

Webinaire « Commande publique et restauration collective »

Précautions:

Pour assister à ce webinaire, merci de :

- Couper vos micros,
- Eteindre votre caméra,
- Poser vos questions via l'espace « Conversation »











Webinaire

Commande publique et restauration collective









Commande publique et restauration collective

Programme

10h00 – 10h10: Introduction de la journée et présentation des partenaires

10h10 – 10h25 : Le cadre juridique de la commande publique sur la restauration collective

10h25 – 10h45 : Décryptage de la loi EGALIM et son application dans un marché de restauration collective

10h45 – 11h00 : Les clés d'un approvisionnement local et de qualité

11h00 - 12h00 : Table ronde avec retours d'expériences d'acheteurs, fournisseurs et partenaires de la restauration collective

Introduction

Madame Hind SAOUD Conseillère régionale déléguée à la commande publique, politique d'achats, Conseil régional Bretagne

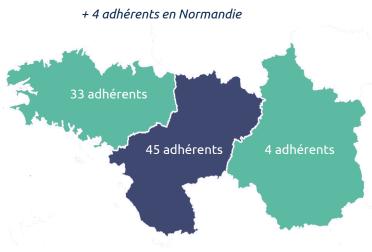


publique durable

Présentation de RESECO

Matthieu BELLAYER Chargé de mission de la dynamique achat public durable

reseco pour une commande publique durable



+ 19 adhérents en Nouvelle-Aquitaine

En savoir plus : https://reseco.fr

Un réseau d'acheteurs engagés

Créé en 2006, une centaine d'entités publiques soucieuses d'intégrer des dispositions environnementales, économiques et sociales au sein de leur commande publique.

Particularité

Le fonctionnement de RESECO repose sur un binôme élu-technicien.

Activités & rencontres

- Groupes de travail
- Journées de réflexion
- Webmatinales
- Formations/sensibilisations
- Lettre d'information offrant une veille aux adhérents...

Des outils & ressources partagées

- Un centre de ressources
- Une adresse <u>adherents@reseco.fr</u> permettant aux adhérents d'échanger





Des acteurs engagés dans la promotion du développement durable



Des réseaux régionaux engagés dans :

- L'animation d'une communauté dynamique d'acheteurs publics investis sur les problématiques de transition écologique et solidaire;
- La sensibilisation des décideurs et l'accompagnement des acheteurs dans la mise en œuvre d'achats publics durables;
- La promotion des différentes initiatives territoriales.

Un Inter-réseau national pour :

- Faciliter les synergies entre les différentes initiatives territoriales;
- Promouvoir l'émergence et le développement de réseaux régionaux;
- Engager des actions collectives (site Internet, colloques, publications...)



Le cadre juridique de la commande publique sur la restauration collective

Le cadre juridique de la commande publique et la restauration collective

- Un Code de la Commande Publique (CCP) applicable depuis le 1er avril 2019
- Un cadre qui reste, de prime abord, assez contraint au regard des 3 principes directeurs :
- Liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats et transparence des procédures,
- ✓ Logique concurrentielle avec une obligation d'efficacité et de bonne utilisation des deniers publics
- Un cadre qui pose la problématique du « local » :
- ✓ La préférence géographique (« localisme ») est interdite en marchés publics (cf. article R2111-7 du code)
- ✓ La responsabilité administrative et pénale des collectivités et des agents peut être engagée (cf. délit de favoritisme - défini à l'article 432-14 du code pénal)
- ✓ Mais alors comment induire / ne pas défavoriser le « local »?

Le cadre juridique de la commande publique et la restauration collective

Les obligations de publicité / mise en concurrence en marchés publics

✓ Varient en fonction de la valeur estimée des procédures (cumul des lots d'une même consultation sur la durée globale des contrats) Et ce dans un cadre bien établi (nécessité d'une nomenclature interne déclinée en familles homogènes)

Les seuils applicables	Jusqu'à 39 999 € HT	De 40 000 à 89 999€ HT	De 90 000€ HT au seuil de procédure formalisée (213 999€ HT)	A partir de 214 000 € HT - procédure formalisée
Exigences en matière de publicité / Mise en concurrence	Pas d'obligation de publicité. Mais obligation de respecter les principes directeurs de la commande publique dès le 1er € dépensé (achats simplifiés possibles de type « gré à gré » ou « mini lots », un 1er levier pour chercher le local)	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché	Publicité au BOAMP ou JAL + le cas échéant, presse spécialisée + profil d'acheteur (site internet)	Publicité au BOAMP et JOUE + profil acheteur
Exigences en matière de degré de contractualisation de ses besoins	Paiement possible sur facture sans lettre de commande préalable et sans écrit en-deçà de 25 000 € HT	Exigence d'un écrit qui doit être adaptée à l'importance du marché		Rédaction obligatoire d'un cahier des charges en bonne et due forme
Intérêts économiques correspondants	Intérêt économique pour les producteurs locaux	Intérêt économique pour les producteurs locaux à régionaux	Intérêt économique pour les producteurs régionaux à nationaux	Intérêt économique pour les producteurs européens

Source : Guide : Promouvoir les produits agricoles de qualité et de proximité, CD 85 : https://e-communautes.cnfpt.fr/restauration-collective/documents-de-reference/guide-propre-aux-marches-publics-dapprovisionnement

Le cadre juridique de la commande publique et la restauration collective

Des questions en interne :

- Les objectifs ?
- Les moyens?
- Les contraintes ?

Des questions en externe :

- Connaître l'offre disponible sur le territoire (sourcing)
 - La structuration des filières

Définition des besoins en restauration collective

Des questions de forme :

Quelle procédure ? Quelle publicité et mise en concurrence ? Quel allotissement ?

Des choix:

Les spécifications techniques

Les critères d'analyses ? Les conditions d'exécution ?

Le cadre juridique de la commande publique et la restauration collective – Focus Loi Accélération et simplification de l'action publique (ASAP)

- Loi ASAP du 8 décembre 2020
- Possibilité de recourir à un marché sans publicité ni mise en concurrence préalable, justifiée par un motif d'intérêt général (en attente de décret)
- Dérogation aux règles de passation et d'exécution des marchés publics en cas de circonstances exceptionnelles (aménagement des modalités pratiques de la consultation; prolongement par avenant les contrats qui arrivent à échéance pendant la période de circonstances exceptionnelles; proroger de façon proportionnée le délai d'exécution des marchés; non sanction des entreprises en cas de difficultés d'exécution liées aux circonstances exceptionnelles)
- Assouplissement du dispositif de réservation des marchés publics

<u>Pour aller plus loin : https://www.economie.gouv.fr/daj/les-mesures-commande-publique-de-la-loidacceleration-et-de-simplification-de-laction-publique</u>



Décryptage de la loi **EGALIM** et son application dans un marché de restauration collective



Liberté Égalité Fraternité

Décryptage de la loi EGALIM et son application dans un marché de restauration collective

Matinée commande publique et restauration collective RESECO – 20 janvier 2021

Alexandra MARIE-MONCORGER

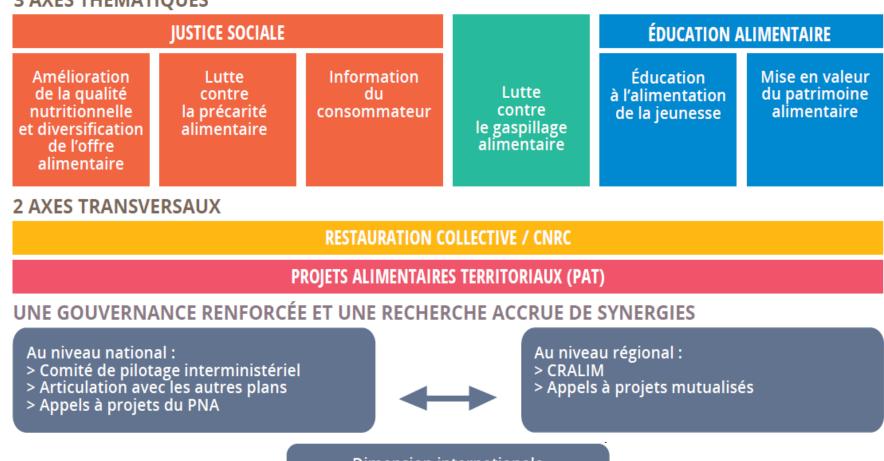
ce Cheffe du Pôle Offre alimentaire
Service régional de l'alimentation - DRAAF Bretagne

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt



Le Programme national pour l'alimentation (PNA3)

3 AXES THÉMATIQUES



Dimension internationale



Les 5 mesures phares de la loi EGAlim



- Etats généraux de l'alimentation
- → Loi n°2018-938 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
- 5 mesures phares :
 - Approvisionnement en produits de qualité et durables
 - Information des usagers
 - Diversification des sources de protéines
 - Substitution des plastiques
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons



Qualité des approvisionnements (1/2)

50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques, d'ici le 1^{er} janvier 2022 (en valeur HT)

- Produits concernés :
 - Agriculture biologique
 - Label rouge
 - Appellation d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP)
 - Indication géographique protégée (IGP)
 - Spécialité traditionnelle garantie (STG)
 - Produits issus d'une exploitation HVE
 - Produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »
 - Produits bénéficiant de l'écolabel Pêche durable

















Qualité des approvisionnements (2/2)

- Produits concernés (suite) :
 - Produits « fermiers » ou « produits à la ferme » ou « produit de la ferme »
 - Produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications
 - Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie

- Liste FERMEE : les autres produits, <u>dont les produits locaux</u>, ne sont pas pris en compte en tant que tel dans le calcul des 50 % (sauf s'ils rentrent dans une des catégories précitées)
- → Encouragement à s'approvisionner en produits issus des PAT (critère local) et du commerce équitable
- → Travaux à mener également sur les 50 % restants



Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

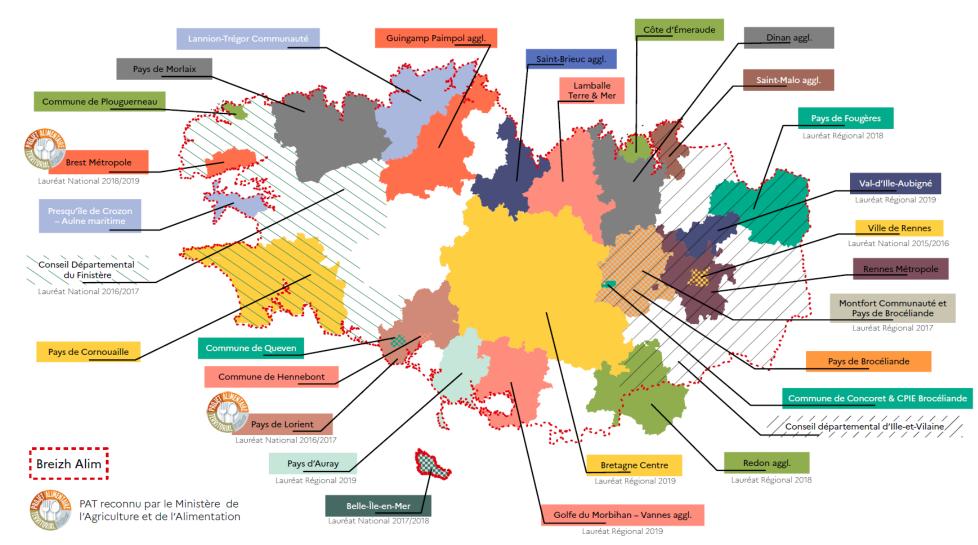
- Projet collectifs et concertés à l'initiative des acteurs du territoire avec l'alimentation comme axe structurant et fédérateur
- Répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé
- S'appuyant sur un diagnostic partagé :
 - état des lieux de la production agricole et alimentaire locale et du besoin alimentaire du bassin de vie
 - atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire
- Visant à développer une agriculture durable et une alimentation de qualité sur un territoire donné
- Réseau des PAT Bretagne (& Pays de Loire) DRAAF ADEME : → Prenez contact avec l'animateur du PAT sur votre territoire!







Les projets, systèmes et démarches alimentaires en Bretagne





Information des usagers

- Depuis le 1^{er} janvier 2020 :
 - Information obligatoire des usagers
 - Une fois par an
 - Par voie d'affichage et de communication électronique
 - Sur la part des produits de qualité et durables dans la composition des repas
 - Et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable

• Expérimentation sur l'affichage obligatoire pour les collectivités territoriales





Diversification des sources de protéines



• A titre expérimental, au plus tard d'ici novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, sur une durée de 2 ans

Restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne



• Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les

repas qu'ils proposent







• Depuis le 1^{er} janvier 2020, interdiction de mise à disposition des ustensiles en matière plastique à usage unique

• Depuis le 1^{er} janvier 2020, interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique (1er janvier 2020)

• Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique (1er janvier 2025)









- Depuis le 1^{er} janvier 2020, interdiction de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires encore consommables (amende de 3 750 €)
- Au plus tard le 22 octobre 2020, obligation de :
 - mettre en place une démarche de lutte conte le gaspillage alimentaire
 - réaliser un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable
- Au plus tard le 22 octobre 2020, pour les restaurants de plus de 3 000 couverts par jour, obligation de proposer une convention de don alimentaire aux associations habilité





Merci de votre attention ©

Contact: alexandra.marie@agriculture.gouv.fr; 02.99.28.21.30

Site Internet: http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Alimentation-Programme-National



Les clés d'un approvisionnement local en restauration collective

Pierre VILLENEUVE Directeur PFRA Bretagne



Table ronde

Table ronde : Retours de fournisseurs et prestataires

- Ville de Plouguerneau, Solenn DOUGET
- Conseil départemental du Finistère, Aude CHAPELLE
- Du foin dans les sabots (annulation), Vincent QUENIAT
- Association Bretonne des Acheteurs des Produits de la Pêche, Lionel FAURE





C'est la sécurité financière de la filière

Paiement Sécurisé et immédiat des pêcheurs

Gestion des couvertures financières des acheteurs et de leurs droits d'achats

Octroi de délais de paiement aux acheteurs

Recouvrer des frais et taxes liés aux ventes



C'est la couverture de toutes les criées bretonnes

Gestion des flux financières des 13 criées Bretonnes :

de CANCALE à QUIBERON

Prestataire Financier de l'ACAAPP, 9 criées De Nouvelle Aquitaine :

de LA TURBALLE à ROYAN



C'est un principe de solidarité et de mutualisation des moyens des 1^{er} acheteurs

314 Adhérents:

Mareyeurs 44%

Poissonniers 44%

GMS 9%

Conserveurs 3%



L'ABAPP c'est donc

Achats:

288 Millions € d'Achats Brut (+200 M€ NA)
83 099 tonnes traitées

Gestion de flux:

30 000 Virements aux producteurs 65 000 Prélèvements des acheteurs

Maillon de la chaine d'information de la filière :

Suivi des achats Prévisions d'Apports TRACABAPP

Paiement rapide des bateaux (de J+2 à J+12 après la vente) **Association** Prélèvement avec d'acheteurs Délais de règlement accordés (de 6 à 30 j) HALLE A MAREE Mareyeur Grossiste Poissonnier <u>Légende</u>: Vente de gré à gré : Flux Produits Délais de paiement selon accords commerciaux Flux Financiers Flux Traçabilité

Et après?

Ateliers:

16/03/21 (13H30 – 15H): L'achat de Gré à Gré:

2/04/21 (13H30 – 15H) : Définition du besoin et préparation du sourcing

9/04/21 (13H30 – 15H): Saisonnalité, analyse des offres...: Quels critères?



Leviers et suivi

- Le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
- Au niveau régional, le CRALIM (Comité régional de l'alimentation)
- Leviers de compensation identifiés pour limiter les surcoûts (liste non exhaustive) :
 - Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Adaptation des grammages
 - Accroissement de la part des protéines végétales
 - Evolution des pratiques de cuisine (techniques de cuisson, fait maison, livraisons moins fréquentes...)
 - Achat de produits bruts
 - Respect de la saisonnalité
 - Efforts de réorganisation et d'accompagnement
 - Rédaction des marchés publics (allotissement fin pour permettre l'accès aux producteurs locaux et petites structures, pondération plus faible du critère prix, faible nombre d'intermédiaires...) et suivi des marchés en gestion concédée

Outils et infos utiles (liste non exhaustive) (1/2)

- Site Internet DRAAF Bretagne: http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Alimentation-Programme-National
- → Carte des PAT bretons : http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/Le-reseau-des-PAT-en-Bretagne
- Plaquette EGAlim du CNRC : https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective
- Achat public :
 - LOCALIM (Ministère agriculture et alimentation) : https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective
 - Guide pratique de l'achat public innovant (Ministère économie) : <u>www.economie.gouv.fr/files/filedfs/directions services/daj/marches publics/conseil acheteurs/guides/guide-pratiqueachat-public-innovant.pdf</u>
 - Guide d'achats publics par filière (Conseil régional de Bretagne) : https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/
 - Guide pratique pour faciliter l'accès des TPE/PME à la commande publique (DAJ) : www.economie.gouv.fr/daj/daj-publication-guide-pratique-faciliter-acces-des-tpe-pme-a-commande-publique
 - Guide pour faire de l'achat public « une réponse aux enjeux climatiques (DAJ/ADEME) : www.economie.gouv.fr/files/files/directions services/daj/marches publics/oeap/gem/guide-climat/guide-climat.pdf

- Optigede (outil ADEME) :
 - Cadre réglementaire : https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire
 - Outils pratiques : <u>www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques</u>
- Relation avec les producteurs locaux et collectivités territoriales :
 - Agrilocal 22 (https://www.agrilocal22.com/)
 - Agrilocal 29 (https://www.agrilocal29.fr/)
 - Outil Chambre d'agriculture : https://www.objectif-egalim.bzh/
 - Outil de co-livraison entre acteurs locaux : https://coclicaux.fr/
 - Réseau FNAB : https://territoiresbio.fr/
 - Maison de l'Agriculture Bio 29 : www.mangerbio29.fr
 - Breizh Alim: https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons/
 - RESECO : https://www.reseco.fr
 - Initiative Bio Bretagne : https://www.bio-bretagne-ibb.fr/
 - E communauté « restauration collective » du CNFPT : https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective
 - AGORES : https://www.agores.asso.fr/

