

Vade-mecum Encourager l'approvisionnement local Par l'AMF-ARF-ADF

A l'occasion du salon des Maires de France, l'Association des Maires de France, l'Association des Régions de France et celle des Départements de France sortent leur vade-mecum pour encourager l'approvisionnement local.

« Les collectivités sont chaque jour plus nombreuses à se mobiliser pour favoriser l'approvisionnement local, conscientes des enjeux majeurs qu'il concentre en matière environnementale, économique, sanitaire ou encore éducative et culturelle »

Ce vade-mecum présente le **même objectif que le Guide de l'approvisionnement local en restauration collective** lancé par notre Ministre Stéphane Le Foll début 2015. Si l'Industrie Agroalimentaire n'est pas discriminée ouvertement dans cet ouvrage, les conseils qui y sont donnés prônent des techniques d'achat public **visant à encourager l'achat chez les producteurs**.

Le document présente également les principaux éléments d'une **charte de valorisation des patrimoines culinaires et agricoles** ainsi que des conseils pratiques.

Les principaux points du vade-mecum

La connaissance de l'offre agricole locale et l'organisation des filières.

Le vade-mecum rappelle que le droit européen empêche toute préférence locale ou régionale mais observe que les facteurs communs de réussite reposent sur 2 piliers : **la communication avec des filières agricoles et la simplification de la procédure et du cahier des charges**.

Des outils établis localement comme la plateforme Agricolcal sont conçus pour répondre à un objectif de mise en relation entre les collectivités et les producteurs.

Une charte de valorisation des patrimoines culinaires et agricoles

Elle est destinée aux collectivités territoriales telles que les communes ou les communautés de communes visant à promouvoir les patrimoines culinaires et agricoles.

Les collectivités **peuvent s'engager sur une durée allant de 1 à 3 ans** à mener des actions choisies dans une **quinzaine de propositions listées ci-dessous** et qui peuvent être adaptées en fonction des priorités des élus et des spécificités du territoire. Elles portent sur

L'Aide au développement des filières locales

- S'engager sur un approvisionnement local en fonction des productions déjà en place sur les territoires (**% de produits issus de la production locale défini par la collectivité**).
- **Promouvoir** des produits et patrimoines culinaires.
- Valoriser les modes de production **favorisant l'environnement** (agriculture raisonnée ou bio).

Sensibilisation des publics

- Animation autour de **patrimoines culinaires**
- Importance de **l'équilibre alimentaire**
- Lutte contre le **gaspillage alimentaire**
- Eduquer à la **saisonnalité** des produits
- Sensibiliser sur les **variétés locales** (environnement de culture, saisonnalité, cycle de vie)
- Apposer des **pictogrammes sur les menus indiquant la provenance des produits**
- Sensibiliser sur la **qualité des modes de production**.

L'Achat public orienté vers le soutien des filières agricoles locales de qualité

Le vade-mecum précise que la prise en compte des circuits courts est autorisée en droit des marchés publics **contrairement aux circuits de proximité** (qui ne sont pas définis précisément). Il reprend la **définition des circuits courts émanant du Ministère de l'agriculture**: vente directe ou indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

« *Un circuit court n'est pas forcément synonyme de proximité.. pour favoriser l'accès des fournisseurs de proximité aux marchés publics, il est donc possible, juridiquement, de s'appuyer sur la notion de circuit court, vecteur de relocalisation de l'économie agricole, tout en recourant à **d'autres outils pour construire son marché** (=techniques achats publics décrites dans la suite du vade-mecum). »*

Définition précise des besoins

Si le vade-mecum reprend sensiblement les mêmes chapitres que le Guide sur l'approvisionnement local en restauration collective de Stéphane Le Foll : *connaitre l'offre, se renseigner sur les modes de production*, etc..il intègre **des facteurs à prendre en compte et contrôler, qui n'apparaissent pas dans le précédent guide**:

- Prendre en compte des **caractéristiques techniques** des produits disponibles : modes de production, d'élevage (bio/raisonné/conventionnel), mode de fabrication / **savoir-faire artisanal; traçabilité, composition** (taux de sucre, sel, gras..), **respect des règles sanitaires, critères qualité et éventuelles certifications.**
- Le vade-mecum conseille aux lecteurs de se renseigner auprès des **conseils régionaux** qui, en partenariat avec les chambres d'agriculture, peuvent donner de précieuses informations sur les caractéristiques de l'offre agricole locale. Plusieurs références sont faites à <http://www.agrilocal.fr/>
- **Il est rappelé qu'une vingtaine de plateformes locales ou régionales** existent maintenant sur le territoire.

➤ Détermination des besoins au regard de l'offre agricole identifiée

Le vade-mecum rappelle que l'article 30 de l'ordonnance relative aux marchés publics précise que la nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminés en prenant en compte les **objectifs de développement durable dans leur dimension économique sociale et environnementale** et que cette dimension donne à la collectivité une **assise forte pour tenir compte de ces trois facteurs dans ses achats.**

Il pose des rappels :

- **Tenir compte des moyens humains et matériels de la cuisine pour lesquels certains arbitrages doivent être faits** (pas de légumes bruts si absence de légumerie, pas de volailles entières en présence d'un effectif insuffisant de personnel).
- Tenir compte des **objectifs budgétaires.**
- Intégrer les **objectifs poursuivis par la collectivité en termes de développement durable.**

Rappel concernant la rédaction du cahier des charges

Le vade-mecum rappelle qu'il est possible pour l'acheteur de poser des **clauses d'achat responsable en matière sociale**, en exigeant par exemple des soumissionnaires qu'ils fassent appel aux personnes en difficulté sociale (comprendre *producteur..*), ce qui peut favoriser l'exécution locale du marché.

Il prône d'intégrer des **spécifications techniques les plus simples possibles** afin de favoriser l'entrée de producteurs :

Les services annexes

Il est possible d'inclure dans le cahier des charges de la part des candidats des actions ponctuelles de **sensibilisation des convives sur les modes de production et la qualité nutritionnelle des aliments**, ou encore l'organisation de **visites pédagogiques dans les exploitations**.

Les conditions d'exécution

« Elles peuvent être un levier pour faciliter l'accès des fournisseurs de proximité aux marchés publics locaux. »

Elles peuvent porter sur :

- Le **conditionnement et l'emballage** (portions individuelles ou pots à grande contenance, livraison en vrac..).
- **Transport et modalités de livraison.**
- **Développement durable** :..«*cahier des charges intégrant des préoccupations sociales et environnementales portant par exemple sur la gestion des déchets, la gestion ou le recyclage des emballages. Il est possible, par exemple, de prévoir des véhicules de livraison en vue de limiter l'impact environnemental lié à la consommation de carburants, étant précisé que : « toutefois une telle condition d'exécution n'est pas nécessairement de nature à favoriser les producteurs locaux ».*

Le choix des critères de jugement des offres

- **Qualité des produits :**
*Elle peut notamment s'appuyer sur la **fraicheur pour certains types de denrées (délai court enter la cueillette et la livraison)**, le respect du **calendrier de la saisonnalité**, la **qualité nutritionnelle**, ou encore la **qualité attestée par un label**.*
- **Qualité gustative**
- **Qualité des conditions de réalisation des prestations et des services pédagogiques**
 - Sécurité d'approvisionnement
 - Délais de livraison à l'émission du bon de commande
 - Gestion des produits manquants ou non conformes, délai de réapprovisionnement
 - Conditions de livraison
 - Visites pédagogiques
 - Animation et sensibilisation de convives
- **Critère circuit court**
Le code des marchés publics permet l'approvisionnement en circuit court par le critère : performances de développement des approvisionnements directs de produits issus de l'agriculture. *« Pour cela les soumissionnaires devront alors décrire le **schéma d'approvisionnement des produits**. Sa pondération doit rester mesurée, de l'ordre de 20% environ – maximum. »*
- **Critère relatif à la performance en matière de protection de l'environnement**
Valoriser les offres dont les performances vont **au-delà du respect des exigences environnementales** décrites dans le cahier des charges. Les solutions peuvent être : écolabel, mode de production économe en intrants, **gestion des déchets par le fournisseur, gestion des emballages** ...

Remarques concernant le bilan carbone.

IL n'est pas conseillé aux acheteurs de prendre en référence le bilan carbone des soumissionnaires *car cela doit faire référence à de processus objectifs et scientifiques.*

Il est rappelé que (dans une réponse ministérielle) la distance géographique ne peut constituer un critère d'économie d'énergie et de moindre nuisance environnementales, la rationalisation des moyens de transport pouvant aboutir à des résultats plus économes en carbone que le transport lié aux produits locaux.

« Sauf à s'engager dans une démarche d'évaluation des émissions de gaz à effet de serre en amont et en aval de l'activité agricole en s'appuyant sur une méthode comptable, l'introduction d'un critère bilan carbone est à exclure dans ce contexte. »

Le vade-mecum présente ensuite, par famille de produits, des spécifications techniques et des exigences qualité pouvant être demandées par famille de produits (page 10)

Le Vademecum donne des exemples indicatifs de combinaison de critères d'attribution (page 14)

Exemple n°1 : intégrant un critère « circuit court »			
Critère n°1	Qualité des produits	30%	Fiche technique des produits, délais entre la fabrication et la date de livraison, DLC, étendue de la gamme, etc.).
Critère n°2	Prix	35%	Bordereau de prix unitaires
Critère n°3	Qualité du service	25%	Fréquence des livraisons, délais de livraison, réapprovisionnement, conseils, qualité du suivi, animations proposées le cas échéant.
Critère n°4	Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	10%	Description du mode de commercialisation, politique d'approvisionnement, appréciation de la réalité du circuit court