



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr



LA BOÎTE À OUTILS  
DES ACHETEURS PUBLICS  
DE RESTAURATION COLLECTIVE  
SUR [WWW.LOCALIM.FR](http://WWW.LOCALIM.FR)

## Rencontres professionnelles autour de LOCALIM

### La boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective

### LYON et LEMPDES Février 2017



## La restauration collective...

### Un secteur porteur de politiques publiques et territoriales innovantes

3 Milliards de repas distribués par an dans la restauration collective



Des leviers d'action très divers et nombreux, dont celui de la **commande publique** (par ex, 500 millions d'euros d'achats liés aux prestations de restauration de l'Etat par an).

Schéma extrait de « Typologie des politiques publiques de restauration collective locale et durable - Des OUTILS pour les collectivités territoriales - [www.observatoire-restoco-durable.org](http://www.observatoire-restoco-durable.org)





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## Un contexte juridique national favorable aux achats publics durables

### Le droit des marchés publics évolue pour répondre aux directives européennes de 2014

- L'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics
- Le décret du 25 mars 2016 n°2016-360 relatif aux marchés public

### Le second plan national d'action pour les achats publics durables (PNAAPD) (26/03/2015)

Feuille de route d'une stratégie nationale en faveur des achats durables, le PNAAPD\* a pour vocation d'organiser les actions nationales en faveur de l'achat public durable et de fédérer les différents acteurs en charge de l'achat public au sein de l'État, des collectivités territoriales et des établissements publics hospitaliers.

Publié par le commissariat général au développement durable (CGDD), ce plan est un cadre de réflexion sur l'achat durable commun à tous les acheteurs publics pour la période 2015-2020.

\* <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Plan-national-d-action-pour-les.html>

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr

## Un contexte juridique national favorable aux achats publics durables

### Le droit des marchés publics



### Renforcement de la prise en compte du DD\*

- Volonté affichée de rendre la commande publique plus accessible aux entreprises
- Promotion du sourçage ou sourcing, dans un objectif de performance environnementale et sociale accrue
- Consolidation de l'attente de DD dans les marchés à toutes les étapes de la procédure

### Le second plan national d'action pour les achats publics durables



### Une définition nationale des achats durables

- Des dispositions en faveur de l'environnement, du progrès social, du développement économique
- Un marché qui prend en compte l'intérêt de l'ensemble des parties prenantes concernées par l'acte d'achat
- Un marché permettant des économies « intelligentes » au plus près du besoin vers une sobriété en énergies et ressources
- Une prise en compte de toutes les étapes du marché et de la vie du produit ou de la prestation

Achats  
publics  
durables

\* DD Développement Durable





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## Un contexte sociétal et législatif avec des attentes fortes en termes d'alimentation de qualité et d'ancrage territorial

- Une demande sociétale et des attentes des citoyens pour une alimentation de qualité, en matière d'origine des aliments, de connaissance des produits et d'impact sur nos filières
- Une volonté de créer de la valeur dans nos filières et nos territoires dans les domaines économique, social et environnemental avec une très forte implication des collectivités localement
- La reconexion de la production et de la consommation : l'une des finalités de la politique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation : « *encourager l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles [ ... ]* ».
- (9° - I de l'article L1 du code rural et de la pêche maritime)
- Le recours au programme national pour l'alimentation (PNA) qui détermine les objectifs de la politique de l'alimentation. (III de l'article L1 du code rural et de la pêche maritime)
- La mesure structurelle n°13 du plan de soutien à l'élevage français de 2015 : « l'État mettra en œuvre dans tous ses établissements les recommandations du guide juridique [du Service des affaires juridiques du MAAF] pour favoriser l'approvisionnement local, et mobilisera à nouveau les collectivités pour mettre en œuvre ces préconisations »
- La circulaire du Premier ministre n°5814/SG du 7 octobre 2015 relative au recensement des marchés d'alimentation restauration qui sollicite : « les initiatives qui doivent être prises pour favoriser l'application du guide de l'approvisionnement local élaboré par le MAAF. »

PROGRAMME NATIONAL POUR  
L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
AU DÉBUT DE L'AVENIR

agriculture  
ouv.fr  
alimentation  
ouv.fr





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## LOCALIM dans ce contexte juridique, législatif et sociétal

Un outil issu  
du croisement  
d'expertises



Une boîte à  
outils  
évolutive

- Un travail conjoint du MAAF et de la direction des achats de l'État (ministère Économie et Finances)
- Un travail d'élaboration concerté de novembre 2015 à septembre 2016 avec les interprofessions, les professionnels de restauration collective et des acheteurs de l'État et des collectivités territoriales
- Des relais au niveau régional : SRAL, plate formes régionales des achats de l'Etat, DGCCRF.

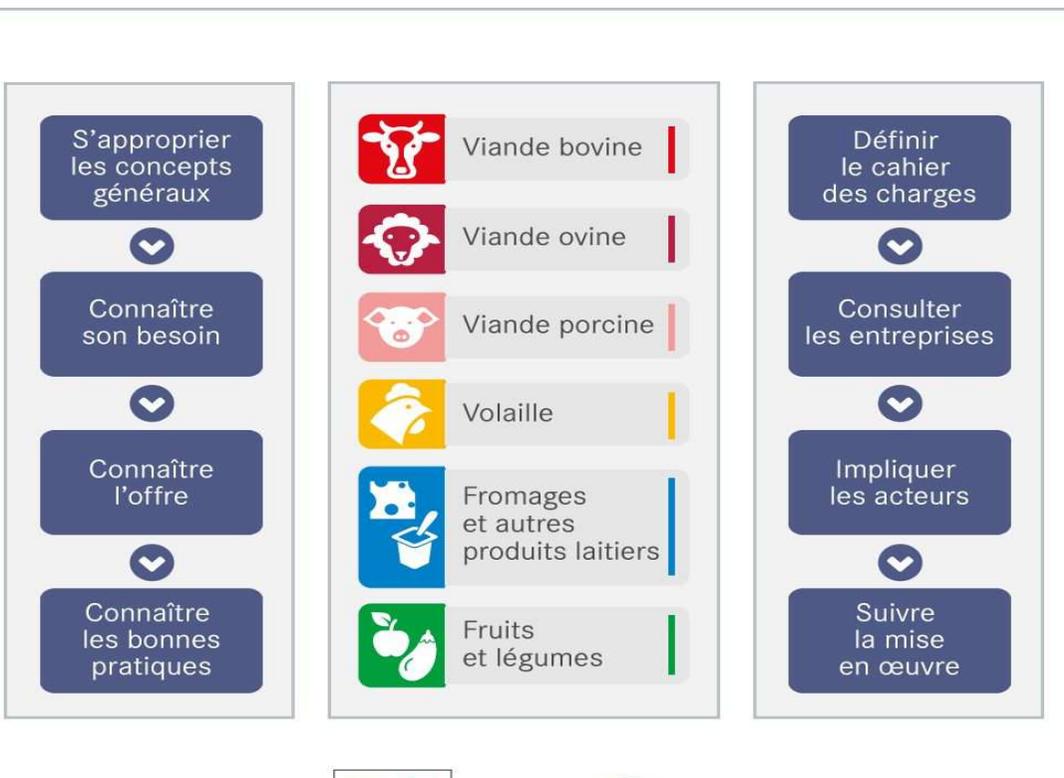
- Une formation dédiée aux acheteurs publics dans chaque région à compter de 2017
- Un module ajouté au Certificat de spécialisation « Restauration collective »
- Une nouvelle fiche sur la filière cunicole
- Un complément concernant la gestion concédée suite la mission d'inspection du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux en cours sur les « sociétés de restauration collective en gestion concédée en restauration commerciale et approvisionnements de proximité »).

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr



## LOCALIM - 8 fiches méthodologiques et 6 fiches techniques appliquées aux achats de restauration collective



### Fiches méthodologiques

*Avec les références au droit des marchés publics*



### Fiches Techniques

*Concepts métiers de chacune des filières, les contacts professionnels relais, les clés techniques des cahiers des charges (spécifications, exemples, critères de sélection des offres, types de variantes possibles etc.)*

PROGRAMME NATIONAL POUR  
L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
DE L'AVENIR



### ... En complément de trois guides

- Guide pratique destiné à favoriser l'approvisionnement local et de qualité
- Guides relatifs à l'ancrage territorial et à la mise en valeur du patrimoine pour la restauration collective : « Utiliser les plate-formes collectives » et « les soutiens financiers mobilisables ».

Tous les documents sont disponibles ici

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Faire-evoluer-ses>

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr



## 6 fiches techniques par filière appliquées aux achats de restauration collective



Dans chacune de ces fiches **sont détaillés** :

- **les concepts propres à la filière**

ex : *conformation et niveau d'engraissement du bovin*

ex : *définition des desserts lactés*

- **l'information sur l'offre disponible**

ex : *les acteurs institutionnels de la filière volaille*

ex : *la décomposition de la filière de production porcine*

- **l'identification des leviers d'action**

ex : *le recours à la cuisson basse température pour la viande bovine*

ex : *l'adaptation des types de morceaux de volailles et des grammages aux convives.*

- **la définition du cahier des charges :**

ex : *les spécifications techniques relatives aux modalités de transformation et d'affinage*

ex : *les spécifications techniques liées à l'alimentation des animaux pour la viande ovine*

- **la consultation des entreprises :**

ex : *l'allotissement en fonction des zones géographiques de consommation*

ex : *le critère d'attribution du marché relatif aux conditions de transport des animaux*

**Des liens directs vers les fiches méthodologiques sont proposés.**





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## 6 fiches techniques par filière appliquées aux achats de restauration collective - Exemples



### Caractéristiques intrinsèques du produit

- Demander des caractéristiques particulières du produit : durée d'affinage, technique traditionnelle de fabrication, contenu en calcium et matières grasses, etc.
- Favoriser au maximum l'intégration de produits frais afin d'améliorer la qualité gustative des produits et de limiter les dépenses énergétiques

### Concilier marché public et projet agroécologique

- Demander un produit certifiant une alimentation des animaux sans OGM

### Concilier marché public et bien-être animal

- Exigez des bonnes pratiques d'élevage



### Caractéristiques intrinsèques du produit

- Demander des caractéristiques particulières du produit : durée d'affinage, technique traditionnelle de fabrication, contenu en calcium et matières grasses, etc.
- Demander une qualité particulière : agriculture biologique, SIQO, haute valeur environnementale, mentions valorisantes « produit de montagne » ou « fermier »

### Concilier marché public et projet agroécologique

- Demander un seuil minimum de recours à l'herbe pour l'alimentation animale
- Demander un produit transformé à la ferme pour limiter les phases de transport

### Concilier marché public et bien-être animal

- Demander des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## 6 fiches techniques par filière appliquées aux achats de restauration collective - Exemples



### Caractéristiques intrinsèques du produit

- Demander des caractéristiques particulières du produit : durée d'affinage, technique traditionnelle de fabrication, contenu en calcium et matières grasses, etc.
- Favoriser au maximum l'intégration de produits frais afin d'améliorer la qualité gustative des produits et de limiter les dépenses énergétiques

### Concilier marché public et projet agroécologique

- Demander un produit certifiant une alimentation des animaux sans OGM

### Concilier marché public et bien-être animal

- Exigez des bonnes pratiques d'élevage



### Caractéristiques intrinsèques du produit

- Demander des caractéristiques particulières du produit : durée d'affinage, technique traditionnelle de fabrication, contenu en calcium et matières grasses, etc.
- Demander une qualité particulière : agriculture biologique, SIQO, haute valeur environnementale, mentions valorisantes « produit de montagne » ou « fermier »

### Concilier marché public et projet agroécologique

- Demander un seuil minimum de recours à l'herbe pour l'alimentation animale
- Demander un produit transformé à la ferme pour limiter les phases de transport

### Concilier marché public et bien-être animal

- Demander des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr



# Connaître et définir ses besoins ... Définition de l'objet du marché

Une **obligation** de l'acheteur public

Fiche 1 – Concepts généraux

**Impliquer tous les acteurs**

Fiche 7

Suivi d'exécution -  
Fiche 5  
Cahier des  
charges

Bilan des marchés  
précédents  
Fiche 4 Bonnes pratiques

Un état des lieux précis  
Fiche 2 – Connaître son besoin

Le sourcing (ou sourçage)  
Fiche 3 Connaître l'offre

Principes de choix  
des produits  
Fiche 4 – Bonnes pratiques

Fiches filières



**Objet et intitulé du marché**

Fiche 5 – Cahier des charges



# Impliquer tous les acteurs

## Fiche 7

### SOMMAIRE

1. Identifiez les acteurs impliqués dans le projet
2. Associez-les acteurs tout au long du projet

Dès le stade de la définition du besoin, vous devez associer l'ensemble des « parties prenantes » à votre projet d'achat afin de prendre en considération leurs besoins, contraintes et attentes et de les impliquer dans la conduite du changement né-

cessaire à l'évolution des pratiques de restauration (préparation des plats et façons de cuisiner, ajustement des portions et lutte contre le gaspillage alimentaire, etc).

Convives, prescripteurs, services en charge de l'exécution du marché, Équipes et gestionnaires du site de restauration, Titulaire de marché d'approvisionnement, Prestataire de collecte et de gestion des déchets.



## Le sourcing (ou sourçage) Fiche 3 Connaître l'offre

Le droit des marchés publics autorise la pratique du « sourcing » : « Afin de préparer la passation d'un marché public, l'acheteur peut effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques de son projet et de ses exigences. Les résultats de ces études et échanges préalables peuvent être utilisés par l'acheteur à condition qu'ils n'aient pas pour effet de fausser la concurrence et n'entraînent pas une violation des principes de

liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures ».

Référence : article 4 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics.

### Identifiez les acteurs institutionnels

**IDELE** : Institut de l'élevage  
<http://idele.fr>

**FranceAgriMer** : Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer  
[www.franceagri.fr](http://www.franceagri.fr)

**CIV** : Centre d'information des viandes  
[www.civ-viande.org](http://www.civ-viande.org)



### Identifiez les organisations professionnelles

**CULTURE VIANDE** : Syndicat des principales entreprises françaises des viandes (abattage-découpe-transformation) du secteur de la viande bovine, ovine et porcine en France  
[www.cultureviande.fr/culture\\_viande](http://www.cultureviande.fr/culture_viande)

**FNICGV** : Fédération des industriels et des commerçants de la viande  
[www.fnicgv.com](http://www.fnicgv.com)

**FNEAP** : Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service

**INTERBEV** : Organisation interprofessionnelle pour le bétail et la viande  
[www.interbev.fr](http://www.interbev.fr)

**CFBTC** : Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs  
[www.boucherie-france.org](http://www.boucherie-france.org)

.../...

## En Auvergne-Rhône-Alpes

**PASSEZ À L'ACTION** *Tous les chemins mènent à la proximité*

	PRODUITS DE PROXIMITÉ ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE ET/OU BIOLOGIQUE	PRODUITS DE PROXIMITÉ ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
<b>AUVERGNE RHÔNE-ALPES</b>	Chambre régionale d'agriculture 04 72 72 49 10	Groupement Régional des Agriculteurs Biologiques (GRAB) Auvergne 04 73 44 43 44 Combio 04 73 61 19 35 Allier bio 04 73 44 43 44 Bio 15 04 71 45 55 74   04 73 44 43 44 Haute-Loire Biologique 04 73 02 07 18   04 73 44 43 44 Bio 63 04 73 44 43 28   04 73 44 43 44
<b>AIN</b>	Chambre d'agriculture de l'Ain 04 74 45 56 92	ADABIO 04 74 30 69 92
<b>ALLIER</b>	Chambre d'agriculture de l'Allier 04 70 48 42 42	Allier bio 06 62 71 06 51
<b>ARDECHE</b>	Chambre d'agriculture de l'Ardeche 04 75 20 28 00	AgriBioardeche 04 73 64 68 96
<b>CANTAL</b>	Chambre d'agriculture du Cantal 04 71 45 55 00	Bio 15 04 71 45 55 74
<b>DROME</b>	Chambre d'agriculture de la Drôme 04 75 82 40 00	AgriBiodrome 04 75 25 99 75
<b>ISERE</b>	Chambre d'agriculture de l'Isère 04 76 20 68 68	ADABIO 04 74 30 69 92
<b>LOIRE</b>	Chambre d'agriculture de la Loire 04 77 92 32 32	AIDAB - CAB Rhône-Loire 04 72 31 59 99
<b>HAUTE-LOIRE</b>	Chambre d'agriculture de la Haute-Loire 04 71 07 21 00	Haute Loire Biologique 04 71 02 07 18
<b>PUY-DE-DÔME</b>	Chambre d'agriculture du Puy de Dôme 04 73 44 45 46	Bio 63 04 73 44 45 28
<b>RHÔNE</b>	Chambre d'agriculture du Rhône 04 78 19 61 60	ARDAB - CAB Rhône-Loire 04 72 31 59 99
<b>SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE</b>	Chambre d'Agriculture Savoie Mont Blanc (CS et 74) 04 79 33 92 56	ADABIO 04 74 30 69 92
	<b>PRODUITS D'INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES LOCALES</b>	
<b>AUVERGNE RHÔNE-ALPES</b>	Association Régionale des Industries Agro-Alimentaires (ARIA) d'Auvergne-Rhône-Alpes 04 73 14 18 23 Auvergne-Rhône-Alpes Gourmand 04 57 23 67 40 Bioconvergence 04 75 25 97 00 Coop de France Rhône-Alpes Auvergne 04 72 69 91 91	



## Principes de choix des produits Fiche 4 – Bonnes pratiques

Ainsi, pour élaborer un même plat, vous pouvez choisir d'acheter :

- soit un produit brut (carcasse de viande entière ou demi-carcasse, fruits et légumes entiers, fromage en meule, etc) ;

soit un produit transformé (morceaux de viande ciblés, fruits et légumes épluchés et coupés en morceaux, fromage en portions, etc).

Ce choix a un impact sur les fournisseurs qui pourront soumissionner à votre marché. Opter pour des produits bruts constitue un levier pertinent pour attirer la candidature de producteurs, ceux-ci étant en général moins en capacité de répondre sur des produits transformés.

Par ailleurs, à qualité équivalente, un produit brut coûte moins cher. C'est pourquoi si vous optez pour des produits de qualité supérieure ou bio, en les choisissant bruts, vous pourrez compenser une part du surcoût.

.../...

## Fiches filières



### Adoptez une description par le plat

Il est recommandé de décrire les différents morceaux de viande à partir du plat de destination plutôt qu'à partir du muscle utilisé. Vous offrirez ainsi aux fournisseurs la souplesse de proposer plusieurs muscles, aux mêmes caractéristiques physico-chimiques et de mise en œuvre à la cuisson, pour un même plat.

### Impliquer tous les acteurs



### LE CARACTÈRE SAISONNIER DU PRODUIT

Chaque mois, 15 à 20 fruits et légumes représentent 80 à 90 % de l'approvisionnement du marché et offrent un bon rapport qualité-prix. En fonction des saisons, les menus changent, ce qui permet un renouvellement permanent de l'offre dans les menus proposés aux convives.

Il arrive aussi que, en raison de l'offre et de la demande, des opportunités s'offrent à l'acheteur pour des produits de moindre importance mais intéressants pour la diversification des menus.

C'est la relation privilégiée entre le fournisseur et son client qui permet de suivre au mieux le marché et de profiter des opportunités.

Le CTIFL et INTERFEL ont établi un calendrier de commercialisation qui donne, pour chaque variété, des informations sur la période de meilleur rapport qualité/prix : c'est la période de l'année où le produit est présent en quantités importantes et à un prix attractif.



# Définir son cahier des charges

**Impliquer tous les acteurs**

*Fiche 7*

**Sourcing**



**Allotissement**

*Fiche 6 - Consulter les fournisseurs et fiches filières*



**Spécifications techniques**

*Fiches filières*

**Critères d'attribution**

*Fiche 6 - Consulter les fournisseurs et fiches filières*

**Conditions d'exécution**

*Fiche 4 Cahier des charges et fiches filières*



**Suivi de mise en œuvre**

*Fiche 5 - Cahier des charges et fiche 8 - Suivre la mise en œuvre et fiches filières*

**Variantes**

*Fiche 6 - Consulter les fournisseurs et fiches filières*



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODELE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr



## Allotissement

### Fiche 6 Consulter les fournisseurs et fiches filières

.../...



#### ALLOTISSEMENT EN FONCTION DU TYPE DE PRODUITS

Il convient ici de définir des lots de qualité de viande bovine homogène afin de cibler précisément les objectifs de qualité recherchés et de constituer des volumes d'achat proportionnés à l'offre du secteur.

Remarque générale : en cas d'achat de viandes de toute espèce, prévoyez a minima un allotissement par espèce (lot de viande bovine, lot de viande porcine, lot de viande ovine).

Exemple : avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes bovines fraîches », peuvent être proposés comme lots :

- Lot 1 : viandes bovines à cuisson rapide (biftecks, rôtis)
- Lot 2 : viandes bovines à cuisson lente (bourguignon)
- Lot 3 : viandes hachées

Exemple : avec l'intitulé du marché : « Marché de viandes fraîches », peuvent être proposés comme lots :

- Lot 1 : viande de veau standard (5 % du tonnage)
- Lot 2 : viande de boeuf standard (50 % du tonnage)
- Lot 3 : viande de boeuf de qualité supérieure (5 % du tonnage)
- Lot 4 : viande de boeuf respectueuse de l'environnement (10 % du tonnage)
- Lot 5 : viandes régionales pour des journées à thème sur les produits régionaux.

#### ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE DE CONSOMMATION

Ce type d'allotissement permet le regroupement d'achats de différents pouvoirs adjudicateurs afin de constituer des volumes d'achat proportionnés à l'offre du secteur et d'atteindre des seuils d'achat pertinents pour intégrer des produits de qualité.

**ALLOTISSEMENT EN FONCTION DE LA QUALITÉ EXIGÉE (EX : viande bio, label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)**

#### ✓ Stratégie d'allotissement

L'utilisation alternative ou cumulative de types d'allotissement différents permet de calibrer ses achats selon l'offre disponible et de faire de son acte d'achat un levier d'action en faveur d'une production et d'une consommation responsables.

.../...

- Familles de produits
- Types et formes de produits
- Zones géographiques de livraison
- Qualité exigée

.../...

Finesse... →

- Mise en concurrence
- Accès tous types de fournisseurs
- Amélioration qualité gustative, SIQO, environnementale
- Réalisme / offre

.../...



## Critères d'attribution et variantes

### Fiche 6 Consulter les fournisseurs et fiches filières



#### Sourcing

#### ✓ Qualité des produits

##### Modalités d'élevage (alimentation, etc.)

Exemples de critères :

- Engagement dans une démarche SIQO (Label Rouge, BIO ...)
- Produits issus d'animaux venant de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM
- Produits issus d'animaux nourris majoritairement des fourrages de l'exploitation
- Produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage
- Produits issus d'animaux nourris au moyen de cultures traditionnelles ou ayant reçu une alimentation diversifiée

##### Valeur gustative et organoleptique des échantillons

#### ↳ Déterminez les pièces demandées aux candidats

La demande et la vérification des moyens de preuve à l'appui de l'offre sont fondamentaux pour valider les allégations des candidats au stade de l'analyse des offres et les allégations du titulaire tout au long de l'exécution du marché puisque son offre l'engage sur toute la durée du marché.

#### ✓ Performance environnementale

##### Offre en produit Agriculture biologique

Exemple de critère : *produits issus d'un mode de production biologique au sens du règlement CE n°834-2007.*

##### Mode de production des produits

Exemple de critère : *pourcentage de produits issus d'une exploitation engagée dans une démarche de certification environnementale.*

##### Recours à des emballages recyclés

#### ✓ Accompagnement pédagogique

Exemples de critères : *Nombre et types d'intervention pédagogiques, de visites d'exploitation ; plan annuel précisant la fréquence, les modalités d'animations, les thèmes, les liens avec les menus envisagés.*

#### ↳ Pensez à autoriser les variantes

✓ Variantes sur le soutien au développement durable

✓ Variantes autorisées sur le bio ou équivalent

✓ Variantes sur différents niveaux de qualité

#### ↳ Choix des critères d'attribution du marché

Selon le décret relatif aux marchés publics, pour attribuer un marché, l'acheteur se fonde soit sur un critère unique qui peut être le prix ou le coût, soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché public ou à ses conditions d'exécution parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux, par exemple :

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

#### ↳ Classement des critères d'attribution du marché

#### ↳ Mise en œuvre des critères d'attribution

En lien avec les critères d'attribution, vous devez décrire dans les documents de la consultation les éléments d'information à présenter par les fournisseurs et qui seront regroupés dans leur mémoire technique.



## Spécifications techniques et conditions d'exécution



✓ Pour des volailles conventionnelles

### ALIMENTATION DES ANIMAUX

► Exigez une alimentation diversifiant les sources protéiques végétales et si possible sans OGM

Cette exigence est inscrite au nom du droit des consommateurs à la transparence. Pour rappel, les OGM, sont interdits à la culture mais sont autorisés à l'importation.

Les règles européennes organisent l'étiquetage des denrées alimentaires. En matière d'OGM, elles imposent l'étiquetage « contient des OGM » ou « produit à partir d'OGM » pour toutes les denrées alimentaires et les aliments pour animaux contenant des OGM ou produits à partir d'OGM. Cette disposition ne s'applique en revanche pas pour des animaux nourris à partir de végétaux OGM.

C'est pourquoi, pour mieux éclairer nos concitoyens lorsque l'étiquette ne comporte pas d'indication au sens de la règle européenne, en France, il est possible depuis 2012 d'étiqueter de manière volontaire les produits avec la mention « sans OGM » pour les ingrédients d'origine végétale ou « nourri sans OGM » pour les ingrédients d'origine animale (lait, viande, poisson, œufs...). La mention « nourri sans OGM » est encadrée par le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », qui prévoit une distinction entre le « « nourri sans OGM (0,1 %) » et le « nourri sans OGM (0,9 %) ».

### TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

► Exigez un engagement responsable vis-à-vis de l'utilisation des antibiotiques en élevage

#### Exemple de spécification technique :

Recours à la charte « Engagement de la filière Volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques » ou toute autre démarche équivalente.



### Conditions à caractère social et/ou environnemental

- la réalisation d'une action d'insertion professionnelle envers des publics éloignés de l'emploi ;
- l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, de produits de saison, et de toute autre caractéristique sociale ou environnementale à n'importe quel stade du cycle de vie du produit ;
- l'utilisation d'emballages les moins impactants sur l'environnement (volume des volumes d'emballage, nature recyclé/recyclables/issus de matières premières renouvelables dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité attachées aux produits alimentaires) ;
- le recours à des modes de transport les moins polluants.

### Délais et modalités de livraison

Votre cahier des charges devra prévoir les modalités d'exécution liées aux délais, fréquence et aux conditions de livraison. Celles-ci devront tenir compte de vos contraintes internes mais aussi des spécificités propres à chaque filière et type de fournisseur.

### Actions de sensibilisation

Vous pouvez exiger la réalisation par le fournisseur d'actions de sensibilisation à l'égard des convives permettant de mettre en valeur les spécificités de l'exécution du marché par exemple sur la qualité des produits, la performance environnementale ou les conditions de production.





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## Concilier marchés publics et produits sous SIQO\*

1/2

### Références réglementaires

- 4<sup>ème</sup> paragraphe de l'article X de l'accord sur les marchés publics (AMP) révisé de l'OMC
- 4<sup>ème</sup> alinéa de l'article 42 de la Directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE
- Article 8 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

- AMP : « Une entité contractante ne prescrira pas de spécifications techniques qui exigent ou mentionnent une marque de fabrique [ ...] une origine déterminée, un producteur ou un fournisseur déterminé, à moins qu'il n'existe pas d'autre moyen suffisamment précis ou intelligible de décrire les conditions du marché et à la condition que, dans de tels cas, des termes tels que "ou l'équivalent" figurent dans la documentation relative à l'appel d'offres »
- Directive 2014/24 : « A moins qu'elles ne soient justifiées par l'objet du marché, les spécifications techniques ne font pas référence à une fabrication ou une provenance déterminée [ ...], à une origine ou à une production déterminée qui auraient pour effet de favoriser ou d'éliminer certaines entreprises ou certains produits. Cette référence est autorisée, à titre exceptionnel, dans le cas où il n'est pas possible de fournir une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché en application du paragraphe 3. Une telle référence est accompagnée des termes «ou équivalent» »

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL' Avenir

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr

\* SIQO Signe Officiel de Qualité





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

## Concilier marchés publics et produits sous SIQO

2/2

### Sont utilisables dans un marché public, les SIQO suivants

- Le Label Rouge
- L'Agriculture Biologique (AB)

### Sont utilisables, sous certaines conditions, les SIQO faisant expressément référence à l'origine du produit

- l'AOP (Appellation d'Origine Protégée)
- l'IGP (Indication Géographique Protégée)

### Exemples

- *Toutes viandes porcines sous IGP, (mais sans nommer une IGP précise)*
- *Toutes viandes porcines sous AOP, (mais sans nommer une AOP précise)*
- *Tous produits répondant à des spécifications définies*

PROGRAMME NATIONAL POUR  
L'ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
DE L'AVENIR

Agriculture  
auvergnat  
Alimentation  
auvergnat





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

# Merci pour votre attention ainsi que pour vos contributions

**Contacts : Elisabeth MANZON – Marie-Noëlle DUBAR – Françoise CHABROLLES**

**Service régional de l'alimentation  
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Auvergne-  
Rhône-Alpes -**

[prenom.nom@agriculture.gouv.fr](mailto:prenom.nom@agriculture.gouv.fr)

**Retrouvez cette présentation et plus d'informations sur LOCALIM ainsi que sur  
les actions « alimentation » sur**

<http://www.draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr>

**Cité administrative Part-Dieu-Bâtiment B  
165 rue Garibaldi  
BP 3202 69401 Lyon Cedex 03**

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODÈLE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr





PRÉFET  
DE LA RÉGION  
AUVERGNE-  
RHÔNE-ALPES

# Témoignages

## Sur LYON le 10 février 2017

- Monsieur Samy KEFI-JEROME, ville de Saint Étienne, adjoint au Maire, Education & Petite enfance.
- Monsieur Christophe CORBIERE, Conseil départemental de l'Isère, chef de projet alimentation et circuits courts
- Témoignages croisés de Monsieur Philippe MUSCAT, restaurant interadministratif de LYON, directeur, avec Madame Anne MOIGNARD, syndicat d'aménagement du parc de Miribel Jonage (SYMALIM), directrice (pour leur mise en place de filière courte « blé dur », avec fabrication de pâtes).

## Sur Lempdes le 13 février 2017

- Témoignages croisés du Conseil régional, Madame Lydie CHARDERON et du lycée professionnel agricole CHRISTOPHE THIVRIER de Durdat Larequille, Monsieur Frédéric BLANCHET, gestionnaire.
- Témoignage du Centre Hospitalier d'Aurillac, Monsieur Franck BERGE (approvisionnements et valorisation des viandes par les bons couples "temps/température").
- Témoignages croisés du Conseil départemental du Puy de Dôme, M. Lionel CHAUVIN, Trésorier de l'association Agrilocal, Conseiller départemental du Puy-de-Dôme (Présentation de l'outil Agrilocal) avec Mme Sophie MONCEL, conseillère municipale déléguée en charge de l'éco-responsabilité et M. Aurélien FABREGUETTES, chargé de mission Eco-Responsabilité à la Ville de Riom.

GRAMME NATIONAL POUR  
ALIMENTATION  
NOTRE MODELE  
ADEL'AVENIR

griculture  
ouv.fr  
limentation  
ouv.fr

