

ATELIER 3
MARCHÉ DE DENRÉES
ALIMENTAIRES

Critères du jugement des offres en restauration collective

Soutenu par



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Ce webinaire sera enregistré

resecó

Déroulé



Présentation de l'Atelier

Avec la participation de Cathy PICHON
Chargée de mission restauration collective, filières locales et territoires

Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

Concertation en sous-groupe

Quels sont les critères mis en place par les participants ? Les difficultés rencontrées (dans l'analyse, dans les réponses...) ?

Présentation des critères/sous -critères

Retour d'expérience d'un groupement de commandes

Répartition en sous-groupe Synthèse

Quels sont les critères mis en place par les participants ?

- traçabilité présent dans la fiche technique
- Qualité gustative – panel représentatif de gouteurs/lot
- Mettre des critères où on se sait en capacité d'analyser
- Critère prix

Les difficultés rencontrées (dans l'analyse, dans les réponses...)?

- L'ACV impossible à mettre en place, pas de méthodologie disponible
- Ne pas se mettre en difficulté dans l'analyse

Quelles sont les pistes d'évolutions envisagées ?

- Pour « favoriser » les produits locaux ne pas se limiter au critère prix, nécessaire d'inventer de nouveaux critères
- Critère « circuit-court » (0 à 1 intermédiaire)
- Critère « réactivité » (si souci technique, temps de réponse du fournisseur)
- Critère « fraîcheur du produit » (nb de jour entre la récolte et la consommation)
- Critère « animation » tant sur l'animation en école que sur site de production (attention durant la phase de sourcing à s'assurer que les producteurs locaux soient bien en capacité de réaliser ces temps d'échange)
- Critère « qualité de l'air » (dans le cadre d'un plan climat) en jouant sur les distances parcourues

Objectifs

- Méthodologie autour des critères de jugement des offres (choix des critères, sous-critères pondération, etc.)
- Favoriser l'échange entre les participants via des espaces de discussion

Sélection des candidatures et jugement des offres

⇒ Respect des principes fondamentaux de la commande publique

⇒ Rappel des pièces du marché :

- RC : Règlement de la Consultation = les « règles du jeu » - étapes de la publication à la désignation du titulaire et la notification du marché
- CCAP : Cahier des Clauses Administratives Particulières = démarches administratives pour l'exécution du marché
- CCTP : Cahier des Clauses Techniques Particulières = le « cahier des charges » les besoins sur les aspects techniques. 1 CCTP commun ou des CCTP par lot.

- Ainsi peuvent être mis en avant des critères :
 - Environnementaux
 - Liés à la qualité, au goût, à la saisonnalité des produits
 - Sur les délais de livraison

Si ces critères sont en adéquation avec l'objet du marché

Le règlement de consultation – RC

- Les critères d'attribution :
 - Prix
 - Organisation pour répondre aux besoins
 - Valeur technique : qualité des échantillons, fraîcheur, diversité, saisonnalité, actions pédagogiques permettant la connaissance des produits ...
 - Performance en matière d'approvisionnement en produits de qualité, durables et en produits issus de l'agriculture biologique (taux supérieurs aux exigences inscrites au marché)
 - Performance en matière d'approvisionnement direct des produits agricoles : nombres d'intermédiaires, traçabilité
 - Performance environnementale : organisation logistique pour optimiser les livraisons, modes de production, contenants présentant une qualité écologique
 - Performance en matière d'insertion sociale des publics en difficulté

Concernant les Produits de proximité ou locaux

- **la préférence géographique (« localisme ») est interdite**
- pas de mention d'une provenance ou origine déterminée
- => cibler les produits recherchés par leurs caractéristiques particulières spécifiques d'un lieu ou d'un mode de production et « construire » son marché afin de ne pas défavoriser la candidature des acteurs de proximité

Concernant les circuits courts

- *0 à 1 intermédiaire*
- => « **performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture** »

Concernant le Commerce équitable

Les entreprises sont autorisées à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français.

Par conséquent, les entreprises mettant sur le marché des produits équitables qu'ils soient Sud-Nord ou Nord-Nord **devront être en capacité d'apporter la preuve** du respect des principes inscrits dans la loi

Exemple du groupement de commandes de Landerneau

Cuisine Centrale de Landerneau (1 200 repas/jour), Cuisine Centrale du Sivuric (1 200) et commune du Tréhou (70)

- 26 lots dont 5 lots avec des sous-lots
- Critères et pondération :
 - Prix 30 à 35 %
 - Qualité des produits 45 à 50 %
 - Qualité du service 10 %
 - Démarche environnementale et responsable 10 à 15 %

1 – Prix (30 à 35%)

- total TTC du Détail Quantitatif Estimatif complété par le candidat (25%)
- prix consentis pour les articles des catalogues hors B.P.U.(% de remise) au vu d'un panier fictif (10%) – *pas systématique*

2- Qualité (45 à 50%)

- L'analyse des fiches techniques et/ou de présentation des produits (10 points)
- La dégustation des échantillons (propriétés des aliments en termes de goût, odeur, aspect, couleur et consistance) (15 points)
- La traçabilité des produits (faculté du candidat à justifier l'origine des produits et des matières premières utilisées) (10 points)
- La sécurité sanitaire, gestion des alertes sanitaires, gestion des allergènes (5 points) – *produits animaux*
- La faculté du candidat à proposer des produits porteurs de label de qualité, respectueux de l'environnement, équitables,...(5 points)
- La saisonnalité des produits, fraîcheur des produits (nombre maximum de jours entre la récolte et la livraison), capacité à fournir des fruits « mûrs à point » (5 points) – *produits végétaux*

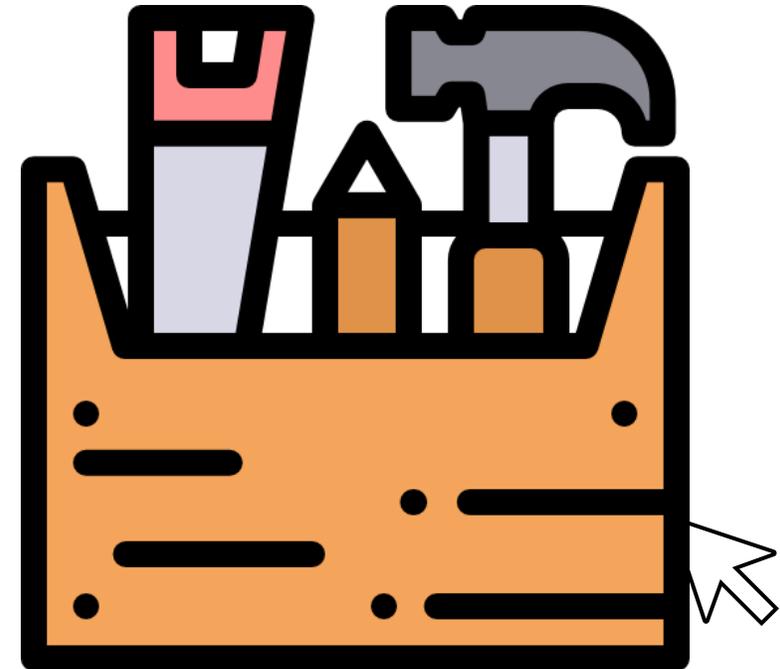
3- Qualité du service (10%)

- Modalités de prise de commande et de suivi de celles-ci, gestion des retours et des indisponibilités (5 points)
- Réactivité, souplesse, moyens de communication, possibilités de dépannage (5 points)

4 - Démarche environnementale et responsable (10 à 15%)

- Des moyens logistiques développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux (transport, réduction des suremballages, proposition de conditionnements réutilisables) (5 points)
- De l'alimentation sans farine animale, le respect du bien-être animal (5 points) – *produits animaux*
- Développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (5 à 10 points) – *lot « circuits courts »*

Des références



Des outils pour la restauration collective

Merci de votre attention.



pour une commande
publique durable

02 41 72 40 80
5 allée du Haras
49100 Angers
contact@resec.fr
www.resec.fr