



Fiche méthodologique

S'approprier les concepts généraux

SOMMAIRE

1. Achat
2. Modes de production
3. Produits
4. Signes et démarches valorisant la qualité
5. Propriétés organoleptiques/Analyse sensorielle
6. Structuration des filières de production agricole
7. Prestation de restauration

Les concepts définis dans cette fiche sont les concepts utiles pour mieux appréhender les achats de denrées alimentaires.

Les concepts propres à chaque filière sont précisés dans les fiches filière concernées.



1. Achat

➤ Acheteurs soumis au droit des marchés publics

L'achat de denrées alimentaires doit se faire dans le respect du droit des marchés publics et en particulier des principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures, en application de l'article 1 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

Les acheteurs, publics ou privés, soumis à cette ordonnance, sont :

- les pouvoirs adjudicateurs (État, collectivités territoriales, établissements publics administratifs, établissements publics à caractère industriel et commercial,...)
- les entités adjudicatrices (entreprises publiques exerçant une des activités d'opérateur de réseaux,...).

Une association en charge de la gestion d'un ou plusieurs restaurants inter-administratifs (RIA) est soumise au droit des marchés publics, si elle est :

- un pouvoir adjudicateur au sens du 2° de l'article 10 de l'ordonnance susmentionnée ;
- une association transparente au sens de la jurisprudence du Conseil d'État, à savoir si elle est créée à l'initiative d'une personne publique, elle-même soumise au droit des marchés publics, qui en contrôle l'organisation et le fonctionnement et qui lui procure l'essentiel de ses ressources (décision du Conseil d'État du 21 mars 2007 « Commune de Boulogne-Billancourt », n° 281796).

Références :

- *Articles 1, 10 et 11 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics*
- *Direction des Affaires Juridiques : Espace commande publique - Le conseil aux acheteurs - Vos questions / Nos réponses - Le champ d'application - Associations et commande publique.*

➤ Prescripteurs

Les prescripteurs sont des personnes qui par leur activité, leur expérience ou leur savoir-faire sont les interlocuteurs de l'acheteur dans le processus achat (de l'expression du besoin jusqu'au choix du fournisseur et au contrôle de l'exécution du marché).

Dans le cadre de la restauration collective, les prescripteurs sont par exemple les diététiciens, les services des ressources humaines, les services logistiques (gestion des équipements de cuisine, gestion des déchets de restauration)..

➤ Fournisseurs

Au sens de la présente boîte à outils, le terme « fournisseurs » désigne les opérateurs économiques (entreprises, coopératives, d'associations,...) qui répondent aux marchés publics lancés par les acheteurs et/ ou ceux qui les fournissent en denrées alimentaires.

Les opérateurs économiques sont définis à l'article 13 de l'ordonnance susmentionnée comme « *toute personne physique ou morale, publique ou privée, ou tout groupement de personnes doté ou non de la personnalité morale, qui offre sur le marché la réalisation de travaux ou d'ouvrages, la fourniture de produits ou la prestation de services.* »

Il convient de souligner qu'en fonction des phases de procédure de passation des marchés publics, les opérateurs économiques sont également nommés « candidats », « soumissionnaires », « attributaires » ou « titulaires du marché » dans les textes relatifs aux marchés publics.

Pour une meilleure lisibilité, seuls les termes « fournisseur » et « titulaire du marché » sont utilisés dans la présente boîte à outils.

Référence : article 13 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

2. Modes de production

Il existe, selon les pratiques culturales et d'élevage, différents modes de production : conventionnel, intensif, extensif, durable, ...

Les pouvoirs publics reconnaissent deux démarches en matière d'approche environnementale :

➤ L'agriculture biologique

qui est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels ; vous pouvez y faire référence dans votre cahier des charges ;

➤ L'exploitation « Haute valeur environnementale »

la certification environnementale des exploitations répond au besoin d'identifier les exploitations engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement. La certification environnementale des exploitations est progressive selon plusieurs niveaux d'exigences environnementales (produits issus d'exploitations certifiées de niveaux 2 ou 3). Le niveau 3 « haute qualité environnementale » est fondé sur une obligation de résultats mesurée au niveau de l'exploitation par des indicateurs de performance environnementale.

NB : Cette certification a remplacé la certification « agriculture raisonnée ».

Références :

Règlement (CE) N° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Articles R641-57 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

3. Produits

➤ Denrées alimentaires

« On entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment ») toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain ».

Les denrées alimentaires regroupent différentes familles de produits alimentaires telles que les produits carnés, les produits de la mer, l'épicerie, les produits laitiers, les fruits, les légumes.

Dans les définitions présentées ci-dessous, les termes « denrées » ou « produits » seront indifféremment employés.

Référence : article 2 du Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002

↳ Gammes et catégories des produits alimentaires

Le tableau ci-dessous résume la définition des différentes gammes pouvant s'appliquer à la plupart des denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions de stockage.

Produits	Gamme	Température de stockage	Durée de conservation
Produits crus, d'origine animale ou végétale	1 ^{ère}	Réfrigérée	Courte
Produits appertisés	2 ^{ème}	Ambiante	Plusieurs années
Produits surgelés	3 ^{ème}	<-18°C	Plusieurs mois
Produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée	4 ^{ème}	<+4°C	Quelques jours
Produits cuits conditionnés sous atmosphère modifiée ou raréfiée	5 ^{ème}	Indiquée par le fabricant (0 à 3°C en général)	6 à 42 jours selon le traitement thermique appliquée
Pâtes, riz, légumes secs, épicerie	Produits secs	Ambiante	Plusieurs mois

La distinction entre différentes catégories de denrées peut également être effectuée en fonction :

Des conditions de conservation

Produits réfrigérés (0 à +4°C)	Durée de conservation de quelques jours à quelques semaines
Produits surgelés (T < -18°C)	Durée de conservation en général de plusieurs mois
Produits à température ambiante	Durée de conservation pouvant atteindre plusieurs années

Des conditions de préparation

Produits prêts à l'emploi	Ne nécessite qu'un simple assaisonnement, un dressage ou un simple réchauffage
Produits semi-élaborés	Nécessité d'opérations simples, telles que tranchage, la cuisson rapide
Produits bruts	Nécessité d'opérations complexes

➤ Produits frais

Pour être qualifié de « frais », un produit alimentaire doit satisfaire à une triple condition :

- Posséder au moment de la vente, les caractéristiques essentielles, notamment organoleptiques et hygiéniques, qu'il présentait lors de la production ou de la fabrication ;
- Ne pas avoir été conservé grâce à l'emploi de tout traitement ou de l'addition de toute substance destiné à stopper l'activité des enzymes et de la microflore, exception faite de la réfrigération et, dans certains cas, de la pasteurisation ;
- Avoir été produit ou fabriqué depuis moins de trente jours.

Référence : Note du Conseil National de la Consommation du 08 février 1990 concernant l'emploi du terme « frais »

➤ Produits appertisés

Produits alimentaires d'origine animale ou végétale périssables dont la conservation dans des conditions normales d'entreposage à température ambiante est assurée par appertisation, c'est-à-dire par l'emploi combiné, sans que l'ordre en soit défini, des deux techniques suivantes :

- Conditionnement dans un emballage ne permettant pas la pénétration des micro-organismes (étanche aux liquides, le conditionnement doit être suffisamment imperméable au gaz, de façon à assurer la conservation des denrées) ;
- Traitement par la chaleur ayant pour effet de réduire ou d'inhiber totalement d'une part, les enzymes et, d'autre part, les micro-organismes et leurs éventuelles toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer les denrées considérées ou les rendre impropres à la consommation.

➤ Qualité des produits alimentaires

Le terme « qualité » pour les produits alimentaires regroupe différentes composantes, notamment nutritionnelle, sanitaire, organoleptique et environnementale.

➤ Etiquetage des produits

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (préemballées ou non).

L'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur et notamment aux articles R112-9 et R112-10 du code de la consommation.

Le titulaire de votre marché est tenu d'assurer une traçabilité des produits faisant l'objet du marché ; il doit ainsi fournir des produits dont l'étiquetage est en conformité avec la réglementation nationale et de l'Union européenne en vigueur.

L'ensemble des mentions affichées sur l'étiquette doit reprendre, au minimum, les éléments indiqués au Codex Stan 1-1985 afin de garantir notamment la composition et la traçabilité des produits.

Pour les étiquetages spécifiques aux filières, reportez-vous aux fiches filières correspondantes.

Références :

*Articles R112-9 et R112-10 du code de la consommation
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) : Espace Publication – Vie Pratique – Fiche Pratique – Etiquetage des denrées alimentaires.*

➤ Traçabilité

La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

La traçabilité permet de remonter du produit fini jusqu'à l'origine des ingrédients entrant dans sa fabrication (en englobant l'ensemble des intermédiaires, transporteurs, fabricants, etc). C'est une obligation, « une capacité de retracer », pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

En restauration collective, la traçabilité doit être prévue au cahier des charges (Voir la fiche méthodologique «*rédigez votre cahier des charges*»). Elle se poursuit lors de la réception des marchandises (vérification et contrôle (conformité, date limite de consommation -DLC-, aspect,...) et doit garantir la conservation des informations sur les produits (nom du produit, numéro de lot, DLC ou date de durabilité

minimale -DDM-, date de conditionnement, date de livraison, numéro d'expédition, pays d'origine, etc.).

Référence : article 18 du règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002

4. Signes et démarches valorisant la qualité

Il s'agit des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), des mentions valorisantes et des démarches de certification de conformité du produit.

↳ Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Des labels officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un SIQO. Ils garantissent des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal et font l'objet de contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.

Référence : articles L641-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime

Les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP) sont des labels européens.

L'AOP protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc exclusivement liées au terroir.

L'IGP protège la dénomination d'un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Vous pouvez exiger dans votre cahier des charges des produits sous IGP ou AOP mais sans nommer une IGP ou une AOP particulière.

Les modalités de référence à ces SIQO sont précisées les fiches filières.

Référence : règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Le Label rouge est un signe français accessible pour tous les produits sans distinction de l'origine géographique. «*Le label rouge atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant. Ces produits doivent se distinguer des produits similaires, notamment par leurs conditions particulières de production et de fabrication.*» (Source : DGCCRF).

L'Agriculture biologique

«*L'agriculture biologique est définie par le règlement communautaire n° 834/2007 du 28 juin 2007 et vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment au travers d'une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et d'un développement de la biodiversité. Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).*»

Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence BIO qui tient un annuaire des professionnels du BIO et passer un contrat avec un organisme certificateur agréé par l'INAO qui contrôlera leur activité au moins une fois par an.

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « bio » dans leur dénomination de vente (exemples : purée biologique, compote bio).

Ces mentions peuvent par ailleurs apparaître au niveau de la dénomination de vente de produits composés principalement d'ingrédients issus de la chasse ou de la pêche (exemple : pâté de sanglier avec la mention « avec des herbes biologiques » au niveau de la dénomination de vente).

En-dessous de 95 %, les termes « biologique » ou « bio » ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients

Le consommateur peut reconnaître les produits de l'agriculture biologique grâce à deux logos :

- le logo communautaire (euro feuille) qui est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010, sur les produits préemballés. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo ;
- le logo national AB (marque qui appartient au Ministère chargé de l'Agriculture, utilisé de manière facultative) lorsqu'un produit contient au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques.

En d'autres termes, c'est le logo européen qui est obligatoire et auquel les consommateurs doivent se fier, le logo AB étant facultatif ne se suffisant pas à lui seul. » (Source : DGCCRF)

Référence : règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) protège une recette traditionnelle.

La particularité de la STG se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité d'une recette et l'aspect traditionnel.

La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente de lien avec son origine géographique.

➤ Les autres modes officiels de valorisation des produits

Il existe de nombreuses démarches valorisant la qualité d'un produit ; certaines sont rappelées ci-dessous.

La mention « produit issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (cf paragraphe 2 « Modes de production ») vise à valoriser les exploitations agricoles qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement.

Vous pouvez y faire référence dans votre cahier des charges.

La démarche de certification de conformité d'un produit (CCP) est un mode de valorisation des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés. Les déclarations d'engagement dans cette démarche de certification sont enregistrées par le ministre chargé de l'agriculture.

Les produits répondent, par le biais de cahiers des charges élaborés par des opérateurs individuels ou des groupements de professionnels, à des exigences en matière de règles de production, de transformation et de conditionnement ainsi qu'à des recommandations relatives à la présentation des caractéristiques certifiées (au minimum 2) à destination du consommateur. Les produits certifiés se différencient ainsi des produits courants et apportent un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base.

Les produits certifiés sont contrôlés par des organismes certificateurs tiers, impartiaux et indépendants, accrédités par le comité français d'accréditation (COFRAC).

Le logo « CQ-Produit certifié » peut être apposé de manière volontaire sur le produit ; les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur figurent alors sur l'étiquetage.

Vous pouvez faire référence à cette démarche dans votre cahier des charges.

La mention « produit de montagne »

Cette mention est rattachée non pas à des régions précisément dénommées mais plutôt à des caractéristiques de milieu (altitude, pente,...).

Elle garantit que les matières premières et les aliments pour animaux d'élevage proviennent essentiellement

de zones de montagne et, en ce qui concerne les produits transformés, que la transformation ait lieu également dans une zone de montagne.

Vous pouvez y faire référence dans votre cahier des charges.

Références :

Site de la DGCCRF sur les signes officiels de la qualité :
<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

Site du ministère de l'agriculture :

<http://agriculture.gouv.fr/signes-de-qualite-0>

5. Propriétés organoleptiques / Analyse sensorielle

Couleur, présentation, odeur, texture et goût constituent les principales propriétés organoleptiques des denrées alimentaires.

Vous pouvez utiliser certaines caractéristiques organoleptiques des produits que vous commandez comme levier d'action en faveur d'un approvisionnement en produits de qualité. *Des recommandations*

sont formulées, quand cela est possible, dans les fiches filières.

La **fiche méthodologique** « consulter les fournisseurs » aborde la possibilité d'organiser une dégustation des produits en phase d'analyse des offres.

6. Structuration des filières de production agricole

➤ Filières de production/acteurs des filières

La filière de production désigne l'ensemble des activités et des acteurs économiques qui concourent, d'amont en aval, à la mise sur le marché économique des produits agricoles et alimentaires.

La connaissance de la structuration des filières de production (modes de production, de transformation, de conditionnement, de distribution) constitue un excellent instrument pour favoriser l'approvisionnement de produits agricoles de qualité et l'accès au marché pour les groupements de producteurs ou les entreprises de taille modeste.

➤ Producteurs locaux

Producteurs situés dans une zone géographique proche de la demande.

Les spécifications techniques ne pouvant faire mention d'une provenance ou origine déterminée des produits, **vous ne pouvez pas exiger dans votre cahier des charges d'exiger que le lieu d'implantation d'un fournisseur soit situé dans une zone géographique identifiée.**

Les textes relatifs aux marchés publics précisent néanmoins qu'« une telle mention [...] est possible si elle est justifiée par l'objet du marché public ou, à titre exceptionnel, dans le cas où une description suffisam-

ment 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 ».

Référence : article 8 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

➤ Commerce équitable

En 2015, la loi n°2015-990 du 6 août pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques mentionne explicitement plusieurs principes fondamentaux du commerce équitable :

« Le commerce équitable s'inscrit dans la stratégie nationale de développement durable. Le commerce équitable a pour objet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures à la gouvernance démocratique, au moyen de relations commerciales avec un acheteur, qui satisfait aux conditions suivantes :

- un engagement entre les parties au contrat sur une durée permettant de limiter l'impact des aléas économiques subis par ces travailleurs, qui ne peut être inférieure à trois ans ;
- le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs, établi sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée entre les parties au contrat ;
- l'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leur organisation. »

Le décret du 17 septembre 2015, pris en application de la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire, fixe la nouvelle définition du commerce équitable et en précise les critères.

Cette nouvelle définition inclut désormais aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés et précise la réponse que le commerce équitable doit apporter aux travailleurs en situation de désavantage économique :

- soit parce qu'ils n'ont pas accès aux moyens économiques et financiers et à la formation nécessaires ;

- soit du fait d'une situation de vulnérabilité liée à leur environnement physique, économique, social ou politique ;
- soit qu'ils ne peuvent habituellement avoir accès qu'à un marché local du fait des spécificités de leur territoire et de ses ressources.

Cette nouvelle définition étend donc le champ d'application du commerce équitable aux échanges avec les producteurs au Nord, notamment en France.

les entreprises sont désormais autorisées à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français. Par conséquent, les entreprises mettant sur le marché des produits équitables qu'ils soient Sud-Nord ou Nord-Nord devront être en capacité d'apporter la preuve du respect des principes inscrits dans la loi (engagement commercial pluriannuel, versement d'un prix juste, versement d'un montant supplémentaire pour projets collectifs).

Vous pouvez insérer dans votre cahier des charges la référence aux produits du commerce équitable même s'il n'existe pas encore aujourd'hui de label reconnu par les pouvoirs publics. Sur une base volontaire, les labels et systèmes de garantie de commerce équitable présents sur le marché français pourront effectuer une demande de reconnaissance auprès de la Commission de Concertation du Commerce (3C) en application de l'article 60 de la loi du 2 août 2005 sur les petites et moyennes entreprises.

Références :

Loi n° 2015-990 du 6 août 2015 pour la croissance, l'activité et l'égalité des chances économiques

Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises

Décret n° 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable

Article 3 du décret n° 2015-1311 du 19 octobre 2015 relatif à la commission de concertation du commerce

Plateforme pour le commerce équitable :

<http://www.commerceequitable.org/lecommerceequitable/definitions-cadres-legaux.html>

Actualité de la DAJ sur ce sujet : <http://www.economie.gouv.fr/nouvelle-definition-commerce-equitable-fixee-par-decret>

➤ Circuit court

Un 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.

Le critère du circuit court n'est pas un critère géographique. L'acheteur prend en considération le circuit de fourniture et non pas l'implantation géographique du producteur. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché. »

La notion de circuit court n'étant définie dans aucun texte, il est recommandé de lui préférer la terminologie de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » prévue à l'article 62 du décret relatif aux marchés publics en tant que critère d'attribution du marché.

En effet, le droit des marchés publics permet à l'acheteur de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles, à condition que cette prise en compte ne soit pas source de discrimination entre fournisseurs et qu'elle soit de nature à satisfaire les besoins exprimés par l'acheteur.

Cependant, les produits commercialisés en circuits courts ne sont pas automatiquement les produits qui ont parcouru la distance la plus courte entre le producteur et le consommateur. Il serait erroné de considérer cette caractéristique comme un gage de performance environnementale du produit ou de la prestation de livraison. Bien plus que le circuit d'acheminement, les conditions de production confèrent au produit ses « qualités environnementales ».

Référence :

Article 2 du règlement (UE) n° 1305/2013 sur la notion de « circuit d'approvisionnement court »

Article 62 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) : Espace Publication – Vie Pratique – Fiche Pratique – Les produits alimentaires commercialisés "en circuits courts", 27/03/2014.

➤ Approvisionnement de proximité

Un approvisionnement de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

Les spécifications techniques d'un marché public ne pouvant faire mention d'une provenance ou origine déterminée, préciser le lieu d'implantation du fournisseur n'est par conséquent pas autorisé dans votre cahier des charges. Si vous souhaitez disposer de produits aux caractéristiques particulières spécifiques d'un lieu ou d'un mode de production, il est préférable de faire référence dans votre marché à ces critères en tant que tel.

Référence : article 8 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

➤ Approvisionnement local

C'est un approvisionnement effectué dans un secteur géographique proche (voir ci-avant la définition d'« approvisionnement de proximité »).

7. Prestation de restauration

➤ Restauration collective

« *Activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat* ».

Référence : article R112-14 du code de la consommation

➤ Secteur de la restauration collective

Trois grands secteurs de la restauration collective peuvent être distingués :

- la restauration en secteur scolaire (lieux d'enseignement de l'école maternelle jusqu'à l'université) ;
- la restauration en secteur sanitaire et médico-social (typologie d'établissements très diversifiée tels les établissements publics de santé (EPS), les établissements accueillant les personnes âgées dépendantes (EHPAD), les maisons de retraite) ;
- la restauration en secteur administratif (axé sur un service à la population active de chaque institution).

➤ Gestion directe des activités de restauration

L'acheteur gère et organise directement les activités de restauration avec ses moyens et son personnel. Il passe dans ce cadre ses propres marchés d'approvisionnement en denrées alimentaires.

Le cas échéant, il peut confier la gestion de la restauration collective à une association créée à cet effet. Voir ci-avant la définition des « acheteurs soumis au droit des marchés publics ».

➤ Gestion Déléguée / Gestion concédée

L'acheteur confie à un tiers la gestion et/ ou l'organisation de la restauration collective ; il s'agit très souvent de marchés de prestations de service (préparation des repas et gestion de la prestation de restauration dans son ensemble) incluant un approvisionnement en denrées alimentaires qui constituent les fournitures pour la réalisation de la prestation.

Dans tous les cas, l'acheteur doit garder la maîtrise de la qualité de la prestation et de la qualité des produits achetés dans le cadre de cette prestation ; une gestion déléguée ou concédée ne signifie pas de faire reposer sur le seul titulaire la responsabilité de la bonne exécution de la prestation.

Les recommandations de cette boîte à outils visent en premier lieu les prestations d'achat direct de denrées alimentaires dans le cadre d'une gestion directe. Elles peuvent néanmoins être également reprises par des prestataires dans le cadre d'une gestion déléguée. Des travaux sur les clauses utilisables dans le cadre d'une délégation de service publique en gestion concédée viendront enrichir ultérieurement cette boîte à outils.

Référence : Institut National de Recherche et de Sécurité- *La restauration collective, Aide au repérage des risques professionnels* – 2^{ème} édition septembre 2015.

➤ Coût matière du repas

Le coût des denrées donne une indication sur la qualité du repas. Il est fonction notamment de la qualité des ingrédients, de leur niveau d'élaboration et des quantités commandées.

La qualité des plats servis dépend également de la façon dont les denrées ont été préparées.