



příklad dobré praxe

Leden 2023



Chiara Falvo

**Collaborative Agri-food Chains**

## Jak se drobní zemědělci v kraji Dordogne podílejí na „veřejném talíři“

Lokalita:	Dordogne, Nová Akvitánie, Francie
Počet obyvatel:	> 400 000
Rozloha:	9 060 km <sup>2</sup>



**Rámcová dohoda  
s více dodavateli**



**10 400 jídel denně**



**76 % míra  
spokojenosti stu-  
dentů se službou**



**100% dodávky  
biopotravin**



**Dialog s trhem**



**Rozdělení zakázek  
na menší části**



**Značka ECOCERT  
ve 20 školách**



**Kuchyň přímo  
na místě**



**Školení personálu**



## ZÁKLADNÍ INFORMACE

Zemědělství v kraji Dordogne má velký význam pro hospodářství v celém regionu, neboť zaměstnává každého čtvrtého obyvatele. Nacházejí se zde převážně středně velké zemědělské podniky, které se zabývají zejména chovem hospodářských zvířat a pěstováním plodin, například obilovin či olejnin. Rozloha zemědělské půdy v kraji Dordogne (SAU – malé zemědělské jednotky) činí 353 100 hektarů. Z toho 12 % připadá na ekologické zemědělství.

Kraj spravuje 35 nižších středních škol, na kterých studuje přibližně 14 500 žáků ve věku od 10 do 15 let. Z celkového počtu 359 krajských zaměstnanců škol jich 163 pracuje ve stravovacích službách.

Celkově kraj zajišťuje v průměru 10 400 jídel denně, přičemž tato jídla se připravují vždy v kuchyni dané školy. Kraj se zavázal dodávat na nižší stupeň středních škol výhradně biopotraviny a místní potraviny, s cílem připravit sezónní jídla přímo ve školách.

Každá škola je povinna si sama obstarávat potraviny, a to v souladu s podmínkami dohody mezi školou a místním úřadem, s ohledem na konkrétní opatření potřebná k dosažení cílů v oblasti nákupu potravin stanovených vnitrostátní legislativou.

Podle francouzských právních předpisů, zejména zákona Loi EGalim (<https://agriculture.gouv.fr/egalim-1-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>), jsou veřejní zadavatelé povinni při zadávání zakázek na dodávky potravin a stravovacích služeb zohledňovat řadu norem kvality a zásad udržitelnosti.

Pokrmy musí například z 50 % v hodnotovém vyjádření obsahovat produkty kvality (ve smyslu environmentálních či sociálních značek nebo značek kvality/původu) a z těchto 50 % musí být 20 % produktů ekologického zemědělství. Kromě toho musí provozovatelé veřejných jídelen dodržovat požadavky na výživové hodnoty a rozmanitost a při nákupu produktů zohledňovat jejich čerstvost, sezónnost a stupeň zpracování.

## STRATEGIE NÁKUPU

V roce 2018 zahájil úřad v départementu Dordogne projekt nazvaný „**100% ekologické, místní a domácí stravování**“, podporovaný předsedou kraje Germinalem Peirem. Cílem projektu je:

1. **zajišťovat nutričně vyvážená a ekologická školní jídla**, která budou připravována od základu,
2. **rozvíjet krátké dodavatelské řetězce** a poskytovat tržní příležitosti místním a menším producentům,
3. **vytvořit potravinovou komunitu** soustředěnou kolem škol a místních producentů.

Pokud se chce nějaká škola do projektu „100% ekologického, místního a domácího stravování“ zapojit, představí jej školské radě a zaměstnancům krajská pracovní skupina, kterou tvoří mimo jiné veřejní činitelé a odborníci na výživu, nákup potravin, vaření a nezávadnost potravin. Poté se ve školní kuchyni pořádá týdenní intenzivní kurz, během kterého se pod dohledem kuchaře-lektora zaměstnaného krajem testuje metodika projektu.

Tento krok je velmi užitečný pro určení nezbytných investic do lidských a materiálních zdrojů.



V následující fázi každá škola stanoví své potřeby ve smyslu objemu a hodnoty, a to pomocí digitálního nástroje „À table“, který vytvořil krajský nutriční specialista. Tento nástroj pomáhá určit jak množství potřebných produktů, tak odhadovanou hodnotu zadávaných zakázek, což je zase nezbytné pro výběr vhodného zadávacího řízení. Kromě toho musí každá škola splňovat výše uvedené právní požadavky.

Ke sladění poptávky a nabídky dojde na základě zajištění dodávek a dialogů s trhem, které jsou realizovány ve spolupráci s klíčovými místními aktéry. Těmi jsou zejména:

- krajský odbor pro území a rozvoj: informuje zemědělce o cílech kraje v oblasti zásobování škol biopotravinami, pomáhá jim přejít na systém ekologické produkce a poskytuje školení o elektronické platformě pro zadávání veřejných zakázek,
- sdružení AgroBio Périgord: podporuje ekologické zemědělství a rozmanitost místní zemědělské produkce a pomáhá zemědělcům organizovat se tak, aby mohli dodávat produkty do systému veřejného stravování,
- platforma místních producentů biopotravin Manger Bio Périgord: účastní se výběrových řízení škol jako jediný dodavatel a spravuje objednávky a dodávky.

Každá škola připravuje vlastní výběrová řízení s odbornou podporou zaměstnance départementu. Používá se rámcová dohoda s více dodavateli. Většina zakázek se uděluje na rok s možností prodloužení. Na základě předběžného výběru dodávek jsou zakázky rozděleny do poměrně konkrétních částí, na které může průměrný lokální producent plně dosáhnout. Zakázky se dělí na ty s hodnotou nižší než 90 000 eur a zakázky v hodnotě od 90 000 do 215 000 eur. Řídí se dvěma různými postupy vypisování a oznámení jsou zveřejňována na dvou různých platformách. Jednou z nich je Agrilocal, elektronická platforma pro veřejné zadávání, jejímž cílem je zveřejňovat zakázky v hodnotě do 90 000 eur. Druhou platformou je AJI (<https://mapa.aji-france.com/>), která se používá ke zveřejňování oznámení o zakázkách v hodnotě do 215 000 eur.

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Technické specifikace zahrnují: potraviny z ekologického zemědělství (nebo zemědělských podniků v procesu přeměny), čerstvost, úroveň zpracování, nepřítomnost určitých přísad, jakož i povinné informace, které musí být uvedeny v bezpečnostních listech a na etiketách.

## KRITÉRIA PRO UDĚLENÍ ZAKÁZKY

Kritéria pro udělení zakázky: ekonomicky nejvýhodnější nabídka s přihlédnutím ke kvalitě, doručení, ceně a udržitelnému rozvoji. Mezi dílčí kritéria patří nutriční hodnoty, dostupnost, pohotovost reakce, rozvoj krátkých dodavatelských řetězců, spravedlivý obchod a dobré životní podmínky zvířat. Další body se udělují za možnost doručení dodávek v termínech a časech, které preferuje kuchyňský personál školy. V nadcházejících výběrových řízeních se kraj zaměří na zavedení kritérií, která pozitivně hodnotí snižování množství obalů, dobré životní podmínky zvířat a rozmanitost nabízených produktů.

K vystavování objednávek a sledování plnění smluv se používá speciální digitální nástroj nazvaný Webgerest (nejprve pilotně zavedený v 5 školách a poté rozšířený do dalších škol). Podrobnější popis je uveden níže.



## Collaborative Agri-food Chains (Kolaborativní zemědělsko-potravinářské řetězce)

Název	Účel
<b>A table</b>	Pomáhá odhadnout kvalitativní a kvantitativní potřeby školy v oblasti stravování a související odhadovanou hodnotu potřebných nákupů.
<b>Agrilocal</b>	Jedná se o elektronickou nákupní platformu, jejímž cílem je přímo a jednoduše propojit veřejné zadavatele a výrobce zemědělsko-potravinářských produktů. Lze ji využít k vyhlášení veřejných zakázek v hodnotě do 90 000 eur. Propojuje tak výrobce zemědělsko-potravinářských produktů a veřejné zadavatele. Kromě toho je uživatelsky přívětivá, bezplatná a díky georeferencované databázi dodavatelů umožňuje uživatelům získat přehled o dostupných produktech a místě, kde jsou dostupné. Zaregistrovat se může kdokoli, bez ohledu na lokalitu, ve které se nachází.
<b>Webgerest</b>	Slouží k vystavování objednávek a sledování plnění smluv tím, že zaznamenává dodávky dodavatelů a ověřuje, zda souhlasí s objednávkami. Systém údaje ukládá, což umožňuje krajskému úřadu sledovat jednotlivé školy i nákupní strategii v čase a přizpůsobovat ji novým potřebám, a zároveň i monitorovat plýtvání potravinami.
<b>Ma Cantine</b>	Tento nástroj pro vlastní diagnostiku vytvořila francouzská vláda, aby pomohla manažerům veřejného stravování plnit nové normy kvality a udržitelnosti potravin. Nástroj umožňuje posoudit dodržování právních předpisů v jídelnách, a zároveň shromažďovat údaje potřebné k měření, do jaké míry se ve veřejném stravování ve Francii využívá udržitelných a vysoce kvalitních produktů.

### SILNÉ STRÁNKY



Díky decentralizaci nákupu potravin bylo možné **dělit zakázky na menší části**, takže na základě výsledků tržních dialogů lze nakupovat menší množství různých produktů od různých dodavatelů.



**Kuchyňský personál má větší flexibilitu a nezávislost**, protože může rozhodovat, které konkrétní produkty z nutričních skupin potravin určených výživovým poradcem nakoupí, a také přizpůsobovat nákup konkrétním potřebám.



**Místní producenti mají snazší přístup k zakázkám**, a to i díky uživatelsky přívětivému digitálnímu nástroji (viz tabulka č. 1 výše), který snižuje počet zprostředkovatelů v dodavatelských řetězcích. Kvůli decentralizaci se však klade ještě větší důraz na zavedení účinných nástrojů pro správu a monitorování jednotlivých uzavřených smluv.



Pro hlavní zúčastněné strany (od úředníků veřejné správy po zaměstnance školy, žáky, rodiny a dodavatele potravin) jsou organizována **školení a vzdělávací kurzy**.



Celá školní komunita je informována o projektu s cílem **zvýšit povědomí o kvalitě potravin, zdraví a místní zemědělské biologické rozmanitosti**.



Mezioborová metodika umožňuje **přímé řízení lidských a materiálních zdrojů s cílem najít rovnováhu mezi vysokou kvalitou potravin, finanční dostupností a spravedlivou odměnou pro výrobce.**



Proveditelnost projektu bez zvýšení nákladů lze vysvětlit pomocí následujících tří faktorů: **radikálním snížením množství odpadu, snížením množství masa a přípravou jídel přímo na místě.**

## MOŽNOSTI ZLEPŠOVÁNÍ



rozšířit projekt na další zařízení, aby se místní, sezónní a čerstvé potraviny mohly dodávat do mateřských a základních škol, nemocnic, domovů pro seniory, věznic a dalších veřejných jídelen,



sdílet osvědčené postupy a know-how v rámci jednotlivých oddělení i mezi nimi (kuchyňský a administrativní personál aj.),



stanovit klíčové ukazatele výkonnosti pro hodnocení výsledků projektu a další monitorování,



zlepšit komunikaci a zvyšovat povědomí o významu zdravých a udržitelných potravin,



zefektivnit procesy zlepšením logistických plánů dodávek a vzorové zadávací dokumentace.



*„Kromě pozitivního dopadu na místní zemědělce, na zdraví dětí i celé planety, spojuje tento projekt jídelen zúčastněné jednotlivce s ostatními, se světem a v důsledku toho i se sebou samými. [...] Propojování našeho lepšího vztahu k přírodě, lepších sociálních vazeb v práci a nalezení smyslu konání každého jednotlivce je obrovský úspěch této iniciativy,“* uvedl předseda departementu Dordogne Peiro Germinal v knize 'Plat de résistance: soigner les cantines pour réparer le monde', s. 160.

## VÝSLEDKY

Strategie nákupu v kraji Dordogne posiluje místní ekonomiku tím, že poskytuje nové tržní příležitosti malým a středním podnikům a místním producentům a spojuje potřeby škol s podporou drobných zemědělců.

Kromě toho se département podílí na organizaci zemědělské výroby v rané fázi, podporuje investice do vybavení, řízení zemědělských podniků, rozvoj logistické platformy, spolufinancování nástrojů pro zpracování místních produktů a stanovení objemů výroby podle typu produktu a území. Nákup potravin z daného území a z krátkých potravinových řetězců, jakož i snižování plýtvání potravinami, vede ke snížení emisí skleníkových plynů. V listopadu 2022 bylo provedeno měření množství potravinového odpadu, podle kterého dosáhla maximální hodnota potravinového odpadu na jedno jídlo 70 g (v průměru to bylo 40 g), přičemž celostátní průměr činí 135 g odpadu na jedno jídlo. Kromě toho je třeba zmínit, že se podařilo snížit množství obalů a zavést kompostování bioodpadu, který se vrací do zemědělského hodnotového řetězce. Dordogne se navíc účastní projektu SchoolFood4Change, v rámci něhož se bude posuzovat sociální návratnost investic a dopad školního stravování na životní prostředí.



Během školního roku 2018-2019 byla škola v obci Belves vyhlášena „první certifikovanou školou ve Francii využívající výhradně potraviny z ekologického zemědělství“. Tohoto výsledku dosáhla škola za pouhý půlrok a s dodatečnými náklady ve výši 0,10 eur na jedno jídlo. Projekt byl poté rozšířen a v září 2022 byly cíle a metodika oficiálně zakotveny v dohodě uzavřené mezi krajskou radou a jednotlivými školami.

K dnešnímu dni obdrželo značku ECOCERT (která se uděluje za používání ekologických, místních a zdravých produktů) 20 škol, z nichž 9 splnilo cíl používat výhradně potraviny z ekologického zemědělství. Nejbližším cílem je nyní zajistit do konce roku 2023 certifikaci „100% bio“ pro dalších 6 škol a do roku 2028 pro všech 35 škol. Celkově lze říci, že v kraji Dordogne se zdravá a udržitelná jídla vaří přímo ve školách z místních produktů, s ohledem na sezónnost potravin. Cílem je připravovat pokrmy výhradně z biopotravin, což se promítá do rozvoje místní produkce těchto potravin.



Příklad toho, jak rychle se složení jídel změnilo, najdeme v kantonu Sigoulès, kde v září 2018 školní jídla neobsahovala žádné biopotraviny ani místní produkty, zatímco v lednu 2019 byly stejné pokrmy z 80 % připraveny z místních a ekologických potravin. Dnes je tato jídelna držitelem nejvyšší certifikace ECOCERT.



Školní komunita je nyní aktivnější. Například na nižší střední škole v Nontronu nyní s dětmi chodí do školní jídelny celý učitelský sbor, přičemž před tím, než došlo ke změně složení jídel, se tam stravovalo pouze 6 % z celkového počtu učitelů. Navíc míra spokojenosti žáků se stravováním dosáhla 76 %.

## REFERENCE

- Conseil départemental de la Dordogne. (2021). Leveraging Public Procurement to Positively Impact The Food Value Chain. School Canteen - The Case History of Dordogne.
- Département de la Dordogne. (2019). Manger bio et local dans la restauration collective. [Website](#) Falvo, C. (2023). Targeting 100% Organic, Local and Homemade Meals in Dordogne Secondary Schools an Integrated and Circular Approach. [Website](#)
- Peiro, G., Added, S. (2023). Plat de résistance: soigner les cantines pour réparer le monde. Apogée
- [Rédaction Réussir le Périgord](#). (2023). Dordogne. Un nouveau collège labellisé 100 % bio, local et fait maison. [Website](#)

Autoři:

**Peter Defranceschi**, vedoucí programu Global Food Program, ICLEI – Místní samosprávy pro udržitelnost

**Francesca D'Addario**, tým pro udržitelné potravinové systémy, ICLEI – Místní samosprávy pro udržitelnost

**Arielle Bindi**, tým pro udržitelné potravinové systémy, ICLEI – Místní samosprávy pro udržitelnost

Recenzenti:

**Chiara Falvo**, doktorandka, síť SAPIENS Network

**Vincent Demaison**, vedoucí Odboru hospodářského rozvoje, Úřad départementu Dordogne

Aktiviny Národní strategie veřejného zadávání České republiky jsou realizovány Ministerstvem pro místní rozvoj ČR a finanční prostředky jsou čerpány z Národního plánu obnovy – Komponenta 4.1 Systémová podpora veřejných investic, Subkomponenta 2 Metodická podpora a modernizace veřejného zadávání.

**Vláda ČR usnesením č. 792 ze dne 15.10.2025 doporučuje využívat Minimální standardy odpovědného veřejného zadávání pro vybrané předměty plnění (s odůvodněním).**  
V elektronické podobě je naleznete zde:

