jour, de nuit ou les deux. Un groupe de travail a été constitué un an auparavant pour construire la manœuvre d'alimentation. » Les CM ont donc contribué à l'alimentation des forces de l'ordre et ont eu plusieurs mois pour se préparer et organiser leurs outils de production. Certains ont acheté de nouveaux matériels grâce à un fonds de secours et d'entraide et des moyens de stockage ont été loués pour augmenter leur capacité. « En résumé, nous avons pu proposer de l'alimentation sur site et à emporter, en essayant au maximum de limiter la seconde option. »



Jean-Charles Bourbigot

©SIRPA Gendarmerie - Grd R.Culpin

©Cercle mixte Amiens