

4. Le respect de la commande publique

En tant que collectivité publique, vos achats doivent respecter le code des marchés publics.

Les produits bio, étant signes officiels de qualité, peuvent clairement être cités dans un appel d'offres. Par contre, l'aspect « proximité » est prohibé par le code des marchés publics. Cependant, celui-ci évolue et les circuits courts peuvent être un critère de sélection.

Dans le cadre du projet Alimen'Terre mené par le Pays de Vannes, 2 mémos ont été rédigés par le GAB56 pour vous permettre une première approche, quelle que soit la gestion de votre restaurant.



Exemples de cahier des charges

Ces 2 exemples sont issus de cahiers des charges rédigés par 2 communes morbihannaises en gestion concédée, qui ont deux fonctionnements différents. Les points importants sont repérés en bleu et sont repris en 2^{ème} partie de document.

× *Commune en liaison froide – 350 couverts par jour*

Extrait du CCP

ARTICLE 3 Dispositions générales

Ce marché est un marché à procédure adaptée de fournitures et services à bons de commande, sans engagement de quantités, selon les art. 28 et 71-1 du Code des Marchés Publics.

Le fournisseur s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité H.A.C.C.P. et, dans l'élaboration des menus, à suivre les recommandations nutritionnelles du GEMRCN ;

Le fournisseur doit communiquer une liste de clients du Morbihan et leurs coordonnées (clients de type scolaire).

Le fournisseur décrit ses moyens de production et de distribution : cuisine-véhicules-personnel

Le fournisseur communique sur ses effectifs clients et sur le nombre de clients servis annuellement.

Le fournisseur communique un [mémoire technique sur son engagement dans le développement durable](#) : recyclage des déchets et notamment des barquettes et autres emballages, fournitures d'aliments provenant de l'agriculture biologique et de produits de proximité, entre autres...

Le fournisseur s'engage à remplir les tableaux permettant à la commune d'être subventionnée, notamment sur les produits laitiers, et les produits issus de l'agriculture biologique.

ARTICLE 4 Conditions d'exécution des prestations

Le marché comportera la fourniture des repas de midi.

1- Menu de base

Le menu proposé devra prévoir de façon générale [quatre composants](#) sans pain répartis dans la semaine de la façon suivante :

Les lundi, mercredi, vendredi : plat, garniture, laitage, dessert non lacté

Les mardi et jeudi : hors d'œuvre, plat, garniture, dessert lacté

La garniture comportera 2 éléments : 1 féculent et 1 légume vert.

[.Chaque repas comportera au moins un composant issu de l'agriculture biologique.](#)

Concernant les viandes :

- option 1 : les viandes seront d'origine française et labellisées
- option 2 : les viandes seront d'origine française et issues de l'agriculture biologique

.Du poisson sera au menu une fois par semaine,

Les pommes de terre, les carottes, les salades, les yaourts, servis seront d'origine française et exclusivement issus de l'agriculture biologique,

Les fruits seront de saison et livrés à maturité ; les pommes seront d'origine française et issues de l'agriculture biologique.

2 - Menu mensuel issu de l'agriculture biologique :

Une fois par mois, le menu devra prévoir quatre composants (sans pain) issus de l'agriculture biologique :

1. 1 entrée,
2. 1 viande
3. 1 garniture (1 légume vert et 1 féculent)
4. 1 laitage,

ARTICLE 8 Traçabilité

Le titulaire du marché s'engage à respecter les textes législatifs et réglementaires en vigueur le concernant, notamment en matière d'hygiène, d'équilibre alimentaire et de traçabilité. Sa responsabilité pourra être engagée en cas d'intoxication alimentaire pouvant lui être imputable.

Il devra présenter en début de contrat et systématiquement à chaque changement de fournisseur les documents de traçabilité sur l'ensemble des produits. Les aliments ne devront pas comporter de produits « OGM ». L'entreprise précisera les moyens de contrôle et les garanties qu'elle offre au respect de ces points.

ARTICLE 4 : DESCRIPTION DES REPAS

(...)

4.4 - Qualité de la prestation et des produits utilisés

La mairie souhaite mettre très fortement l'accent sur la qualité des produits utilisés pour la fabrication des repas. Le titulaire devra utiliser dans l'ordre de priorité:

1. les produits frais (locaux, de saison, ...) y compris légumes bruts lavés, épluchés, ou éboulés
2. les surgelés
3. les conserves
4. la quatrième et cinquième gamme

Afin de juger de la qualité des produits, les candidats présenteront dans leur mémoire technique une trame de menus « automne-hiver » et une trame de menu « printemps-été » sur 4 semaines pour la restauration scolaire et la maison de l'enfance, ainsi que la liste complète des produits utilisés dans les menus présentés. Les filières d'approvisionnement seront précisées. Ces trames devront porter mention « bio », locaux, « faits maison », « labellisés », « certifiés », « frais ».

Une synthèse de la qualité des produits proposés sera ajoutée : pourcentage de légumes et fruits frais utilisés, pourcentage de produits fournis localement, pourcentage de produits bios etc.

ARTICLE 5 : SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES DES REPAS

(...)

5.2.3) Les produits suivants devront obligatoirement être issus de la filière biologique:

Les ingrédients ou denrées ci-dessous devront être issus de l'agriculture biologique ou équivalent (label AB ou Bio européen, Déméter, Nature et Progrès) :

- le pain : une fois sur 2 pain devra être bio. Il sera servi frais et fabriqué par des artisans boulangers ou des paysans boulangers
- les céréales
- les produits laitiers (fromage, yaourts, fromages blancs) : une fois sur 2
- les pommes et les kiwis
- les légumineuses
- les huiles, vinaigres et condiments (sel, poivre, etc)

Ces produits pourront être en partie issus d'exploitations en cours de conversion de l'agriculture traditionnelle au biologique. Dans ce cas, le bilan mensuel devra le préciser.

5.2.4) Les produits suivants devront être issus du commerce équitable:

- banane
- chocolat
- café
- ananas
- litchi

Dans une logique de développement durable, les transports par avion sont prohibés.

5.2.5) Les crudités, légumes et potages : les plats de crudités et de légumes devront être en priorité faits sur place à partir de produits frais et de saison.

Les potages et soupes étant appréciés, ils pourront être servis régulièrement en automne/hiver, de 1 à 2 fois par semaine. Ils seront élaborés à partir de produits bios de saisons, et préférence locaux.

5.2.8) Organismes Génétiquement Modifiés (OGM): les produits contenant des OGM sont prohibés. La collectivité demande à ce que soit démontrée la non présence des OGM, pour tous les produits et denrées.

5.4 - Option obligatoire « bio »

En option, le candidat devra envisager l'élargissement de la liste des produits « obligatoirement bio » et chiffrer le surcoût d'approvisionnement pour les produits proposés (féculents, légumineuses, fruits, produits laitiers).

5.5 - Repas spéciaux pour la restauration scolaire

Il sera servi également 7 fois par an un dont le plat principal sera sans protéines animales. Les enfants et leurs parents seront sensibilisés à cette occasion à la problématique de la surconsommation de protéines d'origine animale. Le candidat devra formuler des propositions de plats sans viande, sans poisson et sans œuf, à base de légumineuses.

Il sera servi 7 fois par an un repas dont le plat principal contiendra 50% de protéines animales en moins que dans la recette « traditionnelle » du plat concerné.

POINTS IMPORTANTS A DEFINIR

* *Définition de votre projet et contexte agricole bio local*

✓ Vos objectifs

- une démarche de développement durable et d'Agenda 21 incorporant un acte d'achat responsable justifie qu'un **mémoire technique** soit demandé au prestataire avec les informations suivantes :
 - prise en compte le **coût du cycle de vie du produit** (km parcourus)
 - privilégier des **approvisionnements directs de l'agriculture** (afin de relocaliser l'économie agricole)
- Quelle démarche Bio : ingrédients réguliers ou repas occasionnels ?
Nous ne pouvons que vous conseiller la **démarche par ingrédients** : logistiquement moins compliquée pour le prestataire (et donc moins onéreuse), elle est également beaucoup plus structurante pour les producteurs. L'objectif étant de connaître les volumes engagés à l'avance (idéalement 1 an à l'avance) pour mettre en culture selon les besoins.
- OGM vs non OGM
Une démarche qualité passe également par le principe de précaution consistant à **interdire les ingrédients OGM**. (cf articles 8 du CCP1 et 5.2.8 du CCP2)

✓ L'offre Bio locale

L'offre Bio morbihannaise s'est structurée autour d'une association de producteurs permettant au donneur d'ordre de passer par un guichet unique tout en respectant la contrainte de l'approvisionnement en circuit court.

Les productions facilement disponibles localement sont :

- Les légumes : de nombreux maraîchers sont présents sur le territoire. La seule contrainte de cette offre est la saisonnalité. (cf tableau de saisonnalité ci-joint).
- Des produits laitiers agréés UE : yaourts, fromage blanc
- Des pommes
- Du pain, au levain et à la farine T80 : produit très différent du pain blanc traditionnel mais aux qualités nutritionnelles sans comparaison

Et à une échelle régionale, la viande de bœuf et de porc est également disponible.

De plus, l'association de producteurs, via un partenariat avec un grossiste, offre également un service d'épicerie.

* *Leviers pour limiter le surcoût*

✓ Repas à 4 composantes (au lieu de 5) :

Cf l'article 4.1 du premier CCP présenté

Cette option ne remet pas en cause l'équilibre alimentaire et respecte les normes décrites dans le GEMRCN. Cette stratégie permet de faire des économies substantielles.

✓ Repas « alternatifs »

Cf l'article 5.5 du 2^{ème} CCP.

Par repas alternatifs, nous entendons les repas sans protéines animales ou avec des quantités moindres. Les protéines se trouvent dans d'autres ingrédients, notamment les céréales et les légumineuses.

Sans entrer dans des considérations nutritionnelles pourtant très intéressantes et ayant un bénéfice santé non négligeable, cette démarche respecte le GEMRCN.

De plus, le kilo de céréales et de légumineuses est toujours moins cher que celui de la viande

Le pré-requis à toute rédaction d'appel d'offres est la **prise de contact avec la profession agricole** afin de mieux connaître le contexte (produits disponibles, volumes, saisonnalité, etc).

DEMARCHE PAR INGREDIENTS

- **La définition de vos besoins**

- × **Définition du cahier des charges via les critères d'exécution**

L'article 14 du Code des Marchés Publics permet d'inclure des **critères sociaux et environnementaux** au cahier des charges.

Ainsi, sont possibles :

- les produits Bio ou équivalent
- animaux nourris sans OGM : ce critère oblige les fournisseurs à tracer l'ensemble de leur filière. Ce critère n'est pas si discriminant que cela paraît car plusieurs filières ont déjà interdit les OGM : Label rouge, Bio, etc

Des critères techniques plus spécifiques peuvent également être notés suivant votre intérêt et leur disponibilité locale : pain T80 au levain, yaourts au lait entier avec de la confiture de fraises

- × **L'allotissement**

Construire des lots 100% Bio

Pour que les professionnels locaux puissent répondre à l'appel d'offres, l'allotissement doit être réfléchi. En effet, mettre dans un même lot des produits Bio et non Bio empêchera les structures 100% Bio de répondre.

Lots mono ou multi produits ?

Indiquer les produits carnés dans le même lot que les légumes dépendra de la structuration locale

| | AVANTAGES | INCONVENIENTS |
|----------------------------|---------------------------------------|--|
| Lots multi-produits | Moins complexe en terme administratif | Nécessite que l'offre locale soit structurée |
| Lots mono-produits | Permet aux producteurs de répondre | Charge de travail plus complexe pour la collectivité |

- **La sélection de vos fournisseurs : construction et hiérarchisation des critères d'attribution**

Les critères d'attribution permettent de valoriser d'autres critères que le prix. Non obligatoires pour les fournisseurs, cette liste de critères vous permet de hiérarchiser les réponses et de sélectionner le prestataire le plus approprié, le « mieux disant » et non plus le « moins disant ».

Voici une liste non exhaustive des critères qui peuvent être mis en place. En grisé sont notées des exemples de notation.

| | Critère | Explication |
|--|---|---|
| Démarche d'Agenda 21, de développement durable | Circuits courts (1 intermédiaire max) | Favoriser les systèmes d'approvisionnement limitant les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs est possible depuis le 25 août 2011 (décret 2011-1000) <i>0 intermédiaire : 10 1 Intermédiaire : 5 2 Intermédiaires et + : 0</i> |
| | Coût du cycle de vie d'un produit | Permet de simuler un bilan carbone Demander par exemple le nombre de km parcouru du lieu de production au lieu de consommation pour un produit de consommation courante disponible localement <i>Celui qui parcourt le moins de km a 10/10, pour les autres la méthode de calcul peut être la suivante : (nb km du fournisseur le mieux placé / nb km parcouru du fournisseur noté)*10. Ex : le mini de km pour des PdT : 50km. Pour le fournisseur faisant venir ses PdT de 75km : 50/75 * 10 = 6,6</i> |
| | Gestion des déchets | les déchets vont devenir une charge financière de plus en plus conséquente pour la collectivité, aussi noter la gestion des emballages se justifie : reprise des cartons, cagettes <i>- reprise des emballages pour une réutilisation (dans le respect des normes d'hygiène) : 10 - reprise des emballages pour la gestion du recyclage : 5 - pas de reprise : 0</i> |
| | Calendrier de saisonnalité | Ce critère permet de mieux évaluer la connaissance du fournisseur quant aux productions locales <i>Calendrier adapté : 10 Calendrier non adapté ou pas de calendrier : 0</i> |
| Qualité des produits | Fraîcheur des produits Ce critère se justifie pour la qualité organoleptique des produits mais ne se justifie pas pour tous les légumes, type carottes et PdT. Déterminer alors une liste de produits, comme les légumes fruits et feuille, et demander le délai entre la récolte et la livraison <i>Reprendre le même calcul que pour le coût du cycle de vie du produit</i> | |
| Conditions de livraison | Niveau de traçabilité | L'origine du produit est obligatoire, mais le niveau de renseignement réglementaire va au mieux jusqu'au niveau France. Vous pouvez alors demander à ce que cette information soit plus précise, notamment pour certains produits. <i>Note sur 10 Commune : 10 Département : 7 Région : 4</i> |
| | Fréquence des livraisons | Dans l'optique d'optimiser le temps de travail, le nombre de livraisons peut également être noté <i>Ex : 1 livraison par gamme de produit et ce 3 fois par semaine : oui = 10 / non = 0</i> |
| | Communication | Demander à ce que les prestataires vous proposent des actions de sensibilisation et de communication |

Tous les critères cités ci-dessus ne correspondent peut être pas à votre fonctionnement. De plus, d'autres critères peuvent être mis en place, c'est vous de les identifier.

Une seule limite dans la création de ces critères : interdiction de citer le LOCAL

*** Hiérarchisation de ces critères**

Une fois l'ensemble des critères définis, il s'agit de les hiérarchiser afin que chaque fournisseur ait une note globale.

Exemple de pondération :

- Démarche d'Agenda 21 (note sur 20) : pondération de 40% :
 - o Circuits courts (note sur 10) – 50%
 - o Coût du cycle de vie du produit (note sur 10) – 50%

- Conditions de livraisons (note sur 20) : pondération de 20%
 - o Niveau de traçabilité (note sur 10) – 50%
 - o Gestion des emballages (note sur 10) – 50%

- Communication (note sur 10) : pondération de 10%

- Prix : pondération de 30%

*** Autres remarques**

Le prix : l'acheteur doit demander aux candidats au marché un prix nets en euros, et non un prix exprimé en termes de pourcentage de diminution ou d'augmentation d'une référence fixée (article L.441-2-2)

Le droit de préférence : à offre équivalente, le pouvoir adjudicateur peut émettre un droit de préférence (art.53 –IV) : Tenir compte de la politique sociale du fournisseur : travail en lien avec des entreprises d'insertion et/ou préférer travailler avec des groupements de producteurs

