



Analyser les réponses à un appel d'offres pour une DSP favorisant la proposition de produits bio et locaux

**DRAAF
Rhône-Alpes**



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une DSP (Délégation de Service Public) favorisant la proposition de produits bio et locaux

La fiche suivante est issue de l'expérience menée dans le cadre du dispositif d'accompagnement des restaurants administratifs pour l'introduction de produits bio en restauration collective selon les recommandations du Grenelle de l'Environnement.

En Rhône-Alpes, le choix d'orientation vers des produits bio et locaux a été clairement affiché comme une priorité, au niveau de la DRAAF, de la profession comme des restaurants administratifs accompagnés.

Repères réglementaires : en 2008, le Grenelle de l'Environnement donne une nouvelle ampleur à l'introduction des produits bio en restauration collective. Deux circulaires paraissent (2 mai 2008 et 3 décembre 2008), relatives à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation des produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration collective. L'objectif est d'introduire 20% de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus en 2012 dans la restauration publique d'Etat, en valeur d'achats alimentaires ainsi que 20% de produits saisonniers, de produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production, de produits sous signe officiel de qualité ou de produits issus d'exploitations engagées dans une certification environnementale.

En septembre 2010, le **Programme National pour l'Alimentation (PNA)** réaffirme la priorité d'améliorer l'offre alimentaire avec des filières courtes, des produits de bonne qualité, issus de modes de production durables, et, en particulier, dans la restauration collective.

Introduction

Les trois angles d'analyse des réponses : l'offre, les achats alimentaires biologiques, les compétences des candidats.

Analyser l'offre bio au restaurant

- Par les menus proposés
- Par le prix des produits bio destinés aux convives

Evaluer les achats bio

- Respect de la saisonnalité
- Labellisation des produits « Agriculture biologique »
- Origine des produits
 - Privilégier le territoire, et pas uniquement le coût carbone
 - Vérifier les lieux de production
 - Vérifier le lien commercial entre le prestataire et le fournisseur

Apprécier l'expérience et le savoir-faire du candidat

- Références
- Formation du personnel et plan de formation prévu
- Signalétique et information des convives

Donner une appréciation globale

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 1



**Analyser les
réponses à un
appel d'offres
pour une DSP
favorisant la
proposition de
produits bio et
locaux**

Introduction

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

A l'issue d'un appel d'offre recherchant une délégation de service public pour une restauration s'inscrivant dans une démarche de développement durable et de proposition de produits bio de proximité, les candidatures des sociétés de restauration collective présentent des prestations dont il faut analyser la qualité et la fiabilité sur de nouveaux critères.

Cette fiche peut être lue au regard de la fiche « un appel d'offre pour une DSP avec une offre régulière de produits bio locaux », précisant les éléments du cahier des charges conseillés pour favoriser des réponses avec une offre de produits biologiques locaux.



Le retour des offres de prestataires de restauration collective peut être **analysé** sous trois angles différents :

- L'offre bio en restaurant, par l'intermédiaire des menus et des prix bio « convives » ;
- Les achats bio, selon la provenance des produits et l'organisation des approvisionnements ;
- L'expérience et le savoir-faire du candidat en matière de développement durable, en lien avec ses précédentes réalisations, la formation du personnel et la communication.

La prise en compte des performances dans ces trois domaines sera possible grâce à la notation pondérée de chacun des critères.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 2



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP Analyser l'offre bio

Les menus proposés

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Intégration du bio dans les menus proposés par le prestataire

1- Le cahier des charges est-il respecté ?

Le cahier des charges définit les modalités d'intégration des produits bio dans les menus en précisant les catégories de plats concernés et leurs fréquences d'introduction. Une variante est parfois acceptée pour laisser plus de possibilités aux candidats.

Quelle que soit la réponse, il est nécessaire de **reprendre les exigences du cahier des charges et de les comparer à ce que le prestataire propose dans son plan de menus** :

- Offre bio inférieure ou supérieure au cahier des charges,
- Fréquence des plats bio,
- Fréquence des périphériques bio (entrées, desserts),
- Proposition d'une prestation occasionnelle : cocktail dinatoire, pause café...

📖 Pour connaître les produits bio disponibles, contactez les associations de producteurs qui sauront vous orienter vers les produits qui conviennent à votre restaurant.

2- La proposition est-elle en phase avec l'offre bio régionale ?

L'originalité et la très grande diversité des plats ne doit pas être recherchée dans ce contexte de proposition de produits biologiques et locaux.

De même, les menus 100% bio proposés ponctuellement ne sont pas la formule idéale !

En effet, il est plus structurant pour le restaurateur, les convives et les filières locales d'avoir une offre bio régulière, voire récurrente (présente en permanence sur le self), sur un certain nombre de produits de base disponibles localement (fruits et légumes de saison, laitages, viande, légumineuses...).

Le menu proposé peut aussi être analysé en regardant la nature des plats et composantes bio. Il s'agit de **s'assurer de l'adéquation avec les produits bio disponibles localement et dont le coût reste acceptable pour la restauration collective.**

De plus, ces références doivent correspondre à des plats qu'il est possible d'élaborer avec des produits bio locaux. Une salade de fruits exotique bio a en effet peu d'intérêt dans une démarche de développement durable.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 3



Offres de DSP
Analyser l'offre bio
Le prix des produits bio destinés aux convives

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Analyser le prix des produits bio destinés aux convives

Si votre restaurant fonctionne avec des prix différenciés sur les différents mets proposés, le candidat fournira une **liste des produits bio = « références bio » avec le prix « convive »**.

Pour analyser le prix des produits bio, **il est possible d'établir une liste restreinte d'une dizaine de produits, communs à la majorité des candidatures et souvent servis en restaurant d'entreprise**. Sur ces produits, il est recommandé d'évaluer le prix de vente des produits bio par rapport aux produits conventionnels.

Produits selon un cahier des charges spécifique, les produits bio peuvent présenter un surcoût d'environ 25%.

Si le surcoût à la vente est supérieur à 50 %, le **prestataire n'a pas pris en compte les différentes solutions qu'il est possible de mettre en œuvre pour le limiter ou s'est orienté sur des produits bio qui ne conviennent pas à la restauration collective**.

Si une offre fait apparaître un surcoût inexistant, la prise en compte des coûts des produits bio a peut être été lissée sur le tarif d'admission ou sur la rémunération du prestataire.

En l'absence totale de surcoût, on peut se demander si le prestataire a bien pris la mesure d'un approvisionnement biologique de qualité en respectant un approvisionnement de proximité, privilégiant les circuits courts et une rémunération juste du producteur.



Exemple de sélection de références bio pour analyse des prix

Entrée :

- *Batavia*
- *Betterave aux échalotes*
- *Carottes râpées*
- *Œufs durs mayonnaise maison*

Plat principal :

- *Cuisse de poulet*
- *Bœuf faux-filet*
- *Bœuf émincé*
- *Spaghetti à la bolognaise*

Produit laitier et dessert :

- *Yaourt nature lait entier*
- *Pomme*
- *Poire*
- *Compote*

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 4



• Corabio •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP

Evaluer les achats alimentaires bio

La saisonnalité

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Evaluer les achats alimentaires bio

La saisonnalité des fruits et légumes frais

L'utilisation des produits bio dans une logique de proximité impose de suivre le rythme de production des fruits et légumes selon les saisons.

Cela implique que tous les produits ne seront pas disponibles toute l'année

La saisonnalité est une contrainte pour le prestataire en terme de diversité de plats à proposer et d'approvisionnement.

Plus le nombre de plats proposés dans les différentes catégories sera grand, plus ce critère sera difficile à réaliser pour le prestataire.

Sur des largeurs de gamme limitées, cette difficulté peut cependant être contournée avec un peu d'imagination en adaptant les menus, et avec une bonne organisation des approvisionnements et du travail en cuisine.

Si cela est mentionné dans le cahier des charges, le prestataire doit respecter un calendrier de saisonnalité pour les produits frais en suivant à minima le repère suivant : « Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée ».

☞ **Certaines candidatures présentent un calendrier de saisonnalité** qu'il est possible de comparer avec les calendriers de saisonnalité des produits bio disponibles auprès des associations d'agriculteurs bio.

☞ **Il est possible de relever l'utilisation de produits hors saison en regardant le plan de menu sur plusieurs semaines.** On peut déceler des incohérences sur le menu du jour ou sur une semaine. (Ex : courgettes fraîches et poireaux la même semaine, poires et abricots dans un même repas ...).



	JTS	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai
cots						
Cerises						
Fraises						
Kiwi						
Pêches						
Poires						
Pommes						
Prunes						
Raisins						

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 5



Offres de DSP

Evaluer les achats alimentaires bio

Labellisation des produits

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Evaluer les achats alimentaires bio

Labellisation bio des produits

Le cahier des charges demande l'introduction des produits bio, c'est-à-dire de produit ayant reçu une certification « Agriculture biologique » par un organisme de certification et bénéficiant d'un logo européen et d'un logo français présentés ci-contre. Cette certification correspond au respect d'un cahier de charges interdisant l'utilisation de produits chimiques de synthèse pour les engrais et les traitements. Pendant l'exécution du marché, le restaurant devra veiller à contrôler la qualité bio des produits servis en demandant au prestataire de fournir les attestations de certification bio des fournisseurs avec lesquels il travaille ou des producteurs chez lesquels ses fournisseurs s'approvisionnent.



Les autres signes de qualité officiels, tels que label rouge, AOC, AOP, IGP, STG ne correspondent pas à des produits biologiques et présentent d'autres caractéristiques (plus d'info sur le site www.inao.gouv.fr).



Les mentions valorisantes ne correspondent pas non plus à des produits biologiques : produits fermiers, produits de montagne, produit issu d'une exploitation de Haute valeur Environnementale (HVE).

D'autres démarches de certification, des chartes de production ou de qualité ne peuvent pas être assimilées à l'agriculture biologique.

Il est par exemple fréquent que les prestataires confondent, dans leur offre, agriculture biologique et agriculture raisonnée.

La qualification des exploitations au titre de l'Agriculture Raisonnée est délivrée aux producteurs qui respectent le Référentiel national de l'Agriculture Raisonnée. Le cahier des charges ne correspond pas à celui de l'agriculture biologique.



Logo bio

Organisme certificateur

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 6



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP

Evaluer les achats alimentaires bio

Origine des produits

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Evaluer les achats alimentaires bio

L'origine des produits

Privilégier le territoire et pas seulement le coût carbone, un enjeu de développement durable

Dans une logique de développement durable, le cahier des charges demande aux candidats de préciser leurs fournisseurs de produits bio de manière à mettre en avant les approvisionnements favorisant la proximité et les circuits courts. L'objectif premier de cette demande est de renforcer le lien entre le produit proposé dans l'assiette et le territoire, en faisant en sorte que le lieu de consommation du produit corresponde au territoire de production.

Il ne faut donc pas privilégier l'offre d'un candidat présentant le coût carbone le plus bas possible, issu d'une massification des approvisionnements, des transports et de la logistique, mais plutôt celle du candidat qui aura établi des partenariats avec les filières biologiques présentes sur le territoire, avec une organisation logistique permettant de limiter les effets pervers sur l'environnement.

Vérifier les lieux de production

Pour les principaux produits bio proposés, il est utile de demander une liste récapitulant l'origine des produits.

Attention : le lieu de production des produits n'est pas toujours lié au code postal du distributeur. Un grossiste local en fruits et légumes peut tout à fait s'approvisionner à l'étranger.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 7



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP
**Evaluer les
achats
alimentaires bio**

**Origine des
produits**

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

Evaluer les achats alimentaires bio

Vérifier les fournisseurs et la relation commerciale avec le délégataire

Au delà des références « fournisseurs », **il est essentiel d'obtenir des informations sur la nature des partenariats mis en place entre la société de restauration collective et les fournisseurs bio.**

Selon les cas, les références annoncées peuvent correspondre à de simples relations commerciales ponctuelles, à des relations commerciales suivies ou à de véritables partenariats avec des engagements réciproques sur des prix et des volumes.

Parfois, les candidats n'ont jamais pris contact avec les fournisseurs ; dans ce cas, rien n'est assuré en termes d'approvisionnement.

Renseignez-vous auprès de quelques fournisseurs pour en savoir plus sur leur offre de produits bio et les relations qu'ils entretiennent avec la société de restauration collective. De même, vous pouvez prendre des informations auprès des restaurants qui fonctionnent déjà avec cette société et qui proposent une offre bio.

L'analyse des fournisseurs bio amènera certainement un grand nombre de questions et d'éléments à approfondir lors de l'audition des candidats.

En Rhône-Alpes, CORABIO propose un annuaire de la restauration collective bio qui recense les producteurs, transformateurs et distributeurs qui fournissent des produits bio issus de la région. Vous pouvez retrouver une référence à cet annuaire dans les propositions des candidats.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 8



Offres de DSP

**Analyser
l'expérience et
le savoir-faire
du candidat**

**Références
du candidat**

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

ANALYSER L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE DU CANDIDAT

Références en matière d'introduction des produits bio et locaux

Certaines sociétés de restauration collective disposent d'un dispositif de référencement pour l'introduction des produits bio et/ou locaux : introduction de 20% ou 30 % de bio, semaines ou journées bio, produits systématiquement bio (ex : carotte râpée, steak haché, pomme, yaourt,...), mise en place de circuits court d'approvisionnement, partenariats avec les producteurs locaux...

Ce savoir-faire est le signe d'une prise de conscience de l'importance de ces enjeux mais ne reflète pas systématiquement ce qui est pratiqué sur la majorité des restaurants gérés par la société de restauration collective.

Il s'agit ici de recenser les expériences concrètes d'utilisation des produits bio locaux par la société de restauration collective, de les décrypter (quelle régularité, quelles modalités d'approvisionnement...) et d'apprécier les capacités et volontés du prestataire à dupliquer ce savoir-faire, quand il existe, sur votre site et dans les conditions de votre contrat.

Si cela a été demandé dans le cahier des charges, ces références pourront être citées et des contacts pourront être pris, ainsi que des demandes de précisions lors de l'audition des candidats.

Formation du personnel et plan de formation prévu

Le candidat peut mettre à disposition du restaurant une équipe de cuisine ayant déjà reçu des formations sur l'agriculture biologique ou présenter un plan de formation pour mettre à niveau les connaissances et les compétences de ses équipes sur ce sujet.



Il existe des formations pour découvrir ou approfondir l'utilisation des produits biologiques en restauration collective :

- Formation « découverte des produits bio » : principes de l'agriculture bio et propriétés des produits biologiques , visite d'exploitation agricole.
- Formation « Approche diététique de la restauration collective bio » : pour les cuisiniers et diététiciens
- Formations pratiques « Cuisiner des produits bio » : « préparer des menus bio », « préparer des desserts bio », « la cuisson des céréales et des légumineuses »...

Depuis quelques années, ces formations sont mises en place, selon les demandes, par les associations d'agriculteurs bio et leur fédération régionale ou nationale.

Ces formations font intervenir des professionnels de la bio et de la restauration.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 9



Offres de DSP

Analyser
l'expérience et
le savoir-faire
du candidat

Signalétique
Animations

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

ANALYSER L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR-FAIRE DU CANDIDAT

Signalétique, animations

L'introduction de produits bio doit s'accompagner d'une **signalétique adaptée** afin que les convives puissent rapidement les identifier.

Le prestataire pourra présenter **différents systèmes de signalisation des produits bio** (ex : stop-rayon, panneau d'affichage, chevalet, étiquette, ...) tout en respectant les règles de communication applicables aux produits bio.

En effet, le code de la consommation (article L120 -1 et L121 - 1) stipule que toute allégation ou toute référence à l'agriculture biologique doit être loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés. Il est ainsi recommandé de communiquer sur le caractère biologique des produits proposés en s'assurant que le mode de présentation n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur.

En complément, le prestataire peut également proposer une information sur la traçabilité et mettre en avant la provenance des produits bio afin que le convive soit en mesure de faire le lien avec le territoire d'origine des produits bio.

Enfin, **des animations autour de l'agriculture biologique peuvent être prévues en invitant des agriculteurs bio à faire déguster leurs produits et à parler de leur métier, en proposant des micro-conférences-débat sur le bio et l'alimentation ou en installant des expositions sur l'agriculture bio...**Ces animations peuvent être prévues pendant la pause déjeuner ou à un autre moment jugé plus opportun.

La communication à destination des convives est un point important mais il doit surtout correspondre à l'introduction effective des produits bio locaux au sein du restaurant.

Les changements engendrés par un nouveau type d'approvisionnement nécessiteront la sensibilisation et l'information des convives en parallèle :

- Présenter l'origine et l'intérêt nutritionnel de certains produits répandus en bio mais généralement méconnus du grand public (certaines légumineuses, céréales complètes supprimé légumes oubliés ou en dernier...);
- Expliquer pourquoi il pourra être proposé moins de choix en bio au regard de considérations liées à la saisonnalité des produits et à leur disponibilité localement ;
- Montrer l'intérêt de la diminution du nombre de choix de périphériques et/ou de plats pour diminuer les coûts du restaurant et pouvoir ainsi acheter des matières premières de meilleure qualité.
- Montrer l'intérêt du bio et du local pour améliorer la qualité environnementale des espaces ruraux sur son bassin de vie et soutenir l'économie agricole et agroalimentaire locale.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012





• Corabio •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP

**Donner une
appréciation
globale et
affiner son
jugement**

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

DONNER UNE APPRÉCIATION GLOBALE ET AFFINER SON JUGEMENT

Chacun des trois aspects (offre bio, achats bio et savoir-faire) sont des éléments essentiels pour évaluer la performance de la prestation bio.

Pour avoir une appréciation globale et établir un classement, on propose d'attribuer des points aux candidats sur chacun des items, qui font par ailleurs l'objet d'une pondération les uns par rapport aux autres.

Le tableau suivant est présenté à titre d'exemple. Le choix des indicateurs et leur pondération peuvent être ajustés en fonction des situations en gardant à l'esprit que les approvisionnements bio locaux sont à la base de la démarche.

Note prestation bio			Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3
Offre Bio /9 points	Intégration du bio dans les menus /5 points		3	2	3
	Références et prix bio /4 points		1	3	2
Achats bio /12 points	Appro bio local /6 points		2	2	4
	Saisonnalité /6 points		2	4	5
Savoir faire /9 points	Expérience /4 points		0	1	2
	Formation /2 points		1	2	1
	Signalétique, animation /3 points		2	0	3
Note globale /30 points			11	14	20

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 11



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Offres de DSP

**Donner une
appréciation
globale et
affiner son
jugement**

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

DONNER UNE APPRÉCIATION GLOBALE ET AFFINER SON JUGEMENT

Dans un second temps, les performances de chaque candidat peuvent être modulées en fonction des éléments fournis lors de l'audition des candidats.

Pour affiner le jugement des prestations bio, il est souvent utile de questionner les candidats sur :

- Leur aptitude à intégrer des produits biologiques locaux : évolution possible des modalités d'approvisionnement en produits bio en partenariat avec les producteurs bio du territoire, nature des partenariats avec les fournisseurs de produits biologiques locaux, traçabilité des produits ;
- Leur volonté de proposer aux équipes de cuisine des formations sur les produits bio ;
- Leur aptitude à instaurer un dialogue avec l'association qui gère le restaurant et avec les convives autour de l'introduction des produits bio : groupe de travail ou comité de suivi, transparence sur les volumes de produits bio introduits, retour sur les difficultés, les points forts et la réaction des convives...



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 12



• Corabio •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Pour aller
plus loin

DRAAF

Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



En Rhône-Alpes... Bien manger, c'est l'affaire de tous

• S'informer pour évaluer les candidatures

Le réseau CORABIO, la Coordination Bio de Rhône-Alpes, peut vous apporter des informations sur les produits biologiques disponibles à proximité de votre restaurant, sur les producteurs et fournisseurs de produits bio de la région et sur la saisonnalité des produits. Ces éléments peuvent vous aider à apprécier la fiabilité des candidatures en matière de prestation « bio ».

Vous retrouverez un grand nombre d'information dans le « Guide pratique de la restauration collective en Rhône-Alpes » et sur « L'annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective en Rhône-Alpes ». Publications en ligne sur www.corabio.org

CORABIO - INEED Rovaltain TGV, 1 rue Marc Seguin, BP 11150 Alixan – 26 958 VALENCE Cedex 9
www.corabio.org - 04 75 61 19 35 – contact@corabio.org

• Références bibliographiques

Pour mesurer les nécessaires changements de pratiques liés à une modification de l'approvisionnement, le **guide pratique « favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »** vous donnera en partie 1 des repères pour moduler les exigences du cahier des charges de la DSP ainsi que des éléments de discussion lors de l'audition et du choix du délégataire.

http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902

• **Fiche N°1 « Rédiger un appel d'offre pour une Délégation de Service Public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux »** précisant les éléments *du cahier des charges conseillés pour favoriser des réponses avec une offre de produits biologiques locaux*

Droits photographiques : CORABIO ; ©Pascal Xicluna-<http://photo.agriculture.gouv.fr> ; ©Cheick Saidou/Min.Agri.Fr ; Eliane Laroze/DRAAF Rhône-Alpes ; Elisabeth Manzon/ DRAAF Rhône-Alpes ; DRAAF Rhône-Alpes

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°2

Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 13