



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

**Un appel
d'offre pour
une DSP avec
une offre
régulière de
produits bio
locaux**

**DRAAF
Rhône-Alpes**



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

Rédiger un appel d'offre pour une Délégation de Service Public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques 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

- Une démarche de projet portée par l'association des usagers du restaurant
- Avant et après la rédaction du cahier des charges :

A- Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

- 1- L'objet de la consultation
- 2- Le mémoire technique
- 3- Le jugement des offres
 - 31- Les critères d'attribution des offres
 - 32- La pondération des critères d'attribution des offres

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

- 1- Documents de référence
- 2- Caractérisation des besoins et moyens de contrôle
- 3- Prix de l'offre biologique au convive
- 4- Fréquence d'introduction des plats bio
- 5- Exigences liées aux achats de denrées alimentaires
- 6- Coût de la prestation alimentaire
- 7- Formation du personnel
- 8- Suivi de la prestation par un comité de pilotage régulier des offres

C- Optimiser la publicité pour sa consultation

D- Pour aller plus loin

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 1



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Un appel d'offre pour une DSP avec une offre régulière de produits bio locaux

Introduction

DRAAF Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



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

Une démarche de projet en amont comme en aval d'une délégation de service public adaptée

En tenant compte des spécificités des filières biologiques en région

Partager et définir les attentes en matière de produits bio

Rédiger une DSP intégrant des produits bio

Sélectionner les candidats en évaluant la prestation "bio"

Suivre l'exécution du marché sur l'introduction des produits bio

Le rôle moteur de l'association des usagers du restaurant administratif

La gestion des restaurants administratifs ou inter-administratifs est souvent confiée à des associations de gestion représentant les agents de l'Etat, usagers du restaurant. L'association rédige l'appel d'offre pour la délégation du service de restauration et établit un contrat avec la société de restauration collective. Elle est à la fois l'interlocuteur des agents qui utilisent le restaurant et de la société de restauration collective qui assure le fonctionnement du restaurant.

De par sa position, l'association de gestion du restaurant joue un rôle moteur dans la décision d'introduire des produits bio. Cette orientation peut émaner des instances de l'association souhaitant s'inscrire dans le cadre des recommandations du Grenelle de l'Environnement et/ou des attentes exprimées des usagers du restaurant. L'association relaie cette demande auprès des sociétés de restauration collective par le biais d'un appel d'offre exigeant une offre régulière en produits biologiques, en insistant sur leur origine locale.

La rédaction de l'appel d'offre est une étape cruciale pour l'introduction de produits bio locaux en restauration collective.

En gestion concédée, l'appel d'offre va définir précisément les attentes en matière de produits biologiques et les modalités de réalisation de ces objectifs. **Les exigences à intégrer dans l'appel d'offre concerneront directement les produits biologiques et porteront plus largement sur un ensemble de critères contribuant à favoriser le travail des produits bruts et un approvisionnement de proximité, favorisant l'introduction de produits bio locaux.**

La rédaction d'une délégation de service public qui prévoit l'introduction de produits bio locaux dans un service de restauration **s'inscrit donc dans un projet plus global d'amélioration de l'alimentation.**

C'est pourquoi, il est important de ne pas négliger les étapes se situant amont et en aval de l'appel d'offre.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 2



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

**Un appel d'offre
pour une DSP
avec une offre
régulière de
produits bio
locaux**

Introduction

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

En amont de la rédaction d'un cahier des charges

En amont de la rédaction d'un cahier des charges, il est indispensable de définir et de partager les objectifs d'introduction des produits bio au sein de l'association. En effet, l'introduction de produits bio locaux constitue un **projet à part entière** qui nécessite **l'adhésion des membres de l'association et des convives**.



L'association devra notamment se positionner **sur la part relative souhaitée pour le bio dans l'offre globale**, sur les familles de produits à privilégier, ou encore sur les fréquences d'introduction. Une notion de progressivité peut être introduite dans le cahier des charges. Un sondage auprès des utilisateurs peut faciliter la prise de décision.

Cette phase préalable suppose **une bonne connaissance** de l'organisation des filières biologiques sur le territoire, des produits bio disponibles localement et de leurs spécificités.

Dans cette perspective, une prise de contact avec les associations de producteurs bio et les collectivités ayant expérimenté une démarche similaire est souhaitable.

En aval de la rédaction d'un cahier des charges

Une fois la procédure d'appel d'offre terminée et le choix du candidat effectué, il est temps de créer les conditions pour **suivre l'exécution du marché** dans un climat de confiance et de dialogue afin de faire progresser au mieux les possibilités d'introduction de produits bio locaux, en suivant les réalisations de la société de restauration concédée (SRC) et en prenant en compte les difficultés rencontrées.

La mise en place d'un **comité de pilotage associant des représentants des convives et de la SRC choisie est opportune**.

Des experts bio peuvent également participer de façon ponctuelle à ce comité en fonction de l'ordre du jour.

La fiche 2 « Analyser des candidatures pour l'introduction de produits bio locaux » donne des repères pour analyser au mieux les réponses de DSP intégrant une offre de produits bio et locaux.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 3



A- Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

1- L'objet de la consultation

**DRAAF
Rhône-Alpes**



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

Pour permettre aux sociétés de restauration de présenter une offre cohérente et satisfaisante en ce qui concerne l'introduction des produits bio locaux, la présente fiche met en évidence les points de vigilance à prendre en compte lors de la rédaction de l'appel d'offre.

L'objet du marché traduit les besoins de l'acheteur.

Il doit être rédigé avec soin car **l'objet permet de justifier le choix des critères d'attribution de l'offre ainsi que leur pondération.**

La nature de la prestation attendue est l'exploitation d'un restaurant administratif en délégation de service public.

Dès cette étape, il est essentiel d'insister sur les **attentes en matière d'environnement et de développement durable.**



Exemple :

« Dans l'esprit de la charte de l'environnement du ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable, et de la mer (MEEDDM), l'Association ... Conformément à la Charte de l'environnement, l'Association pour la Restauration des Agents souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son contrat de restauration collective.

C'est pourquoi la logique de développement durable préside à l'ensemble des prestations décrites dans les pièces du présent dossier de consultation ».

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des restaurants de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Règlement de la consultation page 3.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 4



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

A- Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

2- Le mémoire technique

DRAAF
Rhône-Alpes



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

Conditions de sélection des candidatures

Un mémoire technique doit être demandé aux candidats dans lequel ces derniers préciseront leurs compétences, leurs pratiques et leur investissement en faveur de la qualité et du développement durable. À cet égard, il est important **de préciser systématiquement les éléments sur lesquels le restaurant attend des éclairages**. Par exemple :

- Caractéristiques des fournisseurs de produits biologiques (producteurs ou organisations de producteurs, plateformes nationales ou régionales, grossistes spécialisés...);
 - Recours aux circuits courts, liens avec des producteurs ou PME régionales (modalité de contractualisation, nombre d'intermédiaires, distance entre les lieux de production et le restaurant...);
 - Capacité à introduire les produits biologiques selon les modalités précisées dans le cahier des charges (familles de produits, pourcentage et fréquence d'introduction...);
 - Respect de la saisonnalité pour les fruits et légumes : quel calendrier de référence ? Quelles modalités de référencement des fournisseurs ? Quelles vérifications de l'origine auprès des fournisseurs ?
 - Références de restaurants collectifs (avec un contact du donneur d'ordre) avec lesquels la société travaille et qui bénéficient d'ores et déjà d'un approvisionnement en produits bio locaux.
- ☒ De façon générale, les recommandations faites au candidat concernant la rédaction de son mémoire technique doivent être en rapport avec les attentes exprimées dans le cahier des charges techniques et les critères de sélection retenus.

Exemple : « [Le candidat fournira] un rapport détaillant de façon complète et personnalisée les moyens, compétences, modalités qu'il mettra en œuvre pour satisfaire les exigences et les préconisations du cahier des charges et des ses annexes, concernant notamment la labellisation biologique des produits, les circuits ou filières respectueuses de l'environnement, l'offre en fruits et légumes de saison [...]. Il comportera, en outre, les rubriques suivantes :

- *Un planning annuel pour l'approvisionnement en fruits et légumes (avec pourcentage de fruits frais et biologiques conformément aux exigences du cahier des charges) respectant les règles de saisonnalité (avec indication de leur provenance) ;*
- *Un plan de développement sur trois ans de l'offre de produits biologiques, de produits issus des filières d'approvisionnement respectueuses de l'environnement (notamment productions locales, moyens de transports, gestion des emballages et des déchets...) ainsi que de fruits et légumes de saison ;*
- *Trois semaines consécutives de menus de l'offre standard, de l'offre intégralement bio [...].*

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Règlement de la consultation page 4.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 5



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

A- Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

3- Jugement des offres

31- Critères d'attribution des offres

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Jugement des offres - Critères d'attribution des offres

Un article précise les modalités de jugement des offres. Au delà d'une sélection sur le prix, il permet d'introduire des **éléments de sélection sur la qualité de la prestation, le savoir faire en matière de développement durable et de protection de l'environnement. Pour encourager l'introduction des produits bio locaux, il est recommandé de recourir au critère intitulé « performance en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture », autorisé depuis 2011 par le Code des marchés publics.**

C'est à partir de ces critères d'attribution et de leur mode d'appréciation que le jury procédera à l'évaluation des offres des candidats.

Exemple :

l'examen des offres porte sur la recherche du meilleur rapport qualité/coût de l'ensemble de la prestation proposée. Concernant la qualité, seront particulièrement examinés :

- Diversité, choix dans les plats proposés, qualité culinaire ;
- Nombre et qualification du personnel titulaire (CV du gérant et du chef cuisinier) ;
- Niveau de garantie offert concernant le contrôle (y compris l'autocontrôle par le prestataire) de l'origine, des quantités et de la nature des approvisionnements ;
- Savoir-faire et références du candidat en matière de développement durable et de qualité nutritionnelle, notamment sur la connaissance des modes de production des denrées alimentaires proposées (agriculture conventionnelle, sous label, biologique...) ;
- Prise en compte des externalités environnementales dans le transport de ces denrées (mode de transport, distance parcourue au cours du cycle de vie du produit) ;
- Développement des circuits courts d'approvisionnement et limitation des intermédiaires pour l'acheminement des denrées ; ce critère sera apprécié en lien avec la distance parcourue au cours du cycle de vie du produit, circuit court ne rimaient pas nécessairement avec approvisionnement de proximité ;
- Respect de l'équilibre nutritionnel dans les formules proposées..



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 6



• Corabio •
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

A- Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

3- jugement des offres

32- Pondération des critères d'attribution des offres

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Jugement des offres – Pondération des critères d'attribution des offres

La pondération s'avère incontournable pour sélectionner l'offre la mieux disante, surtout dans le contexte de recherche d'une offre permettant de privilégier un approvisionnement en produits biologiques d'origine locale.

Voir exemple ci-contre.

Attention ; si une pondération de sous-critères est mise en place, elle doit également être annoncée dans le règlement de consultation.



Exemple :

L'analyse des offres sera effectuée en deux phases.

Les offres de chaque candidat seront examinées au regard des critères définis ci-dessous ; les offres inappropriées au sens de 1° du I de l'article 35 du Code des Marchés Publics seront éliminées.

Critères d'attribution	Pondération
La valeur technique des prestations alimentaires , et notamment la prise en compte de l'approvisionnement, la proportion de produits frais, la saisonnalité, les circuits courts et l'offre biologique au regard : – Des dispositions exposées par le candidat sur les points cités précédemment ; – Des dispositions figurant dans le cahier des grammages et son annexe ; – Des propositions de menus sur 20 jours.	40
Le prix des prestations : – Coût fixe dont le détail figurera à l'annexe 2 de l'acte d'engagement ; – Coût des denrées alimentaires par rapport au coût cible de 2.30 € TTC (part alimentaire) pour le menu économique.	40
L'organisation humaine et les compétences des personnels qui exécuteront le marché au regard des dispositions précisées par le candidat dans le mémoire technique.	10
L'organisation matérielle et notamment celle proposée pour la distribution des repas au regard des dispositions précisées par le candidat dans le mémoire technique.	10

Source : ARIA (Association de gestion du restaurant Inter-Administratif d'Annecy) – Appel d'offre de décembre 2010. Règlement de la consultation page 8.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 7



• Corabio •
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

1- Documents de référence

DRAAF Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



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

Documents de référence

Un article du cahier des charges doit renvoyer aux textes officiels ou autres documents en matière d'hygiène et de qualité des produits.

Il permet de faire un rappel sur les règlements concernant l'agriculture biologique :

- Règlements européens CE 834/2007 et CE 889/2008 relatifs au mode de production biologique, à l'étiquetage et au contrôle des produits biologiques ;
- Conclusions du « Grenelle de l'Environnement » ;
- Code de la consommation (article L 120-1 et L.121-1), concernant l'information des consommateurs, notamment relative aux denrées biologiques.



Un préambule permet de spécifier une série de préconisations en matière environnementale, sociale et nutritionnelle afin de justifier et de clarifier ce qui est attendu sur ces aspects de la part du prestataire.

Exemple : « préambule : garantir la qualité dans l'assiette des convives.

La qualité nutritionnelle et culinaire au meilleur prix doit en permanence être recherchée, par une politique exigeante et une veille permanente en matière d'approvisionnements (les produits frais, les labels, l'utilisation privilégiée de produits bruts) mis en valeur par le savoir-faire de cuisiniers compétents.

L'offre en produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme sera limitée autant que possible.

L'introduction de produits biologiques ou équivalents, d'origine locale de préférence, doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente ».

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Cahier des charges page 6.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 8



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

2- Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (1/3)

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (1/3)

Voici les **exigences** ainsi que les **moyens de contrôle** qui peuvent être mentionnés dans le cahier des charges d'une DSP permettant l'introduction de produits biologiques locaux. **Nous préconisons l'introduction au quotidien de quelques produits bio dans les menus du restaurant plutôt que des repas 100 % bio occasionnels, plus difficiles à mettre en œuvre, plus coûteux en matières premières et souvent en décalage avec la disponibilité des produits bio locaux.**

Exigences	Objectifs	Moyens de contrôle
Produits biologiques locaux	Promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique régionale auprès de l'ensemble des utilisateurs du restaurant.	Étiquetage réglementaire et factures avec traçabilité informatique obligatoire de l'origine des approvisionnements issus de l'agriculture biologique (locale, régionale, nationale ou importation)
Développement durable	Limiter les pollutions liées au transport des marchandises, Promouvoir les circuits courts de commercialisation, Restaurer le lien entre producteurs et consommateurs. Améliorer la qualité environnementale des espaces ruraux.	Liste des fournisseurs référencés et indication précise du fournisseur sur chaque facture d'approvisionnement. En cas d'achat auprès d'un grossiste en fruits et légumes, présentation des fiches de suivi d'exécution avec les étiquettes de provenance.
Saisonnalité	Privilégier un approvisionnement en produits frais, bruts, en pleine période de production, pour : • Limiter les pollutions liées au transport des marchandises, • Limiter les dépenses énergétiques liées à la production hors période (serres par exemple) ou à une longue période de conservation (stockage au froid) ; • Valoriser l'économie agricole et agroalimentaire locale	<i>Remarque : Les produits de saison sont ceux pouvant être produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.</i> Le prestataire proposera dans son offre des menus types pour les mois de mars et de septembre à titre d'exemple, ainsi qu'un planning annuel d'approvisionnement en fruits et légumes (bio et non bio) mentionnant la provenance des produits. Ce planning sera revu annuellement et un bilan des menus sera établi chaque trimestre pour vérifier le respect du critère de saisonnalité.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 9



B- Un cahier des charges précis et contrôlable

2- Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (2/3)

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (2/3)

Exigences	Objectifs	Moyens de contrôle
Qualité nutritionnelle des repas	Respecter les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé), notamment concernant l'utilisation de céréales complètes et la réduction du grammage des produits carnés au profit des céréales ou des légumineuses. Le nombre de périphériques et de plats pourra être revu à la baisse pour faciliter le respect de la saisonnalité et tenir compte de la disponibilité des produits bio.	Respect du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).
Bilan annuel	Évaluer la performance environnementale et sociale du prestataire, ainsi que la qualité nutritionnelle des repas servis.	Analyse des menus proposés tout au long de l'année, Bilan annuel établi par le prestataire.
Rencontres entre les partenaires	Mise en place d'un comité de suivi d'exécution du marché, dédié notamment au suivi de l'approvisionnement en produits biologiques locaux. Il rassemble le prestataire retenu, l'association représentant le restaurant et, le cas échéant, des représentants de la filière biologique locale sur demande du donneur d'ordre.	Nombre de réunions du comité de pilotage, Suivi de l'exécution des décisions.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 10



B- Un cahier des charges précis et contrôlable

2- Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (3/3)

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Caractérisation des besoins et moyens de contrôle (3/3)

Exigence	Objectif	Moyens de contrôle
Information des utilisateurs sur les produits bio	Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : - Le label européen, éventuellement accompagné du label AB, - Ou un étiquetage comportant les mentions « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique », avec mention de l'organisme certificateur. Les certificats de traçabilité des viandes, volailles et poissons sont affichés à l'entrée du restaurant ainsi que la zone de production des fruits et légumes. La mention de l'origine géographique des produits bio sera également appréciée.	Identification des produits bio dans la chaîne de présentation des plats, au moyen, par exemple, de stop rayons, ou de panneaux d'information.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1
Rédiger un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux

Avril 2012

Page 11



B- Un cahier des charges précis et contrôlable

3- Prix de l'offre biologique

**DRAAF
Rhône-Alpes**



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

Prix de l'offre biologique au convive

Le cahier des charges doit prévoir la façon dont les prix de l'offre biologique sont intégrés à la prestation de restauration.

Si le restaurant fonctionne sur un prix « menu » fixe, ce prix pourra tenir compte de l'utilisation des produits bio **en lissant les prix sur l'ensemble de l'année.**

Si le restaurant fonctionne avec des prix différenciés et des catégories de prix, le cahier des charges doit fixer un pourcentage minimum/maximum d'introduction des produits bio à l'intérieur de chacune des catégories de prix en vigueur dans le restaurant (voir exemple ci-dessous).

Cette disposition permet de s'assurer que les denrées biologiques seront présentes dans toutes les catégories de prix afin que l'offre bio soit accessible à l'ensemble des convives et éviter que celle-ci ne se retrouve systématiquement parmi les produits les plus chers.



Exemple : « [...] Les mets proposés (entrées, plats, desserts,...) comportant des ingrédients d'origine biologique proposée devront respecter la répartition par prix suivante :

- **15 % minimum** de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix **de catégorie 1.**
- **30% minimum** de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix **de catégorie inférieure ou égale à 2.**
- **60% maximum** de l'offre comportant des ingrédients biologiques doit être proposée aux prix **de catégorie inférieure ou égale 3. »**

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Cahier des charges page 10.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

Rédiger 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

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

4- Fréquence d'introduction des plats bio

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



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

Fréquence d'introduction des plats bio et nombre de références proposées.

Le cahier des charges peut également définir la fréquence d'introduction des plats bio dans les menus en fonction des catégories de plats et de prix. Pour chaque candidat, il est utile de regarder le **nombre de « références bio »**. Un certain nombre de « références bio » doit être proposé (équivalent au minimum à 20% des références conventionnelles). En revanche, un trop grand nombre de références bio (80% à 100% des références conventionnelles) ne semble pas être une proposition réaliste et peut trahir une méconnaissance de l'organisation des filières biologiques.

Exemple :

Plats comprenant des ingrédients biologiques	Nombre de choix minimum pendant 70% du service (jusqu'à 13 h)	Nombre de choix minimum pendant toute la durée du service
Hors d'œuvre	Tous les jours : 2 dont au moins 1 pour la catégorie de prix 1 ou 2	1
Plat principal	2 fois par semaine : 1 de catégorie 1 2 fois par semaine : 1 de catégorie 2 1 fois par semaine : 1 de catégorie 3	1
Accompagnement Légumes verts, Féculents, légumineuses	Tous les jours : 3 dont : 1 1 1	1 1 1
Dessert : Yaourts, fromages ou produits lactés, Fruit de saison, Pâtisserie	Tous les jours : 5 dont au moins 1 de catégorie 1 ou 2 2 2 1	1 1

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Cahier des charges pages 10/11.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 13



La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

5- Exigences liées aux achats de denrées alimentaires

DRAAF Rhône-Alpes

Programme national pour l'alimentation



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

Exigences liées aux achats de denrées alimentaires

Le cahier des charges doit contenir des exigences sur les modalités d'achats des produits proposés ou sur leur qualité, par exemple en termes :

- de circuit d'approvisionnement et d'origine du produit ; si tel est le cas, **le cahier des charges doit imposer la traçabilité informatique de l'origine des produits à partir des factures d'approvisionnement du prestataire. En effet, trop peu de fournisseurs indiquent l'origine précise des produits sur les factures.**
- de volume et de nature des produits issus de l'Agriculture biologique.

Exemple : Achats des denrées alimentaires

Pour l'ensemble des denrées : Le prestataire doit justifier d'une politique d'achat qui privilégie notamment les filières courtes et respectueuses de l'environnement (transports), ainsi que la saisonnalité des fruits et légumes. Il limitera autant que possible l'utilisation de produits de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme. Pour cela, il précise dans sa proposition les sources, circuits et moyens de transport de ses approvisionnements :

- Par famille de produits, en indiquant pour chacune les coordonnées des fournisseurs correspondants ;
- Par fournisseurs (liste et coordonnées)
- Pour les denrées d'origine biologique : le prestataire doit planifier les achats avec les opérateurs de la filière biologique (en privilégiant les circuits courts d'approvisionnement et de transport et la saisonnalité des fruits et légumes frais), en vue de satisfaire les minima d'approvisionnement indiqués ci-contre :

Source : ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010. Cahier des charges pages 10/11.

	2011	2012	2013
Viandes	5%	8%	12%
Légumes frais	6%	10%	15%
Fruits frais	6%	10%	15%
Autres légumes	8%	12%	17%
Autres fruits	10%	13%	18%
Jus de fruits	6%	9%	15%
Laitages	10%	15%	20%
Vins	5%	7%	9%

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 14

B- Un cahier des charges précis et contrôlable

6- Coût de la prestation alimentaire

7- Formation du personnel

DRAAF Rhône-Alpes

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



Formation du personnel

Le cahier des charges précise ce qu'il exige en matière de **formation du personnel** sur les produits biologiques

Exemple : formation du personnel

Le prestataire assure la formation des personnels qu'il emploie.

S'agissant des équipes de restauration, le prestataire doit mettre en place des formations leur permettant de bien identifier les produits, de connaître les filières de production et les technologies culinaires, notamment en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique, et de disposer de connaissances élémentaires sur les besoins nutritionnels relatifs à une population active.

Le prestataire est invité à se rapprocher des associations locales de l'agriculture biologique qui sont aptes à former les personnels sur ces thèmes.

Coût de la prestation alimentaire

Le cahier des charges exige des candidats une **présentation des prix des prestations alimentaires** en détaillant la composition du coût : coût matière, frais de personnel, frais d'exploitation, frais de gestion, rémunération du prestataire.

Il est possible de mentionner que les surcoûts liés à l'introduction de produits bio peuvent être intégrés de manière partielle ou totale dans les frais d'admission.



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

Rédiger un appel d'offre pour une **délégation de service public (DSP)** intégrant une offre régulière en **produits biologiques locaux**



B- Un cahier des charges précis et contrôlable

8- Suivi de la prestation

**DRAAF
Rhône-Alpes**



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

Suivi de la prestation : prévoir des comités de pilotages réguliers dans le cahier des charges

En matière d'introduction des produits bio locaux, le suivi de la prestation se base sur l'idée d'instaurer un dialogue entre les représentants du restaurant et le prestataire.

En effet, jusqu'à présent, les sociétés de restauration concédée proposent très peu de produits bio d'origine régionale ; les fournisseurs référencés sont rarement des producteurs ou petites entreprises, les circuits logistiques passent fréquemment par une seule plate-forme nationale. Parallèlement, les producteurs locaux sont peu sollicités par la restauration collective, n'ont pas forcément tous les produits attendus, en gamme, conditionnements...

L'établissement de relations commerciales régulières va donc demander des adaptations réciproques qui nécessitent du temps et du pragmatisme pour concrétiser durablement ces nouveaux modes d'approvisionnement.

Pour ce faire, il est essentiel de prévoir des rencontres régulières entre le délégataire et l'association représentant le restaurant pour faire le bilan de la prestation effectuée par rapport aux exigences. **La fréquence et les objectifs de ces réunions sont à inscrire dans le cahier des charges.**

Ces rencontres régulières sont l'occasion pour le prestataire de présenter les réalisations en matière d'environnement et de développement durable (intégration de produits bio dans les menus, modalités et volumes d'approvisionnement en circuit court, respect de la saisonnalité,...), d'exprimer les difficultés rencontrées (approvisionnement, prix, travail des produits bruts, réactions des convives,...) et de proposer des ajustements sur ces aspects pour la période à venir (prévision de menus, planning approvisionnement, actions d'animation, formations ...). En fonction des bilans et des difficultés, le comité de pilotage pourra inviter des professionnels de la région et rencontrer d'autres équipes de restauration engagées dans des démarches similaires, pour faire progresser **sa démarche**.

Exemple : la ville de Brest a pour délégataire la société SODEXO ; 6000 repas sont préparés quotidiennement et intègrent 9 ingrédients issus de l'agriculture biologique ce qui représente environ 20% du montant des achats de produits alimentaires ; le marché a été passé en 2007, et si la demande de produits locaux ne pouvait être exprimée de manière explicite, elle l'a été de manière implicite, par la mention que le développement durable devait être un fil rouge de la proposition des candidats. Depuis, la ville travaille étroitement avec la filière bio locale afin que l'offre se structure et puisse répondre à cette demande ; parallèlement, un travail est mené avec la société SODEXO pour adapter les flux logistiques et éviter que des produits locaux ne transitent par leurs plateformes interrégionales ou nationale. Un groupe de suivi associant la ville, le délégataire et les représentants de la filière bio locale se réunit régulièrement pour construire un approvisionnement en cohérence avec la filière biologique locale, et inversement, pour que cette filière évolue en fonction des besoins et contraintes exprimées. Source : Agro Campus Ouest – L'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective – Quelle intermédiation entre l'offre et la demande lors de l'approvisionnement des villes de Brest, Angers, Nantes et Langouët ? – Vincent BOTTOIS – Mémoire GE SDPR – Septembre 2009.

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

Avril 2012

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

Page 16



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

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

Optimiser la publicité pour son appel d'offre

Certaines sociétés de restauration peuvent avoir mis en place des liens durables avec le secteur de la production agricole régionale.

Diffuser l'information auprès de ces sociétés mais également dans des **supports de publicité adéquats** (journaux locaux et presse spécialisée) et auprès des associations de promotion de l'agriculture biologique, peut amener des réponses plus performantes, voire plus crédibles, en termes d'approvisionnement en produits biologiques régionaux.

Ces différents supports peuvent être utilisés en sus des supports de publicité officiels que l'acheteur doit par ailleurs utiliser selon son statut et le seuil de son marché



C- Optimiser la publicité de son appel d'offre

**DRAAF
Rhône-Alpes**

Programme national pour l'alimentation



Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 17



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

D- Pour aller plus loin

**DRAAF
Rhône-Alpes**



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

• Consulter des exemples de cahier des charges

Les appels d'offre à l'origine de cette fiche de synthèse :

ARA du CETE de Bron et Isle d'Abeau – Appel d'offre pour la gestion et l'animation des sites de Bron et d'Isle d'Abeau, avril 2010.

ARIA (Association de gestion du restaurant Inter-Administratif d'Annecy) – Appel d'offre de décembre 2010.

<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Publications,360>

D'autres appels d'offre sur le site dédié à la restauration collective bio de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique) : www.repasbio.org

• Solliciter un appui pour la rédaction de son appel d'offre

Le réseau CORABIO, la Coordination Bio de Rhône-Alpes, propose un accompagnement pour la rédaction des appels d'offres afin de favoriser l'introduction des produits biologiques locaux en restauration collective (gestion directe ou gestion concédée).

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 et 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

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

Manger bio et local dans les restaurants administratifs - Fiche N°1

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

Avril 2012

Page 18