Atelier
« La commande publique Bio et territorialisée »

Mercredi 22 Mai 2019

BIO OCCITANIE
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE OCCITANIE

GAB 44
Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

Interconnaissance

Sur quel secteur de la restauration collective êtes-vous ?

- *Restauration scolaire*
- *Restauration santé/sociale*
- *Restauration entreprise*

Quel est votre mode de gestion ?

- *Gestion directe*
- *Gestion concédée*

Combien de repas, en moyenne, proposez-vous chaque jour ?

- *Moins de 500 repas/jour*
- *Entre 500 et 2 000 repas/jour*
- *Plus de 2 000 repas/jour*

Déroulé de l'atelier

Retour sur la règlementation – *10min*

Principes des marchés publics
Procédures
Retour sur la Loi « Egalim »

Points clés dans la rédaction de marchés publics – *20min*

Méthodologie à mettre en place
Besoins, objectifs et critères d'attribution
Eléments d'écriture

Atelier en groupe *(5-6 pers)*

4 tables : Fruits / Légumes / Produits laitiers / Viandes

Objectif :

Déterminer des éléments techniques qui peuvent être inclus dans les lots pour permettre à des producteurs et/ou groupements de producteurs de répondre aux marchés

Retour sur la règlementation

Définition et principes des marchés publics

Définition

« Un marché public est un **contrat administratif** conclu **à titre onéreux** entre un **organisme public et un fournisseur ou un prestataire** pour **répondre aux besoins** d'un organisme public en matière de travaux, de fournitures ou de services... »

Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics - Article 4 (définition des marchés publics)

Textes règlementaires :

- ***Code de la commande publique*** *(depuis le 1er avril 2019)*
- *Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ...*
- *Ordonnance n°2015-899 Du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics*
- *...*

Retour sur la règlementation

Définition et principes des marchés publics

3 principes fondamentaux

- ✓ Liberté d'accès à la commande publique
- ✓ Egalité de traitement des candidats
- ✓ Transparence des procédures

Des principes applicables à toutes les procédures (formalisées ou non)

>> Dès le 1er € dépensé

De ces 3 principes, découlent :

Une **publicité adaptée** au besoin et montant du marché
Le **rejet de toute forme de favoritisme**
Une **mise en concurrence** le plus large possible
Des critères de sélection **non discriminatoires** et liés à l'objet du marché

Procédures et seuils

Marchés de gré à gré

Mise en concurrence obligatoire

Marchés à Procédure Adaptée (MAPA)

Appels d'offres formalisés

	Marchés de gré à gré	Marchés à procédure adaptée		Marchés formalisés
	Publicité non obligatoire	Publicité libre ou adaptée	Publicité obligatoire BOAMP ou JAL	Publicité obligatoire BOAMP et au JOUE
Collectivités territoriales	en dessous de **25 000 €**	de **25 000 €** à 89 999,99 €	de 90 000 € à 220 999,99 €	à partir de **221 000 €**
Etat et ses établissements	en dessous de **25 000 €**	de **25 000 €** à 89 999,99 €	de 90 000 € à 143 999,99 €	à partir de **144 000 €**

Montants sur la durée totale du marché

Loi dite « Egalim »

« Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur ag. et une alimentation saine, durable et accessible à tous »

Publication au Journal Officiel le 30 Octobre 2018 (= texte opposable)

Zoom sur la restauration collective *(Art.24)*

Art. L.230-5-5 (CRPM) : Création d'un comité régional pour l'alimentation >>
Concertation sur l'approvisionnement de la restauration collective et l'atteinte des seuils définis à l'article L.230-5-1

Art L.230-5-1 (CRPM) : Au 1er janvier 2022,

***Objectif minimum de 50%** de « produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie »*

***Objectif minimum de 20%** de produits « issus de l'agriculture biologique [...] y compris les produits en conversion... »*

Objectifs fixés **en valeurs d'achats (€)** et non en volume (kg)

Loi dite « Egalim »

<u>Zoom sur les objectifs d'approvisionnement</u>
Objectif minimum de 50% *de « produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie »*

1/ **Label rouge**

2/ L'**appellation d'origine**

3/ L'**indication géographique**

4/ La **spécialité traditionnelle garantie**

5/ La mention "**issus d'une exploitation de haute valeur environnementale**"

6/ La mention "**fermier**" ou "**produit de la ferme**" ou "**produit à la ferme**", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

Loi dite « Egalim »

Art. L.230-5-6 (CRPM) : A titre expérimental pour 2 ans, au plus tard 1 an après la promulgation de la loi, obligation de proposer « au moins une fois par semaine, **un menu végétarien.** Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales... » *>> cela correspond à un repas sans viande et sans poisson mais les produits laitiers, œufs et miel sont autorisés*

Art L.230-5-7 (CRPM) : « Dans un délai d'un an [...] le gouvernement propose [...] des outils d'aides [..] à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils définis à l'art. L.230-5-1 [...] »

(Art. 28)

Art. L.541-10-5 (Code de l'Environnement) : « Au plus tard le 1er janvier 2025, **il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe et de service **en matière plastique**... »

Impacts des principes de la commande publique

Et la question de la proximité géographique

- ✓ Critère de sélection basé sur la **proximité géographique** = caractère discriminatoire (même avec le but de réduire les émissions de CO_2) *(réponse ministérielle de 2010)*
- ✓ Interdiction de retenir des **critères de sélection liés à l'origine** ou l'**implantation géographique des candidats** *(ex : Viande française, Labels régionaux, AOC/AOP...)*
- ✓ La **« Préférence locale »** dans les marchés est strictement **interdite** *(ex. siège social dans la région pour l'entreprise candidate)*

- ✓ *En gestion concédée, **pas de jurisprudence connue** sur l'obligation d'approvisionnements en produits alimentaires de proximité des candidats*

Impacts des principes de la commande publique

Des contraintes pour consommer local et pour la qualité de la prestation attendue?

- ✓ **Souplesse offerte par la règlementation des marchés publics :** Possibilité de faire référence à des labels techniques précis à condition d'ajouter la mention **« ou équivalent »** *(Ex. « Produits issus de l'AB ou équivalent », « Produits Label Rouge ou équivalent »...)*

Comment y faire face ?

- ✓ **Mettre en place une méthodologie**
- ✓ Connaître l'offre
- ✓ Proposer des marchés adaptés
- ✓ Etre très clair dans ses attentes

Points clés d’un marché public de restauration collective

Méthodologie à mettre en place

Les étapes essentielles

- ✓ Création d'un **groupe de travail** *(plusieurs niveaux)*
- ✓ Définition **du besoin** de la collectivité
- ✓ Réflexion sur **les objectifs** de la collectivité

*Connaître l'offre possible : Etape de **« sourcing »** fortement recommandée*
>> Révision des objectifs

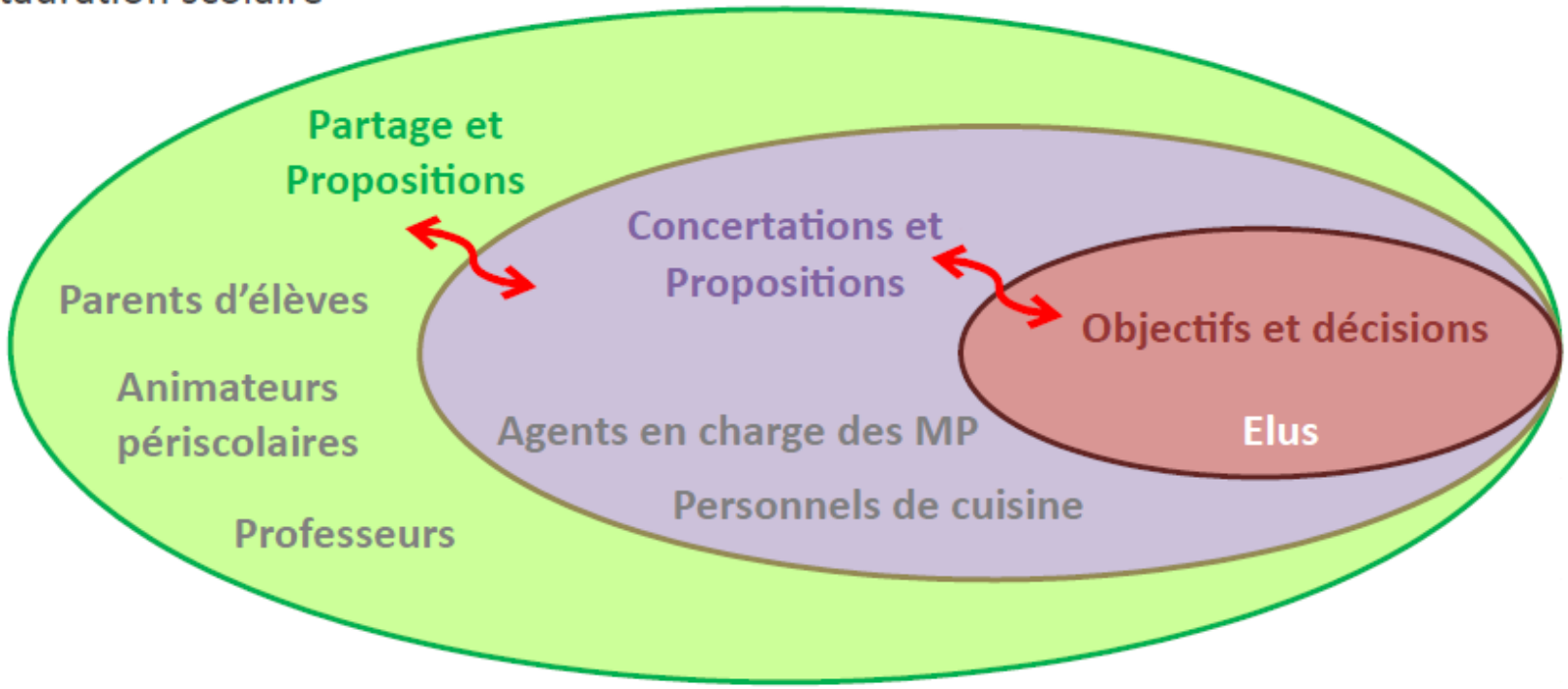
- ✓ Définition des critères de sélection adaptés à l'objet du marché
- ✓ Phase de rédaction du marché *(Anticiper l'étape d'analyse)*

Présentation et validation du marché (par le groupe de travail)

- ✓ *Publication du marché (délais minimum obligatoire à respecter : 30 jours)*
- ✓ *Analyse des candidatures*
- ✓ *Communication des résultats*

Méthodologie à mettre en place

Créer une **démarche associant les acteurs** en lien avec la restauration scolaire



Points de vigilance

- Bien définir les rôles de chacun dès le départ
- Bien cadrer les échanges, *avec les parents d'élèves notamment*

Définir le besoin et réfléchir aux objectifs

Partie « Besoin »

Se poser les questions suivantes :

- **Quel est le besoin de la collectivité ?**

-Les éléments obligatoires auxquels la collectivité doit répondre (Ex. Fourniture de repas en liaison froide, approvisionnement en denrées alimentaires pour la confection des repas...)
- Les quantités nécessaires pour répondre à ce besoin (Marché de fournitures)

- **Quel est le budget alloué pour répondre à ce besoin ?**

Définition des objectifs

Partie « Réflexion sur les objectifs »

4 étapes *(propositions)*

- **Réaliser un état des lieux/diagnostic**

>> Quel est le niveau de la prestation actuelle/ des matières 1ères ? (Ex. Qualité et proximité des approvisionnements, mode de production des matières 1ères, service...)

- **Réflexion en autonomie sur vos objectifs pour le marché à venir**

>> Qualité des matières 1ères (organoleptique, préservation de l'environnement/mode de production, ...)

>> Qualité en matière d'approvisionnements directs de producteurs, circuits courts

>> Réduction des emballages/ suremballage

- **Réaliser un « sourcing » approfondi des fournisseurs**

>> Rencontrer les fournisseurs potentiels / producteurs (permet d'identifier des éléments différenciant en faveur des produits de producteurs par rapport à des produits « standardisés »)

- **Affiner ses objectifs pour la rédaction du marché**

Objectifs bien définis

Marché de fournitures de denrées alimentaires

*>> Création de **lots en adéquation avec l'offre du territoire***
*(ex. Mise en place d'un lot **« fruits AB »** sans y avoir intégré des fruits exotiques)*

*>> **Lots adaptés aux possibilités d'approvisionnement** par des producteurs/groupement de producteurs*
(ex. Mise en place d'un lot unique « Produits alimentaires AB » alors qu'il n'existe pas de regroupement de l'offre AB sur le territoire)

*>> **Lots qui présentent des caractéristiques techniques** intéressantes pour les producteurs*
(ex. Lot « Fromages AB fermiers » au sens du décret n°2007-628 du 27 avril 2007)

Objectifs bien définis

Marché de prestation de services confection/livraison de repas

*>> Se fixer **des objectifs clairs et si possible chiffrés** pour la qualité des produits attendus (en composantes ou en valeur d'achats)*
(ex. 30% des composantes seront AB dans les menus = respect de la Loi EGALIM)

*>> Orienter les approvisionnements en demandant des **approvisionnements en circuits courts** (cibler les produits souhaités)*
(ex. 100% des pommes devront répondre à un approvisionnement en circuits courts)

« Au présent marché, l'approvisionnement en circuit court répondra à la définition suivante : *Est considéré comme circuit court 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 l'exploitant et le consommateur.* ***Le Titulaire du marché étant considéré comme un intermédiaire, il devra s'approvisionner sans intermédiaire chez le producteur. »***

*>> Mettre en place **un suivi** du prestataire avec des **pénalités financières** en cas de non-respect des engagements*

Critères de notation adaptés

Avoir des **critères de notation** et une **pondération cohérents** avec les attentes émises dans le marché

>> Prix
>> Qualités techniques des produits
>> Qualités techniques des modes de production (impacts environnementaux...)
>> Approvisionnements en circuits courts
>> ...

Ex. Création d'un lot « Kiwis AB »

>> 2 critères de notation :

- Qualités techniques de la production en matière d'environnement (95%)
- Prix (5%)

Pourquoi ?
Producteur en direct, réalise de la récupération d'eau sur les bâtiments, pour ses cultures, plus pratique l'éco-pâturage pour désherber ...

Atelier

Par groupe de 5-6 personnes *(12-15 min)*

Feuilles de paperbord

- *Légumes AB*
- *Fruits AB*
- *Produits laitiers AB*
- *Viandes AB*
- *(Gestion concédée)*

Quels sont les critères *(légaux)* ***que vous mettriez pour permettre une réponse de producteurs locaux qui se différencie de fournisseurs « classiques » ?***

Restitution pour chacun des groupes avec possibilités de réagir pour les autres groupes

Critères/caractéristiques à prendre en compte

identifier les éléments qui peuvent être avantageux - *ou un frein* - pour les producteurs

✓ ***Détails des objectifs de la collectivité vis-à-vis du marché***

- *Qualité/diversité des produits*
- *Fraîcheur, saisonnalité*
- *Gamme de produits (1ère à 5ème gamme)*
- *L'approvisionnement direct*
- *Mesures environnementales liées à la production*
- *Traçabilité (~~Origine,~~ fiches techniques ...)*

✓ ***Caractéristiques de services adaptés***

- *Conditionnements/calibres*
- *Modalité de commande...*
- *fréquences de livraison*
- *Prestations annexes (Visites de ferme, intervention en classe...)*

Quelques de demandes techniques possibles

Par type de produits

✓ Description des produits *(quelques exemples)*

Filières animales

- *Identification des espèces* *(cibler certaines races par exemple, race à viande, mixte ou laitière)*
- *Mode d'élevage* *(ex. plein air pour la volaille, durée de pâturage…)*
- *Traçabilité* *(lieu d'élevage de naissance, d'élevage et d'abattage et de transformation dans un même pays)*
- *Produits fermiers (ex. volailles fermières) >> référence code rural « articles L644-14 et L654-3 du code rural »*
- *Origine de la nourriture des animaux* *(ex. 100% végétale, issue en partie de la ferme)*
- *Taux d'eau ou de matière grasse*
- *Durée de maturation*

Quelques de demandes techniques possibles

Par type de produits

✓ Description des produits *(quelques exemples)*

Filières végétales

- *Cibler les gammes de produits présentes (1ère gamme: Frais, 2ème gamme: conserve, 3ème gamme: surgelé, 4ème gamme: cru prêt à l'emploi, 5ème gamme: cuit prêt à l'emploi)*
- *Variétés par espèces (Ex. différentes variétés de tomates, de pommes …)*
- *Pratiques culturales (Ex: luttes biologiques…)*
- *Respect de la saisonnalité (Ex. fournir le calendrier de saison à respecter)*
- *Nombre de jours entre la récolte et la livraison pour certaine gamme de produits*
- *Mode de production (Pleine terre, interdiction de serres chauffées ...)*

Quelques de demandes techniques possibles

Par type de produits

✓ Description des produits *(quelques exemples)*

Produits laitiers

- *Qualité de la matière première*
- *Durée de pâturage minimum*
- *Qualité de l'alimentation des vaches, autonomie du producteur sur l'alimentation*
- *Technique de fabrication (Ex. yaourts fermiers >> transformation sur la ferme à partir du lait de la ferme)*

>> référence au décret n°2007-628 du 27 avril 2007

- *Non-standardisation des produits laitiers*
- *Teneur en sucre et en matière grasse*
- *Conditionnements*

Merci de votre attention

A vos questions…

Pour un accompagnement, contact régional réseau FNAB:

BIO OCCITANIE
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

magali.ruello@bio-occitanie.org