

LES MARCHÉS PUBLICS EN RESTAURATION COLLECTIVE ET PRODUITS BIO/LOCAUX

COMMISSION
RESTAURATION COLLECTIVE

COMPTE-RENDU

(VISIOCONFERENCE DU 30 JUIN 2020)

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
NORD-PAS DE CALAIS

Animatrices / intervenantes :

Marie Bouchez – Responsable de projets – A PRO BIO – marie.bouchez@aprobio.fr

Maelle Delabre – Conseillère circuits courts – Chambre d'Agriculture NPdC – maelle.delabre@npdc.chambagri.fr

Intervenant expert :

Kevin Holterbach – Avocat au barreau de Lille

Liste des participants :

02	CA de la Région de Château-Thierry	Mme	Fanny	DONET
59	CA Douaisis	Mme	Audrey	CARON
59	CA Douaisis	Mme	Marie-Martine	POIROT
59	CC Pays Solesmois	Mme	Diane	BIGOT
59	MEL	M.	Paulo Serge	LOPES
59	PNR de l'Avesnois	Mme	Caroline	ROZALEN
60	CA de la Région de Compiègne	M.	Vincent	PERRIN
60	CA de la Région de Compiègne	Mme	Elise	CHATELOT
60	CC du Liancourtois	Mme	Charlotte	DEFOLY
60	CC du Liancourtois	Mme	Marianne	LEFEBVRE
60	Pays Sources et Vallées	Mme	Hélène	LEDUC
62	CA Béthune Bruay Artois Lys Romane	Mme	Sandrine	JOFFRES
62	CA du Pays de Saint Omer	Mme	Sophie	FAUCON
62	CC du Sud Artois	Mme	Clotilde	BULTE
80	Pole métropolitain du grand amiénois	Mme	Céline	ROCHE
80	CA de la Baie de Somme	Mme	Céline	LEBEL
80	PETR Cœur des Hauts de France	Mme	Sandrine	LOUVEL
60	Conseil départemental de l'Oise	M.	Fabrice	RIVIER
62	Conseil départemental du Pas-de-Calais	Mme	Julie	MACQUET
62	Conseil départemental du Pas-de-Calais	Mme	Estelle	VALLET
80	Conseil départemental de la Somme	M.	Thomas	HUTIN
HDF	Conseil régional Hauts-de-France	Mme	Marion	BLONDEL
HDF	Conseil régional Hauts-de-France	Mme	Juliette	FALAWEE
HDF	Conseil régional Hauts-de-France	M.	William	GLORIE
HDF	A PRO BIO	Mme	Marie	BOUCHEZ
HDF	A PRO BIO	Mme	Johanni	CLAIRET
HDF	A PRO BIO	Mme	Mathilde	ZIELINSKI

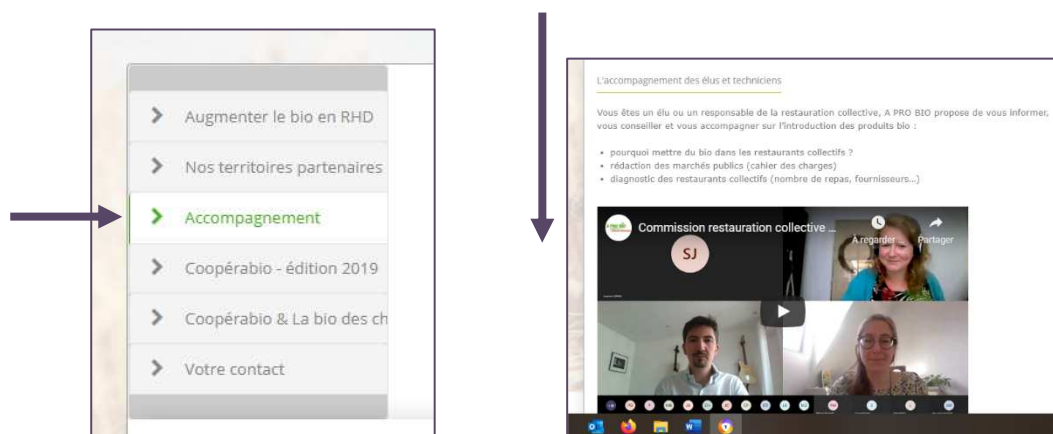
HDF	A PRO BIO	Mme	Diane	MAZUEL
HDF	Bio en Hdf	Mme	Delphine	BEUN
HDF	Chambre d'agriculture du NPDC	Mme	Maelle	DELABRE
60	Chambre d'agriculture de l'Oise	Mme	Laurence	LAMAISON
02	Chambre d'agriculture de l'Aisne	Mme	Julie	BAILLY
62	NAUSICAA Centre National de la Mer	Mmes	Justine	DELETTRE
HdF	DIRECCTE	M.	Patrick	DEGALLAIX
59	Commune de Sin le Noble	M.	Vincent	WIBAUT
59	Commune de Sin le Noble	M.	Olivier	NARGUET
62	Lycée professionnel Philippe Auguste - Bapaume	Mme	Adeline	BOUCHARD
62	EHPAD L'orée des champs - Croisilles	M.	Thibaut	GARGAM
59	Commune de Cuincy	Mme	Anne-Sophie	DUCATILLION
59	Commune de Flines-Lez-Raches	Mme	Mélinda	BORNEMAN
59	Commune de Flines-Lez-Raches	M.	Philippe	MARTIN
59	Commune d'Anzin	M.	Jerome	BETH
	Avocat au barreau de Lille	M.	Kévin	HOLTERBACH

NB : veuillez nous excuser pour les acteurs mal identifiés ou manquants dans cette liste des présents. Nous n'avons pas pu identifier certains avec les pseudos utilisés lors de la connexion à la réunion.

Visualisation de l'enregistrement de la visio-conférence :

L'intégralité de la visio-conférence (1h53) est re-visionnable via le lien suivant :

<http://www.aprobio.fr/restauration-collective/>



dans l'onglet « accompagnement »

Paragraphe sur les marchés publics

Compte-rendu des échanges

Pour ceux qui ne souhaitent pas écouter l'entièreté de la vidéo, le diaporama est disponible ci-joint.

Les différentes questions posées non anticipées dans le diaporama et autres ajouts (en gras) avec les réponses des 3 intervenants (en italique) sont les suivants :

En dessous de 40 000 € HT, quel comportement adopter pour choisir les prestataires / fournisseurs ?

- *Depuis la dématérialisation tout le monde est tenu d'avoir un profil acheteur*
- *Possibilité de passer de gré à gré*
- *A partir de 25 000€ HT, un écrit est nécessaire*
- *La « règle des trois devis » n'est pas une règle. En dessous de 40.000,00 € H.T., il s'agit de marchés publics sans publicité ni mise en concurrence préalables. Demander trois devis n'est pas recommandé car cela serait faire une mise en concurrence en ne respectant pas le principe fondamental de liberté d'accès à la commande publique (puisque uniquement 3 fournisseurs auraient accès) donc risque d'irrégularité.*
- *Attention si le marché est à visée européenne, pas de possibilité de hors marché (ce qui n'est pas notre cas de figure avec la restauration collective normalement)*

Pouvez-vous confirmer que la règle des pourcentages de la loi égalim ne s'appliquera pas pour un marché de fourniture en denrées alimentaires de 4 ans (accord-cadre de 1 an renouvelable 3 fois) passé en 2020 (lancement procédure prévue en juillet 2020) ?

- *Oui le champ d'applications de la loi EGalim s'applique au 1^{er} janvier 2022. Tout marché passé avant cette date ne sera pas tenu de respecter les règles jusqu'à la fin du marché.*
- *Toutefois, le contenu de la loi est communiqué bien en amont afin que les acheteurs soient bien renseignés et puissent anticiper pour éviter de (volontairement) retarder l'application des pourcentages en passant un nouveau marché juste avant la date d'application.*

Le fait de s'inscrire dans un PAT est-il un objet justifiant d'exiger du local ?

- *Difficile d'« exiger » du local comme nous venons de le voir sur les marchés de fournitures de denrées (= gestion directe) mais cela peut être une base de travail pour demander au moins de recourir en partie à des produits locaux, aider au sourcing...*

Le critère « production d'un exploitant qui agit positivement sur la ressource en eau » est-il possible ?

- *C'est un critère qui paraît intéressant à travailler sous réserve d'avoir les bons outils pour objectiver et contrôler*

Pour un marché d'achat de denrées, pour calculer le montant du marché, à quoi correspond une "famille de produits" ?

- *L'acheteur dispose d'une réelle liberté sur ce point, il est demandé de rassembler les produits en famille homogène en évitant les « erreurs manifestes d'appréciation » qui reviendrait à demander au sein d'un même lot des pommes et des poutres en béton qui n'auraient pas du tout la même utilité.*

Est-il possible de demander des échantillons de repas et des contrôles inopinés ?

→ *Oui les deux sont prévus dans le code de la commande publique*

Pour avoir des fournisseurs locaux, peut-on mettre des critères sociaux, comme l'exigence d'avoir des entreprises adaptées ?

→ *Oui c'est prévu par le code de la commande publique*

Si c'est une EPCI qui porte le marché pour des communes, faut-il un transfert de compétence entre Communes et EPCI ?

→ *On est bien sur plusieurs acteurs publics qui ont un même besoin, on n'est pas dans le transfert de compétences*

Peut-on mettre un calendrier de produits dans le CCTP ?

→ *Oui c'est recommandé pour pouvoir objectiver la saisonnalité des produits avec le prestataire, c'est également une bonne idée pour en faire un outil de contrôle dans le cadre de l'exécution du marché mais vigilance sur le fichier, il faut être sûr qu'il soit bien complet pour ne pas s'interdire des produits*

Peut-on retenir quand même une société si elle ne répond pas à l'intégralité du BPU ? Ce qui arrive souvent notamment en poisson frais ...

→ *Question qui nécessite d'aller dans le détail mais par principe une offre incomplète est irrégulière*

Peut-on travailler sur un marché public qui ne concerne que les marchandises conventionnelles et acheter en gré à gré nos produits bio ou locaux ?

→ *C'est une question d'allotissement, c'est possible mais veiller à ne pas faire de saucissonnage. Pour la construction des filières biologiques régionales, il est préférable d'inscrire les besoins des acheteurs dans les marchés de manière à pouvoir structurer en amont et optimiser et sécuriser les approvisionnements, donner de la visibilité en termes de besoins de l'acheteur aux producteurs et fournisseurs bio.*

Qu'en est-il de l'expérimentation d'un repas végétarien par semaine, peut-on en imposer plus ?

→ *Oui, la liberté est laissée à l'acheteur*

Si l'exigence de l'origine "locale" n'est pas facile sans critère justificatif, par contre est-il possible dans la notation de bonifier les fournisseurs qui font cet effort par eux même ?

→ *Non, par principe de transparence, si vous voulez bonifier un fournisseur qui fait un effort il faut que cela se retrouve dans les critères de notation exprimés en amont de la notation, il faut appliquer une méthode de notation dans laquelle on retrouve les mêmes critères d'exigence des offres de manière à pouvoir comparer ce qui est comparable sinon on tombe dans le système des variantes qui sont ou non autorisées.*

Peut-on interdire des poissons issus de méthode de pêche non respectueuse de l'environnement, ex : chalutiers qui raclent les fonds de mer ?

→ Non, il n'est pas possible d'interdire car ce n'est pas une pratique illégale mais l'acheteur peut faire en sorte de mettre en place un critère de sélection qui disqualifie en quelque sorte ceux qui ont ce type de pratique. Il faut penser sinon à des pénalités à mettre en place pendant l'exécution du marché pour dissuader le prestataire.

Suite de la question la méthode de pêche, l'agriculture conventionnelle est légale et pourtant on peut imposer du bio. Dans ce cas, faut-il mettre un % ?

→ Le bio est un signe officiel de la qualité et de l'origine (SIQO), c'est une certification reconnue au niveau national et européen, c'est pourquoi le code de la commande publique autorise à imposer des produits biologiques expressément (tout en laissant la mention « ou équivalent » permettant de ne pas exclure les producteurs ayant les mêmes pratiques mais ne désirant pas se certifier tout en exigeant alors les contrôles et preuves de cette équivalence bien entendu !). En termes de pêche / poisson, la certification reconnue à ce jour est l'écolabel « pêche durable », reste à voir si dans ce cahier des charges, les chalutiers racleurs de fonds marins sont interdits.

Dans un marché de fourniture de denrées alimentaires peut-on comme en gestion externalisée, exiger des produits locaux régionaux ? (lot à part entière) ?

→ Non, exiger du local en fourniture de denrées alimentaires revient à demander que le fournisseur soit local, donc ce n'est pas possible. En gestion externalisée c'est possible d'exiger du local car toutes sociétés de restauration peu importe leurs origines géographiques sont en capacité de s'approvisionner auprès de producteurs de la Région Hauts-de-France.

Une astuce à partager : demander une ou deux animations/démonstrations de produits dans les cantines aux fournisseurs, ce qui favorisera les locaux et découragera les lointains

Lors de la publication de la loi EGalim, un conseil national de la restauration collective a également été mis en place, censée aiguiller sur la rédaction des marchés. Avez-vous des précisions sur ce conseil ?

→ En effet, des groupes de travail par thème ont été créés pour donner des outils pour les collectivités pour une meilleure application de la loi EGalim, le travail s'est un peu arrêté avec la crise du Covid. Il y a un groupe sur la méthodologie, un sur la comptabilité des pourcentages mais pour l'instant cela n'a pas encore abouti sur des publications. Cependant un guide a été fait par le ministère que l'on peut vous transmettre.

Aujourd'hui, on constate régulièrement des problèmes d'approvisionnement en produits bio sur nos marchés obligeant la cuisine centrale à adapter les menus. La production sera-t-elle suffisante dès 2022 pour répondre aux besoins qui seront nécessairement plus importants ?

- Plus la demande sera lisible clarifiée et structurée, plus ce sera facile pour les fournisseurs de développer la filière, les fournisseurs ne sont pas encore saturés.
- On peut réfléchir à un marché multi-attributaires pour avoir plusieurs opérateurs en fonction du besoin et de leurs stocks.
- Il existe une clause qui permet de résilier le marché aux frais et risques du titulaire (s'il est défaillant et qu'il n'a pas anticipé les ruptures), ce qui serait dissuasif

→ L'acheteur public doit être tête de gondole et avoir à l'esprit par le biais de sa commande publique qu'il contribue au développement de ces opérateurs !

Les prestataires et acheteurs travaillent souvent au coup par coup c'est aussi une raison pour lesquelles ils sont "victimes" de ruptures... ils auraient intérêt à sécuriser leurs approvisionnements locaux en développant des contrats durables avec des coopératives, fournisseurs, agriculteurs...ce qui permettrait à leur fournisseur de leur assurer une continuité et de développer la production (faire planter les producteurs aux champs en conséquence...) dans le cadre de planification à 1 an.

Pour être attractive et inciter les producteurs de qualité à livrer la restauration collective, la restauration collective doit aussi pouvoir être en capacité de rémunérer suffisamment le producteur, sinon il se détournera de la restauration collective pour investir des marchés plus rémunérateurs.