GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

MARCHÉS PUBLICS

Restauration collective
en prestations de services

GUIDE PRATIQUE POUR DES PRESTATIONS INTÉGRANT DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE

MISE À JOUR PRINTEMPS 2022

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 tous[1], 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 entrés en vigueur le 1er 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 prestations de services.

Ni la loi EGAlim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Les modalités d'une telle sélection ne seront donc pas abordées dans ce document. Il est rappelé que l'article R. 2152-10 du code de la commande publique impose aux acheteurs d'évaluer le coût du cycle de vie des produits selon une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de façon objective, et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Dès lors, sous réserve qu'elles respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes, sous leur responsabilité et sous le contrôle du juge.

La loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », complète un certain nombre de dispositions introduites par la loi EGAlim concernant la restauration collective. Des analyses juridiques et techniques sont en cours sur certaines des dispositions introduites par la loi « Climat et résilience ». Ainsi, ce guide prend en compte les nouvelles dispositions de la loi « Climat et résilience » mais apportera des éléments complémentaires, notamment sur les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs, lors d'une prochaine mise à jour.

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

[1] https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946/

Retrouvez toutes les informations et les outils sur :

ma cantine

En savoir plus de la loi EGAlim :
https://ma-cantine.beta.gouv.fr/

Contributeurs et relecteurs du guide, par ordre alphabétique :

- Agence Bio
- Agores
- AMF et Ville de Meudon
- APCA et les Chambres d'agriculture
- CNFPT
- Département de la Vendée
- 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 certains adhérents : APASP, CROUS, Phinéa Conseil, Commissariat des Armées
- SNRC et adhérent

Table des matières

..... 3

..... 3

Contributeurs et relecteurs du guide, par ordre alphabétique : 3

Introduction 6

I. Le cadre juridique des marchés de prestations de services pour la restauration collective publique 7

I.1. Le code de la commande publique 7

I.2. La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience 8

I.3. Les autres textes réglementaires 12

I.3.1. Concernant le Commerce équitable 12

I.3.2. Concernant les Circuits courts 13

I.3.3. Concernant les Produits de proximité ou « locaux » : 14

II. Les préalables à la démarche d'achat 15

II.1. Connaitre les produits ciblés par la loi EGAlim et par la loi Climat et Résilience 15

II.1.1. Les produits biologiques 15

II.1.2. Les autres signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) 16

II.1.3. Les mentions valorisantes 19

II.1.4. L'écolabel pêche durable 22

II.1.5. Le logo RUP 23

II.1.6. Les produits issus du Commerce équitable 23

II.1.7. Les autres catégories 25

II.1.8. Les produits transformés 26

II.2. Connaitre son besoin : diagnostic du mode de fonctionnement de la restauration collective et objectifs 28

II.2.1 Le fonctionnement actuel et les prestations externalisées 28

II.2.2 La stratégie globale et la définition du besoin 30

II.3. Connaitre l'offre disponible : réaliser un sourcing 35

II.3.1. Le sourcing « Prestataires » : 35

II.3.2. Le sourcing « Produits » : 37

III. La définition de la stratégie d'achat 38

III.1. Définir une nomenclature interne 38

III.2. Définir la procédure d'achat 39

III.2.1. Procédures « simplifiées » 40

III.2.2. Les marchés à procédure adaptée (MAPA) 41

IV. La formalisation des marchés 42
IV.1. Allotir les marchés 42
IV.2. Définir la durée des marchés 43
IV.3 Vérifier les seuils après avoir procédé à un découpage en lots et avoir défini la durée du contrat 43
V. La rédaction des pièces du marchés 44
V.1. Les différentes pièces du dossier de consultation des entreprises (DCE) : 46
V.1.1. Le règlement de consultation – RC 46
V.1.2. Le cahier des clauses administratives particulières – CCAP 49
V.1.3. Le cahier des clauses techniques particulières – CCTP 50
V.1.4. Le bordereau des prix unitaires par lot – BPU 51
V.1.5. L'estimation financière annuelle par lot : le détail quantitatif et estimatif – DQE .. 52
V.2.Exemples de clauses spécifiques EGAlim : 53
V.2.1 : Pour le cahier des clauses administratives particulières - CCAP 53
V.2.2 : Pour le cahier des clauses techniques particulières - CCTP 58
V.2.3 : Pour le détail quantitatif et estimatif – DQE 60
Conclusion 61
Références citées et liste des sigles : 62

Introduction

Une alimentation saine, sûre et durable 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 année[2] 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 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis, obligation en vigueur depuis le 1er janvier 2022** (les restaurants collectifs dépendant d'établissements privés sans vocation de service public seront concernés à partir du 1er janvier 2024). 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. La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » est par ailleurs venue renforcer les dispositions de la loi EGAlim à l'issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat.

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. 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 prestations de service des pistes de réflexion pour définir les stratégies et techniques d'achat intégrant les obligations de la loi EGAlim complétées par la loi Climat et Résilience et permettant d'intégrer des produits de qualité, durable et de proximité, autant que possible.

Ce guide a pour objet les marchés de services de prestations de repas (fabrication, distribution de repas …) pour un acheteur public, et non la délégation de service public pour la restauration (DSP, concession).

[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 marchés de prestations de services pour la restauration collective publique

Le guide a pour propos la mise en œuvre d'un marché public afin qu'un service public de restauration collective, soit effectué par un tiers. Dans ce cadre de marché public, le paiement est intégral et immédiat et effectué par l'acheteur public (cf. Code de la commande publique). L'acheteur public assume 100% des risques d'exploitation.

Dans le cadre d'une délégation de service public (DSP, Concession), le délégataire tire sa rémunération de l'exploitation du service et le contrat opère le transfert d'un risque d'exploitation lié à l'exploitation du service concédé (cf. Arrêt du CE Régal des Iles du 24 mai 2017). Ce guide ne traite pas ce cas de figure.

I.1. Le code de la commande publique

Toute personne morale de droit public (État, collectivité territoriale, établissement public national, établissement public local)[4] est soumise aux principes de la commande publique, dès le premier euro dépensé, pour tous ses achats, y compris des prestations de service.

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 modalités de passation et d'exécution des marchés publics et des 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 ou 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.**).

La loi Climat et Résilience (article 35) intègre des mesures destinées à mieux prendre en compte le développement durable lors de la passation et de l'exécution des contrats de la commande publique. Ainsi le code de la commande publique a été modifié. Il renforce le contenu et améliore la gouvernance des schémas de promotion des achats publics

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

socialement et écologiquement responsables (SPASER)[5] afin de mieux accompagner les acheteurs dans la voie d'achats responsables. En outre, il impose la **prise en compte du développement durable** dans la définition du besoin, via les spécifications techniques, dans les critères d'attribution (obligation de retenir au moins un critère d'attribution prenant en compte les caractéristiques environnementales de l'offre) et dans les conditions d'exécution**.** La Direction des Affaires Juridiques (DAJ) du Ministère de l'Economie, des Finances et de la Relance a rédigé une fiche explicative[6] qui détaille les mesures de la loi Climat et Résilience. A l'exception des mesures relatives aux SPASER qui entrent en vigueur le 1er janvier 2023, les dispositions de l'article 35 de la loi « Climat et résilience » entrent en vigueur à une date fixée par décret, et au plus tard le 22 août 2026.

I.2. La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience

Objectifs :

- Atteindre un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis dans certains restaurants collectifs (en vigueur depuis le 1er janvier 2022),

ET

- Atteindre d'ici le 1er janvier 2024 l un taux de 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons (taux fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales).

Champ d'application des objectifs fixés par la loi EGAlim

- L'ensemble des restaurants collectifs dont des personnes morales de droit public ont la charge ;
- Certains restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge (services mentionnés à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime (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 : A compter de 2024, tous les restaurants collectifs, y compris ceux des entreprises privées seront soumis à ces objectifs.

[5] Sont soumis à l'obligation d'adopter et de publier un schéma de promotion des achats publics socialement responsables les collectivités territoriales et leurs groupements ainsi que les acheteurs soumis aux dispositions du code relatives aux marchés publics qui ont un statut de nature législative, lorsque le montant total annuel des achats est supérieur à 100 millions d'euros HT (article L. 2111-3 du code de la commande publique).

[6] https://www.economie.gouv.fr/daj/les-mesures-commande-publique-de-la-loi-dite-climat-et-resilience

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 31/12/2026 uniquement ; (NB : la loi Climat et Résilience réduit la période de prise en compte de ces produits qui était fixée initialement par la loi EGAlim jusqu'au 31/12/2029).
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de **l'écolabel Pêche durable** ;
- Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)** ;
- Les produits issus **du commerce équitable** ;

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. L'appréciation de l'équivalence doit se faire dans le respect du code de la commande publique.
- 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, ni la loi EGAlim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Ainsi, les modalités d'une telle sélection ne seront donc pas abordées dans ce document. Il est rappelé que l'article R. 2152-10 du code de la commande publique impose aux acheteurs d'évaluer le coût du cycle de vie des produits selon une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de façon objective, et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Dès lors, sous réserve qu'elles respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes, sous leur responsabilité et sous le contrôle du juge.
- Les produits dont **l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**.

  Pour rappel : ce guide n'apporte pas de précision sur cette catégorie. Une analyse technico-juridique est en cours et sera explicitée dans une version ultérieure de ce guide

Par ailleurs, 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 dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT)**.

- Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des **PAT**, tels que définis à l'article L.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.

La liste des PAT labellisés est consultable : https://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial

Vigilance ! Le caractère **« local »** ou **« de proximité** » d'un produit 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.**), dans les approvisionnements des prestations de service.

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.

De même, à partir du 1er janvier 2024, le taux d'au moins 60% de de produits durables et de qualité pour les viandes et poisson (taux porté à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales) est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, par année civile et sur l'ensemble des repas, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, entrant dans la composition des repas.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires pour les familles viandes et poissons, au moins 600 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim, complétée par la loi Climat. (1000 € HT pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales)

Suivi des produits et des taux et information des convives

Depuis le 1er 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. En outre, depuis le 1er janvier 2022, un affichage permanent à l'entrée des restaurants collectifs doit informer les usagers de la part de produits de qualité et durables et de la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis. Cet affichage doit être lisible par tous les usagers et actualisé au moins une fois par an.

Par ailleurs, dès 2022**, un bilan statistique** sur la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement doit être transmis chaque année par le gouvernement au Parlement, au plus tard le 1er janvier, et rendu public. Ce bilan doit s'attacher à préciser **la part des différentes catégories alimentaires représentées au sein des produits alimentaires de qualité et durables, la part de produits de qualité et** durables répondant à chaque critère défini au L. 230-5-1 du CRPM **et la part des produits de qualité et durables issus d'un circuit court ou d'origine française.** 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. Enfin, une plateforme numérique gouvernementale appelée « ma cantine », destinée aux acteurs de la restauration collective, qui doit permettre le calcul et la déclaration officielle de la part des produits durables et de qualité atteint, est déjà accessible et opérationnelle.

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.

Dans le cadre d'un marché de services de restauration, il est nécessaire de s'équiper avec des outils informatiques (maison ou logiciels du commerce), à la fois pour suivre la réalisation des prestations (élaboration, adaptation, validation, et délais des plans de menus) mais aussi pour comptabiliser, en valeur, les produits entrant dans le décompte « EGAlim ».

Ainsi, ce document intègre des recommandations en termes d'insertion de clauses de suivi dans les documents de marchés publics pour les prestataires de services de restauration.

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
Et les dispositions de la loi Climat et Résilience pour la restauration collective : https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/loi-climat-et-resilience

Lien pour « ma cantine » : https://ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil

Références

Obligations	*Références juridiques*
Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques *Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons, au 1er janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales)*	• *articles L. 230-5-1. et L. 230-5-2.du CRPM*[7] • *articles R. 230-30-1. à R. 230-30-3. Du CRPM* • *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*
Information annuelle des usagers sur la part de produits durables et de qualité	• *article L. 230-5-3. du CRPM*
Développement de l'acquisition de produits issus des PAT	• *II. de l'article L. 230-5-1. du CRPM*
Bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité et de produits biologiques	• *article R. 230-30-4. du CRPM*

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) et par la loi n° 2019-486 du 22 mai 2019 relative à la croissance et la transformation des entreprises (Article 173) puis par la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (Article 275) définit les principes fondamentaux du commerce équitable :

I. Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable.

II. 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 :

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

- *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 valorise des modes de production et d'exploitation respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie lorsqu'il s'agit de filières alimentaires, et 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.

II bis. Seuls les produits satisfaisant aux conditions définies au II peuvent comporter le terme « équitable » dans leur dénomination de vente (jusqu'au 1er janvier 2023)
Seuls les produits satisfaisant aux conditions définies au II. et soumis à des systèmes de garantie ou conformes à des labels reconnus dans les conditions prévues au III, peuvent comporter le terme "équitable" dans leur dénomination de vente.
(Entrée en vigueur le 1er janvier 2023)

III. Les systèmes de garantie et les labels de commerce équitable sont reconnus pour une durée renouvelable de trois ans, par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, qui comprend parmi ses membres un député et un sénateur et dont les missions et la composition sont précisées par décret.

Le décret du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable, précise certains critères de la définition légale.

A compter du 1er janvier 2023, la loi Climat et Résilience a prévu de renforcer le contrôle des labels par un mécanisme de reconnaissance publique obligatoire des labels de commerce équitable par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE ». La reconnaissance sera attribuée pour une durée de trois ans renouvelable.

<u>Références :</u>
Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises, article 60
Décret n° 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable

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 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), **y compris dans des marchés de prestations de services**. 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, dans un marché de prestations de service, il est nécessaire de recourir à des prescriptions techniques et des critères permettant à l'offre de proximité, si elle est qualitative et durable, de bien se positionner.

II. Les préalables à la démarche d'achat

II.1. Connaitre les produits ciblés par la loi EGAlim et par la loi Climat et Résilience

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.
NB : les explications qui suivent sur les différents labels ne préjugent pas du respect des dispositions du code de la commande publique.

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**[8]

Depuis le 1er juillet 2010, **le logo communautaire (euro feuille)** est obligatoire sur tous les produits préemballés dans l'Union européenne, et 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.

Marque AB de certification (réservée aux étiquetages) — Marque AB de communication

A noter **: les produits végétaux étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique »** entrent également dans le décompte des 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.

[8] https://www.agencebio.org/vos-outils/annuaire/

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 règlementation 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 règlementation 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 (2020, source : Agence Bio) :

- 2,55 millions d'hectares engagés en production biologique (soit 9,5 % du territoire agricole français) et un peu plus de 12% des exploitations certifiées en bio
- 79 018 opérateurs certifiés
- 13.2 Md€ de chiffre d'affaires (tous marchés)

Liens utiles :

- *Le site de l'Agence Bio : https://www.agencebio.org/decouvrir-le-bio/ses-produits/* et https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/
- *Le site de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/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*

- *Les ressources Interfel :* https://www.interfel.com/nos-missions/developper-les-marches/bio-et-signes-de-qualite-2/

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 des produits AOP/AOC en France (2020, source : INAO) :

- 101 produits AOP Agroalimentaires dont 51 produits laitiers (principalement des fromages)
- 385 vins et eaux de vie

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-protegee-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 des produits IGP (2020, source : INAO) :

- 146 IGP agroalimentaires
- 74 vins, 35 boissons spiritueuses et 2 cidres

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-protegee*
- *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 des produits STG (2019, INAO) :

- 54 produits bénéficient de la mention STG en Europe,
- 2 en France : Les moules de Bouchot et le Lait de foin

Lien utile :

- *Le site de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/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 commercialises.

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).

Les références à ce label doivent se faire dans les conditions prévues par le code de la commande publique.

Chiffres des produits (2020, INAO) :

- 436 cahiers des charges homologués

Liens utiles :

- *Le site de l'INAO : https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/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 selon 2 voies :

- la certification directe de l'exploitation (comme le niveau 3 - HVE) : un organisme certificateur vérifie que l'exploitation agricole respecte, pour l'ensemble de ses productions, l'intégralité des exigences du référentiel du niveau 2 de la certification environnementale ;
- via l'engagement dans une démarche reconnue de niveau 2 dans laquelle l'exploitation est engagée et deux cas sont à distinguer :
    - L'exploitation est engagée dans une <u>démarche reconnue totalement</u> (le cahier des charges de la démarche s'applique à l'ensemble des productions des exploitations) : l'exploitation est alors réputée avoir obtenu la certification de niveau 2 et donc tous les produits de l'exploitation sont comptabilisables dans les 50% ;
    - L'exploitation est engagée dans une <u>démarche reconnue partiellement</u> (le cahier des charges de la démarche ne s'applique qu'à une ou plusieurs productions de cette exploitation) : l'exploitation est réputée avoir obtenu la certification de niveau 2 si ses productions couvrent strictement le champ des productions couvert par la reconnaissance ou si elle a fait auditer en plus par un organisme certificateur les productions non couvertes.

Il n'y a pas de logo associé au niveau 2 de la certification environnementale. Ces produits ne peuvent pas porter le logo « Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale ». Cependant, afin de faciliter l'identification de ces produits entre professionnels, le fournisseur peut indiquer dans les documents d'information et de communication relatifs à ces produits qu'ils sont issus de productions provenant d'exploitations bénéficiant de la « certification environnementale de niveau 2 ».

A noter : **jusqu'au 31 décembre 2026, 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.

Complément : Si une exploitation est engagée dans une démarche reconnue partiellement et si elle présente des productions non-couvertes par la reconnaissance partielle et non-auditées par un organisme certificateur, elle ne peut pas prétendre avoir la certification environnementale de niveau 2 en tant que telle. Cependant, dans ce cas de figure, les productions de l'exploitation qui sont visées dans l'arrêté de reconnaissance partielle de la démarche concernée et uniquement ces productions peuvent entrer dans le décompte des produits durables et de qualité au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM jusqu'au 31 décembre 2026

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) :

- 19 216 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 :

- *HVE : https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations*
- *HVE : https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-cles-de-la-haute-valeur-environnementale-hve*
- *Annuaire des exploitations HVE : https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france. Attention ! seules sont recensées les exploitations ayant donné leur accord pour y figurer (76 % des exploitations HVE).*
- *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 fromages et fromage blanc : décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères ;
- Les œufs de poules pondeuses de l'espèce Gallus gallus : articles D641-57-6 à D641-57-11 du CRPM ;
- Les viandes de volailles (hors production de volailles à petite échelle destinées à la vente directe ou locale) : règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008, article L.644-14 du CRPM et arrêtés du 31 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair » et fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air/liberté » ;
- La viande de gros de bovins de boucherie : arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « gros bovins de boucherie » ;
- La viande de porc : arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « porc ».

Pour les viandes de volailles (hors production de volailles à petite échelle destinées à la vente directe ou locale), l'usage de la mention « fermier » est subordonnée à la certification AOP ou Label rouge ou AB du produit (donc déjà comptabilisables par leur SIQO)
Pour la viande de gros bovins de boucherie, et pour la viande de porc, l'usage de la mention « fermier » est subordonnée à la certification label rouge du produit (déjà comptabilisables par leur SIQO).

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

Cette catégorie a été introduite dans le décompte des produits entrant dans l'objectif de 50% de produits de qualité et durable par la loi Climat et résilience. Le soutien à l'achat de produits et services issus du commerce équitable par la commande publique s'inscrit dans la stratégie nationale de transition écologique vers un développement durable.

En France, le commerce équitable est défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire puis par la loi Climat et Résilience de 2021.

Il en ressort, avec les précisions apportées par le décret n° 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable, que les conditions pour que des produits soient qualifiés d'équitables sont :

- Les travailleurs impactés doivent être considérés en « désavantage économique » à savoir : sans accès aux moyens économiques et financiers et à la formation

nécessaires pour leur permettre d'investir dans leur outil de production et de commercialisation ; ou en situation de vulnérabilité spécifique du fait de leur environnement physique, économique, social ou politique ; ou dont les productions sont liées aux ressources et spécificités de leur territoire et qui n'ont accès habituellement qu'au marché local pour la distribution de leurs produits.

- Un contrat doit être prévu entre des organisations de producteurs gouvernées démocratiquement et un acheteur pour une durée minimale de 3 ans avec une période d'essai possible d'une durée d'un an. En principe entre l'acheteur public et ces organisations, il existe un intermédiaire, mais on pourrait considérer qu'en l'absence d'intermédiaire, l'acheteur public serait lié par cette obligation qu'il devrait concilier avec les obligations de remise en concurrence périodique.
- Les prix doivent être rémunérateurs (établis sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée au contrat) c'est-à-dire couvrir les coûts de production, permettre de satisfaire les besoins fondamentaux des travailleurs et de leur famille et de dégager une marge pour les investissements nécessaires à l'amélioration de ce commerce.
- Un complément financier doit être apporté destiné aux projets collectifs pour renforcer leur autonomie.
- Un engagement environnemental dans les modes de production et d'exploitation.
- Une obligation de traçabilité des produits.
- La participation à des actions de sensibilisations et d'éducation à des modes de production socialement et écologiquement responsable.

Cette définition inclut aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés et inclut donc dans le champ d'application du commerce équitable les échanges avec les producteurs du Nord, notamment en France.
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.

A ce jour, il n'existe pas de label officiel en matière de commerce équitable. Grâce à l'introduction en 2015 dans la loi française des conditions requises pour utiliser la mention « commerce équitable » et de l'interdiction en 2019 d'utiliser le terme « équitable » pour les produits qui ne respecteraient pas ces conditions, la DGCCRF assure des contrôles relatifs à la loyauté des allégations utilisées par les professionnels pour les produits du commerce équitable, dans les domaines alimentaire et non alimentaire. A compter du 1er janvier 2023, la loi Climat et Résilience a prévu de renforcer le contrôle des labels par un mécanisme de reconnaissance publique des labels de commerce équitable par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE ».

Afin d'acquérir une connaissance précise des labels de commerce équitable, de ce qu'ils garantissent, tant au niveau de leurs cahiers des charges que des modes de contrôle et de leur crédibilité, l'acheteur peut utilement consulter le Guide international des labels de commerce équitable, fruit d'une collaboration internationale entre quatre partenaires, Commerce Equitable France, Fair World Project, FairNESS France et le Forum Fairer Handel (https://www.commercequitable.org/wp-content/uploads/guide-label-2019-francais-web.pdf).

Le collectif Commerce Equitable France (collectif de concertation et de représentation des acteurs français de commerce équitable) présente sur son site les principaux labels de commerce équitable présents sur le marché français (https://www.commercequitable.org/le-commerce-equitable/les-labels/))

A titre d'exemple, voici les labels présents sur le marché français identifiés par Commerce équitable France, étant précisé que leur mention dans ce guide n'a en aucun cas valeur de recommandation et que la reconnaissance ou non de ces labels par la plateforme RSE en 2023 devra être prise en compte : l'acheteur reste tenu de vérifier et de respecter les conditions d'utilisation des labels.

Liens utiles :
Commerce Équitable France : https://www.commercequitable.org
Le guide « du commerce équitable dans ma cantine » :
https://www.commercequitable.org/actualites/commerce-equitable-france-publie-le-guide-du-commerce-equitable-dans-ma-cantine/
Le guide des labels de commerce équitable origine France
https://www.commercequitable.org/actualites/guide-des-labels-et-systemes-de-garanties-de-commerce-equitable-origine-france/

II.1.7. Les autres catégories

II .1.7.1 Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Ni la loi EGAlim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration. Les modalités d'une telle sélection ne seront donc pas abordées dans ce document. Il est rappelé que l'article R. 2152-10 du code de la commande publique impose aux acheteurs d'évaluer le coût du cycle de vie des produits selon une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de façon objective, et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Dès lors, sous réserve qu'elles respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes, sous leur responsabilité et sous le contrôle

du juge. Certains fournisseurs accompagnent les acheteurs dans la mise en place d'une méthode.

II.1.7.2. Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Une analyse technico-juridique est en cours et sera explicitée dans une version ultérieure de ce guide.

II.1.7.3. Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant

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. L'appréciation de l'équivalence doit se faire dans le respect du code de la commande publique.

II.1.8. Les produits transformés

Règles pour les produits transformés bénéficiant de SIQO ou de mentions valorisantes :

Les signes d'identification de l'origine et de la qualité (Label rouge, AOP/AOC, IGP et STG) :
Certaines catégories de produits transformés peuvent bénéficier d'un SIQO dès lors qu'ils répondent aux critères d'attribution du signe considéré. Seules sont inclues les présentations couvertes par le cahier des charges. La réglementation permet donc, sous conditions, que des produits transformés bénéficient de ces signes. Lorsqu'ils respectent ces règles, les produits transformés peuvent être certifiés et porter le logo relatif au SIQO concerné et ils sont donc comptabilisables au titre de la catégorie à laquelle ils appartiennent.
Par exemple, pour le bio : **un produit transformé fabriqué à partir d'ingrédients bruts certifiés bio, dans une proportion d'au moins 95% et sans ajout d'additif de synthèse, pourra être lui-même certifié et étiqueté bio**. Ce produit transformé pourra entrer dans le décompte des 20% et des 50%.
Par contre, si ce produit est fabriqué à partir d'ingrédients bruts certifiés bio mais dans une proportion inférieure à 95%, il ne peut pas être certifié bio lui-même et donc ne peut pas être comptabilisé.
Ainsi une mayonnaise certifiée bio (qui comprend donc plus de 95% d'ingrédients bios – œufs, moutarde, huile …) sera comptabilisée. A contrario, une mayonnaise qui ne comprend que des œufs bio et dont les autres ingrédients ne sont pas bio ne peut pas être certifiée bio (il n'y a que les œufs qui sont bio < 95%). Elle ne pourra donc pas être comptabilisée comme produit bio.

La mention valorisante « haute valeur environnementale » (HVE) :
Cette mention ne concerne que les exploitations et pas les productions de l'exploitation en elles-mêmes. Cependant, les produits bruts issus de ces exploitations peuvent porter le logo

HVE et la mention « issu d'une exploitation agricole certifiée de haute valeur environnementale ». **Les produits transformés comportant au moins 95% de produits issus de ces exploitations peuvent également porter le logo HVE.** Ces produits transformés pourront entrer dans le décompte des 20%.

Les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 :
Aucune règle n'est prévue Ces produits ne peuvent pas porter le logo « Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale ». Cependant, si un produit transformé comporte au moins 95 % de produits issus de telles exploitations (pour le cas des reconnaissances partielles, uniquement pour les productions visées par l'arrêté de reconnaissance), il peut entrer dans le décompte des produits durables et de qualité au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM à condition que le fournisseur apporte, par tout moyen, la preuve de l'éligibilité de ces produits. Rappel : afin de faciliter l'identification de ces produits entre professionnels, le fournisseur peut indiquer dans les documents d'information et de communication relatifs à ces produits qu'ils sont issus de produits provenant d'exploitations bénéficiant de la « certification environnementale de niveau 2 ».

II.2. Connaitre son besoin : diagnostic du mode de fonctionnement de la restauration collective et objectifs

Avant d'entamer la démarche d'achat de prestations de service et de rédaction de marchés publics, il est indispensable de bien spécifier le mode de fonctionnement de votre restauration collective, de définir vos objectifs afin d'exprimer votre besoin dans un cahier des charges de marché public.

II.2.1 Le fonctionnement actuel et les prestations externalisées

En premier lieu, le cadrage des prestations de services qui seront demandées dans le marché public dépend **du mode de fonctionnement de la restauration**. Les différents modes sont :

- **Cuisine sur place** : les repas consommés sont fabriqués sur place. Le lieu de production est identique au lieu de service.
- **Cuisine centrale et restaurant(s) satellite(s)** : les repas sont fabriqués dans une cuisine centrale, ils sont ensuite livrés dans un ou plusieurs sites, nommés restaurants satellites, pour y être servis. La cuisine centrale peut appartenir au gestionnaire de la restauration collective, qui va passer le marché public (l'acheteur) ou au prestataire de services.
  Les livraisons entre la cuisine centrale et le(s) restaurant(s) satellite(s) peuvent être en liaison chaude ou en liaison froide.
  - **Liaison chaude** : On parle de liaison chaude quand le lieu de production est différent du lieu de consommation, et que la livraison entre les 2 sites se fait avec une température maintenue à 63°C à cœur minimum pour les productions chaudes. La température doit rester constante et supérieure à 63°C à cœur dès la fin de production, durant le stockage et la livraison, jusqu'au service. Aussi, ce type de liaison est utilisé sur des courtes durées de transport.
  - **Liaison froide :** On parle de liaison froide lorsque le lieu de production est différent du lieu de consommation, et que la livraison entre les 2 sites se fait à température inférieure à 3°C, selon des normes réglementaires. Pour les produits destinés à être consommés chauds, ils doivent être remis en température (température supérieure à 63°C à cœur) en moins d'une heure, dans la cuisine satellite, avant d'être servis aux convives.

En fonction de ce mode de fonctionnement, vous allez pouvoir définir quelles prestations vous souhaitez confier à un prestataire extérieur :

- **La fabrication des repas dans une cuisine centrale du prestataire** ? Avec quel type de livraison : liaison froide ou liaison chaude ?
- **La fabrication des repas dans une cuisine centrale qui vous appartient ?** Avec quel type de livraison : liaison froide ou liaison chaude ? Avec quels matériels : les vôtres, ceux du prestataire ? Avec quelles équipes : des agents de votre structure, des agents du prestataire ?
- **La fabrication des repas sur votre site (cuisine sur place)** avec affectation d'espaces pour le stockage et la préparation des denrées ? Avec quels matériels : les vôtres, ceux du prestataire ? Avec quelles équipes : des agents de votre structure, des agents du prestataire ?
- **La remise en température dans le(s) restaurant(s) satellite(s)**, si les repas sont fabriqués en cuisine centrale et livrés en liaison froide ? Avec quels matériels : les vôtres, ceux du prestataire ? Avec quelles équipes : des agents de votre structure, des agents du prestataire ?
- **Le service sur site** (cuisine sur place ou restaurant satellite) ? Avec quels ..matériels : .les vôtres, ceux du prestataire ? Avec quelles équipes : des agents de votre structure, des agents du prestataire ?

- **Des prestations accessoires associées** : du temps d'animation pour les convives, des prestations autres (collations, pique-niques, buffet occasionnel …), de l'achat séparé de denrées (boissons, lait, denrées pour des ateliers, des manifestations …) ?

L'étape suivante est de réaliser un état des lieux qui porte sur l'organisation même de vos sites de service et, le cas échéant, de production (cuisine sur place ou cuisine centrale) :

- Recensement des sites de production et de service ;
- Identification des volumes de repas ou autres prestations, au total et par site
- Localisation et accessibilité des sites ;
- Configuration des locaux et particularités (légumerie, espaces de travail, espaces de stockage…) ;
- Cas échant : matériels et équipements disponibles, équipes mises à disposition.

Ensuite, même si la fabrication des repas est confiée à un tiers, il est nécessaire **d'analyser les prestations réalisées dans le cadre du fonctionnement actuel** (sur la base de données transmises par le prestataire actuel ou par votre organisation s'il s'agit d'un transfert d'activité à un tiers) afin d'envisager d'éventuelles modifications (améliorations, adaptations à de nouveaux objectifs …) dans le cadre du futur marché :

- Quel plan alimentaire est adopté (sur 20 repas consécutifs) ?
- Quelle structure de repas (nombre de composantes, grammages …) ?
- Quelles procédures d'élaboration, d'adaptation, de validation des menus ? Avec quel outil informatique ? Adaptations possibles pour certains convives ? [par exemple, adaptation pour des petits enfants en terme d'intégration de certaines denrées (pas de fromages au lait cru, par exemple) ou de texture de certains plats (recours aux plats moulinés…) ou encore les projets d'accueil individualisés –PAI-)]
- Quels taux de plats « faits maison », quels recours aux produits transformés (lesquels, dans quels plats ?…) ?
- Fréquence de repas à thème ? fréquence de repas sans chair animale ?
- Composition des prestations accessoires associées ?

De plus, il est aussi nécessaire de s'intéresser aux produits (en quantité et en qualité) qui sont intégrés dans les repas :

- produits par familles (quantités) : viande bovine, viande ovine, viande porcine, volaille, produits lactés, fromage, fruits, légumes...),
- produits par catégorie pour chaque famille : bruts / surgelés / appertisés / 4ème gamme …
- spécifications des produits, notamment s'agissant des caractéristiques environnementales (notamment produits biologiques, HVE…) ;
- produits sous signes ou démarches valorisant la qualité (label rouge, bio, AOP, IGP,...)
- saisonnalité des produits (notamment pour les fruits et légumes).

Cet état des lieux est primordial et doit être mené par l'acheteur (en collaboration avec le prestataire actuel), car, pour rappel, dans le cadre de la loi EGAlim, la responsabilité de l'atteinte des objectifs d'approvisionnement incombe au gestionnaire de la restauration (l'acheteur).

Ceci démontre la nécessité de mettre en place **un suivi des prestations**, qui porte non seulement sur la structure des prestations mais aussi sur la nature des produits composant les repas, en quantité et en qualité (suivi à définir et à mettre en œuvre avec le prestataire). Les pièces du marché doivent faire état du besoin de l'acheteur et du suivi qui sera mis en œuvre pour vérifier l'atteinte des objectifs de la loi et des spécifications du marché.
Pour bien spécifier votre besoin, vous devez aussi tenir compte des résultats de **différents diagnostics** qui ont pu être menés en interne de votre structure notamment sur les coûts (quelle marge de manœuvre ?), sur le gaspillage alimentaire (quels sont les produits sur

lesquels une montée en gamme permettrait moins de perte ?), sur la satisfaction (goût) des convives (sur quels produits faut-il investir une montée en gamme prioritairement pour satisfaire les convives ?).

II.2.2 La stratégie globale et la définition du besoin

A partir de ces analyses, vous pourrez définir **votre stratégie globale** qui permet de définir le besoin, qui sera exprimé dans le cahier des charges du marché, par prestation.

- **Définition des repas souhaités :**

- Quel plan alimentaire (sur 20 repas consécutifs) ? Modifications dues, notamment, au plan de diversification des sources de protéines (voir encadré ci-après)
- Quelle structure de repas (nombre de composantes, grammages …) ?

Restauration scolaire et recommandations nutritionnelles :
Si votre besoin concerne des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, vous devez respecter les dispositions du décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle et de l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire[9]
Cet arrêté (dit « GEM RCN ») donne
- des recommandations en termes de grammages des portions pour chaque type de plat / produit, en fonction des convives (maternelle, primaire, collège et lycée) ;
- des fréquences minimales ou maximales d'apparition de différents plats ou produits pour garantir les apports en fibres, calcium, fer, oligo-éléments et pour limiter les apports en matières grasses et en sucres simples.

Ces dispositions peuvent être contractualisées dans le marché de prestations de services.

- Quelles fréquences pour les repas sans chair animale ? pour les repas à thèmes ?

Loi EGAlim *et Loi Climat et Résilience - Sont obligatoires les dispositions suivantes concernant la diversification des sources de protéines :*
- l'élaboration par les services de restauration collective de plus de 200 repas par jour en moyenne d'un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés ;
- la proposition obligatoire d'un menu végétarien hebdomadaire pour la restauration collective scolaire ;
- l'obligation de proposer une option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus (à partir du 1er janvier 2023).
En outre, les collectivités volontaires peuvent participer à une expérimentation, sur 2 ans, consistant à proposer une option végétarienne quotidienne dans leurs services de restauration collective.
Cf. Guides du CNRC concernant l'expérimentation du menu végétarien avec un guide (https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-proteines-et-menus-vegetariens/guide-pour-la-mise-en-place-du-menu-vegetarien-en-milieu-scolaire) et un livret de recettes (https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/diversification-des-sources-de-proteines-et-menus-vegetariens/les-aliments-de-la-cuisine-vegetarienne-et-exemples-de-recettes)
et Guide Interfel : https://www.interfel.com/menus_vegetariens-2

[9] https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000024614763/

- Quelle exigence pour des plats « faits maison », quels recours souhaités aux produits transformés (lesquels, dans quels plats ?) ?
- Quelles procédures d'élaboration, d'adaptation, de validation des menus ? Avec quel outil informatique ?

Il est primordial de se poser ces questions dès la définition du besoin : c'est ce qui vous permettra de suivre l'exécution du marché. En effet, vous pouvez demander au prestataire de vous proposer des menus, incluant un chiffrage prévisionnel des produits à comptabiliser dans les 50% et les 20%, et une procédure pour modifier puis valider la proposition.

Evidemment, cette étape repose sur des éléments prévisionnels. Le suivi de l'exécution du marché, à partir de documents comptables et de vérifications in situ des repas livrés, permettra de valider les % en produits durables et qualité, y compris en produits bio.

- Quels produits intégrer dans les repas servis ?
  - Voulez-vous imposer certains produits ? en exclure certains pour des raisons spécifiques et justifiées (présence d'allergènes, …)
  - Ou, voulez-vous que les candidats au marché fassent des propositions qui seront étudiées lors de l'analyse des offres ?
  - Ou, laisserez-vous le prestataire choisir les produits durables et de qualité lors de l'exécution du marché ?
    Les différentes questions que l'on doit se poser sur les produits :
    - Produits durables et de qualité : pour quelles catégories de produits ? *Ne pas oublier l'objectif de 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat) à partir de 2024*
    - Produits frais / Produits bruts / Autres ?
    - Produits de saison ?
    - Quel plan de progrès pour augmenter de façon régulière les pourcentages de produits durables et de qualité ?

Loi Climat et Résilience – *Obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits dans les marchés publics.*
Ce guide n'apporte pas de précision sur cette disposition. Une analyse technico-juridique est en cours et sera explicitée dans une version ultérieure de ce guide.

Loi Climat et résilience *– Stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée :*
Une attention peut être apportée lors de la définition de la qualité des produits souhaités dans les familles viandes, œufs, produits laitiers, produits transformés. En effet, c'est la culture de soja dans certains pays qui est source de déforestation, et donc la consommation par les cheptels d'aliments à base de soja importé. Le Commissariat général au développement durable (ministère de la Transition Ecologique) a rédigé un guide à l'attention des acheteurs : https://www.deforestationimportee.fr/fr/guide-des-achats-publics-zero-deforestation-importee-57

Remarque : *vous pouvez définir des produits que vous souhaitez intégrer aux repas servis, en fonction* ***de l'offre disponible, définie dans l'étape ultérieure du sourcing « produits ».*** *(cf paragraphe* ***II.3.2****)*
Attention ! ***vous ne pouvez pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée*** *(localisme) mais vous pouvez faire part de spécifications techniques (cf. paragraphe* ***V.1.3.****)*

- **Service et information des convives**

- Modalités de service : qui, sur quelle plage, comment ?
- Quelles informations sur les produits lors du service ?
- Quelles informations et sous quelles formes pour les convives (et leur famille)

Loi EGAlim *renforcée par la Loi Climat et Résilience - Sont obligatoires les dispositions suivantes :*
- affichage en permanence à l'entrée du restaurant de la part de produits durables et de qualité et de la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis, actualisé au moins une fois par an (1er janvier 2022) ;
- information une fois par an des usagers par communication électronique de la part de produits durables et de qualité servis ;
- pour les restaurants collectifs scolaires et universitaires : information et consultation régulières des usagers sur le respect de la qualité alimentaire nutritionnelle des repas servis (voir encadré ci-avant sur les recommandations nutritionnelles en restauration scolaire).

- **Fabrication et conditionnement des repas :**

- Où sont fabriqués les repas, par quelles équipes ?
- Quelle démarche en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire ? en terme de don des excédents ?

Loi EGAlim *- Sont obligatoires les dispositions suivantes :*
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic préalable ;
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables ;
- Obligation de proposer à une association habilitée une convention de dons pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour.

- Spécifications des conditionnements et emballages des repas livrés (si fabrication sur une cuisine centrale et livraison en restaurants satellites) : formats, matières, étiquetage (indications concernant les dates de fabrication, de limite de consommation, de quantité …)
- Plan de progrès pour réduire et éliminer les contenants en matière plastique (obligation loi EGALim ci-dessous)

Loi EGAlim *- Est obligatoire la disposition suivante :*
- En 2025, les contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique seront interdits en restauration scolaire, universitaire et à destination des enfants de moins de 6 ans, pour les collectivités de plus de 2 000 habitants (2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants).

- **Commandes – Transport - Livraison :**

- Quels sont vos souhaits en termes de transmission des commandes ? délais pour transmettre la prévision des effectifs (semaine –X), puis les effectifs réels (jour-X) ; le cas échéant, le choix des plats …
- Quelles modalités souhaitées en terme de livraison ? type de liaison, horaires, capacités ?

- Quels stocks de secours ?
- Quelles modalités pour la réception des repas ?

➢ **Gestion des personnels :**

- Quelles compétences attendues ?
- Quelles formations récurrentes exigées ?
- Quelles modalités de remplacement en cas d'absence
- Quelle démarche RSE (responsabilité sociale des entreprises) ?
- Quelle organisation et moyens mis à disposition en fonction du nombre de repas ? (cas d'une prestation réalisée dans les locaux de l'acheteur par le personnel du prestataire). *Question à poser uniquement si ces conditions ont une influence significative sur le niveau d'exécution du marché*.

➢ **Suivi et impact de chaque prestation :**

- Quel outil et procédures de suivi / échange de données avec le prestataire
- Conditions de validation des menus ?
- Quels contrôles sont envisagés ? Chez le prestataire ? lors de la réalisation des prestations ? Quels types, quelles fréquences, quelles modalités (contrôles sur site de production ? délais de prévenance pour les visites, etc…)
- Quels impacts de la prestation ? Environnemental : déchets, notamment organiques, … social : insertion, travailleurs en situation de handicap … *Peut être envisagé aussi en critère d'attribution du marché (voir V.)*

! IMPORTANT !
Bien définir les modalités d'exécution, de suivi et de contrôle de vos marchés de prestations de services.

Le recours à un **logiciel de suivi,** mis en place par l'acheteur, alimenté par des données du prestataire, **est fortement conseillé.** Il permettra le suivi de l'exécution du marché et le **suivi de l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim.**
Le logiciel peut être imposé dans le cahier des charges par l'acheteur. L'acheteur peut demander la mise à disposition d'un outil dans sa prestation. Des outils gratuits existent, comme l'exemple, cité en lien ci-dessous, d'un logiciel proposé par le CNFPT, qui permet l'élaboration des menus sur 20 repas consécutifs et qui doit être interfacé avec les outils comptables de suivi facturé.

Pour le suivi de l'exécution du marché, il est nécessaire de définir des **modalités de contrôle de la prestation**. Avant la définition de clauses de contrôle, il convient de rappeler que, dans le cas d'une prestation de fabrication, livraison, service de repas dans un restaurant collectif (cantine scolaire par exemple), **la présence de personnels représentant le commanditaire** (structure acheteuse et gestionnaire) **lors du service des repas permet de suivre la prestation.** Cette démarche de suivi permet d'instaurer une relation d'échange avec le prestataire, et de pouvoir travailler en collaboration sur une démarche méliorative et adaptée aux convives. Ce suivi régulier permet d'avoir une vision générale de la prestation (et notamment des produits utilisés dans les plats, bio, SIQO …) et de pouvoir recadrer très rapidement s'il y a une divergence avec ce qui a été défini et ce qui est donc attendu (base de discussion dans les commissions menus/restauration).
Ce contrôle s'effectue aussi par le biais de réunions-commissions : commissions menus avec les représentants des usagers, réunions périodiques de revue de contrat …

Par ailleurs, **des visites de contrôle** sont à définir et programmer, à la fois chez le prestataire si les repas sont fabriqués chez lui, et dans les lieux de réchauffe et de services.
Des visites inopinées chez le prestataire peuvent être prévues dans le cahier des charges du marché. Toutefois, ces visites « surprise » ne démontrent pas une relation de confiance entre l'acheteur et le prestataire. Le contrôle régulier des prestations réalisées et l'échange avec le prestataire sont à privilégier.

Pour le suivi de l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim, les menus proposés par le prestataire peuvent être accompagnés d'un chiffrage prévisionnel des produits à comptabiliser dans les 50% et les 20%, comme vu précédemment.
Le suivi effectif de l'atteinte des objectifs doit se faire à partir **de données transmises par le prestataire**, par une méthode (et un outil, voir supra) définie et à une fréquence définie. Ces modalités seront inscrites dans les pièces du marché (cf. **V.2.2**.).
L'acheteur peut réaliser **des contrôles des données transmises** en demandant, de façon occasionnelle ou à une fréquence donnée, des pièces comptables (bons de commande valorisés ou factures)

Tous ces éléments font partie intégrante du besoin de l'acheteur et doivent être explicités dans le cahier des charges du marché pour être contractuels et indiscutables.

Pour travailler sur ces éléments de définition du besoin global, vous pouvez 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 personnels administratifs et, le cas échéant, les personnels de cuisine.

Enfin, le parangonnage et l'échange avec d'autres acheteurs (de votre territoire ou non, dans le cadre de réseaux professionnels ou de projets alimentaires territoriaux) permettent de bien appréhender l'ensemble du sujet et de mettre en commun des retours d'expériences et des bonnes pratiques.

Par ailleurs, il est nécessaire d'étudier les adaptations liées à vos objectifs en termes d'intégration de produits ciblés par la loi EGAlim, en fonction des prestations demandées dans le marché. Par exemple, si la production de repas se réalise dans une cuisine qui vous appartient et que vous souhaitez intégrer des denrées bio, de saison et brutes, il faut vous assurer d'avoir les équipements nécessaires pour leur traitement ou envisager des investissements, en vue de ces équipements.
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, si les agents font partie de votre structure (formations à prévoir, etc…).

Liens utiles pour connaitre les produits et les définir dans le besoin :
*Ressources des interprofessions : voir au chapitre suivant (cf. Sourcing **II.3**)*
*Ressources régionales : voir au chapitre suivant (cf. Sourcing **II.3**)*
Lien utile pour l'outil de suivi gratuit du CNFPT : emapp.fr
https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/bien-suivre-l-039-execution-des-prestations-les-outils-pour-les-marches-publics-de-restauration

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

Deux types de sourcing sont à envisager dans ces marchés de prestations de services pour la restauration collective :

- Un sourcing « prestataires » pour connaitre les différentes structures qui pourraient se porter candidates à votre marché et répondre à votre besoin ;
- Un sourcing « produits » pour connaitre l'offre en produits durables et de qualité, disponible sur votre territoire afin de bien définir votre besoin et de pouvoir l'exprimer dans votre cahier des charges.

Pour vous aider dans vos démarches, vous pouvez prendre attache auprès de la CCI (Chambre de commerce et d'industrie).

II.3.1. Le sourcing « Prestataires » :

Le sourcing est l'étape qui va vous permettre de connaître l'offre des différents prestataires, qu'ils soient internationaux, européens, nationaux, régionaux, locaux. Le « sourcing » est une démarche de recherche et d'échanges avec les prestataires selon un ensemble de critères qui correspondent aux objectifs fixés par les acteurs. 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.
Il s'agit donc, pour vous, de connaître le marché économique et de maîtriser l'offre de prestations, y compris financière, des différents prestataires afin de construire votre marché et le rendre fructueux. Le sourcing doit permettre de répondre aux interrogations suivantes :

- caractéristiques du contexte économique, commercial, juridique du secteur d'activité ?
- opérateurs économiques et parmi eux les prestataires potentiels (taille, capacité de production, capacité à se regrouper –pour des petits opérateurs-, capacité à faire évoluer l'offre …) ?
- caractérisation du marché (offre locale, nationale, européenne, etc) ?
- offre de service : quelle réponse aux différents besoins en termes de
    - conditions d'élaboration des menus
    - qualité et traçabilité des produits fabriqués
    - modalités d'exécution et de suivi des prestations
    - impacts des prestations (environnemental , social …)

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 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 prestataires.
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 prestataires 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 prestataires que vous allez interroger en veillant à ce qu'ils soient représentatifs des acteurs du secteur en consultant des prescripteurs telles les chambres consulaires (chambre des métiers et de l'artisanat ou la chambre de commerce et d'industrie).

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 prestataires sur les mêmes thématiques, de dégager les pistes d'amélioration à intégrer à votre marché et d'assurer une traçabilité de ces échanges. (exemple de questionnaire du CNFPT : lien ci-après)
Vos échanges avec les prestataires peuvent prendre la forme de rencontres physiques individuelles ou de rencontres collectives, d'entretiens téléphoniques, d'échanges par messagerie électronique, etc.
Exemples de 10 questions qui se posent pour un sourcing « prestataires » (source : CNFPT) :

1. Quels sont les gammes de produits utilisées pour confectionner les menus ?
2. Capacité à fournir des informations précises sur la provenance des produits alimentaires ?
3. Quels sont les critères qualité et de durabilité des produits ?
4. Quels sont les prestations proposées en terme de diversité, saisonnalité ?
5. Quels sont les prestations proposées en terme de traçabilité
6. Quel est le niveau de serviciel proposé (délai commandes, fréquence livraison) ?
7. Démarches proposées pour la réduction des déchets organiques ?
8. Une Démarche d'anticipation et de suivi des besoins client via l'outil XXX (ou via un outil) est-elle réalisable ?
9. Présence d'Emplois en situation fragile (handicap, insertion…) dans la société
10. Autres questions (bien-être animal, commerce équitable …)

Vous pouvez aussi, lors de ce sourcing demander à visiter les lieux de fabrication (cuisines centrales ou autres), si cela correspond à la prestation demandée, rencontrer les équipes et goûter les plats.

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
CNFPT : https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/le-sourcing-en-marches-publics-de-restauration-collective
Exemple de questionnaire :
CNFPT : https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/cnfpt-restauration-de-qualite-et-de-proximite/proposition-de [10]

[10] Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – https://e-communautes.cnfpt.fr/home

II.3.2. Le sourcing « Produits » :

Par ailleurs, afin de définir finement votre besoin et répondre à des objectifs d'intégration de produits durables et de qualité, mais aussi de proximité dans les repas servis, vous pouvez réaliser une étude sur l'offre disponible afin de pouvoir demander des produits spécifiques, non pas en fonction de leur lieu de production (interdit car localisme), mais en fonction de leurs caractéristiques techniques propres.

Cette étude revient à faire un sourcing « produits » pour connaitre l'offre en produits durables et de qualité disponible. 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. Il est aussi important d'associer et de travailler cette étape de sourcing en collaboration avec les structures prescriptrices, comme les chambres d'agriculture, les interprofessions, les fédérations etc…, et les utilisateurs (équipes de cuisine, gestionnaires, etc…).

Liens utiles pour le sourcing « produits » :

- *Pour les viandes fraiches : cf. Vademecum et fiches Interbev*
  https://www.interbev.fr/rhd/outils/
  https://www.viandes-rhd.fr/
- *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*
- *Pour les produits issus de l'Agriculture Biologique ,* AGENCE BIO
  https://www.agencebio.org/profil/restauration-collective/

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/*

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 prestations et des procédures afférentes.

III.1. Définir une nomenclature interne

Les services de restauration collective ou l'approvisionnement en repas ou en produits des services en cause constituent des besoins récurrents. Pour procéder au calcul de la valeur estimée du besoin auxquels le ou les marchés publics sont appelés à répondre, il est nécessaire de se référer à une nomenclature d'achat permettant de déterminer le montant des achats récurrents (Art. R. 2121-7 du code de la commande publique).

Donc, 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 services 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 qui avait été établie en 2001 reste, aujourd'hui encore, un cadre de découpage en 3 familles homogènes juridiquement non contesté, bien qu'elle ne soit pas obligatoire :

- 68.01 Hébergement en hôtel, pensions, demi-pension, auberges de jeunesse, refuges, campings ou autres.
- **68.02 Services de restauration : restauration collective sous contrat**, restauration individualisée (restaurants, self, débits de boisson).
- 68.03 Services traiteurs (hors restauration collective) : réceptions.

Cette nomenclature peut être adaptée par l'acheteur pour mieux correspondre à ses besoins, à condition de ne pas fausser la concurrence et l'esprit des directives. Voici, pour exemple, la nomenclature appliquée par le Département de la Vendée (source : Mickaël Tessier) :

- 68.01 HOTELLERIE : hébergement hôteliers, conférences dans les hôtels
- 68.02 SERVICES DE RESTAURATION INDIVIDUALISEE : restaurants, cafétérias, débits de boissons
- 68.03 SERVICES DES TRAITEURS : réceptions, buffets …
- 68.04 HEBERGEMENTS NON HOTELLIERS : auberges de jeunesse, campings, centres aérés et centres de vacances, location de meublés pour des séjours de courte durée
- **68.05 SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE : préparation et distribution de repas, restauration scolaire …**
- 68.06 : SERVICES DE LIVRAISON DE REPAS : portage à domicile …

Enfin, il est possible, pour un évènement très spécifique et occasionnel (exemple : cérémonie unique telle que celle des vœux annuels) d'avoir recours à une unité fonctionnelle (toutes les dépenses liées à cet évènement seront computées dans cette unité fonctionnelle), qui sera traitée indépendamment des autres familles homogènes avec une computation spécifique des seuils. En effet, un tel besoin serait ponctuel (Art. R. 2121-6 et R. 2121-7 du code de la commande publique). Le cas de marché pour ce type de prestation n'est pas traité ci-après.

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 services, ou unité fonctionnelle, et ce sur la durée totale du marché (sauf si elle est inférieure à un an, auquel cas la durée à prendre en compte est celle d'une année complète, même si le marché n'a qu'une durée de trois mois).

Rappel : les services de restauration et d'hôtellerie sont listés dans le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 et sont, à ce titre, des « services sociaux ou autres services spécifiques ». Aussi, quelle que soit la valeur estimée du besoin, les marchés publics ayant pour objet des services de restauration peuvent être passés selon une procédure adaptée dans les conditions prévues par l'article 27 du décret no 2016-360 du 25 mars 2016.

Les seuils et les modalités de passation en vigueur depuis le 1er janvier 2020 pour les marchés de Services sociaux et spécifiques et pour les pouvoirs adjudicateurs sont :

Procédures	**Procédures « Simplifiées »**	**Procédure adaptée (MAPA)**	
Les seuils applicables* (Etat et établissements Collectivités territoriales et groupements)	**Jusqu'à 39 999 € HT**	**De 40 000 à 749 999 €**	**A partir de 750 000 € HT**
Exigences en matière de publicité / Mise en concurrence	Publicité facultative Mais obligation de respecter les principes directeurs de la commande publique dès le 1er € dépensé	Publicité libre et adaptée au montant et à l'objet du marché + profil acheteur	Publicité au 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	
Procédure de passation		Dématérialisée (préconisation) Les marchés de services de restauration dérogent à cette obligation de dématérialisation des échanges, hormis pour la mise à disposition des documents de la consultation.	

** montants calculés sur la durée totale du marché*

[11] JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne

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

Références :
Directive 2014/24/UE du Parlement européen et du conseil européen du 26 février 2014 sur la passation des marches
Article R. 2122-8, article R. 2132-2, article R. 2196-1 du Code de la commande publique

III.2.1. Procédures « simplifiées »

Lorsque le besoin à satisfaire a une valeur estimée **inférieure à 40 000 € HT,** il est possible de conclure un marché public de manière simplifiée (demande de devis, 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),

****** 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 ou récurrentes, mais 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, 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 mais elles doivent être conclues 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 est supérieur à 40 000 € HT, les acheteurs doivent recourir aux marchés à procédure adaptée.

Les prestations de restauration entent dans les catégories de services dits « sociaux et autres services spécifiques » et, à ce titre et en application de l'article L 2123-1, la procédure d'achat est toujours un MAPA, quel que soit le montant, dès lors qu'il est supérieur à 40 000 €.

Néanmoins, les exigences en termes de publicité et de publication sont adaptées au montant et à l'objet du marché. Au-delà de **750 000 € HT**, la publicité est obligatoire au JOUE[12] .

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. Pour cela, les échanges pourront se tenir par voie dématérialisée.

Un MAPA concernant des prestations de services de restauration peut être :

- un marché, contrat conclu par l'acheteur public avec un ou plusieurs opérateurs économiques,

Mais plus souvent :

- un accord-cadre, contrat conclu par l' acheteur public 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 peut être à **« bons de commande »** dès lors que les stipulations contractuelles sont précisées dans l'accord-cadre, et que les quantités précises et fermes 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 prestations de services de restauration**, l'accord-cadre mono-attributaire à bons de commande** est très souvent utilisé.

[12] JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne

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.

IV.1. Allotir les marchés

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

Par principe (cf. article L2113-10 du code de la commande publique), un marché public doit être alloti afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs (nb : ici les fournisseurs sont les différents prestataires) et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. L'allotissement est donc obligatoire sauf exception :
« L'acheteur peut décider de ne pas allotir un marché dans l'un des cas suivants :
1° Il n'est pas en mesure d'assurer par lui-même les missions d'organisation, de pilotage et de coordination ;
2° La dévolution en lots séparés est de nature à restreindre la concurrence ou risque de rendre techniquement difficile ou financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations. Lorsqu'un acheteur décide de ne pas allotir le marché, il motive son choix en énonçant les considérations de droit et de fait qui constituent le fondement de sa décision. » (cf. article L2113-11 du code de la commande publique). C'est le cas notamment quand l'objet du marché ne permet pas l'identification de prestations distinctes (exemple : un marché pour la prestation de restauration pour une école). »

Dans le cas de marchés de prestation de services de restauration collective, l'exception n°2 s'applique très souvent. De nombreux marchés ne sont donc pas allotis (et c'est le cas exemple qui sera traité ci-après au **V.**)

Par contre, si vous décidez d'allotir, vous devez indiquer dans les documents de la consultation si les prestataires 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 prestataire. 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 prestations demandées
- 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.

Ressource utile : Fiche technique « Allotissement des marchés », DAJ, 2019
https://www.economie.gouv.fr/daj/allotissements-dans-marches-2019

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 (art. L.2112-5 CCP). Toutefois, la durée maximale d'un accord-cadre ne peut dépasser quatre ans.

Pour ne pas défavoriser la candidature d'opérateurs de petite ou moyenne taille (PME / TPE), la durée doit être adaptée. Si la durée est relativement longue, cela permet une bonne visibilité pour l'acheteur et pour le prestataire, et l'installation d'une relation de confiance.
Mais attention ! si la relation se dégrade, l'acheteur ne pourra pas changer « rapidement » de prestataire. Donc, la durée du marché doit donc être adaptée, après recueil des informations via le sourcing.

Une solution intermédiaire peut être envisagée avec une durée longue qui inclut une période ferme, additionnée des périodes de reconduction que l'acheteur peut annuler à chaque date anniversaire du marché. Cette recommandation permet de donner de la visibilité, de proposer des prix compétitifs et de structurer l'activité du prestataire sur une durée suffisamment appréciable.

IV.3 Vérifier les seuils après avoir procédé à un découpage en lots et avoir défini la durée du contrat

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 (et sur l'ensemble des lots), ou une unité fonctionnelle, et sur la durée totale du marché.

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 « Service de restauration » : **2 lots (allotissement géographique)**	Montant estimé en €/an	Si marché annuel	Si marché pluriannuel (2 ans)
Ecole 1	15 000	Montant de la consultation : **35 000 € HT**	Montant de la consultation : **70 000 € HT**
Ecole 2	20 000		
Procédure		**Procédure « simplifiée »**	**Procédure adaptée (MAPA)**

La pratique dite de **saucissonnage**, qui consiste à passer plusieurs procédures de faibles montants, pour rester en-dessous des seuils de obligations de publicité et de mise en concurrence, est **interdite** et peut amener par conséquent à des condamnations pénales.

V. La rédaction des pièces du marchés

Introduction et Dossier de consultation des entreprises (DCE) :

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 issus de l'agriculture biologique.

Aussi, ce guide n'a pas vocation à proposer une trame-type de DCE mais **des recommandations pour chaque cas de figure identifié** :

- Cas 1 : l'obligation d'approvisionnement est appliquée de manière indifférenciée à toutes les gammes de produits*. C'est le titulaire (prestataire) qui choisira les produits qu'il souhaite cibler tout en pouvant varier les familles de produits concernées tout au long de l'exécution du marché. Il devra cependant garantir à l'acheteur le respect de l'atteinte des obligations globales annuelles d'un minimum de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique
  - (le prestataire peut dépasser les objectifs)
  * hormis les viandes et poissons, à compter du 1er janvier 2024, qui doivent comporter une part de 60% de produits durables et de qualité à partir de 2024 (taux fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales) ;
- Cas 2 : l'acheteur cible certaines familles de produits, et/ou des produits, qui feront l'objet des obligations. Préalablement, il appartient à l'acheteur de vérifier que, limiter ses exigences à certaines familles ou à certains produits permettra bien toutefois de remplir les objectifs de pourcentage définis par la loi. Le titulaire (prestataire) devra répondre aux exigences définies et décrites dans les pièces du marché. Il pourra aussi proposer d'autres familles de produits ou produits de qualité et durables pour compléter et même dépasser les obligations d'approvisionnement (50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique et, à compter du 1er janvier 2024, 60% de produits durables et de qualité au sein des viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales).

La méthodologie présentée jusqu'ici dans ce guide amène à une construction de marché comme décrit dans le cas 2, dans lequel l'acheteur est impliqué dans le choix des produits et de la stratégie de montée en gamme des produits entrants dans les repas servis.

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

Point de vigilance : Il est rappelé que cette obligation d'approvisionnement en produits de qualité et durables est faite à l'acheteur. Il doit donc s'assurer que la prestation proposée satisfait les obligations de la loi et qu'elle est conforme au besoin exprimé.

La procédure décrite ci-dessous est celle d'un seul accord-cadre à bons de commandes, non-alloti (une seule prestation, comme par exemple, prestation de restauration par une collectivité pour son(ses) école(s)).

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, il est préconisé que 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 soient consultables en ligne sur le « profil acheteur ». Si tel n'est pas le cas, l'acheteur doit indiquer dans le règlement de la consultation les moyens par lesquels les documents ou les informations qui ne figurent pas dans le DCE 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,** sauf si des variantes sont possibles.
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 prestataires.** L'acheteur doit choisir des critères qui lui permettent de sélectionner l'offre économiquement la plus avantageuse. Il choisit librement les critères à condition que ces critères soient non discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution. **Le prestataire ayant la meilleure note finale sera automatiquement retenu**. Les critères pondérés 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 le lien :

- *CNFPT, https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/restauration-de-qualite-et-de-proximite/les-marches-publics*[13]

V.1.1. Le règlement de 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 et soumissionnaires (date de remise des offres, déclaration sur l'honneur à fournir par les candidats, 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.

Le règlement de consultation précise :

- Les renseignements d'ordres juridique, économique, financier ou technique et professionnel : on peut fixer les critères d'éligibilité des candidatures lorsque cela est justifié, à condition que les exigences soient proportionnés et justifiés au regard de l'objet du marché et de ses caractéristiques (habilitations, niveau d'expérience explicitée par des références ou moyens mis à disposition),
- Les critères d'attribution avec leur pondération : voir tableau ci-après,
- Les modalités de dépôt des candidatures et des offres : contenu du pli et remise des offres, délais, modalités, etc.

Exemples de critères, sous-critères possibles (non exhaustifs) 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).*

Lien utile pour les critères :
CNFPT,
https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/restauration-de-qualite-et-de-proximite/les-marches-publics[9]

[13] Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – https://e-communautes.cnfpt.fr/home

Critères (non-exhaustif)		Pondé-ration préconisation	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			
Critère prix		Jusqu'à 40%	Application d'une formule mathématique qui prend en compte l'écart avec l'offre la moins-disante : notation proportionnelle à l'écart Critère jugé en fonction du DQE (détail quantitatif estimatif)
Et			
Les critères qualitatifs			
Valeur technique Avec plusieurs sous-critères possibles (tout ou partie)		Jusqu'à 70 %	
	Qualité de l'organisation technique et humaine		Critère apprécié pour toutes les étapes de la prestation, y compris le suivi. Identification des moyens matériels et humains mobilisés Identification de l'outil de suivi et précisions concernant ses fonctionnalités A préciser
	Qualité et durabilité des denrées qui constituent les repas, au-delà des obligations EGAlim		Justification des garanties de qualité et de durabilité des denrées utilisées dans les repas : produits mentionnés dans l'objectif d'approvisionnement de la loi EGAlim mais au-delà des % obligatoires (50% pour les produits durables et de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique) ; produits « commerce équitable » …
	Diversité des propositions de préparations		Engagement sur la diversité et richesse des produits et des préparations proposés.
	Qualité de la prestation **Attention !** Ce sous-critère n'est pas toujours pertinent. Car il faut pouvoir juger de la qualité de la prestation qui sera réalisée lors de l'exécution de marché. Il faut donc que les mets testés soient réalisés dans les locaux et avec les équipes, qui correspondent aux moyens mis en œuvre lors de l'exécution.		Critère qui peut s'apprécier : *sur la présentation et la dégustation de mets préparés par les candidats. Evaluation lors d'une commission ad hoc permettant de juger les produits préparés et pour laquelle, il sera demandé aux candidats de préparer et présenter différents mets (menus imposés ou au choix parmi x menus) pour un certain nombre de parts. *sur la dégustation de repas confectionnés par les candidats pour le compte d'autres clients (l'acheteur peut demander à aller déjeuner dans un autre établissement dans lequel un candidat est en charge de la restauration

	Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture		Nombre d'intermédiaires entre les producteurs et les distributeurs finaux des principales denrées utilisées pour la préparation des repas
Performance environnementale Avec plusieurs sous-critères possibles (tout ou partie)		Jusqu'à 20%	
	Recours à des denrées respectueuses de l'environnement		Produits respectueux du bien-être animal …
	Recours progressifs à des contenants de cuisson, réchauffe, service issus de matériaux inertes		Recours à des contenants inertes, avant la date du 1er janvier 2025 prévue par la loi, présentant des garanties de durabilité et de réutilisation et prévenant, sur un plan de santé publique, la survenance de troubles endocriniens pour les convives
Performance en matière d'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi		Min 10%	Il faut définir quelle est la cible des personnes éloignées de l'emploi *Il est préconisé que ce critère soit utilisé en combinaison avec une clause, que le candidat devra accepter sans réserve, (voir en début de chapitre).* *La rédaction de la clause doit tenir compte de la convention collective du secteur qui impose la reprise du personnel en cas de changement de titulaire. La clause s'applique alors sur les effectifs hors reprise du personnel.* *La clause peut porter, par exemple, sur* ▪ *un volume d'heures supérieur aux exigences du marché* ▪ *des formations et de l'encadrement des publics en insertion ….*

Pour rappel : *la loi Climat et Résilience rend obligatoire la prise en compte des conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits dans les marchés publics alimentaires.*
Ce guide n'apporte pas de précision sur cette disposition. Une analyse technico-juridique est en cours et sera explicitée dans une version ultérieure de ce guide

Pour permettre l'analyse des offres en fonction des critères et sous-critères, il est recommandé que les acheteurs établissent un **cadre de réponse technique (CRT)** à compléter par les soumissionnaires.

Le cadre de réponse technique (CRT) est une pièce à établir dans les dossiers de consultation des entreprises (DCE) pour garantir une présentation homogène des réponses afin de les analyser plus facilement. Dans ce type de marché de prestations de services de restauration collective, le CRT peut se traduire par la proposition de menus types sur une période donnée,

avec une description du type de denrées utilisées, ainsi que l'organisation du service, la logistique utilisée en cas de livraison de repas, etc…

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, ainsi que les moyens de preuve. 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.

Il est précisé que tout 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 prestataire défaillant (pénalités…).

Pour exemple, le CRT peut demander au prestataire de détailler :

- une proposition de « menus types » sur 20 repas, ou 4 semaines
- les produits utilisés pour ces « menus types », par famille de produits, avec la mention des labels (bio, durables et de qualité), au titre de la transparence (labels proposés par le prestataire et/ou labels souhaités et spécifiés par l'acheteur). Ce même tableau pourra être une base de réponse pour le DQE (cf. **V.1.5.**).
- les modalités de variation possible par rapport aux menus types lors de l'exécution

  Exemple de CRT :
  CNFPT, https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective/restauration-de-qualite-et-de-proximite/les-marches-publics[14]

ou

- *un paragraphe dans lequel les candidats présenteront leurs engagements et les moyens mis en œuvre de façon à garantir le respect des obligations de la loi EGAlim (au titre de la transparence) : les modalités d'introduction minimale des offres bio et autres aliments de qualité et durables dans les menus ; la stratégie et le schéma d'approvisionnement mis en place afin de garantir le respect de ces engagements.*

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 peut faire référence au CCAG (Cahier des clauses administratives générales).
Pour information, les CCAG ont été réformés et il convient, à compter du 1er octobre 2021, de viser la nouvelle version qui présente des évolutions (clause environnementale revue, clause sociale, clause RGPD, clause de propriété intellectuelle intégrées notamment).

[14] Il est nécessaire d'avoir un compte sur la e-communauté du CNFPT – Compte accessible à tous et gratuitement – https://e-communautes.cnfpt.fr/home

Le CCAP précise :

- L'objet, la forme et la durée des marchés
- Les obligations du titulaire
  - Déclaration préalable de la sous-traitance, si envisagée
  - Clause sociale : respect des consignes d'hygiène et de sécurité en vigueur, plan de prévention
  - Clause sociale d'insertion professionnelle par l'emploi : obligatoire ou non ? Pour rappel : cette clause doit être combinée à un critère de sélection des offres (cf. supra : tableau des critères)
  - Clauses de progrès concernant les produits de qualité et durables, la fin des contenants en plastique…
  - Suivi, reporting …
- 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
- Le réexamen
- Les obligations applicables en fin de contrats (modalités de transmission des informations nécessaires à la reprise des personnels, à l'établissement d'un état des lieux des matériels, etc.).

…

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 précise l'environnement technique des prestations (sites mis à disposition pour les repas, pour la fabrication, etc …) et fixe les clauses techniques telles que les spécifications techniques de la prestation attendue, labels, qualité attendue, obligations environnementales…

Le CCTP précise :

- L'objet et la décomposition en lots. CCTP pour les lots n°(x, y, z)
- Les conditions d'exécution des prestations :
  - Procédures d'élaboration, adaptation, validation des menus
  - Personnels affectés à la réalisation de la prestation,
  - Emballages et transport,
  - Caractéristiques et traçabilité des produits cuisinés,
  - Conditions de suivi :
    - Outil de suivi
    - Temps d'échanges entre prestataire et acheteur (réunions périodiques avec ou sans les usagers, réunion annuelle de bilan …)
    - Contrôles périodiques
      (nb : il peut être prévu l'obligation de certification par une tierce partie indépendante durant l'exécution du marché de l'offre en produits durable et de qualité (nature des produits, qualité associée et volumes financiers correspondants),
- Les exigences particulières :
  - Exigences relatives à la composition des menus et des repas,

- Exigences en matière de denrées utilisées dans les mets (par famille de produits), et notamment en produits durables et de qualité, et en matière de suivi des approvisionnements,

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.

- Exigences en matière de commandes, transport, livraisons
- Exigences en matière de personnels : responsabilité, règlement intérieur, confidentialité …
- Exigences particulières concernant les contenants de cuisson, réchauffe, service…
- Exigences en matière de contrôles : visites des sites de production, commissions restauration, contrôles de la mise en œuvre des prestations ….

- La règlementation et le plan de prévention

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

Le BPU est un document qui liste tous les services qui font l'objet du marché. Il permet ainsi aux candidats d'indiquer le prix unitaire de chacun des services. 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.

Exemple de tableau BPU (source CNFPT) :

Type de repas	*Nombres de repas*	*Prix unitaire HT (/ pers)*	*dont coût denrées HT (/ pers)*
Repas complet classique	*1 à 10 repas*		
	10 à 50 repas		
	50 à 100 repas		
	+ de 100 repas		
Repas complet supérieur	*1 à 10 repas*		
	10 à 50 repas		
	50 à 100 repas		
	+ de 100 repas		
…..			

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 non contactuel quant aux quantités indiquées, qui permettent un jugement des offres.

Exemple de tableau DQE (source CNFPT) :

Type de repas	*Nombres de repas*	*Prix unitaire HT (par personne)*	*Quantité*	*Total*
			Non contractuel	
Repas complet classique	*1 à 10 repas*		*XXX*	*Prix unitaire * quantité*
	10 à 50 repas		*YYY*	
	50 à 100 repas		*ZZZ*	
	+ de 100 repas		*AAA*	
Repas complet supérieur	*1 à 10 repas*		*BBB*	
	10 à 50 repas		*CCC*	
	50 à 100 repas		*DDD*	
	+ de 100 repas		*EEE*	
…..				

En outre, il permet de simuler une « commande type » de l'acheteur et de détailler les familles de produits proposées (en cohérence avec le cadre de réponse technique – CRT- du CCTP). Dans le cas d'un marché de restauration en prestations de services, cette « commande type » se présente sous forme de tableau, détaillant des menus « types » et les produits utilisés, en cohérence avec le CRT.

V.2.Exemples de clauses spécifiques EGAlim :

*Nb : il est rappelé que les obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables (2 objectifs cités au **I.2**.)**, sont faites à l'acheteur**. Celui-ci peut rédiger des clauses spécifiques pour encadrer et assurer l'approvisionnement en ces produits. C'est l'objet des clauses proposées, en exemple, ci-après*

V.2.1 : 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.

Finalités EGAlim	Exemples de clauses
1. L'acheteur **doit préciser <u>l'obligation d'approvisionnement</u>** en produits de qualité et durables au titre de condition d'exécution du marché. Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats L'acheteur indique que le titulaire est libre d'appliquer cette obligation sur tout ou partie des produits sous-réserve de respecter l'obligation d'atteindre annuellement au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique et au moins 50% d'achat de produits durables et de qualité au total, produits biologiques inclus De plus à partir du 1er janvier 2024, le titulaire devra respecter l'obligation d'atteindre 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat) Cas 2 : les familles de produits ciblés sont mentionnées à l'article XXX du CCTP du présent accord cadre. L'acheteur indique que le titulaire applique cette obligation sur certaines familles de produits alimentaires définies à l'article XXX du	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 au 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 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% 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 ». 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. En application de l'article 257de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », à partir du 1er janvier 2024, cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est complétée par une autre obligation, imposant au 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 60% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat) Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats Cas 2 : les familles de produits ciblés sont mentionnées à l'article XXX du CCTP du présent accord cadre. D'autres familles de produits peuvent être choisies par le prestataire en complément.

CCTP du présent accord cadre (avec emploi de la notion « ou équivalent »), voire à d'autres familles en complément, afin de respecter l'obligation d'atteindre annuellement au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique et au moins 50% d'achat de produits durables et de qualité au total, produits biologiques inclus, et à partir du 1er janvier 2024, au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat	
2. L'acheteur doit mentionner au CCAP de l'accord-cadre les **<u>obligations de suivi et du reporting</u>** annuel (*et/ou périodique*) Les totaux facturés peuvent être détaillés par famille de produits (à partir de 2024, il faudra obligatoirement fournir un détail pour les familles viandes et poissons) ou pour certains produits ciblés par l'acheteur Pour ce reporting, un outil de suivi peut être imposé aux fournisseurs, s'il reste gratuit ; Ou L'acheteur peut demander au prestataire de lui proposer un outil (et il peut demander à ce que cette mise à disposition de l'outil soit pris en charge dans la prestation) Obligation de transmettre des moyens de preuve	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 (*et/ou une fois par période*) 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 devront être détaillés par familles de produits (*détailler les familles*) et pour certains produits (*détailler les produits*) La transmission devra se faire au moyen de l'outil XXXX. Ou La transmission se fera au moyen d'un outil informatique, dont le choix est laissé au titulaire et qui sera mis à disposition de l'acheteur. Le titulaire a obligation de transmettre à l'acheteur (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie) des moyens de preuve attestant les totaux facturés et transmis. Les moyens de preuve peuvent être des documents comptables (bons de commande valorisés ou factures).

3. L'acheteur doit mentionner les **obligations de transmission** (soit sur simple demande de l'acheteur, soit selon une fréquence définie au marché), durant l'exécution du marché, **des moyens de preuve** 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 CCTP (article XXX) et des % représentés, en valeur HT, par les produits de qualité et durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée. Ceci permet un suivi régulier des approvisionnements durables et de qualité et du respect du CCTP.	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 CCTP, ainsi que les % représentés, en valeur HT, par les produits de qualité et durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée. 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 au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'acheteur (à préciser).
4. L'acheteur peut prévoir des **pénalités**. Dans ce cas, il doit mentionner et expliciter les modalités d'application et de calcul des 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. L'acheteur doit fixer des pénalités suffisamment dissuasives, au moins égales à la part des produits durables et de qualité concernés. L'acheteur peut mentionner et estimer financièrement les **pénalités** : • 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 » ;	Article XXX : Pénalités pour non-respect des obligations d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique, et hors cas de force majeure rendant impossible l'approvisionnement en ces produits, une pénalité d'un montant correspondant à une somme forfaitaire de XXX€ HT. Le non-respect de l'obligation peut être constaté lors des différents suivis réalisés par l'acheteur : lors du suivi régulier de l'exécution des prestations, lors des visites de contrôle sur site et/ou lors de la transmission des moyens de preuves tels que mentionnés à l'article XXX et à l'article XXX du CCAP. 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. 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 suivi et/ou comptables permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits

• En cas de non transmission (préciser à quelle échéance, par exemple après deux demandes de l'acheteur par voie électronique ou postale) ou de retard (préciser à quel délai, par exemple 15 jours après l'envoi des factures détaillées) ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés. A minima, ces moyens de preuve doivent être transmis selon la même fréquence que l'envoi des factures détaillées.	durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de XXX€ par jour de retard est appliquée. En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de suivi et/ou comptables, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à X% du montant d'achat des prestations concernées est appliquée. ou une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour un (01) mois de retard majorée de XXX€ par jour de retard est appliquée. 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. 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.
5. 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. L'obligation étant annuelle, cette pénalité s'applique aux marchés pluriannuels.	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 manquements répétés 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.

6. 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 rédige au CCAP une clause « plan de progrès » qui précise l'obligation de dépasser les seuils fixés au marché sans en préciser l'objectif. Les échéances sont fixées pour chaque pour chaque lot.	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 proposer un plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Les proportions à atteindre, au-delà des seuils obligatoires fixés au marché, sont au libre choix du titulaire. <u>Rédaction aux choix de l'acheteur :</u> • 6 mois avant échéance du dernier bon de commande du marché, le titulaire doit transmettre à l'acheteur un état des approvisionnements sur toute la durée du marché en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique faisant 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 • 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.
7. L'acheteur peut prévoir une **clause de réexamen** pour permettre de faire évoluer le contenu du BPU à chaque période annuelle d'exécution, en lien avec le bilan annuel et le plan de progrès	Article XXX : Réexamen Le contenu du BPU peut être revu au titre de chaque période annuelle d'exécution du contrat, en fonction du bilan annuel et du plan de progrès. Ces modifications ne pourront toutefois pas impacter de plus de 5% le coût annuel du contrat constaté au titre de chaque année écoulée (en montant cumulé des bons de commandes).

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

V.2.2 : 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.

Finalités EGAlim	Exemples de clauses
8. L'acheteur doit **<u>rappeler les obligations de la loi «EGAlim</u>** » **et de la loi « Climat et résilience »** en matière d'approvisionnement en produits de qualité et durables. Il les précise au CCTP de l'accord-cadre.	Article XXX : Catégories des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. 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 de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », 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 le présent accord-cadre les catégories suivantes : • 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 31/12/2026 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 issus du commerce équitable • 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. Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories

	de produits de qualité et durables exigés dans le cadre de la loi. 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. 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.
L'acheteur peut préciser (ou non) **les familles de produits ciblés pour atteindre les obligations de la loi « EGAlim » complétée par la loi « Climat et résilience » en matière d'approvisionnement en produits durables et de qualité** *Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats* *Cas 2 : les familles de produits ciblés sont mentionnées par l'acheteur, en partie ou en totalité*	*Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats* Article XXX : Familles de produits ciblés Les soumissionnaires peuvent répondre, via le cadre de réponse technique (CRT), en proposant l'utilisation de produits de qualité et durables, dans les familles de produits de leur choix. *Cas 2 : les familles de produits ciblés sont mentionnées par l'acheteur* Article XXX : Familles de produits ciblés Les soumissionnaires ont obligation de répondre, via le cadre de réponse technique (CRT), en proposant l'utilisation de produits de qualité et durables, pour les familles de produits suivantes : ● Famille XXXX : X% de produits issus de l'agriculture biologique, Y% de produits sous signe de qualité … ● Famille XXX : produits issus d'exploitations HVE….. ● ….

V.2.3 : 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
9. DQE L'acheteur doit rappeler l'obligation pour le soumissionnaire de renseigner le DQE en détaillant des menus types et les produits utilisés. Il doit préciser que ce document, bien que fourni à titre informatif, permet à l'acheteur de s'assurer de la capacité des soumissionnaires à répondre aux obligations d'approvisionnement en produits durables, de qualité et biologiques. Les soumissionnaires doivent : - indiquer dans le DQE les produits durables et de qualité. - proposer un total en € HT de 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, et, à compter de 2024 un total en € HT de 60% de produits alimentaires de qualité et durables pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat), calculés automatiquement grâce à une formule de calcul sous Excel intégrée au DQE.	<u>Exemple de rédaction en en-tête du DQE</u> Le soumissionnaire doit renseigner le DQE en spécifiant des menus types (sur x semaines ou x repas) et les produits utilisés pour ces menus types. Il doit indiquer les produits proposés durables et de qualité en référence au CCTP. Le montant total HT des produits proposés au DQE doit faire apparaître une proportion minimale de 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques et, à compter de 2024 un total en € HT de 60% de produits alimentaires de qualité et durables pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat). Un calculateur est intégré à l'hypothèse au DQE afin de calculer automatiquement les proportions exigées. Le DQE, bien que renseigné par le soumissionnaire à titre indicatif, doit permettre au pouvoir adjudicateur de s'assurer de la capacité des soumissionnaires à respecter les objectifs d'approvisionnement en produits durables, de qualité et biologiques tels qu'inscrits au présent marché

Conclusion

Une fois le marché rédigé et attribué, la phase opérationnelle et le pilotage du marché démarrent.

Ce pilotage s'exerce de différentes manières, évoquées tout au long du guide :

- Un processus établi et suivi d'élaboration, adaptation et validation des menus proposés
- Des données échangées, avec une fréquence déterminée selon les données, entre le prestataire et l'acheteur/gestionnaire, via un outil de suivi déterminé
- Des réunions de suivi entre le prestataire et l'acheteur/gestionnaire
    - réunions périodiques avec les usagers (commissions menus, fréquence à définir)
    - réunions périodiques (trimestrielles ou semestrielles) de revue de contrat
    - réunions de bilan annuel
- Des contrôles réguliers de l'acheteur/gestionnaire (fréquence à définir selon les contrôles) :
    - Contrôle de la prestation lors des repas
    - Contrôle des installations de fabrication
    - Contrôle des données transmises (moyens de preuve).

Ce pilotage permettra de vérifier, au fur et à mesure de la vie du marché,

- 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),
- 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), bien avant d'être obligé d'appliquer des pénalités,
- le suivi fin des consommations, notamment en produits durables et de qualité et bio, pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim
- la capitalisation de l'expertise en vue du renouvellement du marché.

Références citées et liste des sigles :

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/
Agence BIo	Informations sur la restauration collective bio	*https://www.agencebio.org/profil/restauration-collective/*
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	Tutoriel : S'inscrire aux e-communautés et adhérer à une e-communauté	https://e-communautes.cnfpt.fr/home
CNFPT	Exemples de questionnaires de sourcing	https://e-communautes.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.commercequitable.org/actualites/commerce-equitable-france-publie-le-guide-du-commerce-equitable-dans-ma-cantine/
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	Ressouces 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/
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 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/
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	Définition
AOC	Appellation d'origine contrôlée
AOP	Appellation d'origine protégée
BPU	Bordereau des prix unitaires
BOAMP	Bulletin officiel des annonces de marchés publics
CCAG	Cahier des clauses administratives générales
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
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
PAI	Projet d'accueil individualisé
PME	Petite et moyenne entreprise
PNA	Programme national pour l'alimentation
PAT	Projet alimentaire territorial
RNM	Réseau des nouvelles des marchés
RSE	Responsabilité sociale des entreprises
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