



Développement de l'approvisionnement local & local AB en Restauration Collective...

C'est possible !

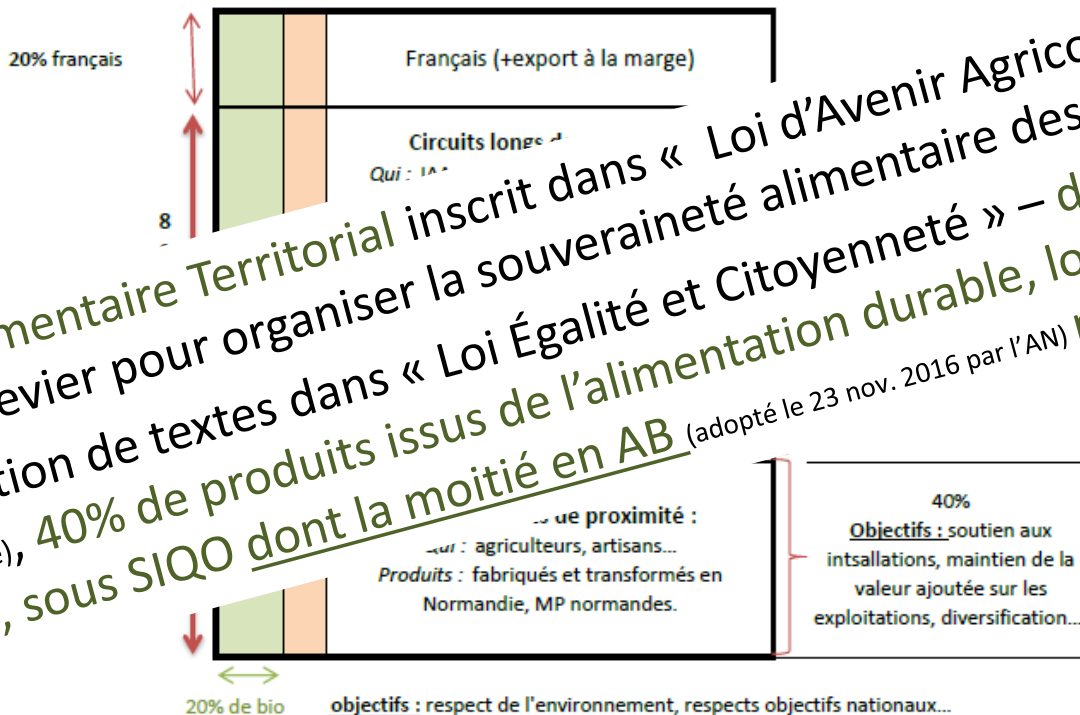
Des références pour identifier l'intérêt/les enjeux et évaluer/fixer ses objectifs d'approvisionnement...



Objectifs pour demain : soutien à l'agriculture normande, qualité et traçabilité au sein des établissements...

Notion de complémentarité entre les circuits.

Augmenter la part de local, quelque soit le circuit.



- **Projet Alimentaire Territorial** inscrit dans « Loi d'Avenir Agricole » (promulguée oct. 2014) - levier pour organiser la souveraineté alimentaire des territoires.
- Proposition de textes dans « Loi Égalité et Citoyenneté » – dans la RHD (pas que scolaire), **40% de produits issus de l'alimentation durable, locaux** (dont CC), de saison, sous SIQO dont la moitié en AB (adopté le 23 nov. 2016 par l'AN) pour 2020»

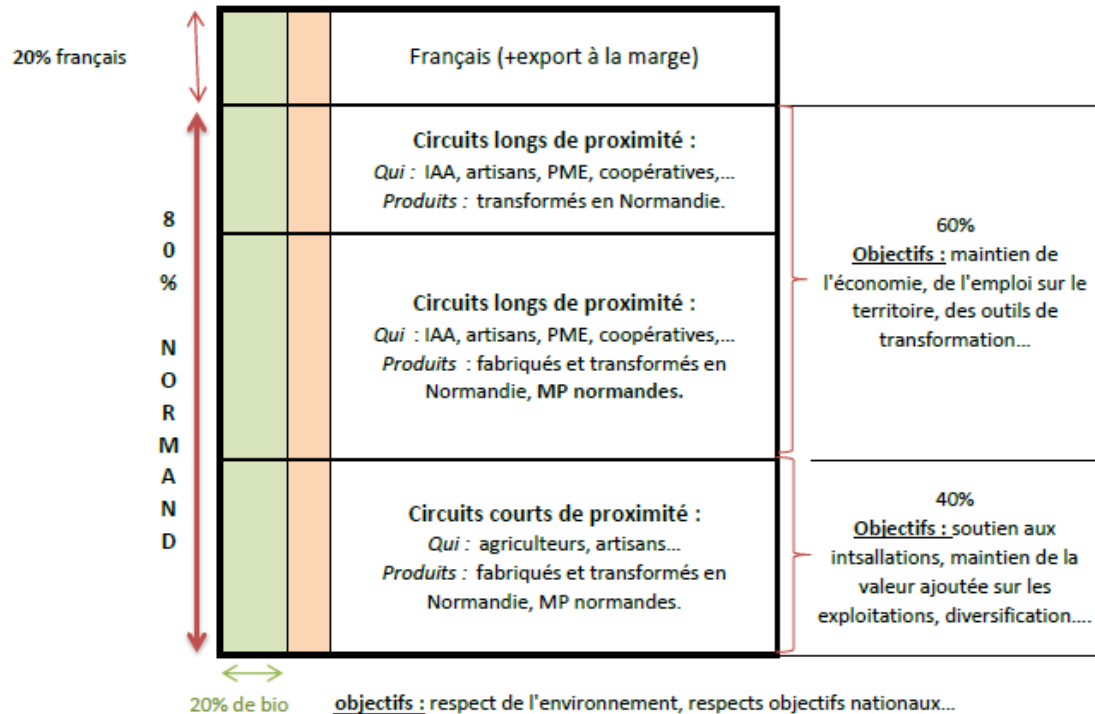
Des références pour identifier l'intérêt/les enjeux et évaluer/fixer ses objectifs d'approvisionnement...



Objectifs pour demain : soutien à l'agriculture normande, qualité et traçabilité au sein des établissements...

Notion de complémentarité entre les circuits.

Augmenter la part de local, quelque soit le circuit.



15%? De produits sous SIQO

objectifs : accès à une alimentation de qualité, respects objectifs nationaux...

Une réglementation qui cherche à « faciliter » l'action des acheteurs

- Ordonnance du 23 juillet 2015 & Décret du 25 mars 2016
 - Sourcing est encadré !
 - Nouveaux objectifs de DD... le cycle de vie (art. 30 et 38 de l'Ord), les labels (art. 10 du D), les normes sociales & environnementales (art. 6 du D), marchés réservés entreprises adaptées/insertion/ESS (art. 13 du D), « performances en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture » (art. 62 du D)...
 - **Les achats occasionnels n'existent plus**
 - Allotissement - Pas de nomenclature type, c'est à l'acheteur de construire sa nomenclature marché/allotissement (« produits à caractère homogène » ou « unité fonctionnelle »)

Des seuils de procédure qui peuvent tous permettre de « ne pas écarter la réponse de fournisseurs locaux »

Procédure et seuils	Pour l'acheteur & le fournisseur	Taille de fournisseur hypothétique
Appel d'Offres + de 207 000€ HT	+ formalisme	Gros sauf lots en MAPA
MAPA + de 25 000€/+ de 90 000	+ ou - de formalisme	Gros & moyen
« Gré à Gré » - de 25 000€ HT	- de formalisme	Gros, moyen & petit

« Qui peut le plus, peut le moins ! »

A RETENIR

Documents du MP	Étapes & points clés
Règlement de Consultation	<p>Définir un allotissement « production » plus que « distribution » via sourcing</p> <p>Indiquer des noms de lots précis (CC et AB en CC)</p> <p>Indiquer des mini et maxi pour les lots</p> <p>Ne pas en demander « de trop » (mémoire – récapitulatif et proposer des fiches à remplir « Réactivité », « DD »)</p> <p>Éviter les bilans carbone dans la pondération ou autre critère difficile à mesurer.</p>
CCAP	<p>Différencier les clauses de prix en fonction des lots (soutien à la production)</p> <p>Préférer les contenants recyclables/récupérables via sourcing</p> <p>Demander des visites</p>
CCTP	<p>Rédaction des cahiers des charges via sourcing</p> <p>« Ou Équivalent » après « AB » et autres labels</p> <p>Être précis dans les spécificités techniques (jour de récolte</p> <p>Différencier les critères pour les lots en CC et CC AB (art. perf. Mat. Appro. Direct. – voir définition CC en considérant le service de restauration comme un intermédiaire.)</p> <p>« Sans OGM » difficile à prouver -> « alimentation des animaux produit sur l’exploitation sans OGM, élevage en parcours herbeux sans complément alimentaire à base d’OGM »</p>
Bordereau des Prix Unitaires	<p>Indiquer les produits à déguster (si pondération sur qualité organoleptique et technique par tenue en cuisson)</p> <p>Identifier une colonne « origine »</p> <p>Identifier une colonne « produits saisonnier »</p>
Détail Quantitatif Estimatif	<p>Faire un scénario prévisionnel de repas avec produits CC et CC AB quotidien</p>
COMMUNICATION DE L’AAPC/DU DCE	<p>Relai Agrilocal ou autres publicités locales</p> <p>Transmission des éléments aux têtes de réseaux</p>

Plusieurs écoles d'organisation des marchés et des allotissements

1 Marché Global	
Approvisionnement en denrées alimentaires pour le service de restauration	
Seuil déterminé avec montant total du fonctionnement du restaurant sur 1 an min.	

1 Marché "Unité Fonctionnelle" Alloti	
Lot 1	Fruits & Légumes
Lot 2	Viandes, Charcuterie & Volaille
Lot 3	Poissons
Lot 4	Produits laitiers & Œufs
Lot 5	Surgelé
Lot 6	Epicerie
Lot 7	Produits laitiers en circuit court
Lot 8	Fruits & Légumes issus de l'AB ou équivalent en circuit court
Lot 9	Epicerie issu de l'AB ou équivalent en circuit court
Lot 10	Poissons frais et "espèces du jour"
Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur 1 an min.	
Exple : Préconisé sur Dives s/ Mer sur projet mutualisation	

Plusieurs écoles d'organisation des marchés et des allotissements

Plusieurs Marchés "Classification propre" [36 préconisation Région]			
Allotis			
Marché 1	Viandes surgelées ou congelées		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Bœuf	
	Lot 2	Porc	
...	
Marché 2	Viandes bovine		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Bœuf	
	Lot 2	Veau	
...	
Marché 3	Charcuterie		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Salaisons	
	Lot 2	Crues	
...	
Marché 4	Poissons frais		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Mer	
	Lot 2	Eau douce	
...	
Marché 5	Légumes		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Salades	
	Lot 2	Haricots verts	
...	
Marché 6	Laits		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Cru	
	Lot 2	UHT	
...	
...	
Marché 35	Huiles		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Margarine	
	Lot 2	Graisse Végétale	
...	
Marché 36	Fruits transformés y compris fruits secs		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Confitures	
	Lot 2	Coulis	
...	
Exple : Préconisé pour Agrilocal [34 marchés]			
Préconisé pour le Guide ex Basse-Ndie [8 marchés]			

Plusieurs Marchés "Classification propre" [36 préconisation Région] Allotis

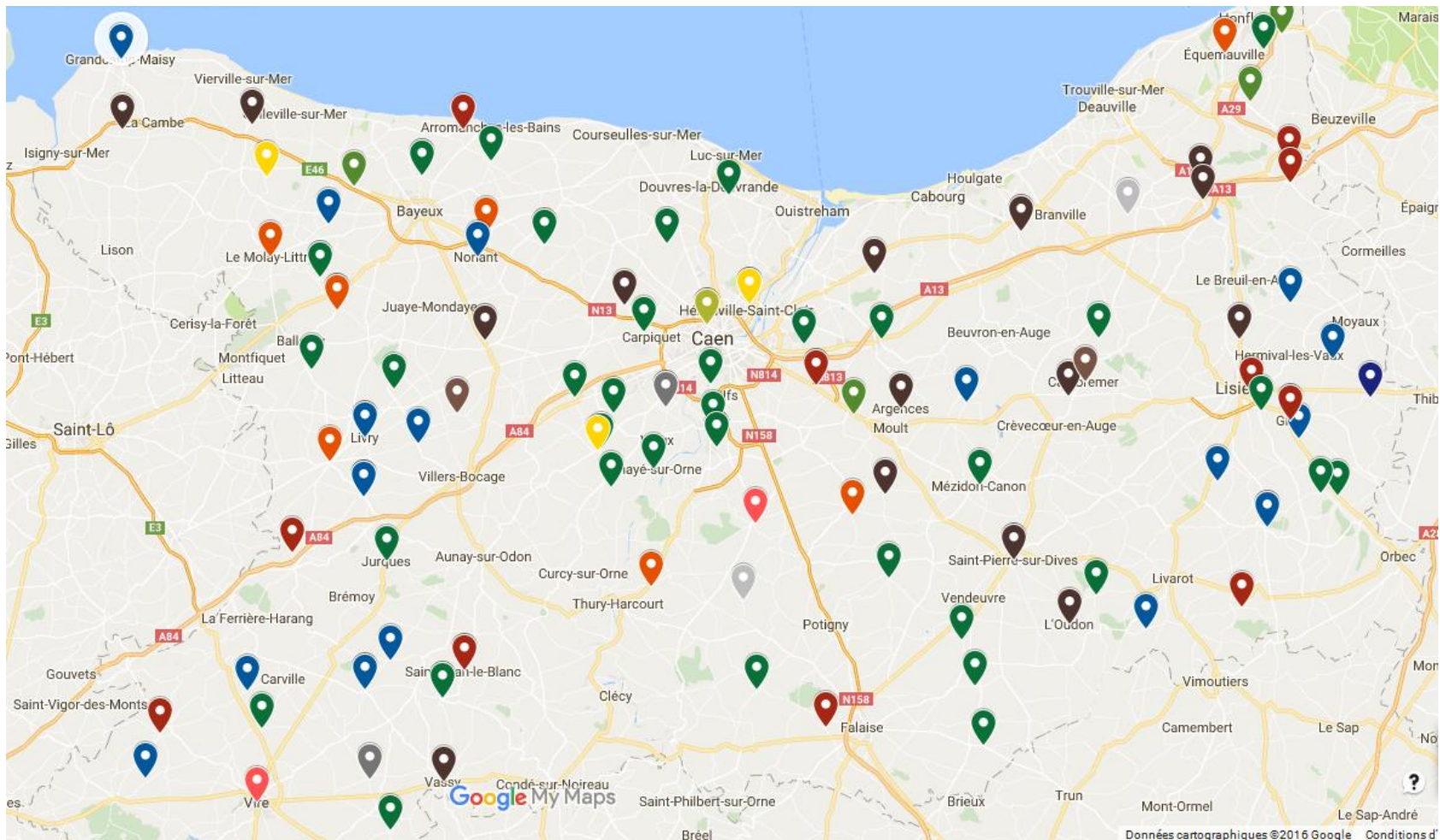
Marché 1	Viandes surgelées ou congelées		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Bœuf	
	Lot 2	Porc	
	
Marché 2	Viandes bovine		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Bœuf	
	Lot 2	Veau	
	
Marché 3	Charcuterie		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Salaisons	
	Lot 2	Crues	
	
Marché 4	Poissons frais		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Mer	
	Lot 2	Eau douce	
	
Marché 5	Légumes		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Salades	
	Lot 2	Haricots verts	
	
Marché 6	Laits		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Cru	
	Lot 2	UHT	
	
...			
Marché 35	Huiles		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Margarine	
	Lot 2	Graisse Végétale	
	
Marché 36	Fruits transformés y compris fruits secs		Seuil déterminé avec les montants cumulés de tous les lots du marché sur un an
	Lot 1	Confitures	
	Lot 2	Coulis	

Des outils nationaux, régionaux & départementaux qui « accompagnent »

- **LOCALIM** – la boîte à outil générale et par filière pour organiser ses marchés publics (disponible en ligne)
- **PRARD 1** (Région Normandie - vers un PRARD 2) – Guide et contacts pour la rédaction de marchés publics qui n'écartent pas la réponse des fournisseurs locaux + pièces du marché types à adapter par établissement et suite à un sourcing
- **Catalogue départemental « Manger local en Restauration collective »** (CD14) - Recense 42 producteurs + fournisseurs 14 de la SCIC Inter Bio Normandie Services
- **Agrilocal** (CD14) – marchés ponctuels et annualisés avec une BDD Norma

Des contacts en Normandie pour du conseil individuel côté acheteurs et côté fournisseurs.

Fournisseurs inscrits sur Agrilocal au 01.12.2016



Données cartographiques ©2016 Google Conditions d'

Des structures qui vous accompagnent collectivement...

- Inter Bio Normandie, Chambre d'agriculture & Conseil Départemental du Calvados
- Dives-sur-Mer : commune, collège, lycée
- Hérouville-St-Clair : 2 collèges... et commune + collège Tilly-s/-Seulles
- Démarche de mutualisation :
 - Identification de tous les achats, des fournisseurs, des fréquences de livraison, de la « formalisation » ou non du marché public, des objectifs des structures ;
 - Recherche de fournisseurs locaux en CC ;
 - Proposition d'allotissement en fonction des objectifs et du sourcing & lien avec Agrilocal ;
 - Mutualisation des jours/horaires de livraison pour les lots identifiés « CC et CC AB ».