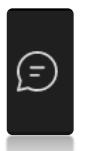




Ce webinaire sera enregistré et le support de présentation vous sera transmis à l'issu de la présentation



Merci de couper vos micros pour éviter toute nuisance sonore



Vous pouvez poser vos questions via le module de conversation

VENDREDI 16 SEPTEMBRE 2022

RESTAURATION COLLECTIVE
CENTRE VAL DE LOIRE

Identifier son besoin et définir une nomenclature homogène



resec

Soutenu par



un réseau au service de nos adhérents et de leurs besoins

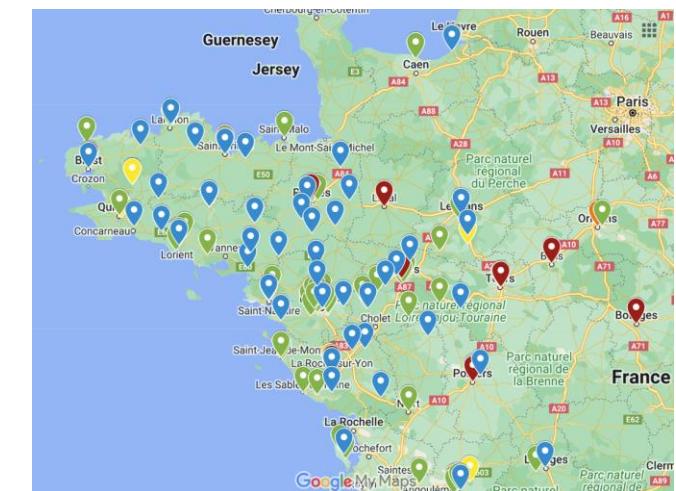
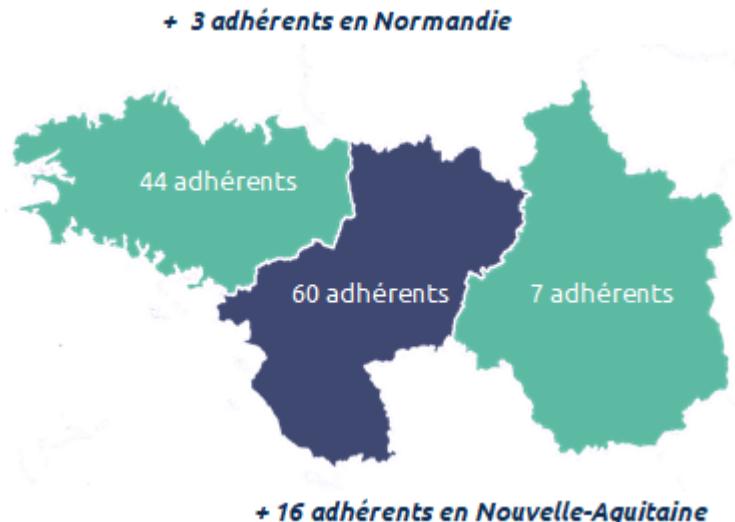
Un réseau d'acheteurs engagés

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

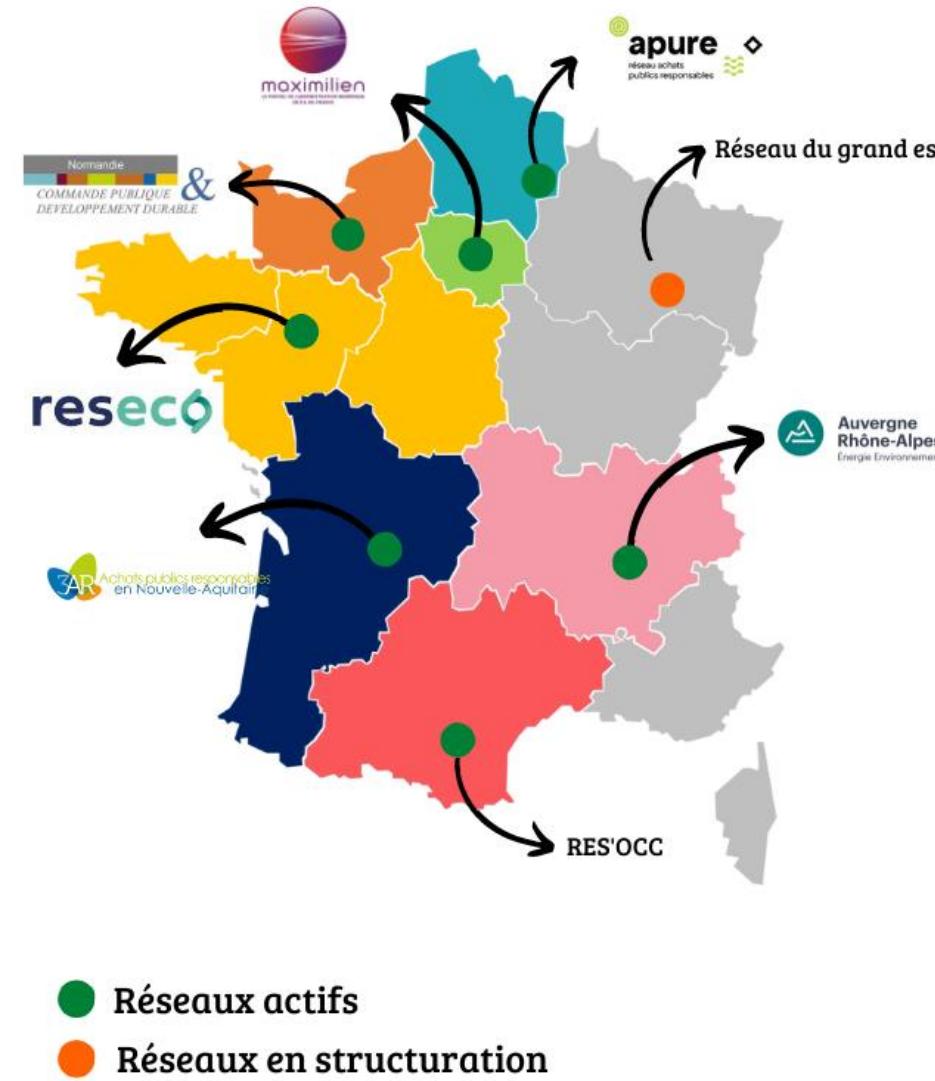


Particularité

Le fonctionnement de RESECO repose sur un binôme élu-agents



[lien vers la carte en ligne](#)



Notre ambition

Vous faire gagner du temps



Informer

Sensibiliser



Former

Innover ensemble



Nos activités et outils



Activités & rencontres de deux types

Des activités proposées à tous :

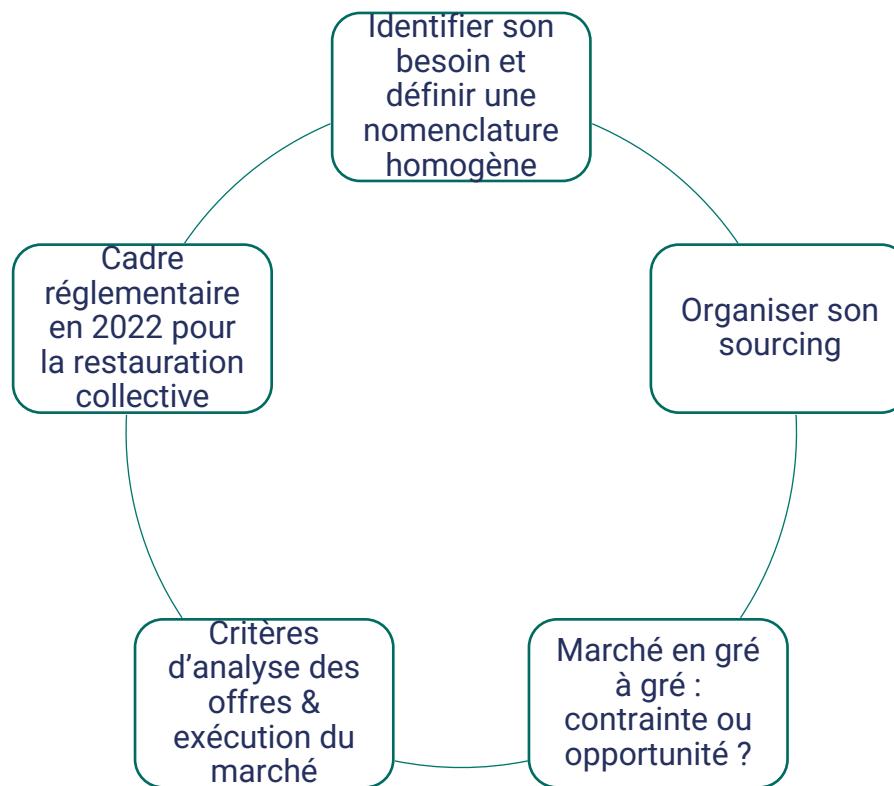
- Journées de réflexion
- Des groupes de travail (en ce moment un clausier biosourcés)
- Webinaires thématiques (restau co, économie circulaire)
- Formations/sensibilisations
- ...

Des activités réservées à nos adhérents



Cycle de webinaires sur les marchés publics en restauration collective

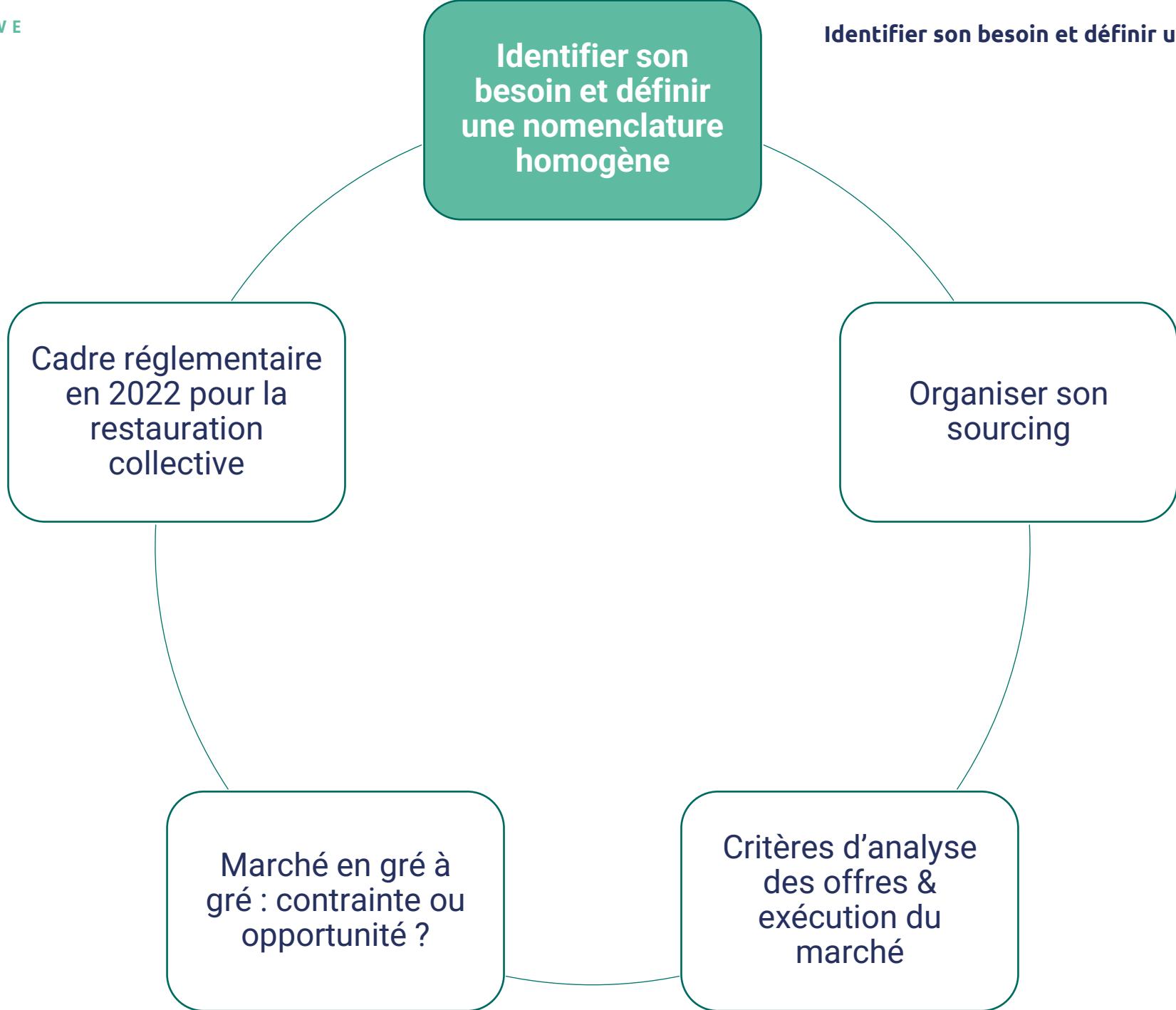
Du Vendredi 16 Septembre au Vendredi 14 Octobre 2022



Ateliers en présentiels sur la pratique du sourcing et les outils territoriaux disponibles

Octobre à Décembre 2022

| | | |
|------------------------|----------|------------------------------------|
| Indre-et-Loire (37) | Tours | Jeudi 20 Octobre Après-midi |
| Cher (18) | Bourges | Jeudi 24 Novembre Après-midi |
| Eure-et-Loir (28) | Chartres | Décembre 2022 |



Déroulé



Définition du besoin

- Définir son besoin sans reproduire à l'identique ce qui était pratiqué
- Intégrer le développement durable et les objectifs de la loi EGAlim

Définition d'une nomenclature homogène

- Définir une nomenclature claire et homogène
- Pratiquer l'allotissement



La définition des besoins est **l'acte préalable** à tout achat où l'acheteur formalise l'expression des besoins opérationnels à travers le cahier des charges



La juste définition du besoin doit permettre, notamment, aux entreprises de **bien comprendre la demande** pour proposer des produits conformes

Objectif : Créer une adéquation entre l'offre et la demande

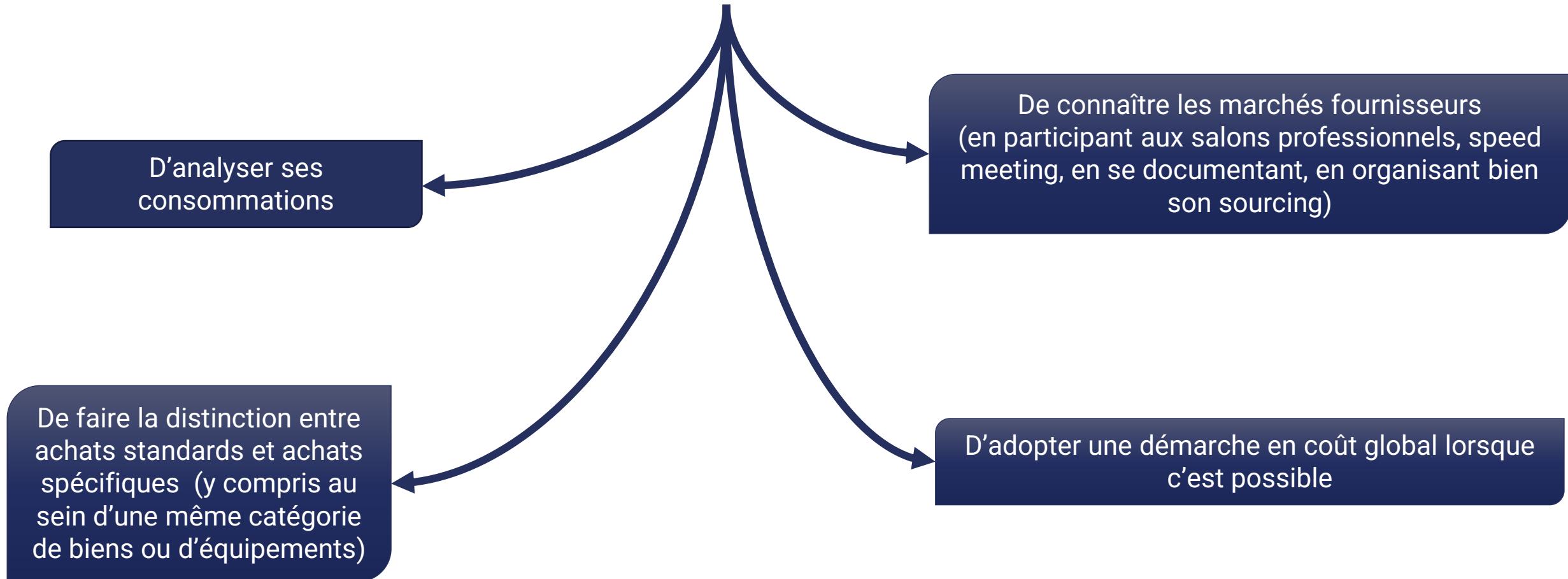


La rédaction du cahier des charges doit aussi **rester neutre** afin de permettre à la concurrence de s'exercer pleinement en n'orientant pas le choix de l'acheteur vers un produit particulier. La définition du besoin ne doit pas être un cadre rigide au point de constituer un obstacle à l'innovation



Le besoin peut être défini sous forme de **spécifications techniques normatives** ou fonctionnelles.

L'IDENTIFICATION DES BESOINS IMPOSE



Définition « anticipée »

S'interroger en amont, dans le temps et dans l'espace, sur ses moyens / objectifs / contraintes

Connaître l'offre disponible sur le territoire et la structuration des filières (« sourcing »)

Définition « formalisée »

Traduire juridiquement ses besoins en termes de publicité, de mise en concurrence et de respect des seuils

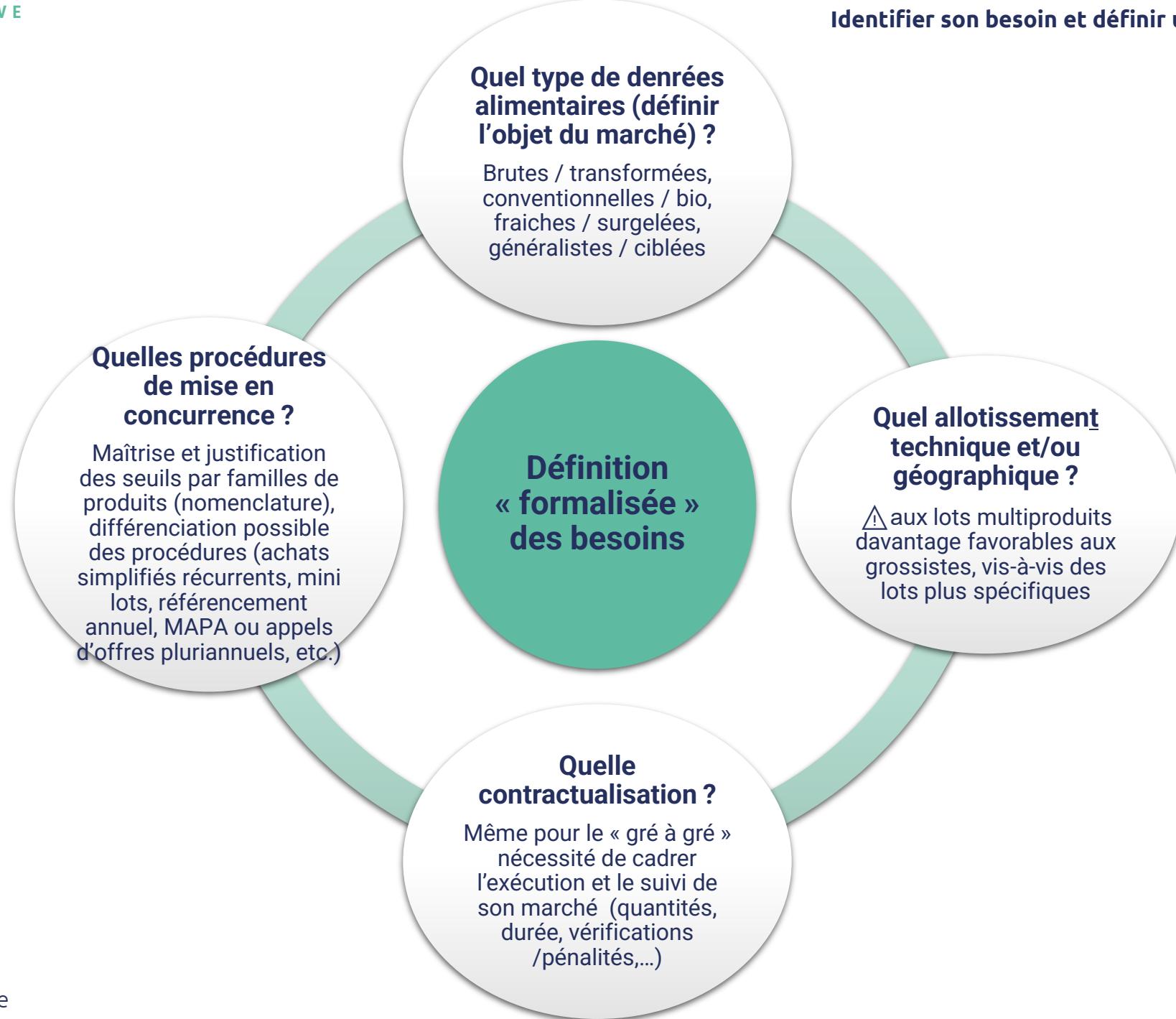
Adopter une nomenclature interne

Définition « globalisée »

Penser son besoin en termes de prescriptions, d'indicateurs et de critères d'exécution et d'analyse imposés et/ou souhaités en lien avec l'offre attendue

Des leviers existent pour induire / ne pas défavoriser le local







Spécifications techniques, qu'est ce que c'est ?

Les caractéristiques des produits ou services qui vont faire l'objet d'un marché, telles que la qualité, les propriétés d'emploi, la sécurité et les dimensions, les symboles, la terminologie, l'emballage, le marquage et l'étiquetage, ou les procédés et méthodes de production

Ces caractéristiques peuvent également se référer :

- **Au processus ou à la méthode spécifique de production** ou de fourniture des travaux, des produits ou des services demandés (ex. : gestion durable des forêts, agriculture bio, absence d'OGM, etc.)
- Ou à un **processus propre à un certain stade de leur cycle de vie** (ex. : éco-conception d'un produit, réemploi ou matériels reconditionnés, recyclage des déchets, etc.)

Les spécifications techniques **ne peuvent pas** faire mention d'un mode ou procédé de fabrication particulier ou d'une **provenance ou origine déterminée**, ni faire **référence à une marque**, à un brevet ou à un type lorsqu'une telle mention ou référence est susceptible de favoriser ou d'éliminer certains opérateurs économiques ou certains produits

Utilisation de labels Article R2111-12 à Article R2111-17

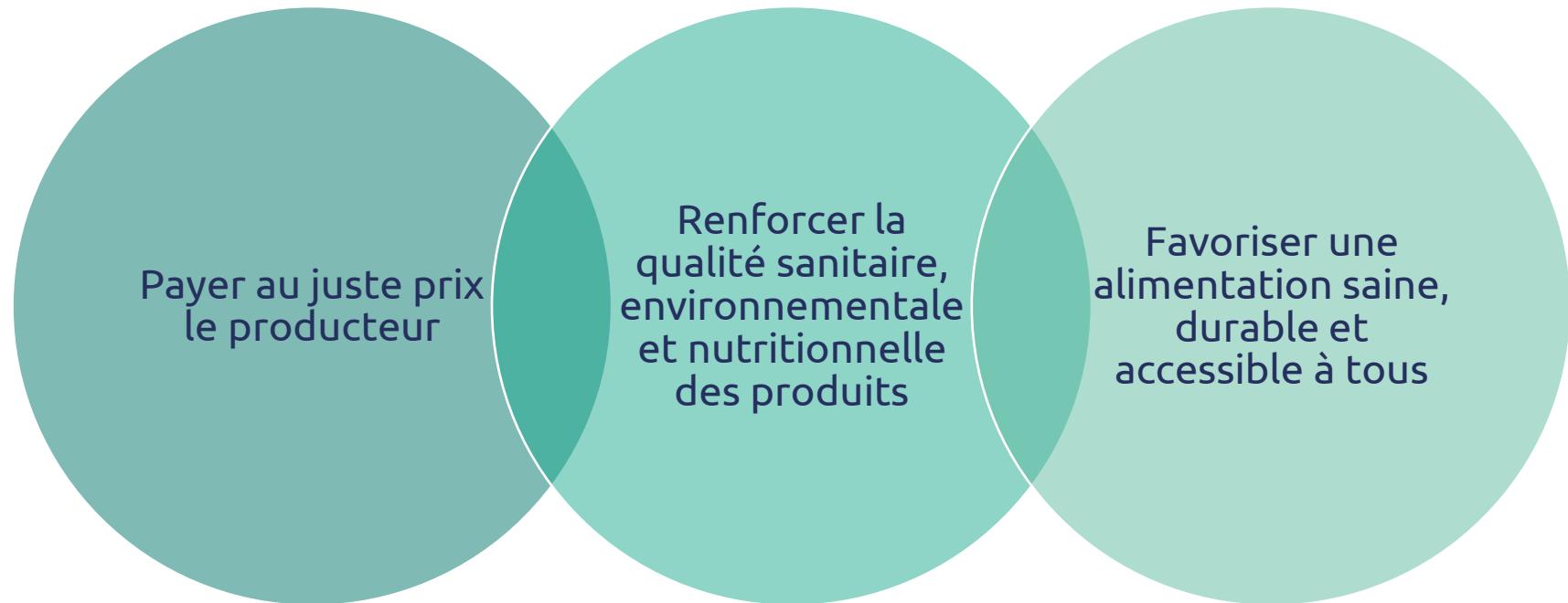
Un label est tout document, certificat ou attestation qui prouve que, les produits, **en rapport avec l'objet du marché** remplissent certaines caractéristiques.

Traduction du besoin par des SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Soit par référence à des normes ou à d'autres documents équivalents accessibles aux candidats

Soit en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles. Ces dernières peuvent notamment inclure des caractéristiques environnementales, et être définies par référence à tout ou partie d'un label

Intégrer le Développement Durable et les Objectifs de la loi EGALIM



2018 Loi EGAlim

Intègre des obligations d'approvisionnements d'aliments de qualité & durable

**Objectifs inscrits dans la loi**

Identifier son besoin et définir une nomenclature homogène

- ⇒ **Au moins 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio (depuis le 1^{er} Janvier 2022)**
 - ✓ Label rouge, Appellation d'origine (AOC/AOP), Indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale », Écolabel pêche durable, Produits issus du commerce équitable
 - ✓ dont au moins 20 % de produits biologiques
- ⇒ **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**
 - ✓ Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit
 - ✓ Interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
 - ✓ Dons aux associations
- ⇒ **Interdiction des plastiques à usage unique**
 - ✓ Les ustensiles en plastique à usage unique sont interdits
 - ✓ Les bouteilles d'eau plate en plastique sont interdites
 - ✓ Les contenants alimentaires en plastique sont interdits
- ⇒ **Diversification des sources de protéines et menus végétariens**
- ⇒ **Information des usagers et convives**
 - ✓ Les convives doivent être informés une fois par an
 - ✓ Les gestionnaires en restauration collective communiquent sur les informations nutritionnelles des repas servis
- ⇒ **60 % du budget consacré aux « produits carnés et Poissons » devront être de « qualité et durable »**

Que retenir de l'identification de son besoin ?

Se fait en amont de toute consultation !

Doit tenir compte :

- Du budget (coût matière),
- De l'offre disponible en produits de qualité
- Du nombre de repas servis,
- De l'équipement de la cuisine,
- Du mode de fabrication,
- Du mode de gestion
- Des enjeux alimentaires, environnementaux et économiques
- Et des objectifs de la Loi EGALIM !

Déroulé



Définition du besoin

- Définir son besoin sans reproduire à l'identique ce qui était pratiqué
- Intégrer le développement durable et les objectifs de la loi EGALim

Définition d'une nomenclature homogène

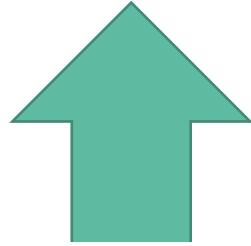
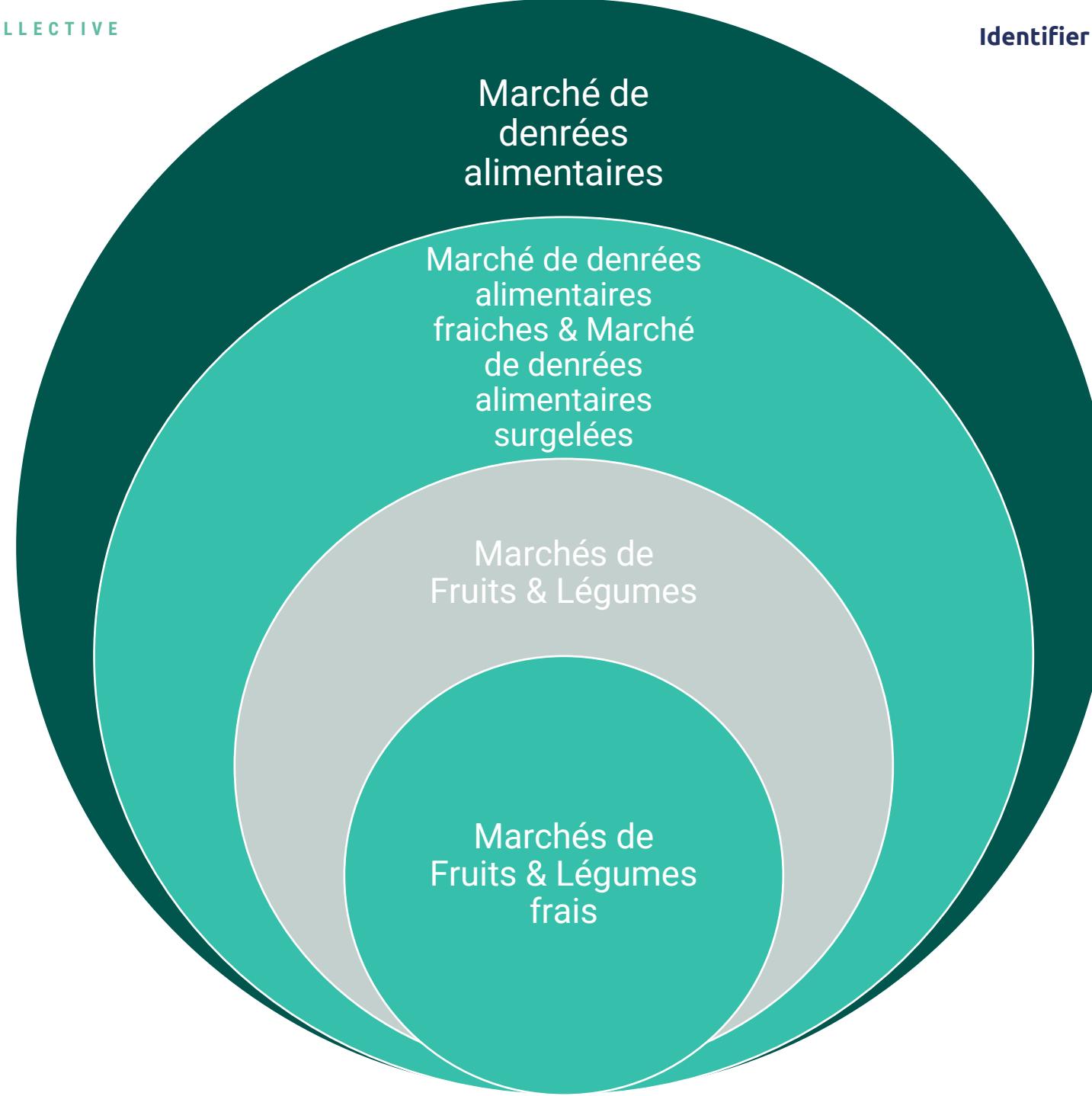
- Définir une nomenclature claire et homogène
- Pratiquer l'allotissement

Rappel

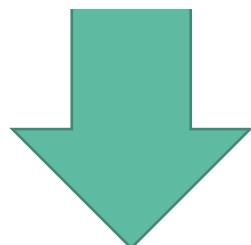
*Le préalable à la réalisation d'achats, quel que soit le montant, y compris pour des achats «simplifiés» d'une valeur estimée inférieure à 40000 € HT, est l'établissement, pour toute personne morale publique ou privée soumise au code de la commande publique (CCP), d'une **nomenclature interne** permettant d'identifier des familles homogènes de denrées en fonction de leurs caractéristiques propres ainsi que le niveau de dépenses annuelles correspondantes.*

L'établissement de la nomenclature interne vous permettra ensuite de calculer la valeur estimée du besoin.

Homogène selon leur caractéristiques propres ou en fonction de l'unité fonctionnelle du marché.



Identifier des familles homogènes de denrées en fonction de leurs caractéristiques propres ainsi que le niveau de dépenses annuelles correspondant



Définition
« formalisée »
des besoins

La définition des familles homogènes de produit permet de déterminer le niveau de computation des seuils

Regrouper les besoins en élément homogène et qui vont permettre de mettre en place des stratégies achats pour chaque famille

Connaitre son **besoin** (en interne), connaître les marchés fournisseurs (en externe) & segmenter son besoin en connaissance du marché (s'adapter à son environnement)

Pouvoir faciliter certaines procédures de marché, sans tomber dans le travers du saucissonnage

Tous les produits (articles) se retrouvent dans la nomenclature, en limitant les catégories « diverses »

Exhaustive

Cohérente

Une « bonne » nomenclature Achats doit être

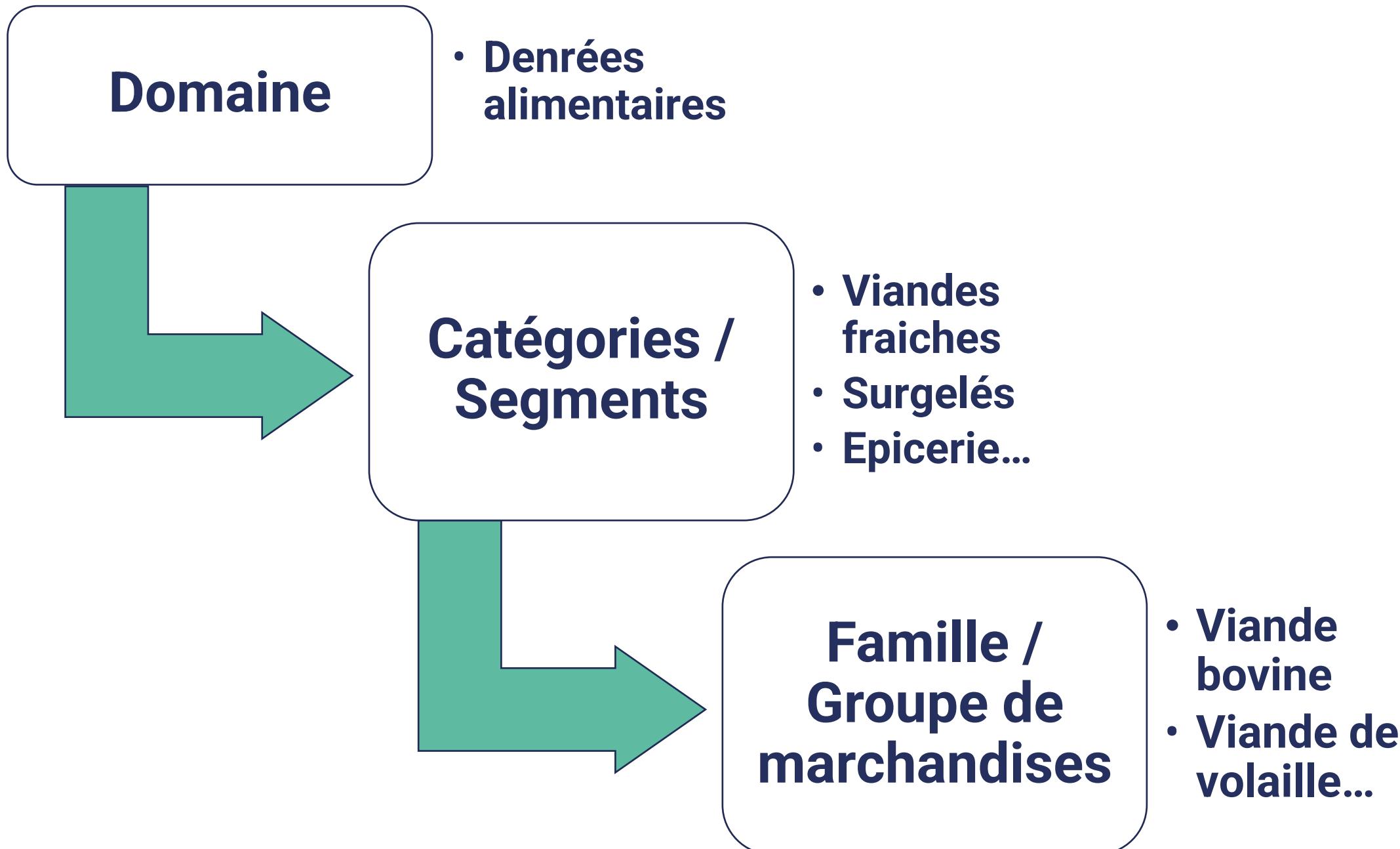
Adaptée

Evolutive

Qui s'adapte aux enjeux. Plus une famille est complexe en enjeux ou montants, plus elle va être détaillée. La nomenclature est également cohérente avec l'organisation interne et le marché Fournisseur

Plus il y a de familles Achats, moins il y aura besoin de détailler chaque famille notamment pour faciliter l'imputation au quotidien des commandes / factures.

Il est très courant que la nomenclature Achats évolue et soit mise à jour tous les 2-3 ans en suivant l'évolution du marché Fournisseurs et du besoin.
Par exemple : introduction à réfléchir d'une catégorie « simili viandes »



La nomenclature établie en 2001 reste, aujourd’hui encore, pour un acheteur qui achète de manière habituelle des denrées alimentaires, un cadre de découpage en 15 familles homogènes juridiquement non contesté, bien qu’elle ne soit pas obligatoire:

- 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés
- 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée)
- 10.02 Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
- 10.08 Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
- 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- 10.09 Fruits et légumes préparés et réfrigérés:
- 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs)
- 10.04 Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
- 10.05 Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
- 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
- 10.06 Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits surgelés
- 10.13 Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
- 10.11 Boissons
- 10.14 Epicerie
- 10.15 Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médical

Exemple de nomenclature

Niveau N-1 – niveau de computation

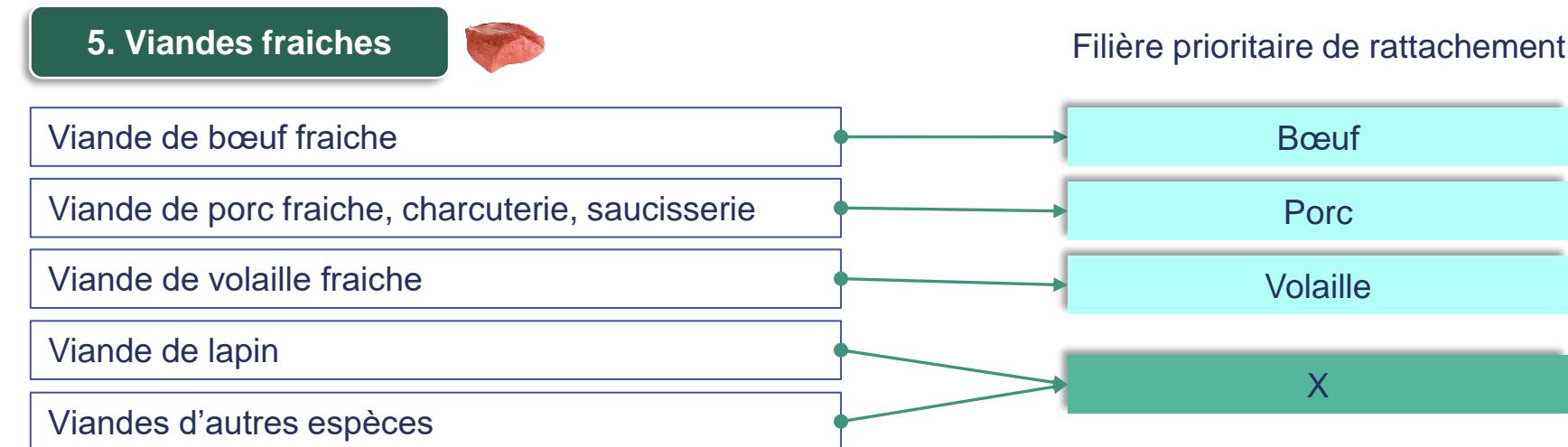
13 segments

Les familles « sensibles » comme le pain peuvent par exemple être isolées dans la nomenclature pour permettre de rester en dessous des seuils, en cohérence avec le marché Fournisseurs.



Exemple de nomenclature

Niveau N-2 – niveau de pilotage



Allotissement, qu'est ce que c'est ?

L'allotissement est le fractionnement d'un marché en plusieurs sous-ensembles appelés "lots" susceptibles d'être attribués

Fractionnement de 2 types :

- en plusieurs lots « techniques » ou plusieurs lots « géographiques »



L'allotissement permet de :

- 1.Définir des lots adaptés à l'introduction de considérations environnementales ou sociales eu égard à la réalité du secteur économique concerné ;
- 2.Destiner, après sourçage, des lots ou des marchés à la réservation ;
- 3.Favoriser l'accès des PME à la commande publique ;
- 4.Inciter à l'innovation (lots susceptibles d'intéresser les PME innovantes).

Un pouvoir adjudicateur ne peut saucissonner ses achats, en les scindant de tels sortes qu'il échappe à la procédure de passation la plus contraignante. L'examen des besoins se fait de façon globale.



Identifier son besoin et définir une nomenclature homogène

Ressources
disponibles



Les marchés publics restauration : d'une contrainte à un allié majeur pour les restaurants et les collectivités

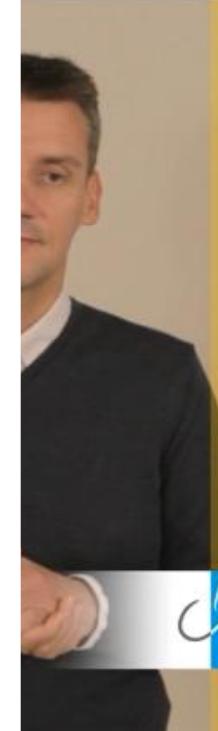


20'



Chifpt

Les marchés publics restauration :
d'une contrainte à un allié majeur pour
les restaurants et les collectivités

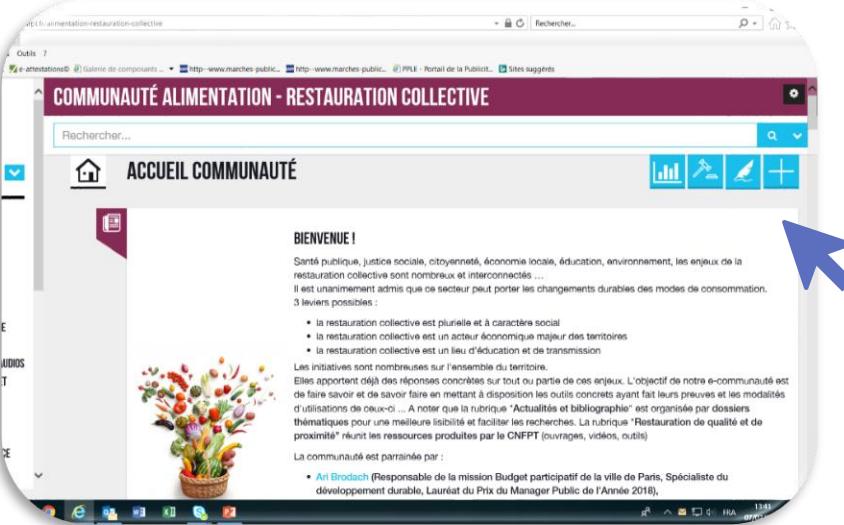


L'approche coût global en marchés publics de restauration : Quelles traductions concrètes ?

Chifpt

L'approche coût global en marchés publics de restauration quelles traductions concrètes ?

La e-communauté « Alimentation et restauration collective » Un espace gratuit de veille, de ressources et d'échanges



- **La e-communauté, un espace accessible à tous les acteurs de la restauration collective qui répond à 3 enjeux :**
 - ✓ Espace de veille bibliographique, sanitaire et juridique en lien avec l'actualité (loi EGALIM,...),
 - ✓ Espace de mise à disposition de divers outils et ressources (guides, prise en main du logiciel gratuit d'élaboration de menus EMApp.fr, propositions de cahiers des charges de marchés publics, vidéos,...)
 - ✓ Espace dédié aux échanges et au partage entre membres (forum, groupes,...)
- **Un espace de mise à disposition des supports de formations / rencontres territoriales organisées par le CNFPT : <http://www.cnfpt.fr/trouver-formation>**
 - ✓ Formations propres aux marchés publics de la restauration collective,
 - ✓ Rencontres territoriales (journées d'actualité) sur les marchés publics,
 - ✓ Formations qualifiantes,...

L'outil gratuit www.EMAPP.fr propose la fonctionnalité "NFH" (nomenclature de familles homogènes) permettant, pour les collectivités ne disposant pas de système interne de contrôle de dépenses, de vérifier le niveau de ces dernières sur la base des familles précitées.

ZOOM sur les propositions de cahiers des charges élaborés par le CNFPT en lien avec la DIRECCTE et la DRAAF

- Cahiers des charges à jour des références du code de la commande publique applicable depuis le 1^{er} avril 2019
- Des évolutions intégrées en 2021 :
 - *Mise en avant plus marquée des objectifs définis par la loi EGALIM et textes d'application (50% de produits durables et/ou de qualité, menu végétarien,...),*

Marchés publics de fournitures en restauration collective

Sommaire :

- Note de présentation propre aux ressources hybrides des marchés publics de restauration
- Grille de cadrage du sourcing
- CCTP - fournitures BIO
- CCTP - viandes
- CCTP - produits de la mer / aquacoles
- Tableaux de saisonnalité
- Exemple de BPU - DQE BIO
- Exemple de BPU - DQE viandes
- Exemple de BPU - DQE produits de la mer / aquacoles
- RC fournitures
- CRT – Cadre de Réponse Technique - fournitures BIO
- CRT – Cadre de Réponse Technique - viandes
- CRT – Cadre de Réponse Technique produits de la mer / aquacoles
- Vade-mecum du bien-être animal

Novembre 2018 mis à jour septembre 2021

Marchés publics de services en restauration collective

Sommaire :

- Note de présentation propre aux ressources hybrides des marchés publics de restauration
- Grille de cadrage du sourcing
- CCAP services
- CCTP services
- Exemples de BPU services
- Exemples de DQE services
- RC services
- CRT – Cadre de Réponse Technique
- Vade-mecum du bien-être animal

Novembre 2018 mis à jour octobre 2021

- **Des clauses communes qu'on soit en fournitures ou services :**
 - ✓ S'assurer de la traçabilité des denrées quant à leur origine et à leur qualité,
 - ✓ Instituer une exécution durable des prestations au travers un outil informatique dédié de planification et de suivi (EMApp.fr ou autre),
 - ✓ Recourir à des prescriptions techniques et à des critères permettant à l'offre de proximité, si elle est qualitative et durable, de bien se positionner (saisonnalité, performance en matière d'approvisionnement direct, bien-être animal, sensibilisation des convives,...)
- **Des clauses particulières propres aux marchés de services :**
 - ✓ Pratiquer la clause « sociale » pour l'emploi de publics éligibles,
 - ✓ Exiger le recours progressif à des produits BIO,
 - ✓ Fixer des indicateurs pour limiter et réduire les bio déchets et le gaspillage,
 - ✓ Prévenir le recours aux contenants de cuisson, de réchauffe et de service issus de matériaux non inertes (plastique),
 - ✓ Définir un clausier propre à la protection des données personnelles (RGPD)
- **Recours à un cadre de réponse synthétisant et reliant le besoin et l'offre**



Présentation des "propositions" de cahiers des charges (21-05 -21)

Guide pratique pour l'achat durable et de qualité en gestion directe du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)



Ce guide est un **outil d'accompagnement**, notamment, pour la mise en œuvre des objectifs de la Loi dite EGALIM (au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques), dans les repas servis en restauration collective à partir du 1^{er} janvier 2022, conformément à l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime.

Il présente les modalités d'application de cette mesure et propose des éléments pour la prise en compte de ces objectifs dans la rédaction des documents de consultation relatifs aux marchés publics de fourniture en denrées alimentaires (cas de la gestion directe).

LOCALIM, la boîte à outils du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation à destination des acheteurs publics de la restauration collective

- 8 fiches méthodologiques accompagnant l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat,
- 6 fiches filières lui permettant de comprendre les spécificités de celles-ci.





Du commerce équitable dans ma cantine!



D
A
J

1

La définition du besoin

La définition du besoin est la clef d'un achat réussi

L'obligation de définir précisément la nature et l'étendue des besoins, posée à l'article L. 2111-1 du code de la commande publique , est un moyen de respecter à la fois les grands principes et les objectifs de la commande publique énoncés à l'article L.3 du code et dont la valeur constitutionnelle a été affirmé par le conseil constitutionnel dans sa décision n° 2003-473 DC du 26 juin 2003.

Une bonne évaluation des besoins et, par suite, une définition très précise de ceux-ci dans les documents de la consultation, avant d'être une exigence juridique, sont une condition pratique impérative pour que l'achat soit effectué dans les meilleures conditions.

L'adéquation précise du besoin en termes performanciels ou en référence à des spécifications techniques données est une condition nécessaire à la bonne compréhension, par les soumissionnaires, de l'objet et des caractéristiques du marché public. Elle leur permet de faire des offres les mieux à même de satisfaire les besoins de l'acheteur. Une définition rigoureuse du besoin est également essentielle pour garantir la transparence et l'égalité de traitement entre candidats et assurer la haute exécution du contrat par le titulaire. Elle est, en ce sens, la clé d'un achat réussi.

À titre d'exemples, l'objet du marché public ne saurait se réduire à la seule mention de « Prestations informatiques » lorsqu'il s'agit de prestations de tierce maintenance applicative d'un programme donné, ou de « Prestations de services techniques et administratifs » lorsque ces dernières sont réalisées par un tiers.

Une définition précise des besoins par l'acheteur permet notamment de procéder à une estimation fiable du montant du marché public. Or, le choix de la procédure à mettre en œuvre est déterminé en fonction du montant et des caractéristiques des prestations à réaliser. C'est pourquoi, il apparaît indispensable de procéder, en amont, à une définition précise du besoin. De cette phase préalable essentielle dépend le choix de la procédure et la réussite ultérieure du marché public.

L'ensemble des éléments constitutifs du besoin de l'acheteur doit apparaître dans les documents de la consultation. Aussi, eu égard aux grands principes de la commande publique¹, les éléments n'y figurant pas ne pourront, par suite, y être intégrés sans remettre en cause les conditions initiales de jeu de la concurrence.

D'un point de vue juridique, l'absence ou l'insuffisance de définition du besoin est susceptible de constituer un manquement aux obligations de publicité et de mise en concurrence au sens de l'[article L. 351-1 du code de justice administrative](#).

Ont été, par exemple, considérés comme des manquements à la définition des besoins : la sous-estimation des quantités du marché public², le renvoi de la définition de certains besoins à un dispositif ultérieur³, la possibilité pour les candidats de

¹ Les marchés publics soumis au code de la commande publique respectent les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité d'accès des candidats et de transparence des procédures. Ces principes permettent d'assurer l'efficacité de la commande publique et la bonne utilisation des deniers publics.

Mise à jour le 01/04/2019

Інформація надана згідно з вимогами Закону України «Про державну статистику» та є обов'язковою для публікації.

"Institutionen haben ein soziale Verantwortung in ihrer Tätigkeit...
sie konstituieren Tugend, die zwischen den Generationen das Interesse des Gemeinwohls aufrechterhält." (de Botton 2006, 100f.)

**INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine**
Engagés au service des acteurs de la Bio



DÉCOUVRIR
DÉCOUVRIR
RESTAURATION
COLLECTIVE
en Nouvelle-Aquitaine



**LA RESTAURATION
COLLECTIVE BIO
EN NOUVELLE-AQUITAINE**

interbionnouvelleaquitaine.com
ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE BIO RÉGIONALE



PÔLE LYCÉES

**LIVRET DE LUTTE
CONTRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**



Vous trouverez dans ce document l'ensemble des informations nécessaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Région
Île-de-France



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
L'École
Égalité
Démocratie

ADEME
ADEME LA
TERRIBLE
EXIGENCE



CLÉS POUR AGIR

**Vers une alimentation plus durable
en restauration collective**



**RECOMMANDATIONS INTERFEL POUR
L'ACHAT PUBLIC DE FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS**



DÉCEMBRE 2020





Merci de votre attention.



Justine Nieto (en remplacement provisoire d'Alice Corby)
Chargée de mission dynamique Achat durable
Alice.corby@reseco.fr
06 72 37 88 25

pour une commande
publique durable

Angers
contact@reseco.fr
www.reseco.fr