### **RESTAURATION COLLECTIVE**

## Loi Egalim dans la restauration collective Comment réussir sa mise en œuvre dans les marchés publics?



ATELIER
Rédaction et exécution des marchés publics – Quelques clés

Le 09/12/2020 à Angers



## AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1er JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES

### Marchés Publics

## La prise en compte des labels

dans les phases de définition du besoin, de sélection des offres et/ou d'exécution

### Les principaux Labels garantissant le caractère biologique des produits sont :











Les produits « en conversion » peuvent être acceptés : pour être comptabilisés , il doivent être produits bruts ou transformés, composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an .

20 % de produits bio ou en conversion : calcul en valeur d'achats en € HT par année civile

La notion d'équivalence doit permettre aux productions bénéficiant de labels privés, garantissant le respect des exigences minimales du label exigé, de pouvoir répondre.

Bien que non comptabilisés dans les 50 %, l'acheteur peut exiger des produits issus du commerce équitable











La prise en compte des Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et d'autres modes officiels de valorisation

Seuls les SIQO figurant ci-dessous sont reconnus comme des signes officiels de qualité et d'origine en France et en Europe :



Pour les SIQO qui font expressément référence à l'origine du produit , prudence :

- privilégier une rédaction qui laisse la possibilité d'approvisionnement en plusieurs AOP/AOC ou IGP.
- l'acheteur peut demander des informations sur les conditions de fabrication des produits et peut, pour mieux comprendre ces conditions, demander leur origine.
- Il peut aussi exiger dans son cahier des charges le même niveau de spécifications que celles figurant aux cahiers des charges des AOP/AOC et IGP, à l'exception de celles ayant trait à l'origine
- Il peut enfin décliner ces exigences, pour tout ou partie, en critère de jugement des offres

<u>L'acheteur peut aussi exiger les mentions valorisantes suivantes (comptabilisées dans les 50 %)</u>: « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » sous quelques conditions posées par la loi Egalim.

... Ainsi que les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable



....Seront aussi comptabilisés les <u>achats « prenant en compte le coût des externalités</u>

<u>environnementales des produits pendant leur cycle de vie »</u> : en l'absence d'outil et de méthodologie nationale, cette disposition n'est toutefois pas, dans les faits, applicable immédiatement.

#### AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1er JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES

## Une obligation légale à la faveur des produits locaux?

L'important est que l'acheteur ne ferme pas la porte à la réponse des acteurs locaux en écrivant son cahier des charges : la capacité du territoire à répondre au besoin d'approvisionnement de la RC en termes de quantité et d'exigences logistiques, doit être analysée finement par filière et par catégorie de produits.

- Certaines filières ne sont pas en capacité de répondre aux besoins actuels de la RC (exemple : filière porc bio dans les Pays de la Loire).
- Dans la filière fruits et légumes, le développement d'unités de transformation des produits bruts (légumerie) permet de pallier au manque d'équipement des collectivités et contribue à augmenter la part des produits locaux en restauration collective en adaptant le produit et son conditionnement à la demande.

Pour pallier les problèmes d'approvisionnement, des plates formes locales (exemple : Manger bio) ou des sociétés coopératives (Ex la Rosée des champs) sont des outils opérationnels qui organisent la réponse des producteurs locaux aux marchés publics de RC (activité de transformation qui peut être couplée avec une activité d'insertion que l'acheteur peut valoriser - L'atelier de la Fée aux Ducs)



Le caractère « local » d'un produit ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public.

**Local et circuit court ne coïncident pas forcément** - Circuit court = mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur

La proximité géographique n'est pas toujours le gage d'un bon bilan carbone



## Déterminer son besoin de manière anticipée et concertée

Il est conseillé de déterminer son besoin de manière anticipée en consultant les différentes parties prenantes du projet alimentaire : interne à la collectivité et externe (parents d'élèves, ...) afin de mesurer plus précisément les **souhaits et besoins de chaque partie prenante**. Cette étape doit permettre de préciser :

- Les quantités nécessaires pour chaque famille de produits
- Le recours aux denrées brutes ou transformées
- Les prescriptions techniques particulières
- Les critères de sélection



Cette étape doit permettre de **chiffrer les besoins** avec précision et de **déterminer la bonne traduction juridique du marché** en termes de procédure et de publicité : le niveau d'estimation du besoin en € HT, selon découpage de la nomenclature propre à la Collectivité acheteuse, conduira à la mise en place d'une procédure adaptée (y introduire alors de la négociation) ou d'un AO (ne pas hésiter à utiliser la technique des « petits lots » du code qui permet d'isoler certains lots en MAPA au sein d'un AO et ouvre ainsi la possibilité de négociation sur ces lots) . NOTA : Pas de procédure concurrentielle avec négociation possible (PCN), car les conditions posées par le code pour son utilisation ne sont pas réunies concernant les denrées alimentaires.

## Limiter les effets du surcoût matière des produits bio et de qualité



- Choisir des **produits de saison** (s'appuyer sur les calendriers de saisonnalité locaux ). Les productions biologiques notamment, sont très dépendantes de la saisonnalité
- > Privilégier une introduction régulière et progressive du bio
- Travailler sur l'équilibre des menus et la diminution de certains grammages (au-delà même des recommandations du GEMRCN);
- Développer des repas « alternatifs » (type repas végétarien) ou « semi alternatifs » (Loi Egalim : expérimentation d'un menu végétarien par semaine jusqu'au 1er novembre 2021)
- Limiter le gaspillage (= 17% des quantités achetées, 15% des coûts complets,17% des émissions de gaz à effet de serre des repas Source étude ADEME 2018) = dégager la marge de manœuvre financière pour allouer le budget ainsi économisé à l'achat de produits bio ou de qualité.

#### Nota:



- Loi antigaspillage pour l'économie circulaire publiée le 10 février 2020 Loi AGEC
  - Outil « la clause verte.fr » gratuit et ouvert = clauses prêtes à l'emploi pour les acheteurs : pour la RC Produits issus de circuits courts gaspillage emballages Formation du personnel du titulaire
- De nouveaux opérateurs spécialisés se positionnent sur l'accompagnement des collectivités à la réduction du gaspillage alimentaire, à la collecte et le compostage des biodéchets en sortie de cuisine (valorisation sur site).

### L'importance de l'allotissement (issu du sourcing) :



La définition de l'allotissement est déterminante pour :

- Une bonne adéquation de l'offre et de la demande, par famille et par produit en fonction de leur disponibilité
- Faciliter la réponse des producteurs et plates forme d'approvisionnements locaux

La consultation peut être construite en respectant par ex une logique de filière et l'allotissement une logique de produits (ex. : une consultation « légumes frais » avec un allotissement légumes fourragers, champignons, oignons/ails/échalotes, ...).



- Le mélange dans un même lot, de produits conventionnels et biologiques empêche les acteurs spécialisés dans le bio de répondre
- La multiplication des lots a un impact fort sur la logistique Trouver le bon équilibre

## Préparer sa consultation

## L'importance de la durée du contrat

Les producteurs souhaitent pouvoir travailler sur des durées longues pour avoir de la visibilité et sont favorables à des rencontres périodiques avec les acheteurs publics pour pouvoir échanger sur leurs contraintes respectives et adapter le contrat le cas échéant. Nota : ne pas hésiter à travailler sur la rédaction de clauses de réexamen dans le CCAP pour permettre ces adaptations.

### L'importance de la forme du contrat

Lorsqu'une difficulté existe dans la définition/programmation du besoin, l'accord cadre est la forme de contrat adaptée.

L'accord cadre peut être à bons de commandes ou à marchés subséquents, ou mixte.

L'accord cadre pourra être mono attributaire ou multi attributaires (pour les produits dont les prix sont fortement soumis à fluctuations, l'acheteur peut être tenté de remettre en concurrence plusieurs attributaires périodiquement).



- Les accords cadres à Marchés subséquents avec remise en concurrence périodique de plusieurs titulaires rendent instable l'engagement et engendrent de la complexité administrative de part et d'autre
- La durée des accords cadres est limitée à 4 ans par le code

## Les prix en Restauration Collective – Ce qu'il faut savoir

- Structuration des prix en RHD : 50 % du coût est imputé à la logistique (transport/distribution entrepôts). Il faut limiter ses exigences logistiques dans le cahier des charges.
- Le prix n'est pas toujours en adéquation avec l'équilibre matière notamment dans la filière viande, d'où l'intérêt pour les producteurs d'associer restauration collective et consommation individuelle pour valoriser l'ensemble d'une bête.
- Les prix négociés en restauration collective sont a priori plus bas que ceux pratiqués dans d'autres circuits de distribution, .... d'où, parfois, un manque d'intérêt ou une crainte des producteurs locaux à investir ce marché, eu égard notamment aux exigences plus fortes en restauration collective.
- Depuis les années 2000 les marchés des matières premières agricoles sont très volatils, influant directement sur les produits de première transformation.



#### Les clauses de révision des prix dans les marchés publics de RC suscitent des réactions

Art R 2112-13 du Code de la Commande Publique : les marchés publics de matières premières agricoles et alimentaires (donc également ceux des produits de 1ère transformation) sont à conclure à prix révisables du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant leur période d'exécution.

**Article R 2112 – 14**: Obligation de faire référence aux indices officiels de fixation des cours mondiaux pour les denrées brutes. *Cotations RNM* "réseau des nouvelles des marché» (regroupement de références de prix adapté aux acheteurs de la restauration collective) *ou MIN*.



La cotation du Marché d'Intérêt national (MIN), pourtant préconisée, n'est pas jugée pertinente par tous les producteurs (bio notamment).

Difficulté pour les fruits et légumes frais et produits de la mer frais : la DAJ suggère une fréquence de révision hebdomadaire.

Mais lorsque l'acheteur prend le parti d'acheter le produit dans le respect du calendrier de sa saisonnalité,les fournisseurs entendus ont suggéré de convenir d'un prix de la denrée, lissé pour toute sa saison de récolte. Par ex, le prix de la courgette pourrait être un prix lissé valant de juin à octobre.

Pour respecter l'Art R 2112 – 14 du CCP il pourrait alors être écrit dans le Règlement de Consultation (RC) que la pertinence et la cohérence du prix lissé proposé sur la saison, devront être démontrées par le soumissionnaire dans son offre, par référence au prix moyen calculé sur la période de saison de l'année n-1 à l'aide des cotations officielles (cotations à préciser dans le RC). Et pour rester dans l'esprit du code, cette clause pourrait utilement être complétée par une clause de réexamen, prévue dans le CCAP, actionnable si le titulaire du marché démontre que le prix de la courgette lissé sur la saison a excédé le prix moyen. La rédaction des conséquences d'un tel constat sur l'ajustement du prix par régularisation devra être bien précisée dans le CCAP (attention aux usines à gaz – ne pas introduire là, plus de complexité que la complexité des révisions journalières ou hebdomadaires que l'on cherche à combattre par le prix lissé).

### Achats de Restauration Collective

## Déclinaison sur la chaîne



.Spécifications techniques (Cahier des Clauses Techniques ou CCTP)

Sélection des candidatures (Règlement de la Consultation) Choix des offres - Critères (Rèalement de la Consultation)

Conditions d'exécution (Cahier des Charges Administratives ou CCAP)

Démarche de progrès (Cahier des Charges Administratives ou CCAP)

#### Détermination des besoins

- Intitulé du marché
- Ciblage des produits et disponibilité (alotissement)
- 3 Durée de l'engagement
- Choix de l'outil d'achat

Echanges préalables avec les au développement durable opérateurs économiques sourcing

Chambre d'agriculture et interprofessions sont en l'acheteur sur l'offre disponible des contenants en plastique. localement (qualité, quantité, 4 Les spécifications liées à spécificités)



#### Spécifications techniques

- Liées au produit (label)
- 2 Les spécifications liées à la maîtrise des coûts
- Les spécifications liées
- Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique, des bouteilles d'eau plate en plastique.

l'accompagnement :

Information obligatoire des convives une fois par an - affichage de la nature des produits

- Information nutritionnelle 6 Les spécifications facilitant

l'accès à l'offre locale (dans les marchés de prestations)

#### Sélection des candidatures

Si labels ou modes de production spécifiques exigés dans le cahier des charges : rejet des candidats non détenteurs des labels = incapacité technique à réaliser les prestations du marché

#### Choix des offres

Critères de choix objectifs ,non discriminatoires, précis, et liés :

#### ▶ à l'objet du marché :

- Les performances en matière de protection de l'environnement,
- Les conditions de production et de commercialisation
- Le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture
- La garantie de la rémunération équitable des producteurs
- Le bien être animal
- Le coût du cycle de vie

#### ou/et aux conditions d'exécution du marché

Les délais d'exécution, les conditions de livraison. l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements.

L'organisation, les qualifications et l'expérience du personnel assigné à l'exécution du marché,

L'utilisation des variantes - limiter le nombre - Les analyser sur les mêmes critères que les offres de base -Déterminer dans le RC les exigences minimales à respecter -Possibilité de ne pas rendre obligatoire la réponse à la solution de base.

#### Conditions d'exécution

#### Ex:

- Expérimentation d'un menu végétarien par semaine.
- Produits de remplacement
- Conditions de Livraison
- Les types de conditionnements

#### **Progrès**

Ex: démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire

Le compostage des biodéchets

L'adaptation des conditionnements

#### Nota:

Les Collectivités peuvent se faire accompagner pour s'auto évaluer et s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue (outil Mon resto responsable) et/ou faire labelliser leur Restauration collective sur l'utilisation de produits biologiques (label ECOCERT en cuisine).

# Annexe à la présentation du 9 décembre en atelier Les types de critères de choix des offres, autres que le prix

#### Nota : Les moyens de preuve dans les consultations de denrées ou de prestations de RC :

Une attention particulière doit être apportée aux moyens de preuve : certificats en cours de validité – identification des produits mentionnés sur les certificats – source d'édition du moyen de preuve chez un organisme officiel ou agréé...Fiches techniques mentionnant l'origine des denrées, le lieu de transformation, le lieu d'abattage, le mode d'élevage et d'alimentation des animaux agissant sur la qualité nutritionnelle comme l'absence d'OGM ou alimentation riche en oméga 3, le lieu de naissance ou d'élevage ...

Les consultations de denrées ou de prestations de services de RC sont exigeantes en la matière.

## Annexe - Critères autres que le prix dans les consultations de denrées

#### Les critères liés à la qualité

#### 1 - La qualité des produits

La qualité des produits alimentaires sont les qualités nutritionnelle, sanitaire et organoleptique.

Les qualités organoleptiques :

Fruits et légumes : couleur, présentation, odeur, texture et goût - Fermeté, teneur en sucre - acidité...

Viandes: couleur, flaveur, « jutosité », tendreté, maturation, taux de matières grasses.

Il est recommandé de prévoir une dégustation lorsque la qualité gustative est mise en avant dans le règlement de consultation et de prévoir les moyens de maintenir le niveau de qualité dégusté tout au long du marché (moyens du contrôle et pénalités en cas de défaut durant l'exécution : CCAP).

#### 2 - La qualité de l'organisation pour répondre au besoin de la personne publique

« Organisation, qualifications et expérience du personnel assigné à l'exécution du marché lorsque la qualité du personnel peut avoir une influence significative sur le niveau d'exécution » - la frontière candidature/offre n'est donc plus si hermétique

Délai de livraison.... Temps s'écoulant entre le jour de la récolte et le jour de livraison...

Accompagnement pédagogique : nombre et types d'intervention, de visites d'exploitation - Modalités d'animation - thèmes et liens avec menus...

#### Les critères liés à la performance environnementale

#### Modes et conditions de production et de commercialisation - Modalités d'élevage :

En cas d'achat de produits laitiers par ex :

engagement dans une démarche SIQO (label rouge- bio...CCP...)

Produits issus d'animaux venant de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM

Produits issus d'animaux nourris majoritairement des fourrages de l'exploitation

Produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage

Produits issus d'animaux nourris au moyen de cultures traditionnelles ou ayant reçu une alimentation diversifiée

En cas d'achat de viande de volailles par ex : élevage en plein air... En cas d'achat de viande d'agneau par ex : critère de l'âge (agneau de moins de 8 mois recommandé) – critère lié au mode d'alimentation (« agneau d'herbe » c'est-à-dire nourri exclusivement à l'herbe). En cas d'achat de viande bovine par ex : caractéristiques de l'animal – âge - race - conformation - état d'engraissement...Travail de la viande (modalités de découpe) - Approche par le plat et non par le muscle dans le cahier des charges.

## Annexe - Critères autres que le prix dans les consultations de denrées

#### Les critères liés à la performance environnementale (suite)

#### Offre en produit de l'agriculture biologique -:

Pourcentage de produits issus du mode de production bio au sens du règlement CE n° 834-2007.

<u>Développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture</u> – Appréciation du nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final. Voir précautions données plus haut pour certaines filières qui ne pourront pas satisfaire à cette exigence.

Conditions de transport et livraison: taux de remplissage des camions – nature de la flotte utilisée – formation à l'éco conduite des chauffeurs – Ville de Strasbourg: nombre de kilomètres parcourus entre les lieux de livraison des repas et:

Le lieu de récolte des fruits légumes et céréales

Le lieu de pêche pour les poissons

Le lieu d'élevage d'où proviennent les viandes et les œufs.

Conditionnement/Emballage des produits : recours à des emballages recyclés ou limitant le nombre de déchets...Modalités de traitement et de recyclage...

#### Les critères d'ordre éthique

La garantie de la rémunération équitable des producteurs - Pourcentage de produits issus du Commerce équitable

<u>Le bien-être animal</u> (existence d'une aire d'attente en élevage munie d'un dispositif permettant d'arroser les animaux – temps de transport entre le lieu de production et le lieu d'abattage). A titre d'information : un temps de transport de 3h maximum ou une distance de100 km maximum entre le lieu de production et le lieu d'abattage sont imposés pour les produits sous label rouge

#### Les critères liés à la performance sociale ou sociétale

Performances en matière d'insertion des publics en difficulté

Apprentissage

Formation du personnel dédié – Politique de rémunération – Egalité homme femme – Politique d'emploi des personnes en situation de handicap...

## Annexe - Critères autres que le prix dans les marchés de prestations de RC

#### Les critères adaptés à l'achat de prestations de restauration collective :

Tous les critères des diapos précédentes peuvent être utilisés, en les adaptant, pour l'achat de prestations de restauration collective. On pourra notamment trouver les items suivants :

## Qualité dans l'assiette - Organisation du service - Sécurité alimentaire- Développement durable/éléments RSE :

Sur le plan social : recours à des entreprises adaptées – démarches d'insertion de personnes en difficulté d'accès à l'emploi

Sur la protection de l'environnement - Origine et signes de qualité des denrées : produits labellisés, notamment bio – respect de la saisonnalité – Conditionnent en barquettes autres que standard - Gestion des fluides et énergies, des déchets – Engagement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Sur le plan sociétal : développement de partenariats sur le territoire - relations GABB, INTERBIO, ch d'agriculture, groupements de producteurs, représentants des filières agricoles du territoire...:Référencement de fournisseurs locaux - Partenariat avec des associations

Sur la gouvernance : politique de prévention, de formation et d'accompagnement du personnel – politique de recrutement et de gestion des carrières

#### Moyens dédiés

Dispositions spécifiques au client - Modalités d'organisation du suivi de la satisfaction client et modalités de reporting