

# Les circuits courts en restauration collective

---

Anne Gauthier, chargée des marchés  
publics à la Chambre d'Agriculture du  
Doubs-Territoire de Belfort et l'EIE.

# Rappel des seuils de procédure-marchés de fournitures

---

**SEUILS DE PASSATION DES MARCHES PUBLICS POUR LES COLLECTIVITES TERRITORIALES, LES ETABLISSEMENTS PUBLICS LOCAUX ET LES ETABLISSEMENTS PUBLICS DE SANTE**

SEUILS (HT)	PROCEDURE	PUBLICITE
< 15 000 €	Simple demande de devis	non obligatoire
entre 15 000 € HT et 200 000 € HT	Marché à procédure adaptée(MAPA)	Publicité obligatoire (modèle national obligatoire) BOAMP ou JAL +Publication sur le profil d'acheteur +si nécessaire, presse spécialisée
> 200 000 € HT	Appel d'Offre  Ou dans certains cas: Dialogue compétitif Procédure négociée	Publicité obligatoire (modèle européen obligatoire) BOAMP et JOUE +Publication sur le profil d'acheteur

**Denrées alimentaires et développement durable, quels leviers d'action?**

- Comment le développement durable s'intègre t il dans les marchés publics relatifs à la restauration collective?
- Comment concilier l'interdiction du localisme avec la nécessaire prise en compte du développement durable?

## 1. L'étape essentielle de détermination des besoins

---

- L'acheteur aura tout intérêt à mener un état des lieux précis:
  - ✓ Types de produits consommés (frais, appertisés, congelés...) et en quelle quantité?
  - ✓ Démarches déjà engagées en matière d'achat de produits de qualité reconnue (label rouge, bio, équitable..) ou de respect de la saisonnalité (pour les produits frais)
  - ✓ Contraintes opérationnelles du restaurant en matière de préparation (équipements permettant de préparer des produits bruts par exemple essoreuse, éplucheuse)
  - ✓ Disponibilité des productions locales (quantités, à quelle période de l'année, quels conditionnement, quels tarifs...)
  - ✓ Aspirations de l'équipe de cuisine et attentes des convives.

## 2. Quelle stratégie d'achat au regard du code des marchés publics?

---

### ■ A. La formule du marché à bons de commande

constitue la formule la plus adaptée pour la restauration collective, en raison du caractère récurrent du besoin.

## B.L'allotissement

---

- Composer des lots cohérents avec l'offre locale.
- ✓ Attention:regrouper dans un même lot des produits locaux (carottes, pommes de terres, pommes...) et des produits exotiques (bananes...)ne pourra convenir qu'à un grossiste.
- ✓ Si un allotissement fin est effectué:il sera plus facile pour les producteurs d'y répondre sans pour autant être discriminatoire vis à vis des grossistes.

## C.La mutualisation des achats: les groupements de commande

---

- Lorsque les volumes atteignent des niveaux suffisants, les producteurs (y compris locaux) peuvent s'organiser de telle sorte que des économies d'échelle soient réalisées.
- Les économies peuvent aussi provenir de l'optimisation des circuits de distribution entre les différents points de livraison des établissements.
- De plus, elle rend possible la mise en commun de l'expertise et des connaissances de plusieurs établissements sur la réglementation des marchés publics.

## D. Les leviers juridiques en application du code des marchés publics.

---

- Article 6: exigence possible de produits bio ou labellisés
- Article 14: conditions d'exécution
- Article 53: un nouveau critère relatif aux approvisionnements directs.

### 1) Article 6: exigence possible de produits bio ou labellisés

---

- ✓ *Les caractéristiques environnementales mentionnées dans les spécifications techniques peuvent être définies par référence à tout ou partie d'un éco label.*
- ✓ **Cependant aucune clause dans le cahier des charges mentionnant une origine géographique spécifique ne peut figurer (tel que AOC)**
- ✓ Seuls les signes techniques tels que ceux du label rouge ou l'agriculture biologique seront donc retenus.

- Un « Mode d'emploi d'emploi » des écolabels dans les procédures de passation des marchés publics est donné par un arrêt de la CJUE du 12 mai 2012 et se résume ainsi:
  - Seules les spécifications détaillées d'un écolabel peuvent être utilisées dans les documents de consultation( et non pas l'écolabel en tant que tel)
  - L'écolabel, en tant que tel, ne peut constituer qu'un moyen de preuve pour les soumissionnaires.
- Un projet de directive européenne pourrait modifier ces règles et permettrait de se référer à un ecolabel en tant que tel...sujet houleux d'un point de vue politique, qui traduit une certaine confrontation entre les écologistes et les lobbies des producteurs distributeurs...affaire à suivre...

## 2) Article 14: conditions d'exécution

- Au titre de l'article 14, l'acheteur peut insérer des exigences à caractère social ou environnemental dans les conditions d'exécution des marchés publics.
- Il pourra à ce titre privilégier des modes de production « durables » tels que définies sur le commerce équitable, ou encore demander aux entreprises soumissionnaires de prendre l'engagement de réserver une part des heures de travail générés par le marché à une action d'insertion.

### 3)Article 53:un nouveau critère possible relatif aux approvisionnements directs

---

- Le 27 Août 2011, l'article 53 du CMP a été modifié pour permettre aux acheteurs d'intégrer un critère de choix lié « **aux performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture** ».
- 2 nuances doivent être apportées
  - ✓ Il s'agit **d'approvisionnement direct** (sans intermédiaires ou 1 maximum) **et non d'approvisionnement local**.
  - ✓ De nombreux candidats aux marchés publics sont des grossistes dont les circuits d'approvisionnement sont multiples et variables; une comparaison homogène et équitable de tous les candidats est délicate...

---

E. Les collectivités ne doivent pas oublier d'autres critères conventionnels ou techniques efficaces pour la recherche de produits de qualité...

## Quelques exemples...

---

- Critère relatif aux qualités gustatives: par exemple l'exigence d'une AOC pour un fromage n'est pas acceptable, mais on peut insérer un critère relatif aux qualités gustatives du fromage...
- Pour l'achat de viande, un critère relatif à la perte à la cuisson
- Concernant les fruits, les qualités organoleptiques des fruits frais cueillis à maturité permettront de privilégier les producteurs locaux.
- Ect...

⇒ **On ne pourra être accusé de faire du « localisme ». Ce qui est recherché est la plus-value gustative et non pas le local pour le local.**