

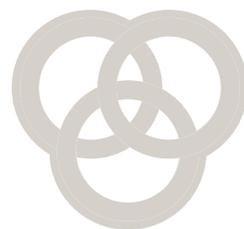
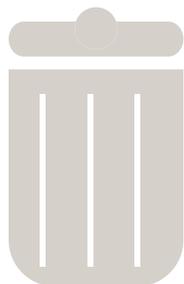
Restauration Collective et Développement Durable



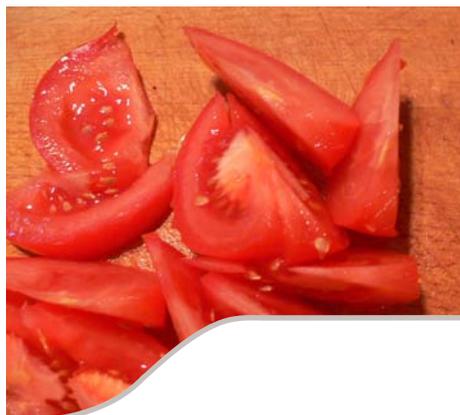
Menu

- Développement Durable
- Nutrition, Santé, Hygiène
- Energie, Effet de serre
- Eau
- Déchets
- Grenelle
- Opportunités et contraintes juridiques
- Fournisseurs potentiels, Signes qualités
- Expériences, Partenaires





ARPE Midi-Pyrénées, l'agence régionale du développement durable





Menu



I - Restauration Collective et Développement Durable

● A - La Restauration Collective.....	5
Définition / Les acteurs de la restauration collective / Des règles sanitaires contraignantes / Les modes de gestion	
● B - La Restauration Collective et les enjeux du développement durable	8
Les enjeux écologiques / Les enjeux humains / Les enjeux économiques et financiers	
● C - Une démarche progressive	12

II - Prévenir et Réduire les pollutions directes de la Restauration Collective

● A - Des infrastructures déterminantes.....	14
Construire et rénover des bâtiments économes en énergie / Choisir des équipements et une organisation économe en énergie	
● B - Maitriser les impacts sur l'eau.....	19
Rationaliser la consommation d'eau / Eviter les pollutions de l'eau	
● C - Eviter, recycler, traiter les déchets.....	22
Une réglementation générale qui évolue / Les déchets de la restauration collective	

III - Maîtriser l'impact des approvisionnements

● A - Le contexte des approvisionnements.....	29
Un contexte européen et international / Les productions nationales	
● B - Le renouvellement des objectifs.....	32
Des objectifs plus écologiques / Les objectifs nutritionnels et de santé publique / Promouvoir un commerce mondial plus équitable / Faciliter l'accès à la qualité et à la proximité	

IV - Les ressources de proximité

● A - La condition du maintien des terres agricoles	32
● B - La connaissance des productions de proximité.....	39
Les productions de Midi-Pyrénées / Des productions régionales sous signe de qualité / Zoom sur l'agriculture biologique de Midi-Pyrénées	

V - Préparer la commande publique d'achats responsables

● A - La concertation avec le personnel de la restauration	47
● B - Recenser et qualifier ses besoins d'achats	48
● C - Confronter ses besoins au Code des Marchés Publics	49
Bien identifier des lots homogènes / Anticiper les seuils de marchés / Anticiper les modes de passation des marchés	
● D - Connaître le marché et les fournisseurs potentiels	52
Un marché en pleine évolution / Connaître et mobiliser les fournisseurs potentiels	

VI - Le code des marchés publics et le développement durable

● A - Le principe de l'allotissement	58
● B - Garder à l'esprit et préciser l'objet du marché.....	58
La précision de l'objet et les conditions d'exécution du marché : préciser l'objet et les conditions d'exécution du marché	
● C - Les demandes incitatives	61
Le bonus environnemental ou social dans les critères d'appréciation des offres / Le cas particulier des émissions de gaz à effet de serre / La démarche de progrès	
● D - Utiliser les variantes	64
● E - Rappeler le Droit de préférence dans l'avis de consultation	65
● F - La prise en compte de préoccupations sociales	65
Le respect de la réglementation / Mentionner le recours éventuel aux marchés réservés / Les clauses sociales dans les marchés de service de gestion de restauration	
● G - Faire justifier les offres anormalement basses	67
● H - La formation aux achats publics responsables	67

VII - La concertation

VIII - Liens Utiles

Restauration Collective et Développement Durable

A - La Restauration Collective 4

- Définition
- Les acteurs de la restauration collective
- Des règles sanitaires contraignantes
- Les modes de gestion

B - La Restauration Collective et les enjeux du développement durable 7

- Les enjeux écologiques
- Les enjeux humains
- Les enjeux économiques et financiers

C - Une démarche progressive 11



I - Restauration Collective et Développement Durable

A - La Restauration Collective

1 - Définition

Au sein de ce qu'il est aujourd'hui convenu d'appeler la « Restauration Hors Foyer », la « restauration collective », qu'elle soit assurée en régie ou déléguée, se distingue de la restauration commerciale par sa fonction sociale.

La restauration collective recouvre toutes les activités consistant à préparer et à fournir des repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans une collectivité déterminée (marché dit « captif ») à un prix inférieur à celui pratiqué par des restaurants similaires ouverts au public.

Est ainsi concernée la restauration proposée par :

- les entreprises publiques ou privées,
- les collectivités territoriales et administrations,
- l'enseignement public et privé (crèches, maternelles, primaires collèges, lycées, universités, écoles supérieures, formation continue, IME, CAT, centres de découverte),
- les hôpitaux, cliniques ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les enfants, les personnes âgées ou handicapées, services de portages de repas à domicile
- tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les centres de loisirs, les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée, les communautés religieuses.

2- Les acteurs de la restauration collective

Restaurants d'entreprise et administratifs

S'agissant des entreprises, la seule obligation incombant aux entreprises de plus de 25 salariés est de mettre à disposition de ses employés un local réservé à cet effet. L'offre de restauration collective (directe ou déléguée), ou l'offre de tickets restaurants, relèvent de l'initiative de l'employeur et/ou du Comité d'Entreprise (pour les établissements de 50 salariés et plus).

Les restaurants administratifs d'Etat et des Collectivités relèvent des dispositions relatives aux prestations sociales aux agents publics, et aux accords qui s'y rapportent.

La restauration du secteur médico-social

Le service de restauration des établissements de santé (hôpitaux publics et privés d'intérêt collectif) est un service public annexe de la mission d'hébergement. **1**

Enfin, les établissements médico-sociaux tels que mentionnés à l'art. L312-1 du Code de l'action sociale et des familles proposent également un service de restauration collective.

Enfin, en amont de la gestion de la restauration collective, et dans le cadre de leurs compétences institutionnelles, de leurs initiatives et de leurs partenariats, les acteurs publics (Union européenne, Etat, Conseils Régionaux, Conseils Généraux) interviennent, sous forme de soutiens structurants : soutien à l'agriculture (notamment de qualité) et aux filières agroalimentaires, soutien aux dispositifs partenariaux d'organisation, aides techniques et financières, promotion des productions locales, aides aux investissements, aides au recours aux énergies renouvelables...

1 Art. L6111-1 du Code de la santé publique.

2 Art. 213-2 et Art 214-6 du Code de l'éducation.

Restaurants de l'enseignement

S'agissant des écoles, le service de restauration est un service public local facultatif. Si les communes ont créé et maintenu ce service au titre de leur politique sociale, elles n'ont aucune obligation juridique de le proposer.

Si elles en ont les moyens et proposent ce service, les communes (ou les groupements de communes, si elles l'ont choisi au titre des compétences optionnelles) ont alors la pleine maîtrise et responsabilité de l'organisation (directe ou déléguée) des services de restauration des écoles.

S'agissant de la restauration des collèges et Lycées, les Conseils Généraux (collèges) et Conseils Régionaux (lycées), partagent les compétences avec les établissements concernés. Les Conseils Généraux et Conseils Régionaux sont responsables depuis 1982 de la construction, du fonctionnement et de l'entretien des établissements. Leurs attributions ont été élargies dans le cadre de la loi du 13 août 2004. Les collectivités de rattachement des établissements sont également en charge de l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique (dont le personnel, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance). **2**

En matière de restauration, les collectivités fixent les objectifs, les modalités d'exploitation, les tarifs et allouent les moyens de fonctionnement.

Les établissements sont cependant des personnes morales de droit public. La gestion proprement dite (responsabilités, organisation, appel d'offres et approvisionnements, respect des conditions d'hygiène et de salubrité, encadrement du personnel) relève de la responsabilité du chef d'établissement et donc de l'Education Nationale, dans le respect des objectifs fixés par la Collectivité de rattachement, à laquelle il doit rendre compte de l'utilisation des moyens affectés. Une convention entre l'établissement et sa collectivité de rattachement précise les modalités d'exercice des compétences respectives.

L'organisation du service de restauration collective est donc plus complexe dans les collèges et lycées que dans les écoles, où elle relève de la seule responsabilité et maîtrise des communes et groupements de communes. Les restaurants universitaires sont gérés par les CROUS.

3- Des règles sanitaires contraignantes

Si l'offre de service de restauration collective n'a pas nécessairement de caractère obligatoire, sa création et sa gestion sont en revanche strictement encadrées, notamment par le « paquet hygiène » issu de la législation communautaire ³ relative à l'hygiène des denrées alimentaires et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, applicable à la restauration collective.

Ces règles ont des impacts à plusieurs niveaux

- A la conception des bâtiments et choix des équipements,
- Dans l'organisation des flux internes et externes (de l'approvisionnement aux déchets, en passant par la production et la distribution),
- Sur la formation du personnel.

Les textes applicables sont disponibles sur le site de l'association de la restauration collective en régie directe (rubrique réglementation) : <http://www.ccc-france.fr/> et dans le [Guide de bonnes pratiques d'hygiène](#)

³ Règlements CE 852/2004, CE 853/2004, CE 854/2004, CE 882/2004 du 29 avril 2004, Directive 2004/41 du 21 avril 2004, Directive 2002/99/CE du 12 décembre 2002.

⁴ Source : association de la restauration collective en régie directe.

⁵ Chiffres : Gira Food 2009.

4- Les modes de gestion

La restauration collective peut relever de deux modes de gestion : directe ou externalisée (marché ou délégation de service), à l'exception de l'armée, de l'administration pénitentiaire, et dans certains cas indissociables des soins, des hôpitaux, qui ne peuvent déléguer ce service.

La gestion directe

Les restaurants, autonomes, sont gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité.

Ce mode de gestion a été choisi par 68 % de la restauration collective, que ce soit de grands établissements (CHU, sièges d'entreprise, cuisines centrales municipales...) ou de petites structures (maisons de retraite, collèges, crèches). ⁴

La gestion directe c'est : ⁵

- Près de 2 milliards de repas par an
- 42 000 restaurants
- 11 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 230 000 salariés

La gestion directe concerne 64% de la restauration scolaire, 73% de la restauration du secteur santé social, et 26% de la restauration au travail.

L'externalisation n'empêche pas la poursuite d'objectifs précis, intégrant des indicateurs de performance.

Ce guide s'adresse de façon privilégiée aux gestionnaires de régie directe. Mais qu'elle relève d'une gestion directe ou déléguée, la restauration collective à finalité sociale est un important poste de dépenses publiques et privées. Ses impacts écologiques, économiques et sociaux sont réels.

B- La Restauration Collective et les enjeux du développement durable

Le Développement durable caractérise essentiellement un projet, une démarche, un produit, un service, ou une organisation qui :

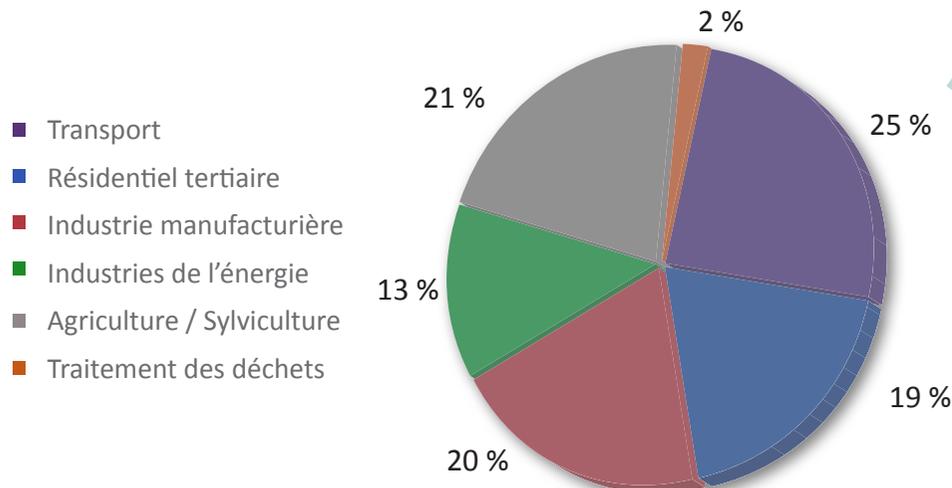
- Limite ses impacts sur l'environnement (économe en ressources naturelles, limitant les pollutions...),
- Réponde aux besoins humains : besoins élémentaires (se nourrir, être en bonne santé, en sécurité...) et aux aspirations (bien-être, sentiment d'appartenance à une communauté, participation à la prise de décision, travail épanouissant...)
- Est viable économiquement, financièrement (du producteur au consommateur).

1 - Les enjeux écologiques :

Des consommations d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre...

Pour mémoire, les principaux gaz à effet de serre produits par l'homme sont :

- Le gaz carbonique, surtout dû à la combustion des énergies fossiles (charbon, pétrole, gaz) par les transports, les bâtiments et à l'industrie,
- Le méthane, qui provient des activités agricoles, de l'élevage, des ruminants, du riz et des décharges d'ordures ménagères
- Le protoxyde d'azote, qui vient des engrais azotés et de divers procédés chimiques,
- Les gaz fluorés (essentiellement des gaz réfrigérants).



Source : inventaire CCNUCC, CITEPA/MEEDDM, décembre 2009, périmètre Kyoto (métropole + DOM)

La conduite de cette démarche suppose un pilotage rigoureux, intégrant les objectifs dans une approche transversale, et une évaluation permettant de progresser régulièrement.

La restauration collective concentre à elle seule des enjeux écologiques, et socio-économiques significatifs en termes de développement durable.

Comme toute chaîne d'activités, celle de la restauration collective est consommatrice d'énergie et émettrice de gaz à effet de serre contribuant au changement climatique.

À titre d'exemple, l'impact « effet de serre » des 20 millions de repas annuellement servis dans les 277 lycées de la Région Rhône-Alpes s'élève, de « la fourche » au traitement des déchets de la restauration, à 60 millions de kg équivalents CO₂ (soit 3 kg éq. CO₂ par repas). ⁶

Le bilan carbone de la cuisine centrale de Strasbourg (1000 repas/jour) a également identifié 4400 tonnes par an d'émission de GES, soit 2,5 kg par repas servi, dont 73 % proviennent des produits alimentaires, et notamment de la viande. ⁷

À l'instar de toute filière, la réduction de la consommation d'énergies et des émissions de gaz à effet de serre, à laquelle l'Union Européenne et la France se sont engagées, peut s'envisager à plusieurs stades de l'organisation.

En l'occurrence, les leviers de réduction des émissions de la restauration collective peuvent être actionnés :

- A la conception des bâtiments et au choix des matériaux de construction des locaux de restauration,
- Aux choix des équipements,
- Aux choix des produits (nature, origine, conditions de productions), *
- Au transport, à la transformation, au conditionnement et à l'emballage des denrées,
- A la surgélation, congélation, conservation, cuisson,
- A la ventilation,
- A la réduction et au traitement des déchets.

* A titre d'exemple de choix impactant les émissions de gaz à effet de serre, il a été évalué que les émissions de CO₂ associées à la surgélation et à la conservation à -18° pendant 6 mois d'un légume peuvent être 60 fois supérieures à celle du même légume frais, stocké une semaine en chambre froide à +6°.

6 Source : Impact carbone de la restauration collective dans les lycées de Rhône-Alpes.
Région/Ademe

7 Bilan carbone : [cliquez ici](#)

8 Source ADEME

Des déchets...

Le secteur de la restauration collective (sociale et commerciale) est également un important producteur de déchets : 2,5 tonnes par an, soit 10 % de la quantité totale de déchets ménagers. 8

Les objectifs de réduction de production de déchets organiques et d'emballages, et de leur valorisation sont applicables à la restauration collective.

Les objectifs sont appelés à être plus contraints par les lois Grenelle.

Des consommations, des pollutions de l'eau...

En restauration collective, il a été estimé une consommation moyenne entre 10 et 20 litres d'eau par repas, tous usages confondus. Cette consommation est loin d'être négligeable. Au-delà des rejets classiques d'eaux usées domestiques (wc et lavabos), la restauration collective génère des eaux usées chargées en graisses, qualifiées de « non domestiques ».

Sans gestion maîtrisée, ces rejets aqueux entraînent une pollution biologique importante et une charge à traiter supplémentaire au niveau de la station d'épuration (risque de dysfonctionnement). Lorsque les graisses s'agglomèrent et fermentent dans le réseau, elles peuvent l'endommager et, par un risque de dégagement de gaz toxiques, porter atteinte à la santé du personnel d'assainissement.

Enfin, et au titre de l'hygiène, la restauration collective est grande consommatrice de produits d'entretien et de désinfectant, dont la composition et le surdosage peuvent altérer les milieux naturels récepteurs.

Une demande de produits impactant l'offre et la diversité biologique...

Ici et ailleurs, la conservation de terres agricoles aux usages diversifiés, la diversité des semences et essences, l'impact des activités agricoles sur la diversité des espèces naturelles et sur les paysages, sont également en jeu à l'aval de la demande de la restauration collective.

De la production à l'assiette, la chaîne des conditions et activités nécessaires à la consommation des millions de repas proposés quotidiennement par la restauration collective s'inscrit dans le cadre de sérieuses contraintes, mais présente également de réelles opportunités d'agir positivement sur notre environnement.

Plus d'infos :

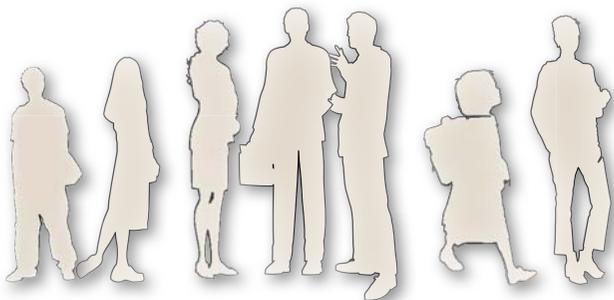
- Comprendre l'effet de serre et le changement climatique sur [le site du Ministère de l'Ecologie](#) (rubrique « Energie et Climat »)
- Inventaire national et départemental des émissions de Gaz à effet de Serre sur le site du [CITEPA](#)
- Sur la biodiversité en agriculture voir le site de [l'INRA](#)

2 - Les enjeux humains

Répondant à un besoin humain élémentaire, encadrée par des règles de santé publique (hygiène et sécurité sanitaire, équilibre nutritionnel), la restauration collective permet à de nombreux bénéficiaires l'accès à une alimentation équilibrée.

Relevant historiquement d'une offre sociale, la restauration collective devient le lieu d'expression des enjeux de société :

- Elle questionne nos choix et usages alimentaires, et leurs impacts territoriaux (économiques et sociaux, environnementaux, culturels),
- Elle est un lieu d'éducation au goût, d'équilibrage nutritionnel, et de veille à la santé publique,
- Elle renouvelle le dialogue entre producteurs (agricoles et industriels) et consommateurs, notamment de proximité, et, plus largement, entre les urbains et les ruraux,
- Elle revalorise les hommes et les métiers (décideurs, agriculteurs, cuisiniers, gestionnaires et agents de la restauration et des collectivités...),
- Elle pose la question des coûts sociaux, celle des revenus du travail agricole, de l'optimisation des dépenses, et de la concrète solidarité entre acteurs sociaux et territoriaux.



3 - Les enjeux économiques et financiers

En 2007, 72 700 structures de restauration collective à caractère social, publiques ou privées, ont distribué en France plus de 3 milliards de repas, soit 8 millions de repas chaque jour : 9

- Dans l'enseignement (scolaire et universitaire) : 47 % des restaurants et 38 % des repas servis,
- Dans la santé (hôpitaux, cliniques) et le social (maisons de retraites, notamment) : 25% des restaurants et 38 % des repas servis,
- Travail (entreprises et administrations) : 16 % des restaurants et 15 % des repas servis,
- Autres collectivités (armée, centre de vacances, établissement pénitentiaires...) : 12% des restaurants et 9% des repas servis.



9 Source : Gira Food service. Elaboration cabinet GRESSARD pour l'Agence Bio.



L'offre de restauration collective a généré 7 milliards d'euros d'achats alimentaires, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 mds de surgelés, 2,1 mds de produits d'épicerie.

Le premier secteur en termes d'achats alimentaires est le secteur santé/ social (2 865 millions d'euros), suivi de l'enseignement (2 043 millions d'Euros), du Travail (1 392 millions d'euros), et des autres collectivités (700 millions d'Euros).

Le poids des achats de la restauration collective influe significativement sur le marché de l'alimentaire.

Pour les décideurs et gestionnaires, la maîtrise des coûts de la restauration collective est une préoccupation constante. Locaux dédiés et équipements, coûts de leur fonctionnement, coût du travail, achats de matières premières sont d'importants postes de dépenses qui, compte tenu du caractère social de la tarification, doivent faire l'objet d'une attention soutenue pour le maintien de l'équilibre financier.

C - Une démarche progressive

Toute démarche de développement durable, de son initiation et sa mise en oeuvre, demande :

- du temps,
- de la méthode,
- un sérieux investissement humain,
- du dialogue et de la concertation,
- de l'apprentissage collectif,
- du pragmatisme, des choix,
- des programmations, dans le cadre d'une amélioration progressive et continue.

A titre d'exemple, et au regard du seul point de vue de l'offre d'une restauration collective « bio », Rome est souvent citée en exemple. À l'exception de la viande bovine et du poisson, 70 % des 150 000 menus proposés quotidiennement aux 6 -14 ans de la capitale sont aujourd'hui bio. Cette performance est toutefois le fruit d'une démarche progressive engagée en 1999 par les acteurs locaux. Même si elle est pionnière, ce qui est toujours plus difficile et long à mettre en oeuvre, le temps nécessaire à la réalisation des objectifs ne doit pas être négligé.

Les clés d'entrée dans la démarche sont multiples. Les perspectives et les marges de manoeuvre sont évidemment très différentes selon le nombre de repas à servir et leur probable évolution, les productions disponibles, le territoire dans lequel elles s'inscrivent, les équipements existants, les espaces disponibles, les moyens et ressources des acteurs responsables, ou encore les modalités de gestion du service.

Certains objectifs, comme la réduction des émissions des gaz à effet de serre, ont cependant pris un caractère obligatoire. Des objectifs de réduction contraignants ont en effet été assignés aux activités et secteurs émetteurs de gaz à effet de serre : bâtiments, traitement des déchets, modes de production agricoles, qui concernent directement la restauration collective.

Les aspirations à une restauration collective, durable, sont largement partagées. Compte tenu des enjeux et des contraintes, l'organisation d'une restauration collective dans une perspective de développement durable appelle une analyse globale du service et de son contexte...

Prévenir et Réduire les pollutions directes de la Restauration Collective

A - Des infrastructures déterminantes..... 13

Construire et rénover des bâtiments économes en énergie
Choisir des équipements et une organisation économe en énergie

B - Maîtriser les impacts sur l'eau..... 18

Rationaliser la consommation d'eau
Éviter les pollutions de l'eau

C - Éviter, recycler, traiter les déchets..... 21

Une réglementation générale qui évolue
Les déchets de la restauration collective



II - Prévenir et Réduire les pollutions directes de la Restauration Collective

A - Des infrastructures déterminantes

Le choix des investissements (bâtiments, équipements) cadre de façon significative les marges de manoeuvre et les moyens de répondre aux enjeux du développement durable. Ils dépendent du choix de l'organisation de la restauration collective.

La sélection entre différents modes d'organisation ou de réorganisation — et les investissements associés — est à apprécier au regard des besoins (nombre de repas distribués, lieux de restauration, logistique et transports), des partenariats territoriaux et possibles mutualisations, et des contraintes et objectifs de l'autorité responsable.

La structuration du service prend essentiellement 2 formes :

- 1) Les repas sont produits et consommés sur place, sans délai après préparation, avec éventuelle liaison froide et/ou chaude pour les repas consommés ultérieurement à leur préparation.
- 2) La consommation est différée dans le temps et/ou dans l'espace (lieu de consommation différent du lieu de préparation, ce qui suppose un transport des repas) : c'est l'exemple des cuisines centrales et des restaurants satellites (qui servent, réchauffent ou reconditionnent les livraisons) et/ou qui élaborent des repas individuels livrés aux consommateurs.

10 Coûts de production auxquels il convient d'ajouter les coûts de transport et ceux des restaurants satellites.

Les cuisines centrales, qui permettent des économies d'échelle dans les coûts de production si elles fonctionnent à pleine capacité 10 sont essentiellement privilégiées dès lors que les bénéficiaires sont nombreux et disséminés dans l'espace (exemple : la restauration scolaire en agglomération).

Le choix des équipements est à apprécier en fonction du type de restauration qui sera privilégiée. La cuisine de produits frais, à partir de produits bruts ou pré-élaborés, suppose des locaux et équipements (légumerie — indispensable pour les légumes frais —, installations de stockage, de productions, gestion des déchets...) différents des équipements nécessaires à la cuisine d'assemblage ou de préparation de produits de 4^e et 5^e gamme.

Les règles et contraintes d'hygiène applicables seront également différentes selon les choix : entre la production/consommation sur place et la consommation différée en d'autres lieux que le site de production, les règles en matière d'aménagement des locaux, du matériel, de leur entretien, de transport, ainsi que de formation du personnel sont de plus en plus contraignantes.

Les choix ont également des conséquences sur le profil des fournisseurs, compte tenu notamment de leur capacité à répondre aux volumes, au conditionnement, et aux éventuelles spécificités techniques de l'approvisionnement.

Les investissements sont lourds. Leurs choix, leurs dimensionnements, leurs impacts écologiques et financiers, et les conséquences associées sont à apprécier au plus juste par les donneurs d'ordre, en fonction de leurs objectifs et des objectifs réglementaires.

Attention, ces guides, très utiles dans l'appréciation des améliorations, ne tiennent pas nécessairement compte des obligations juridiques issues du Grenelle de l'environnement, abordées dans la page suivante.

Plus d'infos :

Voir sur [le site du Ministère de l'Économie](#) les Guides du Groupe Permanent d'Etudes des Marchés (GPEM) :

Guide pour l'étude, programmation, conception, la réalisation et l'équipement des cuisines collectives : [cliquez ici](#)

Guide pour la qualité environnementale dans la construction et la réhabilitation des bâtiments publics : [cliquez ici](#)

1 - Construire et rénover des bâtiments économes en énergie

Comme tous bâtiments (leur conception, matériaux de construction, isolation, distribution intérieure, usage maximum de la lumière naturelle, chauffage et type d'énergie...), ceux affectés à la restauration ont des impacts sur les consommations d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre.

Le bâtiment est le plus grand consommateur d'énergie en France, avec 42,5 % de la consommation finale. Le chauffage représente 70 % de la consommation générée par ce secteur. Aussi, La loi Grenelle 2 assigne-t-elle un important objectif de réduction de la consommation d'énergie aux bâtiments neufs et existants.

Pour les bâtiments neufs :

Depuis janvier 2011 : les bâtiments publics et les bâtiments affectés au secteur tertiaire, ainsi que les constructions réalisées dans le cadre du programme national de rénovation urbaine doivent présenter une consommation d'énergie primaire inférieure à un seuil de 50 kWh/m²/an (niveau de performance énergétique équivalent au label Bâtiment Basse Consommation).

Ce seuil fera l'objet, dans le cadre de décrets d'application, d'une modulation en fonction des émissions de gaz à effet de serre générées par les énergies utilisées, des usages des bâtiments, de leurs caractéristiques et de la localisation géographique. Des groupes de travail sont associés à ces travaux.

Les bureaux, les bâtiments d'enseignement, les établissements d'accueil de la petite enfance ainsi que les logements situés en zone ANRU doivent respecter la réglementation thermique en vigueur depuis le 28 octobre 2011.

Concernant les autres bâtiments tertiaires (hôtellerie, restauration, commerces), les arrêtés spécifiques sont attendus. La date d'application sera précisée dans ces textes.

Également à l'étude, un nouveau référentiel HQEE (Haute Qualité Energie et Environnement), intégrera les exigences énergétiques dans un ensemble d'exigences environnementales portant notamment sur l'eau, les émissions de CO₂ et de polluants, la qualité de l'air intérieur ou la production de déchets.

Cinq usages sont pris en compte :

- chauffage
- production d'eau chaude sanitaire
- refroidissement
- éclairage
- auxiliaires (ventilation, pompe)

Pour les bâtiments existants :

Il est assigné une réduction d'au moins 40% des consommations d'énergie et d'au moins 50 % des émissions de gaz à effet de serre dans un délai de 8 ans. Sont concernés les bâtiments affectés au secteur tertiaire, les bâtiments de l'Etat (50 millions de m²) et ses principaux établissements publics (70 millions de m²).

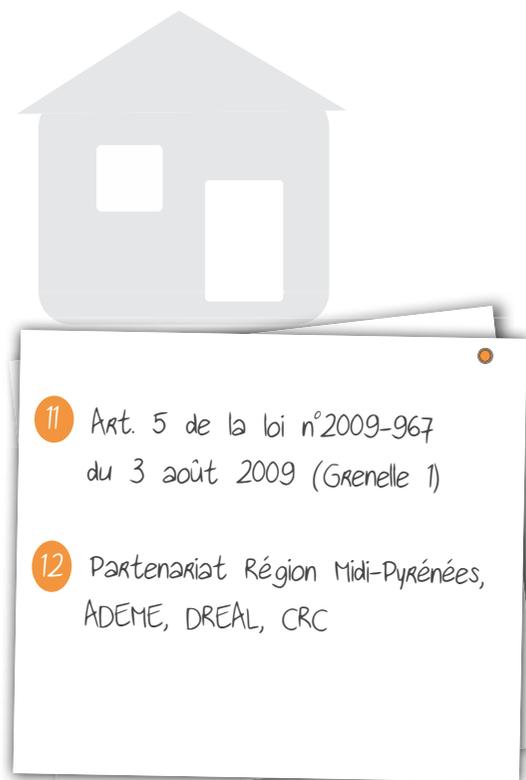
« L'Etat incitera les collectivités territoriales, dans le respect de leur libre administration, à engager un programme de rénovation de leurs bâtiments en matière d'économie d'énergie dans les mêmes conditions et au même rythme ». ¹¹

Les caractéristiques des performances environnementales et énergétiques seront fixées par décrets en Conseil d'Etat, en fonction de la catégorie de bâtiment, du type de travaux envisagés, du rapport entre leurs coûts et la valeur du bâtiment, notamment au regard des émissions de gaz à effet de serre, de la maîtrise de l'énergie, de la production d'énergie renouvelable, de la consommation d'eau et de la production de déchets.

- Pour plus d'informations et suivi des décrets d'application sur le site du plan bâtiment : <http://www.plan-batiment.legrenelle-environnement.fr>
- Pour le suivi des travaux des collectivités territoriales : <http://www.plan-batiment.legrenelle-environnement.fr/index.php/collectivites>
- L'objectif de performance énergétique a fait l'objet d'un « guide du contrat de performance énergétique » applicable aux marchés publics et aux contrats relevant du Partenariat-Public-Privé, téléchargeable depuis le site du Ministère du développement durable : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Ref21.pdf>
- Un Centre de ressources en Midi-Pyrénées ¹² : <http://www.cercad.fr>, pour les guides méthodologiques, fiches techniques et aides financières relatifs à la conception et rénovation énergétique des bâtiments.
- Des action de la Région pour la construction et l'extension des lycées de la Région Midi-Pyrénées : <http://www.midipyrenees.fr/Actions-de-la-Region-sur-son-patrimoine>

Les aides en Midi-Pyrénées :

- Voir le programme PRELUDE géré en parité avec l'Ademe sur le site de la Région Midi-Pyrénées ainsi que son guide des interventions : www.midipyrenees.fr/guide-des-interventions
- Un dispositif régional 2010-2013 de prêts bonifiés pour les projets de production d'électricité renouvelable et de rénovation énergétique des bâtiments publics et privés en Midi-Pyrénées. <http://www.midipyrenees.fr/Pretsbonifies>
- Les aides européennes : <http://www.europe-en-midipyrenees.eu/web/Europe/2110-feder-axe-3.php>

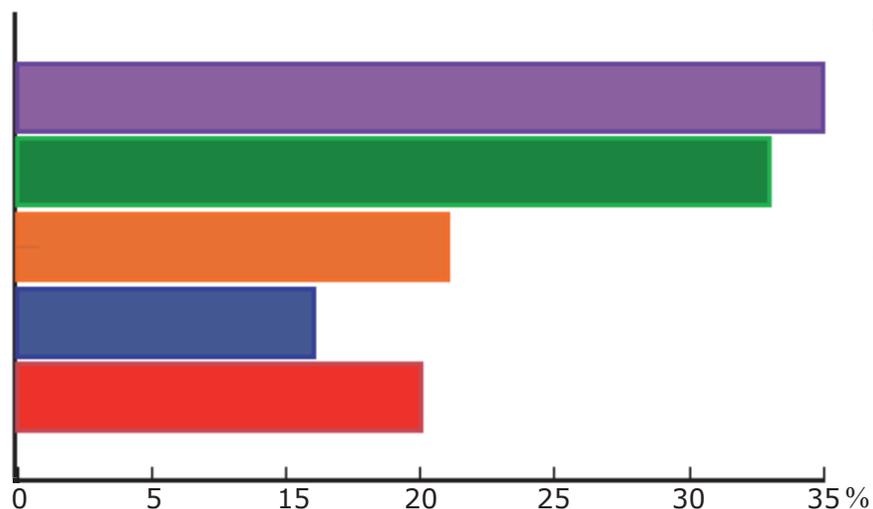


¹¹ Art. 5 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 (Grenelle 1)

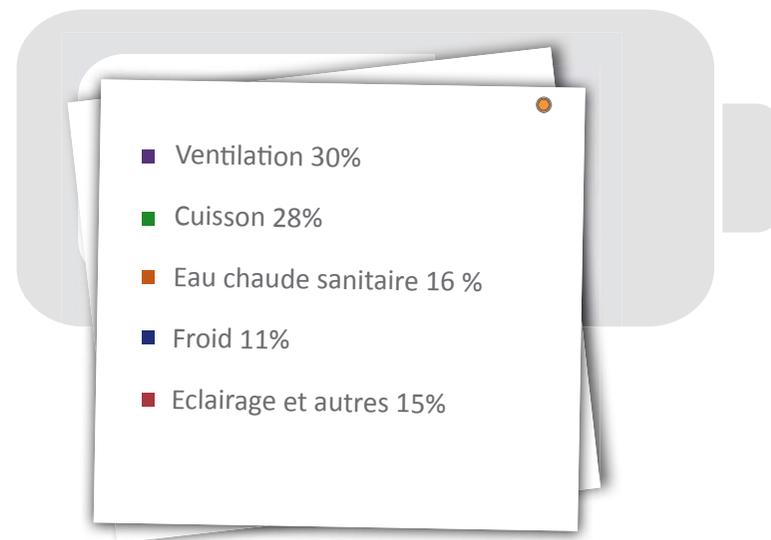
¹² Partenariat Région Midi-Pyrénées, ADEME, DREAL, CRC

2 - Choisir des équipements et une organisation économe en énergie

Les chambres froides et congélateurs, fours et techniques de cuisson, ventilations, lave-vaisselle, leurs dimensionnements, leurs usages sont autant de sources de consommation d'énergies (et donc un poste de dépenses) à (ré)évaluer au plus près, dans la perspective de la réduction de leur consommation, de la maîtrise des coûts fixes, et donc des coûts de revient.



active par poste



Cette (ré)appréciation des consommations est à mener étroitement entre responsables des bâtiments et ceux des cuisines, qui doivent répondre à de nombreuses contraintes règlementaires, avec l'aide d'ingénieurs spécialisés en énergie et/ou en « resto conception ».

Elle permettra de :

- Hiérarchiser les points de vigilance,
- Revoir, le cas échéant, l'organisation du service (logistique amont, aval, gestion de la production et des flux...),
- Identifier les sujets de formation/sensibilisation du personnel (rationalisation et optimisation des usages du matériel...),
- Aider à la programmation et la caractérisation des éventuels investissements et renouvellement des équipements.

Les professionnels de l'équipement en restauration collective travaillent à la conception de cuisines et équipements plus économes, voire récupérateurs d'énergie, y compris dans le cadre du renouvellement des équipements pour les cuisines existantes.

- La tendance sur les équipements économes en cuisine collective sur le site de « cuisine collective » <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/divers/print.asp?id=322>
- Des avis et conseils techniques, par exemple, sur le site du syndicat national des professionnels de l'équipement des cuisines : <http://www.syneg.org/>
- Des informations sur matériel de restauration collective, et guides sur le site national dédié à « l'Ecoresponsabilité » : <http://www.ecoresponsabiliteenvironnement.gouv.fr/>

Des conseils achats et fonctionnement des équipements de restauration, sur le guide de RAEE : (Rhônalpenergie-Environnement) <http://www.raee.org/> « maîtriser les consommations d'énergie dans la restauration ».

B - Maîtriser les impacts sur l'eau

1 - Rationnaliser la consommation d'eau

Il a été estimé une consommation d'eau de 20 litres par jour par repas préparé. ¹³

Rationaliser les consommations d'eau en restauration collective est un enjeu non négligeable. L'eau douce n'est pas une ressource inépuisable : En Midi-Pyrénées, il n'est pas rare d'observer en période d'étiage de faibles débits dans les cours d'eau et de faibles niveaux d'eau dans les nappes souterraines. Aujourd'hui, dans la région, la période allant de juin à octobre est ponctuée d'épisodes de sécheresse qui amènent fréquemment les autorités à restreindre les usages de l'eau.

A la fin du siècle, d'après Météo France, les précipitations en Midi-Pyrénées pourraient avoir diminué de 30% en été et il faut s'attendre également à une baisse sévère de l'enneigement l'hiver.

Par conséquent, pour garantir l'accès à l'eau potable pour tous, pour satisfaire tous les usages mais aussi pour préserver la ressource naturelle en eau, il faut dès à présent que chaque usager utilise l'eau de façon plus rationnelle.

A noter qu'en outre, à l'instar de la Ville du Séquestre (81), des communes ont déjà opté pour la tarification progressive de l'eau.

Les aides en Midi-Pyrénées :

- Dans son plan régional d'économie d'eau, la Région Midi-Pyrénées prévoit notamment d'aider les collectivités : <http://www.midipyrenees.fr/Guide-des-interventions>
- Dans son IXème programme, l'Agence de l'Eau Adour-Garonne prévoit le financement d'actions d'économies d'eau (collectivités, entreprises) : <http://www.eau-adour-garonne.fr/page.asp?page=2156>
- Voir les conseils de l'ARPE Midi-Pyrénées « Economiser l'eau » : <http://www.arpe-mip.com/html/8-6526-Economiser-l-Eau-en-Midi-Pyrenees.php>

¹³ Etude SIEE 2007 pour le Conseil Général de l'Hérault, SMEGREG, Agence de l'Eau Adour Garonne

2 - Eviter les pollutions de l'eau

Au-delà des rejets classiques d'eaux usées domestiques (wc et lavabos), la restauration collective génère des eaux usées chargées en graisses, qualifiées de « non domestiques », qu'il convient de prétraiter. Par ailleurs, les huiles de friture usagées ne doivent en aucun cas être déversées dans les réseaux d'assainissement.

Les eaux usées non domestiques chargées en graisses :

Ces eaux proviennent des préparations culinaires, des opérations de plonge manuelle ou de l'utilisation de lave-vaisselle. Chargées en particules graisseuses et en particules solides, elles sont issues du lavage et nettoyage des aliments et de la vaisselle (épluchage et lavage des aliments, plonge, lave-vaisselle, siphon, etc.). Elles peuvent obstruer les canalisations.

Ces eaux peuvent cependant être rejetées dans le réseau d'assainissement collectif, sous réserve :

- De la détention d'une autorisation de déversement délivrée par la collectivité propriétaire du réseau (qui tiendra compte de la composition des effluents - quantité, qualité - et de la capacité de traitement des eaux). La demande d'autorisation de déversement des eaux usées non domestiques est obligatoire. 14
- En l'absence de convention, le respect du règlement du service d'assainissement est obligatoire (respect des valeurs limites pour un certain nombre de paramètres physiques ou chimiques).
- De l'installation préalable d'un pré traitement type bac à graisses, qui conditionne le plus souvent la délivrance de l'autorisation. 15

Les résidus de bac à graisses sont des déchets graisseux à faire collecter et traiter par des entreprises spécialisées. (pour les prestataires en région voir le site de l'Observatoire régional des déchets industriels en Midi-Pyrénées (ORDIMIP) : www.ordimip.com).



Pour aller plus loin, voir la plaquette de l'Agence de l'Eau Adour Garonne : Entreprises et collectivités : Réussir le raccordement au réseau d'assainissement

Les huiles alimentaires usagées

Les huiles alimentaires usagées sont constituées principalement des huiles de friture et accessoirement des huiles de cuisson (dites « huiles de fond de poêle»). En aucun cas elles ne doivent être déversées dans les réseaux d'évacuation d'eaux usées : Ce sont des déchets qui doivent faire l'objet d'un stockage, d'une collecte et d'un traitement adapté.

Les aides :

Dans le cadre de son dispositif d'aide à la gestion des déchets des activités économiques, la Région Midi-Pyrénées soutient l'accompagnement de la Chambre de commerce et d'industrie de région pour la mise en place d'une collecte des huiles alimentaires usagées dans les restaurants et établissements publics ou privés (scolaires, maisons de retraite...) : <http://www.midipyrenees.fr/Les-dechets>.

Cette filière est aujourd'hui bien organisée. Une liste de prestataires agréés est disponible sur le site de l'ORDIMIP.

14 Art. L1331-10 du code de la santé publique

15 Art. L1331-15 du code de la santé publique

Les produits d'entretien et d'hygiène

Les produits d'entretien

Dans l'objectif de réduction des usages de produits chimiques altérant l'environnement, des produits d'entretien écologiques à usage professionnel sont aujourd'hui proposés sur le marché. L'écolabel français ou européen permet d'identifier les caractéristiques de ces produits (sachant que les fournisseurs peuvent toujours proposer des produits de qualité équivalente).



Sont ainsi certifiées  ou , les liquides vaisselle, détergents lave-vaisselle présentant les caractéristiques suivantes :

- Réduction de la quantité totale de produits chimiques,
- Usage limité de substances dangereuses pour l'environnement aquatique et une biodégradabilité accrue,
- Réduction des déchets d'emballage,
- Lavage efficace.



Les détergents lave-vaisselle écolabélisés répondent en outre à l'objectif de réduction de l'énergie consommée dans leur efficacité à basse température.

Recommandations pour limiter les substances dangereuses (fiche associée pour rédaction des appels d'offre) :
http://www.achatsresponsables.com/UserFiles/File/gem_dd_nettoyage.pdf

Plus d'infos :

- Caractéristiques à associer à la demande de produits : voir fiche produits sur le site l'Ecoresponsabilité : <http://www.ecoresponsabilite.environnement.gouv.fr/>
- Guide des achats de produits d'entretien écoresponsables du MINEFI : http://www.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nettoyage/nettoyage.htm
- Guide des produits d'entretien dans les écoles sur le site de la qualité de l'air : <http://www.buldair.org/sites/default/files/Le%20choix%20des%20produits%20d%27entretien.pdf>
- Liste des produits certifiés : <http://www.ecolabels.fr>
- Informations sur les écolabels : <http://www.simplementecolabel.fr/>

Les Produits d'hygiène désinfectants

Les biocides (désinfectants) ont pour vocation de détruire la flore microbienne (bactéries, virus...), assurant le respect des conditions sanitaires et d'hygiène. Par définition, ils ne peuvent être écologiques. Il est en revanche recommandé de vérifier l'obligation du recours aux désinfectants (son usage n'est pas systématiquement obligatoire dans tous les locaux), d'en vérifier la composition (certains composants sont classés dangereux pour l'environnement et la santé), et d'en limiter l'usage au strict nécessaire.

C - Eviter, recycler, traiter les déchets

1 - Une réglementation générale qui évolue

Si la collecte et le traitement des déchets des ménages relèvent de la responsabilité des communes (ou groupement de communes), l'élimination des déchets non ménagers produits par les professionnels relève de la responsabilité de leur producteur.

Comme pour tout acteur professionnel, les obligations de la restauration collective relèvent de la responsabilité du producteur et du détenteur de déchets, qui est tenu d'en assurer ou d'en faire assurer la gestion. Il est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à un tiers à des fins de traitement. Tout producteur ou détenteur de déchets s'assure que la personne à qui il les remet est autorisée à les prendre en charge. **16**

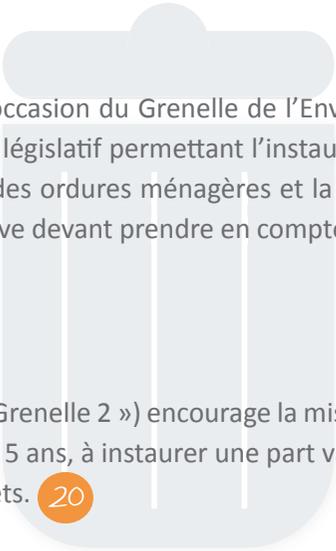
Les gros producteurs de déchets sont appelés à faire appel à des prestataires privés agréés pour le traitement de leurs déchets. Dans la pratique, les déchets des professionnels peuvent être assimilés aux déchets ménagers, s'ils leur sont équivalents en quantité et en nature, qu'ils ne créent aucune sujétion technique particulière pour leur traitement, et qu'ils sont sans risque pour les personnes et l'environnement. **17**

Si tel est le cas, les communes peuvent les prendre en charge, mais ce n'est en rien une obligation. Les collectivités sont libres de fixer les limites des prestations qu'elles assurent dans le cadre du service public. Lorsqu'elles choisissent d'assurer la collecte et le traitement des déchets non ménagers, la collectivité, si elle n'a pas institué une Redevance Générale d'enlèvement des ordures ménagères, doit, depuis 1993, faire payer une Redevance Spéciale aux producteurs de déchets non ménagers. **18**

Cette redevance correspond à une rémunération du service public rendu, appelée à couvrir les charges supportées par la collectivité pour l'élimination de ces déchets. Mais elle doit intégrer le niveau de production de déchets pour facturer l'utilisateur, et varier en fonction de son effort de réduction de la quantité de déchets à éliminer.

En dépit de son caractère obligatoire, cette redevance n'a pas toujours rencontré l'adhésion des acteurs : en 2009, l'on ne comptait en France qu'une trentaine de collectivités à avoir mis en place cette redevance incitative.

- 16** Art. L 541-2 du Code de l'Environnement
- 17** Art. L 2224-14 et R 2224-28 du Code Général des Collectivités Territoriales
- 18** Art. 2333-78 du Code Général des Collectivités Territoriales
- 19** Art. 46 de la loi de programme relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'Environnement, loi n° 2009-967 du 3 août 2009 (« Grenelle 1 »)
- 20** Art. 195 de la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 (« Grenelle 2 »)
- 21** Directive Européenne CE 2008-98 du 19 novembre 2008
- 22** Art. 541-2-1 du Code de l'Environnement



Son principe a été fortement rappelé à l'occasion du Grenelle de l'Environnement. La première loi de programmation (dite « Grenelle 1 ») qui en est issue prévoit un nouveau cadre législatif permettant l'instauration par les collectivités territoriales compétentes d'une tarification incitative : « La redevance d'enlèvement des ordures ménagères et la taxe d'enlèvement des ordures ménagères devront intégrer, dans un délai de cinq ans, une part variable incitative devant prendre en compte la nature et le poids et/ou le volume et/ou le nombre d'enlèvements des déchets » ¹⁹

La seconde Loi de programmation, (dite « Grenelle 2 ») encourage la mise en oeuvre de ce principe en autorisant les collectivités compétentes à titre expérimental, et pour une durée de 5 ans, à instaurer une part variable dans la taxe d'enlèvement des ordures ménagères, calculée en fonction du poids ou du volume des déchets. ²⁰

Cette disposition relève de l'ensemble des mesures prises à l'occasion du Grenelle de l'Environnement concernant la gestion des déchets, et répondant à la Directive Européenne du 19 novembre 2008 ²¹, qui renforce le rôle de la planification et hiérarchise les priorités :

- A. à la prévention,
- B. au réemploi,
- C. au recyclage,
- D. aux autres formes de valorisation, comme la valorisation énergétique,
- E. enfin, à l'élimination.

Le respect de cette hiérarchie s'impose également aux producteurs de déchets. ²²

Elle concerne donc les acteurs de la restauration collective, qui, au-delà des obligations qu'ils partagent avec tous les acteurs, peuvent voir la réduction de leur production de déchets faire l'objet d'une tarification incitative.

Les déchets alimentaires

Les déchets alimentaires relèvent de la catégorie des « déchets organiques » (d'origine végétale ou animale : déchets alimentaires, déchets agricoles et de l'industrie agroalimentaire, déchets verts...), parfois appelés « biodéchets ». Il s'agit des déchets solides biodégradables provenant de la préparation des aliments ou des restes des repas récupérés dans les assiettes (pâtes, riz, légumes, viandes, sauces, marc de café...).

En 2005, en France, le gisement de déchets alimentaires fermentescibles collectés par les municipalités a été estimé à 9,5 millions de tonnes, dont 1,5 millions de tonnes provenant des entreprises de restauration collective ou de supermarchés.

Jusqu'à présent, les déchets alimentaires ont été incinérés avec l'ensemble des ordures ménagères, ou mis en décharges spéciales ne devant plus accueillir que les déchets « ultimes » (déchets valorisés/traités au maximum des conditions techniques et économiques du moment) : les centres de traitement spécialisés déchets ultimes (CTSDU).

Les déchets organiques n'ont pas fait l'objet d'une réelle valorisation matière et énergétique en France, contrairement à nos voisins européens (Allemagne...).

Rigoureusement triés, ²³ les déchets alimentaires, et plus largement organiques, peuvent faire l'objet d'une valorisation spécifique, essentiellement par :

- Compostage,
- Méthanisation, offrant après traitement biologique des déchets, une production de chaleur et/ou d'électricité (par cogénération), de biométhane (gaz carburant ou gaz à réinjecter dans un réseau de gaz naturel) ainsi qu'un compost, utilisable en amendement agricole.

Des collectivités ont ainsi après études technico-économiques, choisi de valoriser les déchets organiques de leur territoire, en dépit d'un contexte difficile : complexité réglementaire, absence de législations spécifiques, contraintes techniques et économiques liées à l'approvisionnement d'une part, et d'autre part à la réinjection du biogaz dans le réseau de gaz naturel, au prix de rachat de l'énergie produite.

²³ NB : La valorisation des déchets d'origine animale fait l'objet d'une réglementation particulière.

Exemples

La Communauté Urbaine de Lille s'est par exemple dotée d'une unité de méthanisation pour le traitement des déchets organiques ménagers et de la restauration collective de 400 établissements. La production de biogaz permet, après résolution de nombreuses contraintes technico-juridiques et financières, d'approvisionner en carburant 100 bus de l'agglomération ainsi qu'une centaine de véhicules légers. Le compost est vendu à une coopérative agricole.

Le Pays de Chateaubriand (Loire Atlantique), s'apprête à construire une centrale de méthanisation, appelée à produire l'équivalent en électricité de la consommation de 15000 habitants, de la chaleur pour l'industrie locale, et la production de fertilisants agricoles (les agriculteurs apportant les effluents d'élevage à la centrale).

Des établissements, notamment scolaires, expérimentent le compostage sur site. Le collège St-Exupéry à Mâcon (9 tonnes de déchets annuels) a ainsi divisés par 4 le volume de déchets non valorisés, récupéré un compost de qualité, et économisé 1800 euros sur la redevance spéciale. Certains collèges utilisent ce compost pour leurs propres espaces verts, comme le collège Jean-Zay en Essonne.

Jusqu'ici, le développement des filières de valorisation des déchets organiques s'est heurté essentiellement :

- Aux problèmes de qualité environnementale, sanitaire et agronomique des composts et à la traçabilité de leur retour au sol, et donc en amont à la qualité du tri des déchets, et à son contrôle,
- Au seuil des approvisionnements, à une échelle territoriale pertinente,
- A la question de la réinjection dans le réseau de distribution de gaz, et au prix de rachat du biogaz.

Autant d'incertitudes que sont appelés à lever les décrets d'application des lois Grenelle.

Les perspectives du Grenelle

Le Grenelle de l'Environnement impose la généralisation du tri sélectif à partir de 2012 : 45 % des ordures ménagères devront être recyclés à l'horizon 2015.

Dès 2012, les détenteurs de quantités importantes de déchets organiques devront mettre en place un tri/valorisation « in situ » ou, si ce n'est fait par un tiers, une collecte sélective de ces déchets. Sont concernés en premier lieu les restaurants de grande taille, les marchés et les grands espaces verts.

L'Etat doit prendre les mesures nécessaires pour en permettre la valorisation en vue de limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol. ²⁴

Il est donc important de suivre l'évolution de ce sujet et les décrets d'application pour les producteurs de déchets de la restauration collective, et d'en tirer les conséquences en termes d'organisation interne (prévention/réduction, tri, valorisation/compostage, collecte, respect des conditions d'hygiène...), et/ou territoriale, notamment en Midi-Pyrénées, où les déchets des producteurs agricoles et de l'industrie agroalimentaire, comme les besoins d'amendement agricole, peuvent influencer sur le besoin et le dimensionnement des unités de valorisation.

²⁴ Art. L541-21-1 du Code de l'Environnement



Déchets d'emballage

Il s'agit des déchets "secs" :
papier-carton, verre, plastique,
métaux, bois...

Plusieurs choses à savoir :

Pour leur gestion interne, la réglementation hygiène s'y applique. Pour leur collecte et traitement, ces déchets sont régis par une réglementation spécifique, codifiée aux articles R543-66 à R543-74 du Code de l'Environnement.

La mise en décharge des déchets d'emballage est interdite.

Dès lors qu'ils sont détenus par des détenteurs autres que les ménages, les déchets d'emballage doivent être :

- Valorisés en interne dans une installation agréée, ou
- Cédés par contrat à un exploitant d'une installation agréée, ou
- Cédés par contrat à un intermédiaire (déclaré en préfecture) qui assure le transport, courtage et négoce des déchets.

Contrairement à l'organisation de la collecte, au traitement des emballages des ménages et à son financement, confiés aux éco-organismes Adelphe et Eco-Emballages, il n'existe pas d'organisme collectif agréé pour les emballages non ménagers. Chaque professionnel détenteur doit donc répondre individuellement à ses obligations.

Pour les aider, les professionnels de l'emballage ont pris l'initiative de créer des structures d'accompagnement par filière : pour les plastiques : Elipso et EcoPSE ; pour le papier carton Reviparc ; pour les métaux Recyclacier et France Aluminium recyclage ; pour le Bois : Grow France, Sypal et SEILA. La liste des prestataires spécialisés en Région Midi-Pyrénées est disponible sur le site de [l'ORDIMIP](#).

La collecte des productions triées inférieures à 1 100 litres par semaine peut être prise en charge par la collectivité. Ce n'est, là encore, pas une obligation, et fera, à terme, comme pour toute collecte de déchets ménagers et assimilés, l'objet d'une tarification incitative obligatoire, et d'ici là expérimentale pour les collectivités qui le souhaitent. (Voir chapitre sur l'évolution de la réglementation).

Dans l'un et l'autre cas, bien vérifier les consignes de tri auprès des collecteurs. La valorisation des déchets d'emballage pouvant être améliorée, de nouveaux objectifs ont été assignés par les lois Grenelle 1 et 2, portant à 75 % les objectifs de recyclage des emballages ménagers et d'entreprise d'ici 2012.

À cette fin, une harmonisation de la signalétique sur les emballages (dès 2012) et des consignes de tri sur l'ensemble du territoire devraient aider au tri.

Les industriels sont appelés à reconcevoir, le cas échéant, leurs emballages en vue de leur suppression, de leur biodégradabilité, ou de leur recyclage, par le biais d'une contribution incitative (proportionnée à leurs efforts) aux éco-organismes.

La nature de l'emballage des denrées et fournitures, leur tri, leur éventuelle reprise par les fournisseurs et les conditions techniques et financières de leurs collecte et traitement sont donc des sujets à suivre avec attention tant auprès des fournisseurs, des prestataires que des collectivités en charge de la collecte et de l'élimination des déchets.

Les déchets d'Équipement Electrique et Electronique

Il s'agit des déchets d'équipements qui fonctionnent grâce au courant électrique (prise de courant, pile ou accumulateur), ou des champs magnétiques.

Lors du renouvellement de leurs équipements (fours, réfrigérateurs...), les acteurs de la restauration collective sont détenteurs de DEEE devant faire l'objet, depuis 2005, d'une élimination particulière, répondant à des exigences de dépollution préalables et de traitement.

À noter que si de petites unités de restauration ont acquis des équipements de même nature ou dans le même circuit de distribution que ceux des ménages, ces déchets, s'ils ne sont pas réemployés notamment par des organismes d'insertion, peuvent être collectés par le nouveau fournisseur, ou la collectivité si elle les collecte.

S'il s'agit d'équipements professionnels, leurs détenteurs en sont responsables jusqu'à leur élimination effective. Les modalités de gestion sont différentes selon la date de leur acquisition :

Pour les DEEE issus d'équipements mis sur le marché avant le 13 août 2005, la responsabilité de l'élimination porte sur l'utilisateur/détenteur qui doit :

- procéder à un tri des DEEE : les DEEE mélangés à d'autres déchets ne peuvent être valorisés,
- faire appel à un collecteur régulièrement autorisé. Le détenteur doit faire mentionner dans le contrat que les déchets collectés doivent être dirigés vers des installations de traitement ou de valorisation appropriées.

Des accords contractuels peuvent toujours être négociés avec le fournisseur de nouveaux équipements, tels que la reprise des anciens équipements lors de l'installation des nouveaux appareils.

25 Articles R 543-195 à 197 du Code de l'Environnement.



Pour les DEEE issus d'équipements mis sur le marché après le 13 août 2005, la responsabilité de l'élimination porte sur le producteur. Le détenteur doit se rapprocher du producteur de l'EEE. Ces modalités sont à définir de préférence lors de l'achat de l'EEE. Toutefois, même dans un cas de responsabilité du producteur, le détenteur garde l'obligation de collecte sélective (c'est à lui d'envoyer les DEEE vers les filières mises en place par le producteur dans les conditions définies dans le contrat de vente).

Afin de s'assurer que la société à laquelle il recourt pour l'enlèvement, le traitement et la valorisation respecte la réglementation 25, le détenteur peut :

- s'adresser à un éco-organisme agréé pour les DEEE professionnels (les fédérations professionnelles recherchent des solutions collectives, dont l'agrément est actuellement étudié au Ministère de l'écologie et du Développement Durable),
- s'adresser directement à un prestataire en s'inspirant du guide élaboré par TERRA, « Comment évaluer la qualité des prestations de regroupement et de traitement des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », Guide TERRA pour ELEN, le MINEFI et SCRELEC. <http://www.industrie.gouv.fr/pdf/deee.pdf>

Voir également le point sur les DEEE (rubrique prévention des risques/déchets/recyclage/filières de responsabilité élargie du producteur) sur le [site du Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie](#).

Maîtriser l'impact des approvisionnements

A - Le contexte des approvisionnements..... 27

Un contexte européen et international

Les productions nationales

B - Le renouvellement des objectifs..... 30

Des objectifs plus écologiques

Les objectifs nutritionnels et de santé publique

Promouvoir un commerce mondial plus équitable

Faciliter l'accès à la qualité et à la proximité



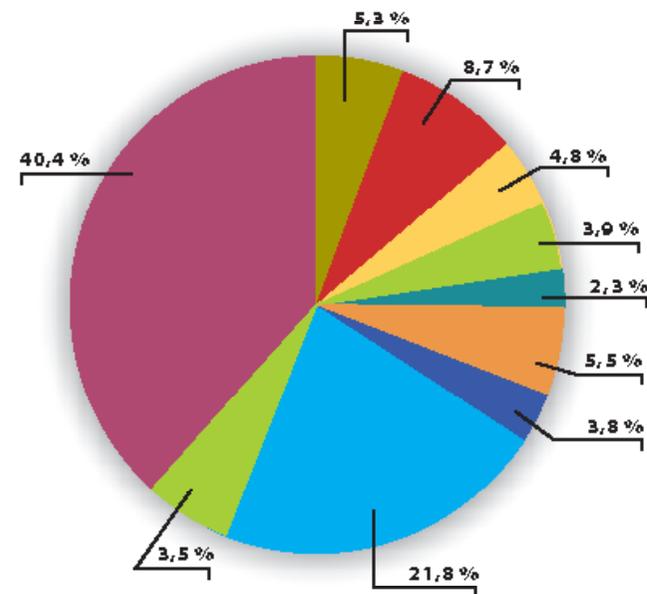
III - Maîtriser l'impact des approvisionnements

A - Le contexte des approvisionnements

1 - Un contexte européen et international

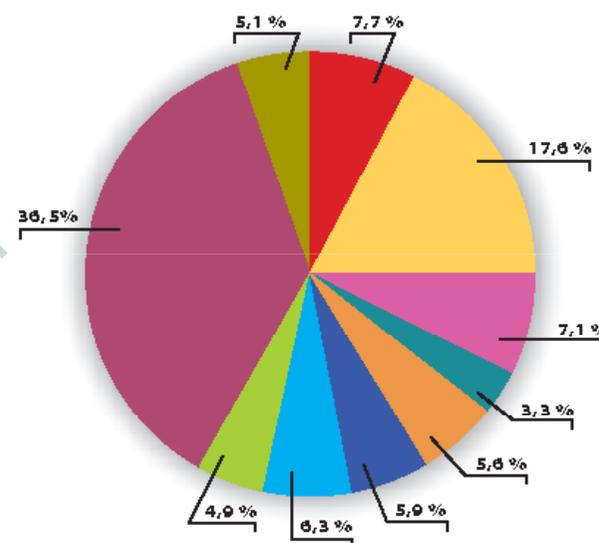
Le principe européen de libre circulation des marchandises, l'organisation, après la 2^e guerre mondiale, dans le cadre des communautés européennes de la Politique Agricole Commune, et son évolution dans le cadre de la mondialisation des échanges, ont structuré les productions agricoles et le marché européen de l'agroalimentaire. De l'offre de produits bruts à leur transformation, c'est dans un contexte mondial et européen, caractérisé par de nombreux échanges commerciaux, que s'est organisé l'approvisionnement de la restauration collective.

PRINCIPALES EXPORTATIONS AGRICOLES
(% PAR PRODUIT - 2005)



- Viandes et abats comestibles
- Produits laitiers
- Fruits frais et légumes
- Préparation à base de fruits et légumes
- Flours et plantes
- Céréales, produits ajoutés à amidon
- Matières grasses et huiles
- Boissons, spiritueux et vinaigre
- Sucres et condiments
- Autres

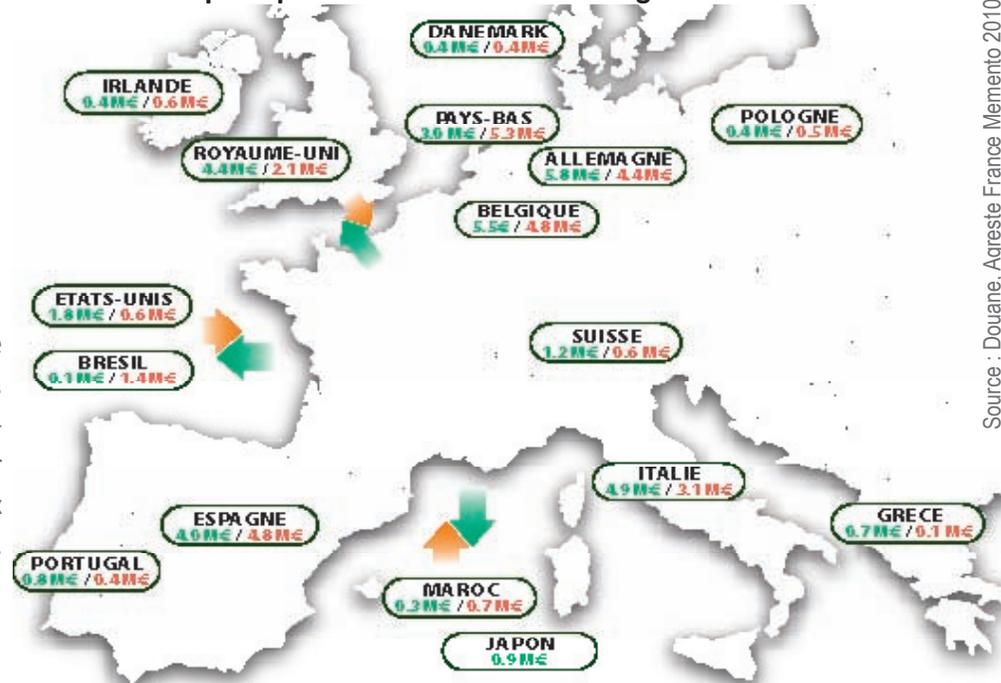
PRINCIPALES IMPORTATIONS AGRICOLES
(% PAR PRODUIT - 2005)



- Viandes et abats comestibles
- Oléagineux
- Fruits
- Café, thé et épices
- Céréales, produits ajoutés à amidon
- Préparations à base de fruits et légumes
- Matières grasses et huiles
- Boissons, spiritueux et vinaigre
- Cacao, et préparations à base de cacao
- Autres

Echanges agricoles extra-communautaires (source UE)

Principaux partenaires commerciaux agricoles de la France 2010



Source : Douane, Agreste France Memento 2010

2- Les productions nationales

Dans ce contexte, la France est le 1^{er} producteur agricole de l'Union Européenne : 26

- 1^{er} producteur animal (1^{er} cheptel bovin et 4^e cheptel porcin) et végétal (essentiellement céréales et oléoprotagineux)
- 1^{er} producteur de viande de volailles (1,8 MT), devant le Royaume Uni et l'Allemagne; les deux tiers de cette production sont réalisés en Bretagne et en Pays de la Loire. 77,2 % des volailles sont des poulets. 27
- 2^e producteur de lait, après l'Allemagne.
- 3^e pays producteur de fruits et légumes frais, loin derrière l'Italie et l'Espagne avec une production de 8,297 millions de tonnes par an en 2009 (2,797 millions pour les fruits et 5,5 millions pour les légumes).

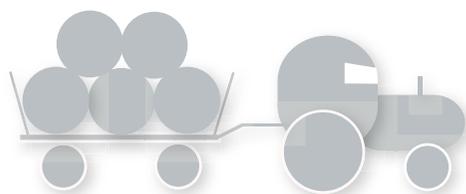
Les principales zones de production sont l'Ouest (Bretagne et Val de Loire), le Sud-Est (Rhône-Alpes et Provence) et le Sud-Ouest (Aquitaine et Midi-Pyrénées).

Pour les fruits, la production européenne et française n'a cessé de régresser. Plus de la moitié de la production française provient de la pomme, un fruit que l'on peut vendre toute l'année et dont la France est l'un des principaux exportateurs mondiaux. Les autres productions importantes sont les pêches, les nectarines, les abricots ou encore les poires.

Depuis les années 90, la production française de fruits diminue, excepté celle de l'abricot. La réduction des surfaces explique cette évolution.

Pour les légumes, la principale culture française est celle de la carotte, avec 594 000 tonnes par an, devant la tomate. La production française fait face à une vive concurrence des produits importés.

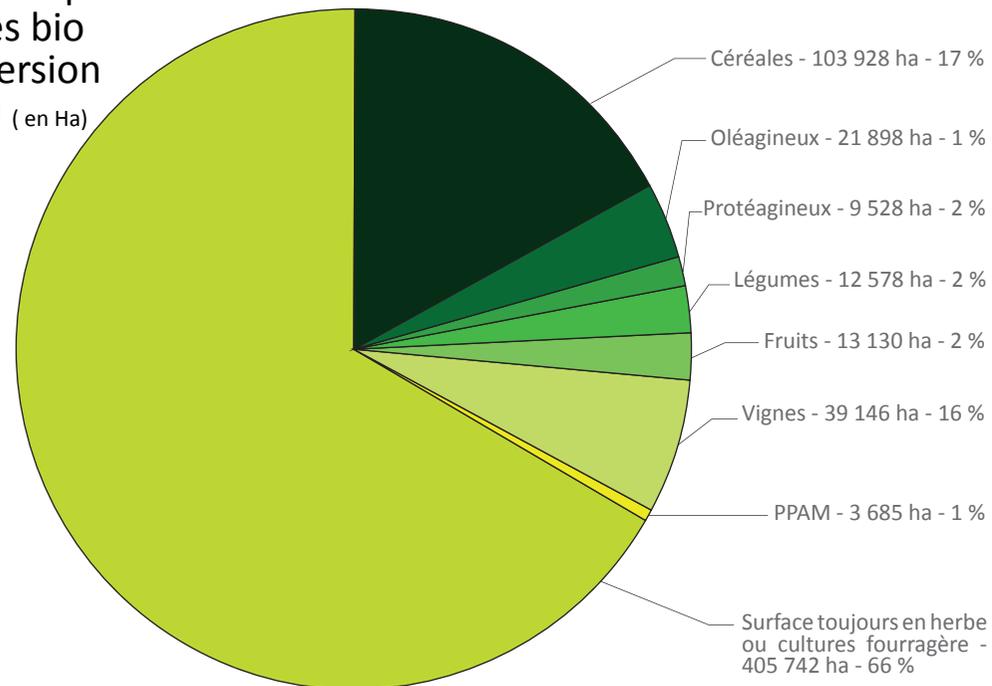
Sur l'évolution de la production européenne et française de fruits frais :
http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/MG/pdf_synthese1181007.pdf



L'Agriculture biologique

En progression constante, les surfaces en mode de production biologique représentaient 2,46% de la surface nationale agricole utilisée en 2009 (en progression de 16,1% par rapport à 2008). Les céréales, oléagineux et protéagineux constituant l'essentiel de la production.

Répartition par filière des surfaces certifiées bio en conversion en 2009 (en Ha)



Part de l'agriculture biologique dans les régions en 2009

10 %

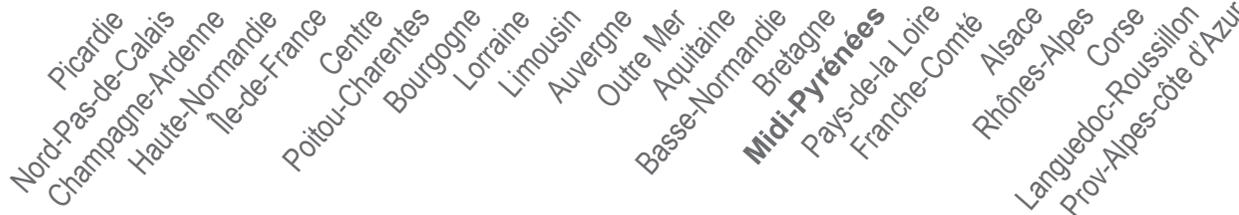
8

6

4

2

0



Plus d'infos sur le site de l'agence bio : <http://www.agencebio.org/>

Les industries agroalimentaires (IAA)

Regroupant l'ensemble des activités industrielles qui transforment des matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés essentiellement à la consommation humaine, les IAA, avec 138 milliards d'euros de chiffre d'affaires (second meilleur chiffre d'affaires européen des IAA) représentent le premier secteur industriel français.

C'est également le deuxième employeur industriel derrière l'industrie de la mécanique, avec plus de 405 000 salariés.

10 300 entreprises dont 97 % sont des PME, employant pour les 2/3 d'entre elles moins de 20 salariés, transforment 70 % de la production agricole nationale et produisent 85 % des aliments achetés par les consommateurs en France. 28



B - Le renouvellement des objectifs

La planification européenne des productions agricoles relève historiquement des enjeux d'autosuffisance alimentaire, puis de compétitivité internationale.

Si ces choix ont répondu aux objectifs, ils ont toutefois induit des modes de production intensifs, impactant significativement, en Europe comme ailleurs, les ressources et les grands équilibres naturels :

- L'utilisation d'intrants a durablement pollué les sols et les eaux de surface et souterraines. Leur production comme leur utilisation sont également émetteurs de gaz à effet de serre. Les effets sur la santé des utilisateurs et des consommateurs de certaines des substances entrant dans la composition des phytosanitaires a en outre conduit à l'interdiction de certaines d'entre elles.
- La production de fruits et légumes hors saison, les circuits d'approvisionnement et de transformation sont générateurs de gaz à effet de serre (cultures sous serre, distances parcourues, modes de conservation et de transports...).
- Le cumul des émissions de gaz à effet de serre impacte le climat (changement climatique et multiplication des phénomènes climatiques extrêmes : tempêtes, inondations, sécheresses) et fragilise les productions agricoles.
- Les productions, trop normalisées, ont conduit à une perte de la diversité des semences et des cultures, appauvrissant le patrimoine génétique et la valeur agronomique des sols cultivés.
- Socialement, enfin, le revenu des producteurs agricoles, ici comme ailleurs (et notamment dans les pays du sud), pose clairement la question des impacts des choix collectifs.

Aussi, les choix qui ont historiquement présidé à l'organisation de la production agricole européenne ont-ils fait l'objet de nouvelles appréciations, et de nouveaux objectifs, notamment déclinés dans le cadre de la loi « Grenelle 1 », massivement adoptée en 2009.

1 - Des objectifs plus écologiques

La loi Grenelle 1 prévoit le développement de l'agriculture biologique et des pratiques économes en intrants et économiquement viables :

- Développement de l'agriculture biologique (objectif : 6 % de surface agricole utile en 2012, et 20 % en 2020),
- Retrait des 40 substances les plus préoccupantes dans les produits phytosanitaires,
- Introduire des démarches de certification environnementales des exploitations agricoles (objectif visé : 50 % des exploitations en 2012) et introduire un objectif de prescriptions environnementales dans les signes officiels d'origine et de qualité.

En outre, le principe de l'affichage d'informations sur le coût écologique des produits ²⁹ (contenu carbone, mais aussi semble-t-il consommation d'eau, rejets toxiques...) qui devrait dans un premier temps être expérimenté sur la base d'un appel à projet en 2010, avant de recouvrir un caractère obligatoire, concerne au premier chef les produits alimentaires.

Cette expérimentation donnera lieu à un bilan sur la base duquel un décret en Conseil d'Etat fixera les modalités d'étiquetage. Ce décret devra définir pour chaque catégorie de produits, la nature des informations pertinentes selon leur mode de distribution, les supports d'information et les référentiels à utiliser.

Les aides en Midi Pyrénées :

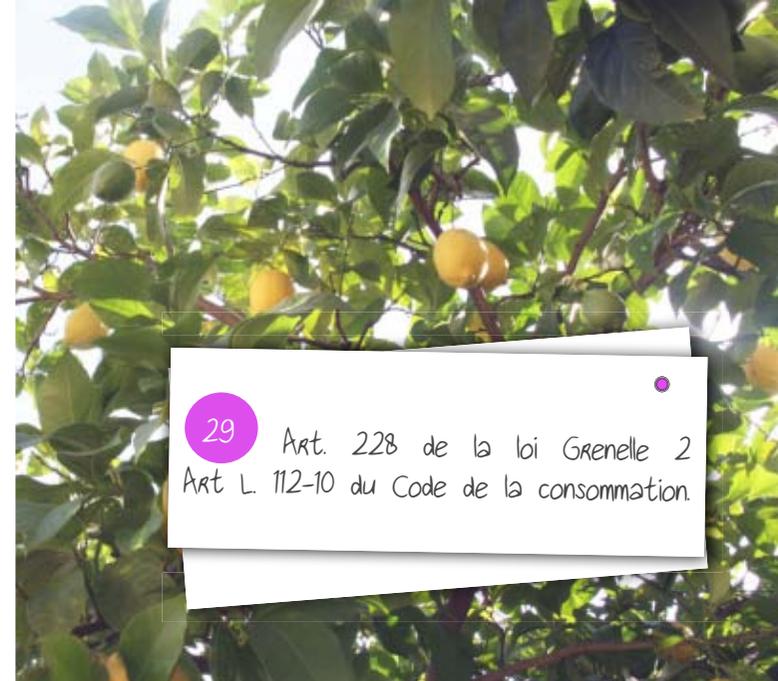
Les aides européennes à l'agriculture en Midi Pyrénées : <http://www.europe-en-midipyrenees.eu/web/Europe/2034-feader-axe-1.php>

À suivre, le Plan Régional d'Agriculture Durable sur le site de la [DRAAF Midi Pyrénées](#).

Les aides à l'agriculture de [la Région Midi-Pyrénées](#), rubrique « économie-société »/agriculture. Voir notamment le Plan Bio, et la politique d'aide à la production et à la transformation de qualité.

Plus largement, les acteurs publics visent désormais à promouvoir des modes de production et de consommation plus responsables, en fixant des objectifs renouvelés, notamment en termes :

- de nutrition et santé publique,
- de maîtrise de l'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre,
- d'impacts des productions sur la qualité des sols et des eaux,
- de maintien des agriculteurs de proximité, et d'évolution de l'industrie agroalimentaire (particulièrement présente en Midi-Pyrénées),
- de maîtrise des coûts publics et privés d'adaptation et de gestion.



2 - Les objectifs nutritionnels et de santé publique

L'augmentation, depuis 1990, de l'obésité, notamment chez les enfants et le public défavorisé, ainsi que du nombre de pathologies associées à la malnutrition ont conduit dès 2001 à l'élaboration du 1^{er} Plan National Nutrition Santé (PNNS).

Le 1^{er} Plan (2001-2005) a constitué un socle de repères nutritionnels, validés scientifiquement, qui représentent aujourd'hui la référence officielle française. Les 9 objectifs de ce plan, touchant les carences (fruits et légumes, produits laitiers), et les excès courants (trop gras, trop sucré, trop salé) ont fait l'objet d'importantes campagnes de communication.

La circulaire de recommandations nutritionnelles en restauration collective du 28 juin 2001 est aujourd'hui encore la référence de nombreux gestionnaires. ³⁰ Elle est régulièrement actualisée et affinée.

Le 2^e Plan 2006-2010, ³¹ construit sur les acquis du premier programme, visait notamment à prévenir, par l'éducation nutritionnelle, en prévoyant également d'agir sur l'offre alimentaire. La Loi sur la Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche du 13 juillet 2010, dite loi LMA, a codifié un certain nombre d'objectifs relatifs à l'alimentation, notamment l'élaboration d'un Plan National de l'alimentation, prévoyant « l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée » ³² et des obligations de respect de règles de qualité nutritionnelle.

Le Plan National Alimentation (PNA), présenté fin 2010, décline concrètement les orientations du PNNS, en cohérence avec les initiatives des acteurs institutionnels, associatifs et privés.

Le PNA comporte 4 cibles :

- L'aliment (origine, composition, salubrité, accessibilité),
- Le consommateur (éducation, information),
- Les opérateurs du secteur alimentaire (offre alimentaire, conditions de production, recherche, compétitivité),
- La culture et le patrimoine alimentaire.

Les publics cibles prioritaires sont « ceux qui ne maîtrisent pas le contenu de leur assiette : d'abord les 6 millions de jeunes, de la maternelle au lycée, qui fréquentent les restaurants scolaires. Au-delà, les populations fragiles ne disposant pas d'autonomie alimentaire :

- Les personnes financièrement les plus démunies,
- Les plus jeunes,
- Les personnes hospitalisées,
- Les personnes âgées à domicile ou en institution,
- Les personnes en détention. ³³



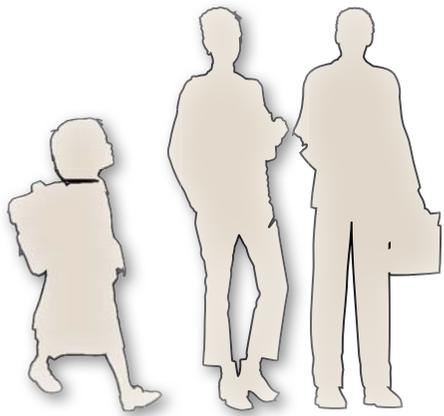
³⁰ <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/note.htm>

³¹ Le PNNS3 est prévu

³² Art. L 230-1 du Code rural et de la pêche

³³ Plan National Alimentation

³⁴ Art. L 230-5 du Code rural et de la pêche



La restauration collective est donc particulièrement concernée par les actions à venir, notamment par la publication d'une série de décrets relatifs à l'obligation de respect de règles nutritionnelles :

« Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux

et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés. » 34

Le premier décret a concerné les règles applicables aux cantines scolaires dès la rentrée 2011, le second, en préparation, sera applicable aux maisons de retraite. Plus largement, et au titre des engagements volontaires, sont à l'étude des projets de labellisation :

- « Plaisir cantines » (établissements scolaires exemplaires en termes d'accueil, d'environnement et de qualité des repas),
- la charte de qualité des structures de restauration gérées par les CROUS,
- l'offre alimentaire aux personnes âgées en maisons de retraite et établissement de santé,
- les produits du terroir,
- L'écolabel public de la filière pêche.

Des campagnes de promotion sont également prévues : « un fruit à la récré », « corbeilles de fruits frais à l'hôpital », « les classes de goût » (enseignants référents à former dans les régions). Enfin, un certain nombre de guides sont accessibles ou en préparation.

Plus d'infos :

Le site du PNNS, rubrique professionnelle et espaces infos/Outils d'information pour accès aux guides.

- Liste des correspondants PNNS en régions :

<http://www.sante.gouv.fr/actions-et-realizations-du-pnns.html>

- La Plate-forme Web collaborative du réseau des « villes actives PNNS » : <http://www.reseauvillesactivespnns.fr/>
- Le site de l'alimentation rubrique « restauration collective » et téléchargement du PNA : <http://alimentation.gouv.fr/>
- Campagne un fruit pour la récré : <http://agriculture.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre>
- Le site de l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation
- Recommandations officielles « Restauration collective et Nutrition » (GEM-RCN) : http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.htm
- Version simplifiée applicable à la restauration scolaire : http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/090914-doc_simplife_GEMRCN.pdf
- Aide à la mise en place de Comité de Liaison Alimentation Nutrition (ANAP) dans les établissements de santé et socio-médicaux : http://www.anap.fr/uploads/tx_sabasedocu/BPO_restaurant_CLAN_v2.pdf dont un chapitre relatif à l'offre alimentaire : http://www.anap.fr/uploads/tx_sabasedocu/BPO_restaurant_tome_2_partie_1.pdf
En Région Midi Pyrénées, site de la DRAAF, rubrique alimentation.

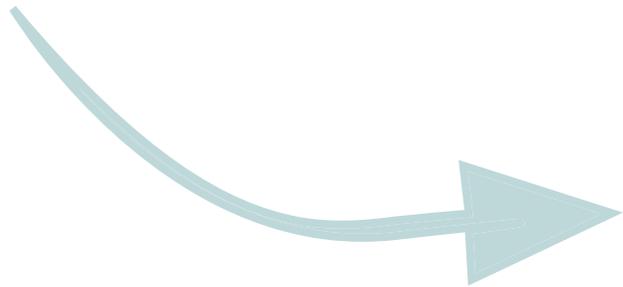
3 - Promouvoir un commerce mondial plus équitable

La mondialisation du commerce alimentaire a aggravé les inégalités entre consommateurs du nord et petits producteurs du sud, sans que les consommateurs aient une visibilité sur les conditions de production des produits non disponibles localement (café, thé, chocolat...).

Des associations ont pris l'initiative de construire de nouveaux rapports commerciaux avec les petits producteurs du sud, et d'en promouvoir la visibilité, en affichant des signes de reconnaissance sur les produits « issus du commerce équitable ».

Même à travers des formulations différentes, les grands principes repris globalement par la majorité des acteurs du commerce équitable, et reconnus par l'organisation mondiale du commerce équitable (WFTO) visent à mettre en oeuvre :

- un travail avec des producteurs défavorisés,
- des relations commerciales plus justes et sur le long terme,
- le respect des droits de l'Homme et des droits de l'Homme au travail,
- la transparence sur les activités, le fonctionnement démocratique des organisations,
- la préservation et la valorisation des cultures et savoir-faire locaux,
- des modes de production intégrant les préoccupations environnementales,
- à accepter le contrôle du respect des critères,
- le soutien aux producteurs et le renforcement de leurs organisations,
- la sensibilisation et l'éducation du grand public,
- les campagnes et actions de plaidoyer pour changer les règles, du commerce international.



Les collectivités sont de plus en plus nombreuses à intégrer des produits issus du commerce équitable dans leurs achats. L'Etat s'est également fixé cet objectif.

Plus d'infos sur le commerce équitable :
<http://www.commerceequitable.org/>

4 - Faciliter l'accès à la qualité et à la proximité

Outre ses objectifs nutritionnels, le Plan National Alimentation vise également à faciliter l'approvisionnement de proximité dans la restauration collective, en tendant à lever les difficultés et limites auxquelles se sont heurtés les collectivités (notamment dans le cadre de leur Agenda 21), acteurs associatifs et professionnels qui ont pris l'initiative de l'organiser.

Aujourd'hui encouragés, les premiers promoteurs de ces démarches ont en effet dû affronter des freins de toute nature :

- interrogations des parents d'élèves relatives à
- la traçabilité des denrées (notamment après la crise de la « vache folle »),
- normes vétérinaires non adaptées à ce type d'approvisionnement,
- sensibilisation des enfants au gaspillage et au goût,
- absence d'informations et limites de l'offre de proximité (biologiques et/ou « du terroir ») au regard des besoins quantitatifs,
- logistiques et conditionnement,
- code des marchés publics,
- adaptation des équipements,
- formation du personnel des cuisines,
- coûts...

Depuis, la multiplication des initiatives des collectivités, la mobilisation du tissu associatif, l'appropriation progressive des enjeux du développement durable, comme les effets de la mondialisation, renouvellent

les aspirations culturelles et réorientent les choix collectifs.

Outre la réorientation des pratiques agricoles, la Loi Grenelle 1 prévoit également, en confirmant un encouragement exprimé par circulaire du Premier Ministre en date du 2 mai 2008 ³⁵, d'introduire des produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective dans les services de l'Etat :

« L'Etat se donne pour objectifs : [...] de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale [...] ».

³⁶

Enfin, la Loi de Modernisation de l'Agriculture a assigné aux gestionnaires publics et privés de la restauration collective l'objectif de « privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison » et au Plan National Alimentation de prévoir les actions à mettre en oeuvre pour « l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée ». ³⁷

Les objectifs sont déjà fortement soutenus par de nombreuses collectivités territoriales, tant dans le soutien aux productions locales que dans leur valorisation.

³⁵ Circulaire sur l'exemplarité de l'Etat en restauration collective

³⁶ Art. 48 Loi du 3 août 2009, « Grenelle 1 »

³⁷ Art. 230-1 et 230-5 du Code rural et de la pêche

Les ressources de proximité

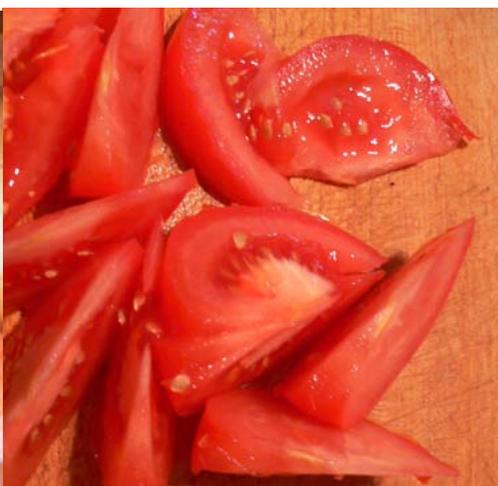
A - La condition du maintien des terres agricoles37

B - La connaissance des productions de proximité..... 39

Les productions de Midi-Pyrénées

Des productions régionales sous signe de qualité

Zoom sur l'agriculture biologique de Midi-Pyrénées



Chapitre

4

IV - Les ressources de proximité



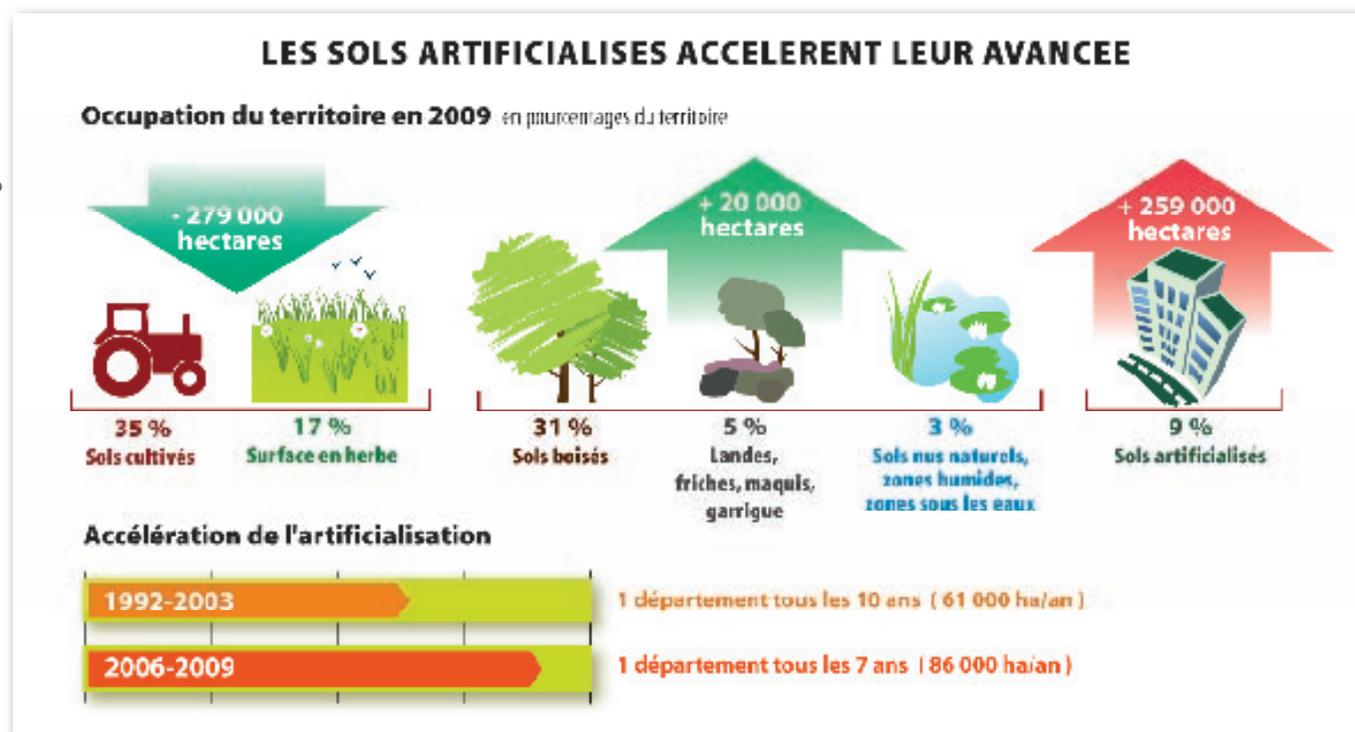
Réussir un approvisionnement de saison et de qualité, ouvert aux filières de proximité suppose :

- Le maintien des terres agricoles,
- l'existence et la connaissance des productions,
- la connaissance et l'organisation des filières et fournisseurs,
- l'ouverture de la commande publique à des fournisseurs diversifiés.

A - La condition du maintien des terres agricoles

Tous les produits (bruts ou transformés) nécessaires à la restauration collective ne sont pas toujours disponibles, en quantités suffisantes et/ou au conditionnement adapté, à proximité du lieu de leur consommation. Préalable structurel à cet approvisionnement de proximité, le maintien des espaces dédiés à l'agriculture dans les politiques d'aménagement est à cet égard une condition essentielle de réussite. L'artificialisation des sols gagne toutefois toujours du terrain :

Source : baromètre de la nature, Terre Sauvage



La maîtrise de l'étalement urbain et du mitage est à cet égard un enjeu essentiel qui est à aborder aux échelles territoriales les plus pertinentes.

Cet objectif est visé par les documents de planification prévus par la loi relative à la solidarité et au renouvellement urbain (SRU) de 2000 ³⁹, qui a depuis fait l'objet de précisions et d'ajustements.

Le Plan Local de l'Urbanisme (PLU), en cohérence avec le schéma de cohérence territoriale (SCoT), élaborés par les communes ou leurs groupements, doivent en effet notamment viser :

« L'équilibre entre le renouvellement urbain, un développement urbain maîtrisé, le développement de l'espace rural, d'une part, et la préservation des espaces affectés aux activités agricoles et forestières et la protection des espaces naturels et des paysages, d'autre part, en respectant les objectifs du développement durable » ⁴⁰

La prise en compte effective de l'agriculture dans les SCoTs fait désormais l'objet d'une analyse particulière, et devrait connaître de nouveaux développements dans le cadre des échanges d'expérience des « SCoTs Grenelle », ciblant notamment la mesure de la consommation d'espaces et la préservation des terres agricoles.

La généralisation des SCoTs en milieu rural (seuls 17 % des SCoTs se situaient en milieu rural en 2010) devrait également contribuer à souligner la valeur des espaces agricoles.

Des collectivités territoriales ont déjà pris des initiatives pour aider à la valorisation des terres agricoles :

En Pays de Rennes, un Plan Local Agriculture visant

le maintien de l'agriculture périurbaine, a mobilisé les acteurs et décideurs locaux. En Ariège, la rédaction et la mise à disposition d'un guide partenarial de recommandations aux acteurs locaux pose les bases d'une approche territoriale plus intégrée (Conseil Général de l'Ariège, CAUE, Chambre d'Agriculture, DDEA, et association d'élus).

La Région Midi-Pyrénées, qui participe aux réflexions du Réseau Rural Régional, travaille dans cette perspective.

Plus d'infos :

- Présentation de la démarche « SCoT Grenelle » : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/-Demarche-SCoT-Grenelle-.html>
- Analyse Scot et agriculture par le CERTU : http://www.languedoc-roussillon.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/ficheCERTU-SCoT-AgriStrategie_cle024764.pdf
- Rubrique « Réseau Rural Régional » sur le site de la Région Midi Pyrénées
- Nombreuses ressources et conseils sur le site Réseau Rural : www.reseaurural.fr
- Guide « SCoT et Développement Durable » sur le site de l'ARPE Midi-Pyrénées
- Guide « Vers un urbanisme durable en Ariège » sur le site du Conseil Général de l'Ariège : <http://www.cg09.fr/v2/accueil.asp>
- L'exemple du Pays de Rennes (rubrique agriculture périurbaine) : <http://www.paysderennes.fr/>

³⁹ La loi n° 20001208 du 13 décembre 2000 relative à la solidarité et au renouvellement urbain (SRU).

⁴⁰ Art. L.121-1 du Code de l'urbanisme

⁴¹ Source : Chambre Régionale d'Agriculture

B- La connaissance des productions de proximité

1- Les productions de Midi-Pyrénées

Traditionnellement agricole, Midi-Pyrénées a su maintenir des productions diversifiées et inscrire de nombreux produits sous signe de qualité.

Midi-Pyrénées se place aujourd'hui aux premiers rangs des régions françaises, pour les productions suivantes : 41

- 1^{er} rang : Lait de Brebis (76 % de la production nationale), Soja (53 %), Sorgho (50 %), Blé dur (28 %), maïs semence (26 %), ovins (25 %)
- 2^e rang : raisin de table (33 %, après PACA), tournesol (25 % après Poitou Charentes), oies grasses (20 % après Aquitaine), vaches nourrices (11 % après pays de Loire)
- 3^e rang : Maïs grain (12 %, après Aquitaine et Poitou Charentes), Canards gras (11 % après Pays de Loire et Aquitaine), veau de boucherie (11 % après Bretagne et Aquitaine).

L'approvisionnement en restauration collective appelle l'identification des productions disponibles et/ou envisageables annuellement. Dans cette perspective, il est utile de connaître les productions de Midi-Pyrénées.

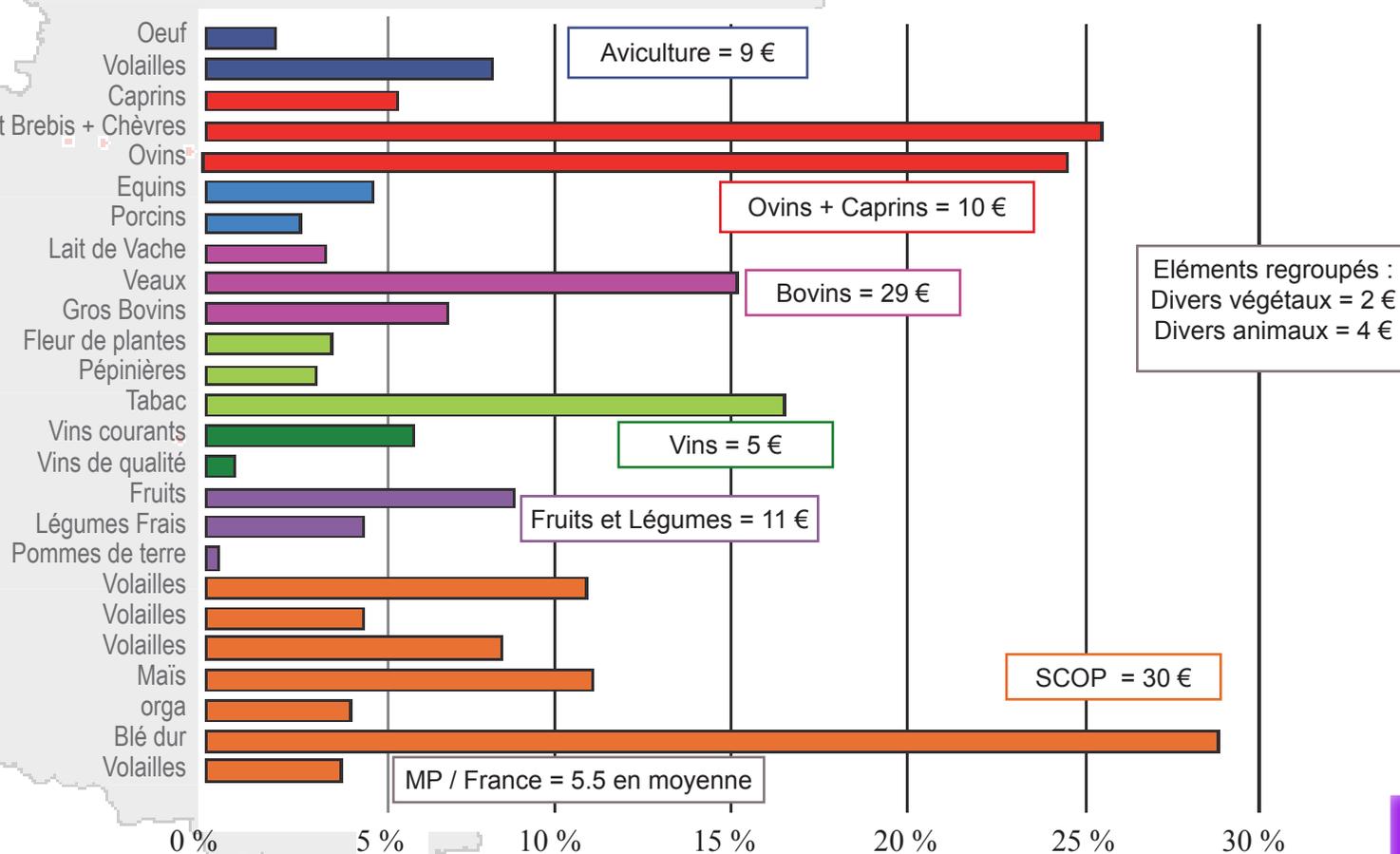
Les Principaux Produits Agricoles de Midi-Pyrénées

2008 : part de chaque groupe, pour 100 €

de production de biens (hors fourrages)

- ensemble des végétaux : 48 €

- ensemble des animaux : 52 €



Les productions de fruits et légumes, et leur origine sont essentiellement identifiées pour les plus connues d'entre elles : productions de fruits (prune notamment) et légumes du Montalbanais, melons de Lectoure et du Quercy, ail blanc de Lomagne, ail rose de Lautrec, ail violet de Cadours, chasselas de Moissac, haricots tarbais de la Bigorre, noix, fraise, melon, prune du Haut Quercy, arboriculture fruitière du Frontonnais et cultures maraîchères de la plaine de la Garonne, fruits et légumes de la Albigeoise, châtaigne du Sidobre, ...

Des pommes, kiwi, poires, pêches et de nombreux légumes, sont produits en Midi-Pyrénées, essentiellement en Haute Garonne et en Hautes Pyrénées.

En raison de la diversité géographique de la région (de la plaine à la haute montagne) et des différentes échelles de marché (du confidentiel très localisé au réseau commercial international), les espèces cultivées, notamment fruitières, sont très nombreuses.

À côté de tous ces fruits, on trouve des produits traditionnels de moindre importance commerciale mais dont des variétés indigènes persistent. On peut ainsi trouver des cultivars locaux d'amandier dans le Gers, la région toulousaine et l'Aveyron. La région d'Aguessac, dans la vallée du Tarn, fut le lieu d'une production de cerises renommées. Bien que devenue une production très marginale, le figuier est une culture traditionnelle de la région avec de nombreuses variétés locales (Ariège et Haute-Garonne).

Afin de conserver la diversité génétique représentée par ces races animales et variétés végétales locales non valorisées dans le cadre des finalités économiques actuelles, le Conservatoire du Patrimoine Biologique de Midi-Pyrénées est soutenu depuis de nombreuses années par la Région.

Si les productions phares peuvent éclairer les acheteurs, une recherche plus fine des productions locales (nature, volumes...) peut utilement préciser les opportunités d'enrichir et de diversifier l'offre de restauration, notamment dans de petites unités. Si des productions peuvent être trop marginales pour être répertoriées, elles peuvent en revanche suffire aux besoins d'une crèche, d'un centre d'accueil enfants/jeunesse, d'une maison de retraite...

Des outils à l'intention des collectivités sont disponibles sur le site des professionnels des fruits et légumes : <http://www.interfel.com/fr/outils-a-destination-des-collectivites/>

2- Des Productions régionales sous signe de qualité

« Les produits agricoles, forestiers ou alimentaires et les produits de la mer peuvent (...) bénéficier d'un ou plusieurs modes de valorisation appartenant aux catégories suivantes : **42**

1° Les signes d'identification de la qualité et de l'origine :

- le label rouge, attestant la qualité supérieure,
- l'appellation d'origine, l'indication géographique et la spécialité traditionnelle garantie, attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition,
- la mention « agriculture biologique », attestant la qualité environnementale ;

2° Les mentions valorisantes :

- la dénomination « montagne » ;
- le qualificatif « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- les termes « produits pays » dans les départements d'outre-mer, à Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna ;
- la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;

Midi-Pyrénées est riche en offre de produits de qualité : 120 produits y bénéficient d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine de qualité (SIQO) : AOC/AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique.



AOC : Appellation d'Origine Contrôlée, la garantie d'une qualité résultant d'un terroir
 AOP : Appellation d'Origine Protégée, la garantie équivalente européenne de l'AOC
 IGP : Indication Géographique Protégée, la garantie d'un lien entre le produit et son territoire
 STG : Spécialité Traditionnelle Garantie, la garantie d'un produit traditionnel
 AB : Agriculture Biologique, la garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal
 Label Rouge, la garantie d'un produit de qualité supérieure



42 Art. L. 121-1 du Code de l'urbanisme

43 Source : Chambre Régionale d'Agriculture

L'ensemble des filières est concerné par ces signes de qualité, avec néanmoins une prédominance des filières animales (viandes bovine, ovine, fromages, palmipèdes gras, volailles, porc et charcuterie) qui représentent 58 % de chiffre d'affaires total des produits sous signe officiel de qualité (hors agriculture biologique). Les filières vins et spiritueux représentent 27% du chiffre d'affaires total réalisé en produits sous SIQO.

La production sous SIQO concerne plus de 14 000 exploitations agricoles réparties sur l'ensemble du territoire régional.

Depuis 2002, les productions régionales de qualité, outre un accompagnement à la certification, et des aides plus classiques à l'agriculture, font l'objet d'une valorisation au salon annuel SISQA, organisé par la Région. Ce salon est un puissant vecteur de valorisation des produits régionaux de qualité, auprès d'un large public ainsi qu'un rendez-vous citoyen autour de l'alimentation et des produits de qualité. Outre des communes et groupements de communes (Grand Toulouse, Millau, Pamiers...), le Conseil Général du Gers www.cg32.fr s'est engagé dans une politique d'aide spécifique à l'introduction de produits sous signe de qualité dans les collèges du département : Plus d'1 million 50 000 repas sont servis en moyenne annuellement dans les collèges publics du Gers.

En 2008 le principe d'une aide spécifique aux collèges a été adopté, destinée à compenser le surcoût de l'achat de produits non préparés, si possible de saison, et labellisés (label de qualité et/ou biologique), étendue, en raison de problèmes d'approvisionnement de poulets sous label rouge, aux volailles « fermières », au boeuf « race à viande » et au « veau sous la mère ».

Dans le même esprit, prolongeant le succès d'opérations précédentes du même ordre, la Région a décidé de promouvoir, pour les lycéens du public et du privé, les produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine dans les restaurants des lycées. Ainsi chaque année, au titre de l'opération « adopte label attitude », près de 600 000 repas préparés avec des produits sous SIQO sont servis dans les 92 lycées participant à l'opération.

La bannière " Sud Ouest France " a été lancée en début d'année 2012 par les régions Midi-Pyrénées et Aquitaine. Elle a pour objectif de fédérer leurs moyens et les filières du secteur, notamment pour la promotion lors des salons.

Plus d'infos :

- <http://www.franceagroalimentaire.com/agroalimentaire-francais/l-industrie-agroalimentaire/signes-de-qualite-alimentaire>
- Site de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) : www.inao.gouv.fr
- Site de l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire de Midi-Pyrénées : www.irqualim.net/
- Sur des conditions de valorisation des « produits fermiers » ou « produits de la ferme » : http://www.alimentaire-pro.com/dossiers/mentions_valorisantes/produit_fermier.php et des produits « de la montagne » http://www.alimentaire-pro.com/dossiers/mentions_valorisantes/mention_montagne.php
- Les textes de référence : <http://agriculture.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la>
- <http://www.sudouestfrance.fr>

3 - Zoom sur l'agriculture biologique de Midi-Pyrénées

Les productions sous signe de qualité « agriculture biologique » sont une des réponses aux enjeux du développement durable, compte tenu de leurs impacts sur l'environnement.

En effet, l'agriculture biologique :

- préserve la qualité de l'eau et de l'air en interdisant l'usage de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais...),
- réduit considérablement les risques de pollution par les nitrates,
- contribue à la diversité des paysages ruraux (nécessaire diversité des productions sur la plupart des exploitations),
- respecte, développe et entretient la diversité animale et végétale,
- entretient et améliore la fertilité des sols en maintenant ou augmentant sa teneur en humus par des apports organiques et des rotations longues.

Les contraintes qui s'imposent aux acteurs de l'agriculture biologique s'ajoutent à la réglementation générale applicable aux produits alimentaires. Les pratiques, relevant d'un cahier des charges rigoureux, font l'objet d'un contrôle par des organismes certificateurs indépendants à toutes les étapes de la filière.

La Région Midi-Pyrénées maintient depuis 8 ans une dynamique de conversion efficace, permettant une évolution régulière des superficies et du nombre d'agriculteurs. Ce dernier a progressé de 10 % entre 2007 et 2008.

Avec 2175 producteurs et 105 500 hectares, soit 12,5% de la part nationales, Midi-Pyrénées est la première région française engagée en AB. Les terres occupées par la bio représentent aussi 4,6% de la SAU régionale en 2010.

Trois départements restent leaders : Gers, Aveyron, et Ariège totalisent plus de la moitié des 2 175 fermes bio que compte Midi-Pyrénées.

L'agriculture biologique en quelques chiffres :

- 1^{er} région française pour les oléagineux et protéagineux (soja tournesol), les légumes secs, les ovins lait et viande, le raisin de table, le melon et l'ail en AB.
- 2^e région pour les céréales et les surfaces fourragères.
- 3^e région pour les bovins viande le miel.

En 2008, plus de 1300 producteurs cultivent 67 800 hectares selon un mode de production biologique.

L'agriculture biologique régionale occupe le premier rang pour :

- les céréales et oléoprotéagineux avec 19 800 hectares, les légumes secs avec 920 hectares, ainsi que les surfaces fourragères avec 38 900 hectares,
- la prune et le raisin de table,
- les cheptels de brebis laitières et allaitantes (respectivement 16 800 mères et 17 900 mères).

Elle occupe la cinquième place pour le cheptel caprin (avec 1600 chèvres) et les volailles de chair (avec 510 000 poulets).

Les productions en agriculture biologique suivent la même répartition départementale que pour l'agriculture conventionnelle. C'est ainsi que l'arboriculture et le maraîchage sont bien représentés en Tarn-et-Garonne ; l'élevage en Ariège et Aveyron. L'Aveyron et le Gers comptent le plus grand nombre de fermes biologiques, respectivement 268 et 263 exploitations.

L'Aveyron et le Gers totalisent plus de la moitié des surfaces cultivées en bio.

L'Aveyron est le premier département régional en superficie : près de 21 800 hectares soit 4,1 % de sa surface agricole utile (SAU) en agriculture biologique. Les surfaces fourragères y sont majoritaires. L'Aveyron se caractérise aussi par la prédominance des cheptels de Midi-Pyrénées avec 2 200 vaches allaitantes, 1 000 vaches laitières et 16 000 brebis mères.

Dans le Gers, les grandes cultures prédominent avec plus de 8 000 hectares.

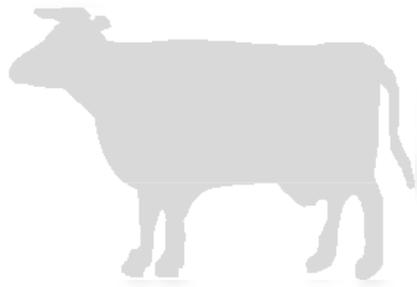
En Ariège les 7500 hectares cultivés en « bio » représentent 5,6 % de la SAU départementale (le meilleur taux en Midi-Pyrénées). 44



Productions Biologiques des départements de Midi-Pyrénées

	Vache Viande	Vache Lait	Brebis Lait	Brebis Viande	Total Brebis	Chèvres	Truies reprod	Poulets	Poules
09 Ariège	1 165	193	-	2 516	2 516	274	28	c	1 574
12 Aveyron	2 198	977	16 035	7 243	23 278	179	225	32 575	1 694
31 Haute-Garonne	487	63	-	1 288	1 288	168	25	31 055	3 713
32 Gers	710	81	c	1 442	1646	177	74	340 445	11 174
46 Lot	153	c	c	2 931	3 079	251	16	16 220	535
65 Hautes Pyrénées	349	41	201	627	828	255	3	800	c
81 Tarn	648	254	c	1 288	1 433	c	28	69 900	8 607
82 Tarn et Garonne	391	139	c	574	609	c	c	25 640	9 900
Midi-Pyrénées	6 101	1 808	16 768	17 909	34 677	1 570	403	509 585	37 247
2008-2007	11 %	-6.30 %	8.80 %	5.10 %	6.90 %	-2.20 %	13.50 %	37.90 %	10.10 %

L'Agence Bio



	Total	Céréales	Oléag	Protéag	Légumes	Fruits	Vignes	PPAM	STH	Autre Fourrage	Total fourrage	Autre
09 Ariège	7 554	811	154	91	107	94	c	26	4 210	1 100	5 310	951
12 Aveyron	21 792	2 159	10	15	43	35	30	5	10 432	7 929	18 361	1 123
31 Haute-Garonne	6 224	1 839	749	180	171	21	95	13	1 184	1 311	2 494	662
32 Gers	14 724	4 673	3 404	656	266	65	220	2	997	2 534	3 532	1 906
46 Lot	4 703	306	77	8	47	79	110	4	2 670	612	3 282	791
65 Hautes Pyrénées	1 403	241	147	26	20	3	c	-	540	267	808	154
81 Tarn	5 798	1 443	501	163	177	19	138	5	1 327	1 558	2 885	467
82 Tarn et Garonne	5 635	1 237	704	166	92	129	130	10	1 184	1 042	2 226	941
Midi-Pyrénées	67 822	12 709	5 747	1 306	923	446	735	66	22 544	16 353	38 897	6 993
2008-2007	6.90 %	18.20 %	7.00 %	-16.20 %	5.90 %	26.60 %	33.30 %	69.60 %	9.00 %	7.00 %	8.10 %	-12.70 %

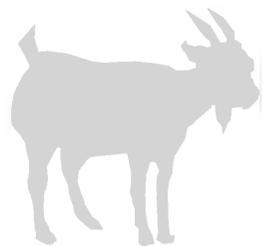
Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)

De nombreuses informations sur l'agriculture et les produits biologiques, et les dispositifs de reconversion sont disponibles sur le site de l'Agence Bio : www.agencebio.org, et de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) : www.fnab.org/

Les Aides :

Les aides européennes : <http://www.europe-en-midipyrenees.eu/web/Europe/2035-feader-axe-2.php>

Les aides en Midi-Pyrénées



Préparer la commande publique d'achats responsables

A - La concertation avec le personnel de la restauration45

B - Recenser et qualifier ses besoins d'achats.....46

C - Confronter ses besoins au Code des Marchés Publics.....47

Bien identifier des lots homogènes

Anticiper les seuils de marchés

Anticiper les modes de passation des marchés

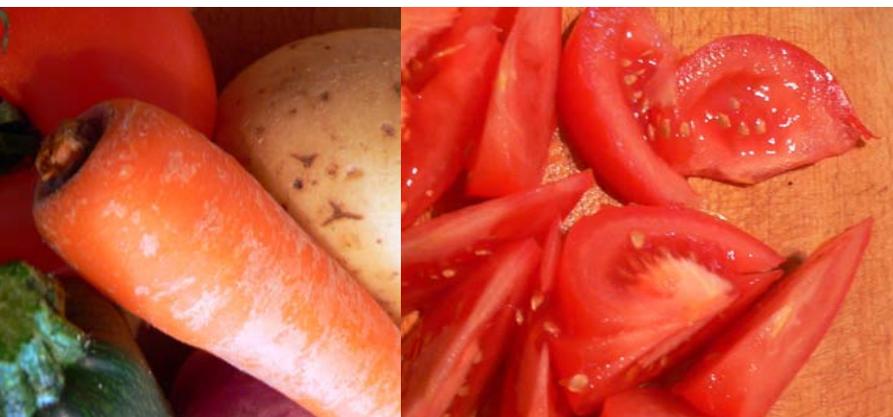
D - Connaître le marché et les fournisseurs potentiels..... 50

Un marché en pleine évolution

Connaître et mobiliser les fournisseurs potentiels



Chapitre
5



V - Préparer la commande publique d'achats responsables

Cette préparation est une étape indispensable à la meilleure intégration des objectifs de développement durable aux achats publics et à la sécurisation des marchés publics (respect du code des marchés publics et prévention des marchés infructueux).

Elle suppose :

- Une bonne concertation avec le personnel de la restauration,
- La bonne identification des besoins qui feront l'objet des marchés, en bonne connaissance des dispositions du code des marchés publics qui les régissent,
- La bonne connaissance du marché de l'agro-alimentaire et des fournisseurs potentiels.



A - La concertation avec le personnel de la restauration

Comme pour les projets de rénovation et de renouvellement des équipements et de gestion des déchets, le renouvellement des choix d'approvisionnement ne peut se faire sans l'instauration d'un dialogue ouvert avec le personnel des cuisines.

Que permettent les équipements, l'organisation du travail, quelles sont les contraintes sanitaires ? Que peut-on changer ? À quelles conditions ?

On ne peut que se réjouir de la revalorisation des métiers de la restauration collective induite par les nouvelles orientations : cuisine traditionnelle plutôt que d'assemblage, cuisine à partir de produits frais - nécessairement plus inventive car moins variée dans les ingrédients - valorisation du goût. Mais le personnel y est-il préparé ? Dispose-t-il des ressources nécessaires ? Quelles sont les besoins éventuels de formation ?

À titre d'exemple, les denrées de l'agriculture biologique n'ont pas nécessairement le même temps de cuisson que les produits qui n'en sont pas issus. Contenant en outre davantage de matières sèches, ils réduisent moins à la cuisson : les besoins en quantité peuvent être réduits.

Cette connaissance des produits et de leurs caractéristiques ne s'invente pas. Des informations et des formations sont parfois indispensables pour associer au mieux le personnel à la démarche. Et elle demande aussi de dégager du temps, y compris dans la recherche d'interlocuteurs adaptés, qui peuvent être variés.

Dans cette perspective, la Chambre Régionale d'Agriculture de Rhône-Alpes et BEVIRALP ⁴⁵ ont par exemple, organisé une formation à l'intention d'une trentaine de cuisiniers et d'acheteurs de la Région, en leur présentant le rendement de découpe d'une carcasse entière, la qualité des morceaux, la précision de la traçabilité, les impacts des choix sur les coûts...

C'est avec le personnel des cuisines que les décideurs et acheteurs pourront apprécier l'impact des choix et les alternatives. Et ce n'est évidemment qu'avec eux qu'ils pourront identifier les besoins d'approvisionnement associés.

⁴⁵ BEVIRALP : Comité interprofessionnel régional du bétail et des viandes de Rhône-Alpes.

B - Recenser et qualifier ses besoins d'achats

La définition des besoins est un acte déterminant de la commande publique.

« La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant tout appel à la concurrence [...] en prenant en compte des objectifs de développement durable. Le ou les marchés ou accords-cadres conclus par le pouvoir adjudicateur ont pour objet exclusif de répondre à ces besoins ». ⁴⁶

Les besoins spécifiques sont évidemment très différents selon le dimensionnement et les équipements de l'unité de restauration, le nombre et le profil des bénéficiaires, les ressources humaines disponibles. Mais la logique prévisionnelle des besoins à recenser est la même.

Pour préciser les besoins (nature, quantités...), l'analyse des consommations passées et le Plan Alimentaire ⁴⁷, sont de précieux supports. Le caractère prévisionnel de l'équilibre nutritionnel du Plan alimentaire, tenant compte, le cas échéant, de la saisonnalité des produits, est un bon point de départ, notamment en termes génériques (« fruits », « légumes », « viande blanche », « poisson »...).

Ce travail permet de qualifier les besoins d'approvisionnement en quantité (à partir du grammage par repas), leur périodicité, le conditionnement strictement nécessaire, les conditions de livraison, les fiches techniques et informations à associer aux livraisons...

Ce recensement et cette appréciation sont l'occasion d'identifier des lots, voire des sous lots, homogènes, afin d'ouvrir largement les marchés à la concurrence, conformément aux dispositions du code des marchés publics.

Cette première identification est l'occasion pour l'acheteur de hiérarchiser ses besoins et ses caractéristiques, notamment en terme d'obligations réglementaires (sécurité sanitaire..), et de s'interroger « sur la prise en compte des objectifs de développement durable dans ses futurs achats ».

L'obligation de cette prise en compte vise à répondre à la question « comment consommer mieux et le peut-on ? ». Juridiquement, il n'y pas, pour l'instant, d'obligation de résultat. L'acheteur n'aura pas à justifier auprès des candidats pourquoi il ne lui est pas possible d'intégrer tel ou tel objectif de développement

durable. Mais la justification de son appréciation peut lui être demandée par les organismes de contrôle. ⁴⁸

Dans le cadre de son appréciation, et au regard des besoins pré-identifiés en lots, l'acheteur, peut s'interroger sur :

- le possible équilibre nutritionnel (et financier) entre protéines végétales (lentilles, haricots blancs et verts, pois chiches, fèves, pois cassés, quinoa, maïs, riz, blé, courges, melon...) et protéines animales nettement plus émettrices de gaz à effet de serre,
- l'accès périodique des bénéficiaires à une offre de qualité supérieure (qualité gustative...), en se renseignant sur les produits référencés sous signe de qualité,
- la meilleure introduction de produits frais et de saison.
- l'achat de produits plus « responsables » au regard des impacts environnementaux de leur mode de production, de leur conditionnement, de leur emballage,
- la possibilité de faire découvrir et apprécier des produits spécifiques (« de la ferme », « de la montagne »...),
- la possible réalisation d'approvisionnement ou de service (exemple, portage de repas à domicile) par des publics éloignés de l'emploi,
- sa participation à la promotion de meilleures conditions d'achat de produits du Sud (produits issus du « commerce équitable »).

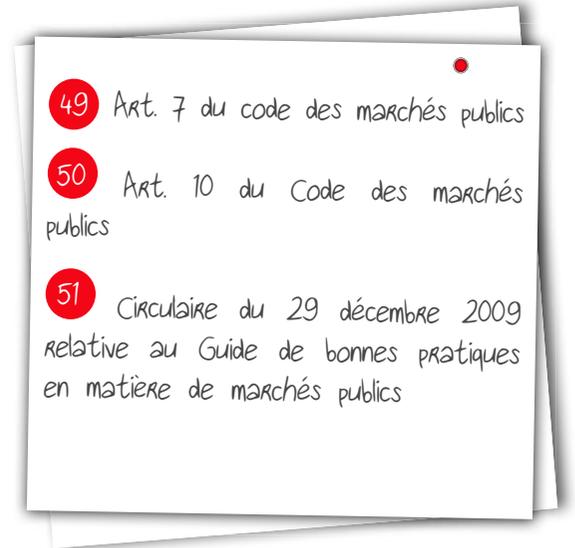
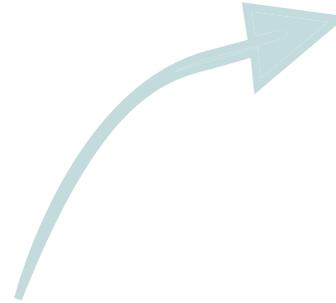
⁴⁶ Art. 5 du code des marchés publics

⁴⁷ Recommandé dans la circulaire nutrition et sécurité des repas du 28 juin 2001 : <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/notehtm>

⁴⁸ Réponse Ministérielle du 11 janvier 2007 au Sénateur Piras : <http://www.socialement-responsable.org/fichier/410/QE-Piras.pdf>

Il peut être pertinent, à ce stade, de contacter d'autres gestionnaires locaux de restauration collective, pour identifier des besoins communs. Sur un territoire pertinent, la couverture des besoins peut, le cas échéant, faire l'objet d'une procédure ponctuelle d'achats groupés ⁴⁹, ou relever d'un groupement de commandes permanent, qui peut favoriser des offres plus diversifiées et avantageuses, optimiser les déplacements pour les livraisons...

Un premier avis du service juridique peut cadrer l'expression des besoins, et en fonction de leur évaluation financière, anticiper les opportunités et contraintes des procédures à associer à la passation du marché.



C - Confronter ses besoins au Code des Marchés Publics

1 - Bien identifier des lots homogènes

L'identification de lots et de sous lots homogènes est une obligation du Code des Marchés Publics dont l'objectif vise à susciter la plus large concurrence, et d'ouvrir la commande publique aux TPE, PME, aux structures d'insertion par l'économie et aux structures adaptées :

« Afin de susciter la plus large concurrence, [...], le pouvoir adjudicateur passe le marché en lots séparés [...]. A cette fin, il choisit librement le nombre de lots, en tenant notamment compte des caractéristiques techniques des prestations demandées, de la structure du secteur économique en cause et, le cas échéant, des règles applicables à certaines professions. Les candidatures et les offres sont examinées lot par lot [...] » ⁵⁰

« (...) L'allotissement est particulièrement approprié lorsque l'importance des travaux, fournitures ou services à réaliser risque de dépasser les capacités techniques ou financières d'une seule entreprise. Chaque lot, d'importance moindre, peut être exécuté par des entreprises petites ou moyennes [...] » ⁵¹

L'allotissement est donc la règle, sauf exception motivée, encadrée par l'art. 10 du Code. Il est le plus apte à susciter le plus grand nombre d'offres, y compris de la part des petites et moyennes entreprises positionnées sur un segment de marché et/ou sur les marchés de proximité.

2- Anticiper les seuils de marchés

L'évaluation financière des besoins permet d'anticiper les procédures et publicités associées à l'appel à concurrence. 52

52 Seuils en vigueur au 1er janvier 2010

53 Art. 27 du Code des marchés publics

Les marchés inférieurs à 15 000 € HT

Le décret n° 2011-1853 du 9 décembre 2011 à 15 000 € HT le seuil en dessous duquel un marché public peut être passé sans publicité ni mise en concurrence préalable. Ces marchés dits « de gré à gré » sont réservés à des opérations ponctuelles (événementiel, besoin ponctuel...) et des achats de produits homogènes. Ils doivent néanmoins respecter les principes fondamentaux de la commande publique :

- liberté d'accès à la commande publique
- égalité de traitement
- transparence des procédures

Il est demandé à l'acheteur public (article 28 du cmp) de « veiller à

- choisir une offre répondant de manière pertinente au besoin
- faire une bonne utilisation des deniers publics
- ne pas contracter systématiquement avec un même prestataire lorsqu'il existe une pluralité d'offres potentielles susceptibles de répondre au besoin. »

Ainsi la collectivité doit pouvoir justifier (devant le juge le cas échéant) les motifs de son choix et les procédures utilisées (devis sollicités, les référentiels de prix ou les guides d'achat utilisés...).

Les marchés à procédure adaptée

Les achats de denrées relèvent de l'encadrement juridique relatif aux « marchés de fourniture » (Art.28 du code des marchés publics).

Les achats de repas préparés et l'externalisation du service de restauration relèvent des marchés de service (Art.30 du code des marchés publics).

De 4000 à 90 000 € HT : Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché (site de l'acheteur, presse locale, annonceurs spécialisés, Bulletin Officiel d'Annonces des Marchés publics...).

Les « petits lots »

Le code des Marchés publics 53 permet dans le cadre de procédures formalisées, de passer des marchés selon une procédure adaptée pour les lots inférieurs à 80 000 € HT, pour autant que le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20 % de la valeur de l'ensemble du marché.

Dans le respect de ces procédures, l'acheteur public peut procéder à un fractionnement de son marché dans le temps : marchés à bons de commandes, accord cadre, qui permettent également d'isoler l'acquisition de lots ponctuels (voir § 3) et système d'acquisition dynamique.

Procédures formalisées

De 90 000 à 130 000 € pour l'Etat et ses établissements publics, et de 90 000 à 200 000 € pour les Collectivités territoriales : publicité dans le Bulletin Officiel d'Annonces des Marchés Publics ou Journal d'annonces légales.

Au-delà, la procédure d'appel d'offre est très formalisée (art. 57 à 64 CMP) : l'annonce est à passer au Bulletin Officiel d'Annonces des Marchés Publics et au Journal Officiel de l'Union Européenne.

3 - Anticiper les modes de passation des marchés

Les achats alimentaires de la restauration collective sont à caractère répétitif. Les marchés les mieux adaptés à ce type d'achat sont le marché à bons de commandes ou l'accord cadre. Le système d'acquisition dynamique s'adresse pour le moment à des acheteurs très structurés.

Le marché à bons de commande

Ce marché « conclu avec un ou plusieurs opérateurs économiques et exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande », permet, en fonction des besoins pas toujours identifiables avec précision à l'avance, d'organiser une seule procédure complète de mise en concurrence des fournisseurs potentiels.

Ils sont prévus pour une durée maximale de 4 ans, mais peuvent être conclus pour couvrir les besoins réguliers sur une durée plus courte. C'est sur la durée du marché, et donc de son montant total, que devra s'apprécier le seuil du marché et les procédures associées (Procédure adaptée ou Procédure formalisée).

Ce marché peut intégrer des clauses d'actualisation et de variation de prix, intégrant des clauses butoirs en fonction de l'évolution des cours du Marché d'Intérêt National.

Les bons de commande sont ensuite émis sans remise en concurrence des offres des titulaires, même si le marché a été conclu avec plusieurs opérateurs économiques. Ils sont répartis entre ces titulaires, selon les modalités fixées par le marché.

Le pouvoir adjudicateur peut toutefois s'adresser à un autre prestataire que le(s) titulaire(s) du marché pour des besoins occasionnels et ponctuels de faible montant (moins de 1 % du montant total du marché et moins de 10 000 € HT).

L'accord-cadre

Pour planifier et optimiser les achats, la procédure de l'accord cadre sépare les procédures du choix du ou des opérateurs économiques de l'attribution des achats effectifs, qui fait l'objet d'une nouvelle mise en concurrence des offres des fournisseurs retenus. Aucun nouveau prestataire ne peut entrer dans l'accord cadre après son attribution.

L'accord cadre, d'une durée maximum de 4 ans (sauf justification) est un contrat accordant une exclusivité à un ou plusieurs opérateurs économiques retenus pour une durée déterminée, et sur le fondement duquel des marchés sont ultérieurement passés. Les marchés passés en application de l'accord-cadre précisent les caractéristiques et modalités des prestations qui n'ont pas été fixées dans l'accord-cadre, à condition qu'elles ne soient pas substantiellement différentes.

Si les achats sont faits selon une périodicité fixée dans l'accord cadre, tous les titulaires de tous les lots sont remis en concurrence.

Si les achats sont effectués selon les besoins, seules les titulaires des lots concernés font une offre. Après attribution, la procédure d'exécution est alors celle du marché à bons de commandes.

Les titulaires retenus dans l'accord-cadre peuvent être contraints de faire une offre à chaque remise en concurrence, et une clause butoir de prix objectif plafond, remettant le cas échéant en cause l'accord cadre avec les titulaires le dépassant, peut être intégrée dans l'accord.

Pour un besoin ponctuel et occasionnel, il est possible d'acheter à un autre fournisseur que les fournisseurs titulaires dans la limite de 10 000 € HT.

Fiche explicative du MINEFI sur les accords cadres :

http://www2.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/fiches-techniques/mise-en-oeuvre-procedure/accords-cadres.pdf

Le Système d'Acquisition Dynamique

Le système d'acquisition dynamique ⁵⁴ est une procédure entièrement électronique destinée à l'achat de fournitures courantes. Il est limité dans le temps, mais constitue un dispositif ouvert : tous les opérateurs économiques peuvent le rejoindre, à condition qu'ils répondent aux critères de sélection et présentent des offres indicatives conformes aux documents de la consultation. La définition des besoins doit être préalable.

Le pouvoir adjudicateur doit publier un avis de marché simplifié au Journal officiel de l'Union européenne et respecter un délai avant de procéder à la mise en concurrence. Le pouvoir adjudicateur invite ensuite les opérateurs admis dans le système à présenter leurs offres définitives.

Ce système, encore peu utilisé, est un mode de passation de marché adapté aux cuisines centrales.

Ce travail préalable de qualification des besoins et de cadrage juridique des marchés à venir aidera utilement la rédaction ultérieure des appels à concurrence.



54 Seuils en vigueur au 1er janvier 2010

D - Connaitre le marché et les fournisseurs potentiels

1 - Un marché en pleine évolution

Cette analyse est une phase essentielle à la bonne rédaction et au succès des appels à concurrence. Elle est particulièrement recommandée lorsque l'acheteur souhaite s'engager dans une politique d'achats responsables.

Depuis sa réforme en 2006 intégrant les nouvelles directives européennes, le Code des marchés publics permet en effet d'intégrer des préoccupations de développement durable, d'ordre environnemental et/ou social, aux appels à concurrence.

Ces dimensions sont inégalement intégrées par les acheteurs et par les fournisseurs : Le développement durable est en construction dans le cadre d'un apprentissage collectif. Sur l'intégration des objectifs environnementaux, certains secteurs ont dû s'adapter rapidement, en s'appuyant sur des normes techniques et des performances attendues (la construction, notamment).

L'adaptation du secteur agroalimentaire, contraint par les choix publics historiques qui ont structuré les productions agricoles et leur commercialisation, est en cours... L'intégration d'objectifs environnementaux aux politiques européennes (réduction des émissions de gaz à effet de serre, réduction des pollutions de l'eau...), juridiquement contraignante en termes de résultats attendus, reconditionne la politique agricole commune, qui doit cependant rester compétitive dans les échanges internationaux.

Si les demandes des acheteurs peuvent inciter les fournisseurs à s'adapter plus rapidement, elles doivent cependant tenir compte des contraintes et du temps d'adaptation du secteur. Mais les acheteurs doivent également veiller à ouvrir la commande publique à une diversité d'acteurs, et la rendre accessibles aux microentreprises, TPE et PME, et aux publics en difficulté d'insertion.

Certains marchés ou certains lots d'un marché peuvent en effet, lors de la sélection des offres, être réservés à des entreprises adaptées, à des établissements et services d'aide par le travail, ou à des structures équivalentes. ⁵⁵

L'acheteur peut également choisir de privilégier des structures d'insertion pour la réalisation d'un service (de préparation et de portage de repas à domicile par exemple). ⁵⁶

Enfin, « un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées ». ⁵⁷

Toutes les expériences, notamment en restauration collective, attestent ce constat : l'accès aux marchés publics des petits fournisseurs, y compris de proximité, et des structures adaptées ou d'insertion ne va pas de soi. En droit, il est ouvert. De fait, il est à organiser.

⁵⁵ Art. 15 du code des marchés publics voir infra p. 56

⁵⁶ Art. 30 du code des marchés publics voir infra p. 49

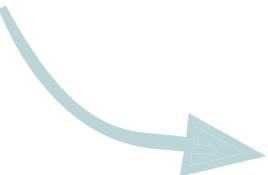
⁵⁷ Art. 53-4 du code des marchés publics voir infra p. 55

2 - Connaître et Mobiliser les fournisseurs potentiels

Munis du recensement de ses besoins, de ses exigences en matière de traçabilité, et de ses interrogations sur la capacité du marché à répondre à ses exigences de performances environnementales et/ou sociales, les acheteurs peuvent s'informer des modalités et degrés de prise en compte de ces exigences par le marché.

Cette concertation, ouverte à tout fournisseur, peut s'organiser hors de tout besoin ou procédure particulière. Elle permettra à l'acheteur d'acquérir une connaissance précise :

- de la structuration du marché et de ses filières : l'acheteur n'est pas le seul, les fournisseurs peuvent être sollicités par l'industrie agroalimentaire, la grande distribution, les sociétés de restauration, la restauration commerciale, etc. qui ne sont pas contraints par les règles de la commande publique.
- des produits disponibles, des conditions de leur production (classiques ou plus respectueuses de l'environnement), des exigences de traçabilité, des fourchettes de prix...
- de la diversité des approches des préoccupations environnementales et surtout des éléments intégrés par le plus grand nombre de fournisseurs.
- des fournisseurs potentiels, y compris ceux auxquels sont réservés des marchés (entreprises adaptées...), ceux pour lesquels peut s'exercer, à offre équivalente, un droit de préférence (artisans, coopératives de production, établissements spécialisés d'adaptation par le travail...), ou ceux à qui, sur ce segment de marché, l'acheteur peut confier un marché de qualification et/ou d'insertion professionnelle.
- de l'éventuelle fragilité économique de certains acteurs.



Ce travail doit être l'occasion de faciliter l'accès des petites entreprises et fournisseurs de proximité et/ou à caractère social à la commande publique.

a - Les annuaires de fournisseurs

Pour faciliter la connaissance des filières d'approvisionnement, des plateformes d'identification des producteurs, et notamment de ceux qui n'ont pas les moyens de se faire connaître auprès des acheteurs, se développent et s'enrichissent régulièrement au niveau national, mais aussi sur les territoires.

Les acteurs peuvent également se renseigner auprès des chambres d'agriculture et des organisations professionnelles représentant les filières (viande, fruits et légumes...), et, bien entendu, localement.

Les annuaires

- Annuaire national des produits sous signe de qualité, par commune de [l'INAO](#).
- Annuaire des producteurs, préparateurs, importateurs, distributeurs de produits bio de [l'Agence Bio](#).
Le point sur les outils d'amélioration de l'offre alimentaire : <http://agriculture.gouv.fr/ameliorer-l-offre-en-restauration>

EN MIDI-PYRÉNÉES :

- Productions régionales et annuaire des fournisseurs sur le [site de l'offre alimentaire de Midi Pyrénées](#).
- Produits régionaux sous signe de qualité et points de vente sur le site de l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire de Midi Pyrénées : [l'IRQALIM](#).
- Des informations sur la Restauration collective et des contacts sur le site de [la Fédération Régionale de l'Agriculture biologique](#).
- L'Annuaire des producteurs du Gers sur le site du [Conseil Général du Gers](#).
- Le Catalogue des fournisseurs ariégeois à destination de la restauration hors foyer sur le site du [Parc Naturel Régional des Pyrénées ariégeoises](#)
- Les Produits et distributeurs du [Parc Naturel Régional des Grands Causses](#)
- Les Produits du [Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc](#)

LES PRODUITS NON FABRIQUÉS LOCALEMENT, ET ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

Principales organisations distributrices de produits sur le site [lequitable](#).

Une société coopérative en Midi-Pyrénées, distributrice : La société [Ethiquable](#) (Gers).

LES STRUCTURES D'INSERTION

Annuaire des entreprises d'insertion et des achats socialement responsables : http://www.socialement-responsable.org/achat/recherche_structure

Les membres du [Réseau Cocagne](#) (soutenu par la Région Midi-Pyrénées) : jardins maraîchers biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle.

LES ENTREPRISES D'INSERTION

Le site des entreprises d'insertion : <http://www.cnei.org/>

ANNUAIRE DES STRUCTURES ADAPTÉES

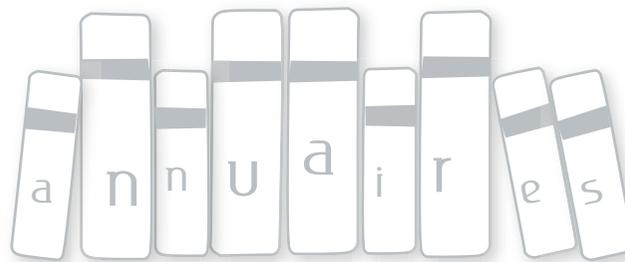
Annuaire de l'UNAPEI (Union Nationale des Parents d'Enfants Inadaptés) : <http://www.unapei.org>

Annuaire de l'ESAT (Etablissement et Service d'Aide par le Travail) : <http://annuaire.action-sociale.org/?cat=etablissement-et-service-d-aide-par-le-travail--e-s-a-t--246>

Annuaire des Entreprises Adaptées : <http://annuaire.action-sociale.org/?cat=entreprise-adaptee-247>

Plateforme de marchés et de mise en relations avec les acheteurs : <http://www.handeco.org>

Localement les acheteurs peuvent en outre faire appel à des « facilitateurs » : Maison de l'emploi, PLIE, DIRECCTE, Pôle emploi...



b - S'informer, informer

Pour leur part, les fournisseurs doivent porter à la connaissance des acheteurs :

- leurs gammes de produits et leur disponibilité,
- leur qualité et saisonnalité,
- les périodes de disponibilité,
- leurs mode et contraintes de productions,
- leurs éventuels agréments pour vente directe et indirecte,
- leur respect des conditions d'hygiène et de traçabilité,
- le conditionnement proposé, les possibles modalités de livraison,
- leurs services éventuellement associés,
- leur statut juridique (pour identifier s'ils peuvent relever de marchés réservés, d'un marché d'insertion, ou lors de l'analyse des offres, d'un droit de préférence).

Les délais envisageables entre la récolte / l'abatage, l'éventuelle transformation, le conditionnement et la livraison sont également un point à aborder, dans la perspective de la commande de produits frais.

L'identification des risques respectifs n'est pas à négliger. Elle permet non seulement d'établir une relation de confiance, mais également à chacune des parties d'anticiper la gestion du risque.

Chacune des parties en présence a ses contraintes. Il sera souvent nécessaire de les identifier ensemble, ainsi que les éventuels besoins d'adaptation respectifs, à hiérarchiser. Compte tenu de leurs productions et des besoins des gestionnaires de la restauration, des petits fournisseurs peuvent peut-être déjà se porter candidats aux marchés publics, alors que d'autres fournitures et/ou contraintes nécessitent un temps d'adaptation. À l'expérience, Il est également important d'apprécier ensemble les impacts

des demandes importantes mais trop ponctuelles qui peuvent en effet déstructurer l'activité et les marchés des fournisseurs, et ainsi les fragiliser. Dans un objectif de développement durable, les acheteurs doivent aussi veiller à ne pas mettre en péril la viabilité économique de leurs fournisseurs.

En tout état de cause, faciliter l'accès de tous les fournisseurs à l'éco-commande publique est à co-construire progressivement, en tenant compte des capacités d'adaptation de chacun, et, le cas échéant, des autres acteurs à associer à la démarche : autres gestionnaires, facilitateurs, intermédiaires transformateurs et/ou distributeurs. Cet échange peut en outre susciter et faciliter les groupements momentanés d'entreprises, ⁵⁸ qui favorisent l'accès des TPE ou de structures à caractère social à la commande publique.

Un dialogue avec les acteurs qui soutiennent le maintien, l'adaptation et le développement des fournisseurs peut également se révéler utile à l'appréciation de l'acheteur, pour cadrer l'expression de ses besoins et identifier sa possible évolution dans le temps.

Cette approche d'esprit participatif, appelée à réunir les meilleures conditions d'intégration du développement durable dans la commande publique est non seulement conforme à l'esprit du Code des marchés publics mais cette co-construction figure aussi parmi les éléments déterminants reconnus des démarches territoriales de développement durable.

Le recueil de ces informations est indispensable à l'appréciation des conditions de sécurisation et de réussite des approvisionnements.

Pour aider les acteurs à favoriser un approvisionnement de proximité, un guide très complet et précis, fruit de l'analyse de retours d'expériences, a été rédigé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes.



Dans le même esprit, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique a rédigé un guide de recommandations à l'attention des producteurs, dont la lecture est utile aux gestionnaires de la restauration collective pour comprendre certaines des contraintes des fournisseurs potentiels. Il est téléchargeable depuis la rubrique « publications et ressources » de son site « [Repas Bio](#) ».

C'est cette connaissance précise et fine des besoins et du marché local qui permettra, dans le respect du code des marchés publics, de rédiger des appels d'offre auxquels pourra répondre une diversité d'acteurs, dont des fournisseurs locaux.

Le code des marchés publics et le développement durable

A - Le principe de l'allotissement	55
B - Garder à l'esprit et préciser l'objet du marché.....	55
La précision de l'objet et les conditions d'exécution du marché : préciser l'objet	
Les conditions d'exécution du marché	
C - Les demandes incitatives.....	58
Le bonus environnemental ou social dans les critères d'appréciation des offres	
Le cas particulier des émissions de gaz à effet de serre	
La démarche de progrès	
D - Utiliser les variantes.....	61
E - Rappeler le Droit de préférence dans l'avis de consultation	62
F - La prise en compte de préoccupations sociales	62
Le respect de la réglementation	
Mentionner le recours éventuel aux marchés réservés	
Les clauses sociales dans les marchés de service de gestion de restauration	
G - Faire justifier les offres anormalement basses	64
H - La formation aux achats publics responsables	64

Chapitre 6



Ce chapitre vise essentiellement les marchés de la restauration collective en régie directe, même si de nombreux principes sont applicables (et intégrables) aux marchés de service de restauration.

Les risques de contentieux associés aux marchés publics ont considérablement freiné et freinent encore les démarches des acteurs publics.

Les principes régissant la commande publique, très encadrés par la législation européenne, visent la libre concurrence entre tous fournisseurs, et l'égalité de traitement des candidats, qu'il convient d'organiser dans la transparence, afin d'obtenir l'offre la plus avantageuse.

Si, dans cet esprit, il est juridiquement interdit de privilégier une préférence d'origine géographique, ou un type de structure, jugée socialement plus acceptable qu'une autre, le Code des marchés publics ne ferme pas pour autant l'accès à la commande publique aux fournisseurs de proximité ou engagés dans la promotion de valeurs sociales.

En effet, ces principes généraux signifient aussi qu'il convient de s'informer et d'informer avant de rédiger des appels d'offre de façon à ce que tous les fournisseurs, y compris les TPE et PME, les locaux, ainsi que les structures d'insertion par l'activité économique, puissent accéder aux marchés publics. Et l'on sait que certains sont moins rompus aux appels publics à concurrence que des organisations plus structurées.

En gardant l'esprit du Code des marchés publics, la bonne appropriation et le respect d'un certain nombre de règles permettent de clarifier les conditions d'intégration des objectifs de développement durable aux approvisionnements, de garantir l'accessibilité des marchés publics à un maximum de fournisseurs, et de sécuriser les procédures.

Ces conditions sont générales, quand elles tiennent au mode de dévolution des marchés (l'allotissement), à la définition de l'objet du marché et de ses conditions d'exécution, au mode de passation des marchés, à l'évaluation globale des offres. Des conditions particulières d'attribution (droit de préférence, marchés réservés) sont également prévues par le Code des marchés publics.

Le rappel de ces règles ne saurait à lui seul suffire à sécuriser la globalité des démarches relevant, à tous les stades de la procédure, de l'ensemble des règles et articles mentionnés régissant la commande publique, qu'il appartient aux pouvoirs adjudicateurs de respecter.

A - Le principe de l'allotissement

Comme il a été souligné dans le chapitre précédent, l'allotissement des marchés est la règle.

« Le pouvoir adjudicateur est libre du choix du nombre de ses lots, à chacun desquels devront être associées des spécificités techniques. L'examen des candidatures devra être conduit lot par lot. Plusieurs lots attribués au même titulaire peuvent donner lieu à un seul marché, mais l'autorité adjudicatrice peut aussi interdire à un même candidat de présenter une offre sur plusieurs lots, ce qui permet par exemple de sécuriser une filière d'approvisionnement ». ⁵⁹

Dans le même esprit, il est à rappeler que dans le cadre d'une procédure formalisée, et souvent complexe, il est possible de passer des marchés relevant de la procédure adaptée pour les lots de fournitures inférieurs à 80 000 € HT chacun, à condition que le montant total de ces lots n'excède pas, ces lots compris, 20 % de la valeur totale du marché.

Le principe de l'allotissement est donc la règle. L'autorité responsable du marché ne pourra s'affranchir de cette règle «...et passer un marché global que dans l'hypothèse où la dévolution en lots séparés est de nature, dans le cas particulier, à restreindre la concurrence, ou qu'elle risque de rendre techniquement difficile ou financièrement coûteuse l'exécution des prestations ou encore qu'il n'est pas en mesure d'assurer par lui-même les missions d'organisation, de pilotage et de coordination ». ⁶⁰

59 Circulaire 2009 guide des bonnes pratiques

60 Art. 10 du Code des marchés publics

61 Art. 5 du Code des marchés publics

62 Voir Chapitre V

B - Garder à l'esprit et préciser l'objet du marché

L'un des principes qui permet de prévenir les risques dans la rédaction des documents de consultation est de se souvenir que le seul objet du marché vise en l'occurrence soit à couvrir, aux meilleures conditions, ses besoins de denrées (sauf dans le cas de marché de qualification et d'insertion professionnelle). Juridiquement, l'objet du marché est un élément fondamental qui doit être défini avec précision, en vue de répondre à un besoin de la personne publique. ⁶¹ La définition précise de ces besoins est une obligation pour l'acheteur public. Après recensement, ⁶² Il doit les faire précisément connaître aux candidats, au titre des clauses techniques et des conditions d'exécution du marché.

Si, après analyse de ses besoins et du secteur, l'acheteur compte intégrer des objectifs de développement durable dans l'expression des choix, il doit cependant respecter les principes généraux de la commande publique. En l'occurrence, le degré de prise en compte doit notamment être en rapport avec l'objet du marché, et lui être proportionné.

Il est important de veiller à ne pas formuler, au nom des objectifs généraux du développement durable, des exigences sans rapport direct avec l'objet ou les conditions d'exécution du marché.

À titre d'exemple, l'exigence de fournisseurs gérant de façon économe l'énergie, ou faisant appel à des énergies renouvelables au sein de leur établissement, serait sans rapport avec l'objet du marché.

À ces conditions, et dès lors que des acteurs diversifiés peuvent techniquement répondre à ses exigences, l'autorité adjudicatrice est libre de ses choix.

1 - La précision de l'objet et les conditions d'exécution du marché

a - Préciser l'objet

Le pouvoir adjudicateur doit définir et faire connaître ses besoins, objet du marché, en recourant à des spécifications précises. Ces spécifications sont des prescriptions qui décrivent les caractéristiques techniques attendues d'un produit (ou d'un service ou d'un ouvrage).

Elles permettent au pouvoir adjudicateur de définir les exigences qu'il estime indispensables, notamment en termes de performances à atteindre. Le pouvoir adjudicateur a le choix entre deux possibilités, et peut les mixer :

- En se référant à des normes ou à d'autres documents préétablis approuvés par des organismes reconnus, notamment par des instances professionnelles en concertation avec les autorités publiques nationales ou communautaires.
- Exprimer les spécifications techniques, en termes de performances à atteindre ou d'exigences fonctionnelles, suffisamment précises pour permettre aux candidats de connaître exactement l'objet du marché et au pouvoir adjudicateur d'attribuer le marché. Elles peuvent inclure des caractéristiques environnementales. ⁶³

Dans les spécifications techniques d'un marché, l'acheteur public peut inclure : ⁶⁴

- Les niveaux de la performance environnementale,
- Les niveaux de qualité,
- Les caractéristiques d'accessibilité,
- L'évaluation de la conformité et les procédures d'évaluation associées,
- L'évaluation de la propriété d'emploi
- La sécurité

- La terminologie, les symboles, essais, emballage, marquage et étiquetage,
- Les processus et méthodes de production, l'évaluation de l'utilisation du produit,
- les instructions d'utilisation.

Outre des caractéristiques générales (quantité, réglementation et exigences sanitaires...), et de celles spécifiques aux filières (lait et produits laitiers, viandes de boucheries, fruits et légumes...) ⁶⁴, faisant référence à des normes, le pouvoir adjudicateur peut souhaiter un approvisionnement répondant à des performances particulières prenant en compte des exigences de protection de l'environnement et/ou de progrès social.

Longtemps espérée, la notion de circuits courts a été introduite dans le CDM Par le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011. L'article 53 relatif aux critères d'attribution des offres est complété.

Désormais, au delà des « performances en matière de protection de l'environnement, », il est précisé que « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, » peuvent être prises en compte dans l'analyse des offres. Une manière de promouvoir les circuits courts qui, selon la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie, vise à « rapatrier la valeur ajoutée pour les agriculteurs en diminuant les coûts intermédiaires », mais aussi à limiter les impacts environnementaux liés aux transports des produits.

Dans le cadre de la connaissance du marché et des choix de l'autorité responsable, les demandes de spécificités techniques et conditions d'exécution (de l'ensemble du marché ou de certains de ses lots) peuvent par exemple porter sur :

- Des produits frais et de saison (dans une zone

géographique donnée),

- La fourniture de produits de qualité (nature et niveau de qualité à préciser dans les spécificités techniques, en rappelant le contenu des référentiels : agriculture biologique, label rouge, etc.
- Des denrées issues de modes de production sans pesticides,
- Des denrées sans OGM,
- Des produits issus du commerce équitable.

S'agissant de demande de produits conformes à un référentiel (agriculture biologique, label rouge, IGP, commerce équitable...), il est important de veiller à la rédaction des exigences : Il est interdit d'exiger un produit labélisé ou certifié.

Il est préférable de viser un produit avec X caractéristiques « conforme aux exigences et spécifications techniques - ou certaines d'entre elles - du référentiel X ou équivalent », en précisant que tout moyen de preuve est autorisé. Un produit peut être conforme aux exigences, ou à certaines d'entre elles, sans avoir été certifié. Mais il appartient au candidat de le démontrer.

Cas particulier des marchés de qualification et/ou d'insertion professionnelle en restauration collective.

⁶³ Conf. Article 5 du Code des Marchés Publics

⁶⁴ Arrêté du 28 août 2006 sur les spécifications techniques des marchés publics

⁶⁵ Se référer aux guide de recommandations spécifiques du Groupement d'Etudes des Marchés (GEM), sur le site du MINEFI.

Dans son analyse des fournisseurs potentiels, l'acheteur peut avoir identifié des entreprises d'insertion et de qualification professionnelle pouvant répondre à ses besoins ou à certains d'entre eux (lots). Si tel est le cas, ce marché ne sera pas un marché de fourniture, mais un marché de service. Son objet vise l'insertion. L'approvisionnement et / ou le service associé n'en seront que les supports. Outre la demande d'un objet précis, les exigences de l'acheteur peuvent également relever des conditions d'exécution du marché.

b - Les conditions d'exécution du marché

Les conditions d'exécution définissent techniquement et précisément les conditions et modalités dans lesquelles l'objet du marché devra être réalisé. Elles précisent et objectivent l'objet du marché, et peuvent prendre en compte les objectifs de développement durable :

« Les conditions d'exécution d'un marché ou d'un accord-cadre peuvent comporter des éléments à caractère social ou environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social.

Ces conditions d'exécution ne peuvent pas avoir d'effet discriminatoire à l'égard des candidats potentiels. Elles sont indiquées dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation ». ⁶⁶

L'intégration d'exigences spécifiques dans les conditions d'exécution du marché implique, comme les spécificités techniques, qu'elles ne sont pas négociables. D'où l'intérêt de connaître le marché et les fournisseurs pour ajuster ses exigences à la réalité du secteur : une exigence trop contraignante et mal intégrée par les fournisseurs potentiels peut décourager nombre d'entre eux à présenter une offre et se révéler discriminatoire.

Ainsi au titre des conditions d'exécution du marché, l'acheteur peut-il exiger des livraisons en vrac, des emballages réutilisables et / ou repris...

S'agissant de l'intégration de spécification d'ordre social, les marchés de travaux et de services s'y prêtent davantage que les marchés de fourniture de denrées. Toutefois, en relation directe avec le marché (de produits très élaborés, par exemple), cette règle peut trouver à s'appliquer, dans un objectif de santé publique et de protection de la santé des travailleurs et des consommateurs.

Dans cet esprit, et parce que cela conditionne la qualité de la prestation, l'acheteur peut demander au fournisseur de lui fournir des informations sur la façon dont il vérifie le respect des règles sanitaires (HACCP, formation du personnel...) dans sa propre chaîne de fournisseurs. Au titre des conditions d'exécution du marché, l'acheteur peut demander l'actualisation régulière de ces informations.

S'agissant de marchés de qualification et/ou d'insertion en restauration collective, l'acheteur peut exiger au titre des conditions du marché un encadrement qualifié (préciser en quoi), l'inscription du public concerné par la réalisation de la prestation à une formation qualifiante (préciser laquelle).

Il est plus clair, et juridiquement moins risqué, d'indiquer le **niveau minimum de performance attendu** (le résultat final). Il est donc à préciser, toujours en fonction de la connaissance du secteur.

Il appartiendra aux soumissionnaires, dans la présentation, de préciser les moyens qu'ils comptent mettre en oeuvre (méthodes de production, de conditionnement, etc.) pour répondre aux exigences de l'acheteur.

S'appuyer sur des référentiels extérieurs et incontestables permet de clarifier et de sécuriser les appels à concurrence, et facilite l'appréciation des offres.

Mais la commande publique peut être plus incitative, dans le cadre d'une démarche progressive.

66 Art. 14 du Code des marchés publics.

67 Art. 53 du Code des marchés publics.

68 Circulaire du 29 décembre 2009 relative au Guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics.

C - Les demandes incitatives

1 - Le bonus environnemental ou social dans les critères d'appréciation des offres

« Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur se fonde :

1° Soit sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché, notamment la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère esthétique et fonctionnel, les performances en matière de protection de l'environnement, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, le coût global d'utilisation, la rentabilité, le caractère innovant, le service après-vente et l'assistance technique, la date de livraison, le délai de livraison ou d'exécution. D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ;

2° Soit, compte tenu de l'objet du marché, sur un seul critère, qui est celui du prix. [...] » 67

Les exemples de pluralité de critères peuvent être précisés, décomposés en sous critères.

Le choix de l'acheteur doit se porter sur le "mieux-disant". L'offre économiquement la plus avantageuse n'est pas nécessairement assimilable au prix le plus bas. L'acheteur doit apprécier la performance globale du marché, intégrant le prix, la qualité des prestations fournies dans le respect des conditions d'exécution du marché, et, le cas échéant, la performance environnementale et / ou sociale.

Les critères d'appréciation doivent être transparents, objectifs (mesurables ou quantifiables) et opérationnels :

« Le dispositif de sélection des offres mis en place par l'acheteur doit permettre aux candidats de savoir quelles sont les qualités qui seront appréciées, quel est le poids respectif de chacune d'entre elles et, d'une manière générale, l'ensemble des éléments qui seront utilisés pour juger l'offre et qui, s'ils étaient connus, auraient pu influencer la préparation de leur offre. Les règles du jeu applicables doivent être connues à l'avance par les soumissionnaires. Il apparaît également préférable de préciser celles des exigences qui auront une prépondérance sur les autres. [...] »

Pour pouvoir faire une offre répondant aux attentes de l'acheteur, les candidats doivent ainsi pouvoir avoir connaissance :

- des caractéristiques techniques ou économiques qui procurent un avantage à l'acheteur, qui sont énoncées sous forme de critères et sous-critères,
- le poids de ces critères et sous-critères, hiérarchisés ou pondérés,
- les informations précises à fournir par les candidats pour chacun des critères et sous-critères.

« Le pouvoir adjudicateur n'est pas tenu de mentionner les méthodes de notation dans l'avis de publicité ou le règlement de la consultation. Cependant, il est recommandé d'assurer la plus grande transparence des méthodes de notation. » 68

Outre la définition d'un objet précis et d'exigences minimales, l'acheteur peut donc introduire des demandes supplémentaires en termes de performances environnementales et / ou sociales, en adaptant la pondération de ses critères d'appréciation à la réalité et aux évolutions du secteur.

A titre d'exemple, l'Etat vient se lancer le Plan « Ecophyto 2018 », tendant à la réduction de l'usage des phytosanitaires en agriculture. Associer à une demande de denrées standard (ou de qualité supérieure) une appréciation supplémentaire relative à une production « économe en intrant » est possible, d'autant qu'il existe déjà un réseau de producteurs appliquant les principes de « l'agriculture raisonnée ».

Si l'acheteur recourt à un marché de qualification et / ou d'insertion professionnelle en restauration collective, et plutôt que de l'exiger au titre des conditions d'exécution (donc impératif) il peut également pondérer l'appréciation des offres au titre de la qualité du tutorat et de l'accompagnement du public concerné, des formations dispensées...

À l'acheteur toutefois de proportionner le niveau de pondération de ses critères d'appréciation des offres au niveau d'intégration des exigences par le marché. Un faible pourcentage de pondération permet à tous les fournisseurs de faire une offre « standard » recevable, mais il lance, via le bonus de la pondération « environnementale » ou sociale, un signe d'exigences croissantes de l'acheteur.

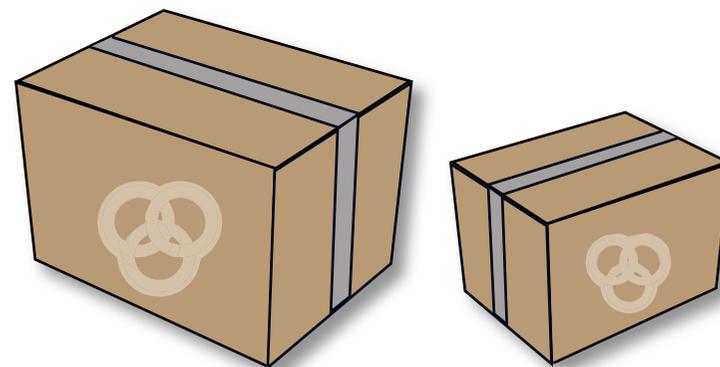
À l'acheteur d'évaluer et de choisir l'offre globalement la plus avantageuse. Cette approche permet en outre d'évaluer l'éventuel surcoût de la prise en compte de cette demande de performance supplémentaire.

www.agriculture.gouv.fr/ecophyto

Dans le cadre de ces marchés ultérieurs, l'acheteur pourra toujours faire évoluer ce pourcentage au fur et à mesure de l'adaptation du secteur aux exigences. Cette approche suppose, là encore, une bonne connaissance des moyens et techniques de production, pouvant donner lieu à des comparatifs rigoureux, objectivant les appréciations.

De façon générale, pour aider à la rédaction des offres, notamment à l'intention des TPE et PME, et faciliter leur comparaison, le pouvoir adjudicateur peut transmettre une trame de fiche technique à remplir par les candidats.

Des exemples utiles de fiches techniques sont repris dans la seconde partie du guide de la DRAAF Rhône-Alpes : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902



Attention aux confusions :

Attention à ne laisser aucune ambiguïté entre ce qui relève des critères d'exécution du marché (exigences contractuelles pour le titulaire retenu), et ce qui fera l'objet des critères supplémentaires d'appréciation des offres : l'offre la plus globalement avantageuse n'est pas nécessairement la plus performante en termes d'environnement ou en terme social, mais c'est le contenu de l'offre retenue qui relèvera des exigences contractuelles.

Attention également à ne pas confondre « critères d'exécution » et sélection des candidats (qui doit s'effectuer avant l'analyse des offres) : même s'il ne l'a pas encore fait, tout soumissionnaire peut adapter son entreprise, s'il est sélectionné, aux conditions qui lui sont fixées. Cette confusion risquerait en outre d'exclure, par manque de référence, les entreprises nouvelles sur le marché.

Le cas particulier des émissions de gaz à effet de serre :

S'agissant des émissions de gaz à effet de serre associées au cycle de vie des produits, l'article 14 du Code des marchés publics « 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. » 69

En l'occurrence, cette demande de performance demeure cependant à manier avec précaution. A l'exception de demande relative aux émissions de CO2 des véhicules de livraison, exiger des candidats la démonstration des émissions de gaz à effet de serre associées au cycle de vie des produits n'est pas à la portée des petites et moyennes entreprises.

Faute de disposer d'un outil de calcul stabilisé et d'utilisation aisée, accessible au plus grand nombre d'acteurs économiques, le travail, ou les études nécessaires

2 - La démarche de progrès

Dans le cadre de marchés étalés dans le temps, des acteurs ont pris l'initiative de conditionner la recevabilité des offres à l'engagement des titulaires des marchés à s'inscrire dans une démarche de progrès.

Bien que construite dans la perspective d'une meilleure intégration des préoccupations sociales par les fournisseurs sélectionnés, le principe, transposable dans des objectifs environnementaux, mérite d'être cité.

Imaginée par le Réseau Francilien des Achats Ethiques, cette démarche consiste pour les acheteurs qui l'adoptent, à faire remplir un questionnaire par les candidats, et à leur demander, s'ils sont retenus, de s'engager à s'informer sur les meilleures conditions d'intégration de préoccupations sociales et de les tenir régulièrement informés de leur recherche. Pour sa part, l'acheteur s'engage à payer le juste prix et à aider le fournisseur à trouver des informations et interlocuteurs utiles à sa démarche.

Cette approche, non coercitive, présente un intérêt pédagogique et coopératif non négligeable.

Voir fiche N° 17 de la notice d'information relative aux achats publics socio-responsables du MINEFI :

<http://www.socialement-responsable.org/fichier/725/Notice-apsr.pdf>

L'autorité adjudicatrice peut également à partir d'une demande « standard », autoriser (dans les marchés formalisés) ou ne pas exclure (dans les procédures adaptées), la présentation de variantes 70 proposant des solutions écologiquement et/ou socialement plus performantes à l'offre de base des candidats.

à la production de preuves peuvent s'avérer disproportionnés par rapport à l'objet (et au coût) du marché, voire contre-productives. Une information relative à la distance entre le lieu de production/transformation entreposage/livraison peut permettre d'apprécier le niveau et la qualité de fraîcheur des produits, mais elle ne peut être un critère d'appréciation au titre des émissions de gaz à effet de serre, faute de pouvoir être mesurée objectivement. Voir à cet égard et pour une analyse précise de cet aspect la fiche du réseau achats durables du Grand Ouest : http://reseaugrandouest.fr/IMG/pdf/synthese_GES.pdf, membre de la plateforme d'échanges du site de [l'achat responsable](#).

Compte tenu de ce qui est aujourd'hui admis, car mesuré scientifiquement, la limitation des émissions de gaz à effet de serre peut déjà relever de différents choix précis de l'acheteur : produits frais plutôt que congelés/surgelés, produits de saison (saison de la zone géographique concernée) bruts ou peu transformés plutôt que d'assemblage, issus d'un mode de production sans intrants, livrés avec peu d'emballage ou emballages réutilisables.

69 Question Sénatoriale et Réponse du Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi publiée dans le JO Sénat du 21/01/2010 page 130

70 Art. 50 du Code des marchés publics

D - Utiliser les variantes

Pour l'acheteur manquant de ressources nécessaires à la bonne connaissance du secteur, des fournisseurs, et de leur évolution, ou qui souhaite laisser une chance à la présentation de solutions dont il n'a pas connaissance, le régime des variantes ⁷¹ peut être une bonne alternative.

« L'ouverture des variantes est particulièrement recommandée lorsque l'acheteur public souhaite bénéficier d'offres intégrant des objectifs de développement durable, alors même qu'il ne maîtrise pas les techniques ou caractéristiques « durables » correspondant à son marché, ou qu'il ne sait comment les exiger dès la définition de ses besoins. » ⁷²

La variante est une offre équivalente et alternative à la solution de base que propose le candidat. La variante permet aux candidats de proposer au pouvoir adjudicateur une solution ou des moyens pour effectuer les prestations du marché, autres que ceux fixés dans le cahier des charges.

Il peut, par exemple, s'agir d'une solution différente de celle prévue par le pouvoir adjudicateur, innovante le cas échéant, ou de moyens inconnus du pouvoir adjudicateur et qui sont de nature à constituer une meilleure prestation, éventuellement à un meilleur prix. La variante permet ainsi de ne pas figer les modalités de réalisation des projets dès le stade de la consultation.

« Le pouvoir adjudicateur aura donc tout intérêt, notamment dans les domaines technique ou d'évolution rapide, à utiliser la possibilité des variantes, sans imposer des solutions routinières, favorisant ainsi l'innovation et l'accès de nouvelles entreprises aux marchés publics ». ⁷³

Dans les procédures formalisées, les variantes (à proposer en plus d'une offre de base) doivent être expressément autorisées dans l'avis de publicité ou les documents de la consultation. Dans les marchés à procédure adaptée, les variantes sont autorisées sauf si elles sont expressément interdites.

Pour faciliter l'examen et la comparaison des offres de base et des variantes, les exigences minimales du cahier des charges que les variantes devront respecter, ainsi que les modalités de leur présentation doivent être précisées par l'acheteur. Obligatoire dans le cadre des procédures formalisées, cette précision est recommandée dans les procédures adaptées.

Il appartient donc à l'acheteur de cibler sur quel objet peuvent porter les variantes plus écologiques (conditionnement, emballage, denrées produites avec moins d'intrants...), ou plus sociales (amélioration des conditions de travail, emploi de publics éloignés du marché de l'emploi pour la réalisation du marché, formation du personnel affecté à la réalisation du marché à des techniques de production plus respectueuses de l'environnement par exemple).

Les offres de base et les variantes sont jugées selon les mêmes critères et selon les mêmes modalités. Ceux-ci doivent être fixés de manière à pouvoir tenir compte des avantages attendus de l'ouverture aux variantes. Les critères définis dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation s'appliqueront, en effet, indifféremment à l'offre de base et aux variantes. Afin de pouvoir apprécier les variantes par rapport à ces critères, le règlement de la consultation devra donc mentionner, non seulement les documents à produire au titre de la solution de base, mais également les pièces nécessaires à l'appréciation de l'intérêt des variantes.

⁷¹ Art. 50 du code des marchés publics

⁷² Les variantes dans les marchés publics : Outil du MINEFI

⁷³ Circulaire Guide des marchés publics - MINEFI

E - Rappeler le Droit de préférence dans l'avis de consultation

Ce Droit de préférence, qui s'exerce au moment de l'analyse des offres, s'apprécie au regard du statut de candidats :

« Lors de la passation d'un marché, un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées ». ⁷⁴

« Lorsque les marchés portent, en tout ou partie, sur des prestations susceptibles d'être exécutées par des artisans ou des sociétés d'artisans ou des sociétés coopératives d'artisans ou des sociétés coopératives ouvrières de production ou des entreprises adaptées, les pouvoirs adjudicateurs contractants doivent, préalablement à la mise en concurrence, définir les travaux, fournitures ou services qui, à ce titre, et dans la limite du quart du montant de ces prestations, à équivalence d'offres, seront attribués de préférence à tous autres candidats, aux artisans ou aux sociétés coopératives d'artisans ou aux sociétés coopératives ouvrières de production ou à des entreprises adaptées. » ⁷⁵

Ce second paragraphe suppose une bonne connaissance des fournisseurs potentiels. Ce droit réservataire sur des prestations précises est à signaler dans l'appel à concurrence. Les groupements de producteurs agricoles sont exclus de ce droit réservataire. À l'occasion du vote de la loi sur la modernisation de l'agriculture, le gouvernement s'est engagé à étudier les modalités d'ouverture de ce droit de préférence aux exploitations agricoles et à leurs groupements. ⁷⁶

La validité de cette disposition préférentielle fait toutefois l'objet ⁷⁷ d'une question posée à la Cour de Justice de l'Union Européenne. Jusqu'à sa décision, il convient donc de rester prudent dans l'utilisation de ce droit de préférence.

F - La prise en compte de préoccupations sociales

Là encore, cette prise en compte doit être en rapport direct et proportionné à l'objet du marché, à apprécier en fonction de son ampleur, et des acteurs économiques potentiellement concernés. En tout état de cause, les candidats sont tenus de respecter les lois et réglementations en vigueur.

1- Le respect de la réglementation

Des entreprises ou des personnes ne sont pas admises à concourir aux marchés publics : le non respect des obligations fiscales et sociales, le recours au travail dissimulé, le non respect des obligations d'emploi des personnes handicapées est une cause d'exclusion des marchés publics, ainsi que les entreprises en liquidation judiciaire, en faillite personnelle, en redressement, ou qui ont été condamnées pour des infractions au code du travail ou au code pénal. ⁷⁸

En tout état de cause, « Les lois, réglementations et conventions collectives, tant nationales que communautaires, en vigueur en matière de conditions du travail et de sécurité du travail s'appliquent également pendant l'exécution du marché ». ⁷⁹

Cette règle vaut pour tous les marchés, et bien entendu, dans le cas des prestataires d'un service de restauration, cette règle vaut également pour les sous-traitants.

- ⁷⁴ Art 53-4 1 du Code des marchés publics
- ⁷⁵ Art 53-4 2 du Code des marchés publics
- ⁷⁶ Voir à cet égard la question sénatoriale et la réponse du ministre. JO 13 janvier 2011
- ⁷⁷ Mars 2010
- ⁷⁸ Art 43 du Code des marchés publics
- ⁷⁹ Directive 2004/18/CE – 34^e considérant

2 - Mentionner le recours éventuel aux marchés réservés

Dans son analyse des fournisseurs potentiels, l'acheteur peut avoir identifié des entreprises adaptées ou des établissements et service d'aide par le travail pouvant répondre à ses besoins.

Les activités développées par les structures existantes, qui s'organisent aujourd'hui en filière, dont celle de la restauration-traiteur et du conditionnement-logistique, peuvent en effet rencontrer l'intérêt des acheteurs, pour l'approvisionnement de certains lots ou la réalisation d'un service.

Certains lots d'un marché ou des marchés pourront être, à équivalence d'offre (équivalence à apprécier globalement, l'écart de prix ne devant pas excéder 10 %), réservés à des entreprises adaptées ou à des établissements et services d'aide par le travail, ou à des structures équivalentes, lorsque la majorité des travailleurs concernés sont des personnes handicapées qui, en raison de la nature ou de la gravité de leurs déficiences, ne peuvent exercer une activité professionnelle dans des conditions normales. L'avis de publicité doit mentionner le recours à cette possibilité qui, rappelons-le, peut s'exercer dans le cadre des règles régissant les petits lots.

3 - Les clauses sociales dans les marchés de service de gestion de restauration.

Dans le cadre d'une délégation de service de restauration, les acheteurs doivent veiller à ce que le recours à des sous-traitants ne relève pas du dumping social ou de concurrence déloyale. L'entreprise doit notamment :

- disposer avant le début de la prestation, et tous les 6 mois, des documents obligatoires attestant l'existence et la régularité de la situation des sous-traitants,
- déclarer ses sous-traitants au maître d'ouvrage, et lui communiquer ses contrats lorsque celui-ci en fait la demande,

Le choix d'un service délégué permet d'intégrer des clauses sociales aux conditions d'exécution du marché, à fortiori si l'acheteur s'est lui-même engagé dans une politique proactive en la matière.

Des clauses sociales pourront ainsi :

- Introduire l'obligation au titulaire de respecter les conventions de l'Organisation Internationale du Travail, en lui rappelant qu'il doit l'imposer à ses sous-traitants et en fournir les justificatifs sur simple demande du pouvoir adjudicateur,
- Permettre de lutter contre les discriminations, en s'assurant dans l'exécution de la prestation du respect de la diversité (en s'inspirant de la charte de la diversité www.charte-diversite.com)
- Exiger lors de l'exécution du marché la présentation du document unique de prévention des risques professionnels,
- Faciliter l'accès ou le retour à l'emploi des personnes en situation d'exclusion : pour plus de précisions, voir le guide « commande publique et accès à l'emploi des personnes qui en sont éloignées » dans le chapitre « Sites et Liens utiles »

Plus d'infos :

Le Guide des contrats publics de restauration collective :

http://www.minefi.gouv.fr/fonds_documentaire/daj/guide/gpem/5540/5540.htm

Les indicateurs de performance pour le service délégué de restauration collective scolaire (guide de l'Institut de Gestion Déléguée et de l'Association des Maires de France) :

http://www.amv83.com/index.php?option=com_content&view=article&id=978:linstitut-de-la-gestion-deleguee-publie-un-document-intitule-lles-indicateurs-de-performance-des-services-publics-de-restauration-collective-scolairer&catid=146:ecoles-petites-enfances&Itemid=419



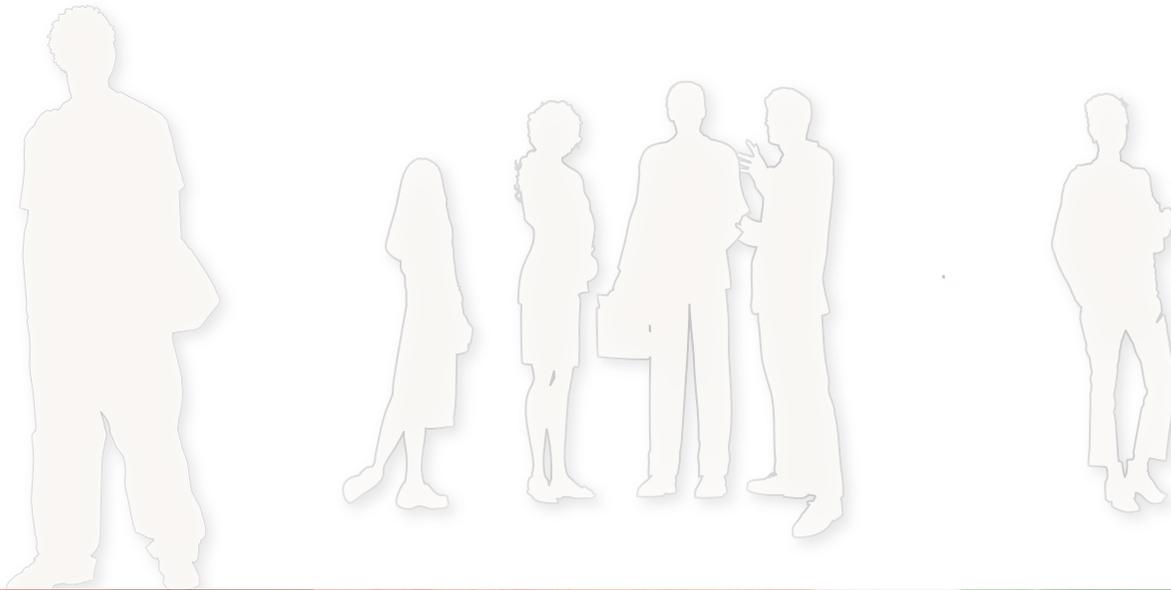
G - Faire justifier les offres anormalement basses

Les offres de prestations à prix anormalement bas peuvent être un signe de prestations effectuées dans des conditions peu respectueuses des droits fondamentaux de la personne et du travail, ou de l'environnement. Dans le cas de telles offres, Il est recommandé de demander des informations justifiant le respect de la réglementation en vigueur sur la protection de l'emploi et les conditions de travail, en s'appuyant sur l'article 50 du code des marchés publics.

H - La formation aux achats publics responsables

- L'IFORE et l'IGPDE proposent des formations aux achats éco et sociaux responsables.
- L'INET propose également une formation aux agents territoriaux, qu'il est possible d'ouvrir, sur demande aux autres fonctions publiques.
- Le CNFPT, dans le cadre d'un accord, diffuse les modules de formation de l'IFORE.
En Midi Pyrénées : <http://www.midipyrenees.cnfpt.fr/site/fr/agents/offre-2011/69>

La concertation



Chapitre

7



VII - La concertation

Le développement durable relève d'un apprentissage collectif. Son pilotage s'inscrit dans une approche transversale et partenariale, et doit être soutenu au plus haut niveau de décision.

La qualité d'une démarche de développement durable sera d'autant plus reconnue qu'elle aura fait l'objet d'une concertation avec toutes les parties concernées. Le changement ne se décrète pas, il se construit.

Cette concertation est nécessaire pour identifier les meilleures conditions de mise en oeuvre et de réussite du projet, recueillir l'adhésion, et s'améliorer régulièrement. En interne, décideurs, personnels de cuisine, des services techniques (bâtiment), de l'environnement (déchets), les acheteurs, les collaborateurs des services financiers et juridiques, des affaires sociales, de la communication... sont appelés à apporter leurs compétences et points de vue à l'analyse des conditions de faisabilité, à la mise en oeuvre, et à l'évaluation des projets.

La participation des bénéficiaires (et de leurs éventuels représentants) est aussi une condition à la réussite du projet : sensibilisation au gaspillage, au goût, adhésion à la démarche, éventuellement au tri des déchets... Les adultes doivent également disposer des éléments de compréhension des contraintes sanitaires, budgétaires, juridiques... qui peuvent freiner leurs aspirations.

Des partenaires techniques et financiers sont à rencontrer pour enrichir l'analyse, et la mise en oeuvre des actions :

- Les autres gestionnaires de restauration collective (expériences, échanges d'informations, éventuelles mutualisation),
- Acteurs du soutien aux économies d'énergie et aux énergies renouvelables à la gestion des déchets, au développement de l'agroalimentaire : Union Européenne, Services de l'Etat, Région, Conseils Généraux, agences spécialisées : IRQUALIM, ARPE...
- Les acteurs associatifs (promoteurs de l'agriculture biologique, de l'économie sociale et solidaire...),
- Les organisations professionnelles et leurs représentants (chambres consulaires...) pour la connaissance des techniques disponibles et leur bonne appropriation par les fournisseurs,
- Les fournisseurs, avant la commande publique, mais aussi pendant et après.



Au-delà de la vérification de la bonne exécution du marché, l'expérience montre qu'il est pertinent de l'évaluer, avec les fournisseurs, notamment au titre de la mise en oeuvre des performances environnementales ou sociales, et des difficultés éventuellement rencontrées. Elles peuvent être propres au fournisseur, mais elles peuvent aussi venir d'une rédaction ambiguë du cahier des charges, ou d'un manque d'organisation interne à l'autorité acheteuse, qui rendent difficile l'exécution du marché (exemple, parfois cité, de l'absence d'interlocuteur à la réception des livraisons aux heures exigées dans le cahier des charges). L'exécution du marché est l'occasion d'identifier les points d'amélioration, qu'il est toujours plus constructif d'aborder avec l'ensemble des parties prenantes.

Liens utiles

- Expériences d'introduction de produits durables
- Gestion des impacts environnementaux directs
- Les guides et ressources achats responsables
- Toujours utile



Chapitre
8

Expériences d'introduction de produits durables :

- Le bio en restauration scolaire à Toulouse : <http://www.toulouse.fr/education/restauration-scolaire/bio>
- Les menus alternatifs de la Ville de Millau <http://www.slowfood.fr/un-menu-alternatif-dans-deux-cantines-de-millau>, en partenariat avec [Slow Food](#)
- L'assiette 100% bio de Millau : <http://www.millau.fr/assiette-100-bio.html>
- Exemples de cantines scolaires en Midi Pyrénées : <http://www.ladepeche.fr/article/2010/12/15/970970-Tendances-Les-cantines-se-mettent-au-bio.html>
- Reconversion 100% bio dans la restauration collective de Barjac (Cévennes) : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/divers/articles.asp?id=280>, (d'autres exemples sur le site [cuisine collective](#))
- Un exemple d'intégration du bio en maison de retraite : http://www.senioractu.com/Le-Foyer-du-Romarin-une-maison-de-retraite-plus-verte-et-plus-bio_a12057.html
- Dans un Centre Hospitalier : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/temoignage-CH_Montbrison_publication_cle42eca2.pdf
- L'expérience du Conseil Général de la Seine Maritime : <http://www.seinemaritime.net/fr/Les-actions/Emploi/-/Economie/-/Amenagement/La-Politique-agricole/Les-bons-repas-de-l-agriculture-durable> (dont un guide pratique pour les repas durables à l'intention des collèges)
- Un exemple d'aide européenne aux circuits courts dans la restauration collective : <http://www.europe-en-france.fr/Focus-sur-des-projets-exemplaires/Des-producteurs-locaux-a-la-restauration-collective>
- Le site des aides de l'Union Européenne en Midi Pyrénées : <http://www.europe-en-midipyrenees.eu/>
- Le guide « [Explorer le développement territorial durable avec les circuits courts alimentaires](#) » du [CERRD](#)
- Guide « favoriser les approvisionnements de proximité » de la DRAAF Rhône-Alpes : http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902
- Guide d'introduction au bio en restauration collective de l'Agence Bio : http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/guideintro_restaurationsbio2010.pdf
- Guide de la restauration collective responsable de la Fondation Nicolas Hulot : http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restaurations_collective.pdf
- Guide du WWF et du Syndicat National de la Restauration Collective : <http://www.wwf.fr/s-informer/campagnes/oui-au-bio-dans-ma-cantine-!!-saison-2>



- Guide des bioconsomm'acteurs sur le blog « ma cantine bio » (bien documenté) : http://macantinebio.files.wordpress.com/2010/09/bca_cantines.pdf
- Les ressources du Syndicat National des Entreprises Bio : <http://www.synabio.com/filieres-marches.html>
- Les actes des Rencontres de la Restauration Collective « de la terre à l'assiette » : <https://publicationsystem.secure-zone.net/v2/index.jsp?id=1411/1774/5431&lng=fr>



Gestion des impacts environnementaux directs :

Des exemples de constructions scolaires économes en énergie :

- ARENE Îles-de-France : <http://www.arenidf.org/fr/Le-batiment-zero-energie-lecole-Jean-Louis-Marqueze-a-Limeil-Brevannes-531.html>
- La démarche HQE en restauration : http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/hqe/hqe/Objectifs_HQE.pdf

Déchets :

- Un exemple de Gestion des emballages et impact sur la redevance spéciale : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/divers/articles.asp?id=287>
- Le point de l'ADEME sur les emballages non souillés : <http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?m=3&cid=96&catid=14741>
- Le Guide de la redevance spéciale sur le site d'Amorce : http://www.amorce.asso.fr/IMG/pdf/Amorce-Guide_RS_Web-2.pdf
- L'unité de méthanisation des déchets organiques de Chateaubriand : [http://www.bioenergie-promotion.fr/7992/les-dechets-organiques-du-pays-de-chateaubriand-transformes-en-electricite-et-chaueur/](http://www.bioenergie-promotion.fr/7992/les-dechets-organiques-du-pays-de-chateaubriant-transformes-en-electricite-et-chaueur/)
- La valorisation des biodéchets à Lorient : http://www.actu-environnement.com/ae/news/tri_biodechets_lorient_6644.php4
- La valorisation des déchets organiques de la Ville de Loos-en-Goelle : <http://www.ville-loos.fr/art169-41-178-centre-de-valorisation-des-dechets-organiques-cvo.html>
- L'expérience de Lille Métropole (technique) : <http://colloque2008.cmm.qc.ca/presentations/hirtzberger.pdf>
http://www.rencontres-organique.com/res/Laurent_LEFORT_Strabag.pdf
- L'Agglomération d'Orléans organise le compostage des déchets organiques des gros producteurs. http://www.agglo-orleans.fr/upload/document/FILE_4c8f4840e4331_dossier_technique.pdf/dossier_technique.pdf
- Exemples de compostage dans les établissements scolaires : <http://www.actu-environnement.com/ae/news/compost-dechet-cantine-college-jean-zay-11085.php4>



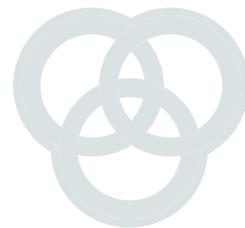
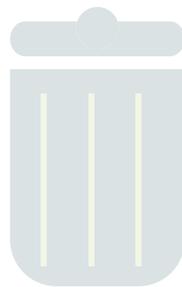
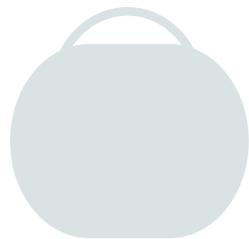
- Dossier du traitement biologique des déchets par compostage et méthanisation : http://www.actu-environnement.com/ae/dossiers/compostage_methanisation/compostage_methanisation.php4
- A l'intention des professionnels et gestionnaires, voir la fiche pratique « techniques de traitement et de valorisation des déchets alimentaires » de la Chambre de commerce et d'industrie de Paris (CCIP) : <http://www.entreprises.cci.fr/web/environnement/dechets>

Les guides et ressources "achats responsables" :

- Le Plan National d'Action pour des Achats Publics Durables : <http://www.ecoresponsabilite.environnement.gouv.fr/IMG/PNAAPD.pdf>
- Guide des achats écoresponsables de fournitures (ADEME) : http://www.achatsresponsables.com/UserFiles/File/achats_eco-responsables_de_fournitures.pdf
- Guide de l'Union Européenne « Achetez Vert » en Français (généraliste): http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/buying_green_handbook_fr.pdf
- Guide (très complet) des achats durables sur le site de l'Association des Départements de France : <http://www.departement.org/files/Guide%20de%20l%27achat%20durable%20%28avril%202008%29.pdf>
- Guide « commande publique et accès à l'emploi des personnes qui en sont éloignées » : <http://www.socialement-responsable.org/actu/210/Guide-Commande-publique-et-acces-a-l-8217-emploi-des-personnes-qui-en-sont-eloignees>
Et Notice d'information : http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/apsr/apsr.pdf
- De précieuses ressources pour les achats socio-responsables : <http://www.socialement-responsable.org/achat/texte/ressources-clauses-sociales>, dont : Modèle de dispositions contractuelles à intégrer dans les pièces du marché pour l'utilisation de l'article 14 du code des marchés publics
- Guide de l'Association des Régions de France et de la plateforme « commerce équitable » sur l'achat de produits issus du commerce équitable : http://www.commerceequitable.org/images/pdf/achats_publics/guide_achat_public_equitable.pdf
- Guide de l'offre « économiquement la plus avantageuse » en restauration collective (à l'intention des prestataires) : <http://www.contract-catering-guide.org/fr/>
- Guide européen de l'achat social (généraliste) : <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/11/105&format=HTML&aged=0&language=fr&guiLanguage=en>

Toujours utile :

- Vade-mecum sur les questions juridiques relatives à l'achat de viandes en restauration hors foyer : http://www.interbev.fr/francais/la_filiere_viande/rhd/index.html
- Un guide pour s'y retrouver dans les labels : http://www.achatsresponsables.com/UserFiles/File/guide_labels_1109.pdf



Mise en page réalisée par Damien Alcaïde (2012)
Crédits photos Morgane Le Foll et Damien Alcaïde
Illustrations Alain Soula Pages 38 et 28



L'ARPE Midi-Pyrénées est devenue en 2011 l'opérateur régional dédié au développement durable.
L'agence est organisée en plateforme pluridisciplinaire au service des territoires de Midi-Pyrénées.

Son action de service public est dictée par trois valeurs fortes : la concertation, l'expertise et l'innovation autour de trois grandes missions : l'observation, l'information et l'accompagnement. Ainsi, l'ARPE Midi-Pyrénées repère, impulse et diffuse les pratiques innovantes en matière de développement durable pour accompagner la transition des territoires.

En savoir plus :
- sur l'ARPE : www.arpe-mip.com
- sur l'IRQUALIM : www.irqualim.net