



GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

MARCHÉS PUBLICS

Restauration collective en gestion directe

GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

MARS 2021

Préambule

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous¹, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du Programme national pour l'alimentation (PNA, 2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Le document présent, élaboré dans le cadre du groupe de travail « accompagnement » du Conseil national de la restauration collective (CNRC), constitue un outil d'accompagnement, notamment, pour la mise en œuvre des objectifs d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective à partir du 1^{er} janvier 2022, conformément à l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime.

Ce guide pratique présente les modalités d'application de cette mesure et propose des éléments pour la prise en compte de ces objectifs dans la rédaction des documents de consultation relatifs aux marchés publics de fourniture en denrées alimentaires (cas de la gestion directe).

Comme il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie comme critère de sélection dans les marchés publics, les modalités d'une telle sélection ne sont pas abordés dans ce document. Il est rappelé qu'il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du code de la commande publique y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).

Enfin, il est précisé que ce guide pratique n'a pas de portée réglementaire.

Contributeurs et relecteurs du guide, par ordre alphabétique :

- Agence Bio et Interbio Nouvelle Aquitaine
- Agores
- AMF et Ville de Lannion
- APCA et les chambres d'agricultures
- CGI
- CNFPT
- Département de la Vendée
- Interfel
- Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, direction générale de l'Alimentation
- Ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance, direction des Achats de l'Etat
et direction des Affaires juridiques
- Restau'Co et ses adhérents, notamment APASP, Commissariat des Armées, Cuisine centrale de Toulouse, CHRU de Nancy ...

¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946/>

Table des matières

Préambule.....	2
Contributeurs et relecteurs du guide, par ordre alphabétique :.....	2
Introduction.....	5
I. Le cadre juridique des achats alimentaires pour la restauration collective publique.....	6
I.1. Le code de la commande publique.....	6
I.2. La loi EGAlim.....	7
I.3. Les autres textes réglementaires.....	11
I.3.1. Concernant le Commerce équitable.....	11
I.3.2. Concernant les Circuits courts.....	12
I.3.3. Concernant les Produits de proximité ou « locaux » :.....	13
II. Les préalables à la démarche d'achat.....	14
II.1. Connaître les produits ciblés par la loi EGAlim.....	14
II.1.1. Les produits biologiques.....	14
II.1.2. Les autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO).....	15
II.1.3. Les mentions valorisantes.....	19
II.1.4. L'écolabel pêche durable.....	21
II.1.5. Le logo RUP.....	21
II.1.6. Les produits issus du Commerce équitable (n'entrent pas dans le décompte).....	22
II.2. Connaître son besoin : diagnostic du fonctionnement de la restauration collective.....	23
II.3. Connaître l'offre disponible : réaliser un sourcing.....	25
III. La définition de la stratégie d'achat.....	28
III.1. Définir une nomenclature interne.....	28
III.2. Définir la procédure d'achat.....	29
III.2.1. Procédures « simplifiées ».....	30
III.2.2. Les marchés à procédure adaptée (MAPA).....	31
III.2.3. La procédure formalisée.....	32
IV. La formalisation des marchés.....	33
IV.1. Allotir les marchés.....	33
IV.2. Définir la durée des marchés.....	35
IV.3. Vérifier les seuils.....	35
IV.4. Effectuer des simulations.....	36
V. La rédaction des pièces du marchés.....	37
V.1. Les différentes pièces du dossier de consultation des entreprises (DCE) :.....	38
V.1.1. Le règlement de la consultation – RC.....	38
V.1.2. Le cahier des clauses administratives particulières – CCAP.....	41

V.1.3. Le cahier des clauses techniques particulières – CCTP.....	41
V.1.4. Le bordereau des prix unitaires par lot – BPU.....	42
V.1.5. L'estimation financière annuelle par lot : le détail quantitatif et estimatif – DQE ..	42
V.2.Exemples de clauses spécifiques EGAlim :	43
V.2.1 : Pour le règlement de consultation - RC.....	43
V.2.2 : Pour le cahier des clauses administratives particulières - CCAP.....	46
V.2.3 : Pour le cahier des clauses techniques particulières - CCTP.....	51
V.2.4 : Pour le bordereau des prix par lot – BPU	52
V.2.5 : Pour le détail quantitatif et estimatif – DQE	53
Conclusion	54
Références citées :.....	55
Liste des sigles :	57

Introduction

Une alimentation saine, sûre, durable, et qui intègre également, et légalement, des produits de proximité, est une attente forte et légitime de la part des consommateurs et des agriculteurs eux-mêmes. Elle constitue une réponse à l'aspiration sociétale d'une alimentation favorable à la santé et plus respectueuse de l'environnement. Dans le même temps, elle contribue à valoriser les productions agricoles françaises et à permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail.

Avec plus de 80 000 lieux de restauration et près de 4 milliards de repas servis chaque année² la restauration collective est un formidable levier pour garantir l'accès de tous à une alimentation de qualité, éduquer nos enfants sur le sens de l'alimentation et du « bien manger » et accélérer la transition agro-écologique.

Issue des Etats généraux de l'alimentation, la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim », contient des dispositions sans précédent pour ce secteur, notamment pour les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires ...) et en premier lieu, **atteindre d'ici 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis**. L'atteinte de cet objectif ambitieux, dont les effets diffusent sur toute la chaîne alimentaire au-delà de la restauration collective, est une priorité du Gouvernement.

Par ailleurs, le Programme national pour l'alimentation (PNA)³ a pour ambition, entre autres, d'encourager le développement des circuits courts et le rapprochement entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs, ceci pour répondre à des enjeux économiques, sociaux, environnementaux comme l'a souligné la Convention Citoyenne pour le Climat. De plus, la reterritorialisation de notre alimentation apparaît comme indispensable à la lumière de la crise liée à l'épidémie de COVID 19.

Aussi, ce guide vise à proposer aux acheteurs publics de la restauration collective en gestion directe des pistes de réflexion pour définir les stratégies et techniques d'achat intégrant les obligations de la loi EGAlim et favorisant un approvisionnement de qualité, durable et de proximité, autant que possible.

² Source : FranceAgrimer 2018, https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/63429/document/Rapport%20complet_PanoramaCHD%202018_FAM-GIRAFoodservice.pdf?version=1

³ <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action>

I. Le cadre juridique des achats alimentaires pour la restauration collective publique

I.1. Le code de la commande publique

Tout organisme public (État, collectivité territoriale, établissement public national, établissement public local)⁴ est soumis aux principes de la commande publique, dès le premier euro dépensé, pour tous ses achats, y compris les fournitures telles que les denrées alimentaires.

En France, les achats publics sont encadrés par le code de la commande publique, entré en vigueur le 1er avril 2019. Ce texte régit les droits et devoirs de chacun en matière de marchés publics et de concessions, et ce suivant trois grands principes :

- **Liberté** d'accès à la commande publique
- **Égalité** de traitement des candidats
- **Transparence** des procédures

Les règles de la commande publique ont, principalement, pour objectif de répondre de manière efficace aux besoins en prestations nécessaires au bon fonctionnement et à la réalisation des missions des services publics, tout en optimisant l'usage des deniers publics et en prenant en compte des objectifs de développement durable.

Les marchés sont passés selon des formalités variant en fonction de leur montant, de leur objet ou des circonstances de leur conclusion (négociation de gré à gré, procédures adaptées, procédures formalisées).

Les marchés publics sont également soumis à des règles particulières au cours de leur exécution (émission de bons de commande selon les modalités prévues par l'accord-cadre, modification des marchés, etc.).

Les procédures d'achat (publicité, mise en concurrence, contractualisation ...) sont déterminées selon des seuils présentés au paragraphe [III.2.](#)

⁴ ainsi que certains organismes privés (exemple : ceux pour lesquels le financement est majoritairement public)

I.2. La loi EGAlim

Objectif : atteindre d'ici 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis.

Champ d'application

- L'ensemble des restaurants collectifs dont des personnes morales de droit public ont la charge ;
- Les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge lorsqu'il s'agit de services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM :
 - services de restauration scolaire et universitaire ;
 - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans (crèches, pouponnières, haltes garderies, garderies, jardins d'enfants) ;
 - établissements de santé ;
 - établissements sociaux et médico-sociaux ;
 - établissements pénitentiaires.

NB : Les restaurants collectifs des entreprises privées ne sont pas concernés.

Produits entrant dans le décompte d'au moins 50% de produits durables et de qualité

- Les produits issus de **l'agriculture biologique** (à hauteur de 20 % minimum), y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » ;
- Les produits bénéficiant des **autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants** : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2** jusqu'au 31/12/2029 uniquement ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable** ;
- Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)**.

Tous ces produits, qui doivent être accompagnés de la mention « ou équivalent », sont présentés plus en détail dans le paragraphe [II.1.](#)

- Les produits « **équivalents** » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant ;
- *En effet, conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique, l'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions, labels qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies. Tel est le cas lorsqu'un opérateur économique n'a manifestement pas la possibilité d'obtenir le label particulier spécifié par l'acheteur ou un label équivalent dans les délais fixés pour des raisons qui ne lui sont pas imputables.*

Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime, précise que pour les produits issus des exploitations auxquelles est attribuée la certification de deuxième niveau dénommée « certification environnementale de l'exploitation », l'équivalence doit être justifiée par une certification par un organisme indépendant, lui-même accrédité par un organisme d'accréditation, signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination

européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits.

- Les produits **acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.** Les modalités d'application de cette méthode de sélection sont fixées aux articles R. 2152-9 et R. 2152-10 du code de la commande publique. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

Pour rappel, à ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (l'acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du code de la commande publique y afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10). Ainsi, les modalités d'une telle sélection ne sont pas abordées dans ce document.

Enfin, les restaurants collectifs **sont encouragés**, conformément au II. de l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime à développer l'acquisition de produits issus du **commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT).**

- **Le commerce équitable** repose sur une organisation des échanges commerciaux visant à équilibrer le rapport producteur / consommateur. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé. (cf. détails au paragraphe [I.3.1](#))
- Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des **PAT**, tels que définis à l'article 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime, est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer une agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil d'accompagnement pour l'atteinte des objectifs de la loi EGalim. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023.

Pour mémoire, le caractère « **local** » ou « **de proximité** » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public (cf. paragraphe [I.3.3.](#)). Les produits « locaux » ou « de proximité » n'entrent pas dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité sauf s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi, citées ci-dessus.

Pour autant, des leviers existent pour permettre l'intégration de produits de proximité, dans le respect du code de la commande publique, et de produits issus de circuits courts (cf. paragraphe [I.3.2.](#)). De même, des leviers existent pour faciliter l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing, à un allotissement fin et à une pondération équilibrée des critères.

Calcul du ratio

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé **en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile**, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Suivi des produits et des taux et information des convives

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Par ailleurs, à partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1), **un bilan statistique** sur la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement **sur l'année civile** (n) devra être établi. Un groupe de travail du Conseil national de la restauration collective (CNRC) travaille sur les données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique et les modalités de leur transmission qui devraient être fixées par un arrêté, conformément au décret n° 2019-351 du 23 avril 2019. Enfin, un travail de préfiguration d'une plateforme numérique gouvernementale « ma cantine », destiné aux acteurs de la restauration collective, qui devrait permettre le calcul et la déclaration officielle de la part des produits durables et de qualité atteint, a été engagé.

Un suivi fin de la part des produits durables et de qualité dans les repas servis est donc essentiel afin de répondre aux obligations de suivi et d'information des convives fixées par la loi EGAlim. Dès à présent, il est nécessaire de mettre en place ce suivi, à l'aide d'un outil, qui peut être « maison » (tableur ...) ou autre (il existe des outils gratuits ou des logiciels payants). Ainsi, ce document intègre des recommandations en termes d'insertion de clauses de suivi dans les documents de marchés publics pour l'approvisionnement de la restauration collective en denrées alimentaires.

Références

Obligations	Références juridiques
<i>Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>articles L. 230-5-1. et L. 230-5-2. du CRPM⁵</i>• <i>articles R. 230-30-1. à R. 230-30-3. Du CRPM</i>• <i>article 2 du décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime</i>
<i>Information annuelle des usagers sur la part de produits durables et de qualité</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>article L. 230-5-3. du CRPM</i>
<i>Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des PAT</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>II. de l'article L. 230-5-1. du CRPM</i>
<i>Bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité et de produits biologiques</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>article R. 230-30-4. du CRPM</i>
<i>Expérimentation sur l'affichage obligatoire</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>article 26 de la loi EGalim</i>• <i>décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective</i>

Pour retrouver les mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/le-guide-cnrc-et-les-mesures-expliquees>

⁵ <https://www.legifrance.gouv.fr/contenu/menu/autour-de-la-loi/codification/tables-de-concordance/code-rural-et-de-la-peche-maritime>

I.3. Les autres textes réglementaires

I.3.1. Concernant le Commerce équitable

La Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (Article 60) modifiée par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire - Article 94 définit les principes fondamentaux du commerce équitable :

« *Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable. Le commerce équitable a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique, au moyen de relations commerciales avec un acheteur, qui satisfont aux conditions suivantes :*

- *un engagement entre les parties au contrat sur une durée permettant de limiter l'impact des aléas économiques subis par ces travailleurs, qui ne peut être inférieure à trois ans ;*
- *le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat ;*
- *l'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et autonomisation des travailleurs et de leur organisation.*

Chaque entreprise intervenant dans ces filières est en mesure de produire des informations relatives à la traçabilité des produits.

Les entreprises faisant publiquement état de leur appartenance au commerce équitable participent à des actions de sensibilisation et d'éducation à des modes de production et de consommation socialement et écologiquement durables. »

Le décret du 17 septembre 2015, pris en application de la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire, précise certains critères de la définition légale.

La loi définit ainsi 6 principes clés :

- Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée
- Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs et les acheteurs
- Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs⁴
- Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations
- La transparence et la traçabilité des filières
- La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables

Cette nouvelle définition inclut désormais aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés et précise la réponse que le commerce équitable doit apporter aux travailleurs en situation de désavantage économique :

- Soit parce qu'ils n'ont pas accès aux moyens économiques et financiers et à la formation nécessaires ;
- Soit du fait d'une situation de vulnérabilité liée à leur environnement physique, économique, social ou politique ;
- Soit qu'ils ne peuvent habituellement avoir accès qu'à un marché local du fait des spécificités de leur territoire et de ses ressources.

Cette nouvelle définition étend donc le champ d'application du commerce équitable aux échanges avec les producteurs du Nord, notamment en France.

Les entreprises sont autorisées à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français. Par conséquent, les entreprises mettant sur le marché des produits équitables qu'ils soient Sud-Nord ou Nord-Nord doivent être en capacité d'apporter la preuve

du respect des principes inscrits dans la loi (engagement commercial pluriannuel, versement d'un prix juste, versement d'un montant supplémentaire pour projets collectifs).

La loi Pacte renforce la protection du terme équitable : L'article 173 de la loi Pacte, publiée le 24 mai 2019, permet la protection officielle du terme « équitable » : « Seuls les produits conformes à la définition du commerce équitable inscrite à l'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 peuvent comporter le terme « équitable » dans leur dénomination de vente. »

Références :

Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises

Loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire, article 94

Décret n° 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable

Article 3 du décret n° 2015-1311 du 19 octobre 2015 relatif à la commission de concertation du commerce

I.3.2. Concernant les Circuits courts

La notion de « circuit court » n'est pas officiellement définie. Elle fait référence à un 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 le producteur et le consommateur final. Le critère du circuit court n'est pas un critère géographique.

L'acheteur prend en considération le circuit de fourniture et non pas l'implantation géographique du producteur. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché.

La notion de circuit court n'étant définie dans aucun texte, **il est recommandé de lui préférer la terminologie de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »** prévue à l'article R. 2152-7 du code de la commande publique) en tant que critère d'attribution du marché.

En effet, le droit de la commande publique permet à l'acheteur de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles, en ce qu'ils participent à l'atteinte « des objectifs de développement durable dans leur dimension économique, sociale et environnementale » (article L. 2111-1 du code de la commande publique), à condition que cette prise en compte ne soit pas source de discrimination entre fournisseurs et qu'elle soit de nature à satisfaire les besoins exprimés par l'acheteur, par exemple, lorsqu'il exprime le souhait de se voir garantir la fraîcheur ou la saisonnalité des produits.

Cependant, les produits commercialisés en circuits courts ne sont pas automatiquement les produits qui ont parcouru la distance la plus courte entre le producteur et le consommateur. Il serait erroné de considérer cette caractéristique comme un gage de performance environnementale du produit ou de la prestation de livraison.

Références :

Article 2 du règlement (UE) n°1305/2013 sur la notion de « circuit d'approvisionnement court »

Article R. 2152-7 du code de la commande publique

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) : Espace Publication – Vie Pratique – Fiche Pratique – Les produits alimentaires commercialisés "en circuits courts", 27/03/2014.

I.3.3. Concernant les Produits de proximité ou « locaux » :

Un approvisionnement de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

Or, **la préférence géographique (« localisme ») est interdite** dans les marchés publics (cf. article R2111-7 du code de la commande publique). La responsabilité administrative et pénale des collectivités et des agents peut être engagée (cf. délit de favoritisme - défini à l'article 432-14 du code pénal)

Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent donc pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée (lieu d'implantation du fournisseur ou de production de la denrée).

Par conséquent, il est nécessaire de cibler les produits recherchés par leurs caractéristiques particulières spécifiques tenant à un lieu ou un mode de production et de « construire » son marché.

II. Les préalables à la démarche d'achat

II.1. Connaître les produits ciblés par la loi EGalim

Vous trouverez ci-après la description précise des caractéristiques des produits de qualité et durables entrant dans le décompte de l'objectif de 50% fixé par la loi EGalim ainsi que des liens utiles vers des annuaires nationaux ou régionaux.

II.1.1. Les produits biologiques

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux. C'est aussi un mode de production qui exclut l'usage des OGM et qui limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et en restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Tous les opérateurs français (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'**Agence Bio** qui tient à jour un **annuaire des professionnels du bio**⁶. Seuls les **produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio »** dans leur dénomination de vente, comme par exemple « purée biologique » ou « compote bio ».



Depuis le 1^{er} juillet 2010, le **logo communautaire (euro feuille)** est obligatoire sur tous les produits préemballés dans l'Union européenne, facultatif pour les produits importés. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même

champ visuel que ce logo. Enfin, le numéro de l'organisme certificateur en charge des contrôles doit apparaître sur l'étiquetage du produit.

Le logo AB peut être apposé en sus du logo euro feuille, sans jamais être plus visible que celui-ci. Par ailleurs, il peut apparaître seul pour des produits qui n'ont pas encore fait l'objet d'une harmonisation au niveau européen mais qui sont élaborés conformément à un cahier des charges français homologué.



⁶ <https://www.agencebio.org/vos-outils/annuaire/>

A noter : **les produits végétaux étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique »** entrent également dans le décompte de 50% de produits durables et de qualité (ce peut donc être une spécification dans le cahier des charges). Il ne peut s'agir que de 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, conformément au règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Le numéro de l'organisme certificateur doit figurer sur l'étiquette liée au produit. Par ailleurs, ces produits ne peuvent comporter ni le logo communautaire ni le logo AB.

Tous les produits biologiques de l'Union européenne répondent aux mêmes obligations, fixées par la réglementation européenne.

Les produits hors Union Européenne, commercialisés en tant que produits biologiques, doivent être conformes aux règles de production et soumis aux dispositions de contrôle prévues par la réglementation européenne. La Commission européenne a établi une liste de pays tiers et d'organismes de contrôle appliquant des règles de production et des dispositions de contrôle équivalentes à celles prévues par la réglementation bio européenne. Les produits importés doivent en outre être couverts par un certificat délivré par un organisme de contrôle agréé dans l'Etat membre où se situe l'importateur.

Chiffres clés sur la production biologique en France (2019, source : INAO) :

- 2,3 millions d'hectares engagés en production biologique (soit 8,5 % du territoire agricole français) et un peu plus de 10% des exploitations certifiées en bio
- 70 322 opérateurs certifiés
- 11,93 Md€ de chiffre d'affaires
- 33 % de produits importés (stable) dont 15% hors Union européenne
- 179 503 emplois directs créés

Liens utiles :

- *Le site de l'Agence Bio* : <https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-produits/>
- *Le site de l'INAO* : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQA/Agriculture-Biologique>
- *Le site de la DGCCRF* : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Agriculture-biologique>
- *Pour la filière Fruits et légumes : Guide de développement des filières de fruits et légumes bio, Interfel, www.interfel.com/guide_bio*

II.1.2. Les autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les principes régissant les SIQO sont :

- une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs ;
- des conditions de production strictes validées par l'État ;
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État

Les différents SIQO sont une garantie officielle pour les consommateurs :

- garantie de l'origine (AOC et AOP ; IGP) ;
- garantie de la qualité supérieure (Label rouge) ;
- garantie d'une recette traditionnelle (STG).

En France et en Europe, **des logos officiels** permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine.

Comme les produits issus de l'agriculture biologiques, **les autres produits bénéficiant de signes officiels de la qualité et de l'origine** sont soumis à des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

Liens utiles :

- Le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>
- Le site de la DGCCRF : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

Quelques ressources régionales :

- Occitanie : <https://www.irqualim.fr/>
https://po.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Brochure-SIQO-CRAO-2018.pdf
- Grand-Est :
http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/siqo_export_light_cle0bc111.pdf
- Bretagne :
<https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/>

II.1.2.1. Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)

L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. Un terroir est une zone géographique particulière de laquelle une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production.

Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Chiffres clés sur les produits AOP/AOC en France (2018, source : INAO) :

- Les produits laitiers :
 - 50 produits (principalement des fromages)
 - 2,3 Md€ de chiffre d'affaires
 - 10 % de la production commercialisée de fromages en France
- Les fruits, légumes, huiles d'olive... : 50 AOP agroalimentaires

Lien utile :

- Le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-controlee-AOP-AOC>

II.1.2.2. Indication géographique protégée (IGP)



L'Indication géographique protégée (IGP) est un signe Européen qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Pour prétendre à l'obtention de ce signe officiel lié à la qualité et à l'origine (SIQO), une étape au moins parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans cette aire géographique délimitée.

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale.

Les règles d'élaboration d'une IGP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Chiffres clés sur les produits IGP (2018, source : INAO) :

- 4,2 Md€ de chiffre d'affaires
- 142 IGP agroalimentaires enregistrées en France

Liens utiles :

- Le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Indication-geographique-protgee>
- Le site de FedeLIS : www.igpaop.com

II.1.2.3. Spécialité traditionnelle garantie (STG)



La Spécialité traditionnelle garantie (STG) signe de qualité européen qui correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

La particularité de la STG se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité et l'aspect traditionnel. La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente nécessairement de lien avec son origine géographique.

Les règles d'élaboration d'une STG sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO.

Chiffres clés sur les produits STG (2016, INAO) :

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot et le lait de foin en France.

Lien utile :

- Le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Specialite-traditionnelle-garantie-STG>

II.1.2.4. Label Rouge

Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



Outre les caractéristiques sensorielles du produit Label Rouge et leur perception par le consommateur, la qualité supérieure repose sur :

- des conditions de production, qui se distinguent des conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés ;
- l'image du produit au regard de ses conditions de production ;
- les éléments de présentation ou de service.

Le Label Rouge est ouvert à tous les produits, quelle que soit leur origine géographique (y compris hors de l'Union européenne).

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit Label Rouge doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges, validé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et homologué par un arrêté interministériel publié au Journal officiel de la République française. Pour certaines filières, ce cahier des charges complète des conditions de production communes.

Une denrée ou un produit Label Rouge peut bénéficier simultanément d'une Indication géographique protégée ou d'une Spécialité traditionnelle garantie, mais pas d'une Appellation d'origine (AOC/AOP)

Chiffres clés sur les produits (2018, INAO) :

- 434 cahiers des charges homologués
- 1,5 Md€ de chiffre d'affaires

Liens utiles :

- Le site de l'INAO : <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Label-Rouge>
- Le site de Fedelis : <https://www.labelrouge.fr/>

II.1.3. Les mentions valorisantes

Les mentions valorisantes permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits. Elles sont encadrées par les pouvoirs publics et leur emploi est contrôlé par la DGCCRF.

A noter : **les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte** des 50 % de produits durables et de qualité fixé par la loi EGAlim. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-après entrent dans le décompte.

II.1.3.1. La certification environnementale des exploitations agricoles

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle s'inscrit pleinement dans les objectifs fixés par le plan « Biodiversité » : atteindre 15 000 exploitations certifiées de Haute Valeur Environnementale en 2022 et 50 000 en 2030. C'est une démarche volontaire construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

La certification environnementale comprend trois niveaux :

- Le niveau 1 correspond à la maîtrise de la réglementation environnementale et à la réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de son exploitation au regard des cahiers des charges du niveau 2 ou du niveau 3 ;
- Le niveau 2 certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des **obligations de moyens** permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu. C'est dans ce cadre que des démarches environnementales **collectives** peuvent être reconnues si le niveau des exigences environnementales de leur cahier des charges et le niveau des exigences de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale (démarches reconnues de niveau 2) ;
- Le niveau 3, qualifié de « Haute Valeur Environnementale », s'appuie sur des **obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances** environnementales relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Le niveau 3 fait l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation par un organisme certificateur agréé par le ministère chargé de l'agriculture. Cette certification peut se faire de manière individuelle ou dans un cadre collectif.

Le niveau 2 peut faire l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation, soit directement (comme le niveau 3), soit par une démarche d'équivalence (reconnue totalement ou partiellement) dans laquelle l'exploitation est engagée.

A noter : **jusqu'au 31 décembre 2029, les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte** des 50 % de produits durables et de qualité.



La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » (niveau 3) est réservée aux produits bruts ou transformés, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur environnementale (HVE).

Chiffres clés sur les exploitations bénéficiant de la certification environnementale (2020) :

- 5 399 exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE), toutes filières confondues ;
- 59 démarches reconnues au niveau 2, représentant près de 17 500 exploitations agricoles réparties dans toute la France et dans de nombreuses filières (viticulture, arboriculture, maraîchage, grandes cultures, horticulture...)

Liens utiles :

- Site du ministère en charge de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>
- Liste des démarches reconnues de niveau 2 : <https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues>

II.1.3.2. Mentions « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de la ferme »

Les conditions d'usage des termes « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » sont définies par secteur, soit de manière réglementaire, soit par une définition professionnelle validée par les pouvoirs publics, soit par la jurisprudence. Dans tous les cas, le principe est le même : des méthodes de production traditionnelles dans un circuit intégré à la ferme. Il n'existe pas de logo officiel pour ces produits.

Attention : seuls les produits « fermiers » pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité.

À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (qui doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge)

II.1.4. L'écolabel pêche durable



Le référentiel de l'écolabel « Pêche Durable » a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Depuis 2017, il valorise la pêche durable en certifiant aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences du référentiel de l'écolabel, vérifiées par un audit de certification : garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement, assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires pour les équipages et garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits écolabellisés.

Chiffres clés (2020) : A ce jour, deux pêcheries de thon rouge de l'Atlantique (Sathoan, située à Sète, et l'organisation de producteurs de Vendée, située aux Sables-d'Olonne) ainsi qu'une halle à marée et sept entreprises de mareyage commercialisant leur production sont certifiées écolabel « Pêche Durable ».

Liens utiles :

- Site du ministère en charge de l'agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>
- Site de FranceAgriMer : <https://www.franceagrimer.fr/FAQ/Peche-Aquaculture/Peche-Aquaculture-Ecolabel-Peche-durable>

II.1.5. Le logo RUP



Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP ») vise à faire connaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-mer français. C'est une mesure européenne spécifique à ces régions inscrites dans le Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité (POSEI).

Les produits bénéficiant du logo RUP doivent être de qualité et spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Martin, Mayotte, Les Açores, Madère, les îles Canaries.

II.1.6. Les produits issus du Commerce équitable (n'entrent pas dans le décompte)

Voir description au paragraphe [1.3.1](#)

Liens utiles :

Commerce Équitable France : <https://www.commerceequitable.org>

Le guide « du commerce équitable dans ma cantine » :

<https://www.commerceequitable.org/actualites/commerce-equitable-france-publie-le-guide-du-commerce-equitable-dans-ma-cantine/>

II.2. Connaître son besoin : diagnostic du fonctionnement de la restauration collective

Avant d'entamer la démarche d'achat et de rédaction de marchés publics, il est indispensable de bien identifier le cadre de fonctionnement de votre restauration collective et le besoin qui en découle. Pour ce faire, un diagnostic initial (état des lieux) est nécessaire.

L'état des lieux porte sur le volume moyen annuel en tonnage et les dépenses associées pour chaque type de produits achetés dans le cadre du fonctionnement actuel :

- produit classé suivant des familles homogènes (viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, produits lactés, fromage, fruits, légumes...), déterminées selon une nomenclature interne à établir (cf. paragraphe [III.1.](#)) ;
- catégorie de denrées pour chaque famille de produit analysée (exemple pour les fruits et légumes : 1^{re} gamme, 2^e gamme, 3^e gamme, 4^e gamme, 5^e gamme) ;
- spécifications du produit, notamment s'agissant des caractéristiques environnementales (notamment produits biologiques, HVE...) ;
- produits sous signes ou démarches valorisant la qualité (label rouge, bio, AOP, IGP,...)
- saisonnalité du produit (notamment pour les fruits et légumes).

Cet état des lieux est facilité si vous utilisez un outil de suivi, comme évoqué au paragraphe [I.2.](#), qui vous permet d'extraire vos consommations et de projeter vos besoins en lien avec vos plans alimentaires.

L'état des lieux doit aussi porter sur l'organisation même de vos unités de production et distribution en recensant les contraintes liées à :

- la localisation et l'accessibilité du site ;
- la configuration des locaux et ses particularités (légumerie, espaces de travail, espaces de stockage...) ;
- les matériels et équipements disponibles notamment en matière de stockage et de cuisson (chambre froide, cellule de refroidissement, four basse température...),
- Les équipes

Enfin, l'état des lieux doit aussi tenir compte des résultats de différents diagnostics menés en interne de votre structure notamment sur les coûts (quelle marge de manœuvre ? sur quelles denrées ?), sur le gaspillage alimentaire (quels sont les produits sur lesquels une montée en gamme permettrait moins de perte ? quelle révision des portions possibles, dans le cadre des grammages conseillés ? etc...), sur la satisfaction (goût) des convives (sur quels produits faut-il investir une montée en gamme prioritairement pour satisfaire les convives ?).

A partir de ces analyses, vous pourrez définir votre stratégie globale qui définira le besoin :

- Quel plan alimentaire ? le même que le précédent ou des modifications dues, par exemple, au plan de diversification des sources de protéines ?
- Produits durables et de qualité : pour quelles catégories de produits ?

Vous devez aussi réfléchir dès à présent à un plan de progrès qui vous permettra d'augmenter de façon régulière les pourcentages tout en optimisant la gestion de votre budget.

Pour travailler sur ces différentes hypothèses, vous pouvez notamment consulter les guides réalisés par les interprofessions (ci-après). Vous devez aussi associer les différentes parties prenantes de votre organisation pour définir votre projet d'achat public : les élus et la direction, les gestionnaires et personnels administratifs, les personnels de cuisine.

Par ailleurs, il est nécessaire d'étudier les adaptations liées à vos objectifs en termes d'intégration de produits ciblés par la loi EGalim. Par exemple, si vous souhaitez intégrer des légumes bio, de saison et bruts, il faut vous assurer d'avoir les équipements nécessaires ou envisager des investissements pour les travailler. De même, le recours à des produits bruts, si ce n'était pas le cas avant, a des incidences sur l'organisation du travail des équipes qu'il

convient de redéfinir et de ne pas mésestimer. Vous pouvez aussi envisager un recours à une offre servicielle pour le traitement de vos denrées achetées (voir ci-après).

Ainsi, c'est bien la rencontre entre vos objectifs en terme d'intégration de produits ciblés par la loi EGAlim et la faisabilité en terme d'organisation qui permettra de définir votre besoin.

Il peut être aussi intéressant, voire nécessaire, de s'interroger à ce stade sur les possibilités de mutualisation qui peuvent se concrétiser sous plusieurs formes :

- « Mutualisation des commandes » entre plusieurs acheteurs publics (exemple : plusieurs communes ...) avec la constitution ou l'adhésion à un groupement de commandes. Le groupement de commandes donne lieu à la passation de divers marchés « groupés » pour des fournitures de denrées « BIO » ou « Durables et de qualité » ou « Autre ». Le recours à un groupement de commande permet de limiter les procédures pour chaque acheteur. Cela permet aussi de massifier les volumes achetés et, par conséquent de mieux structurer l'offre (visibilité économique pour les fournisseurs) et de réaliser des économies d'échelles pour les acheteurs. **Mais, attention !** moins de procédures mais des procédures plus longues (concertation entre les acheteurs) et plus complexes ; la massification peut être défavorable à des petits producteurs, notamment à cause des volumes demandés mais aussi pour des raisons logistiques (trop de points de livraison, trop éloignés ...)
- « Mutualisation servicielle et logistique » avec la passation d'un marché de services agroalimentaires pour stocker, transformer (nettoyer, éplucher, conditionner) et livrer des denrées agricoles achetées « brutes », notamment les fruits et légumes. Les services mutualisés assurés par la plateforme génèrent un gain de temps pour votre(vos) cuisine(s) qui recourent ainsi à l'utilisation de denrées transformées prêtes à cuisiner favorisant les fabrications « maison » (purées de légumes, potages, compotes, sauces...) et le maintien du geste et du patrimoine culinaires à moyens humains et financiers constants. En outre, ce marché de services peut être réservé aux opérateurs économiques qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés ou aux entreprises de l'économie sociale et solidaire, dans les conditions fixées par le code de la commande publique, ce qui traduirait la dimension sociale du développement durable.

-

Témoignage de **Xavier ELICES-DIEZ, ancien conseiller technique restauration au Département de la Vendée** : *“ La définition des besoins doit nécessairement intégrer une réflexion sur les moyens disponibles et nécessaires à mettre à disposition pour atteindre les objectifs fixés. Les services apportés par un atelier agroalimentaire de traitement des légumes, au centre du département, ont ainsi permis au Département de la Vendée de bénéficier des impacts majeurs, sur un plan économique, environnemental et social, d'une structuration logistique locale, ce dans un contexte où instituer une légumerie dans un collège était exclu : coût d'investissement, temps nécessaire au traitement des produits bruts et au volume d'eau consommé pour un rendement relativement faible (retour évalué à plus de 50 ans).*

De plus les quelques 4 000 heures gagnées sur des tâches peu valorisantes (désinfection, épluchage,...) ont permis une redistribution notable de tâches à plus forte valeur ajoutée pour le personnel de cuisine (fabrication maison, actions de sensibilisation convives, décoration des mets, instauration d'un multi choix...).

La mise en place de ces services permet également la structuration de l'offre locale (ramasse des denrées, prise de commandes et facturation groupées...). Le maillon plateforme permet, in fine, à l'offre et à la demande de mieux identifier leurs besoins respectifs et de tendre vers une approche vertueuse des approvisionnements en produits alimentaires ”

Ce besoin doit ensuite être confronté à l'offre disponible, qui sera définie lors de l'étape suivante du sourcing.

Liens utiles :

Méthodologie :

Localim, MAA et DAE, 2016, <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Méthode OMCIFE'S du CNFPT : <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/rechercher/OMCIFE>⁷

Ressources des interprofessions : voir au chapitre suivant (cf. Sourcing II.3)

Ressources régionales : voir au chapitre suivant (cf. Sourcing II.3)

II.3. Connaître l'offre disponible : réaliser un sourcing

Le sourcing est l'étape qui va vous permettre de connaître la disponibilité et les caractéristiques de l'offre des différents fournisseurs, qu'ils soient européens, nationaux, régionaux, locaux.

Le « sourcing » est une démarche de recherche et d'échanges avec les fournisseurs selon un ensemble de critères qui correspondent aux objectifs fixés par les acteurs (recherche de produits répondant à vos besoins principaux, recherche de produits SIQO, recherche de produits innovants ou vertueux sur un plan environnemental ou social, etc...). Cette démarche fait partie de la mission de l'acheteur pour définir la tactique d'achat et de choix de la procédure la plus adaptée pour susciter la concurrence la plus large possible, avec l'appui de structures professionnelles telles que les chambres consulaires (et notamment les chambres d'agriculture), les interprofessions, les fédérations, etc...

Il s'agit donc, pour vous, de connaître le marché économique et de maîtriser l'offre, y compris financière, des différents fournisseurs afin de construire votre marché et le rendre fructueux. Le sourcing doit permettre de répondre aux interrogations suivantes :

- caractéristiques du contexte économique, commercial, juridique et environnemental du secteur d'activité, identification des contraintes associées ?
- disponibilité et qualité des produits : diversité de l'offre et étendue des gammes, notamment pour les produits de qualité et durables tels que définis par la loi EGAlim ? Quels conditionnements ? Quels délais ?
- opérateurs économiques (acteurs de la filière) et parmi eux les fournisseurs potentiels ?
- offre de service : organisation des marchandises (stockage, préparation, traçabilité ...), organisation commerciale (prise de commande, gestion des ruptures, minimum de commandes et frais de livraison), transport ...
- caractérisation du marché (offre monopolistique, oligopolistique, offre locale, nationale, européenne, etc) ?

Le sourcing est autorisé mais doit être réalisé en garantissant l'égalité de traitement et d'information ainsi que la transparence de la procédure :

« Afin de préparer la passation d'un marché, l'acheteur peut effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques de son projet et de ses exigences. Les résultats des études et échanges préalables peuvent être utilisés par l'acheteur, à condition que leur utilisation n'ait pas pour effet de fausser la

⁷ Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>

concurrence ou de méconnaître les principes mentionnés à l'article L. 3. » (article R2111-1 du code de la commande publique)

Il s'agit notamment de ne pas cibler des produits ou prestations dont l'offre très restreinte aboutirait à réduire le champ de la concurrence à un nombre très limité de fournisseurs.

Tout au contraire, cette connaissance de l'offre doit vous conduire à définir le besoin qui sera exprimé de telle manière qu'il offre la capacité à un nombre maximal de fournisseurs de candidater au futur marché.

Le respect de ces dispositions est important afin d'éviter tout risque de rupture d'égalité de traitement entre les candidats et, ce faisant, toute suspicion de commission de l'infraction du délit d'octroi d'avantage injustifié (article 432-14 du code pénal).

S'il n'est pas possible d'écarter, par principe, la candidature d'un opérateur économique ayant pratiqué, sous quelque forme que ce soit, à la préparation d'un marché public, l'acheteur est tenu de prendre les mesures nécessaires pour prévenir tout risque d'atteinte au principe d'égalité de traitement dans l'attribution du marché.

Avant de se lancer dans cette étape de sourcing, il convient d'identifier les fournisseurs que vous allez interroger en veillant à ce qu'ils soient représentatifs des acteurs du secteur. Pour cela, vous pouvez prendre connaissance des acteurs et de votre territoire en consultant des prescripteurs tels :

- les chambres consulaires (chambre d'agriculture, chambre des métiers et de l'artisanat), www.chambres-agriculture.fr/accueil ; www.artisanat.fr
- les collectivités territoriales (Région, Département, Intercommunalités), notamment si elles sont porteuses d'un projet alimentaire territorial (PAT)
- les interprofessions et les fédérations (bio ou non)
- les groupements de producteurs
- les grossistes, les industries agro-alimentaires
- les administrations (site DRAAF)

Le sourcing doit être réalisé avant le lancement du marché et pour le réaliser, il est nécessaire d'élaborer un questionnaire type, qui reste général (selon les enjeux propres à votre achat, mais sans mettre en référence votre cahier des charges) afin d'interroger les fournisseurs sur les mêmes thématiques, de dégager les pistes d'amélioration à intégrer à votre marché et d'assurer une traçabilité de ces échanges (exemples de questionnaire : liens ci-après).

Vos échanges avec les fournisseurs peuvent prendre la forme de rencontres physiques individuelles ou de rencontres collectives, d'entretiens téléphoniques, d'échanges par messagerie électronique, etc.

Vous pouvez réaliser ce sourcing seul, ou en collaboration avec des acheteurs d'autres structures de votre territoire, notamment dans le cadre de projets alimentaires territoriaux. Le sourcing peut être commun, sans que la passation de marchés le soit. Vous pouvez aussi, évidemment vous grouper avec d'autres acheteurs pour former un *groupement de commandes*. Il est aussi important d'associer et de travailler cette étape de sourcing en collaboration avec les structures prescriptrices, citées ci-dessus, et les utilisateurs (cuisiniers, agents de restauration, magasiniers, gestionnaires, etc...).

Liens utiles pour la méthodologie de sourcing :

Le guide de l'achat public, Le sourcing opérationnel, DAE, mars 2019, <https://www.economie.gouv.fr/dae/sourcing-operationnel-guide-lachat-public-a-disposition-des-acheteurs-publics>

Localim, MAA et DAE, 2016, <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

CNFPT : <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/le-sourcing-en-marches-publics-de-restauration-collective>

Exemples de questionnaires :

CNFPT : <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/cnfpt-restauration-de-qualite-et-de-proximite/proposition-de-0>⁸

IINTERFEL : <https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2021/01/interfel-achat-public-8.pdf>

Liens utiles pour « Connaitre son besoin » et « Connaitre l'offre » :

Ressources des interprofessions :

- Pour les viandes fraiches : cf. Vademecum et fiches Interbev

<https://www.interbev.fr/rhd/outils/>

SYNALAF <http://www.volaillelabelrouge.com/fr/brochures-et-videos-sur-les-volailles-fermieres-label-rouge-en-restauration/>

- Pour les fruits et légumes : <https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2021/01/interfel-achat-public-8.pdf>

Ressources régionales :

- Nouvelle-Aquitaine : <https://www.restaurationcollectivena.fr>

<https://www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/manger-bio-en-restauration-collective>

- Bretagne : <https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/>

⁸ Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>

III. La définition de la stratégie d'achat

Une fois ces préalables effectués, et les besoins déterminés, il convient de déterminer la stratégie d'achat, à savoir la définition des différents marchés en fonction des valeurs estimées, des familles de produits et des procédures afférentes.

III.1. Définir une nomenclature interne

Le préalable à la réalisation d'achats, quel que soit le montant, y compris pour des achats « simplifiés » d'une valeur estimée inférieure à 40 000 € HT, est l'établissement, pour toute personne morale publique ou privée soumise au code de la commande publique (CCP), **d'une nomenclature interne** permettant d'identifier des familles homogènes de denrées en fonction de leurs caractéristiques propres ainsi que le niveau de dépenses annuelles correspondantes.

L'établissement de la nomenclature interne vous permettra ensuite de calculer la valeur estimée du besoin (cf. articles R 2121-6 et 7 du CCP).

La nomenclature établie en 2001 reste, aujourd'hui encore, pour un acheteur qui achète de manière habituelle des denrées alimentaires, un cadre de découpage en 15 familles homogènes juridiquement non contesté, bien qu'elle ne soit pas obligatoire :

- 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés
- 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée)
- 10.02 Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
- 10.08 Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
- 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- 10.09 Fruits et légumes préparés et réfrigérés :
- 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs)
- 10.04 Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
- 10.05 Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
- 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
- 10.06 Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits surgelés
- 10.13 Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
- 10.11 Boissons
- 10.14 Epicerie
- 10.15 Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médical

Des exemples disponibles présentent des nomenclatures internes avec un nombre plus important de familles homogènes : les viandes peuvent être séparées en fonction des sources animales (bœuf, agneau, porc....), les fruits exotiques peuvent être séparés des autres fruits (ce sont des exemples)

Exemples d'autres nomenclatures :

Boîte à outil de la Région Normandie : <http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Boite-a-outil-Region-Normandie>

III.2. Définir la procédure d'achat

Chaque procédure d'achat se définit en fonction de seuils relatifs au montant estimé pour chaque famille homogène de produits, et ce sur la durée totale du marché.

Les seuils et les modalités de passation en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2020 sont :

Procédures	Procédures « Simplifiées »	Procédure adaptée (MAPA)		Procédure formalisée
		De 40 000 à 89 999 € HT	De 90 000€ HT à 213 999 € HT	
Les seuils applicables Collectivités*	Jusqu'à 39 999 € HT	De 40 000 à 89 999 € HT	De 90 000€ HT à 213 999 € HT	A partir de 214 000 € HT
Les seuils applicables Etat et ses établissements	Jusqu'à 39 999 € HT	De 40 000 à 89 999 € HT	De 90 000€ HT à 138 999 € HT	A partir de 139 000 € HT
Exigences en matière de publicité / Mise en concurrence	Publicité facultative Ou Marché négocié sans publicité et sans mise en concurrence Mais obligation de respecter les principes directeurs de la commande publique dès le 1 ^{er} € dépensé	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché	Publicité au BOAMP ⁹ ou JAL ¹⁰ + le cas échéant, presse spécialisée + profil d'acheteur (site internet)	Publicité au BOAMP et JOUE ¹¹ + profil acheteur
Exigences en matière de degré de contractualisation de ses besoins	Paiement possible sur facture sans lettre de commande préalable et sans écrit en-deçà de 25 000 € HT	Exigence d'un écrit qui doit être adaptée à l'importance du marché		Rédaction obligatoire d'un cahier des charges en bonne et due forme
Procédure de passation		Obligatoirement dématérialisée		Obligatoirement dématérialisée

* montants calculés sur la durée totale du marché

Liens utiles :

CNFPT, <https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/code-2019-de-la-commande-publique-quel-impact-pour-la-restauration-collective>,
<https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/les-marches-publics-restauration-dune-contrainte-a-un-allie-majeur-pour-les-restaurants-et-les-collectivites>

⁹ BOAMP : Bulletin officiel des annonces de marchés publics

¹⁰ JAL : Journal des annonces légales

¹¹ JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne

Références :

Directive 2014/24/UE du Parlement européen et du conseil européen du 26 février 2014 sur la passation des marchés

Article R. 2122-8, article R. 2132-2, article R. 2196-1 du CCP

III.2.1. Procédures « simplifiées »

Lorsque le besoin à satisfaire a une valeur estimée **inférieure à 40 000 €**, il est possible de conclure un marché public de gré à gré. L'acheteur n'est donc pas tenu par les obligations de publicité et de mise en concurrence.

Toutefois, l'acheteur est tenu de respecter les principes directeurs de la commande publique. Il veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec les mêmes opérateurs économiques lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin (cf. article R2122-8 du code de la commande publique).

Mais attention ! si vous faites une consultation allotie et/ou pluriannuelle vous devez cumuler le montant maximal de vos achats (tous lots confondus de la procédure et sur leur durée maximale) et vous serez donc soumis à une mesure de publicité si vous dépassez 40 000 € HT.

Les procédures possibles sous ce seuil sont les suivantes :

- **achats sur factures** suite à commandes orales ou en négociation directe au titre de « gré à gré »***,
- **échange d'un ou plusieurs devis** avec lettre de commande conclue avec le fournisseur retenu pour rappeler le besoin et les conditions convenues d'exécution (intérêt de rappeler la quantité, le prix, le délai et de contractualiser le CCAG FCS),
- **engagement à passer commandes périodiquement** (3 à 4 fois par an par exemple), dans des volumes équitables, à divers fournisseurs identifiés et sourcés au préalable (boulangers d'une commune par exemple).

***** l'achat de "gré à gré" est juridiquement possible mais limité et encadré au travers 3 conditions cumulatives :**

- *il ne peut concerner que des dépenses ponctuelles et/ou récurrentes qui ne relèvent pas d'un marché public structuré annuel ou pluriannuel ;*
- *il ne peut concerner que ces dépenses à condition que celles-ci, en cumulé sur une année et par famille homogène de denrées, n'atteignent pas 40 000 € HT ;*
- *et il ne pourra intervenir qu'à condition de toujours respecter les 3 principes directeurs de la commande publique (liberté d'accès, égalité de traitement des candidats et transparence) ce qui se traduit notamment par la nécessité de ne pas contracter systématiquement avec les mêmes fournisseurs.*

Pour ces procédures « simplifiées », la passation des marchés n'est pas obligatoirement dématérialisée (obligation à partir du seuil de 40 000 € HT) mais elles doivent être conclus par un écrit à partir de 25 000 € HT.

III.2.2. Les marchés à procédure adaptée (MAPA)

Lorsque le montant d'achat d'une famille homogène de produits est supérieur à 40 000 € HT sans excéder 214 000 € HT (pour les collectivités territoriales, leurs établissements publics et leurs groupements) **ou 139 000 € HT** (pour l'Etat et ses établissements publics, autres qu'à caractère industriel et commercial), les acheteurs doivent recourir aux marchés à procédure adaptée.

Les exigences en termes de publicité et de publication sont allégées jusqu'au seuil de 90 000 € HT (voir tableau ci-dessus), et peuvent prendre la forme d'un référencement annuel de prestataires (cf. article R2131-12 1° du code de la commande publique).

Par ailleurs, à partir de 40 000 € HT, vous devez adopter la forme écrite en établissant un cahier des charges technique, administratif, financier et des critères d'attribution simplifiés.

La négociation avec les candidats est possible. Il faudra prévoir obligatoirement des échanges par voie dématérialisée lorsqu'il y a publication d'un avis d'appel à la concurrence (remise d'offres, rejets des offres, notification du marché...) avec une exception pour la remise d'échantillons qui pourra intervenir par voie matérielle.

Un MAPA concernant la fourniture de denrées alimentaires peut être :

- un marché, contrat conclu par le (ou les) acheteur(s) public(s) avec un ou plusieurs opérateurs économiques,

Mais plus souvent :

- un accord-cadre, contrat conclu par le (ou les) acheteur(s) public(s) avec un ou plusieurs opérateurs économiques ayant pour objet d'établir les règles relatives aux bons de commande à émettre, ou les termes régissant les marchés subséquents à passer au cours d'une période donnée (notamment en ce qui concerne les prix).

L'accord-cadre est particulièrement adapté aux achats répétitifs de fournitures, comme les denrées alimentaires.

Il peut être à « **bons de commande** » dès lors que les stipulations contractuelles sont précisées dans l'accord-cadre, et que les quantités ne sont pas connues lors de la passation. Le bon de commande matérialisera la quantité et sera émis à la survenance du besoin.

Il peut être à « **marchés subséquents** » si toutes les stipulations contractuelles ne sont pas précisées dès l'accord-cadre. Les précisions interviendront dans les marchés subséquents.

Les accords-cadres peuvent être mono-attributaire (un seul titulaire) ou multi-attributaires (plusieurs titulaires).

Pour des marchés de denrées alimentaires, **l'accord-cadre multi-attributaires à marchés subséquents** est un outil intéressant car il permet une remise en concurrence des fournisseurs présélectionnés lors de la survenance des besoins, sur un maximum de 4 ans, et chaque achat donne lieu à la création d'un marché subséquent. Cet outil, adapté aux achats de denrées alimentaires, est néanmoins à réserver à des besoins annuels supérieurs à 90 000€ HT car la procédure de mise en place reste lourde.

III.2.3. La procédure formalisée

Pour réaliser l'achat de produits d'une famille dont le montant estimé est supérieur à 214 000 € HT, (pour les collectivités territoriales, leurs établissements publics et leurs groupements) ou 139 000 € HT (pour l'Etat et ses établissements publics, autres qu'à caractère industriel et commercial), le recours à la procédure formalisée est obligatoire. Cette procédure implique le respect de règles de publication et publicité, de formalisation des besoins (rédaction d'un cahier des charges), de procédures de passation (appel d'offres, procédure avec négociation, dialogue compétitif) et d'attribution des marchés (respect d'un stand-still, recours à une commission d'appel d'offres pour certains acheteurs).

Néanmoins, dans un marché public à procédure formalisée, peuvent être passés selon une procédure adaptée, les lots (voir la constitution des lots au paragraphe [IV.1.](#)) inférieurs à 80 000 € HT (pour les marchés de fournitures), à condition que le montant cumulé des lots n'excède pas 20% de la valeur de la totalité des lots. C'est la procédure dite des « **petits lots** ».

IV. La formalisation des marchés

Une fois que la procédure d'achat en fonction du montant du besoin auquel répondent des marchés est déterminée, dans le respect des seuils exposés ci-avant, il convient de formaliser et de rédiger les marchés publics.

La première étape est l'allotissement.

IV.1. Allotir les marchés

L'allotissement consiste à diviser chacune de vos démarches d'achat (par familles homogènes) en différents lots, correspondant à votre besoin global, et susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.

Par principe (cf. article L2113-10 du code de la commande publique), un marché public doit être alloté afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. L'allotissement est donc obligatoire.

L'allotissement est primordial car, s'il est pertinent, il facilite l'accès aux petits fournisseurs (producteurs) ou fournisseurs spécialisés grâce à une répartition des produits et à un volume adapté), suscite une réelle concurrence entre les fournisseurs quelle que soit leur taille et permet de privilégier les aspects qualitatifs, environnementaux, ou sociaux. Il doit aussi permettre des approvisionnements réguliers, en limitant les contraintes techniques (notamment logistiques).

Comme votre démarche d'achat est allotie, vous devez indiquer dans les documents de la consultation si les fournisseurs peuvent soumissionner pour un seul lot, plusieurs lots ou tous les lots ainsi que, le cas échéant, le nombre maximal de lots qui peuvent être attribués à un même fournisseur. S'agissant d'une limitation à la capacité des opérateurs économiques à répondre à vos marchés, vous devez toutefois veiller à ce que la limitation en cause soit justifiée et proportionnée au regard du but poursuivi. En revanche, vous ne pouvez pas imposer aux candidats, dans les documents de la consultation, de présenter des offres pour l'ensemble des lots faisant l'objet de la procédure d'achat. Une telle démarche conduirait à dénaturer l'obligation d'allotir les marchés.

L'allotissement peut être :

- technique en fonction
 - des produits : on peut définir des lots pour des groupements de produits ou directement par produits ;
Exemples : Lot fruits frais hors kiwis / lot kiwis frais / lot légumes frais hors patates douces / lot patates douces fraîches ;
 - de la forme des produits (bruts / transformés) ;
Exemples : Lot légumes bruts / lot légumes transformés (4^{ème} ou 5^{ème} gamme) ;
 - du label ou de la mention exigé (standard, bio, *SIQO*, *HVE* ...) ;
- géographique en fonction de la zone de consommation (secteur).

Vous pouvez combiner ces lots « techniques » et/ou « géographiques » au sein de votre démarche d'achat en fonction de l'analyse préalable de votre besoin, dont l'atteinte des

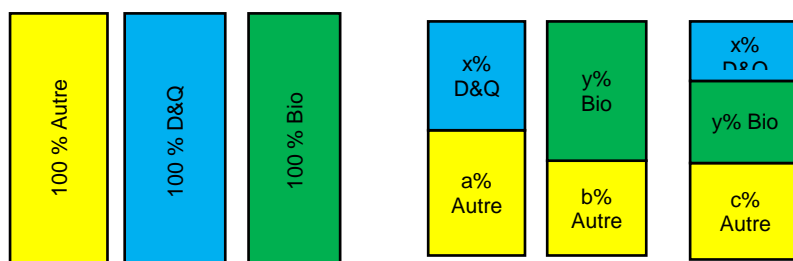
objectifs de la loi EGalim, mais aussi de l'offre disponible et des contraintes techniques afin d'éviter tout risque d'infructuosité de la consultation.

Points de vigilance concernant l'allotissement :

- **Un allotissement fin** permet une mise en cohérence avec l'offre locale, en fonction des caractéristiques des produits ou de leurs modes de production. Les producteurs auront la possibilité de candidater, seuls ou en groupe.
Mais attention ! un allotissement fin peut engendrer de lourds coûts logistiques (notamment avec les fruits et légumes frais qui ont une faible valeur pondérale par rapport à d'autres produits) et une gestion administrative conséquente
- **Un allotissement grossier** permet d'optimiser la logistique.
Mais attention ! il ne permettra pas à l'acheteur de choisir un fournisseur spécialisé dans certaines catégories de produits et défavorisera la candidature de producteurs du territoire.

C'est donc bien la rencontre de votre besoin, apprécié en fonction de vos objectifs, et de l'offre disponible (sourcing) qui définit votre allotissement.

Ainsi, au regard des produits entrant dans le décompte des produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, les lots peuvent être de configurations variées. 6 types de lots peuvent résulter de cette phase :



Légende : Autre = produit sans label EGalim ;
D&Q = durable et de qualité, hors bio

Des préconisations sont disponibles dans les guides réalisées par les différentes interprofessions :

cf. Sourcing [II.3](#)

Autres Ressources utiles :

- Fiche technique « Allotissement des marchés », DAJ, 2019
<https://www.economie.gouv.fr/daj/allotissements-dans-marches-2019>
- Guide pratique Marché public de fourniture de denrées alimentaires, CGI – APASP, 2019, http://www.cgi-cf.com/images/publications/Guide_Alimentaire_2019-Web.pdf
- fiches Localim, MAA et DAE, 2016, <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Des ressources régionales :

- Normandie : Boite à outil de la Région Normandie :
<http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Boite-a-outil-Region-Normandie>
- Bretagne : <https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/>

IV.2. Définir la durée des marchés

L'acheteur décide, en principe, librement de la durée du marché. Pour ce faire, il tient compte de la nature des prestations et de la nécessité d'une remise en concurrence périodique (cf. CCP, art. L. 2112-5). Toutefois, la durée maximale d'un accord-cadre ne peut dépasser quatre ans.

Pour ne pas défavoriser la candidature de producteurs ou de groupements de producteurs, la durée doit être suffisante pour permettre des mises en production et assurer un débouché stable. Si la durée est relativement longue, cela permet une bonne visibilité pour l'acheteur et pour le fournisseur et l'installation d'une relation de confiance. **Mais attention !** si la relation se dégrade, l'acheteur ne pourra pas changer « rapidement » de fournisseur. Donc, la durée du marché doit être adaptée, après recueil des informations via le sourcing, au secteur de production concerné.

IV.3 Vérifier les seuils

Avant de vous lancer dans une procédure d'achat, quelle qu'elle soit, il convient de bien calculer la valeur estimée du besoin afin de comparer celle-ci aux différents seuils de procédure et aux seuils de publicité (cf. paragraphe [III.2.](#)). La valeur estimée du besoin se calcule pour une famille homogène de votre nomenclature sur l'ensemble des lots et sur la durée totale du marché. Attention toutefois, s'il s'agit d'un achat récurrent, ce n'est pas de la durée du marché qu'il faut tenir compte si elle est inférieure à un an mais de la valeur totale des besoins sur un exercice, quelle que soit la durée du marché (inférieure à un an).

Ainsi, pour une famille homogène, divisée en plusieurs lots, il convient d'estimer le montant de la consultation en additionnant le montant estimé pour chaque lot (en € et HT) et en multipliant cette somme par le nombre d'années du marché, s'il est pluriannuel. **C'est la computation des seuils.**

Exemple :

Famille homogène « Viande fraîche » : 4 lots	Montant estimé en €/an	Si marché annuel	Si marché pluriannuel (2 ans)
Porc	10 000	Montant de la consultation : 38 000 € HT	Montant de la consultation : 76 000 € HT
Bœuf	5 000		
Agneau	3 000		
Volaille	20 000		
Procédure		Procédure « simplifiée »	Procédure adaptée (MAPA)

La pratique dite de **saucissonnage**, qui consiste à passer plusieurs procédures de faibles montants les unes après les autres, pour rester en-dessous des seuils de procédures formalisées, est **interdite** et peut amener par conséquent à des condamnations pénales

IV.4. Effectuer des simulations

Afin de s'assurer que les objectifs quantitatifs en termes d'approvisionnements durables et de qualité soient bien atteints, voire dépassés, des simulations doivent être effectuées, sur la base des différents marchés allotis, en fonction des prévisions de commandes, des prix estimés et des marchés en cours.

Ces simulations permettent de finaliser la stratégie d'achat :

- Quels sont les marchés en cours, quels sont ceux à lancer ?
 - Quels taux de produits bio et de produits de qualité et durables visés pour chaque marché ?
 - Comment allotir en fonction du sourcing, des besoins, des contraintes logistiques, des procédures d'achat et autres ?
 - Quels taux de produits bio et de produits de qualité et durables visés pour chaque lot ?
- ...

Ce travail de simulation est primordial car de mauvaises estimations représentent le risque de ne pas atteindre, en exécution, les seuils minimaux exigés par la loi. Il est donc conseillé de prévoir une marge de sécurité dans les estimations qui se traduiront dans l'hypothèse d'école devant être renseignée par les candidats.

Mais attention ! L'acheteur devra être attentif lors de l'exécution du marché à ce que les commandes passées permettent d'atteindre les taux de produits durables et de qualité déterminés au moment de l'élaboration du marché. En effet, la capacité du titulaire à fournir les produits demandés ne suffit pas à atteindre en exécution les taux définis. L'acheteur doit veiller à intégrer ces produits à hauteur de ses objectifs lors du passage des commandes. A cet effet, un suivi fin des produits durables et de qualité est indispensable lors de l'exécution du marché.

De nouveau, l'utilisation d'un outil tel qu'évoqué pour le suivi et la définition des besoins (cf. paragraphe [II.2.](#)) est indispensable.

Témoignage de Sandra Estrade, responsable de la cuisine centrale de la Ville de Toulouse :

La Ville de Toulouse, c'est 35 000 repas/jour, 220 restaurants satellites (écoles, restaurants seniors, restaurant social) et 10M€ de budget alimentaire annuel. Deux types de marchés sont utilisés : l'appel d'offres classique, et l'accord-cadre avec remise en concurrence annuelle ou saisonnière (fruits et légumes frais, bio ou non).

L'allotissement est travaillé, il est assez fin puisqu'une quarantaine de lots sont définis, parfois mono produit quand un producteur local d'un produit SIQO a été identifié en sourcing (tome de chèvre biologique par exemple).

Un travail de planification est effectué sur la viande fraîche de veau Label rouge, de poulet bio, d'agneau et de mouton bio pour que les candidats aient une visibilité du volume et de la fréquence des besoins sur l'année.

Une démarche d'équilibre carcasse est réalisée pour le veau Label rouge et le poulet bio (semaine 1 rôti, semaine 2 sauté, découpe de poulet en 8).

Une politique du gagnant-gagnant est menée en incitant le référencement d'un producteur chez un distributeur lorsque le producteur ne peut pas répondre en direct (le producteur local obtient plus de débouchés, le distributeur étoffe son catalogue de produits locaux).

V. La rédaction des pièces du marchés

Introduction et Dossier de consultation des entreprises (DCE) :

Comme nous l'avons expliqué précédemment, le présent guide vise à **proposer aux acheteurs des pistes de réflexion pour définir les stratégies et tactiques d'achat dans la mise en œuvre de l'obligation d'approvisionnement annuel à hauteur d'au moins 50% en produits durables et de qualité, dont au moins 20% en produits certifiés issus de l'agriculture biologique.**

Aussi, le présent guide n'a pas vocation à proposer une trame-type de DCE mais **des recommandations pour chaque cas de figure identifié** : répartition de l'obligation entre les différents marchés d'approvisionnement en denrées alimentaires de restauration collective ou au contraire définition des marchés ciblés objets de l'obligation à l'exclusion des autres marchés.

Pour chaque cas de figure identifié, des exemples de rédaction des obligations dans les différentes pièces du marché sont proposés.

NB : Il est rappelé que cette obligation d'approvisionnement en produits de qualité et durables est faite à l'acheteur, l'organisation des achats pour y parvenir lui incombe.

La procédure décrite ci-dessous est celle **d'un seul accord-cadre à bons de commandes, alloti par nature de produits.** Chaque lot est lui-même un accord-cadre à bons de commandes.

La procédure d'un accord-cadre unique à bons de commande, non alloti, pour tous les produits étant contraire au principe d'allotissement, elle ne sera pas traitée dans ce guide.

Les différentes pièces du marché sont réunies dans le dossier de consultation des entreprises (DCE). C'est le dossier délivré aux opérateurs économiques par le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice dans le cadre de la passation d'un marché public. Il comporte l'ensemble des documents élaborés par l'acheteur public nécessaires à la consultation des candidats et à l'exécution du marché. Il peut comprendre ainsi :

- le règlement de consultation (RC) avec le cadre de réponse technique (CRT),
- le cahier des clauses administratives particulières (CCAP),
- le cahier des clauses techniques particulières (CCTP),
- le bordereau des prix unitaires (BPU),
- le détail qualitatif et estimatif (DQE),
- tout autre document utile à la compréhension de la consultation.

Le dossier de la consultation doit être élaboré de façon cohérente afin de garantir la transparence de la procédure. Un dossier de la consultation comportant des ambiguïtés pourrait conduire un candidat évincé à contester la régularité de la consultation.

Par ailleurs, l'accès et la remise des documents de la consultation aux candidats doit être libre et gratuite.

Enfin, les documents de la consultation des marchés publics répondant à un besoin dont la valeur estimée est égale ou supérieure à 40 000 € HT et dont la procédure donne lieu à la publication d'un avis d'appel à la concurrence doivent être obligatoirement consultables en ligne sur le « profil acheteur ». Il existe des dérogations à cette obligation notamment lorsque le document est trop volumineux ou qu'il comporte des informations confidentielles. Dans cette hypothèse, l'acheteur doit indiquer dans le règlement de la consultation les moyens par lesquels les documents peuvent être obtenus.

Deux notions coexistent dans différentes pièces du marché et ne doivent pas être confondues : Clause et critère.

Les clauses : ce sont les règles rédigées par l'acheteur dans le cahier des clauses administratives particulières et dans le cahier des clauses techniques particulières. Les opérateurs économiques sont obligés de les respecter. **Il est impossible d'y déroger, ce sont des exigences. L'opérateur économique qui n'y répondrait pas scrupuleusement ne pourra jamais être retenu.**

Mais attention, ces clauses sont également obligatoires pour l'acheteur. Il doit respecter les règles qu'il s'est lui-même imposé afin de ne pas porter atteinte aux principes directeurs de la commande publique.

Les critères : ce sont des éléments qui permettent à l'acheteur **d'apprécier les offres des fournisseurs.** L'acheteur doit choisir des critères qui lui permettent de sélectionner l'offre économiquement la plus avantageuse. Il choisit librement les critères à condition toutefois que ces critères soient non discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution.

Le fournisseur ayant la meilleure note finale sera automatiquement retenu. Les critères figurent dans le règlement de consultation.

V.1. Les différentes pièces du dossier de consultation des entreprises (DCE) :

Ce paragraphe décrit les différentes pièces du marché, sans donner de trame précise.

Vous pouvez retrouver des exemples en suivant les liens :

- CNFPT, <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/restauration-de-qualite-et-de-proximite/les-marches-publics>¹²
- ARBE, https://www.arpe-arb.org/environnement-paca/publications/achats-publics-durables_526.html
- CGI, http://www.cgi-cf.com/images/publications/Guide_Alimentaire_2019-Web.pdf
- Interfel : <https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2021/01/interfel-achat-public-8.pdf>
- Guide Normandie : <http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Boite-a-outil-Region-Normandie>

V.1.1. Le règlement de la consultation – RC

Le règlement de la consultation est le document qui fixe les règles et les modalités de la consultation. Le règlement de la consultation s'applique obligatoirement à l'acheteur et aux candidats (date de remise des offres, pièces à remettre pour la candidature et l'offre, ce que doit contenir le mémoire technique, critères d'attribution, échantillons, contacts, etc...). En effet, les règles contenues dans le règlement de la consultation, et plus largement dans le dossier de la consultation, sont intangibles et il n'est donc pas possible de s'y soustraire. Le règlement de la consultation est librement rédigé par l'acheteur. Il doit être rédigé sans ambiguïté afin de ne pas soulever de contentieux sur son interprétation.

¹² Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – <https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>

Le règlement de la consultation précise :

- L'organisme acheteur (pour les groupements d'achats, il convient de bien indiquer le pouvoir adjudicateur lors de la passation de marché à savoir le coordonnateur du groupement de commandes),
- L'objet du marché et la décomposition en lots,
- Les caractéristiques principales,
- La durée du marché,
- Les conditions relatives au marché public et les renseignements d'ordres juridique, économique, financier et technique,
- Les critères d'attribution avec leur pondération : voir tableau ci-après,
- Le DCE (Dossier de Consultation des Entreprises) : composition et modalités d'obtention,
- Les modalités de candidature : contenu du pli et remise des offres.
(La remise des offres est obligatoirement réalisée par voie dématérialisée au-dessus de 40 000 € HT)

Exemples de critères et d'éléments justificatifs : à adapter à votre démarche d'achats ;
Préconisations pour la pondération : à adapter à vos objectifs, à l'offre (il faut que des fournisseurs soient en capacité de répondre) et aux éléments de notation existants et faciles à utiliser (si vous ne pouvez pas donner une note facilement, le critère est inutile)

	Critères (cf. Article R. 2152-7 du code de la commande publique)	Pondé-ration préconisation s	Exemples d'éléments pouvant servir à juger les offres Ils peuvent être utilisés en partie, et doivent être adaptés à vos objectifs d'achats
Le Prix			
o u	Critère prix	Jusqu' à 40%	Coût de la fourniture + chiffrage du coût du transport
	Critère coût		Approche du coût global du « cycle de vie » prenant en compte la fourniture mais aussi le coût d'utilisation et de fin de vie (compliqué à mettre en œuvre pour des denrées alimentaires) – <i>plutôt déconseillé car compliqué</i>
Et			
La Qualité			
	Qualité technique	Jusqu' à 30%	Valeur technique appréciée sur les fiches techniques produits remises (précisions, exhaustivité ...) et sur les catalogues ; Valorisation par bonification des labels (en plus de ce qui est exigé dans les CCTP) ; Qualité des échantillons remis et dégustés lors de commissions tests : aspect, goût, fraîcheur, tenue à la cuisson ...
	Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	Jusqu' à 20%	Nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final (appréciation des circuits courts) Un questionnaire peut être proposé aux candidats sur ce thème (nombre d'intermédiaires, traçabilité des produits)
	Performances en matière de	Jusqu' à 20%	Mode de production : respectueux du bien-être animal (élevages en plein air ...)

	développement durable dans l'exécution des prestations		Volet pédagogique : sensibilisation du public scolaire au développement durable et aux enjeux de l'agriculture Emballage et conditionnements des produits (recyclables, réutilisables ...) Mesures prises pour la réduction des consommations (eau / énergie) liées à la production des denrées (attention ! il faut pouvoir juger de ces critères!)
	Performance en matière de juste rémunération des producteurs	Jusqu' à 10%	Présence de produits issus du commerce équitable ou équivalent Prix d'achat des produits bruts aux producteurs (vérifiables sur factures). On parle bien du prix de produits bruts, avant transformation s'il y en a (exemple sur un marché de lait : prix d'achat aux producteurs du litre de lait entier ; même si le lait acheté dans le marché est du lait ½ écrémé conditionné)
	Performance en matière d'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi	Jusqu' à 10%	Il faut définir quelle est la cible des personnes éloignées de l'emploi
	EGAlim : Performance en matière d'approvisionnement en produits de qualité et durables, et en produits issus de l'agriculture biologique	de 10 % à 30%	Voir ci-après (tableau suivant point 3.)

Pour permettre l'analyse des offres en fonction des critères et sous-critères, il peut être demandé, par les acheteurs, que soit complété un **cadre de réponse technique (CRT)** par les candidats.

Le cadre de réponse technique (CRT) est une pièce à établir dans les dossiers de consultation des entreprises (DCE) pour cristalliser le besoin, traduit par exemple par des projections de menus sur une période donnée, et l'offre.

Les candidats rempliront ce CRT à l'appui de leur offre pour présenter de manière claire et ciblée, en lien avec les critères et sous-critères d'analyse définis au règlement de consultation, les principales dispositions de leur offre. Analyser un CRT sera en effet plus simple que d'analyser un mémoire technique généraliste ne ciblant pas les attentes et enjeux du marché définis par l'acheteur.

On peut, à titre d'illustration, demander aux candidats de s'engager concrètement sur l'origine et la qualité des denrées proposées pour répondre aux besoins (engagement à fournir des produits SIQO, des produits fermiers ou des produits issus d'exploitations certifiées HVE,...). Il est précisé que cet engagement éventuel porté au CRT deviendra, lors de l'exécution du marché, une pièce contractuelle qui permettra aux acheteurs de contraindre, le cas échéant, le fournisseur défaillant (pénalités,...)

Liens utiles pour les critères :

-ARBE : https://www.arpe-arb.org/environnement-paca/publications/achats-publics-durables_526.html

- Guide Département de la Vendée : <https://mangerlocal.vendee.fr/ressources-documentaires>

V.1.2. Le cahier des clauses administratives particulières – CCAP

Le CCAP a pour objet de définir les obligations réciproques des parties s'agissant de l'environnement juridique et financier du marché.

Il s'agit d'un document contractuel qui fixe les clauses administratives telles que : type de prix, révision des prix, modalités de paiement (avances, acomptes), durée, délais, liste des pièces contractuelles, modalités d'exécution de la prestation (commande, livraison...), pénalités de retard, modalités de résiliation ...

Le CCAP précise :

- L'objet, la forme et la durée des marchés
- Les pièces constitutives des marchés
- Les conditions d'exécution des prestations
- Les obligations du titulaire
- Les délais d'exécution
- Les opérations de vérifications et d'admission
- Les modalités de détermination des prix
- Le paiement et les modalités de règlement
- Les pénalités
- La résiliation
- Le plan de progrès (facultatif)

...

V.1.3. Le cahier des clauses techniques particulières – CCTP

Le CCTP définit les prestations qui font l'objet du marché par référence à des normes ou d'autres documents équivalents.

Il s'agit d'un document contractuel qui fixe les clauses techniques telles que les spécifications techniques de la prestation attendue, labels, qualité attendue, obligations sociales et environnementales ...

Le CCTP précise :

- L'objet du marché et la décomposition en lots. CCTP pour les lots n°(x, y, z)
- Les réglementations et spécifications générales (normes sanitaires, loi EGALim, saisonnalité, traçabilité, étiquetages ...)
- Les spécifications particulières par lot : description des produits et des quantités attendus, caractéristiques qualitatives, conditionnement et étiquetage ... (voir encadré ci-après)
- Les prestations autres : sensibilisation des convives, calendrier de saison ...
- Les conditions d'exécution des prestations : les délais d'exécution, les commandes, les livraisons, les contrôles

Attention ! Pour rappel : les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée. Aussi, si vous ciblez un produit IGP (exemple : Agneau IGP Sisteron), vous ne pouvez pas inscrire le lieu de l'IGP (Agneau IGP Sisteron). Vous pouvez demander :

- * Agneau IGP ou équivalent (pas d'assurance qu'il soit de Sisteron)
- * Agneau IGP ou équivalent, en précisant les principaux aspects qualitatifs et/ou durables qui caractérisent l'agneau attendu (conditions de production, couleur, aspect, texture,...) en indiquant qu'il appartiendra au candidat de justifier par tout référentiel probant du respect de ces aspects.

V.1.4. Le bordereau des prix unitaires par lot – BPU

Le BPU est un document qui liste toutes les prestations qui font l'objet du marché. Il permet ainsi aux candidats d'indiquer le prix unitaire de chacune des prestations. Le BPU se présente sous la forme d'un tableau.

Lorsqu'il est complété par les candidats, le BPU fait partie de leur offre, et il permet alors à l'acheteur de comparer les offres.

V.1.5. L'estimation financière annuelle par lot : le détail quantitatif et estimatif – DQE

Le DQE (Détail Quantitatif Estimatif) est un document destiné à permettre la comparaison des prix. Le montant total de cette pièce de prix résulte de la somme des produits des quantités estimées par les prix unitaires du BPU.

Il s'agit d'un document facultatif que l'acheteur peut imposer aux candidats à condition de l'avoir indiqué dans le règlement de la consultation.

V.2.Exemples de clauses spécifiques EGAlim :

V.2.1 : Pour le règlement de consultation - RC

Voici des exemples de clauses spécifiques à EGAlim pour le RC : à adapter à votre démarche d'achats et à vos objectifs.

Nb : il est rappelé que l'obligation d'utiliser 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique, est faite à l'acheteur. Celui-ci peut rédiger des clauses spécifiques pour encadrer et assurer l'approvisionnement avec ces produits. C'est l'objet des clauses proposées, en exemple, ci-après pour le RC (et pour les autres documents dans les paragraphes suivants).

Finalités EGAlim	Exemples de clauses
<p>1. L'acheteur doit préciser les <u>modalités de renseignement du bordereau des prix unitaires (BPU) et de l'estimation financière (détail quantitatif estimatif - DQE)</u> par le soumissionnaire. La mention par le soumissionnaire du caractère de qualité, durable et biologique des produits proposés doit être explicite</p>	<p>Article XXX : Obligation de mention des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique au BPU et DQE. Le soumissionnaire a obligation de préciser au BPU et au DQE de tous les lots du présent accord-cadre les produits de qualité, les produits durables et les produits issus de l'agriculture biologique qu'il propose conformément aux caractéristiques mentionnées à l'article XXX du CCTP du présent accord-cadre. Il doit inscrire la dénomination précise des signes, mentions, écolabels et certifications des produits concernés afin d'attester de leur caractère de qualité, durable ou issu de l'agriculture biologique. Si le produit ne correspond pas aux catégories précédemment citées, le titulaire doit indiquer la mention « conventionnel ». A défaut l'offre sera rejetée.</p>
<p>2. L'acheteur doit <u>préciser les lots ciblés</u> par l'obligation d'approvisionnement en produits de qualité et durables</p>	
<p><i>Pour des lots mélangés tels que décrits IV.1.</i></p>	
<p>Lors de la construction de son marché, à partir de son besoin et de l'estimation financière, l'acheteur a défini le ou les lots dont l'offre en produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique constituera(ont) les montants financiers permettant l'atteinte des obligations d'approvisionnement avec un minimum de x% en produits de qualité et durables et y% en produits issus de l'agriculture biologique, les valeurs x et y ayant été déterminées par l'acheteur (ex : 30% de produits de qualité et durables et 20% de produits issus de l'agriculture biologique). En conséquence, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités</p>	<p>Article XXXX : En application des exigences de la loi « EGALIM » (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018), le pouvoir adjudicateur fait obligation aux titulaires de fournir une proportion minimale de x% de produits issus de l'agriculture biologique et un total minimum de y% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique. Le montant considéré est le montant facturé. Les lots concernés par cette obligation sont les lots XX, XX et XX. Il est entendu que cette obligation s'applique de manière unitaire à chaque lot concerné. Aucun cumul entre les lots concernés pour atteindre les objectifs globaux de x% de produits issus de</p>

<p>suffisantes pour pouvoir atteindre ces taux les produits répondant aux critères, tout en respectant les autres exigences du marché. En exécution, l'acheteur devra veiller lors de ses commandes à faire appel en quantités suffisantes aux produits durables et de qualité proposés par le titulaire dans sa réponse au marché.</p>	<p>l'agriculture biologique et un total minimum de y% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique n'est autorisé.</p>
<p>Pour des lots 100 % bio ou 100 % DQ tels que décrits en IV.1.</p>	<p>Article XXX : Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s)XXX 100% de produits de qualité et durables. Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s) XXX 100% de produits issus de l'agriculture biologique.</p>
<p>Lors de la construction de son marché, à partir de son besoin et de l'estimation financière, l'acheteur a défini le ou les lots dont l'intégralité des produits fournis sera des produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique.</p>	<p>3. L'acheteur peut intégrer un critère d'attribution du marché sur l'offre en produits de qualité, durables et en produits issus de l'agriculture biologique supérieure aux exigences inscrites au marché.</p> <p>Le critère est appliqué à chaque lot ciblé et choisi selon les caractéristiques (notamment l'offre disponible) du secteur économique concerné. Il est détaché de la valeur technique et doit être pondéré pour être suffisamment discriminant sans pouvoir être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 % . La note qui lui est attribuée représente au minimum quatre dixièmes de la note maximale.</p> <p>3 types de critères, au choix selon le lot, peuvent être inscrits par l'acheteur :</p> <p>- Le critère est un critère global « performance en matière d'approvisionnement en produits de qualité, durables et en produits issus de l'agriculture biologique ». Il ne différencie pas l'offre en produits de qualité et durables de celle en produits issus de l'agriculture biologique. Il s'attache à distinguer les offres présentant une proportion globale supérieure aux exigences du marché (minimum 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique).</p> <p>Article XXX : part de l'offre en produits de qualité, et en produits issus de l'agriculture biologique supérieure au minimum de 50% exigé au marché.</p> <p>La notation du critère peut être la suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> Entre 50% et 60% : 2 points Entre 60% et 70% : 4 points Entre 70% et 80% : 6 points Entre 80% et 90% : 8 points Entre 90% et 100% : 10 points

<p>- Le critère peut cibler uniquement les offres plus performantes en produits de qualité et durables (supérieures à 30% du total annuel des approvisionnements en produits alimentaires) tout en respectant l'obligation d'approvisionnement minimum de 20% de produits issus de l'agriculture biologique</p> <p>- Le critère peut cibler uniquement les offres plus performantes en produits issus de l'agriculture biologique. L'objectif est de dépasser le minimum de 20% de l'offre totale annuelle en produits alimentaires et de permettre aux fournisseurs de proposer l'offre la plus large possible.</p>	<p>Article XXX : pourcentage de l'offre en produits de qualité et durables supérieur au minimum de 30% exigé au marché. Le titulaire peut proposer une offre en produits de qualité et durables comprise entre 30% et 80% de l'offre totale annuelle en produits alimentaires. La notation du critère peut être la suivante : Entre 30% et 40% : 2 points Entre 40% et 50% : 4 points Entre 50% et 60% : 6 points Entre 60% et 70% : 8 points Entre 70% et 80% : 10 points</p> <p>Article XXX : pourcentage de l'offre en produits issus de l'agriculture biologique supérieur au minimum de 20% exigé au marché. Le titulaire peut proposer une offre en produits de qualité et durables comprise entre 20% et 100% de l'offre totale annuelle en produits alimentaires. La notation du critère peut être la suivante : Entre 20% et 40% : 2 points Entre 40% et 60% : 4 points Entre 60% et 80% : 7 points Entre 80% et 100% : 10 points</p>
<p>4. Dans tous les cas, les moyens de preuve doivent être fournis par les candidats à l'appui de leur offre. L'acheteur doit le préciser dans le RC. Il doit également préciser que les produits proposés comme produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique doivent être clairement identifiés dans le BPU.</p>	<p>Article XXX : A l'appui de son offre en produits de qualité et durables et en produits issus de l'agriculture biologique, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés tel que précisé dans le cadre de réponse technique annexé au présent RC. Ces produits seront clairement identifiés dans le BPU.</p>

V.2.2 : Pour le cahier des clauses administratives particulières - CCAP

Voici des exemples de clauses spécifiques à EGAlim pour le CCAP : à adapter à votre démarche d'achats et à vos objectifs.

*NB : Attention ! Certaines clauses peuvent mettre en difficulté la candidature des producteurs ou groupements de producteurs. Adaptez en fonction des lots et des possibilités de candidature.
(cf sourcing)*

Finalités EGAlim	Exemples de clauses
<p>5. L'acheteur peut préciser <u>l'obligation d'approvisionnement</u> en produits de qualité et durables au titre de condition d'exécution du marché. Il indique que cette obligation concerne certains lots. Pour chacun des lots ciblés, il précise les pourcentages x% en produits de qualité et durables et y% en produits issus de l'agriculture biologique.</p>	<p>Article XXX : Approvisionnement en produits de qualité et durables. En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose, pour le(s) lot(s) XXX du présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins x% du montant total HT annuel de chaque lot dont au moins y% correspondant à l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique. Cette obligation résulte de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim ». Le respect de cette obligation est apprécié au travers de l'annexe à l'acte d'engagement intitulée « Estimation financière annuelle » propre à chaque lot du présent accord-cadre. L'atteinte du minimum de x% en produits de qualité et durables dont au moins y% de produits issus de l'agriculture biologique du montant total annuel HT est calculée automatiquement par la formule intégrée au tableau « Estimation financière annuelle ». Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article XXX du CCTP.</p> <p>Article XXX : Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s)XXX 100% de produits de qualité et durables. Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s) XXX 100% de produits issus de l'agriculture biologique.</p>
<p><i>Pour des lots mélangés tels que décrits IV.1.</i></p>	
<p><i>Pour des lots 100 % bio ou 100 % DQ tels que décrits en IV.1.</i></p>	

<p>6. L'acheteur doit mentionner au CCAP de l'accord-cadre les <u>obligations de suivi et du reporting</u> annuel.</p> <p>Pour ce reporting, un outil de suivi peut être imposé aux fournisseurs, s'il reste gratuit.</p>	<p>Article XXX : Obligations de suivi par le titulaire des approvisionnements en produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique et modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur. Le titulaire transmet une fois par an (date à définir) à l'acheteur (nom et adresse mail à préciser) par voie dématérialisée le total facturé HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les tonnages, les prix unitaires et les prix totaux. Ces détails de facturation sont à appliquer par ligne de produits tels que référencés au BPU.</p>
<p>7. L'acheteur doit mentionner les <u>obligations de transmission</u> (soit sur simple demande de l'acheteur, soit selon une fréquence définie au marché), durant l'exécution du marché, <u>des moyens de preuve</u> attestant du caractère de qualité et durable et issu de l'agriculture biologique des produits ciblés : certifications et labels en cours de validité et mentionnant explicitement les produits référencés au BPU.</p>	<p>Article XXX : Eléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché. Le titulaire a obligation de transmettre à l'acheteur (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie au marché) et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au BPU. Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits référencés au BPU. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'acheteur.</p>

<p>8. l'acheteur peut mentionner et estimer financièrement les pénalités en cas de non-respect des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables et en produits issus de l'agriculture biologique. Les pénalités sont cumulatives et s'appliquent à chaque famille de produits concernée.</p> <p>L'acheteur peut mentionner et estimer financièrement les pénalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - En cas de non-transmission une fois par an des factures détaillées, par voie dématérialisée tel que défini à l'article « obligations de suivi et reporting annuel » ; - En cas de non transmission (préciser à quelle échéance) ou de retard (préciser à quel délai) ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés. 	<p>Article XXX : Pénalités pour non-respect des obligations d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique.</p> <p>En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à X% du montant des achats des produits concernés, est appliquée.</p> <p>Le non-respect de l'obligation est constaté à la réception des commandes en cas d'absence d'étiquetage adéquat sur les produits concernés et d'absence de mention sur les bons de livraison du caractère de qualité, durable ou issu de l'agriculture biologique des produits.</p> <p>Article XXX : Pénalités pour retard ou non-transmission des éléments de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.</p> <p>En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de facturation permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de XXX€ par jour de retard est appliquée.</p> <p>En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de facturation, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à X% du montant d'achat des produits concernés est appliquée.</p> <p>En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de preuve permettant d'attester du caractère de qualité, durable ou biologique des produits concernés, une pénalité de XXX€ par jour de retard est appliquée.</p> <p>En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de preuve, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour un (01) mois de retard majorée de XXX€ par jour de retard est appliquée.</p>
---	--

<p>9. L'acheteur peut également prévoir en complément des pénalités une <u>clause de résiliation pour faute du titulaire</u> en cas de méconnaissance répétée de ses obligations en matière d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables.</p>	<p>Article XXX : Résiliation Outre les cas de résiliation prévus au CCAG de référence, l'accord-cadre peut être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues aux articles XXX du présent CCAP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.</p>
<p>10. L'acheteur peut prévoir un <u>plan de progrès obligatoire</u> permettant aux titulaires de proposer des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique dans des proportions supérieures à celles exigées dans le marché. L'acheteur définit dans le CCAP les objectifs attendus et les échéances fixées pour leur atteinte, et ce pour chaque lot.</p>	<p>Article XXX : Plan de progrès Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale, des produits consommés dans le cadre du présent marché, l'acheteur fait obligation au titulaire de présenter un plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. <u>Rédaction aux choix de l'acheteur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 mois avant échéance du dernier bon de commande du marché, le titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur toute la durée du marché en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique entre le début de l'exécution du marché et l'échéance à 6 mois du dernier bon de commande. L'objectif de progression n'est pas fixé, le titulaire est libre de proposer les proportions qu'il souhaite dès lors qu'elles dépassent le minimum inscrit dans le marché. - 6 mois avant échéance du dernier bon de commande du marché, le titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur toute la durée du marché en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique entre le début de l'exécution du marché et l'échéance à 6 mois du dernier bon de commande selon les objectifs suivants : <ul style="list-style-type: none"> o Produits durables et de qualité : XX % du total des approvisionnements annuels (année civile) en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi) ;

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Produits issus de l'agriculture biologique : XX % du total des approvisionnements annuels (année civile) en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi). - A chaque nouvelle année civile, le titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. L'objectif de progression n'est pas fixé, le titulaire est libre de proposer les proportions qu'il souhaite dès lors qu'elles dépassent le minimum inscrit dans le marché. - A chaque nouvelle année civile, le titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique selon les objectifs suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ Produits de qualité et durables : XX % du total des approvisionnements en produits alimentaires du marché en année 1, XX % en année 2, etc ; ○ Produits issus de l'agriculture biologique : XX % du total des approvisionnements en produits alimentaires du marché en année 1, XX % en année 2, etc...
--	---

Point d'attention particulier : La coexistence de clauses de variation de prix, notamment en faisant référence à des cotations publiques, et de clauses butoirs ou de sauvegarde peut être contradictoire et rendre difficile la candidature des fournisseurs. En effet, les clauses de variations de prix permettent aux fournisseurs (quels qu'ils soient, et notamment les producteurs) d'avoir une lisibilité économique du marché, et une garantie quant à la révision de la valeur en cours de marché. Les clauses butoirs ou de sauvegarde peuvent neutraliser ces clauses de variation de prix, ce qui a pour effet de créer de l'incertitude pour les fournisseurs (et notamment les petits producteurs), et ne les incite pas à candidater. Attention donc à la cohérence entre clauses ! Conseil pour les clauses de variations de prix : utilisez des indices adaptés au secteur visé, comme, par exemple, les cotations RNM établies par FranceAgrimer sous l'égide du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Lien utile : <https://www.economie.gouv.fr/dae/mettre-en-place-un-plan-de-progres-dans-un-marche-public-un-nouveau-guide-la-disposition-des>

V.2.3 : Pour le cahier des clauses techniques particulières - CCTP

Voici des exemples de clauses spécifiques à EGAlim pour le CCTP : à adapter à votre démarche d'achats et à vos objectifs.

NB : Attention ! Certaines clauses peuvent mettre en difficulté la candidature des producteurs ou groupements de producteurs. Adaptez en fonction des lots et des possibilités de candidature.

Finalités EGAlim	Exemples de clauses
<p>11. L'acheteur doit <u>indiquer précisément les caractéristiques des produits de qualité et durables attendus, en l'occurrence au sens des obligations de la loi «EGAlim»</u>. Il les précise au CCTP de l'accord-cadre et indique à quels lots elles s'appliquent.</p>	<p>Article XXX : Catégories des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique.</p> <p>En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, sont considérés comme produits de qualité et durables pour l'ensemble des lots (ou lots XXXX) du présent accord-cadre les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de 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 ; - Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ; - Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ; - Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) - Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique. <p>Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories</p>

	<p>de produits de qualité et durables exigés dans le cadre du marché.</p> <p>L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.</p> <p>Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.</p>
--	---

V.2.4 : Pour le bordereau des prix par lot – BPU

Voici des exemples de spécifications pour le BPU concernant la mise en œuvre de la loi EGAlim : à adapter à votre démarche d'achats et à vos objectifs.

Finalités EGAlim	Consignes
12. BPU	<i>Pour des lots mélangés tels que décrits IV.1.</i>
	<p>L'acheteur doit préciser en en-tête du BPU les modalités de renseignement des informations attendues du soumissionnaire et doit intégrer en plus de la colonne prix une colonne « qualité du produit » dans laquelle le soumissionnaire précise si le produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autre - De qualité et/ou durable (en mentionnant explicitement le signe de qualité ou de durabilité proposé) - Agriculture biologique
	<i>Pour des lots 100 % bio ou 100 % DQ tels que décrits en IV.1.</i>
	<p>Les soumissionnaires renseignent sans réserve les BPU des lots ciblés. L'acheteur doit préciser pour chaque ligne le caractère de qualité, durable ou biologique du produit.</p> <p>Exemple de rédaction :</p> <p>Le modèle ci-dessous est indiqué à titre d'illustration Marché public d'approvisionnement en fruits et légumes frais Procédure passée en vertu de l'article XXXXX Annexe à l'acte d'engagement : bordereau des prix unitaires Les soumissionnaires remplissent les lignes du BPU relatives aux produits inscrits. L'attention des soumissionnaires est attirée sur l'obligation de renseigner toutes les colonnes et de préciser dans la colonne correspondante la qualité du produit proposé, sous peine de rejet de l'offre.</p>

Désignation produit	Unité demandée	Référence du produit proposé par le soumissionnaire	Qualité du produit : le soumissionnaire précise obligatoirement « conventionnel » ou indique le signe de qualité ou de durabilité conventionnel	Prix unitaire HT
Abricots	1 kg		conventionnel	
Cerises	1kg		HVE	

V.2.5 : Pour le détail quantitatif et estimatif – DQE

Voici des exemples de spécifications pour le DQE concernant la mise en œuvre de la loi EGAlim : à adapter à votre démarche d'achats et à vos objectifs.

Finalités EGAlim	Détails
13. DQE	Pour des lots mélangés tels que décrits IV.1.
	<p>L'acheteur doit rappeler l'obligation pour le soumissionnaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'indiquer dans l'estimation financière annuelle les produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Les références doivent être identiques à celles du BPU ; - de proposer un total annuel en € HT d'au moins y % de produits issus de l'agriculture biologique et au total au moins x % de produits de qualité et durables, calculés automatiquement grâce à une formule de calcul sous Excel intégrée à l'estimation financière annuelle (x et y ayant été calculés par l'acheteur). <p>Exemple de rédaction en en-tête de l'estimation financière annuelle : Le soumissionnaire doit renseigner toutes les lignes de l'estimation financière annuelle. Il doit indiquer les produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique proposés, en référence à son offre au BPU. Le montant total HT des produits proposés à l'estimation financière annuelle doit faire apparaître une proportion minimale de (x+y)% de produits de qualité et durables dont au moins x% de produits issus de l'agriculture biologique. Un calculateur est intégré à l'estimation financière annuelle afin de calculer automatiquement les proportions exigées.</p>
	Pour des lots 100 % bio ou 100 % DQ tels que décrits en IV.1.
	<p>Tous les produits sont de qualité, durables et/ou issus de l'agriculture biologique (selon les lots ciblés et conformément aux références du BPU). Les estimations financières annuelles des lots ciblés doivent atteindre 100% de produits de qualité et durables ou 100% de produits issus de l'agriculture biologique.</p>

Conclusion

Une fois le marché rédigé et attribué, le suivi de sa mise en œuvre est essentiel pour vous assurer :

- De la bonne exécution des prestations conformément aux exigences inscrites dans les documents (CCAP, CCTP ...) et aux engagements pris par les titulaires lors de la remise des offres (voire d'appliquer des pénalités si nécessaire),
- De l'évaluation continue des titulaires notamment pour détecter les anomalies et y apporter des actions correctives durant la vie du marché (par exemple, si les taux en produits D&Q et en produits bio ne sont pas conformes sur une durée, recadrer des taux sur la fin de l'année pour atteindre les objectifs de la loi EGalim)
- Du suivi fin des consommations, notamment en produits D&Q et bio, pour atteindre les objectifs de la loi EGalim
- De la capitalisation de l'expertise en vue du renouvellement du marché. C'est ce suivi qui vous permettra de connaître les réussites et les points de blocage. A partir des résultats obtenus pour l'approvisionnement en produits ciblés par la loi, vous saurez calibrer les améliorations, les familles de produits ou les produits sur lesquels il faut porter une attention en termes d'approvisionnements de qualité et durables, dans le cadre d'une démarche de progrès continu.

Références citées :

Rédacteur	Titre	Lien
Agence Bio	Annuaire des professionnels du bio	https://annuaire.agencebio.org/
Agence Bio	Définition des produits bio	https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-produits/
ARBE	Boite à outils commande publique durable : rédiger un marché public de denrées alimentaire (fruits et légumes)	https://www.arpe-arb.org/environnement-paca/publications/achats-publics-durables_526.html
CGI-APASP	Guide pratique Marché public de fourniture de denrées alimentaires	http://www.cgi-cf.com/images/publications/Guide_Alimentaire_2019-Web.pdf
Chambres d'agriculture France	Coordonnées des Chambres d'agriculture	www.chambres-agriculture.fr/accueil
Chambres des métiers et de l'artisanat	Coordonnées des métiers et de l'artisanat	www.artisanat.fr
CNFPT	Méthode OMCIFE'S ¹³	https://e-communaut.es.cnfpt.fr/rechercher/OMCIFE
CNFPT	S'inscrire aux e-communautés et adhérer à une e-communauté	https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home
CNFPT	Exemples de questionnaires de sourcing ¹³	https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/cnfpt-restauration-de-qualite-et-de-proximite/proposition-de-0
CNFPT	Vidéo Marchés publics restauration en gestion directe	https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/code-2019-de-la-commande-publique-quel-impact-pour-la-restauration-collective
CNFPT	Vidéo Marchés publics restauration en gestion directe	https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/les-marches-publics-restauration-dune-contrainte-a-un-allie-majeur-pour-les-restaurants-et-les-collectivites
Commerce Equitable France	Le guide « du commerce équitable dans ma cantine »	https://www.commerceequitable.org/actualites/commerce-equitable-france-publie-le-guide-du-commerce-equitable-dans-ma-cantine/
Département de la Vendée	Promouvoir les produits agricoles de qualité et de proximité - Marchés publics de restauration collective en Vendée	https://mangerlocal.vendee.fr/ressources-documentaires
DGCCRF	Fiche pratique Agriculture Biologique	https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Agriculture-biologique
DGCCRF	Fiche pratique Signes de qualité des produits alimentaires	https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite
Direction des Achats de l'Etat (DAE)	Le guide de l'achat public, Le sourcing opérationnel	https://www.economie.gouv.fr/dae/sourcing-operationnel-guide-lachat-public-a-disposition-des-acheteurs-publics
Direction des Achats de l'Etat (DAE)	Fiche technique « Allotissement des marchés »	https://www.economie.gouv.fr/daj/allotissements-dans-marches-2019
Direction des Achats de l'Etat (DAE)	Le guide pour « Mettre en place un plan de progrès dans un marché public »	https://www.economie.gouv.fr/dae/mettre-en-place-un-plan-de-progres-dans-un-marche-public-un-nouveau-guide-la-disposition-des
DRAAF GE	Observatoire des signes d'identification de la qualité et de l'origine en région Grand-Est	http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/siqo_export_light_cle0bc111.pdf
FedeLIS	Ressources de la fédération Label rouge / Indication géographique / et spécialité traditionnelle garantie	https://www.igpaop.com/
FranceAgrimer	Pêche & Aquaculture, Ecolabel « Pêche durable »	https://www.franceagrimer.fr/FAQ/Peche-Aquaculture/Peche-Aquaculture-Ecolabel-Peche-durable
INAO	Présentation des différents signes de qualité : Bio, AOC/AOP, IGP, STG, Label rouge	https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO
INTERBEV	Vademecum et fiches descriptives	https://www.interbev.fr/rhd/outils/

¹³ Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement

Interbio Nouvelle-Aquitaine	Manger bio en restauration collective	https://www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/manger-bio-en-restauration-collective
INTERFEL	Guide de développement des filières de fruits et légumes bio	www.interfel.com/guide_bio
INTERFEL	Recommandations pour l'achat public de fruits et légumes frais	https://www.interfel.com/wp-content/uploads/2021/01/interfel-achat-public-8.pdf
IRQUALIM	Produits d'origine et de qualité d'Occitanie	https://www.irqualim.fr/
IRQUALIM	Observatoire économique des signes d'identification de la qualité et de l'origine en Occitanie	https://po.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Brochure-SIQO-CRAO-2018.pdf
Ministère de l'Agriculture	Certification environnementale, mode d'emploi pour les exploitations	https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations
Ministère de l'Agriculture	Niveau 2 de la certification environnementale : chiffres clés et liste des démarches reconnues	https://agriculture.gouv.fr/niveau-2-de-la-certification-environnementale-chiffres-cles-et-liste-des-demarches-reconnues
Ministère de l'Agriculture	L'écolabel public « Pêche Durable »	https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable
Ministère de l'Agriculture et Direction de l'Achat de l'Etat (DAE)	Boîte à outils "LOCALIM"	https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective
Ministère de la transition écologique	S'engager dans une politique d'achat public "zéro déforestation"	https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Guide_politique_achat_public_zero_deforestation_18nov2020.pdf
Région Bretagne	Garantir le « Bien-manger » dans les lycées publics bretons	https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/
Région Normandie	Boîte à outil Marchés publics	http://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/Boite-a-outil-Region-Normandie
Restauration collective en Nouvelle-Aquitaine	Portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité en Nouvelle-Aquitaine	https://www.restaurationcollectivena.fr
SYNALAF	Brochures sur les volailles fermières label rouge en restauration	http://www.volaillelabelrouge.com/fr/brochures-et-videos-sur-les-volailles-fermieres-label-rouge-en-restauration/

Liste des sigles :

Sigle	Définition
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
BPU	Bordereau des prix unitaires
BOAMP	Bulletin officiel des annonces de marchés publics
CCAP	Cahier des clauses administratives particulières
CCTP	Cahier des clauses techniques particulières
CNFPT	Centre national de la fonction publique territoriale
CCP	Code de la commande publique
CRPM	Code rural et de la pêche maritime
CRT	Cadre de réponse technique
CGI	Confédération du commerce de gros et international
CNRC	Conseil national de la restauration collective
DQE	Détail quantitatif et estimatif
DAE	Direction des achats de l'Etat (MEF)
DGCCRF	Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes
DGAL	Direction générale de l'alimentation (MAA)
DRAAF	Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DCE	Dossier de consultation des entreprises
FedeLIS	Fédération LABEL ROUGE – IG - STG
HVE	Haute valeur environnementale
HT	Hors taxe
IGP	Indication géographique protégée
IAA	Industrie agro-alimentaire
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
Interfel	Interprofession des fruits et légumes
Interbev	Interprofession du bétail et des viandes
JAL	Journal des annonces légales
JOUE	Journal officiel de l'Union Européenne
MAPA	Marché à procédure adaptée
MAA	Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
MEF	Ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance
PME	Petite et moyenne entreprise
PNA	Programme national pour l'alimentation
PAT	Projet alimentaire territorial
RNM	Réseau des nouvelles des marchés
RUP	Région ultrapériphérique
RC	Règlement de consultation
SIQO	Signe officiel de la qualité et de l'origine
STG	Spécialité traditionnelle garantie
SYNALAF	Syndicat national des labels avicoles de France
TPE	Très petite entreprise

AGRICULTURE.GOUV.FR

ALIMENTATION.GOUV.FR