



RESTAURATION

MARCHE FOURNITURES - CONFECTION ET LIVRAISON EN LIAISON CHAUDE DE REPAS ET DE GOUTERS

VILLE DE FILLIERE (74)

Contenu du marché

Confection, fourniture et livraison en liaison chaude de plats et goûters, irréprochables sur les plans gustatif et nutritionnel, dans quatre établissements pour les enfants.

Période : 2020

Durée : 2 ans reconductible une fois pour une durée d'un an.

Appel d'offre : maximum 800 000 € par an.

Cadre du marché

- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments
- Les recommandations de nutrition du Groupe d'Études des marchés de restauration collective et de nutrition
- Programme National Nutrition Santé (2019-2023)
- La loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous et ses divers décrets d'application.

Acteur impliqué

- Ville de Fillière
- Cuisine centrale du groupe scolaire de THORENS-GLIERES
- Restaurant scolaire de l'école primaire d'AVIERNOZ
- Restaurant scolaire de l'école primaire des OLLIERES
- Restaurant scolaire de l'école primaire d'EVIRES
- Restaurant scolaire de l'école de SAINT-MARTIN BELLEVUE
- Restaurant scolaire de l'école de NAVES-PARMELAN
- La crèche les P'Tiouts



LE TERRITOIRE

La Ville de Fillière (département de la Haute-Savoie, région Auvergne Rhône-Alpes), est membre de la Communauté d'agglomération du Grand Annecy.

Superficie: 119,41 km²

Nombre d'habitants: 9 414

Éléments spécifiques du marché



Points forts

Les critères relatifs au développement durable sont une condition de la conformité des offres. Par ailleurs, l'objectif du marché est d'augmenter la part de produits dits « qualitatifs » de 15 % sur la durée totale du contrat.

Sur une pondération de 100 %, 20 % sont consacrés aux mesures de développement durable avec :

- 5 % pour la démarche et les engagements de l'entreprise dans la politique anti-gaspillage et dans la lutte contre les emballages à usage unique.
- 10 % pour la démarche engagée par les entreprises dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- 5 % pour les moyens de transport utilisés dans l'exécution de la prestation.

Une pondération de 10 % est également appliquée pour la note de traçabilité et 15 % pour le circuit d'approvisionnement.



Spécifications techniques

COMPOSITION DES PRODUITS ET DES MENUS

- Pour chaque catégorie de produits, la part de labels environnementaux (signes de qualité SIQO) devra correspondre à au moins 50 %, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ;
- 50 % des produits de la mer devront être issus de la pêche durable ;
- Il sera nécessaire de rapporter des preuves concernant la provenance des aliments et les fournisseurs sollicités ;
- Composition des menus et diversification des sources de protéines : le plat principal pourra être composé d'une source de protéine végétale. Il est également imposé de proposer au moins un repas à base de protéine végétale par semaine ;
- Traçabilité des produits : obligation de fournir, une fois par trimestre, des informations précises concernant les denrées alimentaires. Ainsi le titulaire doit fournir les pourcentages de bio et de local.

Pistes d'amélioration

- Prévoir une pondération supplémentaire pour les offres présentant des produits plus « qualitatifs » et dont la composition présente une part plus importante d'aliments labellisés.
- Demander dans la note explicative d'indiquer spécifiquement les produits satisfaisants aux exigences des labels environnementaux et de fournir les factures des produits permettant de vérifier la conformité des critères.
- Des points seront attribués proportionnellement aux offres dans lesquelles plus de 20 % des achats de viande ont été produits en accord avec les exigences d'un programme de certification pour le bien-être animal. Demander au soumissionnaire de fournir les informations sur les produits et quantité de viandes satisfaisant à cette exigence.
- Imposer une production intégrée ou système équivalent pour les fruits et légumes non biologiques
- Proposer une alternative végétarienne dans les menus ou une pondération supplémentaire pour les offres proposant plus d'un repas par semaine à base de protéines végétales.

APPROVISIONNEMENT

- Les circuits d'approvisionnement devront comprendre moins de trois intermédiaires entre le producteur et le titulaire, sauf en cas d'impossibilité démontrée.
- 50 % des produits devront faire l'objet d'un approvisionnement directement auprès du producteur ou avec uniquement un intermédiaire.
- Objectif de limitation des émissions de CO2 dans l'approvisionnement des denrées alimentaires : le titulaire peut apporter tout moyen de preuve afin de démontrer que les produits ont été livrés de façon moins polluante.

GESTION DES DECHETS ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Interdiction des emballages individuels, à l'exception des produits nécessitant un conditionnement en pots ;
- Obligation de proposer des moyens pour limiter les déchets, par exemple en utilisant des emballages réutilisables ou consignés.
- Fourniture de serviettes en papier recyclé en nombre suffisant ;
- Interdiction de fournir des bouteilles d'eau en plastique ;
- Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire : affichages dans les lieux de restauration ;
- Obligation de mettre en place un système de pesée quotidienne des déchets.
- Mise en place d'un système de tri et valorisation des déchets compostables.
- Grammage des aliments devant s'inscrire dans une démarche d'adaptation à l'appétit de l'enfant.

Pistes d'amélioration

- Mettre en place une pondération supplémentaire pour les offres dont plus de 50 % des produits font l'objet d'un approvisionnement direct ou avec un intermédiaire ;
- Interdire l'utilisation de produits sur-emballés ;
- Imposer une exigence de durabilité des matériaux utilisés pour les emballages, les produits de papier utilisés ainsi que les couverts, verres, vaisselles et nappes.
- Demander la mise en place d'un système de tri et de valorisation conforme des déchets avec une description des catégories de flux de déchets à trier et des procédures de mise au rebut à suivre pendant l'exécution du marché.
- Demander aux soumissionnaires d'indiquer les pratiques qu'il met en place pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Demander de fournir un plan de prévention des déchets avec une liste des articles jetables et des articles non jetables qui seront utilisés au cours de l'exécution du marché. Pour les articles jetables, demander la fourniture des informations sur les matières composant ces articles en précisant spécifiquement ceux qui sont recyclables ou compostables.



Organisation interne

Une Commission « Menu » est mise en place. Son rôle est principalement de contrôler le respect des exigences du cahier des charges et notamment concernant le développement durable. Ainsi elle est chargée de remettre des rapports au pouvoir adjudicateur, éventuellement assortis de recommandations quant à la mise en place ou la levée de certaines pénalités. Elle se réunit au moins une fois par trimestre.

Pistes d'amélioration

Prévoir une formation continue du personnel en matière de développement durable : sur l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des déchets, l'utilisation des produits d'entretien et économie d'énergie.

Conditions d'exécution

PENALITES

- En cas de non-respect des clauses contractuelles concernant les denrées alimentaires : entre 10 % et 60 % du montant des repas concernés par la fraude. Ces pénalités sont applicables en cas de violation des obligations concernant notamment l'interdiction des OGM, les circuits d'approvisionnement et la composition « qualitative » des produits.
- En cas de non-respect des demandes formulées par la Commission « Menu » : pénalité de 10 % du prix unitaire des repas qui n'ont pas été servis dans les conditions prévues.
- L'obligation de traçabilité est assortie d'une pénalité si elle n'est pas respectée : suite à une mise en demeure infructueuse, le titulaire devra payer 1 000 euros par semaine de retard.

Ressources complémentaires

https://ec.europa.eu/environment/gpp/eu_gpp_criteria_en.htm

<https://agirpoumlatransition.ademe.fr/particuliers/labels-environnementaux>

<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

https://www.auvergnerhonealpes-ee.fr/fileadmin/user_upload/mediatheque/dd/Documents/7_Documents_cmde_publicque/cahier_des_charges-sivom-rieux-volvestre.pdf

https://www.auvergnerhonealpes-ee.fr/fileadmin/user_upload//mediatheque/raee/Documents/Publications/2020/Compile_12_fiches_Commande_publicque_durable_2020.pdf

Fiche réalisée par :



**Auvergne
Rhône-Alpes**
Énergie Environnement

Dans le cadre du projet :



Soutenu par :

