

## Boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective

### Les fiches méthodologiques

Elles sont conçues avec le respect de 2 objectifs

- 1) Favoriser l'approvisionnement local.
- 2) Utiliser les marchés publics comme un outil d'application de la politique publique (ancrage territorial, produits labellisés, modes de production..). Les fiches rappellent donc les principes et les techniques d'achat publics, intègrent les derniers points issus de la réforme de la commande publique, afin d'orienter les achats publics.

### Quelques points importants relevés dans ces fiches :

#### ➤ Fiche 1 : S'approprier les concepts généraux

Cette fiche rappelle les principes des marchés publics.

Concernant les **modes de production**, les pouvoirs publics reconnaissent **2 démarches en termes d'approche environnementale** : l'agriculture biologique et **l'exploitation haute valeur environnementale : HVE** (qui a remplacé la certification agriculture raisonnée).

#### **Sont présentés les signes et démarches valorisant la qualité, « SIQO »**

L'AOP, l'IGP, le Label rouge, l'agriculture biologique et la *Spécialité Traditionnelle Garantie* (STG) qui protège une recette traditionnelle.

#### Les autres modes officiels de valorisation des produits :

- Produit issu d'une démarche à *Haute Valeur Environnementale*
- La démarche de *certification de conformité d'un produit* (CCP)
- La mention « *produit de montagne* »

#### **Structuration des filières de production agricole**

- **Producteurs locaux** : « *Producteurs situés dans une zone géographique proche de la demande* ».
- **Commerce équitable** : Le décret du 17 septembre 2015 donne **une nouvelle définition incluant désormais aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés** et précise la réponse que le commerce équitable doit apporter aux travailleurs en situation de désavantage économique :  
**Les entreprises sont désormais autorisées à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français.**  
« *Vous pouvez insérer dans votre cahier des charges la référence aux produits du commerce équitable même s'il n'existe pas encore aujourd'hui de label reconnu par les pouvoirs publics* »
- **Les circuits courts** : « *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 62 du décret relatif aux marchés publics en tant que critère d'attribution du marché.*
- **L'approvisionnement de proximité** : *Il ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.*
- **L'approvisionnement local** : Approvisionnement effectué dans un secteur géographique proche

## ➤ Fiche 2 : Connaitre son besoin

La fiche préconise de quantifier le gaspillage alimentaire (réel ou estimé) et d'estimer le volume et la nature du besoin à satisfaire.

Dans le cadre de l'analyse de ses besoins, il est conseillé à l'acheteur

**D'effectuer une analyse du coût complet d'un repas servi.**

Méthode de calcul du coût complet :

- les denrées alimentaires ;
- la masse salariale ;
- les investissements (bâtiment, équipement) ;
- le fonctionnement (entretien, maintenance, fluides, consommables).

*« L'analyse des coûts (directs et indirects) vous permettra d'agir sur différents leviers pour mieux les maîtriser et déterminer un budget « denrées alimentaires maximal » pour chaque repas ».*

**D'analyser les caractéristiques de l'équipe de restauration :**

- effectifs ;
- formation et qualification ;
- compétences ;
- attentes et motivations.

*« Ceci vous permettra de déterminer si vous pouvez vous orienter vers un achat de produits bruts qui nécessitent **plus de travail de préparation et donc des effectifs plus importants**, des compétences et des motivations solides ou bien vers des produits davantage transformés ».*

## ➤ Fiche 3 : Connaitre l'offre

Rappel de l'ouverture accordée par les nouveaux textes relatifs aux marchés publics (décret du 25 mars 2016) sur la **possibilité de faire du sourcing** : consultations en amont, études de marché, demande d'avis..

La fiche donne **une liste des acteurs institutionnels susceptibles d'accompagner les acheteurs** dans l'identification des cibles du « sourcing ».

## ➤ Fiche 4 : Connaitre les bonnes pratiques

**Le choix des produits**

*« Ce choix a un impact sur les fournisseurs qui pourront soumissionner à votre marché. **Opter pour des produits bruts constitue un levier pertinent pour attirer la candidature de producteurs**, ceux-ci étant en général moins en capacité de répondre sur des produits transformés. **Par ailleurs, à qualité équivalente, un produit brut coûte moins cher**. C'est pourquoi si vous optez pour des produits de qualité supérieure ou bio, en les choisissant bruts, **vous pourrez compenser une part du surcoût**. »*

## ➤ Fiche 5 : Définir le cahier des charges

Les préconisations :

- **Fixation d'un minimum de commandes :**

Afin de donner une lisibilité aux fournisseurs sur le volume financier des achats, la fiche propose, en cas d'achats récurrents, même si la réglementation ne l'exige pas, de **fixer un montant minimum de**

commandes en valeur ou en quantité à l'accord-cadre à bons de commande.  
Référence : article 78 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

- **Les conditions d'évolution des prix.**

En cas d'achats récurrents, Il est conseillé aux acheteurs de prévoir une **révision des prix à un rythme infra-annuel** afin de prendre en compte en cours d'exécution du marché les fluctuations aléatoires, à la hausse comme à la baisse, des cours des productions agricoles.

- **Les conditions à caractère social ou environnemental**

Conformément aux orientations des réglementations relatives aux marchés publics, il est proposé d'intégrer :

- la réalisation d'une **action d'insertion professionnelle** envers des publics éloignés de l'emploi ;
- l'approvisionnement en **produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, de produits de saison, et de toute autre caractéristique sociale ou environnementale à n'importe quel stade du cycle de vie du produit** ;
- l'utilisation **d'emballages les moins impactant** sur l'environnement
- le recours aux **transports les moins polluants.**

➤ **Fiche 6 : Consulter les fournisseurs**

**Il est rappelé que ces critères d'attribution des marchés peuvent intégrer des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux, par exemple:**

La qualité des échantillons ; – les **conditions de production** et de commercialisation ;– la garantie de la **rémunération équitable des producteurs** ;– **le bien-être animal** ;– les performances en matière de **protection de l'environnement** ;– les performances en matière de développement des **approvisionnements directs de produits de l'agriculture** ;– les performances en matière **d'insertion des publics en difficulté.**