

# Réseau rural régional

## Les démarches alimentaires territoriales

l'esprit grand ouvert



Région  
PAYS DE LA LOIRE

## Alimentation durable en EPLE et marchés publics

- 1) L'alimentation durable : définitions
- 2) La rédaction des pièces du marché : focus sur la définition du besoin et les critères de sélection des offres

# 1 – L'alimentation durable : définitions

## Définitions

Une "**alimentation durable**" est une alimentation viable sur le plan économique et social, qui préserve l'environnement, la santé et la diversité culturelle.

L'alimentation durable répond aux critères suivants :

- une alimentation accessible à tous, saine et équilibrée, répondant aux besoins nutritionnels humains ;
- un système qui préserve l'environnement, le climat, les sols, l'eau, la biodiversité ;
- Une alimentation sobre en consommation d'énergie, en émissions de gaz à effet de serre et générant moins de déchets : circuits courts, peu de produits importés, respect de la saisonnalité des fruits et légumes, mode de production sobre, diminution des emballages...
- une alimentation qui s'appuie sur des modes de production agricole durables, assurant un revenu équitable pour les producteurs et préservant le tissu rural et le développement local.

## Définitions



**Circuit court (ministère de l'agriculture)** : Circuit de vente directe ou avec un intermédiaire

A partir de la définition officielle du circuit court, l'ADEME a développé la notion de circuit court de proximité.

**Circuit court de proximité (avis de l'ADEME)** : Circuit de vente directe ou avec un intermédiaire avec une distance limitée (inférieure à 150 km) entre le lieu de production et celui de consommation



l'esprit grand ouvert



## Définitions



### Les produits issus de l'agriculture biologique (ministère de l'agriculture) :

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants :

- ✓ Engrais chimiques, pesticides, OGM interdits
- ✓ Substances d'origine minérale, végétale ou organique autorisées, développement de solutions alternatives (désherbage mécanique...)

### Le commerce équitable (organisations du commerce équitable)

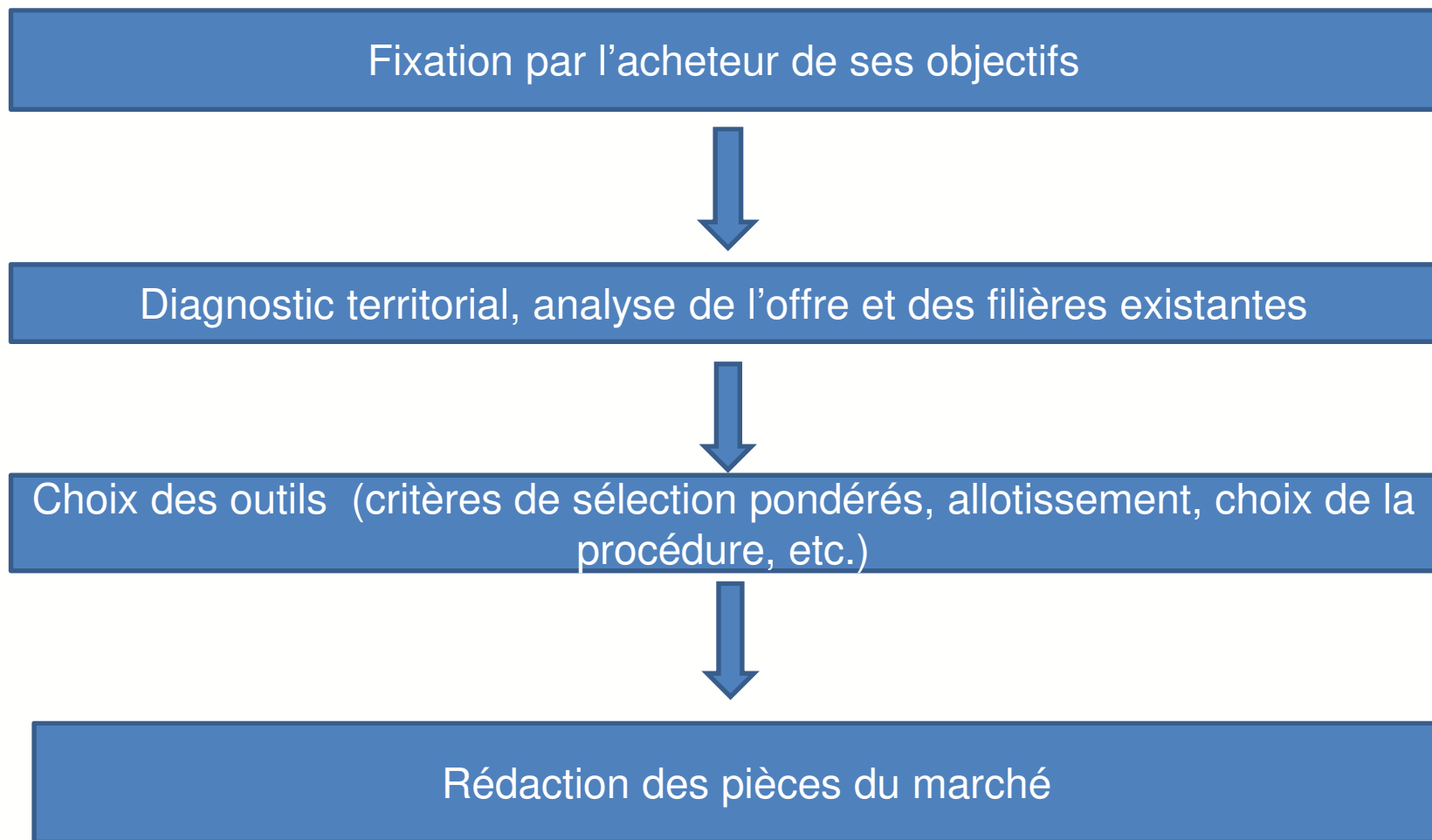
Le commerce équitable est un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect

- ✓ Juste rémunération, transparence et traçabilité
- ✓ Respect des droits fondamentaux (temps de travail, revenu minimum, âge minimum, liberté syndicale ...)
- ✓ Relations durables, relations commerciales à long terme, préfinancement des commandes si besoin
- ✓ Préservation de l'environnement
- ✓ Produits de qualité



## 2 - La rédaction des pièces du marché : focus sur la définition du besoin et les critères de sélection des offres

## La rédaction des pièces du marché : focus sur la définition du besoin et les critères de sélection des offres





# La définition du besoin

L'efficacité de la commande publique requiert une définition précise et préalable du besoin.

Quels sont les objectifs du projet d'établissement en matière de restauration ?

- Proposer des repas équilibrés ?
- Proposer des produits issus de circuits courts ou issus de l'agriculture locale ? Si oui, dans quelle proportion ?
- Proposer des produits issus de l'agriculture biologique ? Si oui, dans quelle proportion ?
- Proposer une alimentation sobre en consommation d'énergie, en émission de gaz à effet de serre et générant moins de déchets (circuits courts, peu de produits importés, respect de la saisonnalité des fruits et légumes, mode de production sobre, diminution des emballages... ) ?
- Garantir un coût de repas le plus bas possible ?
- Garantir la traçabilité des denrées alimentaires ?
- Développer des actions pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire, de lien avec le territoire, de connaissance de la profession d'agriculteur ?
- etc.

## La définition du besoin

En parallèle à la définition du besoin, il convient de

- ✓ Réaliser un diagnostic territorial de l'offre en capacité de répondre au marché.
- ✓ Réaliser un diagnostic du fonctionnement de la restauration collective/identifier les marges de progression (technique et financière).
- ✓ Avoir une réflexion spécifique sur la définition d'une nomenclature par nature de produit ou par découpage économique des besoins en lien avec la politique d'achat de la collectivité et la structuration du secteur économique. Cette nomenclature permettra, en fonction des seuils atteints, de définir la forme de passation du marché : procédure adaptée ou formalisée

Le but : rédiger un marché exprimant clairement les attentes de l'acheteur afin :

- d'avoir des offres conformes au besoin
- d'exprimer un besoin auquel les entreprises sont en capacité de répondre

# Les critères de sélection des offres

L'analyse des offres reçues se fait à partir des critères de sélection annoncés dans le règlement de consultation

Les critères de sélection doivent être cohérents avec les objectifs de l'acheteur, traduits dans les exigences du cahier des charges et du mémoire technique.

## Les critères de sélection des offres

### Exemple du pain

1. Critère financier : 50%
2. Performance en matière de qualité environnementale 30%
3. Qualité gustative du produit 20 %

### Exemples des fruits et légumes

1. Saisonnalité et produits bio 40%
  - ✓ La présence de produits biologiques
  - ✓ La saisonnalité des produits
2. Performance en matière de qualité environnementale 30%
  - ✓ Transport
  - ✓ conditionnement
3. Prix 30%

## Les critères de sélection des offres

### Qualité des produits (30%)

#### - Qualité des échantillons

- ✓ Caractère sain : absence d'humidité extérieure et absence d'odeurs anormales. La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat.
- ✓ Aspect et texture : le produit devra être entier et propre, c'est-à-dire pratiquement exempt de parasites et d'altérations significatives
- ✓ Respect du calibre
- ✓ Qualité gustative : maturité, jutosité, sucrosité

#### - Fraîcheur des produits

- ✓ délais de livraison,
- ✓ circuit d'approvisionnement proposé par le candidat, de la récolte du produit à sa livraison au pouvoir adjudicateur.

#### - Diversité des produits

- ✓ Diversification de l'offre
- ✓ Variétés dites "anciennes" de fruits et de légumes, c'est à dire des variétés possédant des caractéristiques visuelles et gustatives particulières et permettant de diversifier l'offre standard.

#### - Saisonnalité des produits

DFCP - Service de la commande publique et de la stratégie d'achat

l'esprit grand ouvert



## Les critères de sélection des offres

### Développement durable (20%)

- Mode de production des produits
  - ✓ Lors de l'analyse de l'offre, le nombre de point maximal sera attribué pour la certification agriculture biologique ou "exploitation agricole haute valeur environnementale" niveau 3.
  - ✓ Mesures prises pour la réduction des consommations d'énergie liées à la production des denrées du présent marché
  - ✓ Mesures prises pour la réduction des consommations en eau liées à la production des denrées du présent marché
  
- Emballage et conditionnement des produits, objets du présent marché
  - ✓ Réduction, recyclage, récupération des emballages
  - ✓ Lors de l'analyse de l'offre, le nombre de point maximal sera attribué pour la livraison en vrac dans des caisses plastiques réutilisables, récupérées par le titulaire.
  
- Politique de transport liée à l'exécution du présent marché
  - ✓ Optimisation des circuits d'approvisionnement et de livraison,
  - ✓ Modes de transport utilisés .

## Les critères de sélection des offres

### Produits issus de l'agriculture biologique (20%)

L'acheteur appréciera l'offre faite par le prestataire en fonction du catalogue de produits biologiques disponibles en lien avec les besoins exprimés dans le lot considéré.

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés Label européen "Agriculture biologique", label "AB" ou toute autre certification équivalente. En l'absence d'un tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement CE n° 834/2007.

## Les critères de sélection des offres

### Circuits de l'agriculture (20%)

- Circuits d'approvisionnements utilisés
  - ✓ Description des circuits d'approvisionnement
  - ✓ nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final
- Traçabilité de la production.

Ces critères de sélection des offres peuvent être complétés dans le CCAP par des préconisations telles que des horaires de livraison en dehors des heures de pointe, une fréquence de livraison relativement peu importante en fonction de la nature des produits ou un volume minimal par commande pour limiter les émissions de GES

### Produits issus du commerce équitable (20%)

Le pouvoir adjudicateur appréciera l'offre faite par le prestataire en fonction du pourcentage de produits issus du commerce équitable.

Sont réputés issus du commerce équitable les produits certifiés label "Fairtrade", "Max Havelaar", "Ecocert" ou toute autre certification équivalente. En l'absence d'un tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014

l'esprit grand ouvert





## Les critères de sélection des offres

### Performance en matière d'insertion sociale des publics en difficulté (10%)

Les performances en matière d'insertion des publics en difficulté seront appréciées selon les réponses au questionnaire XXX.

Ce critère fera l'objet d'une notation de 1 (très mauvais) à 10 (excellent).

### Politique sociale (10 %)

La mise en place d'une ou des politique(s) sociale(s) pour le personnel dans le cadre de l'exécution du marché (parité homme/femme, insertion, formation, politique de recrutement, sécurité au travail,...) sera appréciée selon les réponses des candidats au cadre de mémoire technique

## Les critères de sélection des offres

### Volet pédagogique - Sensibilisation des convives (10 %)

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir des propositions des candidats sur la sensibilisation des convives, des visites de lieux de production ou de transformation pour les scolaires, en lien avec les parcours pédagogiques proposés dans les établissements.

# Quelques liens utiles

<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

- Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective
- Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective
- Soutiens financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité

<https://www.economie.gouv.fr/daj/conseil-acheteurs-guides>

- Guide des bonnes pratiques en matière de marchés publics
- Guide de bonnes pratiques « Outils pour faciliter l'accès des TPE et PME aux marchés publics »

<https://www.economie.gouv.fr/daj/conseil-acheteurs-fiches-techniques>