



Achats responsables en restauration collective



RÉTABLIR UNE GESTION EN RÉGIE POUR UN MEILLEUR CONTRÔLE DES APPROVISIONNEMENTS

Mairie d'Anglet / Restauration collective

LE MARCHÉ

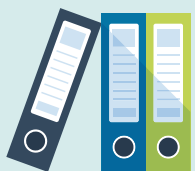
Fourniture et livraison de
denrées alimentaires pour la
Ville d'Anglet (20 lots).

DATE D'ATTRIBUTION :

1^{er} janvier 2026 pour 12 mois
trois fois renouvelable 1 an
(2026/2029)

OBJECTIFS :

- **Maintenir le niveau de qualité des denrées achetées** (47 % de produits durables et de qualité dont 35 % de produits bio en 2025),
- **Assurer en gestion directe** les fournitures de denrées et la réalisation des menus,
- **Organiser et simplifier la gestion administrative et financière** des approvisionnements.



L'ORGANISME ACHETEUR

 **ANGLET** Ville d'Anglet



1 700 repas/jour pour les écoles,
crèches et ALSH



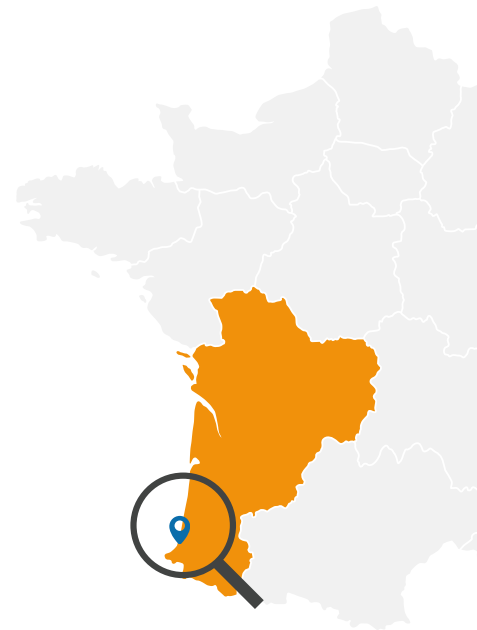
12 restaurants scolaires, 7 sites
de production et 9 satellites



40 agents municipaux (service
restauration collective)



"TERRITOIRE BIO ENGAGÉ"
depuis 2013





LE CONTEXTE

Pendant 25 ans, les prestations d'achat de denrées, de formation, de laboratoire d'analyses microbiologiques, de produits lessiviels et techniques et de suivi par une diététicienne ont été externalisées. Le personnel de cuisine était quant à lui municipal.

Après le COVID, la Ville a constaté une très forte augmentation des prix pratiqués au marché, sans justification apportée par le prestataire. Les élu·es ont alors validé le principe du lancement d'une étude pour une ré-internalisation de ces prestations.

La Ville a ainsi contacté l'Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES) en 2023 et a été accompagnée par un prestataire (chargé de mission AGORES) en 2024 pour établir l'état des lieux et définir le plan d'actions sur les volets techniques, humains et financiers.

Depuis le 1^{er} septembre 2024, le service restauration a basculé à 100 % en interne pour l'achat de denrées, la formation, le laboratoire d'analyses microbiologiques, les produits lessiviels et techniques et la diététique.



LE DÉROULÉ

L'élaboration du marché s'est déroulée en plusieurs étapes :

- **2024-2025** : En vue d'internaliser le service de restauration collective, la Ville d'Anglet fait d'abord le choix d'être membre du groupement de commande de l'Association des coordonnateurs d'EPL de Nouvelle-Aquitaine (ACENA). Suite à un travail d'identification des denrées/lots qui seront concernés, l'approvisionnement est assuré au 1^{er} septembre 2024 par les marchés de l'ACENA (35 lots).

L'offre de denrées de l'ACENA ne correspondait cependant pas totalement aux besoins de la Ville (notamment pour les jeunes élèves) et ne permettait pas d'atteindre les objectifs qualitatifs de la loi EGalim. Pour répondre à son objectif d'achats de produits de qualité, la Ville d'Anglet a donc élaboré un marché à procédure adaptée (MAPA) en 5 lots pour compléter l'offre de l'ACENA pour certaines denrées : laitages vache bio, laitages brebis bio, poissons frais, fruits et légumes bio, et pain.

Au total, l'achat de denrées était assuré via 36 lots, engendrant un traitement administratif important (nombre élevé de commandes et factures, et des outils de gestion métier et financier non interfacés entre eux). Pour y faire face, les moyens humains ont été renforcés par le recrutement d'un acheteur en charge des approvisionnements (1 ETP) et d'un agent pour le suivi comptable (0,5 ETP).

- **2025-2026** : Pour reprendre la main sur l'ensemble de ses achats et en simplifier la gestion, une équipe projet a été constituée pour élaborer un nouveau marché, autour du responsable de la restauration collective et des 6 cheffes de cuisine. En amont, un benchmark auprès des collectivités voisines et de personnes ressources affiliées à AGORES a été réalisé, ainsi qu'un sourcing auprès des fournisseurs.

Fruit de ce travail préparatoire, un marché en 20 lots a été lancé, et est entré en vigueur au 1^{er} janvier 2026.

La stratégie d'allotissement répond :

- à la capacité des fournisseurs à répondre au marché,
- au projet alimentaire municipal et à la capacité de la Ville d'Anglet à en assurer la gestion technique et financière,
- au souhait de maintenir des achats de qualité (7 lots de produits bio, 3 lots « labellisés »),
- à la volonté de soutenir l'action sociale sur le territoire par la constitution d'un lot réservé.



LES RÉSULTATS

Les 20 lots du marché sont les suivants :

Lot 1 : Pain frais et viennoiseries	Lot 11 : Volailles labellisées
Lot 2 : Pain frais BIO en circuit court	Lot 12 : Volailles BIO
Lot 3 : Produits laitiers de vache BIO	Lot 13 : Beurre-Œuf-Fromage
Lot 4 : Yaourts au lait de brebis BIO	Lot 14 : Épicerie
Lot 5 : Fruits et légumes BIO	Lot 15 : Biscuits
Lot 6 : Poisson de mer frais	Lot 16 : Glaces
Lot 7 : Bœuf-Veau-Agneau Moutonnet CC labellisé	Lot 17 : Produits surgelés
Lot 8 : Veau BIO	Lot 18 : Produits sans gluten
Lot 9 : Porc CC labellisé	Lot 19 : Pâtes fraîches
Lot 10 : Porc BIO	Lot 20 : Produits de maraîchage (réservé)

Les critères d'attribution du marché étaient les suivants*, associés à un cadre de réponse :



Prix : 40 pts



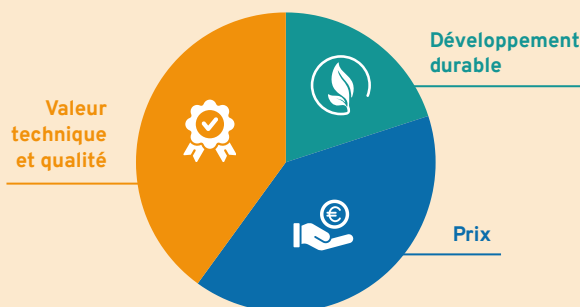
Valeur technique et qualité : 40 pts

- Qualité des produits : 20 pts
- Suivi de la qualité : 20 pts



Performance en matière de développement durable : 20 pts

- Engagements et mesures prises permettant une meilleure valorisation des déchets : 6 pts
- Niveau de performance en matière d'approvisionnement direct et de saison : 8 pts
- Mesures en faveur de la limitation des gaz à effet de serre lors des transports des produits : 2 pts
- Développement des fournitures de qualité : 4 pts



30% environ de gain financier lié à la reprise en régie



Le niveau de qualité des produits ne peut pas être encore évalué mais fait l'objet d'un suivi

*Voir le détail des critères d'attribution en annexe



LES APPRENTISSAGES

- ✓ L'allotissement doit être **adapté au secteur marchand national, régional et local** ainsi qu'à la capacité de la collectivité à suivre son exécution technique et financière.
- ✓ Il est recommandé de **se faire accompagner si un passage en gestion en régie est envisagé pour la restauration collective** (comme cela peut être fait par l'association AGORES).

CONTACT



Francis GAUSSET

Responsable du service restauration collective
f.gausset@anglet.fr



ANNEXE

Critères d'attribution du marché (2026)

Critères	Pondération
1-PRIX (<i>Montant total estimatif porté par le candidat au Bordereau des Prix Unitaires (BPU) par le Détail Quantitatif Estimatif (DQE)</i>)	40.00%
2-VALEUR TECHNIQUE ET QUALITÉ	40.00%
2.1 - La qualité des produits : - qualité nutritionnelle et de la composition via les fiches techniques > tous les lots - mode de production/méthode de fabrication via le cadre de réponse/Méthode de fabrication > lots 1 et 2 concernés	20.00%
2.2 - Le suivi de la qualité - modalités de suivi de la qualité et de l'exécution du marché proposé par le candidat via le cadre de réponse > tous les lots - modalités mise en œuvre pour assurer la traçabilité des produits livrés au regard des exigences d'information des usagers via le cadre de réponse > tous les lots - information et interventions pédagogiques via le cadre de réponse > tous les lots	20.00%
3-PERFORMANCES EN MATIÈRE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE	20.00%
3.1 - Engagements et mesures prises permettant une meilleure valorisation des déchets (emballage individuels, conditionnement de livraisons, liste des produits arrivant en limite de consommation) via le cadre de réponse (tous les lots)	6.00%
3.2 - Niveau de performance en matière d'approvisionnement direct et de saison concernant les produits du BPU via le cadre de réponse et document éventuel complémentaire > lots concernés pour les approvisionnements directs > Tous sauf les lots 1 et 2. > lots concernés pour la saisonnalité et développement de saison > lots 5 et 6.	8.00%
3.3 - Mesures en faveur de la limitation des gaz à effet de serre lors des transports des produits (livraisons) via le cadre de réponse (tous les lots)	2.00%
3.4 - Développement des fournitures de qualité - La part des produits supplémentaires proposée au sens de la loi EGALIM via les BPU (tous les lots) - Service complémentaire inclus à l'offre pour développer la qualité des produits (tous les lots)	4.00%