

Mutualisons nos expériences

sur l'achat responsable
dans les marchés publics



Réseau Grand Ouest
commande publique & développement durable



PRESENTATION DU RÉSEAU GRAND OUEST



Création de l'association : le 31/01/06

Territoire : 6 régions du Grand Ouest de la France

Nombre de membres : 98 entités publiques (collectivité-EPCI)

Particularité : Le fonctionnement du R.G.O. repose sur un **binôme élu-technicien**

Evolution du R.G.O. : Ouverture aux entités juridiques de droit public ayant une personnalité morale autonome (Office public d'H.L.M., SDIS, Parc naturel...) en 2013.



Nos actions :

- **ANIMATION DE GROUPE DE TRAVAIL THÉMATIQUES**

Les groupes de travail sont au cœur de l'activité du réseau. Chaque groupe est co-piloté par un adhérent volontaire en collaboration avec le R.G.O.

- **CONSEIL QUALIFIÉ**

L'équipe du R.G.O. vous conseille et assure une veille sur les critères développement durable dans les marchés publics.

- **ORGANISATION :**

- de rencontres avec des fournisseurs (interprofessions, associations qualifiées sur les filières étudiées)
- de formations sur les achats responsables

- **PARTICIPATION A DES ECHANGES DE RESEAUX NATIONAUX ET INTERNATIONAUX**

COMMANDE PUBLIQUE
& DEVELOPPEMENT DURABLE



I.C.L.E.I
Local
Governments
for Sustainability



Nos outils :



- **SITE INTERNET ET FORUM DE DISCUSSION**
www.reseaugrandouest.fr avec une partie réservée aux adhérents
- **LETTRE D'INFORMATION** trimestrielle et **Actus** mensuelles
- **DOCUMENTS DE SYNTHÈSE** pour chaque groupe de travail
- **BASE DE RETOURS D'EXPERIENCES** de nos adhérents



« Grâce aux échanges entre collectivités, nous avons amélioré nos cahiers des charges pour les commandes de textiles et produits d'entretien, les adhérents profitent aussi de nos retours d'expériences d'achats durables ».

Un adhérent de la Charente



Comment rédiger son marché
public de restauration collective
afin de ne pas défavoriser les
offres de proximité et de qualité ?



I. Le cadre général

I.A Les grands principes de la commande publique

II.B Les contrats publics concernés

III.C La problématique du localisme

II. De la réflexion à l'exécution du marché public de restauration collective : les étapes importantes

II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

II.B La rédaction du cahier des charges

III.C Le suivi de l'exécution de la prestation

III. Des pratiques existantes : retours d'expériences



I. LE CADRE GENERAL



Réseau Grand Ouest
commande publique & développement durable

I.A Les grands principes de la commande publique

Article 1 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015

Deux objectifs à atteindre :

- L'efficacité de la commande publique
- La bonne utilisation des deniers publics

Pour y parvenir, respect des principes suivants :

- Égalité de traitement des candidats
- Liberté d'accès à la commande publique
- Transparence des procédures



I.A Les grands principes de la commande publique

Article 30 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015

« La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant le lancement de la consultation en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale. »



I.B Les contrats publics concernés :

Deux systèmes de fonctionnement : *restauration collective en régie* (marchés publics) / *restauration collective déléguée* (Délégation de service public)

Remarque :

Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) utilise les termes de « délégation » ou « de restauration collective concédée » à chaque fois que les prestations sont confiées à une société de restauration collective, pas seulement lorsque la personne publique a délégué la gestion et l'exploitation par le biais d'une DSP.



I.B Les contrats publics concernés :

➤ **La délégation de service public**

- Loi SAPIN du 29 janvier 1993
- Article 1411-1 du code général des collectivités territoriales
- Ordonnance n° 2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession
- Décret n° 2016-86 du 1^{er} février 2016 relatif aux contrats de concession

Principes :

- ✓ La gestion de la restauration collective est confiée par contrat pluriannuel à un délégataire public ou privé chargé d'exploiter le service sous sa propre responsabilité et selon des modalités variables;
- ✓ Rémunération du délégataire en fonction du nombre de repas produits pour les usagers;
- ✓ Le délégataire doit rester libre de proposer et de mettre en œuvre les moyens pour atteindre le résultat souhaité;



I.B Les contrats publics concernés :

Les D.S.P. les plus fréquentes en restauration collective :

- **La concession** : contrat par lequel le concessionnaire est en charge de la construction, du financement et de l'exploitation d'un équipement à ses risques et périls, moyennant une rémunération perçue sur les usagers.
- **L'affermage** : contrat par lequel le fermier se voit confier la mission d'exploiter un service au moyen d'un équipement mis à sa disposition, moyennant rémunération essentiellement perçue sur les usagers.



I.B Les contrats publics concernés :

➤ **Les marchés publics**

Les sources juridiques :

- Directive n° 2014/24/UE du Parlement Européen et du Conseil européen du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics
- L'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 sur les Marchés publics
- Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics
- Décret n° 2015-1163 du 17 septembre 2015 modifiant certains seuils relatifs aux marchés publics



I.B Les contrats publics concernés :

Le type de marché public :

- **Marché public de fournitures** : approvisionnement direct en denrées alimentaires
- **Marché public de services** (approvisionnement en denrées, préparation des repas, nettoyage,...)



I.C La problématique du localisme

Une interdiction énoncée par la jurisprudence

Par la juridiction européenne :

CJCE, 3/06/1992, Commission c/ République italienne

Une réglementation réservant des marchés à des entreprises locales et des critères privilégiant ces entreprises sont discriminatoires.



I.C La problématique du localisme

Par la juridiction française :

CE, 23/07/1994, Commune de Ventenac en Minervois

Les principes de libre accès et d'égalité de traitement interdisent de favoriser une entreprise candidate à un marché public au regard de son implantation.

CE, 14/01/1998, Société Martin Fourquin

L'exigence d'une implantation locale est possible uniquement si elle est justifiée par l'objet du marché (Nécessité d'intervention en urgence) et qu'elle n'a pas pour effet de favoriser une entreprise déjà implantée localement.



Une interdiction confirmée par le gouvernement

Réponse du Ministère du budget, des comptes publics et de la réforme de l'État publiée dans le JO Sénat du 01/07/2010

Le droit de la commande publique ne permet pas de retenir des critères de choix liés à l'origine ou l'implantation géographique des candidats au marché. **L'introduction d'un critère de préférence locale dans le code des marchés publics est donc impossible, car elle constituerait une méconnaissance des règles communautaires de la commande publique.**



Réponse du Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi publiée dans le JO Sénat du 21/01/2010

Le critère de choix, fondé sur les performances en matière de protection de l'environnement, est toutefois subordonné à certaines conditions : il ne peut méconnaître les principes fondamentaux qui régissent la commande publique, au premier rang desquels l'égalité de traitement entre les candidats, et doit être lié à l'objet du marché. **La proximité géographique d'une entreprise, dans le but de réduire les émissions de CO2, ne peut être en tant que tel intégré comme critère de sélection des offres : un tel critère présente un caractère discriminatoire au détriment des entreprises les plus éloignées.**



Une interdiction à nuancer en fonction du contrat public appliqué :

- **D.S.P. et Marché de services** : possibilité de demander des produits locaux
- **Marché de fournitures** : interdiction d'exiger des produits locaux



II. De la réflexion à l'exécution du marché public de restauration collective : les étapes importantes



Tableau de référence des principaux articles intervenant dans un marché de restauration collective

	Code des marchés publics	Ordonnance n°2015-899 du 23/07/2015	Décret n°2016-360 du 25/03/2016
Définition des besoins	5	30	4
Spécifications techniques	6-I		6/7/8/9
Labels	6-VII		10/11
Critères analyse des offres	53		62
Conditions d'exécution	14	38	



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Article 30 de l'ordonnance du 23/07/15 :

- Prise en compte du développement durable
- Permet d'identifier la procédure à appliquer
- Permet la rédaction du règlement de consultation et du cahier des charges

Article 4 du décret du 25/03/16 :

- Consécration du « sourçage »
- Permet de faire le point sur les offres disponibles et le niveau d'exigences possible



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Consulter les différentes parties prenantes :

- En interne (les élus, les convives, les agents)
- En externe (les collectivités, les fournisseurs, la réglementation, les médias)

= Déterminer les attentes en termes de quantité et de qualité



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Se questionner sur :

La procédure à adopter :

→ Procédure formalisée (AO...) ou MAPA : Déterminée en fonction de la valeur de l'achat et de son objet (fournitures ou services)

NB : En MAPA, privilégier une phase de négociation

→ Pour les marchés de fournitures, réflexion sur l'allotissement (Art 12 du décret 25/03/16 et art 32 de l'ordonnance 23/07/15) : outil qui permet à des producteurs « spécialistes » de soumissionner



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Seuils de procédure formalisée applicables du 1^{er} janvier 2016 au 31 décembre 2017 (hors taxe)

	Seuils de procédure formalisée
Fournitures et services	<ul style="list-style-type: none">• À partir de 135 000 euros pour l'Etat et ses établissements publics• À partir de 209 000 euros pour les collectivités et les établissements publics de santé

Source : www.boamp.fr



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Seuils de publicité des marchés de l'Etat, de ses établissements publics, des collectivités territoriales, de leurs établissements publics et leurs groupements (hors taxe)

	Publicité non obligatoire	Publicité libre (au choix de l'acheteur public)	Publicité au BOAMP ou dans un JAL	Publicité au BOAMP et au JOUE
Fournitures et services	En dessous de 25 000 euros	À partir de 25 000 euros et jusqu'à 89 999,99 euros	De 90 000 euros à 208 999,99 euros	À partir de 209 000 euros

Source : www.boamp.fr



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

Se questionner sur :

- Le recours à un groupement de commandes (art 28 de l'ordonnance du 23/07/15),
- Les impacts environnementaux, sociaux et économiques,
- Les leviers pour y remédier,
- La maturité de l'offre par rapport aux attentes fixées (disponibilité des produits, services, qualité, prix...).



II.A La détermination du besoin : une phase primordiale

L'importance de l'intitulé du marché :

- Doit être clair,
- Doit mentionner l'objectif de développement durable.

L'objet du marché :

- Doit être clair et en lien avec le développement durable,
- Doit permettre de justifier les critères d'analyse et leur pondération.



II.B La rédaction du cahier des charges

Objectif :

Mise en œuvre d'une démarche d'approvisionnement locale de qualité.

Fixe :

- Les exigences de qualité et d'approvisionnement,
- Les conditions d'exécution du marché,
- Les résultats à atteindre.



Rédaction différente en fonction du contrat public choisi



Nécessite de maîtriser les outils de la réglementation marchés publics :

- Articles 6/7/8/9 du décret du 25/03/16 : Spécifications techniques,
- Article 10 du décret du 25/03/16 : Labels,
- Article 38 de l'ordonnance du 23/07/15 : Conditions d'exécution,
- Article 62 du décret du 25/03/16 : critères d'analyse,
- Article 58 du décret du 25/03/16 : variantes,
- Les prestations supplémentaires (options).



➤ Les spécifications techniques

Article 6 II du décret du 25/03/16 :

« *Les spécifications techniques sont formulées :*

1° *Soit par référence à des normes ou à d'autres documents équivalents accessibles aux candidats, choisis dans l'ordre de préférence suivant et accompagnés de la mention « ou équivalent » :*

(...)

2° *Soit en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles. Celles-ci sont suffisamment précises pour permettre aux candidats de connaître exactement l'objet du marché public et à l'acheteur d'attribuer le marché public. Elles peuvent inclure des caractéristiques environnementales ou sociales ;*

3° *Soit en combinant le 1° et le 2° . »*



➤ Les spécifications techniques

Article 8 du décret du 25/03/16 :

« 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. Toutefois, une telle mention ou référence est possible si elle est justifiée par l'objet du marché public ou, à titre exceptionnel, dans le cas où une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché public n'est pas possible sans elle et à la condition qu'elle soit accompagnée des termes « ou équivalent ». »



➤ Les spécifications techniques

Article 10 du décret du 25/03/16 :

*« Lorsque l'acheteur souhaite acquérir des travaux, des fournitures ou des services présentant certaines caractéristiques d'ordre environnemental, social ou autre, il peut, dans les spécifications techniques, les critères d'attribution ou les conditions d'exécution du marché public, **exiger un label particulier en tant que moyen permettant de prouver que les travaux, services ou fournitures correspondent aux caractéristiques requises** »*

Conditions :

- Lié à l'objet du marché public ou à ses conditions d'exécution,
- Les critères du label sont objectivement vérifiables et non-discriminatoires,
- Le label est établi par une procédure ouverte et transparente,
- Accessibilité du label,
- Indépendance de l'organisme tiers délivrant le label.



➤ Les spécifications techniques

Marché public de fournitures :



Les labels et les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont à manier avec précautions.

- Une indication géographique protégée (IGP) ne peut être mentionnée dans un CCTP.
- Selon le ministère de l'agriculture, possibilité de faire référence à une appellation d'origine contrôlée (AOC) avec la mention « ou équivalent ».



➤ Les spécifications techniques

Marché public de services et D.S.P. :

- Possibilité de demander des produits de proximité
- Dans le respect de la réglementation de la commande publique, possibilité de demander tout type de labels



Les spécifications liées au produit :

- Exigence de produits issus de l'agriculture biologique,
- Exigence de produits issus du commerce équitable,
- Exigence de produits de qualité sur la base de Labels (label rouge, AB...),
- Exigence de produits sans OGM.



Les spécifications liées à l'accompagnement :

- Actions de sensibilisation (visite sur site)
 - Actions de formation et de sensibilisation (personnel de la RC et convives)
- Marché de services et D.S.P. : pas de limitation
- Marché de fournitures : prestations de services associées, à hauteur de 10 à 20 % du prix du marché



Les spécifications liées à la maîtrise des coûts :

- Revoir les menus et les grammages des menus (évite les gaspillages),
- Introduire des légumineuses et des céréales,
- Demander des produits de saison (calendrier de saisonnalité),

NB :

- Marché de service et D.S.P. : objectifs à atteindre
- Marché de fournitures : spécifications mentionnées telles quelles dans le CCTP



Les spécifications facilitant l'offre locale :

- La promotion des circuits courts / promotion des circuits de proximité (distinction circuits courts/circuits de proximité) : à utiliser comme spécification technique uniquement pour les marchés de services et D.S.P.,
- Exiger des produits frais et de saison,
- Préférer des légumes de 1^{ère} gamme,
- Cibler des variétés produites localement,
- Pour les marchés de fournitures, adapter l'allotissement aux capacités de production locale,



Les spécifications liées au développement durable:

- Mesures liées à la planification et à l'optimisation des livraisons,
- Fixation d'un délai court entre la récolte et la livraison pour certaines denrées périssables.



➤ Les critères d'analyses

Article 62 du décret du 25/03/16 :

Obligations :

- Liés à l'objet du marché,
- Non discriminatoires,
- Peuvent se fonder sur « *les performances en matière de protection de l'environnement, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, le coût global d'utilisation* »,
- Y faire mention dès la publicité et/ou dans le règlement de consultation.



Les questions à se poser :

- Quelle est la pondération à mettre en place ?
- Quels sous-critères peuvent être mis en place ?
- Quelle est la notation ?
- Quel est le cadre de réponse à proposer ?

Exemples de critères d'analyse :

Marché public et D.S.P. :

- Qualité gustative et nutritionnelle du produit,
- Politique environnementale mise en œuvre sur les emballages, sur les transports et sur l'optimisation des circuits d'approvisionnement,
- Accompagnement et sensibilisation des personnels et des convives à l'agriculture biologique/durable et au développement durable,
- Actions mises en place visant à réduire les impacts environnementaux de la cuisine centrale,
- Liste des fournisseurs bio déjà référencés par le candidat pour les besoins du marché,
- Type de partenariat proposé par la société de restauration collective avec les organismes référents de la filière bio sur le territoire concerné par le besoin du marché.



Exemples de critères d'analyse :

Marché de fournitures :

- Qualité gustative et nutritionnelle du produit : aspect et texture – saisonnalité – variétés anciennes,...
- Délai de livraison (associé avec le critère fraîcheur du produit : délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison du produit),
- Modes et temps de transport des denrées (optimisation des livraisons et temps de transport),
- Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.



- ❑ Demander un mémoire technique complet présentant :
 - ✓ les normes, les labels, la traçabilité, la description de la filière, ...
 - ✓ les modes de transport, le conditionnement, (...), afin de mesurer l'impact environnemental
 - ✓ Juger la qualité gustative des produits avec les échantillons, fiches techniques (comité de dégustation avec notes)



- ✓ Pour les viandes de bœuf demander un maximum de détails (lieu de naissance, d'élevage, d'abattage, type de race à viande, etc..)
- ✓ Pour les viandes de volailles : type d'élevage, nourriture, etc... (ces éléments vont conditionner le label rouge, bio,...)
- ✓ Pour les fruits et légumes : détail sur le nombre de jours entre la cueillette/récolte du produit et sa livraison, demander plusieurs variétés par espèce (assurer la biodiversité), calendrier de saisonnalité



➤ Les conditions d'exécution

Article 38 de l'ordonnance du 23/07/15 :

- Permettent de garantir les exigences en matière de développement durable (environnement, social, développement économique),
- Ne peuvent pas avoir d'effet discriminatoire,
- Peuvent être assorties de pénalités en cas de non-respect.



Exemples de conditions d'exécution :

Marché de services et D.S.P. :

- Utilisation de produits respectueux de l'environnement,
- Clauses liées au transport,
- Clauses liées aux déchets (collecte et recyclage),
- Clauses sociales,
- Clauses sur l'utilisation de la cuisine centrale (consommation énergétique),
- Clauses obligeant le titulaire à organiser un partenariat avec des organismes référents dans le bio.



Exemples de conditions d'exécution :

Marché de fournitures :

- Clauses sociales (épluchage des légumes par des entreprises adaptées),
- Livraisons en vrac (légumes – conditionnement en seau pour les yaourts),
- Clauses liées au transport (modes de transport...),
- Récupération ou réutilisation des emballages.



➤ Démarche de progrès

Exemples :

- Réduction des emballages,
- Amélioration du transport,
- Suivi du référencement des producteurs bio et de la structuration des filières de production en lien avec les besoins du marché,
- Développer un approvisionnement de proximité.

NB:

- Pertinent pour les marchés de services et D.S.P.
- Nécessite la mise en place d'instruments de mesure dans le CCAP



➤ Le suivi du marché

Marché de fournitures :

- Possibilité de venir sur le site de production,
- Vérifications qualitatives sur le site de livraison : transport, étiquetage, conditionnement,...
- Prévoir des examens sur le produit afin de vérifier la qualité du produit (faire appel à un laboratoire extérieur).

Marché de services et D.S.P. :

- Demander un rapport (semestriel, annuel) permettant de vérifier la provenance des produits et leurs qualités,
- Demander les factures des produits,
- Prévoir des examens sur le produit afin de vérifier la qualité du produit (faire appel à un laboratoire extérieur).



III. Des pratiques en développement



L'exemple de la ville de Saint-Malo

Contexte :

- Marché public de prestations de services de restauration scolaire et hospitalière,
- Groupement de commandes entre la ville de Saint-Malo et la Communauté Hospitalière de Territoire Rance Emeraude,
- Missions : gestion de la cuisine de Saint-Malo, la production des repas des écoles du 1^{er} degré et des centres loisirs pour la Ville de Saint-Malo.



Les dispositions facilitant les produits de proximité et de qualité

- Promotion des circuits courts, saisonnalité des produits, fraîcheur des produits, produits de base de qualité (labels, AB), lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Deux tableaux mensuels de menus pour évaluer la saisonnalité des produits et les circuits courts,
- Recours à des prestataires ayant une visée sociale pour une activité de légumerie externalisée,
- Critère de jugement des offres : dans les compétences de l'équipe, attention portée à la compétence développement durable et notamment la préparation de produits régionaux et de saison,
- Plan de communication et Actions éducatives : redécouvertes des produits locaux et de saison, association des producteurs locaux.



Les dispositions liées au surcoût :

- Combinaison de conditions d'exécution et de critères de jugement des offres liés à la gestion de la cuisine centrale = permet de pallier les éventuels surcoûts,
- Un engagement de progrès signé, notamment pour développer la dimension « circuits courts » et l'approvisionnement de proximité sur la durée du marché,
- Une prestation supplémentaire produits bio,
- Une prestation supplémentaire produits labellisés ou certifiés,
- Un effort demandé sur la gestion des déchets (réduction gaspillage alimentaire).



L'exemple de la ville de Bruz:

Contexte :

- ✓ Budget annuel : 380 000 €
- ✓ Nombre de repas/jour : 1 100
- ✓ Préparation en cuisine centrale et livraison sur les sites en liaison chaude

-
- ✓ Marché fourniture de denrées alimentaires
 - ✓ Marché à bons de commande avec maximum annuel
 - ✓ Durée : 4 ans (reconductible 3 fois)
 - ✓ Appel d'offres ouvert européen
 - ✓ Allotissement : 18 lots



Allotissement



Réseau Grand Ouest
commande publique & développement durable

Lot	Désignation
1	Produits d'épicerie et conserves conventionnelles
2	Produits d'épicerie et conserves issus de l'agriculture biologique ou équivalent
3	Fruits frais
4	Légumes frais
5	Fruits frais issus de l'agriculture biologique ou équivalent
6	Légumes frais issus de l'agriculture biologique ou équivalent
7	Viande hachée de bœuf fraîche (steaks et viande en vrac)
8	Viande de bœuf fraîche (muscles, sautés, abats)
9	Viande de veau fraîche



Lot	Désignation
10	Viande de porc fraîche
11	Viande d'agneau fraîche
12	Charcuterie fraîche
13	Viande de volaille fraîche
14	Produits laitiers
15	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique ou équivalent
16	Poissons frais et produits de la mer
17	Produits surgelés ou congelés
18	Légumes surgelés ou congelés issus de l'agriculture biologique ou équivalent



Critères de choix des offres



1 - Qualité des denrées	30%
Lots 1-2-17 : le jugement sera effectué au regard des fiches techniques détaillées des produits et de toute information pertinente fournie	
Autres lots : le jugement sera effectué au regard de l'analyse des échantillons, des fiches techniques détaillées des produits et de toute information pertinente fournie	
2 - Prix	30%
L'analyse du critère prix se base sur le montant total du bordereau des prix calculé par l'entreprise suivant les quantités indicatives mentionnées	
3 - Service (rapidité de livraison et de dépannage- suivi et gestion des commandes)	15%
Délai de livraison commande classique	7.5%
Délai de livraison commande urgente (dépannage)	5%
Suivi et gestion des commandes	2.5%
4 - Performance environnementale	15%
Mode de production des denrées (démarches de garantie d'une agriculture et de modes de production durable, ...)	5%
Modes et temps de transport des denrées (optimisation des livraisons et temps de transport)	5%
Maîtrise des déchets secs (emballages et conditionnements)	5%
5 - Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture*	10%
Le candidat présentera en détail son mode de production, de commercialisation, sa politique d'approvisionnement ainsi que tous les éléments permettant d'apprécier la réalité du circuit court	
<i>*Le circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.</i>	

RESULTATS



- ✓ 80% en « bio » pour l'épicerie sèche, le lait cru, les yaourts, la crème,
- ✓ 80% en « bio » pour les fruits et légumes,
- ✓ Les produits laitiers proviennent de fermes « bio » basées à moins de 25 km autour de la cuisine centrale,
- ✓ Les légumes « bio » sont produits à 500 mètres de la cuisine,
- ✓ Le surcôt éventuel du « bio » est atténué par une réflexion à l'assiette, l'apport de protéines végétales, la diminution du gaspillage par l'accompagnement des enfants, ...



Merci pour votre attention

Pour plus d'informations :

Réseau Grand Ouest

commande publique & développement durable

www.reseaugrandouest.fr

matthieu.bellayer@reseaugrandouest.fr

5 Allée du Haras

49100 Angers

Matthieu BELLAYER

Chef de projets Marchés publics durables

Tél : 02 41 72 40 83



Réseau Grand Ouest
commande publique & développement durable