

Commande publique : un logiciel pour orienter les achats vers des produits sains

Publié le 30/06/2023 • Par [Hélène Lerivrain](#) • dans : [France](#), [Innovations et Territoires](#), [Régions](#)



Occena évalue la qualité des produits alimentaires et agricoles au regard des propriétés nutritionnelles et sanitaires Adobe stock
Le logiciel Occena permet, dans le cadre d'un marché public, d'évaluer la qualité des propriétés nutritionnelles et sanitaires des produits.

MA GAZETTE

Sélectionnez vos thèmes et créez votre newsletter personnalisée

- Achats publics
- Commande publique
- Marchés publics
- Réglementation des marchés publics
 - Tous les thèmes

CHIFFRES-CLÉS

- Investissement : 50 000 € sur quatre ans.
- Coût d'utilisation : redevance moyenne de 500 € / an pour un groupement.

[Nouvelle-Aquitaine 5,99 millions d'hab.] Tout est parti d'un constat.

« Dans nos établissements, de plus en plus d'enfants étaient touchés par des problèmes de santé, avec des cas d'obésité, de diabète », explique Jérôme Glère, coordonnateur du groupement de commandes de la Gironde et vice-président de l'Acena. Cette association, qui structure 26 groupements de commandes de lycées et de collèges publics de Nouvelle-Aquitaine, s'est alors rapprochée de chercheurs, qui les ont alertés. « Tout l'environnement influe sur la santé, notamment l'alimentation », rapporte Jérôme Glère. C'est ainsi qu'a été créé le logiciel public Occena avec le concours de chercheurs en épigénétique.

Financé pour moitié par la région, cet outil lancé en juillet 2020 évalue la qualité des produits alimentaires et agricoles au regard des propriétés nutritionnelles et sanitaires. « Dans le cadre des marchés publics, il était important pour nous, en tant qu'acheteur, d'arriver à objectiver la note "qualité" des produits », indique Thierry Pousson, président de l'Acena.

Recettes modifiées

Concrètement, pendant la phase de consultation, les candidats rentrent dans l'application web les données issues des fiches techniques d'un produit, ce qui aboutit à un score. Un bordereau "qualité", obligatoirement joint à l'offre, est alors généré. Inutile de tricher. Un contrôle aléatoire des fiches techniques est réalisé pendant la phase d'analyse des offres, « Au-delà d'une certaine marge d'erreur, un candidat peut être écarté sur un lot », prévient Jérôme Glère.

L'algorithme du logiciel s'appuie sur trois composants : le Nutriscore, les additifs et les marqueurs d'ultra-transformation. « Alors que certains grands industriels refusent d'inscrire le Nutriscore, nous avons réussi à l'imposer indirectement, reconnaît Thierry Pousson. Il y a bien sûr un intérêt pour l'acheteur, mais cet outil donne aussi des éléments au candidat pour améliorer ses recettes. » Selon l'Acena, les premiers effets sont visibles. « Un industriel a enlevé des additifs de ses tartes en taillant les pommes

différemment. Des distributeurs sont allés chercher des pâtes à tartiner françaises sans huile de palme », témoigne Thierry Pousson. « Pour un même produit, typiquement un jambon, les distributeurs vont comparer plusieurs marques et proposer la plus vertueuse », ajoute Jérôme Glère.

Autre fait notable : le local est indirectement gagnant, en particulier les petites entreprises artisanales, plus réactives et plus à même de modifier leurs recettes. « C'est nous qui fixons les règles du jeu. Nous allons faire bouger les lignes », se réjouit Thierry Pousson.

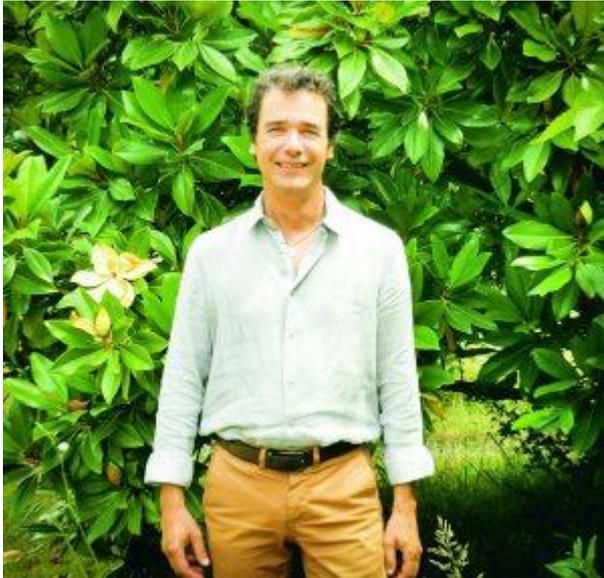
Déploiement national

A ce jour, une trentaine de groupements de commandes utilisent cet outil, moyennant une redevance. Cela représente près de 800 structures publiques réparties sur trois régions, la Nouvelle-Aquitaine, le Grand Est et l'Occitanie. Le logiciel est aussi mis à la disposition des villes de Perpignan et d'Orsay. L'objectif est de déployer cette application sur le territoire national pour devenir un outil de référence de l'achat alimentaire en restauration collective.

Contact : association Acena, info@acenaquitaine.fr

FOCUS

« Le dispositif permet d'objectiver la note "qualité" »



Jérôme Glère, coordonnateur du groupement de commandes de la Gironde

« Pour approvisionner les 147 collèges et lycées du groupement, qui représentent 90 000 repas par jour, nous avons besoin d'environ 1 000 produits pour lesquels nous lançons des appels d'offres en juillet, explique Jérôme Glère, coordonnateur du groupement de commandes de la Gironde. Nous recevons les offres en septembre et les analysons en octobre. Avant Occena, la note "qualité" était essentiellement établie à partir de la dégustation, ce qui est très subjectif. L'analyse des fiches techniques dans un tableur était très chronophage. Désormais, le score calculé par le logiciel constitue la moitié de la note, l'autre moitié étant complétée par une dégustation. Ce dispositif a l'avantage de nous faire gagner du temps et d'objectiver la note "qualité" à partir de critères définis par des scientifiques. Ils nous informent de la toxicité de certains additifs pour lesquels nous appliquons des pénalités. »