

INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX DANS MON RESTAURANT SCOLAIRE

*Guide méthodologique
à destination des responsables de la restauration collective*

■ ÉTAT DES LIEUX

■ DÉFINITION DU PROJET

■ MARCHÉS PUBLICS





76

SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -



CIVAM

RÉSEAU des CIVAM
NORMANDS

Défis Ruraux

Le Réseau des CIVAM normands bénéficie d'une expertise de près de 20 ans dans le développement des approvisionnements locaux des restaurants scolaires en produits fermiers issus de l'agriculture durable. Aujourd'hui, elle propose un accompagnement sur-mesure aux collectivités territoriales et aux entreprises régionales pour mettre en place un approvisionnement éco-responsable de leurs restaurants collectifs : définition du projet, état des lieux, étude budgétaire, contraintes spécifiques liées aux produits locaux et de saison... Le Réseau des CIVAM normands accompagne de nombreux producteurs et productrices qui travaillent avec la restauration collective.

Vous envisagez de développer les achats de proximité dans votre établissement, ou vous organisez déjà des repas ponctuels à partir de produits locaux et vous souhaitez aller plus loin...

**Ce guide vous aidera à concrétiser votre projet
d'approvisionnement régulier en produits locaux.**

Nous restons, bien évidemment, à votre disposition, pour vous accompagner dans votre démarche. **Ce guide ne constitue qu'un outil d'aide à la réflexion.**

ÉTAT DES LIEUX



La relocalisation des approvisionnements en restauration collective nécessite un travail préalable d'analyses et de diagnostics sur les pratiques actuelles. Vous devez évaluer votre fonctionnement actuel afin d'élaborer la meilleure stratégie pour l'introduction progressive de produits locaux et le changement d'un certain nombre de pratiques.

ÉTAPE 1

En cuisine *Les principales questions à se poser*

- Quels produits utilisez-vous ? ● Les produits locaux sont généralement des produits bruts.
conserves, surgelés, plats élaborés, légumes 4^e gamme, légumes frais
- De quel équipement disposez-vous ?
Légumerie, parmentière ● Des produits bruts demandent plus de travail de préparation (épluchage, découpe). Les équipements adéquats facilitent ce travail.
- Quelles sont vos capacités de stockage ? ● Les produits locaux sont généralement livrés par les producteurs eux-mêmes et la mise en place de livraisons hebdomadaires est facilitante.
- Combien de composantes et de plats par composante proposez-vous ? ● La multiplication des plats conduit à des volumes achetés par produit plus faibles et plus de temps passé à la confection. Cela peut induire un coût pour la composante plus élevé qu'avec un plat unique ou simplement 2 choix.
- Quel est le personnel disponible ? Est-il possible de réorganiser les temps de présence ? ● Des produits bruts demandent plus de travail de préparation (épluchage, découpe).

Le budget

- **Quel est actuellement le coût d'un repas « tout compris » ?** Bien connaître la répartition des charges sur un coût repas vous permet d'avoir une base de travail pour envisager les économies possibles. Cela permet également de connaître spécifiquement le coût denrées.
- **Quelles sont mes marges de manœuvre pour réduire mes coûts ?**

Le gaspillage. Repérez les moments où les déchets sont importants et analysez les moyens d'y remédier.

La saisonnalité des produits. Remplacer les produits hors saison, souvent onéreux (ex : tomates) par des légumes disponibles localement, peut vous aider à faire des économies.

Bruts plutôt que transformés. Remplacer des plats préparés par du « fait maison » (si la main d'œuvre est disponible) peut également avoir un impact sur le budget : les plats préparés contiennent souvent une grande proportion d'eau. Sans compter la différence gustative et nutritionnelle !

Chasse au gaspi !

Les épluchures

Avec des légumes bio, les carottes par exemple, inutile d'éplucher, pour les soupes, un bon lavage suffit. C'est dans les épluchures qu'il y a le plus d'oligo-éléments et de vitamines. Cette technique assure un gain de temps et d'argent (volume de commande plus petit).

Le pain

- Mettre le pain en fin de self. Les jeunes convives ont déjà composé leur menu et dosent ainsi mieux leur besoin en pain.
- Limiter la prise de pain au moment du 1^{er} passage au self (les convives pourront en redemander).
- Installer un gaspillomètre transparent dans un objectif pédagogique pour les élèves.

L'implication et la motivation de l'équipe

Relocaliser son approvisionnement est un projet d'établissement. Toutes les parties doivent être consultées et engagées dans cette démarche en fonction de leur niveau d'implication. Bien évidemment, les premiers concernés sont votre équipe de cuisine et le personnel administratif. Mais l'ensemble des usagers a sa part à jouer : les professeurs pour l'aspect pédagogique (support de cours en SVT par exemple), l'équipe encadrante qui pourra renseigner et guider les jeunes. Informés et intéressés par le projet, ces derniers auront un accueil plus favorable.

Les représentants de parents d'élèves, associés à la démarche, deviendront à leur tour des ambassadeurs précieux du projet.

De façon transversale, pendant les phases de réflexion, de test et de mise en place, la communication est importante. Elle peut être conçue par les adultes comme par les jeunes : création d'un petit journal (reportages en cuisine et sur les fermes), affichage spécifique à la cantine (cartographie de l'approvisionnement, etc.). Tout est imaginable pour impliquer, intéresser et inventer.

DÉFINIR LE PROJET

Quels produits ?

Les productions normandes sont très variées : fruits, légumes, viandes, légumineuses, yaourts, fromages, pain...

Dans l'optique de relocaliser vos achats, la définition de votre projet commence par un recensement des producteurs de proximité susceptibles de vous approvisionner.

Cette phase vous permettra de connaître les différents pro-

duits, les conditions de livraison et les prix d'achat afin de chiffrer votre approvisionnement et faire des hypothèses d'introduction.

L'enquête peut être réalisée auprès des producteurs en vente directe ou auprès de groupements de producteurs qui centraliseront les informations et, plus tard, les commandes si besoin.

Chiffrer son projet

Cette étape est un pré-requis pour finaliser le projet d'approvisionnement dans le respect du cadre budgétaire de votre établissement. Un bon chiffrage permet de mettre en valeur les économies ainsi que les efforts budgétaires à produire. L'un peut compenser l'autre.

- Connaître les tarifs des producteurs locaux via des mercuriales demandées à différents groupements de producteurs ou les producteurs eux-mêmes.
- Choisir un ou plusieurs produits et mesurer l'incidence sur le coût du repas en fonction de différentes hypothèses

Repérer les produits

Pour le pain : se rapprocher des boulangers de la ville pour leur demander d'utiliser une farine issue de blés cultivés localement (marques commerciales, par exemple : Pain Normand).

Pour les légumes : recenser les maraîchers à proximité de l'établissement (ce sera plus facile pour les livraisons). N'hésitez pas à demander un calendrier de saisonnalité et à engager un dialogue en amont. En effet les maraîchers peuvent semer les légumes que vous souhaitez s'ils sont prévenus en avance et que les quantités en valent la peine.

A partir des recensements, il est important de faire un **comparatif des tarifs** constatés. Pour les légumes, prenez en compte les tarifs moyens sur un an : les producteurs locaux ont souvent un tarif unique par produit sur toute la saison, ce qui simplifie aussi le travail administratif.

Quel type d'agriculture, quelles garanties ?

Acheter des produits locaux ne garantit pas forcément des produits plus sains. Il convient donc de se pencher sur la manière dont les éléments constituant l'alimentation des enfants sont produits.

RETENONS QUELQUES POINTS ESSENTIELS, si la production locale n'est pas bio

La meilleure garantie reste l'agriculture biologique avec son cahier des charges et la certification. Ces produits ne sont pas toujours disponibles ou en volumes suffisants dans notre région. Dans ce cas, il faut veiller à respecter au moins les critères suivants :

Produits d'origine animale (produits laitiers et carnés). C'est là où l'on trouve des OGM, dans l'alimentation des animaux, sauf si l'éleveur demande expressément à son fournisseur de l'aliment sans OGM, ou que ses animaux consomment les productions de la ferme (l'herbe des pâturages, le foin, les céréales...).

Fruits : en Normandie, les fruits principaux sont les pommes et poires. Demander l'Indice de Fréquence de Traitement aux producteurs pourra vous donner une idée de la façon de produire et l'usage des produits phytosanitaires (de traitement). En moyenne l'IFT des pommes est de 34. Dans le cadre d'une agriculture plus durable, l'IFT se situe entre 15 et 25.

Légumes : Si vous en avez la possibilité, rendez-vous sur place, échangez avec les maraîchers pour mieux comprendre leur travail et leur façon de produire leurs légumes. Comme pour les fruits, vous pouvez demander un IFT notamment sur les légumes dits « de plein champs » (pommes de terre, carottes, etc.). L'IFT moyen des pommes de terre est de 18. **Plus l'IFT est bas plus le producteur a des pratiques respectueuses de l'environnement.**

Pour aller + loin

Les types d'agriculture : annexe 1

Saisonnalité des produits : fiche ref. n°1

Budgétisation d'un projet : fiche ref. n°2

L'une des clés pour obtenir un chiffrage réaliste du projet est de définir en amont son besoin annuel mais aussi hebdomadaire. Avec ces données, vous **proposez aux producteurs rencontrés des volumes réguliers**, pré-programmés. Il leur est alors plus facile de vous proposer un tarif intéressant.





COMMENT ACHETER ?

- LES MARCHÉS PUBLICS -

Le gré à gré

ou simple mise en concurrence

C'est un marché conclu entre un acheteur public, tel que les EPLE, et un fournisseur dans le cas où le volume d'achat global est inférieur à 40 000 € (cela concerne souvent le pain et les fruits et légumes). Lorsque le volume d'achat est inférieur à ce seuil, l'achat est simplifié. **Il faut toutefois, pour respecter les grands principes de la commande publique, demander des devis à au moins 3 entreprises différentes.**

Ce mode d'achat de denrées alimentaires permet donc, sur des critères de mode de production agricole et d'origine des produits, de choisir l'offre la plus intéressante.

Ce type de marché vous laisse libre de choisir largement parmi l'offre de produits locaux !

Le MAPA

Dans le cas où le montant financier de l'achat de denrées est supérieur à 15 000 € et inférieur à 214 000 €, il convient de lancer un Marché à Procédure Adaptée (MAPA) avec un Dossier de Consultation des Entreprises (DCE). C'est une démarche un peu plus lourde que le «gré à gré» avec toutefois une procédure simplifiée pour la publication (dans 3 média différents).

Pour intégrer des produits locaux, il **est indispensable d'intégrer des critères agricoles et environnementaux qui permettent aux opérateurs locaux de répondre. En effet, dans ce cadre-là, vous ne pouvez pas demander explicitement des produits locaux dans votre marché.**

L'acheteur est libre de coefficienter ses critères de choix comme il l'entend. Ainsi les critères prix et qualité de la prestation peuvent co-exister avec d'autres critères permettant aux producteurs locaux d'accéder à votre marché.

Quels critères utiliser dans un MAPA ?

- Le prix, bien sûr !
- La valeur technique : qualité de la prestation (*conditionnement, échantillon...*)
- Le nombre d'intermédiaires, que vous intitulerez dans votre marché : « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » (*voir encadré de droite*)
- Les performances environnementales en termes de pratiques agricoles
 - Pas d'OGM sur l'exploitation (ni dans les champs, ni dans l'alimentation animale)
 - Pour le pain, les fruits et légumes, les Indices de Fréquence de Traitement (IFT) doivent être fournis et s'avérer inférieurs aux moyennes régionales ou nationales (*voir page suivante*)
 - Des fruits et légumes de saison du lieu de consommation : un tableau de saisonnalité est à renseigner par le soumissionnaire.
 - La fraîcheur des légumes : délai entre la cueillette et la livraison
Attention ! Ce critère n'est pas valable pour les fruits et légumes de conservation comme les pommes, poires, pommes de terre, carottes, etc. car ces produits sont cueillis puis stockés en attendant les livraisons qui s'étalent sur l'hiver et le début du printemps.

ARRÊTÉ DU 26/08/11 SUR LES CIRCUITS COURTS

Depuis l'arrêté du 26/08/11, il est désormais possible d'utiliser ce critère « circuits courts ». La longueur d'un circuit est évalué en fonction du nombre d'intermédiaires, avec transfert de propriété de la marchandise, depuis la production primaire jusqu'au consommateur final.

Le producteur primaire et le consommateur final ne sont pas considérés comme des intermédiaires. Sont considérés comme intermédiaires la première et deuxième transformation, la distribution, etc.

Note optimale pour :

- Fruits et légumes et produits laitiers avec 1 intermédiaire maximum
- Produits carnés et pain avec 2 intermédiaires maximum

Au-delà de ces seuils, la candidature obtient une note de 0 sur ce critère. De même si aucune présentation détaillée des intermédiaires de la filière n'est fournie.

NB : Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive. Lors de vos discussions avec les producteurs, des éléments spécifiques pouvant compléter cette liste de critères ont pu apparaître...

La notation du critère IFT est basée sur un formulaire rempli par tous les agriculteurs concernés par la fourniture.

Elle sera établie par application de la formule suivante :

$$N = (IFT 1 / IFT 2) \times \text{coefficient choisi}$$

N = note attribuée

IFT 1 = IFT proposé le plus bas

IFT 2 = IFT proposé par le candidat

IFT à demander

- Fruits : pommes de l'année précédente
- Légumes : pommes de terre, carottes et betteraves de l'année précédente
- Pain : blé de la saison précédente



Les coefficients et l'organisation des critères sont libres. Afin de laisser toutes leurs chances aux producteurs et groupement de producteur locaux, nous préconisons :

30 %

Le prix de l'offre apprécié au regard du détail estimatif.

20 %

La valeur technique appréciée au regard des échantillons fournis et des fiches techniques.

30 %

Les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

20 %

Les performances environnementales.

5 %

Caractéristiques techniques au regard des fiches techniques, si elles vous sont nécessaires.

15 %

Qualité organoleptique au regard des échantillons fournis. Attention à la saisonnalité des produits dégustés !

*Pour aller + loin
voir la fiche référence n°3
pour un exemple de rédaction de marché.*

Comment construire un MAPA

Une fois vos critères d'évaluation fixés et les informations récupérées sur les différentes productions recherchées, vous pouvez vous pencher sur la rédaction du marché.

Il est possible de rédiger son marché sous 2 formes :

- Une forme simplifiée avec un règlement de la consultation et un cahier des clauses particulières (CCP) qui vaut acte d'engagement, bordereau de prix et détail quantitatif estimatif (s'il est proposé).
- Une forme plus conventionnelle avec un règlement de la consultation, un acte d'engagement, un cahier des clauses administratives particulières, un cahier des clauses techniques particulières, un bordereau de prix et un détail quantitatif estimatif.

Dans les 2 cas, ce seront des marchés à bons de commande conclus avec un opérateur économique unique par lot.

● La décomposition par lot - rédaction du BPU

1^{ère} partie - les produits locaux : des lots séparés ou un lot unique ?

Les lots séparés permettent aux producteurs locaux de répondre seuls. Il faudra donc rédiger des lots et des BPU cohérents avec le recensement effectué dans la phase de définition du projet : 1 producteur, 1 lot.

Le lot unique permet de regrouper tous les produits locaux dans une même entité administrative. Cela vous permet, si vous désirez introduire des produits locaux différents (fruits, légumes et produits laitiers) de n'avoir qu'un

Dans le cadre d'un marché de fruits et légumes, 3 lots pourront être créés :

1^{er} lot : fruits et légumes frais.

Fruits et légumes qui ne sont pas disponibles localement.

2^e lot : fruits frais de saison durables issus de circuits courts.

Pommes et poires de saison.

3^e lot : légumes frais de saison durables issus de circuits courts. *Les légumes locaux disponibles.*

Vous pouvez utiliser des variétés endémiques (locales) pour votre bordereau de prix comme les pommes Bénédictin, Canada. Vous aurez identifié ces variétés dans la phase de recensement des productions locales.

Pour les produits issus de l'agriculture biologique, vous pouvez faire des lots séparés tels que «fruits frais de saison issus de l'agriculture biologique et de circuits courts». Cela permettra aux producteurs et productrices labellisé-e-s de repérer rapidement les lots auxquels ils peuvent répondre et vous garantira des produits labellisés dans ce lot spécifique.

interlocuteur pour les commandes ou la facturation. Seul les regroupements de producteurs peuvent répondre sauf si les réponses conjointes sont acceptées. Les autres fournisseurs et grossistes peuvent également se positionner sur ces lots.

2^e partie : dans le cadre d'un marché global, il s'agit de rédiger vos lots habituels en veillant à ce qu'il n'y ait pas de redondance avec des produits cités dans le(s) lot(s) de la 1^{ère} partie.



FICHE RÉFÉRENCE N°1

SAISONNALITÉ DES FRUITS & LÉGUMES

Face à la mondialisation du marché de l'offre alimentaire, il est difficile de savoir ce qu'il est possible de manger localement et en quelle saison. Les tomates et les courgettes semblent être disponibles toute l'année, comme les radis et les pommes de terre. Quant aux fraises, elles apparaissent dans les catalogues de fournisseurs dès le mois de mars.

Dans un projet de relocalisation de son approvisionnement, le recensement de la saisonna-

lité de chaque produit est souvent une étape délicate. Même les références françaises sont à prendre avec précaution : en effet, dans le sud, les légumes d'été sont sur les étals plus tôt dans la saison et plus longtemps.

C'est pourquoi il semblait important de proposer un tableau de saisonnalité des fruits et légumes haut-normands.

Le tableau proposé n'est pas exhaustif : en fonction des producteurs et de leur assolement (rotation des cultures), la saisonnalité peut varier. N'hésitez pas à échanger avec les fournisseurs, connaître leurs spécificités et, pourquoi pas, leur proposer de nouveaux produits à cultiver !



Bon à savoir !

D'autres produits ne sont pas disponibles toute l'année : les fromages de chèvre, par exemple, sont indisponibles de novembre à février, car les chèvres sont taries en saison hivernale.



JANVIER

Betterave rouge
 Butternut
 Carotte
 Cèleri rave
 Chou blanc
 Chou de Bruxelles
 Chou rouge
 Chou vert
 Courges
 Citrouille
 Endives
 Mâche
 Navet
 Panais
 Poireaux
 Pommes de terre

Potimarron

Potiron

Radis gris/noir

Topinambour

Oignon jaune

Oignon rouge

Pomme

Poire



FÉVRIER

Betterave rouge
 Blette
 Butternut
 Carotte
 Cèleri rave
 Chou blanc
 Chou de Bruxelles
 Chou rouge
 Chou vert
 Navet
 Courge
 Oignon jaune
 Endives
 Mâche
 Poireaux
 Panais

Poireaux

Pommes

de terre

Potimarron

Potiron

Radis gris/noir

Topinambour

Oignon jaune

Oignon rouge

Pomme

Poire



MARS

Betterave rouge
 Blette
 Carotte
 Cèleri rave
 Chou blanc
 Chou de Bruxelles
 Chou rouge
 Chou vert
 Endives
 Epinard
 Navet
 Mâche
 Poireaux
 Pommes de terre
 Radis rouge
 Topinambour

Oignon jaune

Oignon rouge

Pomme

Poire



JUILLET

Aubergine
 Betterave rouge
 Blette
 Chou fleur
 Chou rave
 Chou rouge
 Epinard
 Concombre
 Courgette
 Fenouil
 Poireaux
 Radis rouge
 Salades
 Tomates
 Pâtisson
 Pommes de terre

Aneth

Basilic

Coriandre

Persil

Ail blanc

Rhubarbe

Fraises



AOÛT

Aubergine
 Betterave rouge
 Concombre
 Courgette
 Fenouil
 Fèves
 Oseille
 Radis rouge
 Salades
 Tomates
 Pâtisson
 Pommes de terre

Oignon

Persil

Ail blanc

Ciboulette

Rhubarbe

Fraises



SEPTEMBRE

Aubergine
 Betterave rouge
 Blette
 Carotte
 Céleri rave
 Céleri branche
 Concombre
 Courgette
 Fenouil
 Navet
 Oseille
 Poireaux
 Pommes de terre
 Potimarron
 Radis rouge
 Salade
 Tomates

Oignon

Persil

Pomme

Poire

Rhubarbe

Fraise



AVRIL

Betterave rouge

Blette

Carotte

Céleri rave

Endives

Epinard

Fenouil

Salades

Poireaux

Pommes de terre

Radis rouge

Ciboulette

Pomme

Poire

Oignon jaune

Oignon rouge



MAI

Betterave rouge

Carotte

Céleri rave

Céleri branche

Epinard

Salades

Pâtisson

Pois mange-tout

Pommes de terre

Radis rouge

Oignon jaune

Oignon rouge

Persil

Aneth

Ciboulette



JUIN

Blette

Chou cabu

Chou chinois

Chou de Milan

Chou rave

Chou rouge

Epinard

Pâtisson

Pois mange-tout

Pommes de terre

Salades

Radis rouge

Persil

Ciboulette

Rhubarbe

Fraises



OCTOBRE

Aubergine

Betterave rouge

Blette

Butternut

Carotte

Céleri rave

Céleri branche

Chou brocolis

Chou vert

Concombre

Courgette

Courges

Epinards

Fenouil

Navet

Oseille

Panais

Patate douce

Poireaux

Pommes de terre

Potimarron

Potiron

Salade

Tomates

Oignon

Ciboulette

Persil

Pomme

Poire



NOVEMBRE

Aubergine

Betterave rouge

Blette

Butternut

Carotte

Céleri rave

Céleri branche

Chou brocolis

Chou vert

Chou rouge

Chou blanc

Chou de Bruxelles

Concombre

Courges

Endives

Epinards

Fenouil

Mâche

Navet

Oseille

Panais

Poireaux

Pommes de terre

Potimarron

Potiron

Patate douce

Radis gris/noir

Salade

Topinambour

Oignon

Ciboulette

Persil

Pomme

Poire

DÉCEMBRE

Betterave rouge

Blette

Butternut

Carotte

Céleri rave

Céleri branche

Chou brocolis

Chou vert

Chou rouge

Chou blanc

Chou de Bruxelles

Courges

Endives

Epinards

Fenouil

Mâche

Navet

Panais

Poireaux

Pommes de terre

terre

Potimarron

Potiron

Radis gris/noir

Salade

Topinambour

Oignon

Persil

Pomme

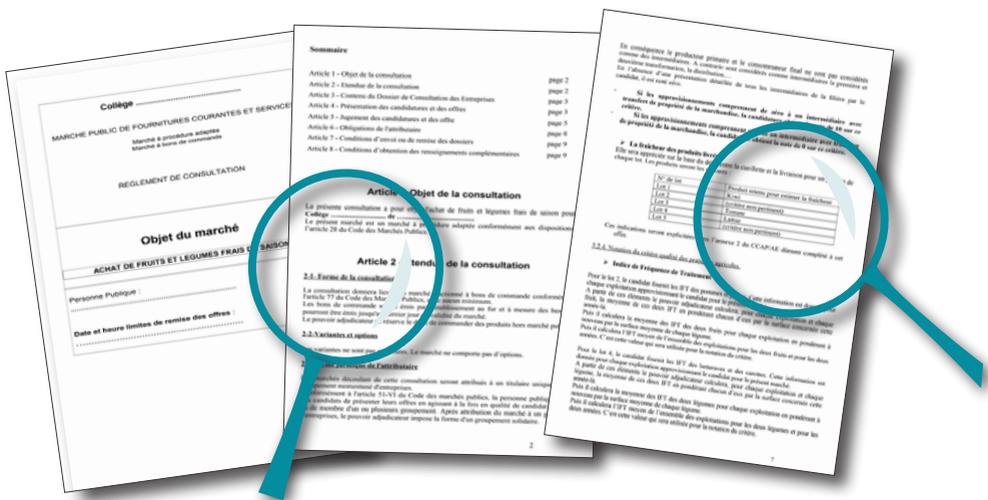
Poire



EXEMPLE DE RÉDACTION D'UN MARCHÉ

Afin de vous aider à formaliser votre marché, voici un exemple de marché qui a amené à sélectionner des productions locales. Nous ne vous présentons que les extraits qui concernent les éléments spécifiques au projet de relocalisation du marché. D'autres exemples peuvent vous être fournis sur demande auprès des Défis Ruraux.

Marché à Procédure Adapté fruits et légumes simplifié avec un Cahier des Clauses Particulières (CCP) valant Acte d'Engagement (AE)



Jugement des offres (partie Jugement des candidatures et des offres)

Après avoir rejeté les offres inappropriées, irrégulières et inacceptables au sens de l'article 35 du code des marchés publics, la Commission d'Appel d'Offre attribuera le marché public au candidat ayant présenté l'offre la plus avantageuse au regard des critères de jugement énoncés ci-dessous.

La valeur relative des critères est la suivante :

- Prix de l'offre apprécié au regard des détails quantitatifs estimatifs **40 pts**
- Les modalités de réalisation de la prestation appréciées au regard du mémoire technique **20 pts**
- La qualité des produits appréciée au regard du mémoire technique **30 pts**
- La qualité des pratiques agricoles appréciée au regard du mémoire technique **10 pts**

Documents liés à l'offre

(partie présentation des candidatures et des offres)

- Un exemplaire du Cahier des Clauses Particulières valant Acte d'Engagement (CCP/AE) ainsi que ses annexes par lot devra être remis dûment daté, complété et signé par la personne habilitée et portant le cachet de l'entreprise, qui constitue l'offre proprement dite.
- Le bordereau des prix unitaires (annexe n°.. du CCP/AE) dûment complété, daté et signé (un par lot)
- Le détail quantitatif estimatif (annexe n°... du CCP/AE) non contractuel, daté et signé (un par lot)
- Le détail du calcul de l'IFT (si besoin), pour les produits identifiés dans chaque lot, daté et signé pour chacun des fournisseurs du candidat dans le cadre de ce marché. Le calcul sera effectué selon la méthodologie décrite dans l'annexe ... du CCP/AE par le remplissage du tableau fourni.
- Le tableau dûment complété des délais entre la cueillette et la livraison pour les produits identitaires de chaque lot (annexe n°... du CCP/AE).
- Le catalogue exhaustif des produits disponibles chez le candidat avec les tarifs proposés ou les tarifs de références.
- Un mémoire technique décomposé en deux parties (voir détail de certains éléments dans l'encadré de droite)

MÉMOIRE TECHNIQUE, EXTRAITS...

Modalités de réalisation des prestations et animations.

Le candidat devra décrire l'organisation et les moyens humains mis en œuvre pour mener à bien l'approvisionnement qui lui est confié. Il devra également préciser le délai de réapprovisionnement en cas de lot défectueux.

Le candidat devra spécifier la nature des dispositifs, des animations pédagogiques qu'il mettra en œuvre à destination de l'établissement en vue de les sensibiliser aux thématiques, objet de la présente consultation. A titre d'exemples : animations en classe, expositions, visites d'entreprises et d'exploitations agricoles, etc.

Qualité des produits.

Le candidat devra indiquer le délai entre la cueillette et la livraison pour les produits identitaires de chaque lot. Il devra également expliciter toutes les étapes de la filière allant de la production primaire à la livraison finale du client. Chaque intermédiaire devra être clairement cité et identifié.

Qualité des pratiques agricoles.

Dans cette partie, le candidat devra indiquer la valeur de l'Indice de Fréquence de Traitement (IFT). La présente consultation concernant l'approvisionnement de l'EPLÉ à partir du, les IFT des fruits et légumes identifiés seront calculés pour les saisons culturales. La grille de calcul à remplir pour répondre à ce critère est fournie en annexe n°... du CCP/AE. Le candidat devra proposer un dispositif de contrôle permettant de vérifier le respect du critère IFT. Le cahier des charges de ce dispositif devra être clairement explicité pour justifier d'un réel contrôle du respect du critère*.

En outre, le candidat devra décrire son éventuelle démarche qualité : agrément de l'entreprise, certification qualité, etc.

* L'attribution des points du critère est subordonnée à la vérification préalable de l'existence, de l'explicitation et de la validité d'un dispositif de contrôle. Le dispositif pourra être spécifique au présent marché ou concomitant à d'autres plans de contrôles mis en place pour d'autres démarches. Dans ce dernier cas, la partie du plan de contrôle permettant la vérification du critère demandé dans ce marché devra être extraite et explicitée dans l'offre. Le dispositif de contrôle pourra être interne à la filière ou externalisé à une structure accréditée.

BUDGÉTISATION D'UN PROJET

Les tableaux ci-dessous constituent une aide au chiffrage de votre projet d'approvisionnement local. Afin de chiffrer votre projet d'approvisionnement local, il est important de calculer l'impact des différents scénarii envisagés.

N'hésitez pas à vous approprier ce tableau, le modifier, l'adapter avec les produits choisis, les fréquences d'utilisation et grammages. Ce tableau pourra faire ressortir les productions locales moins chères que vos achats habituels.

Pourquoi ne pas profiter du reliquat constaté pour introduire des productions locales plus onéreuses en jouant sur les fréquences d'utilisation. Les informations fournies dans les tableaux sont des moyennes constatées et sont donc à personnaliser : elles peuvent fluctuer suivant les établissements et les producteurs concernés.

NB DE CONVIVÉS : 450

DÉSIGNATION	UNITÉ	VOLUME PAR LIVRAISON	FREQUENCE HEBDO	Nb DE SEMAINES	VOLUME ANNUEL ESTIME*	TARIF ACTUEL	COÛT TOTAL ACTUEL	TARIF EN LOCAL	COÛT TOTAL EN LOCAL	DIFFERENCE (LOCAL-ACTUEL)
■ P. de terre	kg	90	1	20	1800	0.80 €	1 440.00 €	0.77 €	1 386.00 €	-54.00 €
● Carottes	kg	50	0.5	10	248	0.70 €	173.25 €	0.88 €	217.80 €	44.55 €
● Céleri	kg	50	0.5	15	371	1.10 €	408.38 €	1.58 €	586.58 €	178.20 €
▲ Courges	kg	68	0.5	8	270	1.32 €	356.40 €	1.39 €	375.30 €	18.90 €
● Salade	U	56	1	24	1350	0.55 €	742.50 €	0.93 €	1 255.50 €	513.00 €
● Betterave crue*	kg	50	0.5	20	495	2.00 €	990.00 €	1.04 €	514.80 €	-475.20 €

● 0.110 kg par portion (entrée) ■ 0.200 kg/portion (plat) ▲ 0.150 kg par portion (accompagnement de plat)

* tarif actuel : cuite

DÉSIGNATION	UNITÉ	VOLUME PAR LIVRAISON	FREQUENCE HEBDO	Nb DE SEMAINES	VOLUME ANNUEL ESTIME*	TARIF ACTUEL	COÛT TOTAL ACTUEL	TARIF EN LOCAL	COÛT TOTAL EN LOCAL	DIFFERENCE (LOCAL-ACTUEL)
Pommes (65)*	kg	56	1.25	17	1195	1.50 €	1 792.97 €	1.43 €	1 709.30 €	-83.67 €
Pommes bio*	kg	56	1.25	17	1195	1.96 €	2 342.81 €	1.95 €	2 330.86 €	-11.95 €
Poires (75)**	kg	63	0.50	13	410	1.55 €	634.73 €	1.43 €	585.59 €	-49.14 €
Poires bio**	kg	63	0.50	13	410	2.31 €	945.95 €	1.95 €	798.53 €	-147.42 €

* 125 g/portion. ** 140 g/portion

DÉSIGNATION	UNITÉ	VOLUME PAR LIVRAISON	FREQUENCE HEBDO	Nb DE SEMAINES	VOLUME ANNUEL ESTIME*	TARIF ACTUEL	COÛT TOTAL ACTUEL	TARIF EN LOCAL	COÛT TOTAL EN LOCAL	DIFFERENCE (LOCAL-ACTUEL)
Fromage blanc*	kg	45	0.20	36	324	1.31 €	424.44 €	2.96 €	959.04 €	534.6 €
Yaourt nature	U	450	0.25	36	4 050	0.14 €	567.00 €	0.36 €	1 458.00 €	891 €
Yaourt nature bio	U	450	0.25	36	4 050	0.30 €	1 215.00 €	0.46 €	1 863.00 €	848 €
Neufchatel (200g)**	U	75	0.25	36	675	1.30 €	877.50 €	1.32 €	891.00 €	13.5 €

* 100 g/portion. **1 pour 6



ANNEXE 1 - LES TYPES D'AGRICULTURE

L'agriculture biologique est définie par la réglementation comme un mode de production agricole n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse. Elle repose avant tout sur un concept global s'appuyant sur un choix de valeurs telles que : la santé, le respect de l'environnement, l'authenticité, le bien-être animal, la vie sociale.

Dans le respect de la terre et des cycles biologiques, l'agriculture biologique s'engage pour une production de qualité équilibrée associant des méthodes naturelles, traditionnelles et modernes, pour la fertilisation des sols, la protection des cultures, l'élevage, l'élaboration de produits authentiques.

Tout au long de la filière bio, les opérateurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, etc.) privilégient quand cela est possible les procédés de recyclage, les énergies et produits non polluants, pour offrir au consommateur une nourriture saine répondant à ses besoins.

Elle vise le respect de l'environnement et des équilibres naturels, la recherche d'une production dépourvue de contaminants chimiques pour le consommateur.

L'agriculture durable consiste à appliquer à l'agriculture des principes du développement durable. Il s'agit donc d'assurer la production de nourriture, de bois et de fibres en respectant les limites écologique, économique et sociale qui assurent la durabilité dans le temps de cette production. Elle ne porte pas atteinte à l'intégrité des personnes et des êtres vivants. L'agriculture durable limite l'usage de pesticides qui peuvent nuire à la santé des agriculteurs et des consommateurs, elle vise à protéger la biodiversité.



Le Réseau des CIVAM* normands est né en 2018 de la fusion de deux CIVAM indépendants (FRCIVAM et les Défis Ruraux). L'association donne aux agriculteurs les clés pour avancer vers une agriculture respectueuse de l'environnement, ancrée dans son territoire, favorisant l'économie de proximité et permettant la mise en place d'une autonomie alimentaire sur le territoire. La formation, l'expérimentation et l'échange entre pairs sont au coeur de son accompagnement.

Le Réseau des CIVAM normands propose aux responsables de restaurants collectifs un accompagnement individualisé vers la mise en place d'un approvisionnement régulier en produits alimentaires locaux de qualité.

Des restaurants scolaires du Havre, Fécamp, Rouen et Bolbec ont déjà fait appel à nous... Pourquoi pas vous !

LE RÉSEAU DES CIVAM NORMANDS
PLACE PAUL-LEVIEUX
76190 ALLOUVILLE-BELLEFOSSE

02 32 70 19 50 - CONTACT.RCN.AB@CIVAM.ORG
[HTTPS://WWW.CIVAM-NORMANDS.ORG/](https://www.civam-normands.org/)



SEINE-MARITIME
- LE DÉPARTEMENT -



Défis Ruraux