



Achats responsables en restauration collective



RELOCALISER SES APPROVISIONNEMENTS EN DENRÉES ALIMENTAIRES

Communauté de Communes Mellois en Poitou
Mangeons Bio Ensemble / RésALIS / Restaurants scolaires

LE MARCHÉ

Achat et livraison de denrées alimentaires en groupement de commande Communauté de Communes Mellois en Poitou et Centre Intercommunal d'Action Sociale.

DATE D'ATTRIBUTION :

1er janvier 2025 pour 1 an minimum, deux fois renouvelable 1 an.

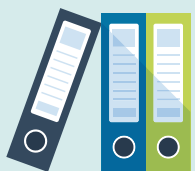
MONTANT :

1 000 960 €

(1 053 044 € maximum)
Appel d'offres ouvert

OBJECTIFS :

- Proposer aux enfants des **produits de qualité, durables et locaux**,
- Élaborer des **menus équilibrés** et des nouvelles recettes,
- Lutter contre le **gaspillage alimentaire**,
- Maîtriser le **budget**.



L'ORGANISME ACHETEUR



La Communauté de Communes
Mellois en Poitou (79)



2 300 repas/jour

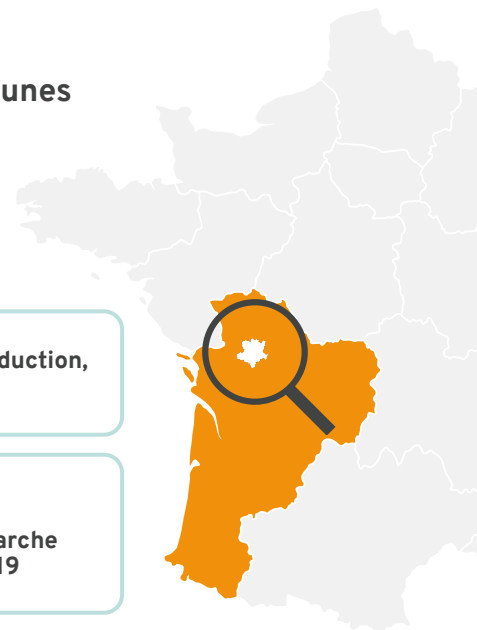


32 restaurants scolaires, 10 sites de production, 22 satellites



"TERRITOIRE BIO ENGAGÉ"

depuis 2022 et engagée dans la démarche Mon Restau responsable® depuis 2019



SCIC Mangeons Bio Ensemble

Plateforme de distribution de denrées alimentaires biologiques (à 70% locales) pour la restauration collective pour la Charente, la Charente-Maritime, les Deux-Sèvres et la Vienne.

Membre du Réseau Manger Bio / 8 salarié-es



Association RésALIS

Plateforme de mise en relation de producteurs et acheteurs de la restauration collective dans les Deux-Sèvres, qui propose une démarche logistique « clé en main » adaptable par la mutualisation du transport.

2 salarié-es

Les deux réseaux travaillent en partenariat pour l'accompagnement des fournisseurs dans la réponse aux marchés publics et la mutualisation du dernier kilomètre. Ils accompagnent également les donneurs d'ordre dans l'élaboration des marchés (sourcing).



LE CONTEXTE

À partir de 2016, la Communauté de Communes Mellois en Poitou (CCMP) a commencé à rédiger son propre marché de denrées alimentaires (jusqu'à externalisé), permettant ainsi de s'engager à plus long terme avec les producteurs.

Des éléments relatifs à la qualité et à la durabilité des produits y figuraient, et les allotissements ont progressivement été pensés pour faciliter la réponse des producteurs locaux (pour certains produits tels que les viandes, produits laitiers et pâtes).

Un menu unique a été mis en place dans toutes les cantines au 1^{er} janvier 2018.

Cette dynamique s'inscrit dans un contexte territorial et politique très favorable au renforcement d'une alimentation durable : celui du Projet Alimentaire Territorial (PAT) piloté par le Département des Deux-Sèvres et le soutien des élu·es pour un approvisionnement local [1].

L'ambition avec ce nouveau marché était d'aller plus loin dans l'achat de denrées de qualité, durables et locales, tout en maîtrisant le budget.

[1] Le périmètre du « local » s'étend ici jusqu'aux départements limitrophes aux Deux-Sèvres.



LE DÉROULÉ

En étroite collaboration avec les réseaux MBE et RésALIS (ce dernier ayant déjà répondu à des marchés précédents au nom des producteurs qu'il représente), la CCMP a préparé son marché pendant un an.

Un travail conséquent de sourcing a été mené en plusieurs phases : chiffrage précis des besoins sur une année, définition d'un schéma logistique complet et rencontre et concertation avec les producteurs via des réunions publiques (1 agent dédiée à la CCMP). Il a permis de donner de la visibilité aux producteurs et de connaître leurs éventuels freins à répondre aux marchés.

Cette étape a mis en lumière la nécessité de travailler sur l'anticipation de l'expression des besoins auprès des producteurs, que ce soit pour le bœuf et la volaille (du fait des délais d'abattage) ou les fruits et légumes.

Les équipes de la communauté de communes ont veillé à ce que le marché, bien qu'ancré dans la réalité du territoire, ne favorise pas un seul et unique fournisseur (s'assurant de respecter la réglementation européenne en termes de libre concurrence).

L'association Nourrir l'avenir a également été associée à la rédaction du cahier des charges ; les équipes de cuisine ont testé et évalué les produits de certains lots des producteurs en amont (achetés en gré à gré) avant la mise en place du marché.

LES RÉSULTATS

La décomposition des lots du marché

| N° du lot | Désignation du lot |
|-------------------------------------|---|
| LOTS PRODUITS CONVENTIONNELS | |
| 1 | Épicerie sèche |
| 2 | Boissons |
| 3 | Surgelés |
| 4 | Produits laitiers |
| 5 | Viande de bœuf fraîche |
| 6 | Volaille fraîche |
| 7 | Fruits et légumes frais |
| 8 | Poissons frais |
| LOTS PRODUITS BIO | |
| 9 | Épicerie sèche |
| 10 | Surgelés |
| 11 | Produits laitiers et œufs frais |
| 12 | Viande fraîche de bœuf et veau |
| 13 | Viande de porc/charcuterie/saucisses fraîches |
| 14 | Volaille fraîche |
| 15 | Fruits et légumes frais |
| 16 | Légumineuses |
| 17 | Pâtes |

La rédaction du marché a été facilitée par l'expérience accumulée des précédents marchés ; seuls quelques éléments ont été modifiés ou ajoutés tels que le découpage du marché en 17 lots (8 lots de produits conventionnels et 9 lots de produits bio), ou les livraisons de certains fruits et légumes au kilo (« décolisage » des commandes).

En termes de réponses, quelques grossistes se sont positionnés sur les lots conventionnels tandis que pour les lots bio, seules des structures des réseaux MBE et RésALIS ont répondu (cela peut s'expliquer par les exigences fixées sur le conditionnement des produits).

Les critères d'attribution étaient les suivants*, associés à un mémoire technique :

Critère prix : 30 pts
Valeur technique : 70 pts

- **Qualité technique des produits** (20 pts)
- **Performance en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture** (10 à 25 pts selon les lots)
- **Performance en matière de développement durable dans l'exécution des prestations** (10 à 25 pts selon les lots)
- **Qualité des services** (30 pts)

* Voir le détail des critères d'attribution en annexe



LES RÉSULTATS (SUITE)

Dans une logique de maîtrise des coûts tout en assurant un approvisionnement en produits de qualité, durables et locaux, plusieurs choix ont été faits :

- **Mutualisation des commandes** avec le CIAS,
- **Réduction des quantités de viande**,
- **Formation des cuisiniers pour la préparation de produits frais et de recettes végétariennes** associée à des actions d'initiation au goût auprès des enfants (en vue de réduire le gaspillage alimentaire), augmentation de la part de produits bio locaux (moins soumis à l'inflation),
- **Mise en place d'un système de réservation des repas.**

Pour faciliter le suivi de l'exécution du marché, la **gestion des commandes a été centralisée** : un interlocuteur unique a été désigné au sein de la CCMP pour les 10 sites de production.

Le prix des repas a été maintenu à 2,15 € par convive et les objectifs EGalim sont atteints pour l'année 2025 (données 2024) :

58%
des produits servis sont durables et de qualité

35%
des produits sont bio

26%
des produits proviennent de Nouvelle-Aquitaine



LES APPRENTISSAGES

- ✓ **Le sourcing est une étape incontournable** pour identifier les producteurs locaux susceptibles d'être intéressés par le marché, et donc favoriser les approvisionnements de proximité.
- ✓ **Un autre facteur de réussite est le soutien des élu-es et l'implication des équipes** : tant celles en charge des achats et du suivi du marché que les équipes de cuisine, ces dernières devant faire évoluer leurs modes de préparation.
- ✓ **La mutualisation des commandes est un levier intéressant à mobiliser** pour maîtriser les coûts et sécuriser les volumes. Par exemple, le coût de revient au kilo pour un des fournisseurs de fromage blanc est passé de 0,75 € à 0,35 € !
- ✓ Enfin, la préparation d'un tel marché demande beaucoup de temps, tout comme la préparation des bons de commande lors de son exécution. **Les résultats sont néanmoins très encourageants et invitent à continuer !**

CONTACTS



Communauté de Communes Mellois en Poitou

Mickael Albert
mickael.albert@melloisenpoitou.fr
Thomas Haye
thomas.haye@melloisenpoitou.fr

Mangeons Bio Ensemble

mbe@mangeonsbioensemble.fr

RésALIS

www.resalis.com
gestion.resalis@gmail.com
06 69 73 88 04



ANNEXE

Critères d'attribution du marché (2024)

1. **Critère Prix : pondéré à 30 sur 100 points** avec la notation dégressive ci-après :
 - La notation s'étend de 0 à 30 points.
 - La note maximale de 30 est attribuée à l'offre recevable la plus basse.
 - La notation des autres offres sera établie par application de la formule suivante :

$$\text{Note} = \text{Note maximale} \times \frac{\text{Offre la plus basse}}{\text{Offre du candidat}}$$

Les notes étant arrêtées à l'unité de point mais pouvant être étendues au dixième, voire au centième de point, afin d'éviter toute égalité de points entre les candidats.

Le prix seront exprimés en Euros.

2. **Critère Valeur technique : pondéré à 70 sur 100 points.**

Selon le mémoire technique avec les fiches techniques détaillées de chacun des produits proposés :

- A. **Sous critère « qualité technique des produits »** jugé au regard du mémoire technique, de la fiche annexe et des fiches techniques proposées pour chacun des produits sur 20 points :

1. Respect du ou des produit(s) demandé(s) sur 5 points ;
2. Respect du calibrage demandé pour chacun des produits sur 5 points ;
3. Présence de label (nombre et dénomination) sur les différents produits sur 5 points ;
4. Traçabilité du ou des produit(s) (depuis l'origine première du produit jusqu'à sa remise au consommateur final) sur 5 points ;

- B. **Sous critère « performance en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture »** jugé au regard du mémoire technique, de la fiche annexe et des fiches techniques proposées pour chacun des produits :

- sur 10 points ramenés sur 25 points pour tous les lots
- sauf pour les lots 7 et 15 sur 20 points ramenés sur 25 points :
 1. Distance parcourue pour chacun des produits (du lieu de production au lieu de livraison) sur 5 points pour tous les lots ;
 2. Nombre d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur final (les nommer) sur 5 points pour tous les lots ;
 3. Fraîcheur des produits proposés soit nombre de jours entre la récolte et la livraison pour chacun des produits sur 5 points pour les lots 7 et 15 ;
 4. Variétés proposées en fonction des saisons sur 5 points pour les lots 7 et 15 ;

- C. **Sous critère « performance en matière de développement durable dans l'exécution des prestations »** jugé au regard du mémoire technique et de la fiche annexe

- sur 10 points ramenés sur 20 points pour les lots 1, 2, 3, 9 et 10,
- sur 20 points pour les lots 7, 15, 16 et 17,
- sur 25 points ramenés sur 20 points pour les 4, 5, 6, 8, 11, 12, 13 et 14.
 1. Mode de production agricole respectueux du bien-être animal (élevage en plein air...) sur 5 points pour tous les lots ;
 2. Certifications (nombre et dénomination) sur 5 points pour tous les lots ;
 3. Capacité et degré d'implication du candidat dans cette démarche notamment au regard de la mise à disposition de produits issus de mode de production respectueux de l'environnement (agriculture biologique, en conversion, raisonnée) sur 5 points pour tous les lots ;
 4. Emballages et conditionnement proposés des produits demandés (type, taille, matériaux utilisés, recyclables, réutilisables...) sur 5 points pour tous les lots ;
 5. Mesures prises pour la réduction des consommations (eau, énergie) liées à la production des denrées sur 5 points pour tous les lots ;



ANNEXE

Critères d'attribution du marché (2024)

D. Sous-critère « qualité des services » jugé au regard du mémoire technique sur 30 points ramenés sur 5 points pour tous les lots :

1. Moyens organisationnels de mise en œuvre du marché (personnel, qualification, nombre, fonctionnement structurel, interlocuteurs privilégiés sur le marché) *sur 5 points pour tous les lots* ;
2. SAV et traitement des non-conformités (Modalités de fonctionnement) *sur 5 points pour tous les lots* ;
3. Délais de livraison proposés à l'émission du bon de commande *sur 5 points pour tous les lots* ;
4. Sécurité des approvisionnements *sur 5 points pour tous les lots* ;
5. Modalités de gestion des urgences *sur 5 points pour tous les lots* ;
6. Action pédagogique du producteur proposée (Oui/non et de quel ordre) *sur 5 points pour tous les lots*

Chaque sous-critère de la valeur technique est noté suivant les points ci-dessous :

| Echelle de notes | Appréciation du sous-critère |
|------------------|---|
| 0 | Aucun élément dans l'offre ne permet d'apprécier ce sous-critère |
| 1 | Élément d'appréciation présent mais trop flou |
| 2 | Élément d'appréciation trop peu étayé et ne répondant pas aux attendus |
| 3 | Élément d'appréciation insuffisant, incomplet et correspondant moyennement aux attendus |
| 4 | Élément d'appréciation assez satisfaisant, correspondant en partie aux attendus |
| 5 | Éléments d'appréciation très satisfaisants et correspondant en totalité aux attendus |