

Alimentation et restauration

Achat mutualisé de denrées agricoles biologiques et de qualité destinées à la restauration collective



Acheteur public :	Conseil Départemental de Vendée
Marché:	Achat de différentes denrées alimentaires Notification : 23 février 2017 et 8 septembre 2017
Economies réalisées:	<ul style="list-style-type: none"> • 281.59 t CO2/an • 1.03 GWh/an d'énergie primaire économisée

RESUME

- Démarche mutualisée visant à s'approvisionner de manière durable à moindre coût en produits de qualité et ce en facilitant l'accès aux producteurs locaux
- Pour satisfaire plus de 1 800 000 repas par an dans les 31 collèges publics
- Plateforme agroalimentaire mise en place pour réduire les coûts logistiques (épluchage des fruits et légumes) et de transport et permettre aux producteurs locaux d'être plus compétitifs vis-à-vis de leurs concurrents
- Montant du marché estimé à 350 000 € par an pour les 5 lots

Méthode d'achat

En 2017 cinq contrats ont été notifiés pour la fourniture de différentes denrées alimentaires destinées à la restauration collective exploitée par divers acheteurs publics du département de Vendée (31 collèges publics, la commune d'Olonne sur mer et un lycée public à Luçon).

Les volumes annuels minimum sont les suivants :

- Légumes frais BIO : 49 tonnes
- Fruits frais BIO : 10 tonnes
- Produits laitiers BIO : 25 tonnes
- Epicerie et légumes secs BIO 7 tonnes
- Viandes bovines et ovines fraîches et réfrigérées : 26 tonnes
- Total : 117 tonnes

Démarche menée en 3 temps pour répondre à l'objectif politique annoncé dès 2009-2010 de développer le recours aux produits de qualité et de proximité, notamment BIO, dans les assiettes des collégiens. Cette initiative a été organisée en 3 étapes :

Etape 1 – Contractualisation avec une plateforme agroalimentaire

En 2011, passation d'un 1^{er} marché public réservé de services ayant pour objet le stockage, la transformation (nettoyage, épluchage, découpe,...), le conditionnement et la livraison (sites du Département et des collèges publics) de denrées agricoles reçues brutes sur une plateforme agroalimentaire.

Ce marché réservé, qui a été renouvelé fin 2015, a été attribué à l'entreprise adaptée ADAPEI-ARIA 85 située à la Roche-sur-Yon qui emploie des travailleurs handicapés.

Etape 2 – Constitution d'un groupement de commandes

Fin 2012 un groupe d'acheteurs coordonné par le Département a été constitué et implique diverses personnes morales disposant d'une restauration autogérée en Vendée (collèges publics, lycées, EHPAD, communes,). Le groupement a été renouvelé en 2015.

Le groupement de commandes a mutualisé ses besoins au travers la passation de marchés publics de fournitures en commun encourageant l'utilisation de la plateforme agroalimentaire.

Les deux premières étapes ont permis d'atteindre un nombre important d'avantages :

- Faciliter l'accès aux marchés publics aux agriculteurs et aux producteurs locaux et concurrencer les grossistes, ce en optimisant la logistique, en réduisant les coûts de livraison et en assurant une stabilité à long terme par la contractualisation d'engagements
- Optimiser le fonctionnement de la restauration dans les collèges (temps consacré à la préparation des plats, utilisation de produits de qualité déjà préparés)
- Réduction des coûts de gestion des achats et de passation des contrats pour les collectivités intéressées
- Réduction de l'empreinte carbone grâce à la mutualisation des services de stockage et de livraisons des denrées BIO via la plateforme

Etape 3 – Qualité et développement durable

Les marchés publics traités par le groupement de commandes, publiés en 2016 et notifiés en 2017, introduisent des critères substantiels liés à la qualité et au développement durable, notamment en ce qui concerne l'exigence de produits bio.

Les 5 marchés suivants ont été notifiés entre février et septembre 2017 :

1. Légumes frais BIO
2. Fruits frais BIO
3. Produits laitiers BIO
4. Epicerie et légumes secs BIO
5. Viandes bovines et ovines fraîches et réfrigérées

Des accords-cadres pluriannuels à bons de commande (durée maximale de 4 ans) avec des quantités minimales de commandes ont été signés. Chaque lot a été notifié à un unique fournisseur. Les prix pour les marchés 1, 2 et 5 sont révisés au mois, pour les marchés 3 et 4 au trimestre. Comme il est indiqué ci-dessus, des quantités minimales annuelles de commandes ont été définies dans chaque marché public.

Afin de prévenir la surproduction et le gaspillage alimentaire et d'ajuster les commandes il a en outre été imposé aux prestataires le recours à un logiciel gratuit (www.EMAPP.fr) permettant d'anticiper et d'optimiser les commandes en fonction des besoins des acheteurs et des denrées disponibles côté fournisseurs.

Analyse du besoin

En amont des procédures de marchés publics une analyse approfondie des besoins a été effectuée par le Département de la Vendée pour déterminer :

- **Anticipation des besoins et des volumes** - travail mené bien en amont des marchés par le Département pour connaître précisément, à titre de « sourcing » et via un professionnel dédié (conseiller technique restauration auprès des collèges), l'offre existante (producteurs, éleveurs, fournisseurs, transformateurs,...) et la demande, notamment dans les collèges publics (gestionnaires, cuisiniers,...) ;
- **Convention formalisée** - rédaction d'une convention constitutive du groupement de commandes et, sur un plan technique, allotissement fin et définition précise / qualitative des produits ;
- **Des besoins « globalisés »** - lien expressément établi entre les services agroalimentaires centralisés (plateforme de stockage / transformation livraison des denrées BIO brutes) et la fourniture des denrées BIO (notamment les fruits et légumes frais), prescriptions qualitatives et environnementales portées aux CCTP et critères / sous-critères définis pour l'attribution des marchés publics.

Le Département est membre du Réseau Local « manger local ce n'est pas banal » constitué depuis fin 2014 avec l'association des communes et communautés de communes de Vendée et la chambre d'agriculture. A ce titre le Département est amené à rencontrer régulièrement, à titre de rencontres / salons sur le territoire, divers adhérents du réseau qu'ils soient acheteurs (communes, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux,) ou fournisseurs (producteurs, éleveurs, transformateurs, autres prestataires de l'agroalimentaire,).

Un des points innovants des consultations a été d'inclure un sous-critère spécifique pour les marchés de viandes relatif à la performance (rendement après cuisson) des échantillons de viande proposée (bœuf, merguez ou veau).

Une analyse a démontré lors de l'analyse de 2 offres qu'1 kg de paupiette de veau d'un grossiste au prix de 8,86 € a diminué de 46,06% après la cuisson, ce alors que la même viande pour la coopérative d'éleveurs régionaux, au prix de 9,90 €, n'a été réduit que de 23,98%.

En analysant l'ensembles des données, 1 kg de viande cuite du grossiste coûtera 16,42 €, contre 13,02 € pour la coopérative d'éleveurs régionaux, soit une économie de 26%.

Cahier des charges et pièces de l'offre

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

POUR LES FRUITS ET LEGUMES, LES PRODUITS LAITIERS ET L'EPICERIE / LEGUMES SECS "BIO"

- Lien exprès, mais pas exclusif, institué à l'exécution des prestations avec une plateforme agroalimentaire BIO retenue au titre d'un marché de services préalablement conclu.
- Les deux options ainsi suggérées étaient :
 1. Livraison des denrées en utilisant la plateforme, réduisant ainsi, grâce à des services mutualisés, l'empreinte carbone due au transport
 2. Livraison directe des denrées, par le titulaire de chaque accord-cadre et sans passer par la plateforme, dans les collèges ou sur les sites du Département (pas de mutualisation d'où

une empreinte carbone moins efficiente).

- Respect de l'Ecolabel "AB", Agriculture Biologique, logo national français des produits biologiques depuis 1985, ou autre équivalent européen.

POUR LES VIANDES BOVINES ET OVINES FRAICHES ET REFRIGEREES

- Maximum 15% de matières grasses dans la viande
- La viande de bœuf sera de classe R ou U du catalogue « EUROP »¹.

AWARD CRITERIA

- **Organisation mise en place 30 %** - évalué par rapport aux besoins fictifs défini au titre d'un cas pratique pour chaque lot
- **Prix : 25 %** - Sur la base d'une évaluation du coût total en fonction des volumes estimés pour chaque lot
- **Qualité technique : 25 %** - ceci comprenait une évaluation de la quantité et de la qualité d'échantillons après cuisson (pour la viande), et des activités de sensibilisation destinées aux professionnels de la restauration et aux convives sur la connaissance des produits agricoles et des enjeux du développement durable
- **Performance en matière d'approvisionnement direct des produits : 10 % (viande)/ 20 % (autres lots)** - évalué sur le nombre d'intermédiaires identifiés entre les producteurs / éleveurs et les distributeurs finaux des produits.
- **Performance environnementale : 10 % (lot viandes) / 0 % (lots BIO)** - Garanties éventuelles apportées de respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage liée à la préservation de l'environnement et au respect du bien-être animal

PIECES DE L'OFFRE

Les critères ont été évalués sur la base des informations techniques fournies par les candidats, notamment au travers un cadre de réponse technique (CRT) qui était à compléter à l'appui des offres.

Les soumissionnaires/ candidats ont été invités, pour les lots BIO, à fournir dans leur candidature des détails sur l'organisme de certification accrédité, la date et la validité de la certification. Le Département de la Vendée et les collègues adhérents se réservaient en outre le droit, à l'exécution, de faire procéder à toute analyse de la fourniture livrée, à titre de contrôle, par un laboratoire officiel habilité à de telles analyses (LEAV - Laboratoire de l'Environnement et de l'Alimentation de la Vendée,...).

Il était souhaité que l'offre sur la viande apporte des garanties de certifications environnementales et/ ou vis-à-vis de la charte des bonnes pratiques de l'élevage (www.charte-elevage.fr) ([environmental certifications](#), "Charter of Good Breeding Practices").

¹ www.lesviandesetoilees.com/concept/conformation-europ

Bilan

Quelques chiffres au 30 septembre 2017, 7 mois après le début d'exécution des marchés ont montré que :

- Plus de **79 tonnes** de denrées BIO ont été commandées (dont 46 tonnes de légumes frais) sur les 91 tonnes à commander à minima sur une année, soit une projection de 135 tonnes de denrées « BIO » qui devraient être commandées sur une année complète d'exercice des 4 lots BIO ;
- Cela représenterait **environ 15% de la consommation annuelle** de 900 tonnes pour les 1 800 000 repas annuels préparés (environ 500 g par repas)
- Un **recours au BIO à géométrie variable selon les établissements** avec environ un tiers des 31 collèges publics commandant de manière notable des denrées BIO. A ce titre, et eu égard au tonnage global, la part de BIO peut représenter de 25% (Jean Rostand aux Herbiers, Saint Exupéry à Belleville sur Vie, Corentin Riou à Moutiers les Mauxfaits) à 40% des denrées cuisinées (Jules Ferry à Montaigu) **Mutualisation effective des services agroalimentaires** de stockage / transformation et de livraisons des denrées BIO propres aux 4 lots avec un prestataire centralisant ces prestations pour le compte de 31 collèges publics.

Impacts environnementaux

On estime une économie de **281,59 tonnes d'émissions de CO2** chaque année grâce à la mutualisation des marchés. Les économies calculées concernent à la fois l'augmentation de la part de produits biologiques et la réduction de la distance parcourue grâce à la mutualisations des livraisons. La réduction du transport entraînera également **une économie d'énergie primaire prévue de 1,03 GWh / an. .**

La mutualisation des livraisons dans le cadre des nouveaux contrats, basée sur les chiffres de 2017, permettra une réduction substantielle du nombre de véhicules requis pour la livraison (de 8 à 4) et de la distance parcourue par an par chaque véhicule (de 66 700 km à 46 000 km), ce qui se traduit par une réduction globale de 348 000 km, soit une réduction de 65%.

Table 1: Économies environnementales (impact écologique) – marché “vert” comparé au marché actuel

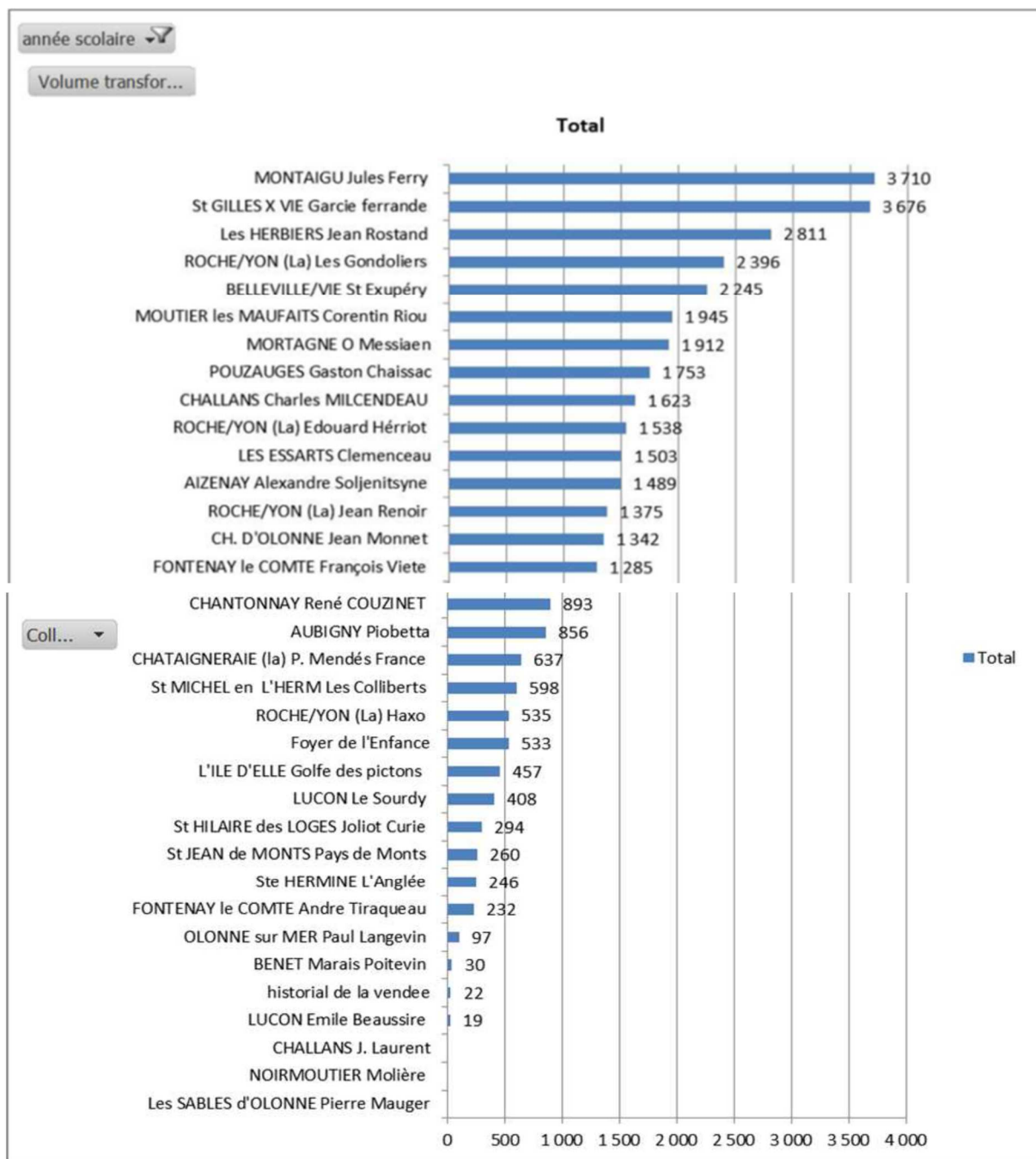
Marché	Consommation de carburants (l diesel/year)	Emissions intégrées dans la consommation de denrées (CO ₂)	Emissions de CO ₂ totales (tonnes tCO ₂ /year)	Consommation d'énergie primaire (GWh/year)
Référence (Précédent marché)	149,640 (412.19 tCO ₂ /a)	1,094.79	1,506.98	1.5
Marché vert (Livraison mutualisée & produits bio)	46,400 (127.81 tCO ₂ /a)	1,087.58	1,215.39	0.46
Economies	103,240 (284.38 tCO₂/a) (68.99%)	7.21 (0.66%)	291.59 (19.35%)	1.03 (68.99%)

BASE DE CALCUL - LIVRAISONS

- Un nombre annuel de livraisons mutualisées estimé à 700, basé sur 344 enregistrées pour les 6 premiers mois
- Sans mutualisation on estime que 2 232 livraisons auraient été effectuées par an (sur la base de 2 livraisons hebdomadaires par collège et ce pour les 31 collèges)
- L'indicateur d'émission de Co² pour le diesel est de 2,75 kg CO₂ / l et comprend les émissions directes et indirectes
- Calcul effectué à l'aide de l'outil développé dans le cadre du projet GPP 2020 (www.gpp2020.eu) et affiné dans le cadre du projet SPP Regions. Disponible sur le site Web des régions du SPP

BASE DE CALCUL – PRODUITS BIOLOGIQUES

- Émissions de CO₂ intégrées pour les aliments individuels conventionnels et biologiques fournies par le rapport: Émissions de gaz à effet de serre provenant de la production et de la transformation des aliments (Öko-Institut, 2009)
- Calcul effectué à l'aide de l'outil développé dans le cadre du projet GPP 2020 (www.gpp2020.eu) et affiné dans le cadre du projet SPP Regions. Disponible sur le site Web des régions du SPP



Volumes (en kg) de denrées BIO transformées (essentiellement les légumes frais)
acquises par les collèges publics lors du 1er semestre 2017

Impacts financiers

Les denrées commandées au titre des 5 marchés publics relevant du présent rapport sont estimés à 350 000 € HT par an, soit 1 400 000 € HT estimés sur 4 ans :

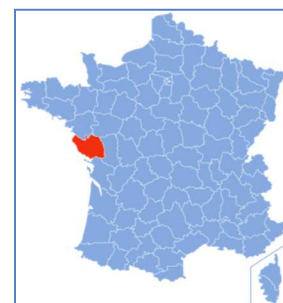
- Légumes frais BIO : 80 000 € HT par an, soit 320 000 € HT sur 4 ans,
- Fruits frais BIO : 25 000 € HT par an, soit 100 000 € HT sur 4 ans,
- Produits laitiers BIO : 45 000 € HT par an, soit 180 000 € HT sur 4 ans
- Epicerie et légumes secs BIO : 20 000 € HT par an, soit 80 000 € HT sur 4 ans,
- Viandes bovines et ovines fraîches et réfrigérées : 180 000 € HT par an, soit 720 000 € HT sur 4 ans,

Le surcoût (de l'ordre de 5 à 15 %) lié au recours à des denrées qualitatives et BIO est compensé par une organisation optimisée du temps de travail des cuisiniers (suppression / réduction des prestations de nettoyage / épluchage des fruits et légumes BIO), le recours à des produits présentant de meilleurs rendements lors de leur préparation (cf. analyse présentée supra dans le rapport pour le rendement après cuisson des viandes) et l'augmentation du volume de fabrications « maison » sur place dont le coût de revient est moins onéreux que le coût des plats industriels.

La plateforme mise en place en étape 1 et gérée par une entreprise adaptée coûte au Département environ 105 000 € HT / an, soit 630 000 € HT sur les 6 ans du marché de services conclu.

Réponses obtenues

Pour les 4 lots de denrées BIO : 2 offres reçues, l'une d'un grossiste et l'autre d'un regroupement de producteurs BIO de Vendée (impliquant une trentaine de producteurs) qui a remporté les 4 lots.



Pour le lot des viandes bovines et ovines fraîches et réfrigérées : 2 offres reçues, l'une d'un grossiste et l'autre d'une coopérative d'environ 300 éleveurs régionaux ligériens qui a remporté le marché public.



Bilan et défis futurs

- Bien qu'aucune exigence relative à la qualité ou à l'emplacement géographique n'ait été mentionnée dans les spécifications les marchés publics ont été remportés par des acteurs locaux offrant des produits de qualité en raison des critères d'exécution et d'évaluation exigés.
- **C'est une démarche mutualisée et globalisée d'achat très positive, regroupant les 3 composantes du développement durable**, qui a permis de relier de manière effective des besoins en services agroalimentaires aux besoins de fournitures de divers acheteurs, ce en procédant à la passation d'un marché réservé et en recherchant les circuits courts de proximité (approche sociale), en induisant le recours à des menus et à des denrées de qualité et à un logiciel d'anticipation des besoins (www.EMAPP.fr) permettant d'optimiser le « coût global » des repas cuisinés (approche économique) et en cherchant à développer le recours aux denrées BIO et aux denrées respectueuses du bien-être animal (approche environnementale).
- Cette démarche a conduit à la création et édition d'un guide, par le Département de la Vendée, destiné à promouvoir les produits agricoles de qualité et de proximité sous l'angle « marchés publics » : <http://www.mangerlocal.vendee.fr/ressources-documentaires>
- Le Département envisage maintenant d'élargir le programme pour y inclure d'autres acheteurs (EHPAD, écoles, municipalités) et, éventuellement, adopter une approche similaire pour le poisson, avec des activités de « sourçing » actuellement en cours.

CONTACT

Mickaël TESSIER, juriste au Département de la Vendée, adjoint au chef du service marchés (02.28.85.83.81, mickael.tessier@vendee.fr)



About SPP Regions

SPP Regions is promoting the creation and expansion of 7 European regional networks of municipalities working together on sustainable public procurement (SPP) and public procurement of innovation (PPI).

The regional networks are collaborating directly on tendering for eco-innovative solutions, whilst building capacities and transferring skills and knowledge through their SPP and PPI activities. The 42 tenders within the project will achieve 54.3 GWh/year primary energy savings and trigger 45 GWh/year renewable energy.

SPP REGIONS PARTNERS



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 649718. The sole responsibility for any error or omissions lies with the editor. The content does not necessarily reflect the opinion of the European Commission. The European Commission is also not responsible for any use that may be made of the information contained herein.