



Document de synthèse

avril 2010

Intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective





Sommaire

1. INTRODUCTION	4
2. PRINCIPAUX ENJEUX EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE	6
2.1. Enjeux en matière de nutrition	8
2.1.1. Les recommandations nutritionnelles en restauration collective	8
2.1.2. Les objectifs nutritionnels	9
2.1.3. Des recommandations nutritionnelles à la gestion des approvisionnements	9
2.1.4. Choix des denrées et critères nutritionnels	9
2.2. Cadre juridique	12
2.2.1. Détermination du besoin	15
2.2.2. Spécifications techniques du cahier des charges	19
2.2.3. Sélection des candidatures	23
2.2.4. Choix des offres	25
2.2.5. Conditions d'exécution du marché à caractère social ou environnemental	28
2.2.6. Démarche de progrès	29
3. ETAT DES LIEUX DE LA DEMANDE ET DE L'OFFRE	30
3.1. Etat des lieux de la demande	30
3.2. Etat des lieux de l'offre	45
3.2.1. Etat des lieux du marché de la filière biologique	45
3.2.2. Les contraintes	46
3.2.3. Les perspectives	47
4. PRECONISATIONS	49
4.1. Méthodologie : étapes clés à respecter	49
4.1.1. Inscrire la démarche dans un projet d'équipe	49
4.1.2. Formation	52
4.2. Outils techniques et juridiques	54
4.2.1. Evaluer les volumes	54
4.2.2. Composer des menus avec des produits de saison	55
4.2.3. Jugement des offres	55
4.2.4. Concilier l'urbanisme, le foncier et le développement de l'agriculture biologique	58
5. CONCLUSION ET PERSPECTIVES	61
6. ANNEXES	63
7. BIBLIOGRAPHIE	78



NB : Ce document est la synthèse des travaux du groupe « Intégration des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective » du RGO. Le contexte étant en constante évolution, il est important de rappeler que ce recueil d'informations date de **2009-2010** et que les retours d'expériences présentés n'engagent que les collectivités qui les ont mis en œuvre. L'objectif recherché est d'accompagner l'acheteur public dans sa démarche. **Il ne s'agit pas de présenter une marche à suivre mais bien d'apporter des préconisations sur la base des expériences des collectivités adhérentes au RGO.**

Ont participé à la rédaction et à la finalisation de ce document :

- Béatrice Buteau-Sauger, Diététicienne, Ville de Nantes
- Benoit Taris, Chef du service achats, Ville de Niort
- Thierry Hoffmann, Directeur des affaires juridiques et de la commande publique, Ville d'Angers
- Myriam Boussin, Responsable de la commande publique, Ville d'Angers
- Pascal Verdier, Chargé de mission aménagement de l'espace, Communauté d'agglomération Rennes Métropole
- Gwenaël Le Roux, Responsable, RGO
- Christine Lepage, Animatrice, RGO
- Laurence Cesbron, Assistante, RGO

Le RGO tient à remercier :

- Vincent Bottois qui a participé au recueil d'expériences auprès des collectivités du Grand Ouest dans le cadre du programme de recherche LIPROCO.
- Laurence Dehan, Conseiller restauration du Conseil régional des Pays-de-la-Loire) qui a répondu aux diverses sollicitations du RGO.
- Les différents représentants des collectivités qui ont participé activement au groupe de travail.
- Les partenaires de la filière biologique sollicités à différentes reprises.

1

¹ Les notes de bas de page n'ont pas une numérotation qui se suit. Nous n'avons pas pu résoudre ce problème de mise en page.

1. Introduction

Une des activités proposées par le Réseau Grand Ouest commande publique et développement durable est la mise en place de **groupes de travail thématiques**.

Pour en savoir plus sur le RGO et ses activités, se reporter au site internet : www.reseaugrandouest.fr.

La mission de ces groupes de travail est de :

- ⇒ définir les **enjeux** du domaine concerné en termes de développement durable,
- ⇒ clarifier le **contexte** législatif et technique,
- ⇒ recenser les **expériences** en cours,
- ⇒ identifier les **effets freins** et **leviers au développement de la commande publique durable** dans le domaine étudié,
- ⇒ établir un **état des lieux de l'offre** et dialoguer avec les fournisseurs,
- ⇒ tester l'intégration de **clauses** dans des marchés,
- ⇒ organiser une restitution des travaux du groupe à l'ensemble du RGO (document de synthèse et demi-journée d'échange).

En janvier 2009, un groupe de travail a été créé autour de la thématique des achats de « **produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective** » (dit « Bio »). Une vingtaine de collectivités adhérentes au RGO ont participé à ce groupe de travail piloté par la Ville d'Angers.

- Communauté urbaine Angers Loire Métropole
- Conseil Général du Finistère
- Conseil Régional du Poitou-Charentes
- Conseil Général de la Vienne
- Communauté urbaine Le Mans Métropole
- Conseil Régional des Pays de la Loire
- Communauté d'agglomération Rennes Métropole
- Ville d'Angers (pilote)
- Ville de La Chapelle-sur-Erdre
- Ville de Couëron
- Ville de Lannion
- Ville de La Roche-sur-Yon
- Ville de Nantes
- Ville de Niort
- Ville de Rezé
- Ville de Saint Nazaire

Dans le cadre du projet de recherche-action national LIPROCO², le RGO a accueilli Vincent Bottois en stage durant 6 mois pour participer aux réflexions de ce groupe de travail et étudier les mécanismes de fonctionnement des démarches d'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective³.

² Liens PROducteurs COnsommateurs <http://www.psdrgo.org/psdrgo/projets/liproco>

³ L'objet de cette recherche portait sur l'étude des facteurs d'émergence et d'intermédiation (marchande ou non) lors de l'approvisionnement de la restauration collective.



Les travaux de ce groupe se sont principalement articulés autour :

- **de six réunions de travail** du groupe entre janvier 2009 et janvier 2010 ;
- **d'échanges avec différents acteurs** : représentants d'interprofessions, d'organisation de producteurs de produits biologiques, d'associations spécialisées, de distributeurs et de sociétés de restauration,
- **de participation à plusieurs journées professionnelles** (journée professionnelle régionale consacrée au bio et à la restauration collective à Angers en mars 2009, ...) et colloques nationaux (colloque Buy & Care en décembre 2009 à Paris, ...);
- **de recueil d'expériences auprès de différentes collectivités du grand Ouest** ayant expérimenté et développé l'introduction de produits biologiques et/ou locaux dans leurs restaurations collectives.

Ce document présente la synthèse des travaux du groupe « Bio ». Une journée technique de restitution a eu lieu le 01/04/2010 à Angers.

Il s'organise de la manière suivante :

- **Les enjeux d'ordre nutritionnels et réglementaires** relatifs à l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective sont présentés dans la partie 2.
- **L'état de l'offre et de la demande** dans le contexte particulier de la restauration collective est présenté dans la partie 3.
- Enfin, la partie 4 apporte **des préconisations** sur la mise en œuvre d'une démarche cohérente d'introduction de produits biologiques dans la restauration collective. Elle propose **différents outils** pour faciliter cette mise en œuvre dans la restauration collective des collectivités.



2. Principaux enjeux en matière de développement durable dans la restauration collective

Ce groupe de travail sur l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective s'inscrit dans les conclusions du Grenelle de l'Environnement visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique en développant notamment l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective. Des objectifs ambitieux ont été retenus sur l'introduction de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publiques d'Etat⁴.

Les objectifs du Grenelle de l'environnement :

- 15% de produits bio dans les menus en 2010
- 20% de produits bio d'ici 2012

Les collectivités locales et la restauration scolaire s'inspirent de cette circulaire⁵.

Cependant, introduire des produits biologiques en restauration collective ne relève pas d'une pratique récente : cette démarche est restée pendant longtemps limitée par les contraintes de coût ou d'approvisionnement qui représentaient des freins importants pour les responsables de restauration collective et les opérateurs de terrain.

L'introduction des produits bio a pris un réel essor depuis 2006, accentuée récemment par les conclusions du Grenelle de l'environnement et par la parution de la circulaire « Etat exemplaire ». Depuis plusieurs années, un certain nombre de collectivités adhérentes au RGO ont expérimenté l'introduction de produits biologiques dans leurs marchés de restaurations collectives. Elles ont constaté qu'elles contribuaient parfois à favoriser l'importation de produits biologiques en provenance de l'étranger⁶. Cette situation ne s'inscrit pas dans une démarche globale de développement durable.

Partant de ce constat, le RGO a décidé de lancer ce groupe de travail pour faire un état des lieux de l'offre et de la demande, approfondir certains aspects juridiques propres aux marchés de la Restauration Collective (RC), recenser les expériences réussies et les freins au développement de démarches globales et pérennes d'introduction de produits biologiques dans la restauration collective.

Une étude, réalisée début 2009 pour l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective⁷, y confirme le développement récent du bio :

- Plus du tiers des établissements a proposé des produits biologiques pour la première fois en 2008.
- 36 % des établissements de la RC (soit environ 26 000 établissements) ont proposé des

⁴Cf. circulaire n°5297/SG du 02/05/08 sur la restauration biologique dans les administrations de l'Etat et ses établissements publics – exemplarité de l'Etat http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/oeap/circulaire_5297_sg_2-mai-2008.pdf.

⁵ Selon la Circulaire du 03/12/2008 relative à « l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics », les 20 % de bio en RC correspondent à 20 % des dépenses d'achats. C'est-à-dire, selon la fiche n°5 « Alimentation », la valeur des denrées et produits alimentaires certifiés « agriculture biologique » achetés/valeur totale des denrées et produits alimentaires achetés.

⁶ D'après les estimations, 30% en moyenne, des produits bio consommés en France sont importés (34% hors vente directe). Ce taux atteint 75% pour les jus de fruits, 60% pour les fruits et légumes, tout comme pour les surgelés.

⁷ L'Agence Bio a lancé en février 2008 l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective pour suivre et analyser le développement de la filière bio dans la restauration collective.



produits bio à leurs convives, ne serait-ce que ponctuellement et ce taux devrait atteindre 71% en 2012⁸.

- L'introduction est plus significative dans le secteur public (41% des établissements) que dans le privé (26% des établissements).
- Le secteur de l'enseignement est le plus concerné (46% des établissements déclarent proposer des produits biologiques).
- La part des établissements introduisant des produits biologiques est globalement la même en gestion directe et en gestion déléguée.

Cependant, ces chiffres encourageants doivent être nuancés au regard du faible poids réel de la filière bio dans la restauration collective aujourd'hui. Elle représente, en effet, sur le plan national environ 0,6% des achats alimentaires en 2009. Ce constat montre **la marge de progrès qu'il reste à réaliser** pour atteindre les objectifs du Grenelle de l'Environnement.

La démarche d'introduction de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective est complexe, elle fait intervenir de nombreux acteurs :

- ➔ De la production à l'assiette des convives, il y a de nombreuses **phases et intervenants**.
- ➔ Actuellement, **cette filière est particulièrement concernée par l'importation** de produits.
- ➔ Outre la référence aux labels biologiques, les **critères liés au développement durable** qu'un acheteur peut prendre en compte sont nombreux : sociaux, éthiques, équitables, environnementaux,
- ➔ Les systèmes de restauration collective (en gestion directe ou déléguée) s'adressent à **différents types de publics** (scolaire, maison de retraite, ...).

⁸ Chiffres issus de l'étude Gressard/CSA/Agence Bio: La Restauration Collective et les produits bio (2009) http://www.agencebio.org/upload/observatoire_restorationbio2009.pdf.

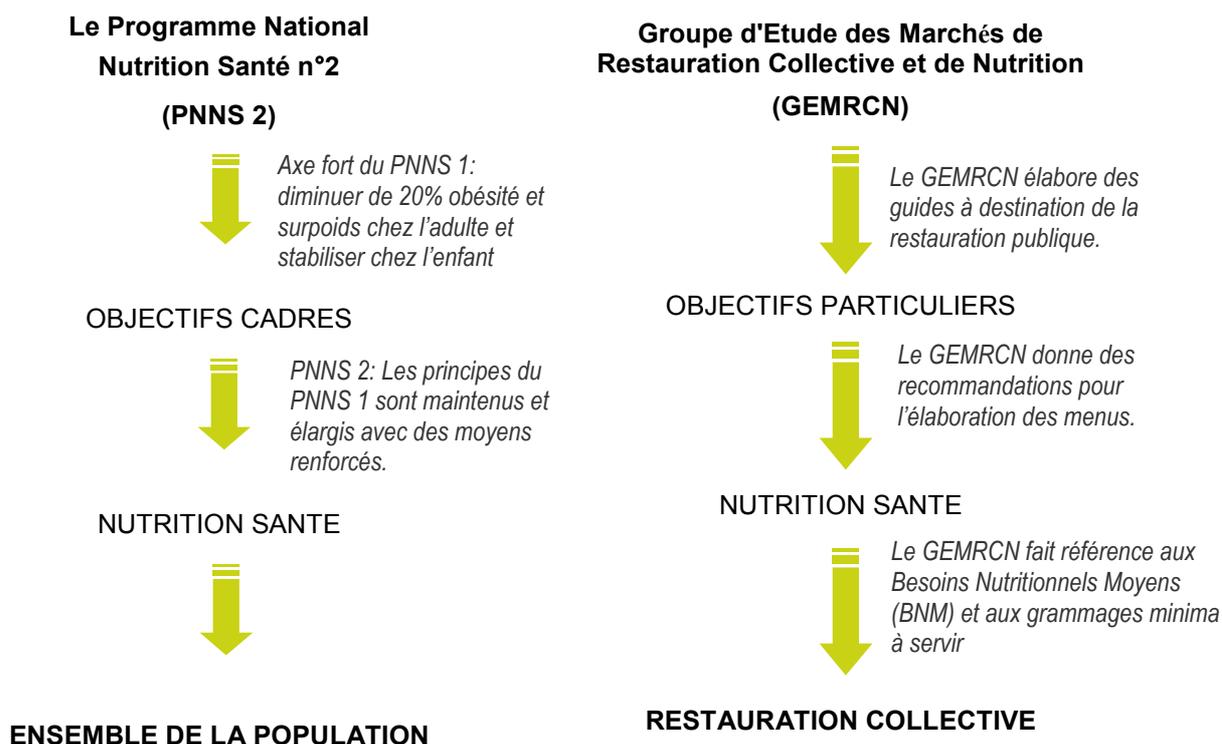
2.1. Enjeux en matière de nutrition

Toute démarche d'introduction de produits biologiques dans la restauration collective doit prendre en compte les recommandations nutritionnelles éditées par le Groupe d'Etude des Marchés de restauration Collective et de Nutrition.

2.1.1. Les recommandations nutritionnelles en restauration collective

Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) a établi des recommandations relatives à la nutrition⁹ pour l'ensemble des structures de restauration, quel que soit le public accueilli (de la petite enfance aux personnes âgées). A noter qu'un projet de décret est en cours de rédaction pour les repas servis aux élèves dans le cadre de la restauration scolaire (de la maternelle au secondaire).

Ces préconisations constituent un outil d'application du Programme National Nutrition Santé¹⁰ (PNNS) dont « l'objectif général est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition ».



⁹ n° J5-07 du 4 mai 2007, consulter http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm.

¹⁰ Pour en savoir plus sur le PNNS, consulter <http://www.mangerbouger.fr/>.



2.1.2. Les objectifs nutritionnels

Les objectifs nutritionnels généraux visés par les recommandations sont les suivants :

- ☺ Veiller à un apport suffisant en :
 - Calcium ;
 - Fer ;
 - Fibres.
- ☺ Modérer les apports en :
 - Sel ;
 - Sucres (glucides simples) ;
 - Matières grasses (lipides) et veiller à un choix qualitatif adapté (encourager la consommation d'acides gras polyinsaturés essentiels oméga6/oméga3).

Ces objectifs sont modulés en fonction des différentes populations. Ainsi pour les jeunes enfants en crèche, on veillera à un apport limité en protéines, à l'inverse pour les personnes âgées, on s'attachera à fournir une quantité suffisante de ce même nutriment.

2.1.3. Des recommandations nutritionnelles à la gestion des approvisionnements

D'une façon générale, les cahiers des charges peuvent stipuler que les produits seront choisis en fonction de critères nutritionnels, ainsi ceux dont la composition est la plus proche des préconisations du PNNS seront privilégiés à savoir :

- limiter l'apport en lipides et privilégier les graisses riches en oméga3 ;
- limiter l'apport en sucre ;
- limiter l'apport en sel ;
- favoriser un bon apport en calcium ;
- favoriser un bon apport en fibres.

Ensuite, en fonction des denrées, la demande pourra être affinée afin d'être en conformité avec les catégories définies dans le tableau de fréquence du GEMRCN. Ce tableau est un outil de contrôle de la qualité nutritionnelle des menus.

Dans tous les cas, seule **l'étude des fiches techniques permettra de hiérarchiser les offres.**

Cette fiche comportera au minimum, la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (apport en protéines, lipides, glucides, taux de sucres simples pour les produits sucrés et calcium pour les produits laitiers).

2.1.4. Choix des denrées et critères nutritionnels

Pour certaines catégories d'aliments du tableau de fréquence, la rédaction de critères nutritionnels précis est essentielle.

🎯 Les entrées

☺ **Limiter l'apport en matière grasse** ➡ limiter les entrées à plus de 15 % de matières grasses (entrées à base de poissons gras non limitées).

Exemple : La fréquence des charcuteries dans les menus sera limitée mais pour les salades composées, les entrées pâtisseries, possibilité de limiter l'apport lipidique à moins de 15 % de matière grasse (MG).



☺ **Favoriser un bon apport en calcium** ➡ calcium > 100 mg ou 150 mg par portion.
Exemple : Pour les quiches, pizzas à base de fromage, demander des produits respectant ce taux calcique par portion.

🍷 Les plats protidiques et les garnitures

☺ Limiter l'apport en matières grasses

➡ Limiter les produits frits ou pré-frits à plus de 15% de MG.

Exemple : Préférer les aliments panés, les frites au four, pommes noisettes,... dont les lipides < 15 % de MG après restitution.

➡ Limiter les plats protidiques ayant un rapport protéines/lipides (P/L) < ou = à 1 (plats d'œufs non limités).

Exemple : Limiter la fréquence des charcuteries et pour les aliments panés, bolognaises, lasagnes, légumes farcis,... et préférer les plats avec un P/L > à 1. Pour les préparations « maisons », préférer l'achat de viande hachée à 15 % de MG au lieu de 20 % de MG.

☺ Favoriser un bon apport en fer

➡ Privilégier les poissons et préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et dont le P/L est > ou = à 2 (le P/L des poissons gras n'est pas pris en compte car leur consommation est recommandée du fait de leur richesse en vitamine D et acides gras oméga3).

Exemple : Demander des poissons panés et poissons meunières en respectant ces critères.

Les préparations type brandade, gratin, paëlla, choucroute de la mer sont prises en compte si le P/L est > ou = à 2 et si le grammage de poisson atteint 70 % du grammage protidique recommandé par portion. Ainsi, une part de 250 g de brandade servie à des enfants d'élémentaire devra contenir 50 g de poisson pour être prise en compte (grammage de poisson recommandé pour les élémentaires = 70 g) avec un P/L conforme. **Ces critères sont assez exigeants, il faut toujours bien s'assurer de l'existence de ces produits sur le marché avant de rédiger l'appel d'offre.**

➡ Limiter les préparations à base de viande, poisson, œuf et/ou fromage contenant moins de 70% de viande, poisson ou œuf.

Les plats dont le grammage de viande ou poisson ou œuf atteint 70 % du grammage protidique recommandé par portion (même calcul que précédemment) ne seront pas limités.

Exemple : Voir s'il existe la possibilité d'acheter des lasagnes, hachis parmentier,... contenant suffisamment d'aliments protidiques d'origine animale.

🍷 Les fromages et produits laitiers

☺ Favoriser un bon apport en calcium

➡ Privilégier deux catégories de fromages en fonction de leur teneur en calcium, l'une apportant au moins 150 mg par portion et l'autre apportant plus de 100 mg.

➡ Prévoir des produits laitiers ou desserts lactés contenant plus 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion.

Exemple : Demander des fromages blancs à 20 % de MG plutôt que 40 % de MG.



🍷 Les desserts

😊 Limiter l'apport en matières grasses

- ➔ Limiter les desserts à plus de 15 % de MG.

Exemple : Privilégier des gâteaux, crèmes desserts, contenant moins de 15 % de MG, les autres seront limités en fréquence donc en volume sur l'année.

😊 Limiter l'apport en sucre

- ➔ Limiter les desserts à plus de 20 g de glucides simples totaux par portion

Exemple : demander des compotes, fruits au sirop léger, des purées de fruits, crèmes dessert, contenant moins de 20 g de glucides par portion. Les desserts à base de féculents, telles que gâteaux, riz ou semoule...seront pris en compte seulement si l'obtention de la teneur en glucides simples est possible, ces aliments étant également riches en glucides complexes.

Certaines catégories du tableau de fréquence ne sont pas ici mentionnées car elle n'impactent pas la rédaction des spécifications techniques des marchés mais elles sont prises en compte dans l'élaboration des menus. Ainsi lors de leur rédaction, on veillera au respect de certaines fréquences de crudités, légumes verts, féculents, viandes bovines non hachées et fruits crus.

Afin de faciliter l'application des recommandations nutritionnelles nationales, les rédacteurs du GEMRCN se sont efforcés de traduire les données et les préconisations scientifiques à travers des outils pratiques.

Il ne s'agit pas là de révolutionner les menus ou de bannir certains plats très appréciés de nos convives mais bien d'apprendre à mieux maîtriser le contenu des assiettes dans un but de santé publique.



2.2. Cadre juridique

Les deux grands systèmes de fonctionnement en restauration collective

Toute entreprise publique ou privée, tout établissement scolaire ou universitaire, hospitalier ou social a le choix entre deux systèmes de fonctionnement :

- soit confier la responsabilité de la confection des repas à une structure interne : **restauration collective en régie ou en « autogestion »** qui comprend différentes variantes, de la régie simple (la collectivité assure elle-même la gestion du service) à la régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière (création d'un établissement public). La gestion directe **suppose la passation de marchés publics** pour répondre aux besoins en fournitures (approvisionnement en denrées alimentaires) ou en services (approvisionnement en denrées, préparation des repas, nettoyage, ...).
- soit déléguer la responsabilité à une entreprise de restauration collective spécialisée : **restauration collective déléguée - Délégation de Service Public (DSP)**. Attention cependant à l'interdiction de déléguer certains services (*ex : surveillance des élèves de l'enseignement privé et secondaire*) et à la requalification possible par le juge, d'un contrat de DSP en marché public (*CAA Versailles 14 septembre 2006 Société Avenance enseignement santé n°04VE03566*). Le titulaire d'une délégation de service public (dont la rémunération est substantiellement liée au résultat de l'exploitation du service) passe des contrats de droit privé même si ces contrats sont passés dans le cadre de l'exécution d'une mission de service public (*CE 17 juin 2009 n°297509*).

Dans les villes, 50% des restaurants scolaires publics du premier degré sont délégués. Les collèges et lycées sont encore largement gérés par l'Etat : 4% des restaurants scolaires du secondaire sont délégués (source SNRC¹¹).

Remarque : Il semble que le terme de "délégation" ou de "restauration collective concédée" soit utilisé par le SNRC à chaque fois que les prestations sont confiées à une société de restauration collective, pas seulement lorsque la personne publique a délégué la gestion et l'exploitation par le biais de l'outil juridique de la délégation de service public.

Les exigences de la personne publique envers une société de restauration pour les prestations de services d'approvisionnement, dans le cadre d'une régie comme dans le cadre d'une DSP, peuvent être de même nature que celles exprimées auprès de ses fournisseurs lorsqu'elle procède elle-même aux achats de denrées.

[Sur le cadre juridique de la RC, voir le guide des contrats publics de restauration collective élaboré le 31/03/2005 par le GPEM (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires) – chapitre 6¹²].

¹¹ SNRC : Syndicat National de la Restauration Collective

¹² Guide et recommandations des GPEM du 31/03/2005 n°J4-05
http://www.minefi.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/5540/5540.htm



Autogestion et procédures de passation des marchés publics

Les prestations de services de restauration collective ne font pas partie des services mentionnés à l'article 29 du code des marchés publics. Elles relèvent donc du champ d'application de l'article 30 du Code des Marchés Publics (CMP) (marché passé selon une procédure adaptée), quel que soit le montant¹³ contrairement à l'achat de fournitures (**procédure formalisée nécessaire au-delà d'un besoin estimé à plus de 193 000 euros HT**¹⁴).

Pour l'achat de fournitures (denrées) : procédure formalisée nécessaire au-delà d'un besoin estimé à plus de 193 000 euros HT. Jusqu'à ce seuil, la procédure est adaptée par chaque personne publique, avec pour seules obligations formelles de publier au BOAMP¹⁵ à partir de 90 000 euros HT et d'assurer **le libre accès à la commande publique à partir de 4 000 euros HT.**

Pour apprécier la procédure à mettre en œuvre, il est utile de **s'interroger sur le regroupement des besoins par famille d'achat** réalisé par sa collectivité (notion d'ensembles homogènes). Dans la nomenclature fournitures/services de 2001 devenue facultative, les familles d'achat de denrées alimentaires sont très nombreuses. **Le raisonnement par nature de produits ou par découpage économique du besoin** (ex : viandes – fruits – légumes, ...) permettrait peut être à des collectivités de petite ou moyenne **taille d'échapper aux procédures formalisées.**

Le découpage de la nomenclature adoptée par la collectivité doit refléter à la fois sa politique d'achat et la structuration du secteur économique. Une famille de nomenclature sera un ensemble homogène si elle correspond :

- à un regroupement de produits ou des prestations facilitant les achats de la collectivité (ex. : tous les produits surgelés, tous les fruits et légumes frais, ...)
- ou à un regroupement de produits ou des prestations englobant une filière économique identifiée (ex. : légumes frais conventionnels, légumes frais bio, ...).

Si l'acheteur opte pour le regroupement de tous ses besoins alimentaires dans une seule procédure en adoptant la technique de l'allotissement et qu'il se trouve dans l'obligation de lancer un appel d'offres, il faudra penser à la **technique des petits lots de l'article 27 du CMP.** Elle permet, selon l'estimation modique de certains lots, de les retirer de l'appel d'offres pour les soumettre à une procédure adaptée, avec introduction conseillée de la négociation (technique à annoncer dans l'avis d'appel public de l'appel d'offres).

Par ailleurs, si la collectivité souhaite initier progressivement une introduction du bio dans ses repas, elle pourra judicieusement utiliser les **unités fonctionnelles** afin, **d'isoler ces achats au titre d'une expérimentation ou d'une action ciblée** (ex : « semaine du bio », « opération pain bio », ...).

¹³ Réponse écrite de la Direction des Affaires Juridiques (DAJ) du MINEFI à une question du groupe de travail du RGO, en date du 4 décembre 2009 (Annexe 1).

¹⁴ Seuil applicable aux pouvoirs adjudicateurs à la date d'édition du présent document de synthèse.

¹⁵ BOAMP : Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics

Chaîne de l'achat public appliquée à l'achat de produits issus de l'agriculture biologique

L'achat public de produits issus de l'agriculture biologique peut se décomposer en 6 étapes synthétisées dans le schéma, ci-dessous.



Détermination des besoins

- ❶ Intitulé du marché
- ❷ Ciblage des produits et disponibilité
- ❸ Durée de l'engagement
- ❹ Choix de l'outil d'achat

Spécifications techniques

- ❶ Liées au produit
- ❷ Les spécifications liées à la maîtrise des coûts
- ❸ Les spécifications liées au développement durable
- ❹ Les spécifications liées à l'accompagnement
- ❺ Les spécifications facilitant l'accès à l'offre local

Sélection des candidats

Choix des offres

- ❶ Droit de préférence
- ❷ Critères liés à l'objet du marché
- ❸ Critères de choix des offres

Conditions d'exécution

Démarche de progrès

NOTA : La détermination du besoin détermine la façon dont seront appréhendées toutes les étapes qui suivront dans la chaîne d'achat ci-dessus. En effet, le cahier des charges ne sera pas écrit de la même façon selon que le besoin sera l'achat de denrées, l'achat de prestations de services (approvisionnement en denrées, confection repas, nettoyage, ...) ou la délégation du service public de restauration. Pour l'achat de prestations de services ou pour le besoin de délégation de service public, il portera davantage sur des objectifs à atteindre.

Le contenu de la réponse à la consultation sera donc différent et les critères de choix devront être adaptés à la nature et à la formulation du besoin exprimé dans le cahier des charges ou le document - programme.

Le présent document de synthèse donnera donc des préconisations en fonction de la nature du besoin à couvrir, **en s'attachant à la forme du marché public plutôt qu'à la forme de la DSP.**

2.2.1. Détermination du besoin



① Intitulé du marché et découpage des consultations

→ **L'allotissement est fin et adapté** aux capacités des filières locales dans les marchés de fournitures (pour éviter l'AO¹⁶ infructueux et maîtriser les coûts).

Penser à la technique des petits lots de l'article 27 du code des marchés publics.

Pour les marchés de services, l'allotissement n'est pas pertinent. Les prestations d'approvisionnement, de confection des repas et d'accompagnements éventuels devant être confiées à un seul et même prestataire : la société de restauration collective, etc.. A charge pour elle de respecter les capacités des filières, notamment locales, dans le cadre de l'exécution de son marché sur la partie approvisionnement (condition à inscrire dans le cahier des charges et à vérifier le cas échéant dans l'offre).

→ **L'intitulé du marché est clair** : *marché de services de restauration collective ou marché de fournitures de produits bio (ou de produits mixtes).*

→ **L'intitulé du marché mentionne l'objectif de Développement Durable (DD)** (pour mettre d'emblée en avant le lien entre le DD et l'objet du marché), et les documents de la consultation précisent la vocation du marché de fournitures ou de services comme suit : « Ce marché a pour vocation de promouvoir auprès des administrés la consommation de produits issus de l'agriculture biologique ».

→ **Le découpage des consultations correspond à la politique achat de la collectivité.** Chaque consultation correspondra aux besoins recensés par famille de nomenclature. Ainsi, la consultation devra être construite en respectant une logique de filière et l'allotissement une logique de produits (ex. : une consultation « légumes frais » avec un allotissement légumes fourragers, champignons, oignons/ails/échalotes, ...).

→ **Voici des exemples d'allotissement et d'intitulé** de marchés intégrant le besoin de produits mixtes et de produits biologiques ou en conversion :

🎯 **Marché de fourniture de produits mixtes :**

- **Intitulé** : *Fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.*

- **Allotissement :**

- Lot 1 - Carottes épluchées (*si l'épluchage est exigé, le mentionner d'emblée dans l'intitulé pour l'information rapide de l'opérateur économique sur la nature du besoin*) issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destiné à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire
- Lot 2 - Tomates issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinées....
- Lot 3 - Yaourts issus d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinés....

¹⁶ AO : Appel d'Offres

Marché de fourniture de produits bio ou en conversion :

- **Intitulé :** Fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique ou en conversion et destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire pour la Commune de X.

- **Allotissement :**

- Lot 1 : Carottes issues de l'agriculture biologique ou en conversion.
- Lot 2 : Tomates issues de l'agriculture biologique ou en conversion.

Marché de prestations de services de restauration collective :

- **Intitulé :** Prestations de services de restauration collective nécessitant la confection de repas à base de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique ou en conversion et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire pour la Commune de X.

- **Pas d'allotissement.**

Le ciblage des produits et leur disponibilité locale

(Le ciblage des produits doit s'opérer en fonction de leurs disponibilités, notamment locales et de leurs adéquations à la restauration collective. Cette précision vaut pour les marchés de services comme pour les marchés de fournitures. Ce ciblage implique une connaissance précise du secteur d'activité (organisation des filières, structuration et capacité des fournisseurs,...).)

Voici à titre d'illustration, une liste des produits biologiques disponibles en région Pays-de-la-Loire à destination de la restauration collective¹⁸ :

Produits (liste non exhaustive)	Disponibilité	Remarques
Produits laitiers frais	- Immédiate → - À moyen terme →	- Pour les produits industriels - Pour la transformation à la ferme si les volumes sont importants
Pains	- Immédiate → - À moyen terme →	- Sur les petits volumes - Si les volumes sont importants
Fruits	- Immédiate → - À long terme →	- Pour les arboriculteurs du 44 et du 49 - Si les volumes sont importants
Légumes	- Immédiate → - À moyen terme →	- Moyennant une planification annuelle - Si les volumes sont importants

¹⁸ Voir les tableaux de saisonnalité en annexe 3 pour plus de précisions sur la disponibilité des produits dans chaque région du RGO.



→ **Le besoin est de préférence planifié** : fréquences, volumes, ... (prise en compte des contraintes de production et d'approvisionnement en fournitures comme en services).

③ **Durée de l'engagement**

La durée du marché doit répondre à la nécessité d'un engagement durable, tant en fournitures qu'en services.

🕒 **Pour un marché de fournitures**

- **Durée de 4 ans, pour permettre au producteur de garantir ses investissements et/ou de pérenniser son exploitation par une gestion pluriannuelle** (des cultures, la constitution d'un cheptel, ...): durée maximale du marché à bons de commandes et de l'accord cadre fixée par le code... *sauf pour l'accord cadre, dans des cas exceptionnels dûment justifiés, notamment par son objet ou par le fait que son exécution nécessite des investissements amortissables sur une durée supérieure à quatre ans.*
- **Prévoir une clause de sortie réciproque et périodique**, en cas de marché reconductible, pour que le titulaire soit en mesure de refuser la reconduction (*protéger le fournisseur, en contrepartie de quelques garanties comme par exemple la poursuite de l'approvisionnement jusqu'à la conclusion du futur marché*).
- **Pour garantir l'approvisionnement, prévoir que la personne publique pourra avoir recours à d'autres fournisseurs** pour les difficultés ponctuelles d'approvisionnement.

🕒 **Pour un marché de prestations de services de restauration collective**

Le marché de prestations de service, passé le plus souvent à prix mixtes, **ne sera pas un marché à bons de commandes, mais un marché ordinaire** (durée raisonnable observée : 5 ans) sauf s'il est impossible à la personne publique de définir en amont le rythme et l'étendue de son besoin (*ce qui sera par exemple le cas pour la création d'un nouveau service... et dans ce cas la forme du marché à bons de commande d'une durée maximum de 4 ans sera adaptée*).

NOTA : Une DSP de restauration collective peut, quant à elle, être d'une durée de 5 à 10 ans lorsqu'il n'y a pas d'investissements réalisés par le délégataire (15 ans en général si investissements).

➕ **Choix de l'outil d'achat**

Qu'est ce qu'un accord cadre ?

Les accords cadres sont des contrats ayant pour objet d'établir les termes régissant les marchés à passer au cours d'une période donnée.

Un accord cadre est un contrat conclu avec un ou plusieurs opérateurs économiques (accord cadre mono ou multi attributaires).

Ce contrat pose les bases essentielles de la passation de marchés ultérieurs pris sur son fondement et accorde en conséquence une exclusivité unique ou partagée aux prestataires ainsi retenus.



La différence entre l'accord cadre et les marchés à bons de commande repose essentiellement sur la possibilité d'adaptation de l'offre :

- Le marché à bons de commande permet uniquement de préciser la quantité dans le bon de commande. Il sera adapté aux produits industriels ou transformés subissant peu d'aléas de production (épicerie, produits laitiers, gammes 2,3 et 5, ...).
- En revanche, la passation des marchés subséquents de l'accord cadre admet le complément de l'offre et ceci même dans l'hypothèse d'un mono attributaire.

L'outil de l'accord cadre est-il adapté ?

La nécessité de garantir les investissements du producteur bio ou en conversion exclurait **l'accord cadre multi-attributaires** qui suppose une remise en concurrence au besoin ou de façon périodique, ce qui signifie une instabilité pour le producteur.

En revanche **l'accord cadre mono attributaire** est une technique à explorer : la révision des volumes et la négociation des prix à échéances régulières sont possibles (*préalablement à la passation de chaque marché subséquent*).

Cette solution donne de la souplesse et permet de s'adapter aux aléas de la production

- Adapter aux fruits et légumes (F & L) frais bruts et viande (gamme 1 et 4).
- Conditions d'exécution modifiables de façon périodique (remise à plat partielle ou totale).
- Ajustement aux aléas de production en F & L.
- Offre de produits ouverte.
- Pérennité du contrat (pas de remise en concurrence).
- Négociations régulières sans avoir à déterminer à l'avance l'indice ou la mercuriale adaptée à l'ajustement des prix.

Pour les marchés de services de restauration collective

Il peut être intéressant d'envisager toutefois les conditions de la mise en place d'un **accord cadre mono attributaire** :

- S'il est impossible à la personne publique de définir en amont le rythme et l'étendue de son besoin (ce qui sera par exemple le cas pour la création d'un nouveau service).
- S'il est nécessaire d'ajuster régulièrement les volumes et les prix des repas avec le prestataire en fonction des évolutions économiques et d'approvisionnement des filières bio. La société de restauration collective titulaire du marché de prestations dispose de la liberté de négocier régulièrement les volumes et les prix des denrées avec ses fournisseurs (elle agit là en tant qu'opérateur privé non soumis aux règles du code des marchés publics).

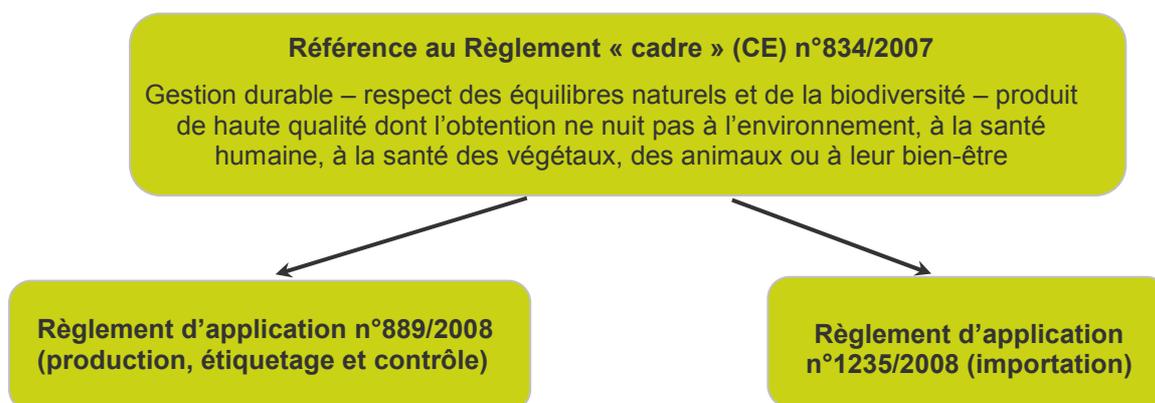
2.2.2. Spécifications techniques du cahier des charges



① Liées aux produits

➔ La référence au texte

L'architecture de la nouvelle réglementation européenne entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2009 est décrite, ci-dessous.



Pour appliquer la réglementation, il faut se baser sur le règlement « cadre » et sur les règlements d'application (et non pas seulement sur le(s) règlement(s) d'application) ➔ référence à des labels et à des garanties à caractère privée.

Art 6 du CMP : « à moins qu'elles ne soient justifiées par l'objet du marché, **les spécifications techniques ne peuvent pas faire référence à une production déterminée** qui aurait pour effet de favoriser ou d'éliminer certaines entreprises ou certains produits ».

La référence aux **labels officiels ou équivalents** est justifiée par l'objet du marché, au sens de l'article 6.

Le « **label Agriculture Biologique** » (ou label AB) garantit que l'aliment est composé d'au moins 95 % d'ingrédients issus du mode de production biologique et que la certification est placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics français.

Le **label national** actuel :



Le label européen actuel jusqu'au 1^{er} juillet 2010 :



A compter du 1^{er} juillet 2010, Le nouveau label européen (dit « eurofeuille »), associé à de nouvelles normes, sera obligatoire sur l'étiquetage des produits.



Il figurera sur tous les produits biologiques préemballés élaborés dans les États membres de l'Union et répondant aux normes requises (portant notamment sur la protection de l'environnement, le bien-être des animaux et l'utilisation de pesticides et de médicaments vétérinaires). **Pour les produits importés, il sera facultatif.** Le logo AB français sera utilisable mais avec **une interdiction aux États de définir des normes publiques plus strictes que le label européen**²⁰.

→ Le cas des garanties à caractère privée

L'apposition, à côté du logo de l'Union Européenne, d'autres logos à caractère privé, régional ou national sera autorisée.

Dés lors que les marques sont basées sur le règlement européen qui est le socle commun indispensable et qu'elles respectent toute la réglementation générale et spécifique à l'agriculture biologique, des **initiatives privées peuvent toujours être prises en compte et valorisées.**

Des labels privés existent, comme celui de **Nature et Progrès** et la marque **Demeter** qui sont caractérisés par des exigences plus strictes que le label AB :



La situation française est particulière dans la mesure où les organisations représentatives de la filière biologique souhaitent conserver comme référence le cahier des charges du label AB français plus stricte que son homologue européen.

²⁰ « Le règlement relatif à l'agriculture biologique sera modifié dans les semaines qui viennent en vue d'introduire le nouveau logo dans l'une de ses annexes » (communiqué de la Commission Européenne en date du 8 février 2010).



En 2010, **une nouvelle marque nationale privée « Alternative bio »** devrait voir le jour en réaction à la nouvelle réglementation européenne²¹.

→ Les produits OGM²²

Pour les marchés de produits biologiques

La réglementation du label AB interdit l'utilisation des OGM. Depuis le 1er janvier 2009, la réglementation européenne prévoit qu'un produit biologique peut être contaminé par les OGM jusqu'à 0,9% (obligation d'étiquetage au-delà de ce seuil) si le producteur est en mesure de prouver que cette contamination est non intentionnelle. Au-delà de ce seuil, ce produit est exclu du circuit bio.

Certaines collectivités interdisaient l'utilisation des produits contenant des OGM. **Il n'est plus possible d'interdire totalement leurs présences.** Il faudra se référer à l'existence d'un étiquetage OGM qui sera précisé par un décret :

- Etiquetage « sans OGM » pour les produits végétaux et animaux contenant moins de 0,1% d'ADN transgénique.
- Concernant les produits issus d'animaux, la mention « nourris sans aliments OGM » ou « issus d'animaux nourris sans aliments OGM » est préconisée par le Haut conseil des biotechnologies et est utilisée par certains opérateurs.

Les spécifications liées à la maîtrise des coûts

Pour rationaliser au mieux les coûts, il est essentiel de respecter plusieurs règles :

- **Revoir les menus et les grammages** pour éviter les gaspillages, en se basant sur les recommandations du PNNS et du GEMRCN.
- **Introduire des légumineuses et des céréales** (*diminution de la viande au profit de protéines végétales et établissement d'équilibres matières sur la viande en alternant les morceaux selon les semaines*) ;
- **Demander des produits de saison** (*en pleine saison, les prix sont parfois plus avantageux en bio qu'en production intensive*) ;
- **S'appuyer sur un référencement des coûts** pour contrôler l'évolution des prix du marché (se référer au site du service des nouvelles des marchés qui recense les prix des principaux produits agricoles biologiques (fruits, légumes, fleurs, poissons et viandes) à Nantes et à Rungis²³).

Ces spécifications pourront être introduites dans les marchés de fournitures et pourront être exprimées telles quelles ou sous forme d'objectifs à atteindre par la société de restauration collective dans les marchés de services.

²¹ Actualité sur la création de la nouvelle marque française : <http://www.alternativebio2009.fr>.

²² Organismes Génétiquement Modifiés

²³ http://www.snm.agriculture.gouv.fr/cgi-bin/cgiindex?htm_hm/menuPrixBio.html:/cgi-bin/cgimarj3FM0275:les_prix_Bio

3 Les spécifications liées au développement durable

Voici quelques exemples de spécifications relatives au développement durable susceptibles d'être intégrées dans le CCTP²⁴ (article 6 du CMP) :

- **Mesures liées à la planification et à l'optimisation des livraisons**
- **Fixation d'un délai court entre la récolte et la livraison** de certaines denrées périssables (ex : 3 jours maximum pour la salade et la tomate...).

Par ailleurs il est conseillé **d'ouvrir la possibilité pour le candidat de présenter des variantes** pour faire valoir son expertise et ses pratiques de développement durable au bénéfice de l'exécution du marché.

4 Les spécifications liées à l'accompagnement

Voici quelques exemples de spécifications relatives aux prestations d'accompagnement susceptibles d'être intégrées dans le CCTP (article 6 du CMP).

- **Actions de communication** in situ (tables de découvertes - Espaces bio avec signalétiques adaptées, ...).
- **Actions de formation et de sensibilisation** (personnel de la RC et convives) :
 - Dans un **marché de services** : pas de limitation.
 - Dans un **marché de fournitures** : prestations de services associées, dans une proportion de 10 à 20 % du prix du marché (autre ex. : épluchage des légumes par des entreprises adaptées).

5 Les spécifications facilitant l'accès à l'offre locale

Si le code des marchés publics interdit la préférence locale, il encourage le découpage des consultations permettant au plus grand nombre de répondre. **Ainsi, sans pour autant favoriser les producteurs locaux, les marchés doivent être rédigés de façon à ne pas exclure ces acteurs.**

Quelques précautions peuvent être envisagées pour ouvrir les consultations aux « petits producteurs locaux » :

- **Adapter l'allotissement aux capacités de production locale.** Par exemple, si un producteur laitier ne fabrique que des yaourts et pas de fromage blanc, il faudra faire 2 lots afin qu'il puisse se positionner sur le marché.
- **Exiger pour les légumes frais**, des produits de saison, cultivés en pleine terre, à ciel ouvert ou sous serre non chauffée.
- **Préférer les légumes de 1^{ère} gamme** nécessitant moins d'investissement pour les producteurs.
- **Demander, si une offre de proximité existe**, une garantie de fraîcheur sans passer en chambre froide (du champ à la cuisine).
- **Cibler des variétés produites localement**²⁵.

²⁴ Cahier des Clauses Techniques Particulières

²⁵ Cf. Annexe 3.

2.2.3. Sélection des candidatures



Article 45 du Code des Marchés Publics : "Le pouvoir adjudicateur ne peut exiger des candidats que des renseignements ou documents permettant d'évaluer leur expérience, leurs capacités professionnelles, techniques et financières ainsi que des documents relatifs aux pouvoirs des personnes habilitées à les engager. La liste de ces renseignements et documents est fixée par arrêté du ministre chargé de l'économie"

Arrêté du 28 août 2006 (extrait) - peuvent être demandés : " - des certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures par des références à certaines spécifications techniques. Le pouvoir adjudicateur acceptera toutefois d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés".

Les acheteurs publics sont par ailleurs autorisés à examiner le savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement au travers de l'appréciation de leurs capacités techniques.

→ Marchés de fournitures

Outre les éléments d'information sur les garanties financières du candidat, plusieurs éléments peuvent être intégrés dans le règlement de la consultation pour pouvoir juger de ses capacités professionnelles et techniques en lien avec l'objet du marché, notamment :

- Exigence de « *certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures par des références à certaines spécifications techniques (label AB ou équivalent ...). Toutes preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats sont acceptées* ». **Les labels privés** (exemple : Nature et Progrès et Demeter) **pourront constituer des moyens de preuve de l'équivalence.**



- Si le diagnostic territorial (phase 1 détermination du besoin) le justifie (forte proportion de conversion dans le bassin agricole), il est possible de prévoir que **les exploitations en conversion soient candidates**, à condition d'apporter les preuves officielles de l'état d'avancement de la démarche (certification envisageable avant la conclusion du marché ? Si non quand ?).
- **Éléments permettant de juger le savoir faire et les capacités techniques du candidat en matière de développement durable** : description de la filière d'approvisionnement et mise en évidence de la capacité à assurer la continuité de l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique - attestation de la traçabilité de ces produits, du producteur au consommateur - présentation des références.



→ **Marchés de services**

Outre les éléments d'information sur les garanties financières du candidat, plusieurs éléments peuvent être intégrés dans le règlement de la consultation pour pouvoir juger de ses capacités professionnelles et techniques en lien avec l'objet du marché, notamment :

- Les éléments permettant de juger le savoir faire et les **capacités techniques du candidat en matière de développement durable** :
 - Références d'unités de production engagées dans une démarche de développement durable à expliciter....
 - Références d'approvisionnement de collectivités en produits bio avec liste des fournisseurs bio référencés à l'appui, description des filières d'approvisionnement et mise en évidence de la capacité à assurer la continuité de l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique - Attestation de la traçabilité des produits, du producteur au consommateur....

2.2.4. Choix des offres



① Droit de préférence possible au stade de l'offre

Selon l'article 53 IV du code des marchés publics, il est possible d'avoir recours à un droit de préférence dans le choix des offres.

Les bénéficiaires sont les sociétés coopératives ouvrières de production, groupements de producteurs agricoles, entreprises adaptées, etc..

Les conditions à respecter :

- Égalité de prix ou équivalence d'offre.
- Dans la limite d'1/4 du montant des marchés.
- Précision à apporter dès l'avis d'appel public à concurrence.

Ce droit n'est pas ouvert aux sociétés de restauration collective, qui n'adoptent pas la forme requise pour prétendre y bénéficier. En revanche, **il pourrait jouer dans les marchés de fournitures.**

② Critères liés à l'objet du marché

Plusieurs critères liés à l'objet du marché sont à prendre en compte :

- **Présence de produits biologiques** (uniquement pour les marchés de produits mixtes).
- **Qualité gustative et nutritionnelle du produit** : Fraîcheur - Aspect et texture - Saisonnalité - Variétés anciennes,...
- **Prix** (pondération conseillée jusqu'à 40 %).
- **Délai de livraison (associer le délai avec le critère de la fraîcheur pour certains produits périssables**, en ôtant alors ce dernier de la qualité gustative et nutritionnelle) : délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison du produit (à utiliser seulement si le délai n'est pas imposé par le cahier des charges ou s'il y est exprimé comme un délai maximum).

La pondération de ces critères devra être adaptée au cas par cas. Des pondérations maximales sont conseillées dans les pièces types de www.repasbio.org et des préconisations sont présentées par le groupe de travail du RGO dans la partie 4 du présent document.

3 Critères de choix des offres liées aux conditions d'exécution du marché

→ La qualité environnementale de l'offre

Ce critère pourra être pondéré avec plus ou moins d'importance sachant que sur ce point, la Cour de Justice des Communautés Européennes a précisé que la pondération de 45% attribuée au critère environnemental n'était pas, en soi, contraire aux règles communautaires (CJCE, 4 décembre 2003, EVN AG Wienstrom GmbH, aff. C-448/01).

Exemples :

- Politique environnementale mise en œuvre sur les emballages, sur les transports (véhicules « propres ») et sur l'optimisation des circuits d'approvisionnement.
- Accompagnement et sensibilisation des personnels et des convives à l'agriculture biologique et au développement durable.
- Autres pratiques protectrices de l'environnement mises en œuvre dans le cadre du marché : utilisation de papier recyclé, d'énergies renouvelables,

Pour les marchés de services uniquement : Liste des fournisseurs bio déjà référencés par le candidat pour les besoins du marché - Type de partenariat proposé par la société de restauration collective avec les organismes référents de la filière bio sur le territoire concerné par le besoin du marché (interbio, GAB, ...), pour référencer des (d'autres) fournisseurs bio dans le respect des capacités des filières et des conditions de structuration de ces filières.

→ Le critère des émissions de CO₂ favorise-t-il la proximité ?

Dans un souci de respect de l'égalité de traitement (non discrimination), **il est interdit d'utiliser le critère de préférence locale.**

Mais ce principe ne s'oppose pas à la prise en compte d'un critère écologique dont la formulation implique qu'il ne peut être rempli que par un petit nombre d'entreprises : (JP Concordia Bus Finland CJCE 13/12/2001) : "Condition d'espèce que le juge apprécie au cas par cas" (arrêt de principe : CE 29 juillet 1994 Cne de Ventenac en Minervois²⁷).

L'ouverture du juge

Plusieurs arrêts (cf. annexe n°1) ont introduit la possibilité d'utiliser le « critère de proximité » dans un marché public à condition qu'il soit lié à la bonne réalisation du marché.

"La localisation géographique des entreprises peut être prise en compte lorsque la proximité du lieu d'exécution du marché constitue une condition de la bonne réalisation du marché". Il s'agit d'une condition d'espèce que le juge apprécie au cas par cas.

Une application favorable de ce principe a été admise sur un marché de transport²⁸ : dans cette affaire il a été jugé que *"le lieu de stationnement du parc de matériel des candidats peut constituer un élément objectif d'appréciation de la qualité des prestations et ne révèle pas un critère de préférence locale"*.

²⁵ Cf. annexe 1.

²⁸ CAA de Marseille 6 avril 2007 Préfet des Hauts de Seine en annexe 1.



Selon une **réponse ministérielle du 21 janvier 2010** en réponse à une question écrite de M. Gérard Bailly publiée dans le journal officiel du Sénat le 12/11/2009³¹ : *"La proximité géographique d'une entreprise, dans le but de réduire les émissions de CO₂, ne peut être en tant que telle intégrée comme critère de sélection des offres : un tel critère présente un caractère discriminatoire au détriment des entreprises les plus éloignées... l'article 14 du CMP permet aux pouvoirs adjudicateurs d'exiger comme condition d'exécution du marché la limitation des émissions de gaz à effet de serre, ce qui n'implique pas nécessairement une exigence de proximité de l'entreprise mais plutôt une démarche environnementale dans l'exécution du marché en termes de moyens de transport utilisés"*.

La limitation des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) est donc confirmée en tant que condition d'exécution d'un marché... Or le juge a bel et bien admis que les critères de choix des offres peuvent être liés aux conditions d'exécution du marché.

L'arrêt de la CAA de Marseille 6 avril 2007 Préfet des Hauts de Seine, ouvre en effet la possibilité pour les personnes publiques **d'introduire un critère environnemental sur l'émission de GES liée à la bonne réalisation du marché**. En l'occurrence, s'agissant d'un marché de fournitures, depuis la production du produit bio jusqu'à sa livraison.

Ne perdons pas de vue la stratégie de l'intitulé de la consultation, qui porte en ses termes l'objet même du marché : « *Fourniture de denrées alimentaires ... destinée à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire pour la Commune de X* ». Le critère sur les émissions de CO₂ pourrait donc être également défendu sous l'angle du lien avec l'objet du marché.

→ Conditions de l'utilisation du critère d'émission de CO₂

- Définir les éléments de calcul les plus objectifs possibles et les annoncer dans le Règlement de la Consultation (RC) (cf. annexes : extrait du document de synthèse RGO sur l'émission des GES). **Attention** : cela sera beaucoup plus compliqué, donc beaucoup plus risqué dans l'analyse, pour un marché de services de restauration que pour un marché de fournitures de denrées.
- **Important : Être conscient que la proximité géographique ne conduira pas toujours au meilleur résultat sur ce critère.**

NOTA : Des préconisations sur les critères de choix des offres sont proposées dans la partie 4 - Préconisations du document de synthèse.

³¹ M. Gérard Bailly demande si la proximité géographique d'une entreprise, facteur de réduction des émissions de CO₂, pourrait être considérée comme un élément significatif de pondération de certains autres critères comme le prix, sans être qualifié de favoritisme (Question écrite n°10874 de M. Gérard Bailly publiée dans le journal officiel du Sénat du 12/11/2009 - page 2612).

2.2.5. Conditions d'exécution du marché à caractère social ou environnemental



Des conditions d'exécution du marché à caractère social ou environnemental peuvent figurer dans le CCAP. Elles sont visées par l'article 14 du code des marchés publics. Elles peuvent être assorties de pénalités en cas de non respect.

Quelques exemples de ce type de clauses sont donnés, ci-dessous, à titre indicatif :

Marchés de fournitures

- **Livraison en vrac** (légumes - conditionnement en sceau pour les yaourts, ...).
- **Récupération ou réutilisation des emballages.**
- **Clauses liées au transport** (modes de transport, ...).
- **Clauses sociales** (ex : épluchage des légumes par des entreprises adaptées).
- **Achèvement de la démarche de conversion vers le bio pendant la durée du marché**, lorsque les candidats en conversion auront été acceptés dans la consultation.

Marchés de services confiés à des sociétés de restaurations collective :

- **Utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement** (entretien du matériel de cuisine et des sols - entretien du linge).
- **Clauses liées aux déchets** (collecte et recyclage).
- **Clauses liées au transport** (modes de transport - conteneurs réutilisables, ...).
- **Clauses sociales** (ex : épluchage des légumes par des entreprises adaptées).
- **Clause obligeant le titulaire à organiser un partenariat avec des organismes référents dans la bio** (interbio, GAB, ...), en vue de procéder au référencement des fournisseurs sur leur territoire, pour les besoins du marché. La façon d'établir et de faire vivre ce partenariat dans le sens de la structuration des filières bio pour répondre au besoin exprimé au marché pourrait être développée dans l'offre.

NOTA : Toutes les conditions d'exécution données pour exemple ci-dessus pourraient être érigées en critères de choix liés aux conditions d'exécution du marché (sous-critères de la qualité environnementale et/ou sociale de l'offre - combinaison des articles 14 et 53 du code des marchés publics).

2.2.6. Démarche de progrès



Des démarches de progrès peuvent être intégrées dans le cahier des clauses administratives. Elles nécessitent la mise en place d'instruments de mesure dans le CCAP, ou en début de marché sur accord conclu entre l'acheteur et le titulaire. L'évolution des résultats sera consignée par ces derniers lors de rencontres périodiques à organiser par l'acheteur public.

Plusieurs démarches de progrès sont listées, ci-dessous, à titre d'exemple :

- **Réduction des emballages.**
- **Amélioration du transport** (rationalisation - bilan coût carbone cf. transport Strasbourg).
- **Mesure de l'empreinte écologique** (cf. outil collaboratif sur l'empreinte écologique de la RC Agrocampus Ouest).
- **Montée en puissance progressive dans l'utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement.**
- **Protection de certaines espèces de poissons** (cf. liste des espèces menacées en annexe). En l'absence de labellisation AB pour les produits de la mer, **le logo MSC identifie les produits issus de la pêche durable**³⁵.



- **Pour les marchés conclus avec les sociétés de restauration collective seulement :** suivi du référencement des fournisseurs bio et de la structuration des filières de production en lien avec le besoin du marché.

³⁵ Pour en savoir plus sur ce label, consultez <http://www.msc.org/fr>.



3. Etat des lieux de la demande et de l'offre

3.1. Etat des lieux de la demande

Le fonctionnement de la restauration collective est caractérisé par une grande diversité. Les cas de figures sont, en effet, nombreux et varient en fonction de la taille, du statut juridique, du mode d'organisation des structures et des collectivités.

Dans le cadre du projet de recherche-action national LIPROCO, Vincent Bottois a participé durant son stage au RGO à un recueil d'expériences auprès de différentes collectivités adhérentes et non adhérentes qui ont introduit des produits issus de l'agriculture biologique dans leurs restaurations collectives, certaines depuis plusieurs années. Il a été amené à rencontrer différentes catégories d'acteurs représentatifs de la filière (élus et techniciens de collectivité, gestionnaires de restauration collective, sociétés de restauration collective, structures d'accompagnement de la filière, organisations de producteurs, ...).

Ce travail a donné lieu à l'élaboration de sept fiches « recueil d'expériences » qui analysent les démarches d'introduction de produits biologiques dans la restauration collective de sept collectivités du grand Ouest. Ces exemples ont été choisis de façon à représenter la diversité des situations rencontrées en collectivité (mode de gestion et taille de structure) et au regard du caractère innovant de leur démarche.

Les retours d'expériences

1. Retour d'expérience de la Ville de Brest (29)
2. Retour d'expérience de la Ville de Langouët (35)
3. Retour d'expérience de la Ville de Lorient (56)
4. Retour d'expérience de la Ville de Bouguenais (44)
5. Retour d'expérience du Conseil Général de Vendée (85)
6. Retour d'expérience de la Ville d'Angers (49)
7. Retour d'expérience Conseil Général de la Vienne (86)

« Du champ à l'assiette des convives », de nombreux paramètres sont à prendre en compte, il faut donc considérer **toute démarche d'introduction de produits biologiques comme un cas particulier.**

Ville de Brest		Démarche structurante d'introduction de produits bio ou en conversion en RC	
Référent	Ville de Brest Direction Éducation-Enfance Service périscolaire 2 rue Frézier BP 92206 29222 BREST cedex 2	Contact : Thierry VELLY thierry.velly@mairie-brest.fr	
Acteurs partenaires et accompagnement externe	Maison de l'Agriculture Bio (MAB 29) Ecopôle 29460 DAOULAS http://www.bio29.fr/actus.php	Contact : Florence BUSSON mab29@agrobio-bretagne.org	
	Rôle : Médiation et contribution à la structuration des filières (notamment pour les fruits et légumes)		
Contexte de la RC dans la collectivité	Délégation de Services Publics : Fermier : Livraison : Nombre moyen de repas/jour : Nombre d'établissement :	Affermage (production et livraison des repas) Sodexho Cuisine centrale en liaison froide 6 000 46 (95% de scolaires et 5% de personnes âgées) Coût moyen matière première : 1,94 euros en 2008 Coût de prise en charge d'un convive : 3,99 euros en 2008 Point(s) particulier(s) : Cuisine dépourvue de légumerie	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	Début de la démarche : 2004-2005 Objectif(s) : <ul style="list-style-type: none"> - Préoccupation de la santé du public (qualité de l'eau dans les fruits et légumes servis) - Volonté de soutenir une agriculture de proximité (circuit court) et respectueuse de l'environnement. Précisions : Cahier des charges de la DSP en 2006 et 2007, 13 options qualités dont 11 portant sur l'introduction systématique de produits biologiques (pour un soutien à la structuration de la filière sur le long terme) Projet commencé en : Septembre 2007 Évaluation (dès 2007) : Groupe de suivi informel de la démarche globale avec le prestataire et la MAB 29		
Produits choisis et critères de choix	Critères : <ul style="list-style-type: none"> - Exigences techniques en cuisine - Impact santé (aliments susceptibles de contenir de l'eau chargée en substances présentant un risque pour la santé) - Coût - Disponibilité locale des produits - Habitudes alimentaires des convives Produit(s) choisi(s) : <ul style="list-style-type: none"> - Pains - Bananes bio équitables - Produits laitiers (yaourt nature et fromage blanc) - Pommes de terre - Salades - Agrumes - Carottes Consommations (2008/2009) : <ul style="list-style-type: none"> - Carottes 16.5 T³⁶ - PdT³⁸ 23 T - Bananes 4,5 T - Yaourts nature 65 000 U - Salades 3 300 U³⁷ - Pommes 13 T - Agrumes 17 T 		

³⁶ T : Tonnes

³⁷ U : Unités

³⁸ PdT : Pomme de Terre

<p>Détails techniques de la procédure d'achats</p>	<p>Achats des denrées : Sodexho (entreprise privée : non soumise au code des marchés publics)</p> <p>Particularités :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail important sur les spécificités liées aux produits bio dans la définition du besoin (aide d'un cabinet de conseil spécialisé et de la MAB 29) pour assurer la sécurisation juridique et financière du contrat - Absence (à l'époque) de connaissance du surcoût ⇒ Propositions d'options que les différents candidats ont chiffré financièrement <p>Contexte (2006) : Exigence de circuits courts impossible explicitement dans le cahier des charges</p>
<p>Focus sur la mise en place de l'approvisionnement (fournisseurs, logistique)</p>	<p>Pain : Le directeur de la cuisine centrale a convaincu un boulanger local d'acquiescer la certification AB.</p> <p>Autres produits : Il a travaillé avec ses fournisseurs déjà référencés en leur demandant de travailler avec des producteurs locaux afin d'obtenir des produits du département (planification de la production).</p> <p>Priorité(s) : Année test pour définir les besoins (chiffage des volumes nécessaires sur l'année, ajustements logistiques et techniques, observation des retours de la part des convives, ...)</p>
<p>Résultats de la démarche d'approvisionnement</p>	<p>Produits bio : 11 produits à l'année en favorisant les filières locales (sauf la première année, année test)</p> <p>Produits en conversion : 20% des produits bio en 2^{ème} année de conversion (politique forte de soutien au développement de l'agriculture bio)</p> <p>Budget en 2007 : 400 000 euros d'achats de produits bio (soit 20% du budget)</p>
<p>Changements liés à l'introduction du bio</p>	<p>Juridique : Travail important sur le cahier des charges (5 ans) notamment par rapport aux critères juridiques</p> <p>Innovation : Groupe de suivi indispensable au bon déroulement de l'opération (résolution de problèmes), à sa pérennisation et à la démarche de progrès</p> <p>Organisation : La Sodexo a remis en cause une partie du schéma d'approvisionnement national (changement de la méthode de travail, planification, exigence du local) pour s'adapter aux nouvelles exigences.</p>
<p>Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût</p>	<p>Surcoût : + 25% au niveau des achats matières premières (dont 30% pour le pain) Pris en charge par la Ville (non répercuté sur les familles)</p>
<p>Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées</p>	<p><u>Changement des habitudes alimentaires</u> Refus de consommer les produits introduits (trop différents en goût ou en apparence) ⇒ Compromis nécessaire entre "ce qu'il est bon que les enfants mangent et ce qu'ils mangent vraiment".</p> <p><u>Adaptations techniques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Opérations de calibrage et de lavage à mettre au point - Trouver la recette adaptée aux nouveaux ingrédients <p><u>Fournisseurs :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Trouver la marchandise en local - Trouver la bonne manière d'accompagner (par la pédagogie)
<p>Facteurs clefs de réussite</p>	<p>⇒ Dépasser les préjugés : Ne pas avoir peur des opérateurs importants</p> <p>⇒ Concertation des acteurs (expression de chacun, compromis, ...)</p> <p>⇒ Communication autour du projet</p> <p>⇒ Transparence entre les acteurs</p> <p>⇒ Implication des différents acteurs de la filière (prise de risque)</p> <p>⇒ S'appuyer sur une logistique déjà en place (opérateurs organisés = crucial)</p>
<p>Reproductibilité/Particularité de la démarche</p>	<p>⇒ Cas exemplaire pour les collectivités en DSP</p> <p>⇒ Contexte territorial de l'offre alimentaire et de l'organisation départementale de la filière biologique (très structurée avec la présence de la MAB 29)</p> <p>⇒ Volonté des acteurs (aboutissement de la phase de concertation)</p>

Ville de Langouët		Démarche globale et locale de repas bio en RC dans une Ville < 1 000 habitants	
Référent	<p>Ville de Langouët 19, rue des chênes 35630 Langouët</p>	<p>Contact : Daniel CUEFF (Maire) mairie-de-langouet@wanadoo.fr</p>	
Acteurs partenaires et accompagnement externe	<p>Agrobio 35 (GAB) 17, rue du Bas Village CS 37725 35577 Cesson Sévigné Cedex http://www.agrobio-bretagne.org</p>	<p>Contact : Nadège LUCAS agrobio35@agrobio-bretagne.org</p>	
	<p>Rôle : Actions pédagogiques auprès des enfants</p>		
	<p>Groupement d'Intérêt Économique (GIE) Manger BIO 35 17, rue du Bas Village BP 61 544 35515 Cesson Sévigné Cedex</p>	<p>Contact : Sophie Jeannin mangerbio@wanadoo.fr</p>	
	<p>Rôle : - Création du GIE simultanément au démarrage du projet ⇒ Engagement d'approvisionnement la Ville en bio (issu principalement de circuits courts) - Concertation sur l'élaboration des menus (connaissance de l'offre)</p>		
Contexte de la RC dans la collectivité	<p>Gestion directe (depuis 2004) : Nombre de repas/jour : Coût moyen matière première : Coût de prise en charge d'un convive : Point(s) particulier(s) :</p>	<p>Régie (2 employés communaux) 65 (scolaires) 2,05 euros en 2008 5,64 euros en 2008 Cuisine pourvue d'une légumerie</p>	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	<p>Début de la démarche : Septembre 2003</p> <p>Objectif(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Politique globale de développement durable (école et mairie en HQE®) - Préservation de l'environnement (sols, eaux...) - Préoccupation de la santé (alimentation saine) - Éducation au goût (aliments sans conservateurs, ...) <p>Projet commencé en : Janvier 2004</p>		
Produits choisis et critères de choix	<p>100 % de produits bio sauf le poisson Produits disponibles en fonction de la saisonnalité</p>		
Détails techniques de la procédure d'achats	<p>Achat des denrées : Marché de gré à gré Particularité(s) : < au seuil des 20 000 euros du code des marchés publics</p>		
Focus sur la mise en place de l'approvisionnement (fournisseurs, logistique)	<p>Approvisionnement : - 50 % via la centrale de Biocoop située à proximité - 50 % par les producteurs du GIE Manger Bio 35 (produits départementaux et livrés à la cantine ou à la cuisine centrale)</p> <p>Particularité(s) : La proximité de la plateforme de distribution est l'un des éléments qui participent à la réussite du GIE Manger Bio 35 (charges de fonctionnement diminuées, réussite de ce GIE, logistique performante).</p>		
Résultats de la démarche d'approvisionnement	<p>Produits bio : 100% (sauf parfois le poisson) Budget moyen annuel : 15 000 euros de produits bio</p>		
Changements liés à l'introduction du bio	<p>Organisation : - Embauche d'une cuisinière supplémentaire (pour faire face à la préparation des produits bruts) (20 h/semaine) - Éducation au goût dans la composition des menus (changer progressivement les habitudes alimentaires des enfants) ⇒ (re)découverte de variétés de légumes ou de céréales commercialisées par la filière bio</p>		
Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût	<p>Pédagogies : - Actions d'Agrobio 35 - Actions des enseignants de l'école (potager éducatif avec les enfants de l'école)</p> <p>Surcoût : L'embauche d'une cuisinière et l'achat des produits bio n'ont pas engendré de surcoûts mais des économies par rapport à la situation antérieure en DSP.</p>		



Autres aspects de la démarche en RC non mentionnés....	- Démarche d'accompagnement sur l'installation des producteurs gérée par la Communauté de Communes du Val d'Ile dont Langouët fait partie en association avec les dispositifs départementaux et régionaux ⇒ L'EPCI facilite l'accès au foncier pour des producteurs en démarche de circuits courts notamment à destination de la RC.
Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?	⇒ Démarche d'approvisionnement en grande partie externalisée (GIE Manger Bio 35 et logistique de Biocoop)
Facteurs clefs de réussite	⇒ Volonté politique forte ⇒ Fournisseurs prêts à répondre à la demande (faibles volumes et structuration efficace avec la plateforme de Biocoop)
Reproductibilité/Particularité de la démarche	⇒ Engagement politique fort ⇒ Structuration de la filère biologique (plateforme de Biocoop) ⇒ Faible nombre de repas et adaptabilité de la structure

Ville de Lorient		Démarche globale d'introduction de produits bio issus de filières de qualité en RC	
Référent	<p>Ville de Lorient DGEJS Restauration B30100 56315 LORIENT Cedex</p>	<p>Contact : Christophe BOUILLAUD cbouillaux@mairie-orient.fr jleguevel@mairie-orient.fr</p>	
Acteurs partenaires et accompagnement externe au début de la démarche 1998 à 2002	<p>GAB 56 Zone artisanale de Bellevue 56390 Colpo</p>	<p>Contact : gab56@agrobio-bretagne.org</p> <p>Rôle : Accompagnement pédagogique sur les écoles élémentaires</p>	
Contexte de la RC dans la collectivité	<p>Gestion : Livraison :</p> <p>Nombre de repas/jour :</p> <p>Coût moyen matière première scolaire : Coût de prise en charge d'un convive : Point(s) particulier(s) :</p>	<p>Régie municipale Cuisine centrale liaison froide et cuisson sous vide</p> <p>3 000 (scolaires, personnes âgées, ALSH, restaurant admf.) + 1 250 livrés à deux collectivités du 56</p> <p>1,44 euros en 2008 6,18 euros en 2008 Légumerie (produit 4^{ème} gamme)</p>	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	<p>Date de la démarche : 1998 Refus des OGM + introduction de produits label rouge et bio 2000 2 repas bio/mois 2009 Achat de produits en conversion vers le bio</p> <p>Objectif(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place une démarche qualité qui s'inscrit dans une réflexion globale (environnementale, régionale, respect code des marchés, circuit court, satisfaction clients) - Évoluer vers l'achat progressif de produits issus de filières qualités (label rouge, bleu-blanc-cœur, AB, conversion vers AB) <p>Précision(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Démarche d'approvisionnement en produits bio suscitée par l'initiative d'un fournisseur de yaourts bio en 1998 - Relocalisation de l'approvisionnement de la Ville qui sollicite la communauté d'agglomération (Cap Lorient) à travers la Charte de l'Agriculture afin d'entrer en contact avec les producteurs bio locaux. - Protocole signé en 2001 entre le GAB 56 et la Ville de Lorient - Charte « restauration collective bio » en 2004 entre Inter Bio Bretagne et la Ville de Lorient - 2 modes d'introduction du bio pour les scolaires (3 menus mensuels bio et introduction d'ingrédients systématiquement bio dans les menus) 		
Produits bio choisis et critères de choix	<p>Produit(s) choisi(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes & betteraves pour les crudités - Pommes de terre, navets, poireaux, chou fleurs et carottes pour les garnitures des plats, potages... - Lentilles - Boulgour - Blé - Steaks hachés (servis en FPA³⁹) 		
Détails techniques de la procédure d'achats	<p>⇒ 30 lots alimentaires (marchés 2010 à 2013 soit 92% des approvisionnements) et achats hors marché.</p>		
Focus sur la mise en place de l'approvisionnement (fournisseurs, logistique)	<p>Marchés publics et achats directs auprès de petits producteurs</p>		

³⁹ FPA : Foyers de Personnes Âgées

<p>Résultats de la démarche d'approvisionnement</p>	<p>Produits bio (2009) : Une trentaine de produits bio variés (bœufs, œufs, fromages, légumes et fruits, ...)</p> <p>Budget (2009) : 212 325 euros (15,90% des achats de matières premières) dont</p> <p>Evolution en 2007, 2008 et 2009</p> <table border="1" data-bbox="587 510 1348 795"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Public</th> <th colspan="3">Scolaire</th> <th colspan="3">Tout convive confondu</th> </tr> <tr> <th>2007</th> <th>2008</th> <th>2009</th> <th>2007</th> <th>2008</th> <th>2009</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Produits Bio</td> <td>24.45%</td> <td>21.03%</td> <td>26.29%</td> <td>14.15%</td> <td>11.43%</td> <td>15.38%</td> </tr> <tr> <td>Conversion vers AB</td> <td></td> <td></td> <td>1.02%</td> <td></td> <td></td> <td>0.52%</td> </tr> <tr> <td>Produits Label Rouge</td> <td>6.71%</td> <td>3.43%</td> <td>3.24%</td> <td>6.25%</td> <td>4.74%</td> <td>2.72%</td> </tr> <tr> <td>Produits filière LIN</td> <td>1.99%</td> <td>5.73%</td> <td>8.35%</td> <td>2.25%</td> <td>3.75%</td> <td>4.88%</td> </tr> <tr> <td>Poisson frais</td> <td>6.58%</td> <td>4.90%</td> <td>4.76%</td> <td>6.15%</td> <td>4.78%</td> <td>4.61%</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>39.73%</td> <td>35.09%</td> <td>43.66%</td> <td>28.80%</td> <td>24.70%</td> <td>28.11%</td> </tr> </tbody> </table> <p>183 405 euros pour les scolaires soit 27,31%</p>	Public	Scolaire			Tout convive confondu			2007	2008	2009	2007	2008	2009	Produits Bio	24.45%	21.03%	26.29%	14.15%	11.43%	15.38%	Conversion vers AB			1.02%			0.52%	Produits Label Rouge	6.71%	3.43%	3.24%	6.25%	4.74%	2.72%	Produits filière LIN	1.99%	5.73%	8.35%	2.25%	3.75%	4.88%	Poisson frais	6.58%	4.90%	4.76%	6.15%	4.78%	4.61%	Total	39.73%	35.09%	43.66%	28.80%	24.70%	28.11%
Public	Scolaire			Tout convive confondu																																																				
	2007	2008	2009	2007	2008	2009																																																		
Produits Bio	24.45%	21.03%	26.29%	14.15%	11.43%	15.38%																																																		
Conversion vers AB			1.02%			0.52%																																																		
Produits Label Rouge	6.71%	3.43%	3.24%	6.25%	4.74%	2.72%																																																		
Produits filière LIN	1.99%	5.73%	8.35%	2.25%	3.75%	4.88%																																																		
Poisson frais	6.58%	4.90%	4.76%	6.15%	4.78%	4.61%																																																		
Total	39.73%	35.09%	43.66%	28.80%	24.70%	28.11%																																																		
<p>Changements liés à l'introduction du bio</p>	<p>⇒ Le bio local et régional est privilegié (dans l'esprit) dès la conception des menus. ⇒ Démarche mise en place grâce à l'expérience acquise et à des tarifs intéressants (appels d'offres et achats hors marché) réduisant le fossé économique entre l'agriculture bio et l'agriculture conventionnelle</p>																																																							
<p>Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût</p>	<p>Surcoût :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lié à l'utilisation d'ingrédients bio - Pris en charge par la Ville (privilegiant la qualité) 																																																							
<p>Autres aspects de la démarche en RC non mentionnés....</p>	<p>⇒ Démarche de recherche engagée sur l'empreinte écologique en RC avec les chercheurs de l'Agrocampus Ouest site de Beg Meil. Le calcul de l'empreinte écologique permet de comparer l'impact environnemental des repas en fonction des matières premières qui le composent et donne des indications pour agir sur une meilleure conception des menus.</p> <p>⇒ Sollicitation de l'agglomération Cap Lorient pour le développement de l'agriculture locale</p>																																																							
<p>Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?</p>	<p><u>Gestion des matières premières en fonction du marché</u> En 2007-2008, l'inflation et la hausse des prix des matières premières agricoles ont obligé à jouer avec les différentes filieres pour contrebalancer les augmentations de prix (jusqu'à 40% comme la dinde par exemple) La part totale des achats bio dans les achats alimentaires totaux est passée de 14,15% à 11,43% ⇒ La limite principale : difficulté d'approvisionnement due à la saturation des marchés causée par l'augmentation rapide des demandes de la part des collectivités</p>																																																							
<p>Facteurs clefs de réussite</p>	<p>⇒ Réelles convictions ⇒ Grande persévérance et investissement sur le long terme ⇒ Investissement du maire adjoint en charge de la restauration ⇒ Maîtrise de la gestion des matières premières et de l'outil de production ⇒ Directeur du service impliqué directement et concrètement au sein de l'exploitation de la cuisine centrale ⇒ Appartenance à un réseau professionnel ANDRM⁴⁰ (émulation liée aux échanges d'expériences...)</p>																																																							
<p>Reproductibilité/Particularité de la démarche</p>	<p>⇒ Démarche de qualité globale où l'approvisionnement en produits bio trouve toute sa place ⇒ Démarche progressive (cohérence du projet) ⇒ Volonté des acteurs ⇒ Implication et tissage de partenariats avec les acteurs concernés</p>																																																							

⁴⁰ ANDRM : Association Nationale De La Restauration Municipale

Ville de Bouguenais		Démarche d'introduction de produits bio en RC en lien avec le maintien de l'agriculture périurbaine	
Référent	<p>Ville de Bouguenais Hôtel de Ville 1 rue de la commune de Paris 44340 Bouguenais</p>	<p>Contact : Marion RICHARTE marionricharte@Ville-bouguenais.fr</p>	
Contexte de la RC dans la collectivité	<p>Gestion : Régie Livraison : Cuisine centrale en livraison froide Nombre de repas/jour : 1 262 Nombre d'établissement : 6 Coût moyen matière première : 1,94 euros en 2010 Coût de prise en charge d'un convive : 3,76 euros (prévision 2010 pour un repas fabriqué et livré)</p>		
Description de la démarche d'introduction du bio/local	<p>Date de la démarche : 1994</p> <p>Objectif(s) : - Approche durable, concertée et inscrite localement - Refus des OGM - Protection de la santé - Apprentissage du goût</p> <p>Étape(s) : - 1994 Programme Pollen sur l'aide au maintien de l'agriculture périurbaine - 1998 Restauration municipale sans OGM - 1999 1 produit bio introduit tous les mois - 2001 Traçabilité du bœuf</p> <p>Projet commencé en : 1999</p>		
Produits choisis (et critères de choix)	<p>Critères : - Qualité écologique (produits de saison, produits frais, variétés locales, emballages réduits et écologiques) - Qualité nutritionnelle (certification bio, produits frais peu transformés, variétés végétales et animales, menus équilibrés intégrant les produits de saison)</p> <p>Produits choisis : Produits fréquemment utilisés représentant des volumes de commande importants</p>		
Détails techniques de la procédure d'achats	<p>Achats de denrées : - Lots spécifiques en épicerie, viandes, surgelés et produits laitiers, poissons - 7 lots en filière conventionnelle et 11 lots bio et équitable</p>		
Résultats de la démarche d'approvisionnement	<p>Produits bio : 108 produits Budget : 281 600 euros soit 80% de la ligne alimentation</p>		
Changements liés à l'introduction du bio	<p>Prévention - Sensibilisation des enfants (ateliers pédagogiques, visites, ...) - Changement alimentaire du goûter : biscuits ⇒ produits laitiers, fruits et pain bio - Action individualisée en cas de problème de santé (allergies, diabète, calcul de l'IMC⁴¹, ...)</p>		
Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût	<p>Information – Formation : Dès 2004, le personnel et les animateurs ont bénéficié d'une formation/encadrement sur l'équilibre alimentaire.</p> <p>Surcoût : 20 à 30 % pris en charge par la collectivité</p>		
Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?	<p>Filières nouvelles et mal structurées ⇒ Obligation de pré-commander et impossibilité d'être « dépanné » au dernier moment</p> <p>Solution privilégiée : mise en place d'un cadencier de plats et produits afin d'assurer des commandes régulières aux fournisseurs</p>		

⁴¹ IMC : Indice de Masse Corporelle



Facteurs clefs de réussite	<p>⇒ Association de la population et des associations locales à la mise en œuvre d'une politique de préservation des espaces ruraux et de maintien de l'agriculture périurbaine (9 groupes de travail thématiques comprenant des habitants, des élus et des fonctionnaires ont été associés au programme Pollen)</p> <p>⇒ Création d'une association foncière agricole (AFA) pour favoriser le regroupement des terres agricoles sur la commune, viabiliser et favoriser la reprise des sièges d'exploitation</p>
Reproductibilité/Particularité de la démarche	<p>⇒ Contexte particulier de cette commune sur l'agglomération nantaise qui possède un des espaces naturels les plus importants (1400 ha) avec certains secteurs menacés par la déprise agricole (absence de succession).</p> <p>⇒ Volonté politique forte de maintien de l'agriculture périurbaine confrontée à la forte pression foncière (reprise d'une exploitation agricole par la commune)</p> <p>⇒ Bonne connaissance de la filière et des producteurs locaux</p> <p>⇒ Soutien à la création d'un point de vente directe de produits fermiers géré par une association de producteur</p> <p>⇒ Politique d'information et de prévention poussée (démarche progressive et participative)</p> <p>⇒ Aide aux agriculteurs en amont de la démarche d'intégration de produits bio dans la restauration collective (programme Pollen-Prix TERRITORIA 1999)</p>

Ville d'Angers		Démarche d'introduction de produits bio en RC en concertation avec les fournisseurs locaux	
Référent	Ville d'Angers EPARC 49 rue des Claveries 49124 Saint-Barthélemy d'Anjou	Contact : Jean-Michel MACAULT jean-michel.macault@eparc.fr	
Acteurs partenaires et accompagnement	GABB Anjou 70 route de Nantes 49610 Murs-Érigné	Contact : Virginie BEAUPÉRIN gabbanjou@wanadoo.fr Rôle : Conseils et adresses de fournisseurs que la Sodexo peut ensuite référencer pour l'approvisionnement.	
Contexte de la RC dans la collectivité	Gestion déléguée : Livraison : Achats des denrées : Nombre de repas/jour : Nombre d'établissement : Coût moyen matière première : Coût de prise en charge d'un convive : Point(s) particulier(s) :	EPARC ⁴² (qui est un EPIC) Cuisine centrale en livraison froide Déléguées à la Sodexo (AO de 4 ans depuis 1992) 6 800 45 (scolaires) 1,60 euros en 2008 5,15 euros en 2008 Cuisine dépourvue de légumerie	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	Date de la démarche : 2002 (2 repas bio/an) Objectif(s) : - Aspects développement durable et environnemental - Éveil au goût pour les convives Étape(s) : - Introduction progressive (1 ingrédient/an chaque année depuis 2005) - Depuis la rentrée 2009, prise en compte de la saisonnalité des productions (crudités de saison)		
Produits choisis (et critères de choix)	Critères : Ingrédients choisis en cohérence avec les productions disponibles localement et des opportunités (notamment les crudités) <u>Produits choisis (depuis 2005)</u> : Pomme Yaourt (1 par mois) Carotte (1 fois par mois) 1 crudité de saison au choix (salade, betterave, céleri, choux rouge ou blanc)		
Détails techniques de la procédure d'achats	Achats de denrées : AO générique et orienté développement durable Particularité(s) : Approvisionnement local privilégié lors de la négociation commerciale avec le prestataire retenu (opérateur privé non soumis au code des marchés publics)		
Focus sur la mise en place de l'approvisionnement (fournisseurs, logistique)	Approvisionnement : Sodexo s'appuie sur les acteurs locaux (GABB Anjou et régionaux (Inter Bio Pays-de-la-Loire) Yaourts : Un producteur répond à la demande Légumes : Coopérative de producteurs dont certains font du bio		
Résultats de la démarche d'approvisionnement	Produits bio : 3 produits introduits de manière régulière dans les menus Budget (2008) : - 45 000 euros - 540 T pour 23,5 T de bio (dont les deux repas bio 4,5 T) soit 4,35% de bio en 2008		
Changements liés à l'introduction du bio	Organisation : Peu de changements car les cuisiniers cuisinaient déjà de manière « traditionnelle ». Innovation : Organisation de tables rondes avec les différents opérateurs (Sodexo, fournisseurs et les acteurs de la bio)		

⁴² EPARC : Établissement Public angevin de Restauration Collective

Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût	Surcoût : - Subvention de la Ville de 45 000 euros (2,5 % du montant de la subvention totale) - Le surcoût pour l'introduction de la nouvelle crudité bio sera financé au départ par l'EPARC .
Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?	<p><u>La carotte</u> L'EPARC estime avoir fait au départ une erreur en exigeant une carotte bio systématiquement toute l'année, car cela a obligé les opérateurs à l'importer. C'est ce qui a amené en concertation avec les acteurs de la filière bio (GABB et Inter Bio) et avec le fournisseur de légumes référencé, à privilégier ensuite une crudité de saison.</p> <p><u>Les deux repas bio/an</u> L'EPARC envisage d'arrêter les deux repas complètement bio qui ont plutôt un effet déstabilisant sur la filière et contribue finalement à donner une image négative de la filière qui a des difficultés à faire face à cette demande ponctuelle importante (Angers n'étant pas la seule collectivité sur ces dates).</p> <p><u>Obstacles</u> Goût (habitudes alimentaires des enfants) Prix (financement du surcoût)</p>
Facteurs clefs de réussite	<p>⇒ Concertation avec les partenaires (relations de confiance, construction d'objectifs communs à partir de valeurs partagées) ⇒ Cohérence de la démarche avec l'offre alimentaire locale ⇒ Volonté de la filière de se professionnaliser et de se structurer pour fournir des produits adaptés à la RC (démarche progressive au niveau de la demande des collectivités en parallèle avec la contrainte du prix)</p>
Reproductibilité/Particularité de la démarche	<p>⇒ Système de gestion atypique : restauration déléguée à un EPIC ⇒ Externalisation des achats de matières premières ⇒ Reproductibilité : partenariat avec les fournisseurs sur la saisonnalité des produits locaux ⇒ Don à la Banque alimentaire</p>

Conseil Général de la Vendée		Démarche globale d'introduction de produits bio à coût constant dans la RC	
Référent	<p>Conseil Général de la Vendée Hôtel du département DAD Service Éducation et Sports 40 rue Maréchal FOCH 85923 La Roche-sur-Yon cedex 9</p>	<p>Contact : Xavier ELICES-DIEZ xavier.elicesdiez@cg85.fr</p>	
Acteurs partenaires et accompagnement	<p>GAB 85 13 rue de la République Boîte aux lettres n°85 85000 La Roche-sur-Yon</p> <p>Rôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Convention signée sur l'accompagnement - Aide de la diététicienne de l'IQA⁴³ - Collaboration sur la charte PNNS - Contact entre l'AIPPV⁴⁴, les Chambres d'agriculture, Inter Bio Pays-de-la-Loire, Interfel⁴⁵, ... - Exécuteur du projet au niveau du référencement des fournisseurs et de la sensibilisation des élèves 	<p>Contact : Claire BRACHET accueil@gab85.fr</p>	
Contexte de la RC dans la collectivité	<p>Gestion directe :</p> <p>Nombre de repas/jour :</p> <p>Coût moyen matière première :</p> <p>Coût de prise en charge d'un convive :</p> <p>Livraison :</p>	<p>Régie</p> <p>11 500</p> <p>1,58 euros en 2009</p> <p>4,50 euros (hors investissement) en 2009</p> <p>25 collèges/30 en 2009 avec leur propre cuisine</p>	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	<p>Date de la démarche : 12 mars 2008</p> <p>Objectif(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place une démarche globale à coût constant - Améliorer la qualité de l'alimentation (nutrition, santé, mode de production, goût, ...) - Pas d'événementiel mais une introduction régulière et continue - Privilégier l'accompagnement et la formation <p>Étape(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enquête préalable sur les autres démarches d'introduction - Enquête préalable sur les volumes de produits - Partenariat avec les organismes de la filière bio - Recherche de collèges volontaires - Diagnostic individuel et proposition - Sensibilisation et formation des équipes - Suivi pendant l'année scolaire - Accompagnement pédagogique - Visite des sites producteurs et transformateurs - Formation des producteurs « réalités de fonctionnement de la RHD » - Bilan des actions et des volumes - Recherche de nouveaux collèges volontaires <p>Précision(s) :- Le CG 85 ne réalise pas les achats de denrées alimentaires pour les établissements (autonomie des cuisines).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le CG 85 donne des orientations par une convention réglementaire qui précise les plans d'hygiène et alimentaire, les grandes orientations en termes nutritionnels et qualitatifs. - Implication financière forte (investissements matériels et d'aménagement, investissements dans la sensibilisation et la formation du personnel, réalisée en interne afin d'être au plus proche des conditions de terrain) : Plus d'un million d'euros ont été investis dans des moyens matériels (four économe, chasse des fuites d'énergie, ...) avec pour objectifs : la maîtrise des dépenses énergétiques (économies redistribuées sur le budget matières premières), des cuissons performantes (respect propriétés nutritionnelles et 		

⁴³ IQA : Institut de la Qualité de l'Aliment ayant pour rôle d'informer les consommateurs, d'engager des actions et de conseiller les professionnels.

⁴⁴ AIPPV : Association Interconsulaire pour la Promotion des Produits de Vendée

⁴⁵ Interfel : Interprofession des fruits et des légumes frais

	<p>rendement produits) et plus de fabrication sur place - Actions fortes sur la maîtrise énergétique</p> <p>Projet commencé en : Septembre 2008</p>
Produits choisis et critères de choix	<p>Critères : Orientation progressive vers du bio local de saison</p> <p>Produits bio : - Taux moyen 1,36 % (1 collège à 16 %) - 5 familles de produits (par ordre d'importance : pain, légumes secs, produits laitiers, fruits et légumes et viande)</p>
Détails techniques de la procédure d'achats	<p>Achats de denrées : Chaque collège par marché de gré à gré ou en groupement de commande (un référencement produits bio a été établi)</p>
Résultats de la démarche d'approvisionnement	<p>14 entreprises ou exploitations ont participé à l'approvisionnement en 2008</p>
Changements liés à l'introduction du bio	<p>Organisation : Inchangé pour le service de restauration travaillant déjà de manière transversale</p> <p>Innovation : Des partenariats et relations externes ont été créés avec les opérateurs</p>
Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût	<p>Organisation : Cuisiner au maximum des produits bruts mais utiliser des modes de cuisson/préparation modernes qui limitent les pertes matières</p> <p>Surcoût : Investissement matériel dans des équipements limitant les consommations énergétiques</p>
Autres aspects de la démarche en RC non mentionnés...	<p>⇒ Rapprochement des équipes de restauration gestionnaires/cuisiniers et des fournisseurs bio par l'organisation de dégustations produits et de visites (exploitations, cuisines, entreprises)</p> <p>⇒ Accélération de la démarche et engagement réel des acteurs</p>
Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?	<p><u>Obstacles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Déficit d'offre en produits bio - Double autorité État/Région au niveau du personnel des établissements - Plus de préparation sur place mais à partir de gammes de produits adaptées à la RC <p><u>Développement de l'offre en produits bio</u></p> <p>Partenariat en cours avec une ferme de légumes (foyer de travailleurs handicapés) pouvant fournir aux collèges des légumes prêts à l'emploi</p>
Facteurs clefs de réussite	<p>⇒ Volontarisme des collèges engagés dans la démarche (25/30)</p> <p>⇒ Concertation avec la filière de manière globale (arbitrage du CG)</p> <p>⇒ Création de l'IQA et présence d'une diététicienne au CG 85</p> <p>⇒ Formation interne bio (public cuisiniers et gestionnaires)</p>
Reproductibilité/Particularité de la démarche	<p>⇒ Le principe de non subvention du surcoût permet de développer la démarche sur le long terme (impact sur les schémas de consommation et de production) en favorisant l'investissement sur le matériel et les compétences (moins de matériels mais de meilleurs qualités et plus optimisés).</p>

Conseil Général de la Vienne	Expérimentation d'introduction de produits issus de l'agriculture durable en RC	
Réfèrent	Conseil Général de la Vienne Place Aristide BRIAND BP 319 86008 Poitiers	Contacts : - Environnement et Agriculture : Patrick TRANCHANT , ptranchant@cg86 - Restauration : Hélène FERRE , hferre@cg86.fr
Acteurs partenaires et accompagnement	Défis ruraux Contact : contact@defis-ruraux.fr En Seine-Maritime Le Bourg 76190 Allouville Bellefosse Rôle : Échanges d'informations sur l'initiative du Conseil Général de Haute-Normandie (76) autour de l'action menée depuis 2004 : « Les bons repas de l'agriculture durable Haute-Normandie » menée par l'association des Défis Ruraux (participation de plus de 50% des collèges du département, diminution de moitié du surcoût des repas en 3 ans (de 0,92 euros à 0,48 euros) et évolution des débouchés pour les producteurs.	
Contexte de la RC dans la collectivité	Rôle du CG : - Coordination, financement, mise en œuvre et animation du projet - Animations pédagogiques - Diagnostics de durabilité - Recrutement d'un animateur pendant 6 mois pour faciliter le lien entre producteurs et collège - Suivi et évaluation de l'expérimentation Gestion directe : Collèges responsables des commandes Expérimentation : 4 collèges pilotes (8 en 2010) Nombre de repas/jour : 8 500 en 2009 Coût moyen matière première : 1,60 euros en 2009 Coût de prise en charge d'un convive : 5,15 euros en 2009 Point(s) particulier(s) : Cuisine dépourvue de légumerie	
Description de la démarche d'introduction du bio/local	Date de la démarche : Automne 2008 Objectif(s) - Démarche globale - Créer de nouveaux débouchés pour l'agriculture locale - Promouvoir une alimentation de qualité dans les collèges (par des actions d'éducation à l'environnement et au goût) - Tirer un bilan de l'expérimentation Étape(s) - Une impulsion politique pour passer de l'idée au projet - Une réflexion et un travail spécifique sur la commande de l'AO à la facturation - Une réflexion sur l' élaboration des menus et la préparation des repas en cuisine - Diagnostics de durabilité réalisés sur 15 exploitations agricoles en 2009 sur la base de la méthode IDEA ⁴⁶ du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Accompagnement du service auprès des convives et la valorisation pédagogique de l'expérience - Des rencontres individuelles ont eu lieu pour présenter le projet aux 4 collèges pilotes qui ont décidé ensuite de participer ou de ne pas participer à l'opération. Projet commencé en : Janvier 2009 pour un repas par mois Suivi et évaluation - Comité de pilotage pour le suivi et l'évaluation de l'expérimentation (composé des vice-présidents de l'éducation et de l'agriculture du Conseil général, des principaux, gestionnaires et cuisiniers des collèges pilotes, d'associations et organismes agricoles (Chambre d'agriculture, Agro Bio Poitou-Charentes, CIVAM), des chargés d'animations pédagogiques et du représentant de l'inspection Académique)). - Deux groupes de travail «collèges » et « agriculteurs » ont été mis en place pour assurer la mise en œuvre opérationnelle de la démarche.	

⁴⁶ Grille d'indicateurs de durabilité des exploitations agricoles

Produits choisis et critères de choix	<p>Critères :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Financier - Géographique - Motivations cuisiniers/gestionnaires/directeurs <p>Produits choisis : Ensemble du bol alimentaire (entrée, plat, fromage, dessert, pain, jus de fruit) répartis entre 35 producteurs</p>
Détails techniques de la procédure d'achats	<p>Achats de denrées : - Groupements de commande des collèges</p> <p>Particularité(s) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Expérimentation avec le marché de gré à gré - Le CG 86 assure le lien entre les collèges et les producteurs. - Il propose une liste de produits à commander. - Les commandes sont identiques aux pratiques habituelles.
Résultats de la démarche d'approvisionnement	<p>Produits bio : Repas quasiment à 100 % avec des produits locaux et/ou bio</p> <p>Fournisseurs : Une trentaine (de producteurs locaux, artisans (boulangier, paysan, ...))</p> <p>Budget : 500 000 euros soit à 1 à 2 % pour les produits bio/locaux (de janvier à juin 2009)</p>
Changements liés à l'introduction du bio	<p><u>Gestionnaires /directeurs</u></p> <p>Pédagogie (animations au moment des repas, projets pédagogiques et visites d'exploitations agricoles avec des groupes d'élèves)</p> <p><u>Cuisiniers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité des produits travaillés - Contact direct avec les producteurs <p><u>Élèves</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Plus de 85 % de repas appréciés par les élèves (% diminuant avec l'âge) - Un constat de satisfaction plus faible quand il n'y a pas d'animation pédagogique réalisée en accompagnement. - Des produits spécialement appréciés des élèves : pains et yaourts fermiers <p><u>Agriculteurs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Débouchés supplémentaires et à venir... - Communication / dialogue sur leurs productions - Retours positifs sur la qualité des produits - Possibilités de partenariats
Actions d'adaptation, prise en charge du surcoût	<p>Surcoût :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 à 50 % selon les repas - Absence de financement par le CG 86 - Evaluation : 1 euros investi, 2 euros de richesse créés. <p>Précision(s) : Expérimentation</p>
Autres aspects de la démarche	<p>⇒ Possibilité de nouveaux partenariats : Volonté manifeste des producteurs de profiter de l'opération pour sensibiliser et toucher les parents d'élèves</p>
Bilan de la démarche : difficultés rencontrées et solutions trouvées ?	<p><u>Obstacles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Légumes difficiles à trouver au niveau régional (carence en maraîchage) - Certains producteurs ne livrent pas car leur carnet de commande est complet ou pour des raisons de critères géographiques (distance collèges/producteurs). <p><u>Viandes :</u> Portions de viande supérieures aux recommandations nutritionnelles du GEMRCN (marge de progrès importante/surcoût du bio).</p>
Facteurs clefs de réussite	<p>⇒ S'appuyer sur les réseaux existants pour identifier les producteurs</p> <p>⇒ Définir le périmètre du projet</p> <p>⇒ Prendre le temps de la concertation (lien entre les acteurs) → Recrutement d'un chargé de mission (lien, animation, coopération des services éducation et agriculture du CG 86)</p> <p>⇒ Planification des repas (planification de la démarche pédagogique)</p> <p>⇒ Volontarisme des collèges engagés dans la démarche</p>
Reproductibilité/Particularité de la démarche	<p>⇒ Comité de pilotage : Bilan et étude des possibilités de générer cette démarche à d'autres établissements du département (cahier des charges)</p> <p>⇒ Réalisation un diagnostic de durabilité suivant les grilles de l'IDEA</p> <p>⇒ Charte d'engagement pour les producteurs en termes de qualité mais aussi, en termes de volume et de délai de livraison</p> <p>⇒ Progressivité de la démarche dans les collèges (au regard des capacités financières et de la capacité de production des producteurs)</p>



3.2. Etat des lieux de l'offre

A ce stade de la réflexion, il est apparu nécessaire de faire un état des lieux de l'offre et pour ce faire d'organiser une rencontre avec les acteurs (spécialisés ou non) de la filière concernés par l'introduction du bio dans la restauration collective (organisations de producteurs, fournisseurs, sociétés de restauration et partenaires institutionnels et associatifs). Cette rencontre s'est déroulée sur deux jours les 05 et 06/11/2009 à Angers avec une douzaine de représentants du RGO (élus et techniciens de collectivités).

Cette rencontre avec les acteurs de la filière biologique visait à :

- **Améliorer la connaissance de l'offre locale** en produits biologiques ;
- **Mieux appréhender les difficultés des acteurs de la filière** pour répondre à la demande des collectivités ;
- **Identifier les freins et facteurs favorables** à l'introduction du bio dans la restauration collective ;
- **Faire connaître les besoins des collectivités du RGO** en termes de volume⁴⁷ et de type de repas (lobbying pour faire évoluer l'offre) ;
- **Faire état des expérimentations en cours** (ex : fraîcheur des produits et outil empreinte écologique/projet RC) et capitaliser ces informations avec l'ensemble des adhérents du RGO.

Cette partie du document de synthèse n'est pas un compte rendu exhaustif des échanges très denses qui ont fait l'objet d'un document plus détaillé (téléchargeable sur le site du RGO www.reseaugrandouest.fr) et elle reprend les principaux enseignements de ces deux jours d'échanges.

3.2.1. Etat des lieux du marché de la filière biologique

Le marché de l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective est un **marché pionnier en plein développement**.

Les collectivités ont pris conscience récemment de la nécessité de privilégier le bio local dans la restauration collective. Dans le même temps, les acteurs de la filière biologique ont bien compris que la demande en produits locaux allait augmenter rapidement du fait notamment des conséquences du Grenelle de l'Environnement. Cette prise de conscience de la part des collectivités et des partenaires de la filière est récente et elle nécessitera plusieurs années avant que la filière ne s'adapte et ne soit en mesure de répondre pleinement à la demande des collectivités.

Les collectivités locales sont souvent persuadées que l'offre locale est insuffisante pour répondre à leur demande. Or **le problème de l'approvisionnement local n'est pas forcément lié à une insuffisance de l'offre**. Dans plusieurs régions du RGO et aux dires des acteurs de la filière interrogés, il existe une offre locale diversifiée dont les volumes seraient susceptibles de satisfaire la demande des collectivités.

⁴⁷ Une enquête réalisée auprès des adhérents en 2009 a permis d'estimer le nombre de repas servis par l'ensemble des collectivités du RGO à environ 400 000 repas/jour.



A titre d'illustration, sur la région des Pays-de-la-Loire qui est la première région agricole française en production biologique et aux dires de certains acteurs rencontrés, **l'offre serait suffisante pour répondre aux besoins des collectivités locales en légumes et en produits laitiers biologiques**. En maraîchage, les opérateurs spécialisés rencontrés ont indiqué avoir des marges de manœuvre importantes au niveau de leurs productions et plusieurs « gros » opérateurs conventionnels sont prêts à mettre en culture biologique des surfaces importantes. Cependant, il y aura forcément une phase de transition de 2 à 3 ans avant que ces produits ne soient certifiés AB.

3.2.2. Les contraintes

Les principaux freins exprimés par les opérateurs

- ⊗ **Difficulté de mise en relation de la demande avec l'offre** dans un contexte global de crise de l'agriculture ;
- ⊗ **Difficulté d'accès au marché public pour les petits opérateurs** peu au fait des contraintes des marchés publics et des procédures d'appel d'offre ;
- ⊗ **Contraintes d'ordre structurel** liés à la taille des exploitations et **contraintes logistiques** difficiles à intégrer pour la filière biologique⁴⁸.
- ⊗ **Equilibre fragile des structures et plates formes d'approvisionnement** sur le plan économique (exemples : Paysans bio distribution en région Poitou-Charentes⁴⁹, SCOP Au Goût de l'équité⁵⁰ en Bretagne) ;
- ⊗ **Prix souvent perçus comme trop élevés** par les collectivités ;
- ⊗ **Pénurie de production sur certaines filières** (faiblesse de l'offre en 4^{ème} gamme) ;
- ⊗ **Freins d'ordre psychologique** chez les producteurs pour s'ouvrir aux marchés de la restauration collective (contraintes sanitaires, ...).

Actuellement, le problème porte surtout sur les **conditions de l'intermédiation entre l'offre et la demande**. En effet, les acteurs de la production restent dans certains cas réservés quant aux débouchés que représente et pourrait représenter à terme la restauration collective. Ils les jugent incertains en comparaison des contrats d'approvisionnement qu'ils peuvent avoir avec des clients comme le réseau Biocoop. En outre, ils doutent des niveaux de prix qu'ils peuvent en espérer sur le long terme. Les producteurs valorisent mieux leurs productions avec la vente directe. Une certaine méfiance demeure sur la réalité du marché des collectivités. Les producteurs attendent des signes forts venant confirmer que la demande des collectivités se concrétisera bien dans la durée. Ils sont très intéressés par les perspectives de contractualisation dans la durée.

⁴⁸ Dans le schéma logistique, l'organisation et l'optimisation du transport représentent la clé des services à améliorer. Biocoop incite les organisations de producteurs à externaliser la logistique. C'est un métier qui demande des compétences très spécialisées. Les producteurs laissés à eux même sont susceptibles de faire des erreurs de gestion qui peuvent obérer la vie de leur structure.

⁴⁹ Cette plate forme de distribution était spécialisée dans l'approvisionnement des collectivités en produits biologiques.

⁵⁰ Cette structure coopérative propose une gamme complète de légumes bio 4^{ème} gamme, <http://www.goutequite.fr/>.

Les principaux freins dans les collectivités :

- ⊗ **Maîtrise des surcoûts du bio.** Il est actuellement difficile d'obtenir des prix de référence par famille de produits biologiques en dehors des références données au niveau national⁵¹.
- ⊗ **Adaptation aux contraintes de la production biologique où la saisonnalité est un facteur prépondérant.**
- ⊗ Privilégier le bio local dans les marchés publics nécessite **une approche multicritère.**
- ⊗ Acheter des produits biologiques bruts implique pour une collectivité une **nouvelle approche dans la conception des menus** et une nouvelle façon de cuisiner (handicap lié à l'absence de légumerie).
- ⊗ **Habitudes alimentaires de certains publics** (ados, retraités).

3.2.3. Les perspectives

Selon les partenaires spécialisés de la filière biologique, il faut appréhender l'intégration des produits biologiques dans **une démarche globale de projet** et ne pas se contenter de trouver des fournisseurs (cf. plaquette FNAB et Synabio⁵²).

L'ajustement entre l'offre et la demande suppose **de profondes réorganisations** tant du côté de l'offre que de la demande et du public concerné. Pour favoriser le développement des filières biologiques françaises et l'approvisionnement local, de nombreuses solutions restent à trouver (cf. difficulté de pérennisation des plates-formes d'approvisionnement) notamment en ce qui concerne la structuration des filières et la garantie d'un approvisionnement avec plus de proximité aux collectivités.

Pour les partenaires rencontrés, le RGO pourrait utilement contribuer à la recherche d'une complémentarité entre petites et grosses collectivités, les demandes étant sensiblement différentes. Les petites organisations de producteurs sont mieux adaptées pour répondre à la demande des petites collectivités.

Les attentes des partenaires de la filière biologique sont les suivantes :

- ☺ **Préciser les besoins en volume.**
- ☺ **Apporter des garanties aux producteurs sur la durée.**
- ☺ **Prendre mieux en compte la saisonnalité des productions** dans le fonctionnement de la restauration collective.

Certains opérateurs envisagent de proposer, à terme, un certain nombre de produits systématiquement en bio pour être sûr d'avoir les volumes adéquats. Ils conseillent de privilégier du côté des collectivités **les clauses de progrès pour introduire du bio dans la restauration collective**. Il y a manifestation plus de possibilité dans le cas des marchés de services.

⁵¹ Le coût des denrées pour un repas scolaire est situé entre 1 et 1,5 euro. Environ 10% pour chaque "périphérique" (hors d'oeuvre, fromage, dessert), environ 20% pour les légumes, 7% pour le pain, le reste pour le plat protidique environ 43%. L'augmentation du prix des repas avec l'introduction des produits bio (taux de 20%) est de l'ordre de 25 cts d'après les dernières mises en concurrence entre les prestataires de services privés (à travers une péréquation entre l'ensemble des composantes du coût du repas).

⁵² Fédération Nationale d'Agriculteur Biologique - <http://www.repasbio.org/>.
Synabio : Syndicat national des entreprises bio



A terme, le prix et la qualité du service vont devenir **des critères de plus en plus importants** dans les marchés et vont nécessiter **une rationalisation obligatoire des filières d'approvisionnement** de produits biologiques⁵³. D'ailleurs, plusieurs fournisseurs importants travaillent actuellement sur le bilan carbone de leur logistique et sur celui des produits pour favoriser à terme la sélection des produits les moins carbonés.

Le métier de cuisinier en restauration collective évolue. La façon de cuisiner les produits biologiques nécessite **des adaptations en termes d'infrastructure et de formation du personnel**. En effet, privilégier la saisonnalité des produits et travailler sur des modes de cuisson permet de mieux conserver la qualité nutritionnelle des produits et requiert de nouvelles méthodes de travail.

Concernant la composition des menus, il y a nécessité de lutter contre certains préjugés. Il y a une **résistance culturelle encore forte** chez les parents au niveau de l'alimentation. Néanmoins, de plus en plus de restaurants expérimentent des menus végétariens (cf. Ville de Lorient).

Transposer les logiques de la restauration collective traditionnelle sur la restauration biologique n'est pas pertinent. Il **est nécessaire de requalifier et d'apporter du sens à la démarche**.

⁵³ Comme le rappelle Éric Grunewald (Chargé de mission restauration collective et filières à la Fédération nationale d'agriculture biologique) « *Pour livrer les établissements de restauration, il faut continuer à regrouper l'offre sur des plateformes d'achat et optimiser le transport afin de faire des économies d'échelle* ».

4. Préconisations

4.1. Méthodologie : étapes clés à respecter

Les préconisations et les conseils pratiques proposés dans cette partie reprennent les principales propositions formulées par les fédérations de l'agrobiologie.

101 Les étapes clés d'un projet « Manger bio en restauration collective »

→ Inscrire la démarche dans un projet d'équipe

- 1 Constitution d'un Comité de pilotage représentatif des différents acteurs
- 2 Définition des objectifs
- 3 Diagnostic de départ
- 4 Identification de partenaires potentiels
- 5 Partage des expériences

→ Formation

- 1 Se former à la cuisine biologique
- 2 Sensibiliser

4.1.1. Inscrire la démarche dans un projet d'équipe

Pour construire un projet "Manger Bio en restauration collective", il est préférable de s'inscrire dans une démarche progressive d'amélioration continue plutôt que de privilégier une transformation rapide du système de restauration collective avec un objectif ambitieux d'approvisionnement visant 100 % de produits biologiques.

La mise en œuvre de quelques règles de base permet de faciliter la démarche. Les **structures d'accompagnement** (référencées en Annexe n°2) sont à disposition des collectivités pour les soutenir tout au long de leur projet.

1 Constitution d'un Comité de pilotage représentatif des différents acteurs

Il est indispensable d'impliquer le maximum de personnes dans le projet (le Responsable des achats, le Chef de cuisine et son équipe, le personnel de service, l'équipe éducative, ...). Les acteurs doivent pouvoir s'investir dans ce projet collectif qui demande un investissement significatif.

Le bon fonctionnement du tandem **Gestionnaire/Cuisinier** est une condition essentielle à la réussite du projet. Le cuisinier et son équipe jouent un rôle essentiel dans la mise en place de repas biologiques. En effet, cette mise en œuvre exige quelques adaptations liées à la préparation du repas mais aussi à la gestion des livraisons (cet aspect a été souligné lors de la rencontre avec les partenaires de la filière).

2 Définition des objectifs

Se questionner sur **les raisons de la mise en place des repas biologiques est important pour la suite du projet** (exemple : initier une réflexion sur l'alimentation et sur les implications notamment environnementales du contenu de l'assiette, favoriser des approvisionnements locaux à l'échelle d'un département ou d'une région, mettre en place une démarche globale de développement durable alliant non seulement la qualité des produits, mais aussi la gestion des déchets ou du gaspillage, etc.).

La volonté de proposer des produits sans OGM ou des produits issus du commerce équitable sont d'autres entrées complémentaires possibles. En fonction des objectifs prédéfinis, il s'agit ensuite de **fixer un échéancier** pour la réalisation du projet en incluant notamment **la fréquence d'introduction des produits biologiques dans la restauration**, la régularité étant un élément de consolidation de la démarche et de réussite à long terme. Si nécessaire, les objectifs peuvent être réévalués en cours de démarche.

1 Importance de la planification

Pour une raison structurelle, les fournisseurs de produits biologiques - qu'ils soient producteurs, entreprises de transformation ou grossistes - ont **besoin de commandes régulières** pour organiser et **améliorer l'offre proposée à la restauration collective**.

La planification des productions ne peut s'organiser durablement que sur la base d'une **intégration régulière de produits biologiques, tout au long de l'année**, en opposition à la réalisation de repas 100 % bio de façon événementielle. La réalisation de repas tests sur une journée peut aussi constituer une première étape d'un projet plus global.

L'intégration régulière d'ingrédients biologiques constitue pour la collectivité une stratégie intéressante à privilégier tant du point de vue du coût (économie d'échelle), de l'organisation des équipes que de la cohérence de la démarche.

3 Diagnostic de départ

L'objectif est d'évaluer la situation de départ et ainsi d'adapter les actions à mener pour que la démarche soit progressive et donc pérenne.

Différents acteurs sont concernés par ce diagnostic :

- l'équipe de cuisine, pour évaluer les moyens disponibles en matériel (par exemple, existence ou non d'une légumerie) et en personnel, la sensibilisation, le niveau de connaissance et de compétences de l'ensemble du personnel.
- l'équipe de direction et de gestion, pour évaluer les contraintes organisationnelles et budgétaires.
- l'équipe enseignante ainsi que l'équipe périscolaire, pour recenser les personnes ressources et les projets pédagogiques envisageables.

A partir de ce diagnostic pourront être identifiés des axes prioritaires en terme de formation professionnelle, d'équipements, de communication et d'accompagnement pédagogique.



4 Identification de partenaires potentiels

Il s'agit principalement de recenser les acteurs, extérieurs à l'établissement, en mesure d'accompagner le Comité de pilotage. Parmi ces acteurs, on trouvera des **structures d'accompagnement et des fournisseurs**. Bien les identifier permettra un choix éclairé des éléments nécessaires à la réussite de la démarche, en cohérence avec les objectifs de développement durable et local.

Les interprofessions de la filière biologique proposent en téléchargement sur leurs sites internet les listes des fournisseurs de la restauration collective biologique qui adhèrent à leurs structures (cf. Annexe n°2).

5 Partage des expériences

Outre les échanges au sein du comité de pilotage, une rencontre avec d'autres établissements de restauration collective ayant le même type de contraintes et engagés dans une démarche similaire constitue un atout supplémentaire.

Maîtrise des coûts

- **Respecter la saisonnalité** permet de limiter le surcoût des produits biologiques, il est même nul pour certaines productions (exemple : le kiwi bio est au même tarif que le kiwi conventionnel en saison).
- **Privilégier des produits bruts de saison** moins onéreux.
- **Limiter les produits carnés** au profit des céréales et des légumineuses est aussi une piste intéressante. A cet égard, la production du sarazin, par exemple, donne les mêmes rendements en bio ou en conventionnel.
- **Valoriser les protéines végétales** (diminution de la part de la viande au profit de céréales complètes, légumineuses et des œufs qui ne présentent aucun surcoût) **dans la composition des menus**.
- **S'inscrire dans une relation partenariale avec les fournisseurs de produits biologiques**, privilégier la régularité dans les approvisionnements qui permet de réaliser des économies d'échelle.

4.1.2. Formation

① Se former à la cuisine biologique

Cuisiner bio ne se limite pas à une simple introduction de produits biologiques. C'est une invitation à modifier le schéma alimentaire traditionnel de la restauration collective (par exemple moins de viande et de produits laitiers en général, plus de fruits et légumes frais et secs, l'intégration plus fréquente de céréales complètes ou demi-complètes en association avec des légumineuses etc.).

Cuisiner bio, c'est aller :

- **Vers une meilleure qualité intrinsèque des produits** en choisissant des produits labellisés biologiques, en privilégiant des produits frais, locaux et de saison, en optant pour des produits bruts moins dénaturés (limitant les raffinages mécaniques et chimiques).
- **Vers des pratiques culinaires mieux adaptées** avec des cuissons modérées (vapeur, étouffée, brève et basse température) et une cuisine plus digeste (moins grasse et moins sucrée).
- **Vers une alimentation plus diversifiée** variant les sources de protéines animales et végétales, en élargissant les gammes de céréales, de légumes, en introduisant plus de légumineuses, en diversifiant les huiles, les condiments et les sauces d'assaisonnements.

Il conviendra de combattre certains préjugés. En effet, le bio a encore dans certains cas mauvaise presse et est assimilé à l'idée de « régime, cuisine végétarienne, etc. ». Ces aspects sont souvent mal perçus par les convives. L'introduction de produits biologiques devra donc être accompagnée par des actions de sensibilisation.

Les spécificités des produits biologiques pourront donc exiger un complément de formation pour mieux les connaître et ainsi mieux les utiliser et les préparer. Les préoccupations d'équilibre alimentaire, de budget, de provenance locale et de saison et de qualité seront au centre de cette démarche globale.

Les Interprofessions de la filière biologique et le CNFPT⁵⁴ ont mis en place des formations à destination principalement des Cuisiniers.

Par exemple, le CNFPT des Pays-de-la-Loire propose en 2010 deux modules de formation à destination du personnel de la RC. Cinq sessions réparties sur l'ensemble de la région sont organisées⁵⁵ autour de deux thèmes :

- « *Accompagner l'intégration des produits de qualité (dont biologiques) en restauration collective : enjeux, démarche et mise en application ?* »
- « *La qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective : des recommandations à une future réglementation ?* »

⁵⁴ Centre National de la Fonction Publique territoriale

⁵⁵ En savoir plus, www.paysdelaloire.cnfpt.fr.

Les outils de formation proposés par les partenaires de la filière :

- **Formation des Cuisiniers** pour leur apporter des outils techniques et théoriques sur l'intégration des produits biologiques en restauration collective⁵⁶.
- **Sensibilisation des Elus**, Enseignants, Gestionnaires de cuisines, ... pour leur expliquer les avantages du mode de production biologique.
- **Annuaire des fournisseurs de produits biologiques en région**, ces référentiels intègrent tous les opérateurs biologiques de la région qui proposent une gamme en restauration collective⁵⁷.

2 Sensibiliser

Sensibiliser les convives, communiquer sur les particularités et les bienfaits des produits biologiques ainsi que le respect de la saisonnalité sont essentiels pour faciliter l'adhésion du public. Il est donc indispensable d'intégrer cette démarche dans les marchés publics.

Les groupements des agriculteurs biologistes proposent des outils adaptés aux différents publics de la restauration collective⁵⁸.

⁵⁶ Suite à la Circulaire ministérielle de mai 2008 sur « l'État exemplaire », la FNAB a mis en place un partenariat avec le Ministère de l'Écologie pour la formation des Cuisiniers de restaurants administratifs et inter-administratifs. L'objectif est de proposer une formation homogène sur l'ensemble du territoire national. Pour cela, il a été fait appel à des Cuisiniers de collectivités dans les régions, lesquels auront eux-mêmes reçu une formation de formateurs avant d'intervenir auprès de leurs homologues des restaurants administratifs et inter-administratifs. Sur la région des Pays-de-la-Loire, deux professionnels ont répondu : le Responsable de la cuisine centrale de la Ville de Saint-Hilaire-de-Riez et le Cuisinier du collège public de Montaigu. La formation s'est déroulée les 25 et 26/11/2009 à Bruz, en Bretagne.

Un module test de 3 jours de formation est prévu pour une dizaine de stagiaires fin 2009 sur la région des Pays-de-la-Loire. Il sera reconduit en 2010 pour 1 ou 2 sessions.

⁵⁷ Sous format papier en 2009, cet annuaire devrait évoluer vers un site internet interactif www.interbio-paysdelaloire.fr.

⁵⁸ Guide pédagogique qui propose, en fonction de l'âge du public, de la matière enseignée, de la proximité éventuelle d'une ferme bio, une boîte à outils adaptée pour des interventions auprès des élèves, lesquelles peuvent se dérouler en classe ou en ferme.

4.2. Outils techniques et juridiques

4.2.1. Evaluer les volumes

Afin de faciliter l'évaluation des volumes de produits biologiques, le groupe de travail du RGO propose le tableau (ci-dessous) qui facilite l'inventaire des volumes.

Produit		Carotte	Pomme de terre
Quantité nécessaire par an (en kg ou en unités)			
Exigences de label	% acheté en bio		
	% acheté avec un autre label ou garantie		
	% restant		
Provenance (départementale, régionale, nationale, mondiale)	actuelle		
	souhaitée		
Disponibilité souhaitée	toute l'année		
	ponctuellement		
	envisage un réel respect de la saisonnalité pour ce produit		
Montant total commandé à l'année en euros			
Prix (TTC au kg ou à l'unité)	actuel		
	marge de manœuvre sur le prix		
Procédure d'achats sur la partie achetée en bio (dans le cas d'un marché public indiquez si c'est un lot mixte ou non)	actuelle		
	souhaitée		
Type de fournisseur (grossiste, producteur seul ou en groupe, coopérative, ...)	actuel		
	souhaité		
Gamme utilisée ou type de morceaux pour la viande			
Calibrage souhaité ou grammage pour les morceaux de viande			
Type de conditionnement et volume	actuel		
	souhaité		
Fréquence de livraison	actuelle		
	souhaitée		
Nombre de points de livraison			
Autres caractéristiques souhaitées	sur le produit		
	vis-à-vis du fournisseur		
Contraintes et aléas auxquels est soumise la collectivité			

Les gammes de produits :

1 : frais, brut

3 : surgelé

5 : cuit, prêt à l'emploi

2 : appertisé (en conserve)

4 : frais, prêt à l'emploi

6 : lyophilisé et ionisé

La marge de manœuvre sur le prix peut être une estimation du prix maximum auquel on peut acheter le produit

4.2.2. Composer des menus avec des produits de saison

Il est conseillé de fournir une liste des produits biologiques de saison avec choix ouvert aux fournisseurs durant l'exécution du marché (en annexe du cahier des charges en précisant les substitutions possibles de produits dans un cadre pré défini par le marché). Ces calendriers de saison sont généralement définis par région (cf. calendrier de saisonnalité régional en annexe 3).

Tableau de saisonnalité des fruits en région Bretagne et Pays-de-la-Loire

Origine	Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
France	Abricot												
Monde	Ananas												
Europe	Avocat												
Monde	Banane												
France	Cerise												
France	Châtaigne												
Europe	Citron												
Europe	Clémentine												
Bretagne	Fraise												
France	Framboise												
Bretagne	Kiwi												
France	Melon												
France	Noisette												
France	Noix												
Europe	Orange												
France	Pastèque												
France	Pêche												
France	Poire												
France	Pomelo												
Bretagne	Pomme												
France	Prune												
France	Raisin												
France	Rhubarbe												
France	Tomate												

 Pleine disponibilité
  Moyenne disponibilité

Interbio Pays-de-la-Loire et Bretagne

4.2.3. Jugement des offres

→ Préconisations du groupe sur les critères de choix dans un marché de fournitures

Critères	Coefficient de pondération proposé
Qualité gustative et nutritionnelle (pour les produits transformés) et fraîcheur des produits : → la fraîcheur peut être définie pour certains produits périssables (salades, radis...) comme le délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison : pour ces produits, faire du « délai/fraîcheur » un critère à part entière et indépendant de la qualité gustative et nutritionnelle	35 %
Organisation du candidat et qualité environnementale de l'offre : - Réponse aux besoins en quantité/logistique, ... Niveau d'exigence du candidat envers la personne publique (quantité minimale, conditions de livraison, ...) - Qualité environnementale de l'offre : pratiques environnementales du candidat (emballage, transport, sensibilisation des convives, déchets, ...)	10 à 20 %
Prix	30 à 40 %
Bilan CO₂ du transport des produits du lieu de production au lieu de livraison final (cf. marché de Strasbourg) : nombre de kilomètres parcourus sur route, fer, eau et air (cf. règle de calcul ADEME)	15 %

NOTA : Deux critères peuvent faciliter la prise en compte de la proximité : **la fraîcheur** et le **bilan CO₂ du transport des produits**. En revanche, leur rédaction suppose beaucoup de précautions. De plus, ils ne garantissent pas systématiquement la prise en compte de la proximité à chaque fois.

→ **Préconisations du groupe de travail sur les critères de choix des offres dans un marché de fournitures affinées selon la distinction produits bruts/produits transformés**

Pour faciliter le jugement des offres, le groupe de travail du RGO propose de pondérer les différents critères du marché pour les produits bruts et transformés (cf. tableau ci-dessous).

Critères		Produits bruts		Produits transformés	
		% du critère dans le marché	Précisions	% du critère dans le marché	Précisions
Qualité 35 %	Gustative	20	Test gustatif sur échantillon	20	Test gustatif sur échantillon
	Nutritionnelle	0		15	Cf. fiche technique (composition apports nutritionnels)
	Fraîcheur	15	Délai le plus court possible entre la date de récolte et celle de la livraison	0	
Organisation du candidat et qualité environnementale de l'offre 10 à 20%		20	Sous critère à pondérer en fonction du lot (diapositive pour indication)	10	Sous critère à pondérer en fonction du lot (diapositive pour indication)
Prix 30 ou 40 % ⁵⁹		30		40	
Bilan carbone du transport des produits 15 %		15	Cf. Strasbourg & cf. doc GES du RGO	15	Cf. Strasbourg & cf. doc GES du RGO

⁵⁹ Pour ne pas pénaliser les producteurs locaux, la pondération du prix est diminuée par rapport aux industriels qui produisent des produits transformés.

4.2.4. Concilier l'urbanisme, le foncier et le développement de l'agriculture biologique

L'introduction de produits biologiques dans la restauration collective relève classiquement de préoccupations environnementales ou de développement durable. En cohérence avec ces motivations, les Elus, les parents et les Gestionnaires sont attentifs. Ils souhaitent proposer des produits biologiques d'origine locale, de proximité, dans le but de réduire les pollutions liées au transport, mais aussi afin de soutenir l'emploi local et une production agricole respectueuse de l'environnement proche. Il faut d'ailleurs noter que **la restauration collective attend des filières d'approvisionnement biologique des vertus qu'elle n'exige généralement pas pour les produits conventionnels.**

Plusieurs collectivités du RGO ont engagé une réflexion sur la place de l'agriculture périurbaine dans la ville. Cette problématique prend encore plus d'importance dans le contexte actuel où la demande en produits biologiques croît fortement en ville (comme en témoigne l'explosion des AMAP⁶⁰). **Le rôle de l'agriculture biologique sur la qualité de l'eau est désormais clairement reconnue⁶¹** alors que la concurrence spatiale liée au développement urbain est très forte et met en péril le maintien de l'agriculture périurbaine.

→ Les enjeux

Même si ces dernières années, la production agricole biologique se développe régulièrement dans la plupart des régions, l'état des lieux de la ressource locale montre des déficits pour certains produits biologiques. Pour les quantités pouvant répondre aux besoins de la restauration collective des grandes agglomérations, les grossistes proposent souvent des produits biologiques importés d'Espagne, d'Italie ou d'Allemagne.

Par exemple, l'état des lieux de la vente directe et des circuits courts réalisé par Rennes Métropole en lien avec la Fédération Régionale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (FRCIVAM) Bretagne⁶² a clairement identifié **un déficit d'offre locale en produits maraîchers** biologiques pour tous les modes de distribution (marchés, paniers, AMAP, restauration collective). Paradoxalement, nombre de candidats sérieux, issus de la formation en maraîchage biologique du lycée agricole local, n'arrivent pas à s'installer à proximité de l'agglomération, leur marché potentiel, car ils n'y trouvent pas les terres nécessaires. La pression foncière y est très forte. Les exploitations agricoles classiques, qui souhaitent, s'étendre sont déjà en concurrence avec la consommation d'espace pour l'urbanisation ou les loisirs.

De plus, les projets basés sur la vente directe, alternatifs aux filières agricoles traditionnelles, manquent encore de références technico-économiques. Ils peinent souvent à se faire reconnaître par les organisations agricoles qui participent au « parcours à l'installation », qui évaluent les projets et accordent l'autorisation d'exploiter (DDEA-CDOA⁶³, Chambre d'agriculture, ADASEA⁶⁴, ...) ou arbitrent l'attribution des terres (SAFER⁶⁵, ...).

⁶⁰ AMAP : Association de Maintien à l'Agriculture Paysanne <http://www.reseau-amap.org/>

⁶¹ Dans la ville de Munich, le coût du programme de soutien à l'agriculture biologique est de 0,01 euros/m³ d'eau distribuée contre 0,27 euros/m³ d'eau distribuée pour le seul coût de la dénitrification en France (source FNAB 2009, « L'agriculture biologique : un outil efficace et économe pour protéger les ressources en eau »).

⁶² Pour en savoir plus sur la FRCIVAM Bretagne, consultez <http://www.civam-bretagne.org/>.

⁶³ Direction Départementale de l'Équipement et de l'Agriculture - Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture

⁶⁴ Association ou Organisme Départemental pour l'Aménagement des Structures des Exploitations Agricoles

⁶⁵ Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural



→ Favoriser l'anticipation foncière pour les exploitations agricoles touchées par l'urbanisation (exemple de Rennes métropole)

Pour limiter le « stress foncier » des agriculteurs, il convient de mettre en place des actions foncières pour permettre à une agriculture viable et de qualité de se maintenir. Une meilleure lisibilité de la place réservée à l'agriculture dans les projets urbains et périurbains est assurée grâce aux documents d'urbanisme : SCoT⁶⁶, PLU⁶⁷,

Rennes Métropole travaille depuis de longue date avec les organismes agricoles pour maintenir une agriculture vivante qui structurent son espace et compense les difficultés des agriculteurs face au développement urbain. Une convention est établie avec la SAFER, qui permet aux communes et aux intercommunalités d'avoir **une connaissance rapide des mutations foncières en secteur agricole** et de se porter candidates à l'acquisition, notamment pour compenser des agriculteurs touchés par un projet urbain.

Par ailleurs, un **Programme Local de l'Agriculture (PLA)**⁶⁸ a été développé en partenariat avec la Chambre d'agriculture et la SAFER pour mener conjointement des actions dans les domaines de l'urbanisme, du foncier, du paysage et des relations entre les citoyens et les agriculteurs. Ce PLA prévoit notamment de « *développer les activités agricoles tournées vers la ville, les circuits courts et l'identité locale des produits : Les grandes filières agricoles locales sont majoritairement tournées vers les marchés intérieurs et internationaux, mais les productions locales vendues en circuits courts retrouvent depuis quelques années un nouvel élan, au travers de formes traditionnelles comme les marchés ou la vente à la ferme, mais aussi par des modalités plus innovantes : paniers et AMAP, magasins fermiers collectifs, vente par internet, restauration collective, etc. Ces modes de distribution émergents doivent être accompagnés, en lien avec les partenaires impliqués.* »

→ Favoriser l'installation et l'acquisition foncière

Le constat du manque de produits maraîchers biologiques locaux a permis d'engager une réflexion avec les acteurs agricoles et de soutenir l'installation de quelques producteurs. Récemment, la SAFER a préempté pour Rennes Métropole des serres devenues obsolètes (risquant de quitter l'usage agricole) pour la production de tomates conventionnelles. Il est projeté d'y installer un ou deux maraîchers biologiques en lien avec la SAFER et Agrobio 35.

Par ailleurs, le Conseil Général d'Ille-et-Vilaine a mis en place un dispositif de « portage foncier pour favoriser l'installation de projets agri-ruraux innovants ». Ce dispositif est actuellement mobilisé sur l'agglomération rennaise pour permettre un projet d'installation de 4 à 5 maraîchers sur une exploitation de 23 ha. Ils pourront partager des bâtiments et du matériel et répondre conjointement à la forte attente de la restauration collective locale.

Les Conseils Régionaux soutiennent généralement eux-aussi la diversification des exploitations agricoles et l'engagement des agriculteurs dans des dispositifs de qualité ou de circuits courts.

Dans la majorité des cas, les agriculteurs qui s'installent doivent faire face à des investissements lourds (foncier + matériel + cheptel...) nécessitant de s'endetter, les banques connaissent encore mal les systèmes d'exploitation alternatifs (bio, vente directe, productions spécialisées...). Il peut donc être utile de recourir à des formes collectives et solidaires d'acquisition de foncier en complément des acteurs privés (agriculteurs, propriétaires privés, SAFER,...) et publics (Etat, collectivité, parc naturel, conservatoire) pour freiner la spéculation foncière.

⁶⁶ SCoT : Schéma de Cohérence Territoriale

⁶⁷ PLU : Plan Local de l'Urbanisme

⁶⁸ Le programme local de l'agriculture, signé par la Chambre d'Agriculture d'Ille et Vilaine, la SAFER, le Pays de Rennes et Rennes Métropole, est téléchargeable sur le site internet du Pays de Rennes : <http://www.paysderennes.fr/filemanager/download/176>.



La Foncière terre de liens⁶⁹ est née à partir de ce constat. Elle est le fruit d'une rencontre, à la fin des années 90, entre des mouvements d'éducation populaire, de la finance solidaire, de l'agriculture biologique et biodynamique et de la protection de l'environnement.

Cette association nationale a engagé une réflexion sur les réponses financières à apporter au problème de l'accès au foncier. Elle a développé **un outil d'investissement financier solidaire d'envergure nationale** dédié à cet enjeu. Il est destiné à collecter de l'épargne citoyenne et à acquérir des terres pour installer ou maintenir des porteurs de projets agri-ruraux respectant la charte de terre de liens et les orientations générales de la société financière La Nef, porteuse du projet.

D'autres réseaux se sont également développés sur cette problématique comme celui de Terres fertiles en Ile de France⁷⁰ (société civile pour le développement d'une agriculture durable en Ile-de-France).

→ Favoriser la mise en réseau des expériences

Ces exemples montrent que les collectivités ont bien un rôle à jouer dans le développement de l'offre locale en produits biologiques, non seulement **en soutenant la demande par les commandes de la restauration collective publique**, mais aussi **par leurs politiques de développement économique, d'environnement et d'aménagement de l'espace**, etc..

Le **réseau Terres en Villes**⁷¹ vise à diffuser ces bonnes pratiques depuis une dizaine d'années. Créé à l'initiative d'élus intercommunaux et de responsables agricoles, cette association paritaire regroupe aujourd'hui 20 aires urbaines, chacune étant représentée par l'intercommunalité et la Chambre d'agriculture.

A travers ce réseau, les territoires adhérents mettent en commun leurs expériences pour échanger leur savoir faire, pour promouvoir le rôle et l'intérêt de l'agriculture périurbaine et pour favoriser le développement de telles politiques sur les territoires français et étrangers. Les principaux axes de travail du réseau Terres en Villes concernent **la co-construction des politiques agricoles périurbaines**, la **protection et la gestion concertée des espaces périurbains**, ainsi que **les circuits de proximité** et **la gouvernance alimentaire**, qui traitent notamment des produits biologiques et locaux pour la restauration collective.

⁶⁹ Pour en savoir plus sur la Foncière terre de liens, consulter : <http://www.terredeliens.org/>.

⁷⁰ Pour en savoir plus sur cette association, consultez : <http://terresfertiles-idf.org/>.

⁷¹ Pour en savoir plus sur ce réseau, consulter <http://www.terresenvilles.org/>.

5. Conclusion et perspectives

Avec des objectifs ambitieux, le Grenelle de l'Environnement a donné **un nouvel essor à l'introduction des produits biologiques** dans la restauration collective.

Néanmoins, engager une démarche d'introduction du bio en restauration collective doit s'inscrire **dans une démarche globale et cohérente de qualité**. Cette démarche est illustrée notamment par l'expérience de la Ville de Lorient qui depuis une dizaine d'année intègre dans sa restauration collective **plusieurs filières de qualité complémentaires** : filière biologique, label rouge, bleu-blanc-cœur, etc..

De nombreuses collectivités du RGO ont expérimenté l'introduction de quelques ingrédients biologiques et se sont confrontées à des **difficultés d'ordre juridique et structurel**, notamment des difficultés d'approvisionnement. Dans certains cas, ces difficultés peuvent nuire à la pérennité des démarches entreprises. D'où la nécessité d'engager une réflexion approfondie sur cette thématique pour analyser **les freins et les facteurs indispensable à la réussite**.

Le RGO s'est attaché dans ce document de synthèse à préciser le cadre juridique propre au marché de la restauration collective. En effet, de nombreuses collectivités sont confrontées à la difficulté de privilégier l'offre locale en produits biologiques dans leurs marchés publics. **Le code des marchés publics est souvent vécu comme une contrainte par les acheteurs publics**, pourtant des solutions sont proposées dans ce document afin de **privilégier une approche locale dans l'approvisionnement en produits biologiques**⁷². La réflexion du groupe de travail a ensuite porté sur l'état des lieux de l'offre et de la demande. Ce document de synthèse se termine par des préconisations à l'attention des collectivités et EPCI désireux de mettre en place des démarches cohérentes.

Les retours d'expériences choisis par le RGO montrent qu'il **n'existe pas un modèle de réussite exemplaire applicable à toutes les restaurations collectives**. En effet, **toutes ces démarches sont très liées au contexte local**. De nombreux facteurs entrent en jeu et influencent l'avancement de la démarche, notamment la territorialisation de l'agriculture et de l'offre alimentaire locale, le contexte historique et technique du système de restauration, la volonté politique de la collectivité, les moyens humains et financiers disponibles, la motivation des acteurs partie prenante de la démarche, etc..

La rencontre organisée avec les partenaires de la filière a montré que **l'offre locale en produits biologiques était parfois sous-estimée par les collectivités**. Elle est actuellement en plein développement dans un contexte particulier de crise agricole, structurelle et conjoncturelle. De nombreux facteurs restent à améliorer pour favoriser la rencontre entre l'offre et la demande, notamment **les aspects logistiques qui sont déterminants en restauration collective**. Malgré tout, l'avenir s'annonce prometteur pour la filière biologique dans l'Ouest comme en témoigne le fort taux de conversion à l'agriculture biologique observés dans les régions du RGO.

Les acteurs insistent sur le fait qu'il est essentiel de prendre le temps de construire la démarche de manière progressive (absence d'évènementiel déstabilisant la filière). Construire et pérenniser une démarche dans la durée est nécessaire pour être en cohérence avec le développement de la filière biologique qui nécessite une vision à long terme (par exemple pour planifier la production et mettre en place la logistique adaptée à la restauration collective...). Cette démarche nécessite de passer par des phases « tests » et des adaptations tant du côté de la demande que de l'offre.

⁷² Nous tenons, à ce titre, à remercier particulièrement Benoit Taris (Ville de Niort) et Myriam Boussin (Ville d'Angers) pour le travail qu'ils ont réalisé sur les aspects juridiques.



Mettre en place une démarche d'introduction du bio dans la restauration collective implique **un changement des habitudes et des pratiques de travail** au sein du service de restauration. Le personnel de restauration doit par exemple apprendre à planifier les menus sur le long terme et en fonction de la saisonnalité pour une meilleure adéquation avec les produits disponibles sur le marché. Il est également important de tenir compte des changements que cela implique pour le personnel et pour les convives (facteurs culturels et habitudes alimentaires). Autre élément essentiel, **la concertation des acteurs et la construction du projet** doivent se faire dans une logique collective pour que toutes les parties prenantes concernées soient informées et si possible impliquées dans la démarche.

Plusieurs réseaux d'acteurs comme le réseau Terre en Ville travaillent sur l'adaptation de la politique foncière aux contraintes de la production agricole en zone périurbaine en privilégiant **une approche globale de la filière « du champ à l'assiette »**.

De nouveaux outils sont en cours de développement pour aider les collectivités à évaluer le bilan carbone ou l'empreinte écologique de leurs restaurations collectives afin d'élaborer des menus qui soient plus en cohérence avec les principes du développement durable. Ainsi, **le projet « REPAS-RC »**⁷³ (Repères pour l'Evolution des Pratiques AlimentaireS en Restauration Collective) sur lequel travaillent des chercheurs de l'Agrocampus Ouest, vise à aider les collectivités dans la conception de menu à plus faible empreinte écologique. Ce projet de recherche-action doit déboucher sur l'élaboration d'un **outil collaboratif sous la forme d'un site internet** actuellement en phase de test. L'utilisation de cet outil par les collectivités nécessitera une démarche d'accompagnement tant le nombre de paramètres à prendre en compte est important.

Des études à caractère expérimental sont également en cours sur le bilan carbone des produits biologiques intégrés dans la restauration collective. La difficulté étant d'évaluer non seulement l'empreinte carbone liée à la phase de transport mais aussi à celle de la production des ingrédients transformés. Aussi, ces études sont à considérer avec précaution **dans l'attente de l'étiquetage carbone qui entrera en vigueur en 2011**⁷⁴ dans le cadre de la réglementation mise en place par le Grenelle 2 de l'environnement.

Le RGO propose d'informer régulièrement ses adhérents sur les avancées de ces outils ainsi que sur l'élaboration des plans régionaux de l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire qui sont actuellement en cours d'élaboration dans les régions au sein des comités régionaux de l'offre alimentaire dans le cadre du plan national pour une alimentation sûre, diversifiée et durable⁷⁵. Certaines actions retenues en 2009 intéressent, en effet, les collectivités du RGO, comme l'élaboration d'un guide sur les fournisseurs du bio à l'attention des professionnels de la restauration collective en région Pays de la Loire⁷⁶.

⁷³ Pour en savoir plus : consulter <http://ee.angenius.net/tiki-index.php?page=Syst%C3%A8mes+alimentaires>.

⁷⁴ L'étiquetage carbone deviendra obligatoire en 2011. Tous les produits de grande consommation sont concernés et se verront attribuer un indice carbone. Cet indice sera calculé en tenant compte des émissions de GES de la production à la distribution du produit. L'ADEME a publié un [document qui établit les bonnes pratiques](#) de ces futurs étiquetages. Ce document vient en complément du référentiel de l'AFNOR paru en le 10 juillet 2008. Pour en savoir plus, voir la lettre d'information n°13 du RGO (téléchargeable sur le site www.reseaugrandouest.fr).

⁷⁵ Ce plan national a été présenté par M. Barnier en avril 2008 au Conseil des Ministres. Il doit être décliné en plan d'action régional de l'offre alimentaire (Service régional de l'alimentation : <http://agriculture.gouv.fr/sections/presse/communiqués/pour-politique-offre>).

⁷⁶ <http://www.interbio-paysdelaloire.fr>



6. Annexes

Annexe 1	Questions juridiques : avis et jugements	63
	<ul style="list-style-type: none">• Réponse écrite de la Direction des affaires juridiques du MINEFI à une question du groupe de travail du RGO sur le seuil des marchés publics, en date du 04/12/2009• Code des marchés publics et développement durable 13^{ème} législature Question écrite n° 10874 de M. Gérard Bailly (Jura - UMP) publiée dans le journal officiel du Sénat du 12/11/2009 - page 2612• Conseil d'Etat statuant au contentieux 7/10 SSR N° 131562 Commune de Ventenac-en-Minervois 29/07/1994• Cour administrative d'Appel de Marseille 6ème chambre Préfet des Hautes-Alpes n° 04MA02218 06/04/2007	
Annexe 2	Les organismes de référence pour l'accompagnement des collectivités	67
Annexe 3	Les tableaux de saisonnalité par région	70
Annexe 4	Liste des espèces de poisson menacée	76

Annexe 1. Questions juridiques : avis et jugements

Réponse écrite de la Direction des Affaires juridiques du MINEFI à une question du groupe de travail du RGO sur le seuil des marchés publics en date du 04/12/2009

En application de l'article 26 II 2° du code des marchés publics, pour les collectivités territoriales, **le seuil applicable aux achats de fournitures et de services jusqu'au 31 décembre 2009 est de 206 000 euros HT au 1^{er} janvier 2010 il sera de 193 000 euros HT.**

Nous vous signalons, par ailleurs, que les services de restauration collective ne font pas partie des services mentionnés à l'article 29 du code des marchés publics, ils relèvent donc du champ d'application de l'article 30 du même code. **Pour ces prestations, il est donc possible de passer un marché selon une procédure adaptée quel que soit son montant.**

A SAVOIR : « Les contrats de partenariats » : toute la réglementation applicable en une seule brochure, résultat d'un partenariat DAJ/JO. Pour l'acquérir, deux adresses : <http://www.journal-officiel.gouv.fr> ou <http://www.ladocumentationfrancaise.fr>.

« A SAVOIR ENCORE ! Dématérialisation des procédures : de nouvelles obligations au 1^{er} janvier 2010. Pour en savoir : http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/demat/realisation/demat/realisation_dans_mp.pdf

Code des marchés publics et développement durable 13^{ème} législature

Question écrite n° 10874 de M. Gérard Bailly (Jura - UMP) publiée dans le Journal Officiel (JO) du Sénat du 12/11/2009 - page 2612

M. Gérard Bailly appelle l'attention de Mme la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi sur les objectifs de développement durable fixés par le Grenelle de l'environnement et leur compatibilité avec les obligations issues du code des marchés publics, plus particulièrement les grands principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement et de transparence des procédures posés dans l'article premier de ce code.

Il lui demande si la proximité géographique d'une entreprise, facteur de réduction des émissions de CO₂, pourrait être considérée comme un élément significatif de pondération de certains autres critères comme le prix, sans être qualifié de favoritisme. Le Gouvernement a-t-il l'intention de revoir le code des marchés publics pour tenir compte des objectifs environnementaux ?

Réponse du Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi publiée dans le JO du Sénat du 21/01/2010 - page 130

Le code des marchés public confère, depuis 2006, une grande latitude aux pouvoirs adjudicateurs pour intégrer les préoccupations environnementales dans la passation des marchés. Aux termes de l'article 5 du code, le pouvoir adjudicateur a l'obligation, lorsqu'il définit ses besoins, de prendre en compte les objectifs du développement durable. La réglementation communautaire et française permet à la personne publique de départager les candidats sur des critères de choix d'ordre environnemental pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse. **La Commission européenne, dans une communication récente souligne que les critères d'attribution environnementaux peuvent produire des effets décisifs et constituer un signal important à l'intention du marché si leur pondération est significative.** Le critère de choix, fondé sur les performances en matière de protection de l'environnement, est toutefois subordonné à certaines conditions : il ne peut méconnaître les principes fondamentaux qui régissent la commande publique, au premier rang desquels l'égalité de traitement entre les candidats, et doit être lié à l'objet du marché.



La proximité géographique d'une entreprise, dans le but de réduire les émissions de CO₂, ne peut être en tant que tel intégré comme critère de sélection des offres : un tel critère présente un caractère discriminatoire au détriment des entreprises les plus éloignées.

La prise en compte des préoccupations environnementales dans le code des marchés publics ne se limite pas à l'attribution mais s'étend à tous les stades de la procédure : formulation des spécifications techniques, rédaction du cahier des charges, insertion de clauses d'exécution. En particulier, **l'article 14 du code permet aux pouvoirs adjudicateurs d'exiger comme condition d'exécution du marché la limitation des émissions de gaz à effet de serre**, ce qui n'implique pas nécessairement une exigence de proximité de l'entreprise mais plutôt une démarche environnementale dans l'exécution du marché en termes d'implantation du chantier ou de moyens de transport utilisés.

Conseil d'Etat statuant au contentieux 7/10 SSR N° 131562
Commune de Ventenac en Minervois 29/07/1994

M. Lambron, Rapporteur
M. Lasvignes, Commissaire du gouvernement
M. Vught, Président

Me Vincent, avocat de la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS SCP Coutard, Mayer, avocat de la société anonyme Valls

Publié aux Tables du Recueil Lebon

Vu la requête sommaire et le mémoire complémentaire, enregistrés les 12 novembre 1991 et 9 mars 1992 au secrétariat du Contentieux du Conseil d'Etat présentés pour la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS, représentée par son maire en exercice ; la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS demande au Conseil d'Etat :

1°) d'annuler le jugement du 12 juin 1991 par lequel le tribunal administratif de Montpellier a d'une part, annulé, à la demande de la société anonyme Valls, la décision par laquelle le maire de cette commune a conclu avec l'entreprise Lapalu un marché pour la construction d'un bâtiment industriel à usage de pelletterie, d'autre part, ordonné une expertise avant de statuer sur les conclusions de la société Valls tendant à obtenir une indemnité en réparation du préjudice qu'elle a subi ;

2°) de rejeter la demande de la société anonyme Valls devant le tribunal administratif de Montpellier ;

Vu les autres pièces du dossier ;

Vu la loi n° 91-647 du 10 juillet 1991 ;

Vu le code des tribunaux administratifs et des cours administratives d'appel ;

Vu l'ordonnance n° 45-1708 du 31 juillet 1945, le décret n° 53-934 du 30 septembre 1953 et la loi n° 87-1127 du 31 décembre 1987 ;

Sur la légalité de la décision d'attribution du marché à l'entreprise Lapalu :

Considérant qu'aux termes de l'article 300 du code des marchés publics, applicable aux collectivités locales et à leurs établissements publics, la commission d'appel d'offres " ... choisit librement l'offre qu'elle juge la plus intéressante, en tenant compte du prix des prestations, de leur coût d'utilisation, de leur valeur technique, des garanties professionnelles et financières présentées par chacun des candidats et du délai d'exécution. La commission peut décider que d'autres considérations entrent en ligne de compte ; celles-ci doivent avoir été spécifiées dans l'avis d'appel d'offres" ;

Considérant qu'il n'est pas contesté que la commission d'appel d'offres, chargée pour la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS, de désigner l'entreprise chargée du marché de construction d'un bâtiment industriel, a, dans sa séance du 27 janvier 1986, décidé d'attribuer le marché de préférence à une entreprise locale lorsque celle-ci présenterait des propositions n'excédant pas 4 % du devis d'éventuels soumissionnaires, ceci dans le souci de favoriser le maintien des emplois locaux et l'acquittement, au bénéfice de la commune, des taxes professionnelles ; qu'il ne ressort pas des pièces du dossier que l'implantation locale de l'entreprise chargée d'exécuter les travaux ait été une des conditions de bonne exécution du marché ; que les motifs tirés de la nécessité de favoriser



l'emploi local et d'équilibrer les finances locales par l'acquittement de la taxe professionnelle sont sans rapport avec la réglementation des marchés ; que par suite, la décision de la commission d'appel d'offres est entachée d'erreur de droit ; que, dès lors, la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS n'est pas fondée à soutenir que c'est à tort que par le jugement attaqué le tribunal administratif de Montpellier a annulé la décision de son maire de conclure avec l'entreprise Lapalu le marché pour la construction d'un bâtiment industriel à usage de pelleterie ;

Sur les conclusions aux fins d'indemnisation :

Considérant que si la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS soutient que la société anonyme Valls ne disposait ni des compétences techniques ni des garanties financières pour obtenir le marché, elle n'apporte aucun argument à l'appui de ses allégations ; qu'il ressort de l'instruction que la société Valls a été privée par la décision irrégulière de la commission d'appel d'offres d'une chance sérieuse d'obtenir le marché ; que, par suite, l'expertise ordonnée par le tribunal administratif de Montpellier en vue de déterminer le coût des études engagées par cette société et la perte de bénéfice qu'elle a subie ne présente pas un caractère frustratoire ;

Sur l'application des prescriptions de l'article 75-I de la loi du 10 juillet 1991 :

Considérant que, dans les circonstances de l'espèce, il y a lieu de condamner la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS, sur le fondement des prescriptions de l'article 75-I de la loi du 10 juillet 1991, à verser la somme de 10 000 F à la société anonyme Valls au titre des frais exposés par elle et non compris dans les dépens ;

DECIDE :

Article 1er : La requête de la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS est rejetée.

Article 2 : La COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS est condamnée à verser la somme de 10 000 F à la société anonyme Valls.

Article 3 : La présente décision sera notifiée à la COMMUNE DE VENTENAC-EN-MINERVOIS, à la société anonyme Valls, à l'entreprise Lapalu et au ministre d'Etat, ministre de l'intérieur et de l'aménagement du territoire.

La Cour administrative d'appel de Marseille 6^{ème} chambre - Préfet des hautes Alpes
n° 04MA02218 06/04/2007

M. Brossier, rapporteur ;
Mlle Josset, commissaire du gouvernement ;
M. Guerive, Président

Vu la requête, enregistrée au greffe de la Cour administrative d'appel de Marseille le 5 octobre 2004 sous le n°04MA02218, présentée par le PREFET DES HAUTES-ALPES ;

Le PREFET DES HAUTES-ALPES demande à la Cour d'annuler le jugement n° 0202890 du 29 juin 2004, notifié le 4 août 2004, par lequel le Tribunal administratif de Marseille a rejeté sa demande tendant à l'annulation du marché relatif au service régulier de transport public routier de personnes entre Oulx et Briançon conclu le 21 décembre 2001 entre le département des Hautes-Alpes et la Société Voyages Sylvestre ;

Le préfet soutient que :

Le principe d'égalité des candidats à la commande publique n'a pas été respecté lors de l'appréciation des offres au regard des 4 critères énoncés dans le règlement de consultation ; une préférence locale a été mise en œuvre, dès lors que la commission d'appel d'offres a pris en compte à tort, en ce qui concerne l'entreprise retenue, son caractère familial, le lieu de son parc de véhicules basé à Briançon et le fait qu'elle avait déjà été titulaire du contrat à titre expérimental ; de même, la commission d'appel d'offres a écarté à tort une entreprise au motif que son centre décisionnel n'est pas à Briançon ;

Vu le mémoire, enregistré au greffe de la Cour le 22 décembre 2006, présenté par Me Trabuc, avocat, pour le département des Hautes-Alpes, qui conclut au rejet de la requête ;



Il soutient qu'aucune préférence locale n'a été mise en œuvre, tant dans le règlement de la consultation que lors du choix effectué par la commission d'appel d'offres ; en ce qui concerne le premier critère, le lieu du parc de véhicules est un élément objectif d'appréciation de la qualité technique de l'offre ; s'agissant du deuxième critère, la société Sylvestre a été classée seconde et les éléments reprochés par le préfet, bien qu'objectifs, n'ont pas été en tout état de cause déterminants ;

Vu le mémoire, enregistré au greffe le 6 février 2007, présenté par le préfet des Hautes-Alpes, qui conclut aux mêmes fins que ses précédentes écritures, par les mêmes moyens ;

Vu le mémoire, enregistré au greffe le 8 mars 2007, présenté par Me Trabuc, avocat, pour le département des Hautes-Alpes, qui conclut aux mêmes fins que ses précédentes écritures, par les mêmes moyens ;

Vu le jugement attaqué ;

Vu les autres pièces du dossier ;

Vu le code des marchés publics ;

Vu le code de justice administrative ;

Les parties ayant été régulièrement averties du jour de l'audience ;

Considérant qu'il ressort des pièces du dossier que l'article 10 du règlement de consultation du marché susvisé prévoyait les 4 critères de jugement suivants des offres par ordre décroissant : I-adéquation du parc de matériel proposé avec la consistance de la prestation ; II-mode de régulation proposé pour la gestion des capacités ; III-coût du service selon les deux hypothèses de commande ; IV-qualité du matériel ; qu'aucun de ces critères ne révèle un critère de préférence locale ; que trois entreprises ont présenté des offres et que la société Sylvestre a été retenue ;

Considérant, en premier lieu, qu'il ressort de la délibération de la commission d'appel d'offres en date du 13 décembre 2001 que l'examen du premier critère, qui écarte un candidat au motif de la taille d'un véhicule qu'il propose, ne révèle aucune préférence locale entre les deux autres candidats dont les parcs sont jugés conformes ; que la mention du lieu de stationnement à Briançon du parc de la société Sylvestre, qui constitue un élément objectif d'appréciation de la qualité technique des prestations d'une entreprise de transport, ne révèle pas qu'un critère de préférence locale non énoncé dans le règlement de consultation a été retenue par la commission d'appel d'offres ;

Considérant, en deuxième lieu, que l'examen du deuxième critère écarte un candidat au motif principal de l'absence d'indications particulières de sa part ; que la circonstance que le lieu du centre décisionnel de ce candidat, qui n'est pas à Briançon, ait été par ailleurs mentionnée, de façon certes regrettable, était superfétatoire au regard du motif principal de choix susmentionné ; que l'examen de ce deuxième critère n'a pas favorisé la société Sylvestre, classée en n°2 pour ce critère ; que, la circonstance que soit mentionnés son caractère familial ou son expérience, compte tenu de la phase d'expérimentation, ne révèle pas qu'un critère de préférence locale non énoncé dans le règlement de consultation ait été retenu par la commission d'appel d'offres ;

Considérant, en dernier lieu, qu'il ne ressort pas des pièces du dossier que l'appréciation des mérites respectifs des candidats, tel qu'analysés par le tableau récapitulatif des offres de la dernière page de la délibération du 13 décembre 2001, serait entachée d'une erreur manifeste d'appréciation, ou fondée sur un critère de préférence locale non énoncé dans le règlement de consultation ;

Considérant qu'il résulte de ce qui précède que le PREFET DES HAUTES-ALPES n'est pas fondé à soutenir que c'est à tort que le Tribunal administratif de Marseille a rejeté son déféré ;

DECIDE :

Article 1er : La requête n° 04MA02218 du PREFET DES HAUTES-ALPES est rejetée.

Article 2 : Le présent arrêt sera notifié au PREFET DES HAUTES-ALPES, au département des Hautes-Alpes, à la société Voyages Sylvestre et au ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Annexe 2 - Les organismes de référence pour l'accompagnement des collectivités

Schéma des structures d'accompagnement de la filière biologique au niveau national, régional et départemental



Structures et contacts de la filière bio

Nom de la structure	Nature de la structure	Echelle	Pages internet sur la RC	Contenu des pages consacrées à la RC bio	Site web
Agence bio	Groupement d'Intérêt Public en charge du développement et de la promotion de l'AB	Nationale	http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=42&n2=89	Observatoire de la bio en RC + liens vers des acteurs de la filière, annuaire professionnel http://annuaire.agencebio.org/	http://www.agencebio.org/
FNAB	Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (fédère les groupes de producteurs)	Nationale	http://www.repasbio.org/index.php	Site à jour et assez complet sur les projets bio en RC, qui fait le tour des différents aspects : Les marchés publics, Maîtriser les coûts, Education et information... Lien vers les opérateurs en région http://www.repasbio.org/index.php/Regions/Pour_tou	http://www.agriculturebio.org/grab/accueil.html
Inter Bio Bretagne	Associations interprofessionnelles de la filière agrobiologique rassemblant : des producteurs, des entreprises de transformation, des fournisseurs de biens (semences et plants, fertilisation, protection sanitaire, matériel...) et des fournisseurs de services (recherche, formation, conseil technique...), des chambres consulaires, des distributeurs (grossistes, coopératives, magasins spécialisés indépendants...) et des associations de consommateurs.	Régionale	http://www.interbiobretagne.asso.fr/manger-bio-en-bretagne-2-133.html	De nombreuses informations et liens utiles à propos des actualités sur la bio en RC, des accompagnateurs de projet bio en RC à contacter en région, du programme de formation, des fiches techniques, une liste de fournisseurs... Responsable RC bio : Virginie Fassel 02 99 54 03 40 ou virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr	http://www.interbiobretagne.asso.fr/
Inter Bio Normandie		Régionale	http://www.bio-normandie.org/index.php/Restauration_collective/	Nombreuses rubriques mais peu fournies (<i>site en construction je pense</i>) : la démarche Manger Bio en RC, les outils d'accompagnement pédagogique, Exemples en région, Menus, Formation pour les cuisiniers, Contacts en région : GRAB Basse-Normandie 02 31 47 22 85 ou GRAB Haute-Normandie 02 32 78 80 46	http://www.bio-normandie.org/
Inter Bio Pays de la Loire		Régionale	http://www.interbio-paysdelaloire.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=79	Peu de choses mais un référentiel régional des opérateurs devrait sortir en 2009. Plus d'info sur le site de la CAB. Voir le compte-rendu de la journée interprofessionnelle du 4 mars 2009 sur le site du RGO (en cours de rédaction). Responsable RC bio : Rémi Gachenot 02 41 18 61 54 ou repasbio@interbio-paysdelaloire.fr	http://www.interbio-paysdelaloire.fr/
AgroBio Poitou-Charentes		Régionale		Accueil : 05 49 29 17 17	http://www.inpac-tpc.org/agrobio-p-c.html
CAB	Coordination AgroBiologique des Pays de la Loire	Régionale	http://www.biopaysdelaloire.fr/html/index.php?id_repartoire=83&pere=21	Accueil : 02 41 18 61 40	http://www.biopaysdelaloire.fr/index.php#

GRAB	Groupe ment Régional des Agriculteurs Biologiques	Régionale	Les contacts de ces différents groupements ou leurs équivalents sont disponibles ici : http://www.agriculturebio.org/grab/carte.html	
GAB	Groupe ment Départemental des Agriculteurs Biologiques	Départementale	Les contacts de ces différents groupements ou leurs équivalents sont disponibles auprès des GRAB ou sur les sites des associations interprofessionnelles régionales référencées ci-dessus (inter Bio, Agrobio...)	
CIVAM	Centres d'Initiatives pour valoriser l'Agriculture et le Milieu rural	Ce réseau se décline en fédérations nationale, régionale et départementale (170 groupes dans 15 régions). Ces groupes travaillent souvent avec des membres de la filière bio et conduisent parfois des projets liés à la RC (recensement de fournisseurs, formation pour cuisiniers...)		http://www.civam.org/spip.php?rubrique9
Pôles INPACT	INItiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale	Ce réseau rassemble les organisations de développement agricole qui soutiennent le développement de formes d'agriculture durables, ouvertes sur la société et intégrées au territoire		
Un plus bio	Groupe CIVAM à part entière	http://www.unplusbio.org/manger-bio/alimentation-bio-presentation.php	Un plus Bio est une association créée en 2002 pour rassembler les initiatives de RC bio et de qualité.	

Annexe 3. Les tableaux de saisonnalité par région

Les produits qui ne figurent pas dans les tableaux ne sont pas en production dans la région.

**Tableau de saisonnalité des légumes et des fruits
en région Basse-Normandie**

LÉGUMES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Aromatiques												
Artichaut												
Aubergine												
Betterave rouge												
Brocoli												
Carotte												
Céleri rave												
Chou												
Chou fleur												
Concombre												
Courgette												
Endive												
Épinard												
Haricot vert												
Mâche												
Navet												
Petit pois												
Poireau												
Poivron												
Pomme de terre												
Potiron/courge												
Radis rose												
Salade												



Disponibilité

Interbio Basse-Normandie

Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Fraise												
Melon												
Poire												
Pomme												
Rhubarbe												
Tomate												



Disponibilité

Interbio Basse-Normandie

Tableau de saisonnalité des légumes en région Pays-de-la-Loire

LÉGUMES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Ail												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Bette												
Betterave												
Brocoli												
Carotte												
Chou fleur												
Chou rouge												
Chou vert												
Concombre												
Courgette												
Échalote												
Endive												
Épinard												
Fève												
Haricot vert												
Laitue												
Mâche												
Navet												
Oignon												
Oignon blanc												
Oignon rosé												
Panais												
Pâtisson												
Persil												
Petit pois												
Poivron												
PdT primeur												
PdT												
Poireau												
Potimarron												
Potiron												
Radis												
Radis noir												
Salade												
Salsifis												
Tomates												

Source Interbio Pays de la Loire

Pleine disponibilité
 Moyenne disponibilité

Tableau de saisonnalité des fruits en région Bretagne et en Pays-de-la-Loire

Origine	Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
France	Abricot												
Monde	Ananas												
Europe	Avocat												
Monde	Banane												
France	Cerise												
France	Châtaigne												
Europe	Citron												
Europe	Clémentine												
Bretagne	Fraise												
France	Framboise												
Bretagne	Kiwi												
France	Melon												
France	Noisette												
France	Noix												
Europe	Orange												
France	Pastèque												
France	Pêche												
France	Poire												
France	Pomelo												
Bretagne	Pomme												
France	Prune												
France	Raisin												
France	Rhubarbe												
France	Tomate												

 Pleine disponibilité
  Moyenne disponibilité

Interbio Pays-de-la-Loire et Bretagne

Tableau de saisonnalité des légumes en région Bretagne

LÉGUMES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Ail												
Artichaut												
Asperge												
Aubergine												
Bette												
Betterave												
Brocoli												
Carotte												
Chou fleur												
Chou rouge												
Chou vert												
Concombre												
Courgette												
Echalote												
Endive												
Epinard												
Fève												
Haricot vert												
Laitue												
Mâche												
Navet												
Oignon												
Oignon blanc												
Oignon rosé												
Panais												
Pâtisson												
Persil												
Petit pois												
Poivron												
Poireau												
PdT												
PdT primeur												
Potimarron												
Potiron												
Radis												
Radis noir												
Salade												
Salsifis												



Plaine disponibilité



Moyenne disponibilité

Interbio Bretagne

Tableau de saisonnalité des légumes en région Poitou-Charentes

LÉGUMES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Ail												
Betterave												
Carotte												
Chou fleur												
Concombre												
Courgette												
Endive												
Laitue - Batavia												
Oignon jaune												
PdT												
Poireau												
Poivron												
Potimarron												
Radis rose												
Radis noir												



Période de récolte
en plein champs



Période de récolte sous serre

Interbio Poitou-Charentes

Tableau de saisonnalité des fruits en région Poitou-Charentes

Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Fraise												
Kiwi												
Melon												
Pêche												
Poire												
Pomme												
Raisin												
Tomate												



Période de récolte
en plein champs



Période de récolte
sous serre

*Interbio
Poitou-Charentes*

Tableau de saisonnalité des légumes, des fruits, de la viande et des fromages en région Limousin

LÉGUMES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Aubergine												
Betterave rouge												
Carotte												
Céleri rave												
Chou cabus												
Chou de Milan												
Chou fleur												
Chou rave												
Chou rouge												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Navet												
Oignon												
Panais												
Poireau												
Poivron												
Pomme de terre												
Radis noir												
Radis rose												
Salade												
Salade chicorée												
Tomate												
Topinambour												
FRUITS	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Fraise												
Framboise												
Kiwi												
Kiwi												
Melon												
Myrtille cultivée												
Poire												
Pomme												
Raisin												
Châtaigne												
Noix												
Tomate												
FROMAGES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Chèvres frais												
Vaches frais												
Brebis frais												
Fromage affinés												
VIANDES	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Agneau												
Veau												
Porc												
Bœuf												
Volailles												



GAB Limousin

Annexe 4. Liste des espèces de poissons menacés

Liste des espèces de poissons d'eau de mer menacées

A PRIVILEGIER	AVEC MODERATION	A EVITER	LEXIQUE
Araignée GG.M	Bar France	Anguille Europe	 : produit d'élevage
Bar de ligne GG.M	Calamars ANE	Bar de Chulut ANE	 : produit sauvage
Cabillaud du Pacifique Pacifique Nord	Chinchard ANE	Cabillaud AN	 : Le logo MSC identifie les produits issus de pêche durable
Colin d'Alaska Pacifique Nord	Coquille St-Jacques Pays divers	Donade rose ANE	ANE : Provenance Atlantique Nord Est
Croquette grise MM.M	Crevette Tropicale Pays divers	Donade Sésaite AN	GG : Provenance Golfs de Gascogne
Dorade grise de ligne GG.M	Donade royale Tous pays	Empereur ANE	M : Provenance Manche
Hareng ANE	Eglefin ANE	Espelette Pays divers	MN : Provenance Mer du Nord
Hulre France	Horsard GG.M	Filan du Groenland AN	AN : Provenance Atlantique Nord
Lisa Jaune de ligne GG.M	Julienne ANE	Filan du Groenland AN	
Lisa rose MN	Lingcod ANE	Ombrin ANE	
Maquereau ANE	Lotte ANE	Lingcod ANE	
Merlu blanc du Cap Afrique du Sud	Marian Asie	Loup de mer Pays divers	
Moulu France	Pangas Asie	Merlu ANE	
Pétasote Patagonie	Pesche du Nil Pays divers	Pila-Carrel ANE	
Sardine ANE	Poulpe Pays divers	Rais Tous pays	
Saumon Pacifique Pacifique Nord	Rouge Barbot GG	Saumon Tous pays	
Sole d'Hastings Anglatone	Saint Pierre ANE	Safran ANE	
Tosaud GG.M	Saumon Atlantique Pays divers	Saumon Atlantique AN	
Thon germon de ligne GG	Sekita ANE	Sole ANE	
Tilapia Europe	Thon Albanais Tous pays	Thon rouge Pays divers	
Tourteau GG.M	Tilapia Autres pays	Turbot ANE	
Truite Europe		Vivaneau Pays divers	

Pour accéder au guide http://www.pourunepchedurable.fr/GUIDE_POISSON.pdf

Liste des espèces de poissons d'eau douce menacées

En partenariat avec :

Le Muséum UICN Comité Français Société Française d'Ichtyologie ONEMA

La Liste rouge des espèces menacées en France

Poissons d'eau douce de France métropolitaine

Dossier de presse - 16 décembre 2009



SOMMAIRE

- 1 - Communiqué de presse
- 2 - La Liste rouge des espèces menacées en France
- 3 - Résultats de l'évaluation des poissons d'eau douce de métropole
- 4 - Exemples de poissons d'eau douce
- 5 - La liste des espèces
- 6 - Les partenaires

Saumon atlantique © Jean-Pierre Bortol / ONEMA

Etat des lieux national de l'UICN :

http://www.uicn.fr/IMG/pdf/Dossier_presse_Liste_rouge_Poissons_d_eau_douce_de_metropole.pdf

7. Bibliographie

Ouvrages généraux

« Manger bio, c'est pas du luxe », L. Le Goff
Edition Terre Vivante. - 2006. 128 p



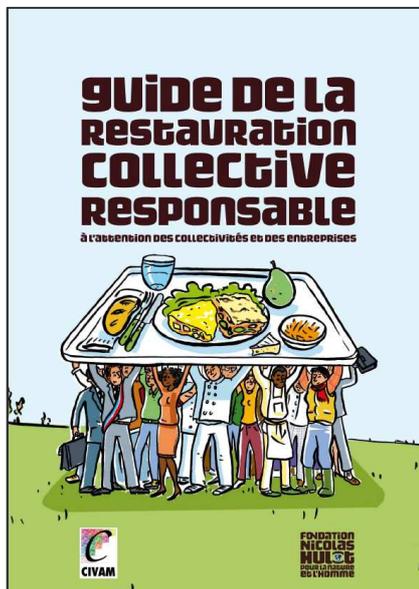
« Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ? »
C. Aubert et B. Leclerc
Edition Terre Vivante, 128 p.



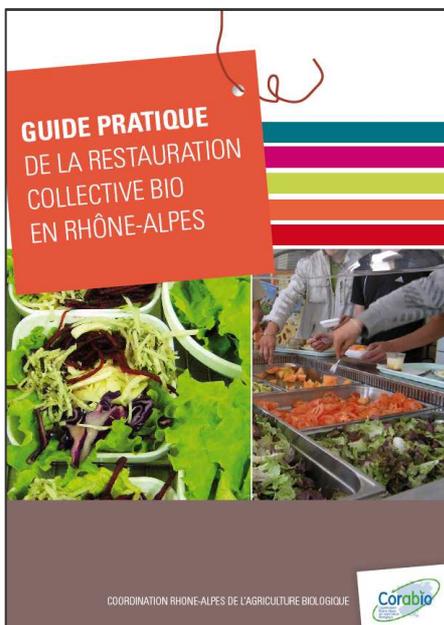
📖 Guides pratiques



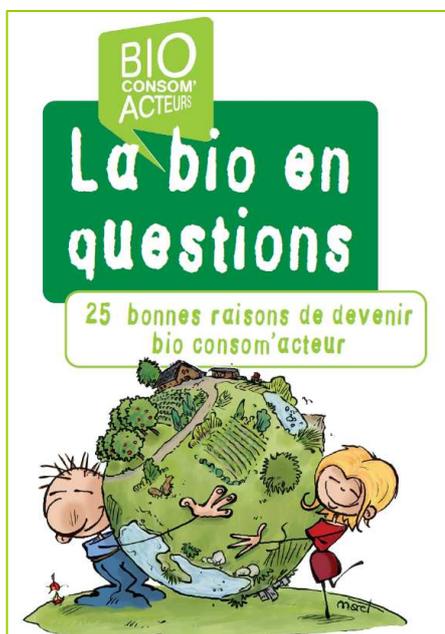
Édité par l'association WWF en 2009
Disponible sur <http://www.wwf.fr>



Édité par la Fondation Nicolas Hulot, 2009.
Disponible sur www.fondation-nicolas-hulot.org



Édité par la Coordination Rhone-Alpes de l'Agriculture biologique Corabio, 2010.
<http://www.corabio.org/>



Édité par l'association Bio Consomm'acteurs en janvier 2009. Disponible sur <http://www.bioiledefrance.fr/pro/index.php>

Tous ces guides sont téléchargeables sur le site du RGO dans l'espace thématique réservé au groupe de travail sur « l'introduction du bio dans la restauration collective ».
<http://www.reseaugrandouest.fr>



Liens utiles

Les recommandations nutritionnelles en restauration collective

Recommandations du GEMRCN :

http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm

Programme National Nutrition Santé : <http://www.mangerbouger.fr/>

Les partenaires de la filière biologique au niveau national

Site de l'Agence bio : www.agencebio.org

Site de la FNAB dédié à la restauration collective : www.repasbio.org

Site du Ministère de l'agriculture : www.agriculture.gouv.fr

Les filières qualités

Inventaire des signes officiels de qualité <http://www.irqualim.net/1-3524-Signes-officiels.php>

Le site de la filière Lin bleu-blanc-cœur www.bleu-blanc-coeur.com/

Le site des porcs Cénomans www.cenomans.fr/

Le site du bœuf blond d'Aquitaine www.boeufblond-daquitaine.com/

LES partenaires de la filière biologique en région

Réseau Bio Normand <http://www.bio-normandie.org/>

Interprofession biologique en Bretagne www.interbiobretagne

Interprofession biologique des Pays-de-la-Loire www.interbio-paysdelaloire.fr

Pôle INPACT Poitou-Charentes <http://www.inpactpc.org>

GAB Limousin <http://www.gablim.com/>

Groupements de producteurs et fournisseurs de la filière biologique en région

SCIC d'approvisionnement Bio Normandie Services (rubrique annonces) www.labiopourtous.com

Groupe de producteur Bio Loire océan (commandes en ligne) www.bioloireocéan.fr

Une des activités proposées par le Réseau Grand Ouest commande publique et développement durable est la mise en place de **groupes de travail thématiques** (pour en savoir plus, voir www.reseaugrandouest.fr).

En 2009, un groupe de travail thématique piloté par la Ville d'Angers, auquel a participé une vingtaine de collectivités, s'est réuni pour travailler sur **l'intégration de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective**.

Les objectifs de ce groupe de travail était de :

- définir les enjeux de la filière biologique,
- clarifier le contexte législatif et technique,
- recenser les expériences en cours,
- établir un état des lieux de l'offre et dialoguer avec les partenaires et fournisseurs de la filière,
- tester l'intégration de clauses dans des marchés,
- identifier les freins et les facteurs de réussite,
- organiser une restitution des travaux du groupe à l'ensemble du RGO.

Ce document présente la **synthèse des travaux**. Son objectif est de **transmettre** les informations recueillies par le groupe de travail et d'**échanger** autour de retours d'expériences pour permettre aux acheteurs publics d'**optimiser** et de **généraliser l'intégration des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective**.

Crédit photographique : Gwenaël Le Roux (RGO)



Réseau Grand Ouest
commande publique & développement durable

Réseau Grand Ouest commande publique
et développement durable

22 rue Béclard - CS 30003
49055 Angers Cedex 2
Tél : 02 41 68 70 72

contact@reseaugrandouest.fr



Ville d'Angers www.angers.fr

Direction des affaires juridiques et de la commande
publique
BP 23527- 49035 ANGERS cedex

Contact : Thierry Hoffmann, Directeur des affaires
juridiques et de la commande publique

Tél : 02 41 05 42 40
thierry.hoffmann@ville.angers.fr