

## CONTEXTE

- Une forte demande sociétale pour améliorer la qualité des approvisionnements alimentaires et réduire leurs impacts sur la santé (utilisation de produits biologiques et diminution des plastiques avec risque de migration de substances de type perturbateurs endocriniens)
- Nette augmentation du prix des denrées alimentaires.
- Un gaspillage alimentaire (Guide pratique, Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Ademe, 2017) :
  - important au sein des hôpitaux ; (170 g/personne/repas) et des EHPAD (155 g/personne/repas) ;
  - coûteux (23 cts pour 100 grammes de gaspillage)
- Une production agricole faisant pression sur la biodiversité, et des petits producteurs locaux peu intégrés dans les marchés de restauration.
- Des enjeux d'émissions de CO<sub>2</sub> majeurs liés aux protéines animales : chaque kilo de viande produit émet ainsi 5 à 10 fois plus de gaz à effet de serre qu'un kilo de céréales (Base Carbone, Ademe)
- La prise en compte des profils nutritionnels variés des usagers (régimes, goûts et aversions, dénutrition, textures modifiées, etc)

## EXPRESSION DU BESOIN

Assurer la qualité nutritionnelle et gustative de la prestation alimentaire ainsi que la satisfaction des usagers, avec une quantité suffisante et adaptée, en limitant le gaspillage et les impacts sur l'environnement.

## PARTIES PRENANTES

Externes :

- produits de qualité
- Chambres d'agricultures
- Interlocuteurs Projet Alimentaire de territoire (PAT), rassemblant les acteurs locaux intéressés par les questions de l'alimentation afin d'établir un diagnostic et un plan d'action.
- Prestataire de restauration collective

Internes :

- Prescripteurs
- Usagers (patients, résidents)
- Professionnels de santé

## OUTILS

### Plateformes :

- Ma Cantine (site de référence pour la restauration collective) :
  - Donne aux acteurs une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi Egalim et des mesures qui la complètent ;
  - Propose un premier niveau d'accompagnement pour les gestionnaires dans la mise en œuvre des obligations réglementaires
  - Outil les restaurants collectifs, en proposant un tableur de suivi de leurs approvisionnements, et une calculatrice afin d'obtenir leurs scores Egalim
  - Permet de recenser les valeurs d'achat de denrées alimentaires que les restaurants collectifs doivent déclarer annuellement.

### RAPIDD

La communauté des achats publics durables a pour objet de réunir des ressources et de diffuser des informations relatives aux achats socialement et écologiquement responsables.

- Réseau 3AR : DCE type/clausier EGALIM

### Guides

- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité – Marchés publics - Restauration collective en gestion directe - Conseil national de la restauration collective
- Plateforme Agrilocal
- Boîte à outils Localim
- Centre de ressources Optigède
- Boîte à outils « Maison Gourmande et Responsable »
- Projet « repas à l'hôpital »
- Restogaspi, simulateur de gaspillage alimentaire pour la restauration collective
- Carbon meal, simulateur d'émissions carbone par menu
- [La réduction des déchets en pratiques, CD2S, 2012](#)

## LABEL/CERTIFICATION



Agriculture biologique  
- Eurofeuille



Haute valeur  
environnementale



Label rouge



Pêche durable



Spécialité  
traditionnelle  
garantie



Appellation  
d'origine  
protégée



Indication  
géographique  
protégée



Appellation d'origine  
contrôlée



Région  
ultrapériphérique

- Sonder régulièrement les usagers et professionnels de santé sur la qualité, la quantité et la diversité des denrées alimentaires
- Programmer des audits réguliers auprès du/des fournisseur(s)
- Suivi des indicateurs EGALIM sur les produits issus de l'agriculture biologique, sur les produits sous signes ou labels de qualité.
- Suivi du fait-maison et des produits locaux

## CYCLE DE VIE ET OBJECTIFS ENVIRONNEMENTAUX, SOCIAUX ET SOCIETAUX

CYCLE DE VIE	OBJECTIFS
FABRICATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoriser les produits de saison, de qualité et en circuit court (au maximum, un intermédiaire entre le producteur et le service de restauration)</li> <li>• Diversifier l'apport en protéines et inclure des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés</li> <li>• Proposer des menus équilibrés et variés en lien avec les retours des usagers</li> <li>• Favoriser le « fait maison »</li> <li>• Anticiper le nombre de repas à préparer et adapter les grammages aux différents publics afin de limiter le gaspillage alimentaire</li> <li>• Utiliser les techniques de surgélation pour les surplus de production</li> <li>• Mettre en avant les petits producteurs (notamment via l'allotissement du marché public)</li> </ul>
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimiser les livraisons lorsque cela est possible (ex: camion bi-température)</li> </ul>
USAGE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre fin progressivement à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique</li> <li>• Former/Professionaliser les personnels en charge de la distribution et de l'aide au repas en services de soins, que ce soit sur la qualité des produits, le gaspillage alimentaire, la consommation d'eau et d'énergie.</li> <li>• Avoir connaissance des retours assiettes pour adapter les menus et/ou les commandes aux différents publics</li> <li>• Proposer un environnement repas favorisant la prise alimentaire et la satisfaction (durée des repas, ergonomie de la vaisselle, ambiance de la salle de restauration)</li> <li>• Communiquer sur le menu et les produits utilisés</li> </ul>
FIN DE VIE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favoriser la redistribution (par exemple auprès du personnel) et le don alimentaire</li> <li>• Mettre en place une filière adaptée de valorisation des biodéchets <i>in situ</i> ou via une collecte (méthanisation/compostage/valorisation animale avec agrément DDCSPP)</li> </ul>

## RECOMMANDATIONS A INTEGRER DANS LE MARCHE

Les recommandations présentées sont des propositions de bonnes pratiques qui demandent à être adaptées en fonction des circonstances et des contextes de l'acte d'achat

	EXEMPLES DE REDACTION
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	<p><b>Prestation attendue dans le choix des produits : produits de qualité et durables</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En application des exigences de la loi « EGALIM » (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018), le pouvoir adjudicateur fait obligation aux titulaires de fournir une proportion minimale de 20% de produits issus de l'agriculture biologique et un total minimum de 50% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique. De plus, 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons doivent être fournis.</li> <li>• Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s)XXX 100% de produits de qualité et durables. Les soumissionnaires doivent proposer pour le(s) lot(s) XXX 100% de produits issus de l'agriculture biologique.</li> <li>• La proportion de produits durables et de qualité servis dans les repas par les restaurants collectifs correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif par année civile.</li> </ul> <p><b>Qualité de prestation attendue dans le choix des produits : repas dit « végétarien » et diversification des sources de protéines</b></p> <p>Le titulaire devra proposer au moins une fois par semaine un repas végétarien, contenant une source de protéine, ceci en privilégiant les plats confectionnés par ses soins et non issus de produits industriels déjà transformés ou prêts à consommer.</p>

**Gaspillage alimentaire**

Le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat. Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'actions et un rétroplanning de réalisation.

Il devra :

1. Établir un diagnostic : connaître le gaspillage alimentaire en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.)
2. Analyser les résultats : identifier les principales causes
3. Élaborer un plan d'actions : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.). Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation pourront être menées. Une description ainsi que des exemples de ces sensibilisations sont attendus.

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

1<sup>o</sup> La prévention du gaspillage alimentaire :

2<sup>o</sup> L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation. Le don de denrées alimentaires par l'opérateur de la restauration collective à une association habilitée fait l'objet d'une convention, qui en précise les modalités. Ces dons doivent respecter des obligations de qualité et d'étiquetage.

3<sup>o</sup> La valorisation destinée à l'alimentation animale ;

4<sup>o</sup> L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

**Précision sur les caractéristiques des produits de qualité et durables attendus au sens de la loi EGalim**

Sont considérés comme produits de qualité et durables pour l'ensemble des lots (ou lots XXXX) les catégories suivantes :

- Les produits de qualité acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, ou dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique.

- Les produits issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles;

- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »;

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;

- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP);

- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique.

Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et

R. 2111-14 du code de la commande publique.

**Qualité de prestation attendue dans le choix des produits : produits frais et de saison**

Le titulaire devra privilégier les produits frais dans la composition des repas : les fruits et légumes ainsi que les laitages et les viandes devront y tenir une place significative, tout en laissant place à d'autres produits dans un souci de variété des menus proposés.

Ces produits frais devront être introduits dans les menus en tenant compte du respect des saisonnalités de production.

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

**Qualité de prestation attendue dans le choix des produits : produits issus de circuits courts**

X produits facilement disponibles en local seront mis à l'honneur chaque année par des approvisionnements : 0 ou 1 intermédiaire de commercialisation hors titulaire de restauration.  
 Le titulaire devra renseigner le nom des fournisseurs et intermédiaires pour ces produits.  
 Le titulaire devra produire des attestations signées du producteur ou factures ; seuls les produits faisant l'objet d'une attestation ou d'une facture seront comptabilisés lors du bilan annuel.  
 Le fournisseur devra communiquer sur les émissions de gaz à effet de serre de ses livraisons, en fonction du type de véhicule, du type de carburant utilisé et du nombre de kilomètres parcourus.

**Emballages alimentaires**

Les types d'emballages devront correspondre aux normes en vigueur sanitaires, d'hygiène et de sécurité.  
 Le titulaire devra notamment tenir compte de l'interdiction de la mise à disposition de gobelets, verres et assiettes jetables en plastique.  
 De plus, doivent être supprimés l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique.

**CONDITIONS D'EXECUTION**

**Obligation de transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires**

Le titulaire a obligation de transmettre, par voie dématérialisée, une fois par an durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits.  
 Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent.  
 Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits référencés. Doivent figurer le total facturé HT des produits de qualité et durables hors produits issus de l'agriculture biologique, le total facturé HT des produits issus de l'agriculture biologique et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les tonnages, les prix unitaires et les prix totaux.

**Gestion des déchets**

Le prestataire devra, tout en limitant les emballages secondaires et tertiaires, trier les emballages au sein des filières déchets déjà mises en place par l'établissement, ou reprendre les emballages pour les valoriser.  
 En fonction de la nature et la taille de l'établissement, le titulaire (ou un prestataire de service) devra mettre en place un tri à la source des biodéchets, et, soit une valorisation sur place, soit une collecte séparée des biodéchets pour en permettre la valorisation (méthanisation/compostage/valorisation animale).

**Elaboration des menus**

La personne morale ayant la charge du restaurant collectif informe à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, de la part des produits de qualité et durables, et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.  
 Le prestataire devra également s'assurer que le format des emballages corresponde aux besoins pour l'élaboration des menus, notamment au regard du nombre de repas servis, des portions données et des quantités préparées.

**Plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique**

Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale, des produits consommés dans le cadre du présent marché, l'acheteur fait obligation au titulaire de présenter un plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité et durables.  
 Le titulaire doit transmettre au pouvoir adjudicateur le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits durables et de qualité selon les objectifs suivants :

Produits durables et de qualité	Produits issus de l'agriculture biologique
XX % du total des approvisionnements annuels en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi)	XX % du total des approvisionnements annuels en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi).

CONDITIONS D'EXECUTION

**Formation du personnel de cuisine du titulaire**

La formation du personnel de cuisine du titulaire aux enjeux du développement durable sera valorisée. Des actions d'informations, de sensibilisation ou de formations dédiées aux personnels du restaurant collectif seront également appréciées. Enfin, le titulaire prêtera une attention particulière au développement durable, éveil des goûts, agriculture biologique.

**Critère d'attribution du marché sur l'offre en produits de qualité, durables et en produits issus de l'agriculture biologique supérieure aux exigences inscrites au marché**

Le critère d'attribution du marché sur l'offre en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique supérieure aux exigences inscrites au marché est appliqué à chaque lot ciblé et choisi selon les caractéristiques (notamment l'offre disponible) du secteur économique concerné.

- Part de l'offre en produits durables et de qualité, et en produits issus de l'agriculture biologique supérieure au minimum de 50% exigé au marché.

Entre 20% et 40%	Entre 40% et 60%	Entre 60% et 80%	Plus de 80%
X Points	XX Points	XXX Points	XXXX Points

- Pourcentage de l'offre en produits de qualité et durables supérieur au minimum de 30% exigé au marché. Le titulaire peut proposer une offre en produits de qualité et durables comprise entre 30% et 80% de l'offre totale annuelle en produits alimentaires.

Entre 50% et 60%	Entre 60% et 70%	Entre 70% et 80%	Entre 80% et 90%	Plus de 90%
X Points	XX Points	XXX Points	XXXX Points	XXXXX Points

- Pourcentage de l'offre en produits issus de l'agriculture biologique supérieure au minimum de 20% exigé au marché. Le titulaire peut proposer une offre en produits issus de l'agriculture biologique comprise entre 20% et 100% de l'offre totale annuelle en produits alimentaires.

Entre 30% et 40%	Entre 40% et 50%	Entre 50% et 60%	Entre 60% et 70%	Entre 70% et 80%
X Points	XX Points	XXX Points	XXXX Points	XXXXX Points

**Rédu.**

Le prestataire de restauration collective ayant un transport le moins impactant sera favorisé. Le candidat doit ainsi remplir le tableau suivant puis calculer les tonnes eqCO<sub>2</sub> liées aux transports utilisant les facteurs d'émission suivant issus de la base carbone ci-dessous. Le fabricant doit détailler à minima les transports entre les lieux suivants : production > transformateur > stockage > établissement de santé. Le poids du produit doit inclure les emballages primaires et secondaires (rapporté à un produit) dès lors qu'ils interviennent dans la chaîne de valeur.

**Facteurs d'émission**

Transport routier = 0,08 gCO<sub>2</sub>/kg.km

Transport aérien = 3,47 gCO<sub>2</sub>/kg.km

Transport ferroviaire = 0,008 gCO<sub>2</sub>/kg.km

Transport maritime = 0,01 gCO<sub>2</sub>/kg.km

CRITERES D'ATTRIBUTION

Etapes	Distance parcourue (km)	Poids de la denrée (kg)	Type de transport	Impact CO <sub>2</sub> (=distance parcourue x poids de la denrée x Facteur d'émission du type de transport) (geqCO <sub>2</sub> )
Lieu de production - lieu de transformation	...	0,0302	...	= X geqCO <sub>2</sub>
Lieu de transformation - lieu de stockage	...	0,0320	...	= Y geqCO <sub>2</sub>
Lieu de stockage - établissement de santé	...	0,0500	...	
TOTAL				= Total geqCO <sub>2</sub>

## EXEMPLES DE REDACTION

Calculer, sur un périmètre équivalent la moyenne des  $eqCO_2$  fournis par les candidats. Attribuer une note dégressive en fonction de l'augmentation de la quantité d' $eqCO_2$  due aux transports.

Pas de réponse ou réponse incomplète	Quantité d' $eqCO_2$ supérieure d'au moins 21% à la moyenne	Quantité d' $eqCO_2$ égale à la moyenne à +/-20%	Quantité d' $eqCO_2$ inférieure d'au moins 21% à la moyenne
0 Points	X Points	XX Points	XXX Points

### Recyclage des emballages

Pourcentage des emballages primaires, secondaires et tertiaires, avec une possibilité de recyclage possible (minimum 50% d'une seule matière pour pouvoir être recyclé).

Entre 50% et 60%	Entre 60% et 70%	Entre 70% et 80%	Entre 80% et 90%	Entre 90% et 100%
X Points	XX Points	XXX Points	XXXX Points	XXXXX Points

### CRITERES D'ATTRIBUTION

### Limitation des emballages

Mettre une note dégressive en fonction de l'augmentation du ratio [poids emballage primaire + emballage secondaire (rapporté à l denrée alimentaire) + emballage tertiaire (rapporté à l denrée alimentaire)] / poids total [denrée + emballage primaire + emballage secondaire (rapporté à l denrée alimentaire) + emballage tertiaire (rapporté à l denrée alimentaire)]

#### Note pour les acheteurs



## POINTS DE VIGILANCE SUR LE COUT TOTAL DE POSSESSION

Communiquer autour du prix réel d'un repas est un des éléments indispensables pour instaurer une relation de confiance et établir un dialogue entre la restauration collective et les usagers.

La restauration collective mêle des considérations RH (personnel de cuisine et/ou d'encadrement du temps du repas), juridiques (marchés publics de fourniture de denrées ou de services), nutritionnelles (équilibre des repas servis), sanitaires (HACCP), pédagogiques (apprentissage du goût et du bien manger), budgétaires (définition de la politique tarifaire), économiques (emploi sur le territoire), environnementales (durabilité des produits servis, végétalisation de l'alimentation, réduction du gaspillage alimentaire).

De nombreux coûts doivent être analysés dans la restauration collective : coût de l'approvisionnement agricole, de la transformation alimentaire, des emballages, du gaspillage alimentaire, de la logistique en approvisionnement, en investissement et fonctionnement des infrastructures (cuisines), coûts RH de préparation des repas et d'encadrement, coûts des externalités environnementales et sanitaires (climat, l'eau, pollution de l'air et des sols...).

Un système alimentaire plus durables entraîne souvent un coût de production plus élevé par unité produite (litre de lait, kg de fruits ou de légumes...).

Mais, d'une part, en moyenne, le coût d'achat des aliments représente 25% du prix global du repas (*Le prix réel en restauration collective, 2018, DRAAF*). Ainsi, une augmentation du coût des denrées n'entraîne pas obligatoirement une hausse importante du coût du repas. Ce surcoût est d'ailleurs en baisse. Par exemple, en 2017, 77% des établissements ayant introduit des produits bio font état d'un surcoût, contre 91% en 2012. Ce surcoût est de 18% en moyenne, contre 24% en 2012. 54% des établissements ont cherché à limiter ce surcoût, notamment en luttant contre le gaspillage (91% des établissements), mettant en concurrence les fournisseurs (73%), remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (73%) (*Agence Bio « Observatoire des produits biologiques en restauration collective », 2017*).

D'autre part, un système plus durable permet une performance économique plus stable et souvent améliorée des exploitations agricoles, un développement de l'emploi local, et une baisse des coûts cachés (santé et environnement), qui reste cependant difficilement chiffrable (*Analyse des enjeux économiques et sociaux d'une alimentation plus durable Volet 3 - ADEME - 2018*).

Des variables permettent de prendre en compte et de simuler les effets de la transition vers une alimentation plus durable, notamment le passage en bio ou en produits durables et de qualité, l'approvisionnement local, la préparation de repas par rapport aux cuisines centrales, l'engagement des consommateurs et acteurs du territoire, l'accès à l'alimentation pour tous et la diversité des préférences alimentaires.