

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
<b>ARTICLE 1 : OBJET</b>								
GENERALITE			Il s'agit de l'introduction du présent cahier des charges en rapport avec l'objet du marché.	X		<p><b>Point d'attention suite aux textes sortis pour faire face aux difficultés liées au contexte inflationniste :</b> La nécessité de prendre en compte les difficultés des fournisseurs dans l'exécution des marchés en cours, en renonçant à l'application de sanctions, en modifiant les spécificités techniques, les conditions d'exécutions les clauses financières ou la durée du marché.</p>	<p>Le marché a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour la cuisine centrale de la commune [XXX]. La cuisine centrale produit environ [XXX] repas par an en liaison chaude pour les écoles [XXX].</p> <p>Le présent cahier des charges concerne à la fois: -la fourniture de denrées alimentaires traditionnelles nécessaires à la confection des repas servis par la cuisine centrale; -la fourniture de denrées alimentaires issues d'un mode de production biologique et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire des convives de la cuisine centrale.</p> <p>Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de déterminer les quantités, les conditionnements, les emballages et les caractéristiques des fournitures nécessaires à la cuisine centrale. Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) concernent la fourniture et la livraison de denrées alimentaires. Certaines références seront issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire dans la cuisine centrale. Par ailleurs il prend en considération les dispositions relatives à la loi dite "EGAlim".</p>	
						X		<p>La présente consultation concerne la passation d'un accord-cadre à bons de commande pour la fourniture de repas pour les écoles de la commune. Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires pour les repas des convives concernés. Il assure : l'élaboration des menus, la fabrication des repas, le conditionnement, le transport, la livraison et le déchargement des préparations culinaires dans le respect des règles d'hygiène et de contrôles micro biologiques en vigueur (HACCP).</p>
LA RESTAURATION COLLECTIVE			<p><b>La restauration collective comprend trois types d'établissements selon les modalités de fonctionnement suivantes :</b> &gt; <b>les cuisines centrales :</b> établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant/office satellite, soit à une collectivité de consommateurs (hors foyer privé familial) ; Une cuisine centrale livrant des offices satellites situés dans la même enceinte géographique (possédant la même adresse), ayant un même responsable juridique, et possédant un même numéro SIRET, fonctionne en mode dit pavillonnaire ; &gt; <b>les restaurants/offices satellites :</b> « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les offices satellites ne font sur place que de l'assemblage et du réchauffage, voire de la cuisson (comme les grillades par ex), alors que les restaurants satellites réalisent sur place quelques préparations culinaires ; &gt; <b>les cuisines sur place :</b> établissements qui produisent des repas consommés exclusivement sur place.</p> <p><b>La restauration collective s'organise en 4 catégories :</b> &gt;La restauration scolaire (crèche, maternelle, primaire, collège, lycée, universitaire) ; &gt;La restauration médico-sociale : hôpitaux, maison de retraite ; &gt;La restauration d'entreprise : restaurants administratifs et d'entreprise ; &gt;Les autres : centre de vacances, armée, prison, etc.</p>	X	X	<p>La présentation de sa cuisine collective est essentielle pour le bon fonctionnement du contrat.</p> <p>Les paragraphes développés seront sur : &gt; les publics concernés, &gt; les quantités envisagées, &gt; les lieux de livraison,</p> <p>Consulter l'Enquête régionale sur la qualité et l'origine de l'approvisionnement de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine en 2019 &gt;&gt; <a href="https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2021/08/20210609_publication_restaurant_collective_DRAAF_NA.pdf">https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2021/08/20210609_publication_restaurant_collective_DRAAF_NA.pdf</a></p>		<a href="https://www.agencebio.org/profil/restauration-hors-domicile/restauration-collective/">https://www.agencebio.org/profil/restauration-hors-domicile/restauration-collective/</a>
			Rédiger l'état des lieux	X		<p>Analyser les prestations réalisées dans le cadre du fonctionnement actuel, sur la base de données transmises par le prestataire actuel ou par votre organisation</p>	Présentation de la restauration collective à rédiger globalement dans le CCTP : sites de distribution, jours de repas, périodes d'ouverture, nombre de repas, type et âge des convives, mais aussi la localisation et l'accessibilité du site, la configuration des locaux et ses particularités, le stockage disponible...	
			Rédiger l'état des lieux et le type de restauration mise en œuvre Définir l'exécution des prestations et des points suivants (source CNRC) : >Quel plan alimentaire est adopté (sur 20 repas consécutifs) ? > Quelle structure de repas (nombre de composantes, grammages ...) ? > Quelles procédures d'élaboration, d'adaptation, de validation des menus ? Avec quel outil informatique ? Adaptations possibles pour certains convives ? [par exemple, adaptation pour des petits enfants en terme d'intégration de certaines denrées (pas de fromages au lait cru, par exemple) ou de texture de certains plats (recours aux plats moulinsés...) ou encore les projets d'accueil individualisés –PAI-]) > Quels taux de plats « faits maison », quels recours aux produits transformés (lesquels, dans quels plats ...) ? > Fréquence de repas à thème ? fréquence de repas sans chair animale ? > Composition des prestations accessoires associées ?			X	<p>Analyser les prestations réalisées dans le cadre du fonctionnement actuel sur la base de données transmises par le prestataire actuel ou par votre organisation</p>	Présentation de la restauration collective à rédiger précisément dans le CCTP : sites de restauration et satellites, catégories de repas, jours de fournitures, nombre de prestations (annexe effectif indicateurs) Le mode de fonctionnement : cuisine sur place, cuisine centrale avec satellites, liaison chaude ou liaison froide, préparation des repas chez le prestataire ou dans votre cuisine centrale ou cuisine sur place, la remise en température dans les satellites, service sur site, prestations accessoires associées, modalités de service : qui ? quand ? comment ?
MISSIONS ATTENDUES			Les prestations et missions confiées au titulaire doivent être rédigées dans le cahier des charges.	X	X		<p><b>Exemple Service/</b> - L'élaboration et la proposition des menus ; - La confection des repas selon le principe de la liaison froide ; - Le conditionnement en barquettes mono et multi-portions pour les plats et en bacs multi-portions pour les périphériques - La livraison des repas sur chaque site ; - L'aide au service par le biais de fiches techniques de dressages et remises en températures ; - La mise en place d'indicateurs de suivi de la satisfaction et de la qualité de la prestation - La participation aux différentes commissions de restauration et commissions des menus - La réalisation d'un programme annuel d'animation</p>	
<b>ARTICLE 2 : ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS DE LA STRUCTURES</b>								
REGLEMENTATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE <small>La restauration collective est encadrée par plusieurs réglementations et programmes nationaux :</small>	Les lois		Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, qui comporte un chapitre « se nourrir » renforçant notamment la loi Egalim.	X	X	<p>Consulter le décriptage loi EGAlim pour la Restauration Collective, mis à jour intégrant la loi AGECE (économie circulaire) et la loi Climat et Résilience de l'ADEME en Septembre 2021 <a href="https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf">https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf</a></p>	Voir paragraphe ci-dessous sur les "Obligations relatives à la loi dite EGAlim renforcée par celle dite Climat et Résilience.	
			Loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.	X	X	<p>Consulter le décriptage loi EGAlim pour la Restauration Collective, mis à jour intégrant la loi AGECE (économie circulaire) et la loi Climat et Résilience de l'ADEME en Septembre 2021 <a href="https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf">https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf</a></p>		
			Loi dite EGAlim du 30 octobre 2018.	X	X	<p>Consulter le décriptage loi EGAlim pour la Restauration Collective, mis à jour intégrant la loi AGECE (économie circulaire) et la loi Climat et Résilience de l'ADEME en Septembre 2021 <a href="https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf">https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/decryptage-loi-egalim-restauration-collective.pdf</a></p>		
			Loi Garot du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment l'obligation de mise en place du don des invendus alimentaires par les acteurs de la grande distribution. Cette obligation sera peu à peu élargie aux acteurs de la restauration collective, selon les mesures annoncées de la loi EGAlim.	X	X			
			Loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte (LTECV) du 18 août 2015, fixant les orientations nationales en termes de lutte contre le dérèglement climatique et à la préservation de l'environnement, qui intègrent concrètement pour la première fois les acteurs de la restauration collective.	X	X			
	Les programmes nationaux		Le Programme national pour l'alimentation et la nutrition articule les Programmes nationaux pour l'alimentation (PNA) et Programme national nutrition santé (PNNS) Il décline 3 axes : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation alimentaire Il s'articule autour de 2 leviers : la restauration collective et les projets alimentaires territoriaux	X	X	<p>Consulter le Programme national pour l'alimentation 2019-2023 du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <a href="file:///C:/Users/scharuel/Downloads/190916_pna3_final_01.pdf">file:///C:/Users/scharuel/Downloads/190916_pna3_final_01.pdf</a> Consulter également la DRAAF Nouvelle Aquitaine où les différents axes sont détaillés avec des outils et des documentations. <a href="https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l-alimentation-r11.html">https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l-alimentation-r11.html</a></p>		
			Le PNA, Programme national pour l'alimentation, a pour but de développer des projets fédérateurs autour de 5 axes prioritaires : la justice sociale, l'éducation alimentaire des jeunes, la lutte contre le gaspillage, l'ancrage territorial et depuis 2016, les Projets alimentaires territoriaux (PAT).	X	X	<p>Consulter le Programme national pour l'alimentation 2019-2023 du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation <a href="file:///C:/Users/scharuel/Downloads/190916_pna3_final_01.pdf">file:///C:/Users/scharuel/Downloads/190916_pna3_final_01.pdf</a> Consulter également la DRAAF Nouvelle Aquitaine où le PAT est détaillé avec des outils et des documentations. <a href="https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat-r127.html">https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat-r127.html</a></p>	Voir paragraphe sur les recommandations nutritionnelles.	

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
La re			Le PACTE national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020), coordonné par le ministère de l'Alimentation et de l'Agriculture, qui regroupe tous les acteurs engagés sur ce sujet, engage la France à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, auprès de tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette. > assurer sa continuité.	X	X	Il peut être consulté pour s'inspirer des mesures déclinées : <a href="file:///C:/Users/scharuel/Downloads/pacteantigaspi-3.pdf">file:///C:/Users/scharuel/Downloads/pacteantigaspi-3.pdf</a> Le bilan a été établi. Il est également consultable.		
			Le Programme national nutrition santé (PNNS), lancé par le ministère chargé de la Santé en 2001, a pour but d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition, qui se traduit par l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique.	X	X	Voir les recommandations de Santé publique France en termes d'alimentation. Egalement consulter la page du Ministère de la Santé et Prévention <a href="https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/programme-national-nutrition-sante-pnns-professionnels">https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/le-programme-national-nutrition-sante/article/programme-national-nutrition-sante-pnns-professionnels</a> (outil EVALIN, charte PNNS, etc.)		
CLIMAT ET RESILIENCE	Les publics concernés		> les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public, > les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge de mission de service public : services de restauration scolaire et universitaire, services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, service de restauration des établissements de santé, services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux, services de restauration des établissements pénitentiaires. > toute la restauration collective privée  Consulter le Guide CNRC Septembre 2022 "Les mesures de la loi EGALim, complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective"	X	X	Un paragraphe peut faire l'objet du rappel des dispositions réglementaires de la loi EGALim complétée par la loi Climat et résilience auxquelles vous êtes soumis pour la restauration collective.  La circulaire du 29 novembre 2022 visant à prendre en compte l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés publics de restauration rappelle la poursuite de la dynamique vers un approvisionnement durable et de qualité afin d'atteindre au plus vite les objectifs de la loi EGALim.  Notons également qu'en Nouvelle Aquitaine, un pacte d'ambition régionale pour l'Agriculture biologique a été signé en juillet 2017 pour accompagner la dynamique du bio.  Consulter la synthèse Egalim pour la restauration publique et privée : <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/10/Synthese-Egalim.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/10/Synthese-Egalim.pdf</a>		Loi EGALim Loi Climat et Résilience
	Généralités		Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris la formation.	X	X	Obligation introduite par la loi Climat et résilience.		
			Développement de l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux. Obligation issue de la loi Climat et Résilience.	X	X	Obligation introduite par la loi Climat et résilience.		
	La mesure : Produits durables et de qualité dans les assiettes		Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques > le portage quotidien à domicile n'est pas concerné > A compter du 1er janvier 2024 pour les entreprises publiques nationales > A compter du 1er janvier 2024 pour les établissements privés autres que ceux au L230-5 du CRPM (restaurants d'entreprises, etc.	X	X	La loi EGALim encadre la répartition des produits achetés pour la conception des repas. L'objectif est axé sur la composition des repas servis dans les restaurants collectifs pour des produits durables et de qualité dans les assiettes.  Calcul du ratio : Le taux d'au moins 50% de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20% est également calculée sur le total des achats hors taxe.		
			Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1er janvier 2024 > le portage quotidien à domicile n'est pas concerné > taux porté à 100% pour la restauration d'Etat (Administration de l'Etat et établissements publics de l'état - restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC, universités et enseignement supérieur, entreprises publiques nationales...),	X	X	Il s'agit des catégories : les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche Calcul du ratio : le taux d'au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons (taux porté à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales) est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, par année civile et sur l'ensemble des repas, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, entrant dans la composition des repas.		
			Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective.	X	X			
			Information nutritionnelle > uniquement pour les personnes morales responsables publiques et privées (secteur scolaire de la maternelle au lycée, établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, universités et enseignements supérieur)	X	X			
			La déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif et bilan statistique national. Ce bilan s'attache à éclairer le Parlement sur : 1° La part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ; 2° La part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis au présent article ; 3° La part des produits de qualité répondant aux critères prévus au présent article, issus d'un circuit court ou d'origine française.	X	X	Elle est à fournir par l'acheteur mais en cas de marché d'achat de denrées alimentaires, il est possible de développer un outil pour récupérer les données qui seront nécessaires pour établir la déclaration annuelle.		
			Prise en compte par le chef d'établissement (collèges et lycées) des objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente et introduction d'un volet relatif à la restauration scolaire, qui vise en particulier à répondre aux objectifs d'approvisionnement de la loi EGALim	X	X			
	La mesure : Diversification des sources de protéines et menu végétarien		Plan pluriannuel de diversification des protéines à rédiger pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne : > le portage quotidien à domicile n'est pas concerné > extension aux entreprises nationales et établissements privés non mentionnés au L.230-5 du CRPM (restaurants d'entreprises, etc.) au 1er janvier 2024		X	La mise en œuvre d'un cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines est à développer dans le cadre de votre procédure si vous êtes concernés notamment. Il agit de la manière dont les aliments sont présentés aux convives, la manière dont les menus sont organisés et conçus, la mise en avant des produits... C'est un outil adapté pour concrétiser la diversification des sources de protéines et assurer la qualité nutritionnelle des repas.		La démarche de la collectivité est aujourd'hui confortée par les obligations issues des derniers textes législatifs et en particulier de la Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGALIM). >Enumérer le rappel des mesures et des principales dispositions.
		Obligation de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire (de la maternelle au lycée)		X	Consulter le guide CNRC "Plan pluriannuel de diversification des ressources de protéines"			
		Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective d'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales		X	Consulter le guide CNRC "Plan pluriannuel de diversification des ressources de protéines"		A développer avec le paragraphe ci-dessous : OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA STRUCTURE EN MATIERE DE RESTAURATION COLLECTIVE	
		Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire (expérimentation pour 2 ans)		X	Consulter le guide CNRC "Plan pluriannuel de diversification des ressources de protéines"			
		Intégration obligatoire de modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement, de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine au plus tard 2 ans après promulgation de la loi		X	Consulter le guide CNRC "Plan pluriannuel de diversification des ressources de protéines"			

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
OBLIGATIONS RELATIVES A LA LOI DITE EGALIM RENFORCEE PAR CELLE DITE	La mesure : Information des convives et affichage		Information des usagers une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité > le portage quotidien à domicile n'est pas concerné		X	La communication sur la part de produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis, dans le plan alimentaire et à disposition des convives sur la qualité des approvisionnements sont visées dans cette mesure.  Ma cantine.com met à disposition un formulaire à remplir prévu pour générer ensuite un document PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives pour les informer de la part de produits de qualité et durables et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis dans votre restaurant à partir de vos données annuelles. Consulter <a href="https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/creation-affiche">https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/creation-affiche</a>  Les renseignements demandés pour l'affichage doivent être intégrés dans les marchés d'achats de denrées alimentaires.		
			Affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part de produits issus des PAT servis (mise à jour une fois par an minimum) > le portage quotidien à domicile n'est pas concerné		X	Pour les achats des denrées alimentaires, les produits des PAT doivent être intégrés dans la réflexion globale. Le sourcing est d'une grande utilité pour monter sa/ses procédures de fournitures.		
	La mesure : Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires		Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable pour tous		X	Vous devez avoir réalisé votre diagnostic sur le gaspillage alimentaire au préalable afin d'avoir structuré un plan d'actions contre le gaspillage. Les éléments relatifs à ce plan d'action doivent apparaître dans la procédure que vous mettez en œuvre. La loi va plutôt loin de ce côté.  Consulter <a href="https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/gaspillage-alimentaire">https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/gaspillage-alimentaire</a> , dossier "Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires".		
			Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables pour tous		X			
			Pour les opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas par jour, obligation d'établir une convention de don avec une association caritative habilitée		X			
			Expérimentation de mise en place d'une solution de réservation de repas (3 ans d'expérimentation mais avec des projets d'une durée de 6 mois) pour les gestionnaires des services de restauration collective dont des personnes morales de droit public ont la charge et sont volontaires - facultatif		X		Les modalités d'application doivent être décrites par Décret.	
	La mesure : Substitution des plastiques		A compter du 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables (art. 24).		X			
			Interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique pour la restauration scolaire (de la maternelle au lycée)		X			
			Interdiction, au plus tard le 1er janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique. > dans la restauration des établissements scolaires (de la maternelle au lycée). Au 1er janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants. > dans les restaurants universitaires et d'enseignement supérieur. > dans les restaurants d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Au 1er janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants. > Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		X			
			Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients. Fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients à usage unique dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile		X		Les matériaux choisis sont importants. Ils ne doivent pas être trop lourds pour éviter les troubles musculo-squelettiques.	
		Interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit des pailles, couverts jetables, couvercles des gobelets à emporter et tous les autres objets en plastique		X		Certains matériaux alternatifs au plastique peuvent être considérés comme des fournitures innovantes. L'irrespect de la mesure susmentionnée est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.		
La saisonnalité		La saisonnalité est le fait de cultiver un aliment en respectant les cycles naturels propres à sa croissance. Il sera consommé à maturité. En France, la majeure partie des légumes et des fruits cultivés en milieu naturel s'étalent du Printemps à l'Automne.  Le code rural et de la pêche maritime, article L230-5 stipule que les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.  Le code de la Commande publique, quant à lui, définit que lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public [...] prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits. (L111-2-2 du CCP)  En matière de marchés publics alimentaires, la loi Climat et Résilience rend obligatoire la prise en compte de la saisonnalité.  La saisonnalité varie en fonction : de la localisation géographique, du type de production (les productions sous signe de qualité sont soumises à la saisonnalité), de l'année (en fonction de la météo), de l'espèce cultivée, du terroir.	X	X				
		Introduites par la loi Climat et résilience, de nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires : obligation de prendre en compte le niveau de transformation des produits.  Le code rural et de la pêche maritime, article L230-5-1 stipule que lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public [...] prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits.	X	X				

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
			<p>Introduites par la loi Climat et résilience, de nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires : obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur.</p> <p>Le code rural et de la pêche maritime, article L230-5-1 stipule que lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un marché public de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public [...] prennent en compte les conditions de fraîcheur, la nécessité de respecter la saisonnalité et le niveau de transformation attendu des produits.</p>	X	X		cf. paragraphe sur les spécificités techniques des produits ci-dessous.	Code de la Commande publique L111-2.2	
REGLEMENTATIONS			<p>La déclaration nutritionnelle, reprise dans la loi n°2016-41 du 26 janvier 2016 de modernisation du système de santé, est rendue obligatoire à compter du 13/12/2016. Le code rural et de la pêche maritime, article L230-5-1 stipule que les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la <b>qualité nutritionnelle</b> des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.</p> <p>La réglementation (décret et arrêté ministériel du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire) s'est appuyée sur les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etudes de Marché – Restauration Collective et Nutrition) en rendant obligatoire une partie de ces recommandations. Il s'agit principalement de : définir le nombre de plats servis (4 ou 5 composantes), de s'assurer d'une variabilité des plats (appréciée sur 20 repas successifs), d'adapter la taille des portions servies au type de plat et à chaque classe d'âge, de définir des règles pour le service de l'eau (sans restriction), le sel et les sauces (pas en libre accès) et le pain (en libre accès).</p> <p>Seule la taille des portions de produits prêts à consommer, préparés par des fournisseurs extérieurs, est imposée et peut être adaptée à hauteur de 10%. Les principaux objectifs de la réglementation visent à : augmenter la consommation de fruits, légumes autres que secs et féculents, légumes secs ou céréales, Augmenter les apports en calcium, Augmenter les apports en fer et en oligo-éléments, Diminuer les apports en matière grasse et rééquilibrer les « bonnes et mauvaises graisses » et Diminuer la consommation de produits sucrés.</p> <p>Dans le cadre de la loi EGALIM, l'information nutritionnelle pour les personnes morales responsables publiques et privées (secteur scolaire de la maternelle au lycée, établissement d'accueil des enfants de moins de 6 ans, universités et enseignements supérieur) est obligatoire.</p>		X	<p>Les produits bio présentent plusieurs intérêts : plus de vitamines, plus de fibres et oxydants protecteurs, plus de micronutriments, plus de produits bruts, plus de protéines végétales, moins de pesticides dont les PE, moins d'obésité, moins d'aliments transformés et sucrés.</p> <p>Les portions optimales dépendent de la catégorie de population (besoins nutritionnels, âge, appétit, etc.) et de l'environnement alimentaire. Le GEM-RCN propose un guide sur les portions recommandées de chaque aliment en restauration collective. Ce guide facultatif propose des repères, toutefois les proportions peuvent être adaptées à hauteur de plus ou moins 10% de la valeur indiquée. Le grammage et son étude en fonction des publics contribue à la lutte contre la hausse des prix.</p> <p>Les recommandations GEM-RCN ne sont pas obligatoires mais préconisées.</p> <p>Pour la petite enfance, il y a le guide "Nutrition et petite enfance" Novembre 2021 du Centre Action de Restauration Alimentation et de l'IREPS Nouvelle Aquitaine &gt;&gt; <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2022/05/Guide-nutrition-et-petite-enfance.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2022/05/Guide-nutrition-et-petite-enfance.pdf</a></p> <p>Dans le cadre des marchés de prestations, ces informations doivent être rédigées dans le cahier des charges. En ce qui concerne les marchés de fournitures, il est intéressant d'informer également les fournisseurs de vos orientations.</p> <p>Consulter :          &gt;Recommandation nutrition GEM-RCN <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Recommandations_nutrition_GEMRCN_Juillet_2015.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Recommandations_nutrition_GEMRCN_Juillet_2015.pdf</a>          &gt;Guide d'amélioration du service de portage à domicile pour les personnes âgées <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Guide_portage_domicile.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Guide_portage_domicile.pdf</a>          &gt;Questions/réponses/ aux élus sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Questions_RNC3%a9ponses_%C3%A9lus_sur_les_regles_nutritionnelles.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Questions_RNC3%a9ponses_%C3%A9lus_sur_les_regles_nutritionnelles.pdf</a>          &gt;Recommandation nutrition GEM-RCN <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Recommandations_nutrition_GEMRCN_Juillet_2015.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Recommandations_nutrition_GEMRCN_Juillet_2015.pdf</a></p>	<p><b>Rappel de la réglementation en vigueur concernant les recommandations nutritionnelles :</b>          L'information nutritionnelle pour les personnes morales responsables publiques et privées (secteur scolaire de la maternelle au lycée, établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, universités et enseignements supérieur) est obligatoire.          &gt;&gt; Sa définition est donc nécessaire dans la définition des repas souhaités.</p> <p><b>Ces dispositions doivent être contractualisées dans le marché de prestations de services :</b>          définir le nombre de plats servis (4 ou 5 composantes), s'assurer d'une variabilité des plats (appréciée sur 20 repas successifs), adapter la taille des portions servies au type de plat et à chaque classe d'âge, définir des règles pour le service de l'eau (sans restriction), le sel et les sauces (pas en libre accès) et le pain (en libre accès).          Seule la taille des portions de produits prêts à consommer, préparés par des fournisseurs extérieurs, est imposée et peut être adaptée à hauteur de 10%. Les principaux objectifs de la réglementation visent à : augmenter la consommation de fruits, légumes autres que secs et féculents, légumes secs ou céréales, Augmenter les apports en calcium, Augmenter les apports en fer et en oligo-éléments, Diminuer les apports en matière grasse et rééquilibrer les « bonnes et mauvaises graisses » et Diminuer la consommation de produits sucrés.</p>	<p>&gt; IREPS (Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé Nouvelle-Aquitaine, une association qui assure une mission de service public ; elle vise la santé pour tous.  <a href="https://irepsna.org/">https://irepsna.org/</a></p> <p>&gt;adolescents, adultes, séniors : <a href="https://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Manger-mieux-a-tout-age/">https://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Manger-mieux-a-tout-age/</a></p> <p>&gt;Le guide "La santé vient en mangeant : le guide nutrition de la naissance à trois ans" (<a href="https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/guide0_3ans.pdf">https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/guide0_3ans.pdf</a>) , et le guide pratique pour passer à l'action "Mener un projet autour de l'alimentation au sein des structures de petite enfance" <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/guide_alimentation_petite_enfance.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/guide_alimentation_petite_enfance.pdf</a></p>	
				<p>Les cadres normatifs des produits définis dans la consultation doivent être énumérés succinctement. Ci-dessous quelques exemples de cadres :</p> <p><b>Cadre normatif Filière viande bovine</b>          &gt;Conditions d'élevage (alimentation, bien-être animal, etc.) : règlement CE n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005.          &gt;Conditions d'abattage (bien-être animal, âge limite, etc.) : Règlement CE n°1099/2009 du 24 septembre 2009, Arrêté du 31 juillet 2012.          &gt;Transformation (découpe, maturation, conservation, etc.) : Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002, règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004, règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, plan de maîtrise sanitaire arrêté du 6 juin 2006          &gt;Traçabilité, mention obligatoire dans l'étiquetage : Règlement CE n°1760/2000 du 17 juillet 2000, règlement CE n°1825/2000 du 25 août 2000, règlement UE n°931/2011 du 19 septembre 2011, règlement UE n°1169/2011, décret n°99-260 du 2 avril 1999, Norme NF V 46 001 décembre 1996 "viande de gros bovins.."</p> <p><b>Cadre normatif Filière viande ovine</b>          &gt;Conditions d'élevage (alimentation, bien-être animal, etc.) : règlement CE n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005.          &gt;Conditions d'abattage (bien-être animal, âge limite, etc.) : Règlement CE n°1099/2009 du 24 septembre 2009, Arrêté du 31 juillet 2012.          &gt;Transformation (découpe, maturation, conservation, etc.) : Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002, règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004, règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, plan de maîtrise sanitaire arrêté du 6 juin 2006          &gt;Traçabilité, mention obligatoire dans l'étiquetage : Règlement CE n°21/2004 du 17 décembre 2003, arrêté du 19 décembre 2005, Règlement UE n°1169/2011, règlement d'exécution UE n°1337/2013 du 13 décembre 2013</p> <p><b>Cadre normatif Filière porcine</b>          &gt;Conditions d'élevage (alimentation, bien-être animal, etc.) : règlement CE n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005.          &gt;Conditions d'abattage (bien-être animal, âge limite, etc.) : Règlement CE n°1099/2009 du 24 septembre 2009, Arrêté du 31 juillet 2012.          &gt;Transformation (découpe, maturation, conservation, etc.) : Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002, règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004, règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, plan de maîtrise sanitaire arrêté du 6 juin 2006          &gt;Traçabilité, mention obligatoire dans l'étiquetage : Règlement CE n°1169/2011, code de la consommation,</p>	X				Source :ma-cantine. agriculture.gouv.fr
				<p><b>Cadre normatif Filière volaille</b>          &gt;Conditions d'élevage (alimentation, bien-être animal, etc.) : règlement CE n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005.          &gt;Conditions d'abattage (bien-être animal, âge limite, etc.) : Règlement CE n°1099/2009 du 24 septembre 2009          &gt;Transformation (découpe, maturation, conservation, etc.) : Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002, règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004, règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil, décret n°2073/2005 du 15 novembre 2005, décret n°2008/1054 du 10 octobre 2008, décret n°2011/2090 du 30 décembre 2011, plan de maîtrise sanitaire arrêté du 6 juin 2006          &gt;Traçabilité, mention obligatoire dans l'étiquetage : Règlement CE n°1169/2011, règlement UE n°931/2011 du 19 septembre 2011, décret n°67/251 du 17 mars 1967, arrêté du 28 juin 1994, arrêté du 22 février 1996          &gt;Norme NF V47-001 d'août 2004 relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique (ou équivalent)</p> <p><b>Cadre normatif Filière volaille</b>          &gt;Production de lait cru matière première : règlement CE n°183/2005, décret n°2012-1250 du 9 novembre 2012, arrêté du 9 novembre 2012, arrêté ministériel du 13 juillet 2012.,          &gt;Conditions d'élaboration et de distribution des produits : règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002, règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004, règlement CE n°853/2004 du 29 avril 2004, décret n°2007-628 du 27 avril 2007, plan de maîtrise sanitaire, arrêté du 7 novembre 2012          &gt;Disposition spécifique à la crème et la matière grasse : décret n°80-313 du 23 avril 1980, décret n°88-1204 du 30 décembre 1988, arrêté du 29 avril 2002          &gt;Traçabilité, mentions obligatoires dans l'étiquetage : règlement (UE) n°93/2011 du 29 septembre 2011, règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011.</p>		X	<p>Consulter les guides suivants :          &gt;Guide poulet : <a href="http://www.poulet-français.fr">www.poulet-français.fr</a>          &gt;Guide dinde : <a href="http://www.dinde.fr">www.dinde.fr</a>          &gt; Guide canard : <a href="http://www.canards.fr">www.canards.fr</a>          &gt; Guide pintade : <a href="http://www.legrif.net/fr">www.legrif.net/fr</a></p>	<p>Prendre les cadres normatifs des familles de produits incluses dans la procédure.          Ou          Rédiger une phrase générique : La réglementation en vigueur pour chaque produit s'applique et ce jusqu'à la fin du contrat.</p>	Source :ma-cantine. agriculture.gouv.fr
				<p>La réglementation des produits visés doit être renseignée dans vos marchés publics d'achat de denrées alimentaires</p> <p>Consulter <a href="https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/">https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/</a></p>					Source :ma-cantine. agriculture.gouv.fr

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
			<p><b>Cadre normatif Fruits et légumes</b></p> <p>&gt;L'organisation commune des marchés désigne le cadre juridique mis en place au niveau européen pour les produits agricoles. Tous les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent être de « qualité saine, loyale et marchande », et respecter les dispositions du Code de la Consommation.</p> <p>&gt;règlement UE n° 543/2011 à l'Annexe I respectivement parties A et B. La norme générale de commercialisation (NGC) prévoit des exigences minimales de qualité et de maturité, ainsi que les tolérances admises dans l'appréciation du respect de ces exigences.</p> <p>&gt;arrêté du 03/03/1997 sur le commerce des Pommes de terre primeur et de conservation et à l'arrêté du 18.02.2009 sur la date limite de commercialisation des pommes de terre primeur</p> <p>&gt;Règlement (UE) n° 1333/2011 fixant des normes de commercialisation pour les bananes, arrêté du 20/11/1975</p> <p>&gt;règlement UE n° 543/2011, classification des produits, calibrage</p>	X				Source :ma-cantine. agriculture.gov.fr	
OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA STRUCTURE EN MATIERE DE RESTAURATION COLLECTIVE			<p>L'introduction de produits biologiques, de qualité et locaux ont des freins tels que le prix, les habitudes d'approvisionnement, les pratiques culinaires, les protocoles en place, la réglementation et la méconnaissance des offres et opérateurs locaux. La mise en œuvre est plus ou moins complexe en fonction des structures et des familles de produits. Le <b>sourcing</b> est l'outil privilégié. Stipulé dans le code de la commande publique, il doit être encadré.</p> <p><b>Les objectifs doivent être chiffrés, réalistes et atteignables.</b> C'est à l'acheteur de veiller à ce que ses obligations relatives à la loi EGALim soient remplies lors de l'exécution des contrats.</p> <p><b>Consulter le Guide du sourcing opérationnel de la DAE :</b>  <a href="https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dae/doc/Guide_sourcing.pdf?v=1612256650">https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dae/doc/Guide_sourcing.pdf?v=1612256650</a></p> <p>Les objectifs dépendent de la structure et doivent s'adapter aux moyens humains, matériels et financiers ainsi qu'à la stratégie politique mise en œuvre. Les attentes des convives présentent également un levier important dans la prise en compte de ces objectifs. Ils sont donc à connecter avec votre stratégie d'achat ainsi qu'aux autres outils internes tels que le Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsables (SPASER) par exemple.</p>	X		<p><b>Exemple 1 :</b> La restauration collective, au-delà du seul aspect de service alimentaire, poursuit plusieurs objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valorisation du plaisir de bien manger et de la convivialité d'un repas</li> <li>- L'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et à la saisonnalité</li> <li>- La mise en valeur de produits alimentaires de qualité et du terroir</li> <li>- La dimension « durable » de l'alimentation à travers notamment l'interdiction des Organismes Génétiquement Modifiés</li> </ul> <p>La structure développe des actions afin de promouvoir une alimentation saine, de qualité et diversifiée répondant à une problématique de santé publique face à la multiplication des allergies alimentaires et des pathologies liées à l'obésité, tout en poursuivant un objectif de réduction et de valorisation des déchets issus de la restauration collective. La structure a souhaité renforcer la part de produits de qualité et issus de l'agriculture biologique. Elle s'engage par ailleurs sur l'intégration des critères relatifs à la performance en matière d'approvisionnement direct (circuit court), le bien-être animal et la juste rémunération du producteur dès que cela est possible.</p> <p><b>Source CNRC :</b> En application des exigences de la loi « EGALIM » (loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018), l'acheteur fait obligation aux titulaires de fournir une proportion minimale de x% de produits issus de l'agriculture biologique et un total minimum de y% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique. Les lots concernés par cette obligation sont les lots XX, XX et XX. Il est entendu que cette obligation s'applique de manière unitaire à chaque lot concerné. Aucun cumul entre les lots concernés pour atteindre les objectifs globaux de x% de produits issus de l'agriculture biologique et un total minimum de y% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique n'est autorisé. En conséquence, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir les quantités suffisantes pour pouvoir atteindre ces taux de produits répondant aux critères, tout en respectant les autres exigences du marché.</p> <p>&gt;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.</p>			
					X		<p><b>Exemple 1 :</b> La restauration collective, au-delà du seul aspect de service alimentaire, poursuit plusieurs objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valorisation du plaisir de bien manger et de la convivialité d'un repas</li> <li>- L'éducation au goût, à l'équilibre alimentaire et à la saisonnalité</li> <li>- La mise en valeur de produits alimentaires de qualité et du terroir</li> <li>- La dimension « durable » de l'alimentation à travers notamment l'interdiction des Organismes Génétiquement Modifiés</li> </ul> <p>La structure développe des actions afin de promouvoir une alimentation saine, de qualité et diversifiée, répondant à une problématique de santé publique face à la multiplication des allergies alimentaires et des pathologies liées à l'obésité, tout en poursuivant un objectif de réduction et de valorisation des déchets issus de la restauration collective. La structure a souhaité renforcer la part de produits de qualité et issus de l'agriculture biologique. Elle s'engage par ailleurs sur l'intégration des critères relatifs à la performance en matière d'approvisionnement direct (circuits courts), le bien-être animal et la juste rémunération du producteur dès que cela est possible.</p> <p><b>Autre exemple :</b> Impliquée dans une politique de développement durable depuis XX ans, la [structure] a mis en place des actions en faveur des [circuits courts par exemple]. Elle poursuit son action par son lancement dans un Projet Alimentaire Territorial avec pour objectif de rendre le système alimentaire local résilient, de qualité et accessible à tous.</p> <p>Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux tels que les modes de production et de commercialisation respectueux de l'environnement et des hommes se sont dégagés, concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encourager l'introduction de produits durables comme spécifié dans le cadre de la loi EGALim ;</li> <li>- Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique ;</li> <li>- Favoriser des circuits de distribution courts ;</li> <li>- Imposer des produits frais et de saison.</li> </ul> <p>Cette consultation comporte des conditions d'exécution à caractère social et environnemental dont le détail est indiqué dans le CCAP. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre.</p>		
<b>ARTICLE 3 : CONDITIONS D'EXECUTION</b>									
PROCEDURES D'ELABORATION, ADAPTATION, VALIDATION DES MENUS	Prestations alimentaires		<p>Le cahier des charges doit <b>décrire les prestations alimentaires souhaitées</b> ainsi que la procédure d'élaboration, les adaptations et les étapes de validation pour les menus :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; composition des prestations : des repas, goûters, pique-nique, etc.</li> <li>&gt; élaboration des menus : dispositions générales, dispositions spécifiques</li> <li>&gt;repas à thème et repas spéciaux</li> <li>&gt; grammages</li> <li>&gt; repas de secours</li> <li>&gt; continuité de service</li> <li>&gt; Etc.</li> </ul>	X			<p><b>Exemple :</b> repas en liaison froide ou chaude à destination des élèves et adultes des séjours classes découvertes et séjours extrascolaires, ainsi que la prestation de service pour les déjeuners et dîners/</p> <p>Le prestataire devra fournir quotidiennement les 4 repas du petit déjeuner, du déjeuner, du goûter et du dîner dans le respect des recommandations nutritionnelles préconisées par le GEMRCN, ainsi que les prestations de services pour le déjeuner et le dîner.</p> <p>Un repas témoin non facturé devra être livré avec chaque déjeuner et dîner afin de pouvoir être présenté en cas de contrôle.</p> <p>Le pain ne devra pas être industriel. Aucun plat surgelé ne pourra être accepté, hormis les desserts glacés.</p> <p>Les menus seront variés et équilibrés sur une semaine. Ils devront répondre aux normes diététiques et nutritionnelles en vigueur et être adaptés aux besoins des enfants fréquentant le centre ainsi qu'aux adultes. Les tailles des portions respecteront obligatoirement l'âge des convives. Ces menus seront soumis suffisamment à l'avance au responsable de la classe ou du séjour selon le cas, pour approbation. Un exemplaire de chaque menu sera adressé pour information à l'acheteur.</p> <p>S'agissant des menus adaptés, les candidats devront indiquer dans leur offre les modalités de proposition de repas de substitution pour les situations suivantes : allergies alimentaires médicalement constatées (prise en compte des PAI) ; repas sans porc.</p> <p>Une attention toute particulière sera portée sur la présence de denrées Bio au sein des menus de la semaine. De même, un approvisionnement en produits frais ainsi que des suggestions de « repas de la mer » ou spécialités régionales devront impérativement figurer dans les prestations de chaque séjour.</p> <p>Ces prestations seront mises en valeur sur le menu et devront nécessairement être réalisées en cours de séjour au rythme minimum d'une fréquence tous les deux jours. Un approvisionnement quotidien en pain non-industriel est exigé.</p> <p>En cas de modification de dernière minute liée à des problèmes d'approvisionnement en denrées (difficultés techniques ou autres), l'avis du responsable du centre sera sollicité chaque fois que possible par télécopie sur le choix proposé en remplacement des mets supprimés.</p>		
	Plan alimentaire		<p>Quand il est obligatoire, il doit être défini dans les pièces du marché.</p>	X			<p>Les menus devront être établis de manière à satisfaire à minima les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations édictées par le GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition).</p> <p>Un plan alimentaire couvrant six semaines sera proposé par le candidat et un exemple de menus associés sera joint à ce plan. Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont prescrits. Les menus proposés devront être établis en rapport avec la saison et ses produits (utilisation de produits de saison, frais). La restauration implique l'achat de produits alimentaires de qualité, lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante. Afin d'éviter la multiplication des repas conçus autour de produits combinant piètre qualité et faible coût, une valeur économique minimale est imposée. Cette appréciation portera d'une part sur les plats protidielles et d'autre part sur les entrées.</p>		
	Généralités		<p>La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant le lancement de la consultation en prenant en compte <b>des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale</b>.</p> <p>Les clauses du marché précisent les conditions d'exécution des prestations, qui doivent être liées à son objet.</p> <p>Les conditions d'exécution peuvent prendre en compte des considérations relatives à l'économie, à l'innovation, à l'environnement, au domaine social, à l'emploi ou à la lutte contre les discriminations.</p> <p>La loi EGALim et la loi Climat et Résilience rendent obligatoire pour tous les restaurants collectifs la mise en oeuvre de l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation.</p>	X	X	<p><b>Le benchmarking</b> est un ensemble d'actions qui vous aident à évaluer et à comparer vos produits, méthodes et services à ceux de vos partenaires ou de la concurrence. Il est un outil intéressant pour gagner en efficacité et compléter le sourcing auprès de vos collègues, homologues et associations (Réseau, AGORES, etc.).</p> <p>Pensez également à associer les parties prenantes et les acteurs concernés au projet, évaluer vos besoins, vos capacités et objectifs.</p> <p>Rappel : A compter du 21 août 2026, les conditions d'exécution environnementales seront obligatoires conformément aux stipulations du décret d'application de la Loi dite Climat et résilience parue en 2022.</p>	<p>Pas de paragraphe à rédiger.</p>	Code de la Commande publique : articles L2111-1 à L2112-4	



PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
CONDITIONS D'EXECUTION RELATIVES A LA LOI EGALIM ET A LA LOI CLIMAT ET RESILIENCE	Diversification des sources de protéines	Plan pluriannuel	Un plan pluriannuel de diversification des protéines est à rédiger pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne. Pour la restauration scolaire, le plan de diversification se rédige sur 20 repas consécutifs et correspond à une structuration des repas et non à l'énumération précise des menus. Il se présente sous forme de tableaux hebdomadaires dans lesquels figurent les différentes composantes et leur catégorie.		X	Cet élément est incontournable en cas de prestation de repas. Le titulaire a besoin de connaître ces informations et l'organisation de la mise en œuvre de ce plan de diversification alimentaire ; la fréquence de repas sans chair animale en dépend.  Consulter le Guide CNRC "Plan pluriannuel de diversification des ressources de protéines"	Les idées d'actions proposées dans le guide CNRC : > proposer des plats associant des légumes secs à des légumes carnés ou du poisson en petites quantités selon des recettes traditionnelles (petit salé lentilles, chili con carne, soupes italiennes, etc.). Cela est intéressant pour les convives à fort besoins protéiques (EHPAD, établissements de santé, etc.) ; > redéfinir les proportions servies : servir des proportions minimales pour les viandes et charcuterie et maximales pour les légumes, légumes secs et céréales si complètes ; > améliorer le goût et la texture des plats proposés en particulier les produits à base de protéines végétales en privilégiant des ingrédients de qualité (label de qualité et issu de l'agriculture biologique) ;		
		Menus végétariens	La loi EGALim complétée par la loi Climat et Résilience rend obligatoire la proposition d'un menu végétarien au moins une fois par semaine dans la restauration scolaire (de la maternelle au lycée). La restauration d'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ont, quant à eux, l'obligation de proposer une option végétarienne quotidienne. Cette option est expérimentale pour les collectivités territoriales volontaires.  Le menu végétarien est un menu sans chair animale (viande, poisson, crustacé) pouvant contenir des œufs, du lait et des produits laitiers. De nombreuses recettes sont disponibles pour s'inspirer et préparer des recettes en conséquence.		X	Le groupe de travail nutrition du CNRC propose les fréquences suivantes pour 20 repas successifs et un guide sur Tout savoir sur le menu végétarien (2020) > <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/08/Tout-savoir-sur-le-menu-v%C3%A9g%C3%A9tarien.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/08/Tout-savoir-sur-le-menu-v%C3%A9g%C3%A9tarien.pdf</a> Un guide sur le menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire et un livret de recettes pour menus végétariens ont été rédigés par le CNRC (2020). La préparation d'un menu végétarien peut facilement passer par la proposition de plats à base d'aliments sources de protéines végétales variées dont les recettes sont familières.	Exemples de recettes  > <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/les-idees-recettes/">https://www.restaurationcollectivena.fr/les-idees-recettes/</a> cake aux pommes et au blé noir, crème rapadura, bolognaise de légumes, etc. > Guide CNRC 2020 "Expérimentation du menu végétarien" > Guide CNRC 2020 "Livret de recettes - menu végétarien"		
	Approvisionnement de qualité	Approvisionnement éligible à Egalim	L'acheteur décrit dans sa consultation :  > le rappel de la réglementation générale : cf. OBLIGATIONS RELATIVES A LA LOI DITE EGALIM RENFORCEE PAR CELLE DITE CLIMAT ET RESILIENCE > Ses objectifs : cf. OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA STRUCTURE EN MATIERE DE RESTAURATION COLLECTIVE  > Précise les conditions d'exécution dans le cadre de la consultation : dans le présent paragraphe.		X	X		FOURNITURE/Exemple CNRC de paragraphe évoquant les mesures auxquelles la structure est soumise : En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose, pour le(s) lot(s) XXX du présent accord-cadre, à la charge du titulaire, une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins x% du montant total HT annuel de chaque lot dont au moins y% correspondant à l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique. Egalement pour les lots (XXX), le soumissionnaire doit proposer 100% de produits issus de l'agriculture biologique.  Cette obligation résulte de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience ».  Le respect de cette obligation est apprécié au travers du Détail Quantitatif Estimatif propre à chaque lot du présent accord-cadre. L'atteinte du minimum de x% en produits de qualité et durables dont au moins y% de produits issus de l'agriculture biologique du montant total annuel HT est calculée automatiquement par la formule intégrée au tableau. Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article XXX du CCTP.	Guide pratique CNRC pour un approvisionnement durable et de qualité <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/04/CNRC-Guide-acheteurs-gestion-directe-11-2021.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/04/CNRC-Guide-acheteurs-gestion-directe-11-2021.pdf</a>
			Approvisionnement direct	La définition du circuit court du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : "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 la condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire". La mise en œuvre des circuits courts dans les procédures contribue à la lutte contre la hausse des prix. Le droit de la commande publique 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.  L'acheteur prend en considération le circuit de fournitures et non pas l'implantation géographique du producteur. La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché.  La loi Climat et résilience introduit des produits acquis sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs.  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 R. 2152-7 du code de la commande publique en tant que critère d'attribution du marché.	X		Les produits commercialisés en circuit court 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 élément de performance environnementale du produit/de la prestation de livraison. Donc en fonction des choix logistiques (distribution), le circuit court ne signifie pas forcément moins de gaz à effet de serre.  A noter : > ne pas confondre circuit court et approvisionnement de proximité (local). Ce dernier favorise la distance parcourue entre le producteur et le consommateur et pas forcément de nombre d'intermédiaires. > les modes de production et de culture pour les fruits et légumes sont beaucoup plus déterminants que les modes de distribution (ex. saisonnalité). > Associer le circuit-court au local (réseau de grande diversité) grâce à des clauses le permettant et respectant les principes de la commande publique pour garantir : moins de déchets de conditionnement, favoriser des procédés de conservation moins énergivores, relocaliser des impacts sociaux, environnementaux, qualitatifs (bien-être animal), maîtriser la déforestation et l'étalement urbain.	Exemple Fournitures/ Les volailles provenant d'une entreprise s'approvisionnant directement en élevage et réalisant toutes les opérations de l'abattage jusqu'au conditionnement des viandes. > Pour le fromage, indiquer le nombre et le type d'intermédiaires parmi producteur (lait), collecteur (fromagerie), « frais emballer », distributeur.	
	Lutte contre le gaspillage	Actions générales	Définition : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »  Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la loi EGALim met en œuvre diverses actions : > Obligation de réaliser un diagnostic préalable, > Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables,  Il est nécessaire de retravailler les proportions (cf. valeur nutritionnelle), optimiser le goût et la texture des plats et en particulier ceux à base de protéines végétales (cf. menu végétarien), développer de nouvelles recettes (cf. diversification alimentaire). La moyenne nationale des déchets alimentaires par personne est de 100g par repas et par jour.		X		Il est possible de dédier une partie des actions en faveur de la lutte contre le gaspillage au prestataire. Celles-ci doivent être rédigées dans le cahier des charges. Il est nécessaire de se poser la question des démarches en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire et des dons à mettre en œuvre.  Le guide d'accompagnement - décret d'expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective a été rédigé par le CNRC > Guide CNRC 2020 "Livret de recettes - menu végétarien"  Le REGAL Nouvelle-Aquitaine propose un kit pour lutter le gaspillage alimentaire : <a href="https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective">https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective</a>  Egalement à consulter : le guide Réduire le gaspillage alimentaire en EHPAD issu de retours d'expérience d'un projet pilote en Provence-Alpes-Côte d'Azur > <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2019/02/GERES-AntiGaspi-EHPAD-090518.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2019/02/GERES-AntiGaspi-EHPAD-090518.pdf</a>  Enfin le Conseil Départemental de la Gironde avait rédigé un Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective. des idées sont à prendre également > <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Guide_pratique_gaspi_alimentaire.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Guide_pratique_gaspi_alimentaire.pdf</a>	Exemple d'actions (source CNRC) : > de nouvelles recettes pour introduire des légumineuses : ex: houmous, crème de lentilles corail pour améliorer la consommation de légumes de saison ; tajine ou curry de légumes (avec légumes secs et riz). > des recettes avec un mélange d'aliments sources de protéines animales et végétales (tourte légumes et viande, courgettes ou blettes bolognaises, pizza complète) > de nouvelles techniques culinaires pour améliorer la tendreté des viandes (cuissons lentes en basse température, marinade avant cuisson poêlée). > Les quantités servies devront être étudiées et respecter les recommandations du GEM-RCN pour éviter le surplus alimentaire. > mise en place de tables de troc  Autre exemple : Il est attendu du titulaire d'intégrer à son offre une démarche engagée de lutte contre le gaspillage alimentaire. A ce titre aucune démarche ou méthode n'est imposée. Il appartient au candidat de présenter de manière très détaillée et argumentée la démarche qu'il propose de mettre en œuvre en indiquant les résultats escomptés, les impacts sur la gestion des déchets, sur les coûts, sur la qualité des produits, etc....  Le candidat développera ces actions dans le cadre de réponse.  >> cf. les paragraphes sur la valeur nutritionnelle, le menu végétarien, la diversification alimentaire.	Guide de l'ADEME « Réduire le gaspillage en restauration collective », octobre 2015
			Dons alimentaires aux associations	Dans le cadre de la loi EGALim, il est obligatoire, pour les opérateurs qui préparent plus de 3 000 repas par jour, d'établir une convention de don avec une association caritative habilitée	X		Ma cantine.com met à disposition un modèle de convention de dons de denrées alimentaires entre un opérateur de restauration collective et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article Article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles. Même si vous n'êtes pas soumis à cette disposition, vous pouvez vous en inspirer et l'imposer dans vos cahiers des charges si les engagements de votre structure vont dans ce sens.  Le Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire en Nouvelle-Aquitaine (REGAL) à vos côtés > <a href="https://www.reseau-regal-aquitaine.org/">https://www.reseau-regal-aquitaine.org/</a>	Un modèle de convention de dons vous est fourni. Il est attendu que le prestataire propose à une association habilitée un conventionnement pour récupérer les denrées alimentaires non consommées.	Guides édités par la DRAAF Rhône-Alpes.

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
APPLICATION DES	Substitution des plastiques		Loi loi EGAlim impose : >L'interdiction de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique pour la restauration scolaire (de la maternelle au lycée) >L'interdiction, au plus tard le 1er janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique >L'obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients (Fin de l'utilisation de gobelets, couverts, assiettes et récipients à usage unique dans le cadre des services de portage quotidien de repas à domicile) -L'interdiction de la mise à disposition à titre onéreux ou gratuit des pailles, couverts jetables, couvercles des gobelets à emporter et tous les autres objets en plastique		X	Il est nécessaire de s'intéresser aux spécifications des conditionnements et emballages des repas livrés, c'est-à-dire aux contenants alimentaires (caractéristiques - formats, matières, étiquetage (indications concernant les dates de fabrication, de limite de consommation, de quantité ..., mode d'utilisation, mode de nettoyage...)); en effet des particules de certains matériaux utilisés en cuisine sont susceptibles de migrer dans nos aliments. Les matériaux plastiques ne sont jamais inertes : la chaleur, l'acidité, les contacts avec les substances grasses peuvent favoriser la migration de molécules hors plastique. Pour la cuisson, la remise en température et le service, la vaisselle en verre, en inox ou porcelaine est à privilégier.  Il n'existe aucune solution unique « clés en main » : tout changement de matériau aura des conséquences organisationnelles, humaines, financières... Chacun doit effectuer son arbitrage en fonction de sa situation.  Consulter le livre blanc n°2 d'AGORES "Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective" 2019 > <a href="https://www.agores.asso.fr/docs/Extranet/Ressources_en_ligne/Groupes_de_travail/GTPlastiques/livre_blanc_2019/livreblanc_abstract_pages.pdf">https://www.agores.asso.fr/docs/Extranet/Ressources_en_ligne/Groupes_de_travail/GTPlastiques/livre_blanc_2019/livreblanc_abstract_pages.pdf</a>  Pour les contenants : tenter des expérimentations sur la vaisselle et/ou le conditionnement des plateaux repas, proposer des exigences particulières concernant les contenants de cuisson, réchauffe, service	PRESTATION Clause de réexamen - conditionnement Conformément à la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite loi « EGAlim », devront être supprimés, au plus tard le 1er janvier 2025 : - Les emballages constitués de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables ; - Dans cette perspective, les conditions d'exécution du marché, et notamment les exigences relatives au conditionnement et aux emballages, peuvent être amenées à évoluer afin de se conformer à ces nouvelles obligations. En cas de modification des exigences relatives aux emballages et conditionnements, un échange préalable sera engagé entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire afin d'évaluer les pistes et leurs impacts, autant d'un point de vue technique que financier.  Pour le repas en portage, la démarche d'alimentation durable et de qualité sur son territoire implique de passer du jetable au réutilisable.	
	Informations aux convives		Dans le cadre de la loi EGAlim les usagers doivent être informés une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique, de la part de produits durables et de qualité (hors portage quotidien de repas à domicile) ainsi que l'affichage en permanence dans le restaurant de la part de produits durables et de qualité, et de la part de produits issus des PAT (mise à jour une fois par an minimum).		X	Les questions à se poser : Quelles informations sur les produits lors du service ? Quelles informations et sous quelles formes pour les convives (et leur famille) ?  Vous pouvez donc : > souligner les attributs positifs des plats à base de protéines végétales à travers leur description dans les menus comme élément de diversification des sources protéiques, > mettre en avant des produits à base d'aliments sources de protéines végétales "plat du jour" dans les menus, > faire connaître les intérêts environnementaux et nutritionnels des plats à base de protéines végétales et informer sur les modes de production durables.  Pratique interne pour les marchés de fournitures et mission dédiée au prestataire pour les marchés de service.		
	Agir sur le personnel	Formations pour un repas de qualité	L'obligation d'intégrer des modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine est prévue au plus tard 2 ans après promulgation de la loi Climat et Résilience. Il est nécessaire de : > Former les cuisiniers et personnels prioritairement à la préparation de recettes à base d'aliments sources de protéines végétales, ainsi qu'à l'amélioration des techniques culinaires en général pour limiter le gaspillage alimentaire, > Former le personnel à l'accompagnement des convives dans la découverte de nouvelles recettes, > Former les cuisiniers et le personnel sur les intérêts nutritionnels et environnementaux de la diversification des sources de protéines, et les sensibiliser aux modes de production durables		X	Demander le plan de formation annuel et les formations réalisées sur ce sujet.  Veiller à ce que les cuisiniers aient accès à des formations ou sensibilisation sur le sujet. L'orientation vers la mise à disposition de supports par l'acheteur peut être à envisager.  Un guide pédagogique à destination des CAP et Bac Pro cuisine est en cours d'élaboration, et sera disponible sur la plateforme Eduscol.		"50 futurs ingrédients" programme créé par une société agro-alimentaire et WWF-UK pour augmenter le nombre de recettes durables
	Agir sur le matériel		Investir dans les outils, équipements et ingrédients permettant de préparer les plats à base d'aliments sources de protéines végétales et légumes.		X	Dans le but de mettre en œuvre l'ensemble des moyens pour atteindre les objectifs fixés par EGAlim		
	Animations pédagogiques	Accompagner les convives	Cette étape est importante car le changement des pratiques a un impact sur les convives comme sur les autres acteurs de la chaîne de valeur : Distinguer les produits bio des autres, travailler sur la limitation du gaspillage, etc.		X		Nombre et types d'interventions pédagogiques, de visites d'exploitation ; plan annuel précisant la fréquence, les modalités d'animations, les thèmes, les liens avec les menus envisagés.	
	Animations pédagogiques	Dégustation /Atelier	Proposer des dégustations des produits, ou des plats Créer des événements pour tester les nouvelles recettes à base de protéines végétales Proposer des ateliers d'éducation au goût		X	Ne pas hésiter à intégrer les convives dans la réflexion sur les nouveaux plats en les invitant à donner leur avis sur les recettes. Si le taux de satisfaction n'est pas suffisant, la recette est retravaillée en fonction des retours. Introduire des méthodes pédagogiques dans l'accompagnement des convives.	Exemple Prestation (Source CNRC) : Une structure a mis en place une animation spéciale pour introduire les protéines végétales. Il s'agit d'associer un conte avec une protéine végétale, par exemple "les haricots et Jack et le haricot magique" Un département a mis en place une campagne d'animation baptisée "les aventuriers du goût" pour sensibiliser les collégiens à la problématique du gaspillage alimentaire et faire découvrir de nouvelles saveurs. Ainsi, un jeudi par mois, les établissements du département sont invités à cuisiner un fruit ou un légume pré-défini et à le proposer à la dégustation de façon facultative, accompagné d'affiches spécifiques.	
<b>ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES</b>								
GENERALITES			La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant le lancement de la consultation en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale.  La définition des besoins dans le code de la commande publique doit se faire par référence aux spécifications techniques, dans la stricte limite du cadre juridique y étant associé, afin de garantir le respect des principes fondamentaux mais aussi des offres alignées avec le besoin de l'acheteur.  La rédaction des spécifications techniques peut prendre en compte toutes les étapes du cycle de vie du produit ou service acheté. L'acheteur peut faire référence à un label (ou équivalent), particulièrement pour l'application de la loi EGAlim.  Pour les denrées alimentaires, l'état des lieux porte sur le volume moyen annuel et les dépenses associées pour chaque type de produit acheté dans le cadre de votre marché actuel : produit classé suivant une nomenclature de familles homogènes ; catégorie de denrées pour chaque famille de produit analysée ; spécifications du produit, notamment s'agissant des caractéristiques environnementales (produits biologiques, HVE...) ; produits sous signes ou démarches valorisant la qualité (label rouge, bio, AOP, IGP, ...) ; la saisonnalité du produit.  Pour les prestations, l'état des lieux porte sur le nombre de repas annuels et les dépenses associées dans le cadre de votre marché actuel : spécifications du produit, notamment s'agissant des caractéristiques environnementales (produits biologiques, HVE...) ; produits sous signes ou démarches valorisant la qualité (label rouge, bio, AOP, IGP, ...) ; la saisonnalité du produit ; le repas et recettes composés de protéines végétales ; les services associés (transport, qualification de l'équipe affectée à la préparation, etc.) ; les produits par famille ; les produits par catégorie pour chaque famille.	X	X	<b>Le sourcing</b> est incontournable notamment pour l'introduction des produits relatifs à la loi EGAlim. S'appuyer sur l'expertise des fournisseurs/prestataires (producteur, grossiste, distributeur, plateforme...), rencontrer les fédérations, l'interprofessions ou encore s'appuyer sur les réseaux et acteurs spécialistes tels que l'insertion par l'activité économique, le secteur adapté, l'économie sociale et solidaire, le commerce équitable, etc. est essentiel. Un exemple de sourcing a permis de passer du jus de fruit au petit déjeuner au jus de pomme puis à une offre variée mixée en pomme-raisin, pomme-fraise, en fonction des approvisionnements.  Sa mise en œuvre est précisée dans le code de la commande publique.  <b>Les bonnes pratiques :</b> > Associer les parties prenantes et les acteurs concernés au projet. > Evaluer ses besoins, ses capacités et ses objectifs. > Connaître la filière bio locale grâce à des prises de contacts avec les relais locaux ou régionaux et les fournisseurs. L'évaluation de la capacité de l'offre locale pour y adapter son projet peut être faite avec eux : disponibilité, saisonnalité, volumes produits, structures existantes, délais de mise en œuvre, etc.  Pour répondre aux attentes de la loi EGAlim et organiser son sourcing, consulter le Guide "Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective, Chapitre sur "comment connaître l'offre alimentaire sur mon territoire" (page 15) avec notamment à la page 18 une liste de ressources pouvant être mobilisées pour connaître l'offre sur le territoire >> <a href="http://www.restaurationcollective.asso.fr/wp-content/uploads/2017/06/plateformes_collectives_pour_appro_local.pdf">http://www.restaurationcollective.asso.fr/wp-content/uploads/2017/06/plateformes_collectives_pour_appro_local.pdf</a>  A compter du 21 août 2026, les spécifications techniques environnementales seront obligatoires, conformément aux stipulations du décret d'application de la Loi dite Climat et résilience paru en 2022.	Consulter les paragraphes dédiés aux spécifications techniques du présent document pour sa rédaction.	Code de la Commande publique : > articles dédiés au sourcing > articles dédiés aux spécifications techniques : L2111-2, R2111-4 et suivants
S LES ASSIETTES					X	Le sourcing est un outil nécessaire dans le choix des produits pour connaître l'offre en produits durables et de qualité disponible sur votre territoire, afin de bien définir votre besoin et de pouvoir l'exprimer dans votre cahier des charges.  Des outils sont mis en place pour vous faciliter la tâche, comme le moteur de recherche INAO <a href="https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit">https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit</a>	L'acheteur privilégiera les produits contenant le moins d'allergènes possible et dont la composition est la plus proche des préconisations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (programme national nutrition santé) à savoir : - limiter l'apport en matières grasses et privilégier les graisses riches en omega3 - limiter l'apport en sucre - limiter l'apport en sel - favoriser un bon apport en calcium - favoriser un bon apport en fibres - limiter les produits ultra-transformés - limiter les produits avec un Nutri-Score D ou E	

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
LA QUALITE DAN	Choix des produits				X	<p>Préconisations du CNRC pour le choix des produits à intégrer dans la consultation : &gt; Laissez-vous le prestataire choisir les produits durables et de qualité lors de l'exécution du marché ?</p> <p>Les différentes questions que l'on doit se poser sur les produits : &gt;&gt; Produits durables et de qualité : pour quelles catégories de produits ? Ne pas oublier l'objectif de 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat) à partir de 2024 &gt;&gt; Produits frais / Produits bruts / Autres ? &gt;&gt; Produits de saison ? Le sourcing permet de bien définir les spécifications techniques et de connaître les différentes structures qui pourraient se porter candidates à votre marché et répondre à votre besoin.</p>	<p>Se référer aux paragraphes sur le plan alimentaire, prestations alimentaires et les apports nutritionnels.</p> <p>&gt; exigences relatives à la composition des menus pour les marchés de prestations &gt; Exigences en matière de denrées utilisées dans les mets (par famille de produits), et notamment en produits durables et de qualité, et en matière de suivi des approvisionnements</p>	
		Introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	L'acheteur décrit dans sa consultation :		X	<p>Le choix des denrées et des recettes favorise l'introduction des mesures de la loi EGALIM et les fournisseurs locaux.</p> <p>Consulter le Guide "Les mesures de la Loi EGALIM complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective" SEPT 2022"</p> <p>Pour rechercher les fournisseurs et les labels correspondants, consulter : &gt; l'Agence de l'alimentation Nouvelle Aquitaine : <a href="https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/qualite-et-origine/">https://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr/qualite-et-origine/</a> &gt; <a href="https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit">https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit</a></p> <p>Point de vigilance : préciser l'équivalence obligatoirement</p>	<p>En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, sont considérés comme produits de qualité et durables pour l'ensemble des lots (ou lots XXXX) du présent accord-cadre les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;</li> <li>- 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 », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;</li> <li>- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;</li> <li>- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)</li> <li>- Les produits issus du commerce équitable</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits de pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre du marché.</p> <p>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.</p> <p>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. (source CNRC)</p>	
			> le rappel de la réglementation générale : cf. OBLIGATIONS RELATIVES A LA LOI DITE EGALIM RENFORCEE PAR CELLE DITE CLIMAT ET RESILIENCE	> Ses objectifs : cf. OBJECTIFS ET ENJEUX DE LA STRUCTURE EN MATIERE DE RESTAURATION COLLECTIVE	> Précise les conditions d'exécution dans le cadre de la consultation : dans APPLICATION DES CONDITIONS D'EXECUTION RELATIVES A LA LOI EGALIM ET A LA LOI CLIMAT ET RESILIENCE - Article "Conditions d'exécution"	> Précise les spécifications techniques dans le cadre de la consultation : dans le présent paragraphe.	<p>En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » et de l'article 257 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent accord-cadre les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;</li> <li>&gt; 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 », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ; jusqu'au 31/12/2027 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;</li> <li>&gt; Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;</li> <li>&gt; Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)</li> <li>&gt; Les produits issus du commerce équitable</li> <li>&gt; 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.</li> </ul> <p>Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables exigés dans le cadre de la loi.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats Article XXX : Familles de produits ciblés - Les soumissionnaires peuvent répondre, via le cadre de réponse technique (CRT), en proposant l'utilisation de produits de qualité et durables, dans les familles de produits de leur choix. Cas 2 : Les familles de produits ciblés sont mentionnées par l'acheteur - Article XXX : Familles de produits ciblés - Les soumissionnaires ont obligation de répondre, via le cadre de réponse technique (CRT), en proposant l'utilisation de produits de qualité et durables, pour les familles de</p>	
> Le rappel des mentions comptabilisées dans la loi EGALIM peut être une bonne idée. Elles sont les suivantes :				X	<p>Clause prévue dans le cahier des charges pour les structures soumises à cette obligation au minimum. Vous devez cadrer le type d'approvisionnement :</p> <p>&gt;le titulaire choisit les produits qu'il souhaite cibler tout en pouvant varier les familles de produits concernées tout au long de l'exécution du marché. Il devra cependant garantir à l'acheteur le respect de l'atteinte des obligations globales annuelles d'un minimum de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.</p> <p>&gt; l'acheteur cible certaines familles de produits, et/ou des produits, qui feront l'objet des obligations dans le respect des dispositions de la loi EGALIM. Le titulaire devra répondre aux exigences définies et décrites dans les pièces du marché. Il pourra aussi proposer d'autres familles de produits ou produits de qualité et durables pour compléter et même dépasser les obligations d'approvisionnement.</p> <p>Calcul du ratio : Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.</p>	<p>Approvisionnement en produits de qualité et durables (source CNRC) : En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire, une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique. Cette obligation résulte de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire, et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM ».</p> <p>Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article XXX du CCTP.</p>		
50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques	<p>Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits biologiques</p> <p>&gt; le portage quotidien à domicile n'est pas concerné</p> <p>&gt; A compter du 1er janvier 2024 pour les entreprises publiques nationales</p> <p>&gt; A compter du 1er janvier 2024 pour les établissements privés autre que ceux prévus au L230-5 du CRPM (restaurants d'entreprises, etc.)</p>				X	<p>Clause prévue dans le cahier des charges pour les structures soumises à cette obligation au minimum.</p> <p>Calcul du ratio : Le taux d'au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons (taux porté à 100% pour la restauration de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales) est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, par année civile et sur l'ensemble des repas, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires, pour les familles viandes et poissons, entrant dans la composition des repas.</p>	<p>En application de l'article 257 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience », à partir du 1er janvier 2024, cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est complétée par une autre obligation, imposant au présent accord-cadre, à la charge du titulaire, une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 60% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons (taux fixé à 100% pour la restauration d'Etat)</p> <p>Cas 1 : Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats Cas 2 : Les familles de produits ciblés sont mentionnées à l'article XXX du CCTP (Voir paragraphe ci-dessus sur les spécifications techniques éligibles EGALIM) du présent accord-cadre. D'autres familles de produits peuvent être choisies par le prestataire en complément.</p>	
60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons	<p>Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons au 1er janvier 2024</p> <p>&gt; le portage quotidien à domicile n'est pas concerné</p> <p>&gt; taux porté à 100% pour la restauration d'Etat (Administration de l'Etat et établissements publics de l'état -restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC, universités et enseignement supérieur, entreprises publiques nationales...),</p>				X			



PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
APPLICATION DES SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES A LA LOI EGALIM ET A LA LOI CLIMAT ET RESILIENCE	Produits issus de l'agriculture biologique (catégorie des 20% EGALIM)		L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Il exclut l'usage des OGM et limite le recours aux intrants, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale, et en restreignant strictement l'utilisation de produits chimiques de synthèse.  Les produits issus de l'agriculture biologique certifiés label européen "Agriculture biologique", le label AB ou toute autre certification équivalente sont comptabilisés dans la loi EGALIM. Les produits végétaux étiquetés "en conversion" entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.	X	X	<p>Consulter le guide Pratique INTERBIO Nouvelle-Aquitaine sur la restauration collective bio en Nouvelle-Aquitaine &gt;&gt;&gt;<a href="https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2021/02/Plaquette-resto-coll-light.pdf">https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2021/02/Plaquette-resto-coll-light.pdf</a></p> <p>&gt;A la page 6 : les garanties apportées par les produits sous label AB</p> <p>&gt;A la page 9 : les familles de produits les plus intéressantes</p> <p>&gt;A la page 18 : les avantages et inconvénients de l'accessibilité des produits auprès des différents fournisseurs</p> <p>&gt;A la page 19 : les plateformes d'approvisionnement</p> <p>&gt;A la page 21 : les acteurs de l'accompagnement en bio</p> <p>Consulter le site de l'agence bio : <a href="http://www.agencebio.org/">www.agencebio.org/</a> - cf. annuaire des professionnels <a href="https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/11/Plaquette-restauration-collective_2018-2019.pdf">https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/11/Plaquette-restauration-collective_2018-2019.pdf</a></p>	<p>Les fournitures biologiques visent à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des convives. Les fournitures, objet du présent marché, seront conformes aux dispositions du règlement n°834/2007 (JOUE L.189 du 20 juillet 2007) et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique ou équivalent, respectueux de l'environnement, soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; interdiction d'utiliser des organismes génétiquement modifiés (OGM),</li> <li>&gt; limitation des engrais et des pesticides,</li> <li>&gt; séparation de la production biologique de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations,</li> <li>&gt; obligation d'adhérer au système de contrôle pour l'ensemble des producteurs.</li> </ul> <p>Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen "Agriculture biologique", le label AB ou toute autre certification équivalente. En l'absence d'un tel label, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement CE n°834/2007.</p> <p>Les fournitures biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les fournitures issues de la filière conventionnelle.</p> <p>Les fournitures, objets des lots [X] seront conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 889/2008 de la commission européenne du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil de l'Union Européenne relatif à la production biologique, l'étiquetage et les contrôles.</p> <p>Seront réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés par le label européen Agriculture biologique, les labels AB, Nature et Progrès, Bio Cohérence et Bio partenaire, ou la marque Demeter</p>	<p><a href="https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/guideintro_res-tauration_collective_bio_juin2019.pdf">https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2019/11/guideintro_res-tauration_collective_bio_juin2019.pdf</a></p> <p><a href="https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/10/4p_labiodansleshopitauxetmaisonsderetraite.pdf">https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/10/4p_labiodansleshopitauxetmaisonsderetraite.pdf</a></p>	
		Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)		Les produits SIQO 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.	X	X	<p>Consulter le Mémento Observatoire économique des signes officiels de la qualité SIQO en Nouvelle-Aquitaine de 2021 &gt;&gt;&gt; <a href="https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2022/03/AANA_MEMENTO_HD.pdf">https://www.restaurationcollective.na.fr/wp-content/uploads/2022/03/AANA_MEMENTO_HD.pdf</a></p> <p>Consulter le guide INAO "Je suis fier de cuisiner des produits sous signe de qualité, fiez-vous à eux &gt; <a href="file:///C:/Users/scharuel/Downloads/DP_A4_INAO_GUIDE%20COLLECTIVITES_VF_CMJN_pap%20web.pdf">file:///C:/Users/scharuel/Downloads/DP_A4_INAO_GUIDE%20COLLECTIVITES_VF_CMJN_pap%20web.pdf</a></p>	<p>Les candidats ont l'obligation de proposer des produits issus de la loi EGALIM pour le lot dédié mais aussi pour les produits proposés dans certains lots rendus obligatoires. Par ailleurs, ils ont la possibilité de proposer des fournitures issues de la loi EGALIM pour les autres produits sous réserve qu'ils soient conformes aux exigences prévues dans le cahier des charges.</p> <p>Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi EGALIM doit bénéficier d'un des labels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; énumérer la liste (hors AB)</li> </ul>	<p>articles L641-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime</p>
				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).	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	<a href="http://labelrouge.fr">labelrouge.fr</a>
				Appellation d'origine protégée (AOP) - label européen 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.	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	<a href="http://igpaop.com">igpaop.com</a>
				Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple).	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	
				Indice géographique (IGP) - label européen qui 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	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	<a href="http://igpaop.com">igpaop.com</a>
				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.	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	
		Catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 30%	Mention valorisante "issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale" HVE	Cette mention vise à valoriser les exploitations agricoles qui utilisent des pratiques particulièrement respectueuses de l'environnement. Cette mention ne concerne que les exploitations et pas les productions de l'exploitation en elles-mêmes. Cependant, les produits bruts issus de ces exploitations peuvent porter le logo HVE et la mention « issu d'une exploitation agricole certifiée de haute valeur environnementale ». La démarche Haute Valeur Environnementale impose des indicateurs de résultats sur 4 thématiques : biodiversité, usage des phytosanitaires, fertilisation et usage de l'eau.	X	X	<p>Plus de 50 coopératives en France en sont adhérentes, sur 7 filières différentes : lait, volailles, palmipèdes, vin, grandes cultures, fruits et légumes.</p> <p>&gt;logo HVE ou Agri Confiance</p>	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	<p><a href="https://agriculture.gouv.fr/tout-savoir-sur-la-haute-valeur-environnementale-hve">https://agriculture.gouv.fr/tout-savoir-sur-la-haute-valeur-environnementale-hve</a></p> <p><a href="https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementaleen-France">https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementaleen-France</a></p>
			Certification environnementale de niveau 3	Jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2. Les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.	X	X	<p>Plus de 50 coopératives en France en sont adhérentes, sur 7 filières différentes : lait, volailles, palmipèdes, vin, grandes cultures, fruits et légumes.</p> <p>&gt;logo HVE ou Agri Confiance</p>	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	
			Mention valorisante "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme"	Les mentions valorisantes permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits. Elles sont encadrées par les pouvoirs publics et leur emploi est contrôlé par la DGCCRF. Uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.	X	X	<p>À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge). Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.</p>	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	
Ecolabel Pêche durable	Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable. Il valorise la pêche durable en certifiant aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.		X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM	<p><a href="http://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/NormalisationQualite/Ecolabel">www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/NormalisationQualite/Ecolabel</a></p> <p><a href="https://www.franceagrimer.fr/content/download/66517/document/Tableau%20uiv%20op%C3%A9rateurs%20certif%C3%A9s%20au%20032021.pdf">https://www.franceagrimer.fr/content/download/66517/document/Tableau%20uiv%20op%C3%A9rateurs%20certif%C3%A9s%20au%20032021.pdf</a></p>		
	Région ultrapériphérique (RUP)	Il vise à faire connaître les produits agricoles, bruts ou transformés de qualité provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-mer français. Les produits bénéficiant du logo RUP doivent être de qualité et spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Martin, Mayotte, Les Açores, Madère et les îles Canaries.	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM			
	Produits "équivalents"	Les produits «équivalents» aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.	X	X	L'appréciation repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGALIM			

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
		Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie	Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et des émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. L'article 2152-10 du code de la commande publique dispose que, pour l'évaluation du coût du cycle de vie des produits, les acheteurs s'appuient sur une méthode accessible à tous, fondée sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'implique, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Ni la loi EGAlim, ni le code de la commande publique n'imposent de soumettre la méthodologie de calcul du coût des externalités environnementales liées aux produits à une validation de l'administration.	X	X		cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGAlim	
		Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnement directs	Cette catégorie de produits a été introduite par la loi Climat et Résilience. Les acheteurs s'appuient sur des critères non-discriminatoires et vérifiables de manière objective et qui n'impliquent, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable dans la fourniture des données demandées. Dès lors qu'ils respectent les exigences du code de la commande publique, les acheteurs ayant recours à ce mode de sélection sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes sous leur responsabilité.	X	X	Des travaux du CNRC sont en cours, en vue d'explicitier les modalités de recours à ce type de sélection des produits.	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGAlim	
		Produits issus du Commerce équitable	Cette catégorie de produits a été introduite par la loi Climat et Résilience. Le commerce équitable repose sur une organisation des échanges commerciaux visant à équilibrer le rapport producteur/ consommateur. Le consommateur achète le produit à un prix garantissant au producteur une juste rémunération de son travail, dans un cadre social et environnemental ainsi mieux préservé. Seuls les produits satisfaisant aux conditions définies par la loi peuvent comporter le terme «équitable» dans leur dénomination de vente. La loi définit des principes clés : > Des prix rémunérateurs pour les producteurs-rice-s, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée ; > Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs-rice-s et les acheteurs > Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs > Une autonomie des producteurs-rice-s grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations ; > La transparence et la traçabilité des filières > La sensibilisation des consommateurs-rice-s à des modes de production socialement et écologiquement durables ; > La valorisation des modes de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie ; > Le recours à des systèmes de garantie ou labels reconnus par la Plateforme RSE	X	X	Mention plutôt favorable aux petites et moyennes entreprises. Les entreprises sont autorisées à utiliser la mention « commerce équitable » sur des produits français.  Les labels Fair For Life (anciennement Ecocert équitable) et Bio Partenaire, mais aussi les démarches d'entreprises engagées et fiables comme Ensemble du réseau Biocoop et des systèmes de garantie comme Agri-éthique, garantissent la démarche équitable. D'autres labels : > d'entreprises : Ethiquable, Alter Eco, Artisans du monde, lobodis, malongo > Labels de commerce : Max Havelaar France, WFTO, SPP, Bio Equitable France  Des idées reçues : Des produits qui traversent les océans c'est mauvais pour le climat, préférence à acheter auprès des producteurs locaux, c'est cher, approvisionnement compliqué, il n'y a pas de produits concernés dans les menus des cantines, difficile à cuisiner...  Les leviers d'actions pour introduire des produits issus du commerce équitable : réduire le gaspillage alimentaire, réduire la part de la viande, cuisiner les légumes de saison et adapter la taille des portions à l'appétit des convives.  A compter du 1er janvier 2023, la loi Climat et Résilience a prévu de renforcer le contrôle des labels par un mécanisme de reconnaissance publique obligatoire des labels de commerce équitable par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE ». La reconnaissance sera attribuée pour une durée de trois ans renouvelable.	cf. paragraphe rédigé ci-dessus sur l'introduction des spécificités techniques éligibles EGAlim	<a href="http://www.commerceequitable.org">www.commerceequitable.org</a> Guide des achats publics des produits issus du commerce équitable ( <a href="https://www.territoires-ce.fr/">https://www.territoires-ce.fr/</a> )  Article Achatpublic.info "Nouvelle-Aquitaine : le commerce équitable au menu des cantines" > Le réseau 3AR accompagne des territoires. Guide du Commerce équitable dans ma cantine
Approvisionnement de qualité	Condition de fraîcheur	En matière de marchés publics alimentaires, la loi Climat et Résilience rend obligatoire la prise en compte des conditions de fraîcheur.		X		La mise en œuvre d'un article dédié dans votre procédure semble adaptée. Cette mention peut apparaître dans le rappel des obligations et dans vos objectifs et engagements (cf. paragraphes ci-dessus)	L'acheteur prend en compte les conditions de fraîcheur.  <b>A intégrer dans le paragraphe réglementaire ou celui dédié à vos objectifs. Par exemple :</b> Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux se sont dégagés concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire : - Imposer des produits frais et de saison.	
				X		Le renseignement des contrôles éventuels relatifs à la fraîcheur est adapté à ces dispositions.		
	Saisonnalité	La saisonnalité est à intégrer dans les menus, elle est obligatoire.  Les produits particulièrement concernés sont les fruits, légumes, poissons et même la viande de volaille. Le calendrier de saisonnalité est fourni en annexe du CCTP.  La fourniture de produits de saison est exigée, il est utile de préciser dans le cahier des charges ce qui est entendu par produit de saison, période par période. Il est possible de faire référence à un calendrier régional ou équivalent en évoquant les objectifs d'éducation alimentaire et gustative. La mention "période en pleine saison" (par exemple) est suggérée.		X		Le bon produit au bon moment et au bon endroit.  La saisonnalité est un élément clé des produits de qualité garantissant les bonnes qualités gustatives et au meilleur prix.  Le CTIFL et INTERFEL ont établi un calendrier de commercialisation qui donne, pour chaque variété, des informations sur la période de meilleur rapport qualité/prix : c'est la période de l'année où le produit est présent en quantités importantes et à un prix attractif. Egalement à noter : fournir les calendriers de saisonnalité par rapport à votre territoire permet de jouer l'avantage des acteurs locaux.  NB/Volaille : en poulet et en dinde, les prix à la restauration hors foyer sont moins élevés d'avril à septembre pour les viandes blanches (type filets ou suprêmes), et d'octobre à mars, pour les viandes rouges de volaille (type cuisses ou sautés). Proposée toute l'année, la pintade bénéficie d'une demande très soutenue en période de fête, ce qui la rend beaucoup plus attractive en prix aux autres périodes.	L'acheteur prend en compte la saisonnalité des produits. Calendrier de saisonnalité : Dans un souci de qualité des denrées et d'éducation des convives, le titulaire fournira au pouvoir adjudicateur des denrées respectant la saisonnalité des produits, tel que précisé ci-dessous : [XXX]  Exemple de calendrier pour le poisson, consulter le guide pratique des achats publics " filière pêche" de la Région Bretagne (page 18) > <a href="file:///C:/Users/scharuel/Downloads/3.Fiche_filiere_peche.pdf">file:///C:/Users/scharuel/Downloads/3.Fiche_filiere_peche.pdf</a> Exemple de calendrier pour les fruits et légumes d'Interfel, consulter <a href="https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/calendrier-fruits-legumes/">https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/calendrier-fruits-legumes/</a>  Le prestataire s'engage à cuisiner des fruits et légumes bruts de saison.	
				X			A intégrer dans le paragraphe réglementaire ou celui dédié à vos objectifs. Par exemple : Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux se sont dégagés concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire : - Imposer des produits frais et de saison.	
Autres spécificités techniques	La loi Climat et Résilience rend obligatoire la prise en compte du niveau de transformation des produits dans les marchés publics.		X	X	Cette information doit être mentionnée dans votre cahier des charges.	<b>FOURNITURE/</b> Les informations permettant de connaître le niveau de transformation doivent être transmises.  <b>PRESTATION/</b> Les modes de preuve du niveau de transformation pourront être demandés au titulaire pendant l'exécution du marché.  <b>A intégrer dans le paragraphe réglementaire ou celui dédié à vos objectifs. Par exemple :</b> Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux se sont dégagés concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire : - Nécessité de respecter le niveau de transformation attendu des produits.		
Commerce équitable				X		FOURNITURES/ > Objet du marché : l'exigence de produits issus du commerce équitable > Spécifications techniques : exiger un label du commerce équitable ou équivalent comme apportant la preuve de la conformité entre les engagements énoncés et les caractéristiques environnementales et sociales des produits ou services demandés. > Conditions d'exécution : exiger la conformité des principes du commerce équitable  Exemple Guide du Commerce équitable dans ma cantine LOT 3 : ÉPICERIE Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché. Concernant l'épicerie, les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN1 et à la dernière édition du Code de la Consommation. Certains produits (sucre, riz thaï, chocolat, café, et nectar de fruits) seront, en fonction des besoins du service, issus du commerce équitable, dont les règles ont été définies par les organisations internationales concernées IFAT (International Fédération for International Trade) et par FLO (Fairtrade Labelling Organisation). La conformité à ces règles devra être garantie par l'association Max Havelaar, ou toute organisation indépendante donnant des garanties équivalentes.		

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
AUTRES SPECIFICATIONS TECHNIQUES RELATIVES AU DEVELOPPEMENT DURABLE	Produits de proximité		Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public, il n'entre donc pas dans les 50%. Cela correspond à un approvisionnement effectué dans un secteur géographique proche.	X	X	L'intégration de l'approche locale nécessite des précautions juridiques et techniques dans les procédures d'achat. La préférence géographique (« localisme ») est interdite dans les marchés publics de fournitures comme de prestation (cf article R2111-7 du code de la commande publique). La responsabilité administrative et pénale des collectivités et des agents peut être engagée (cf. délit de favoritisme - défini à l'article 432-14 du code pénal). Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent donc pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée (lieu d'implantation du fournisseur ou de production de la denrée). 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 tels.	Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée. Exemple CNCR : Si vous ciblez un produit IGP (Agneau IGP Sisteron), vous ne pouvez pas inscrire le lieu de l'IGP (Agneau IGP Sisteron). Vous pouvez demander : * Agneau IGP ou équivalent (pas d'assurance qu'il soit de Sisteron) * Agneau IGP ou équivalent, en précisant les principaux aspects qualitatifs et/ou durables qui caractérisent l'agneau attendu (conditions de production, couleur, aspect, texture,...) en indiquant qu'il appartiendra au candidat de justifier par tout référentiel probant du respect de ces aspects.	Notes de la DIRECCTE AQUITAINE "Comment concilier respect du code des marchés publics et approvisionnement local en restauration collective ? <a href="http://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2017/06/Lettre_DIRECCTE_APP-LOCAL_aout15.pdf">http://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2017/06/Lettre_DIRECCTE_APP-LOCAL_aout15.pdf</a>	
	Bien-être animal	Les conditions répondant à ce critère du bien-être animal	Il s'agit : > Des conditions de transport des animaux vivants entre le lieu de production et le lieu d'abattage (temps, distance, etc.). > De la densité > De l'élevage en plein air > Du parcours	X	X	Une clause peut être imposée dans le cahier des charges pour les lots concernés en complément de l'analyse. Egalement il est tout à fait possible de décrire vos exigences et imposer aux candidats de remettre des éléments de preuve définis (certificats de labellisation, cahier d'élevage, protocole et identification du lieu d'abattage, etc.) pour veiller à ce que l'offre soit conforme.  Un temps de transport de 3h maximum ou une distance de 100 km maximum entre le lieu de production et le lieu d'abattage sont imposés pour les produits sous Label Rouge par exemple.	La méthode mise en œuvre doit limiter le temps de transport des animaux entre l'exploitation et le lieu d'abattage. Les modes de preuve demandés par l'acheteur sont les suivants : certificats de labellisation, cahier d'élevage, protocole et identification du lieu d'abattage, etc. Ces éléments pourront être demandé au titulaire pendant la période d'exécution du contrat. Le fournisseur devra les transmettre dans un délai de 8 jours.		
	Aliments transgénétiques et autres spécificités	Allergènes	Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion.		X	X	Possibilité de les exclure de la consultation Il est également possible de laisser la possibilité aux candidats de faire des propositions.	Les allergènes devront être exemptes de tout allergène répertorié sur le certificat médical	
		Aliments des animaux	Les aliments génétiquement modifiés sont ceux produits à partir d'un organisme génétiquement modifié et qui est incorporé d'un gène d'un autre organisme pour produire les caractéristiques souhaitées.  Les OGM sont interdits à la culture mais sont autorisés à l'importation. En matière d'OGM, les règles européennes imposent l'étiquetage « contient des OGM » ou « produit à partir d'OGM » pour toutes les denrées alimentaires et les aliments pour animaux contenant des OGM ou produits à partir d'OGM. Cette disposition ne s'applique en revanche pas pour des animaux nourris à partir de végétaux OGM.		X		Pour mieux nous éclairer lorsque l'étiquette ne comporte pas d'indication au sens de la règle européenne, en France, il est possible d'étiqueter de manière volontaire les produits avec la mention « sans OGM » pour les ingrédients d'origine végétale ou « nourri sans OGM » pour les ingrédients d'origine animale (lait, viande, poisson, œufs...).	<b>Exemple de spécifications techniques (source LOCALIM) :</b> pour des raisons nutritionnelles, les produits devront justifier de qualités nutritionnelles améliorées (rapport oméga 6/oméga 3 < 5).  <b>Exemple de spécifications techniques :</b> Pour des raisons nutritionnelles, les produits devront garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations officielles (apports nutritionnels conseillés).  <b>Pour la viande :</b> > Les animaux choisis doivent être issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM. > Une alimentation issue majoritairement des fourrages de l'exploitation. > Exigez des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage. > nourris au moyen de cultures traditionnelles ou ayant reçu une alimentation diversifiée. >Excluez certaines catégories de conformation et taux d'engraissement.	
					X		Les produits transgénétiques seront prohibés. L'entreprise mentionnera dans le mémoire technique les moyens de contrôle qu'elle a mis en place et les garanties offertes quant au respect de ce point.		
<b>ARTICLE 5 : CLAUSES SPECIFIQUES RELATIVES AUX DENREES ALIMENTAIRES ET PRESTATIONS</b>									
FICHES TECHNIQUES			Pour vérifier la qualité des produits, l'acheteur demande des fiches techniques précises aux fournisseurs.	X	X		<b>Exemple fournitures/</b> Les fiches techniques fournies à l'appui de l'offre ont une valeur contractuelle pendant toute la durée du marché. Toute modification dans la composition du produit pendant la durée du marché devra être immédiatement signalée au service concerné qui validera ou non le nouveau produit au vu de la nouvelle fiche technique mise à jour. La non-conformité de la nouvelle fiche technique aux exigences du CCTP pourra entraîner la résiliation du marché. En cas de changement dans la composition des produits sans que l'acheteur n'en soit averti, le titulaire encourt une pénalité définie au CCAP  <b>Exemple Prestation/</b> Durant toute la durée d'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de réclamer au titulaire du marché les fiches techniques complètes des produits entrant dans la composition des repas fournis.		
REPAS PREVUS PAR LA PRESTATION					X	Il est possible de fournir des exemples de recettes dans votre consultation. Plusieurs guides proposent des idées (liste non exhaustive) :  >Un menu pour une alimentation diversifiée et durable dans les cantines ? Une idée légumineuse <a href="https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2022/10/Le_Savoir-faire_des_legumineuses_2022.pdf">https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2022/10/Le_Savoir-faire_des_legumineuses_2022.pdf</a> >Découvrez 4 recettes et leurs 12 variantes avec les viandes de Boeuf, de Veau, d'Agneau et leurs produits tripiers ! <a href="https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2020/05/4-recettes-de-viandes-de-boeuf-de-veau-dagneau-et-leur-produits-tripiers.pdf">https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2020/05/4-recettes-de-viandes-de-boeuf-de-veau-dagneau-et-leur-produits-tripiers.pdf</a> >Recettes à base de viande de boeuf <a href="https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2020/05/Fiches-recettes-%C3%A0-base-de-viande.pdf">https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2020/05/Fiches-recettes-%C3%A0-base-de-viande.pdf</a> > <a href="https://www.restaurationcollective.fr/les-idees-recettes/">https://www.restaurationcollective.fr/les-idees-recettes/</a> >Guide CNRC 2020 "Expérimentation du menu végétarien" >Guide CNRC 2020 "Livret de recettes - menu végétarien"	Pour les produits issus de l'agriculture raisonnée, de l'agriculture biologique, du commerce équitable, le candidat devra le préciser dans les annexes présentant ses engagements quant aux produits utilisés. Il est rappelé que les conditionnels et/ou les pourcentages ne peuvent être pris en compte par l'acheteur que dans la mesure où les engagements sont fermes, mesurables et/ou contrôlables. Les denrées doivent être en outre conformes : - aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ; - aux spécifications techniques inscrites dans les différentes recommandations et guides du GEMRCN.  Toute disposition nouvelle liée aux normes et/ou aux spécifications techniques ne sera applicable qu'après validation par l'acheteur et prise en compte dans le prix des prestations des modifications apportées par la réglementation. Le titulaire doit particulièrement faire attention à limiter l'apport de lipides dans ses préparations et les produits qu'il sélectionne auprès de ses fournisseurs comme le préconise le GEMRCN (exemples : entrées à base de mayonnaise, pâtisseries fraîches ou sèches, charcuteries, paupiettes, panés, beignets...)  En outre, certains produits font l'objet de spécifications propres au présent cahier des charges exposées ci-dessous : >Spécifications techniques des viandes + spécifications EGALim (les viandes de boeuf sont de préférence labellisées pour être éligibles à la loi EGALim, la volaille fraîche ou surgelée est de qualité Bleu Blanc Coeur, les viandes de porc sont labellisées "label rouge" ou équivalent) ; >Spécifications techniques des poissons + spécifications EGALim : tous les poissons sont labellisés MSC ; > Spécifications techniques des fruits et légumes + spécifications EGALim : tous les fruits et légumes sont de qualité et éligibles à la loi EGALim ; > Spécifications techniques des fromages et laitages + spécifications EGALim : fromage Sous Signe Officiel de Qualité (AOC, AOP, IGP, ...) à raison d'une fois sur 5 services de fromage ; >Etc		
	Surgelés		Définition du surgelé : un traitement d'abaissement de la température de -30°C à -50°C pour qu'il atteigne -18°C à cœur. Un produit surgelé peut ensuite être maintenu à -18°C au congélateur. La restauration collective peut commander des produits surgelés, notamment pour Viandes, entrées, desserts, fruits et légumes...	X		Favoriser les achats en frais plutôt qu'en surgelé ; les produits frais permettent aux convives de bénéficier d'une viande de qualité, de diminuer le gaspillage (juste cuisson) et de travailler des produits bruts. La conservation doit être sûre pour préserver le goût, les vitamines et les nutriments. Les exigences réglementaires veillent à la fraîcheur.  Les labels sont préconisés : Se référer aux familles de produits (viandes, fruits, etc.)	Se référer aux paragraphes ci-dessous sur les familles de produits.		

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
SPECIFICATIONS TECHNIQUES PAR FAMILLES D'ACHAT	Fruits et légumes	<p>Les fruits et les légumes doivent respecter la réglementation générale : Règlement européen n° 967/2008 du Conseil du 29 septembre 2008 modifiant le règlement (CE) no 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et le cahier des charges français (CCF) en agriculture biologique</p> <p>Consulter les Fiches d'agrèage des produits maraichers pour la restauration collective de BIO d'AQUITAINE <a href="http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Fiches_agr%C3%A9age_produits-maraichers.pdf">http://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2017/06/Fiches_agr%C3%A9age_produits-maraichers.pdf</a></p> <p>Présentés en frais éventuellement lavés, tranchés, parés ; appertisés ; surgelés ; crus prêts à l'emploi ou épluchés ; cuits sous vide.</p> <p>Exigences minimales :            en matière : intacts, sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation, propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles, pratiquement exempts de parasites, pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites, exempts d'humidité extérieure anormale, exempts de toute odeur ou saveur étrangères.            Les produits doivent être dans un état leur permettant : de supporter le transport et la manutention, d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.</p> <p>Les labels majeurs : AB, Label rouge, IGP, AOP/AOC, HVE ou les équivalents</p> <p>Le niveau de qualité du Label Rouge :            &gt; de savoir-faire traditionnels, de pratiques durables, de respect de l'environnement et des saisons, de méthodes de récolte à maturité,            &gt; des cahiers des charges stricts, contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'état            &gt; toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées            &gt; triés et sélectionnés, leur homogénéité s'avère ainsi garantie            &gt; toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées</p>	X	X	<p>Application EGAlim : Les denrées peuvent être rattachées à des signes de qualité de type Label Rouge, AOP, AOC IGP, STG. Attention tout de même de ne pas les rattacher à une considération géographique. Il convient donc de traduire dans le CCTP les caractéristiques de ce signe de qualité en termes purement qualitatifs et non géographiques. Vous pouvez exiger un % de fruits/légumes sous AB, sous SIQO.</p> <p>Pour les produits qui ont plusieurs variétés (pommes de terre, pommes ...) indiquer l'usage qui est attendu (purée, frites...). Le site du CTIFL regroupe des fiches avec les principales variétés en fonction des usages.</p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en fruits frais (pommes, fraises, kiwis, raisins, poires, abricots, dattes, figues, pêches, nectarines, cerises, framboises, prunes, kiwis...), fruits secs (pruneaux, amandes, noisettes, raisins,...), fruits transformés (jus de pommes), légumes frais (tomate, concombre, légumes ratatouille, salade, asperge,...), fruits à coque labellisés AB, label rouge, AOP, HVE &gt; pages 14 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p> <p>A noter : pour les restaurants scolaires de la maternelle au lycée, un programme scolaire européen "Fruits et légumes à l'école" est mis en œuvre pour accompagner l'application de la loi EGAlim pendant le repas du midi. Toutes les modalités de mise en œuvre de ce dispositif sont consultables sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire <a href="https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeenfruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole">https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeenfruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole</a> et celui de FranceAgriMer: <a href="http://www.franceagrimer.fr/Compagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole">www.franceagrimer.fr/Compagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole</a></p>	<p>Caractéristiques qualitatives : les denrées alimentaires devront être saines, entières, propres, fermes, ni montées, ni ligneuses, et ni fourchues, dépourvues d'humidité excessive, exemptes d'odeur ou saveur étrangères, régulières, lisses, non fendues. Elles devront avoir été cultivées en pleine terre à ciel ouvert ou sous serres non chauffées.</p> <p>Identifier dans un lot mixé ou dans un lot dédié au niveau du bordereau des prix : pommes, endives de pleine terre, fraises, mirabelles de lorraine, pomme de terre à chair ferme/de consommation pour frites, betteraves rouges, melon, Haricots secs/Lingots du Nord/Mogettes de Vendée/Flageolets verts, Aulx/All fumé d'Arleux/All Rose de Lautrec, Herbes de Provence, lentilles</p> <p>&gt; Label Rouge à titre d'exemple: carotte des sables, ail rose, kiwi, lentille verte, poire et pomme, melon, poireau, abricot, pêche nectarine, reine-claude verte ou dorée, mirabelle etc. (Source : Guide des fruits et légumes en restauration collective INTERFEL-CTIFL)</p> <p>&gt; Exemples de spécifications techniques possibles : toutes pommes sous IGP (mais sans nommer une IGP précise), tous raisins sous AOP (mais sans nommer une AOP précise), tous produits répondant à des spécifications définies. Par exemple : « Abricots frais provenant des variétés Rouge du Roussillon (population et A 157), Aviéra, Royal Roussillon ou Avikandi, de couleur de fond orangée, avec des ponctuations rouge vif, un calibre petit à moyen compris entre 35 à 55 millimètres de diamètre, et présentant une teneur en sucre supérieure à 12 degrés Brix ». Les produits sous AOP « Abricots rouges du Roussillon », dont les spécifications ci-dessus sont extraites du cahier des charges, sont présumés satisfaire aux spécifications concernées.</p> <p>Consulter le Guide de Recommandations Interfel pour l'achat public de fruits et légumes frais (<a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/10/Guide-interfel-achat-public-8.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/10/Guide-interfel-achat-public-8.pdf</a>)</p>	<p>labelrouge.fr            igpaop.com            Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20FRUITS%20et%20LE%20GUMES-HD.pdf?alt=media&amp;token=bc461440-cbd7-40d0-acb8-87f1685f81ab">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20FRUITS%20et%20LE%20GUMES-HD.pdf?alt=media&amp;token=bc461440-cbd7-40d0-acb8-87f1685f81ab</a>            Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terres à l'état frais : (GEMRCN-avril 2012)            Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile (CTIFL/ INTERFel)            Guide pratique CGI / aPasP « marché Public de Fourniture de Denrées alimentaires » <a href="https://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises/cgi-apasp-des-guides-pour-faciliter-laces-aux-marches-publics">https://www.economie.gouv.fr/mediateur-des-entreprises/cgi-apasp-des-guides-pour-faciliter-laces-aux-marches-publics</a></p>	
	Produits laitiers et fromages	<p>Comprend les fromages, les yaourts et laits fermentés, les desserts lactés, les laits de consommation, la crème, le beurre</p> <p>Modes de production majeurs :            Label rouge, AB, IGP, AOP, HVE, qualificatif « fermier » ou la mention « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », démarche de certification de conformité des produits (ccp),</p> <p>Le niveau de qualité de Label Rouge :            &gt; goûts fruités, leur texture et, pour certains, leurs propriétés culinaires incomparables            &gt; lait de qualité fourni par des producteurs sélectionnés avec soin            &gt; méthodes rigoureuses, des recettes simples</p>	X	X	<p>La charte des bonnes pratiques d'élevage est une démarche pour aider les éleveurs à progresser dans leurs pratiques et à répondre aux attentes de leurs partenaires et des citoyens. L'adhésion se fait sur une base volontaire et individuelle. Lait de France et France Terre de Lait, deux autres démarches de qualité (hors EGAlim)</p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en produits laitiers (lait, fromage de vache, fromage de brebis, beurre, crème, fromage de chèvre, yaourts, fromage blanc nature) labellisés AB, AOP, IGP, Bleu Blanc Cœur &gt; pages 24 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p> <p>A noter : pour les restaurants scolaires de la maternelle au lycée, un programme scolaire européen "Lait et produits laitiers à l'école" est mis en œuvre pour accompagner l'application de la loi EGAlim pendant le repas du midi. Toutes les modalités de mise en œuvre de ce dispositif sont consultables sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire <a href="https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeenfruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole">https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeenfruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole</a> et celui de FranceAgriMer: <a href="http://www.franceagrimer.fr/Compagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole">www.franceagrimer.fr/Compagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole</a></p>	<p>Identifier dans un lot mixé ou dans un lot dédié : crème fraîche fluide , gruyère, Emmental Grand Cru/français Est-Central, Mimolette, brie, raclette, faisselle</p> <p>Pour favoriser la filière (source Breizh Alim' Région Bretagne) :            &gt; DDM de 10 à 12 jours à réception pour les produits frais (desserts lactés)            &gt; Respect de la charte des bonnes pratiques d'élevage ou équivalent. La charte des bonnes pratiques d'élevage peut également être valorisée lors de l'analyse des offres en critère de valorisation.            &gt; « Produit et transformé dans un même pays » pour les produits bruts -Compte tenu de la grande sensibilité sanitaire du lait frais, ce critère offre des garanties de sécurité et traçabilité à l'acheteur.            &gt; Lait issu de vaches laitières qui pâturent au minimum 120 jours par an (critère du CNIEL, interprofession du lait). Cette exigence entraîne peu de surcoût et peut être rédigée dans votre cahier des charges. Par exemple, en employant « lait de pâturage ou équivalent », vous identifiez ces exigences par une marque et respectez la loi sous réserve de bien écrire la mention « ou équivalent ».            &gt; Bien préciser les conditionnements attendus. En particulier pour les produits en « portions », indiquer s'il s'agit de produits emballés individuellement ou précoupés.</p> <p>Exemples de spécifications techniques possibles (source LOCALIM) :            &gt; Exigez un fromage bio ou sous AOP ou IGP            &gt; Gestion des animaux : demander une collecte du lait quotidienne, une superficie herbagère des exploitations spécifique (&gt;1ha/vache laitière), animaux ayant passé au moins X jours au pâturage            &gt; demander une transformation quotidienne sans additif ni colorant, une durée d'affinage            &gt; pour les fromages : X% de calcium et X% de matières grasses            &gt; identifier les références aux produits du commerce équitable</p>	<p>labelrouge.fr            igpaop.com            Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20LAITIERS-HD.pdf?alt=media&amp;token=24abb8e-9a38-46da-a5c1-127663b9d5ca">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20LAITIERS-HD.pdf?alt=media&amp;token=24abb8e-9a38-46da-a5c1-127663b9d5ca</a></p>	
	œufs et ovo produits	<p>Modes de production majeurs : Label rouge, IGP</p> <p>Le niveau de qualité de Label Rouge :            &gt; poules pondueuses Label Rouge évoluent en plein air et dans le respect du bien-être animal, exploitation à taille humaine,            &gt; alimentation composée de céréales            &gt; ramassage très fréquent des œufs (2 fois par jour en élevage), délais courts de cassage, encadrées par des cahiers des charges stricts, contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés par l'État            &gt; toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées</p>	X	X	<p>Les acteurs de la filière souhaitent pouvoir expliquer les conditions d'élevage afin que les acheteurs aient un choix éclairé de leurs exigences techniques (bien-être animal, etc.) sachant qu'il existe un socle de base dans la charte « Œufs de France ».</p> <p>Distinguer les œufs et ovo produits du lot BOF conventionnel (Beurre Œuf Fromage).</p> <p>Région Nouvelle Aquitaine : Offres en œufs coquille labellisés AB, Label rouge, IGP &gt; pages 33 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelles Aquitaines <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p>Identifier dans un lot mixé ou dans un lot dédié : œufs entiers liquides pasteurisés, œufs coquilles frais, jaunes d'œufs liquides pasteurisés, blancs d'œufs liquides pasteurisés</p> <p>Privilégier : Œufs pondus/produits dans le pays où la poule est née et élevée depuis sa naissance, Indiquer le code souhaité (0, 1, 2, 3) : bio = 0 ; plein air = 1 ; au sol = 2 ; en cage = 3. Ovo produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) est au minimum de 6 jours à réception, Ovo produits à partir d'œufs frais (28 jours) et non ovo produits standards ou à partir d'œufs congelés</p> <p>Pour favoriser la filière : Séparer les œufs coquille des produits élaborés pour les marchés importants, Attention aux conditions de livraison : participation aux frais de port pour les petits volumes de commande, Présentation des calibres, Calibre moyen (53g-63g) qui correspond à 55-60% des œufs pondus en France, Œufs pondus dans le pays de naissance de la poule pondueuse (traçabilité) : démarche « Œufs de France » avec contrôles indépendants</p>	<p>labelrouge.fr            igpaop.com            Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2F7kD3o8gDEW8byvWb60St%2FFP_Fedelis_%5C%20UFS%20E%20V%20O%20PRODUITS-HD.pdf?alt=media&amp;token=33ed8a63-be38-41aa-9c9e-ee0b7eb4f040">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2F7kD3o8gDEW8byvWb60St%2FFP_Fedelis_%5C%20UFS%20E%20V%20O%20PRODUITS-HD.pdf?alt=media&amp;token=33ed8a63-be38-41aa-9c9e-ee0b7eb4f040</a></p>	
	Viandes	<p>Qualité organoleptique : la couleur, la flaveur (ensemble complexe de sensations perçues par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche), la jutosité et la tendreté.</p> <p>Loi climat et résilience : Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective (art. 254)</p> <p>Modes de production majeurs : Label rouge et IGP</p> <p>Le niveau de qualité de Label Rouge :            &gt; couleurs, flaveurs, jutosités, tendretés sans pareilles, pratiques rigoureuses et encadrées            &gt; sélections de races, une alimentation, un accès au pâturage, toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées, des conditions de logement des animaux ou encore des durées d'élevage spécifiques            &gt; notion d'éthique, de respect du bien-être animal, de l'environnement et de l'Homme            &gt; la diversité agricole française, la variété des paysages, les ressources naturelles et la biodiversité.</p>	X	X	<p>Favoriser l'équilibre matière : Achat de la bête permet, en optimisant les coûts d'achat matière et en réduisant le gaspillage alimentaire, d'introduire des viandes éventuellement plus chères en alternance avec des pièces moins recherchées et donc moins coûteuses.</p> <p>L'équilibre matière est un enjeu clé pour la filière, d'autant plus important que la filière est petite en volumes (produits issus de filières sous signe de qualité par exemple) ou que les produits se conservent moins longtemps (viandes fraîches par exemple).</p> <p>L'équilibre matière peut se faire au niveau d'un bordereau de prix, d'une commande ou d'une série de commandes.</p> <p>En cas d'achats de carcasses entières, élaborez un plan périodique des menus valorisant toutes les parties de la carcasse mais aussi vos commandes (précommander 3 à 4 mois à l'avance).</p> <p>Consulter le cahier des clauses particulières CCP pour la fourniture et la livraison de viandes de boucherie réfrigérées ou surgelées, pièces ou hâchées, et de produits tripiers de INTERBEV <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Cahier-des-clauses-particulieres%3C%20Bres.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Cahier-des-clauses-particulieres%3C%20Bres.pdf</a></p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en viandes labellisées &gt; pages 30 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p>Identifier dans un lot mixé ou dans un lot dédié : porc, agneau, bœuf, veau, volaille fermière</p> <p>Recommandations INTERBEV pour acheter de la viande &gt; <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Fiche-Comment-acheter-de-la-vf-en-restauration-collective-criteres.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Fiche-Comment-acheter-de-la-vf-en-restauration-collective-criteres.pdf</a>            &gt; Exiger une viande bovine issue d'élevage adhérent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage (CBPE).            &gt; Exiger une viande issue d'animaux majoritairement nourris à base des fourrages d'exploitation.            &gt; Exiger la traçabilité de la viande auprès du fournisseur (origine, catégorie, type racial pour la viande bovine) : les 2 dernières mentions relèvent d'une démarche volontaire selon la réglementation, mais la quasi-totalité des entreprises françaises donne cette information.            &gt; Exiger une race précise sous réserve qu'elle soit suffisamment répandue géographiquement.            &gt; Exiger des viandes sous Signes Officiels de Qualité, dans la mesure où la mention (ou équivalent) est indiquée. Il ne peut s'agir que des signes génériques « Agriculture Biologique », « Label Rouge » sans référence à une démarche particulière.            &gt; Favoriser l'achat de viande fraîche.            &gt; Favoriser l'achat de plusieurs muscles variés d'une carcasse favorisant l'équilibre matière.            &gt; Demander une proportion de viande fraîche issue de circuit court (vente directe du producteur au consommateur ou via un seul intermédiaire maximum). Attention ce critère nécessite de maîtriser le bassin d'approvisionnement et la capacité de livraison des fournisseurs.            &gt; Exiger un niveau de découpe adapté selon les morceaux            &gt; Exclure certaines catégories de conformation (P) et d'état d'engraissement (1).            &gt; Définir un délai de réapprovisionnement suffisamment court en cas de commande insuffisante. Cela présente surtout un intérêt sur la distance d'implantation du fournisseur vis-à-vis de la collectivité.            &gt; Demander un accompagnement pédagogique du fournisseur : interventions pédagogiques, visites d'exploitation...</p> <p>INTERBEV et INAPORC proposent un catalogue destiné à la restauration collective. Cet outil aide les professionnels à identifier régionalement l'offre disponible en viandes et charcuteries : <a href="http://www.viandes-rdh.fr">www.viandes-rdh.fr</a></p>	<p>Voir ressources sur la viande dans l'item "carnet de contacts"</p> <p>labelrouge.fr            igpaop.com            Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20LAITIERS-HD.pdf?alt=media&amp;token=f1e74c18-ba55-450f-aae2-20a79709d543">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeJjMxMz%2Fuploads%2FQoMrtqC8k072AGRFOFo%2FFP_Fedelis_PRODUTS%20LAITIERS-HD.pdf?alt=media&amp;token=f1e74c18-ba55-450f-aae2-20a79709d543</a>  <a href="https://www.interbev.fr/rhd/outils/">https://www.interbev.fr/rhd/outils/</a></p> <p>Vademecum sur les questions juridiques concernant l'achat de viande en restauration collective dans le cadre du nouveau droit des marchés publics 2017 <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Vademecum-juridique-Achat-des-viandes-en-RHD-Version-2016.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/05/Vademecum-juridique-Achat-des-viandes-en-RHD-Version-2016.pdf</a></p> <p>Les viandes bio en restauration collective, c'est tout bon ! Interbev <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/03/Les-viandes-bio-en-restauration-collective.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2021/03/Les-viandes-bio-en-restauration-collective.pdf</a></p>	



PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
SPEC	Viandes bovines		Modes de production majeurs (en conservation frais, frais sous vide ou surgelé) : Label rouge, Agriculture biologique (AB), AOP/IGP, La démarche de certification de conformité des produits (CCP), La mention "issue d'une exploitation de Haute Valeur environnementale", La mention de qualité « produit de montagne »	X	X	<p>Il est préférable de faire référence à un label ou une certification comme l'agriculture biologique ou équivalent, ou label rouge ou équivalent.</p> <p>Il est préférable, de manière générale, de privilégier une rédaction laissant la possibilité d'approvisionnement en plusieurs AOP ou IGP, afin de ne pas se limiter à une seule appellation, en particulier lorsque les volumes d'achat sont élevés au regard de la capacité de production de l'appellation visée.</p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en viande bovine (Frais, congelés, surgelés, sous vide en gros, demi-gros ou découpe, steak haché cru et cuit, égrené, boulettes, pavé, découpe, effeuillé de bœuf, parfait) labélisées AB, Label rouge, IGP, AOP, HVE &gt; pages 30 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p><b>Exemple de spécification technique</b> : « Viandes fraîches conditionnées : Le taux d'exsudat présent dans les emballages des produits sous vide à cuire ne pourra être supérieur à 0,8 % ».</p> <p>Exemples de spécifications techniques possibles (source LOCALIM) :</p> <p>&gt; Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de respect du bien-être animal, et respectant en particulier les critères fixés dans la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou dans tout autre démarche équivalente ;</p> <p>&gt; Viande bio (ou pourcentage de viande bio) : viande certifiée biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007. Ou dans le cadre d'un marché ou lot à bons de commandes : 50 % par an au moins de la viande de ce lot sera certifiée biologique selon le règlement (CE) n° 834/2007. Ce pourcentage annuel en bio est calculé sur le tonnage annuel des commandes effectuées.</p> <p>&gt; Viande Label Rouge ou équivalent : La mention Label rouge ou équivalent doit expressément figurer dans l'objet du marché, voire dans l'intitulé du marché.</p> <p>&gt; toutes viandes bovines sous IGP (mais sans nommer une IGP précise) ;</p> <p>&gt; toutes viandes bovines sous AOP (mais sans nommer une AOP précise) ;</p> <p>Favoriser la filière : Demander des produits riches en oméga 3 ou à haute valeur nutritionnelle, formuler des exigences de type racial, fixer un poids de muscle comme indicateur de bonne finition des animaux, ne pas fixer l'âge des animaux.</p> <p>Mais aussi exigez des carcasses entières, livrées entièrement découpées, un taux d'exsudat maximum pour la viande fraîche sous vide, une viande hachée sans assaisonnement</p>	articles L641-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime <a href="https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000006584663">https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000006584663</a>
	Viandes ovines		Modes de production majeurs (en conservation frais, frais sous-vide ou surgelé) : Label rouge, Agriculture biologique (AB), AOP/IGP, La démarche de certification de conformité des produits (CCP), La mention "issue d'une exploitation de Haute Valeur environnementale", La mention de qualité « produit de montagne »	X	X	<p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en viande ovine (agneau : Frais, surgelés, congelés, sous vide, en gros, demi-gros ou découpe) labélisées AB, Label rouge, IGP, AOP &gt; pages 30 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p><b>Exemples de spécifications techniques possibles (source LOCALIM) :</b></p> <p>&gt; les viandes proviendront d'animaux abattus avant l'âge de 8 mois</p> <p>&gt;&gt; Viande bio (ou pourcentage de viande bio) : viande certifiée biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007. Ou dans le cadre d'un marché ou lot à bons de commandes : 50 % par an au moins de la viande de ce lot sera certifiée biologique selon le règlement (CE) n° 834/2007. Ce pourcentage annuel en bio est calculé sur le tonnage annuel des commandes effectuées.</p>	
	Viandes porcines		Modes de production majeurs (en conservation frais, frais sous-vide ou surgelé) : Label rouge, agriculture biologique (AB), AOP/IGP, La démarche de certification de conformité des produits (CCP), La mention "issue d'une exploitation de Haute Valeur environnementale", La mention de qualité « produit de montagne »	X	X	<p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en viande de porc (Frais, congelés, surgelés, sous vide) labélisées AB, Label rouge, IGP, HVE &gt; pages 30 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p><b>Exemples de spécifications techniques possibles (source LOCALIM) :</b></p> <p>&gt; exigez des animaux nourris à la graine de lin</p> <p>&gt; exigez une aire d'attente en élevage munie d'un dispositif permettant d'arroser les animaux</p> <p>&gt; Demandez des porcs élevés sur litière ou sur paille</p> <p>Favoriser la filière : Statut sanitaire indemne d'Aujeszky (maladie virale dont le porc adulte est le réservoir animal), « Porc né, élevé, abattu dans le même pays » pour le porc frais pour garantir la qualité du produit et limiter l'impact environnemental, Alimentation « sans OGM », porc sur paille,...</p>	<p>Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeijMxMzr%2Fuploads%2F2EQLVQuAWqcvPtVKy780c%2FFP_Fedelis_VIANDES-HD.pdf?alt=media&amp;token=f1e74c18-ba55-450f-aeaa-20a79709d543">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeijMxMzr%2Fuploads%2F2EQLVQuAWqcvPtVKy780c%2FFP_Fedelis_VIANDES-HD.pdf?alt=media&amp;token=f1e74c18-ba55-450f-aeaa-20a79709d543</a></p>
	Charcuterie		Modes de production majeurs / Label rouge et IGP Le niveau de qualité de Label Rouge : > tendreté, croissance de 182 jours minimum, bien-être animal, alimentation des animaux soignée, pratiques d'hygiène et de sécurité rigoureuses, sélection des pièces avant transformation pour une homogénéité, fabrication encadrée et contrôlée par des organismes indépendants agréés par l'Etat, toutes les caractéristiques organoleptiques sont régulièrement analysées > approvisionnement en volumes	X	X	<p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en charcuterie jambon, saucisse, merguez, saucisses sèches, jambons secs, etc. (sous-vide, Frais) labélisées AB, Label rouge, AOP &gt; pages 37 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>	<p>Identifier dans un lot mixé ou dans un lot dédié : saucisse à cuire, saucisson cuit, lardons, saucisson sec/saucisse sèche, jambon sec, pâté, rillettes, jambon cuit, rôti cuit, etc.</p>	<p>labelrouge.fr igpaop.com Fiche produits sur site ma-cantine <a href="https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeijMxMzr%2Fuploads%2FBXqcKPhjRjXVAAwISc%2FFP_Fedelis_CHARCUTERIES-HD.pdf?alt=media&amp;token=83f49276-e205-4ac0-9b1f-2fab094508ff">https://1648047458-files.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeijMxMzr%2Fuploads%2FBXqcKPhjRjXVAAwISc%2FFP_Fedelis_CHARCUTERIES-HD.pdf?alt=media&amp;token=83f49276-e205-4ac0-9b1f-2fab094508ff</a></p>
	Epicerie		Cette famille et certains produits sont propices à l'intégration du commerce équitable dans les procédures. Liste non exhaustive de denrées issues du commerce équitable disponible pour la restauration collective : Riz, épices, quinoa, semoule, desserts, fruits exotiques, sucre, cacao, boissons chaudes et froides, pain, produits laitiers, fruits & légumes (bananes), etc...	X	X	<p>Les produits issus du commerce équitable peuvent être demandés pour l'achat de marché de fournitures comme auprès de prestataires dans le cadre d'une gestion concédée.</p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offre en sel labélisée AB, bloc de foie gras, confits, pâtés, rillettes et plats cuisinés en Label Rouge, AB, AOP &gt; page 12 du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a> Annuaire de l'offre de Commerce équitable en Nouvelle-Aquitaine disponible sur demande auprès du réseau 3AR.</p>	<p>Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché. Concernant l'épicerie, les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN1 et à la dernière édition du Code de la Consommation. Certains produits (sucre, riz thaï, chocolat, café, et nectar de fruits) seront, en fonction des besoins du service, issus du commerce équitable, dont les règles ont été définies par les organisations internationales concernées IFAT (International Fédération for International Trade) et par FLO (Fairtrade Labelling Organisation). La conformité à ces règles devra être garantie par l'association Max Havelaar, ou toute organisation indépendante donnant des garanties équivalentes. (source Guide Du commerce équitable dans ma cantine !)</p>	
	Produits de la pêche			X	X	<p>Pour maîtriser le prix pour les denrées alimentaires : Demander du poisson de saison (plus gros arrivages donc prix plus attractifs), Diversifier les espèces consommées, Prendre un poisson non portionné, Demander les chutes, Finaliser la commande 2 jours avant la livraison avec les fournisseurs, Eviter les commandes trop faibles (en dessous de 20kg).</p> <p>Les bonnes pratiques : Eviter les découpes qui gaspillent de la chair (les dos en particulier), Eviter les poissons d'élevage carnivores (bar, dorades, saumon) qui se nourrissent de farine de poisson issues de la pêche miniotière, Privilégier les crevettes d'élevage labellisées, les autres détruisent la mangrove, Demander du poisson sans arêtes au fournisseur, Recettes appréciées des élèves : crumble, parmentiers, rillettes de poisson, Valoriser les sauces, Diversifier les recettes de poisson frais sur un même service, Si le poisson n'est pas écoulé, possibilité de le valoriser via des bouchées de la mer, des rillettes ...</p> <p>Pour les prestations : Eviter de demander une espèce précise. Possibilité d'inscrire « pêche du jour » sur le menu.</p> <p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en poissons (truite fumée surgelée et fraîche, truite surgelée et fraîche) labélisées AB, label Agri confiance &gt; pages 23 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>		
	Boissons			X	X	<p>Région Nouvelle-Aquitaine : Offres en vin (blanc, rosé, rouge, pétillant), cognac labélisées AB, HVE, IGP/AOC, agri confiance &gt; pages 56 et suivantes du Guide Gamme RHD des coopératives de Nouvelle-Aquitaine <a href="https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf">https://www.restaurationcollectivena.fr/wp-content/uploads/2020/06/Guide-RHD-LCA-NA-v25022020.pdf</a></p>		
<b>ARTICLE 6 : ETIQUETAGE, CONDITIONNEMENT</b>								
	Etiquetage des denrées		Il s'agit de l'ensemble des informations qui figurent sur une denrée alimentaire dans le but de renseigner le consommateur sur les caractéristiques de la denrée que l'acheteur souhaite acquérir. 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 d'un 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.	X			<p>Chaque conditionnement individualisé devra comporter au moins les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nom du produit,</li> <li>- nom et adresse du fabricant</li> <li>- identification des lots</li> <li>- liste des ingrédients et allergènes</li> <li>- quantité nette</li> <li>- Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) selon la nature du produit</li> <li>- température de conservation</li> <li>- mode d'emploi (remise en T, durée de conservation ...)</li> <li>- Pour les produits d'origine animale, estampille agrément sanitaire des services vétérinaires</li> </ul>	

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
ETIQUETAGE DES PRODUITS, EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENT	Etiquetage Viandes bovines		<p>Lorsque la viande bovine préemballée est commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elle est destinée à être livrée aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée, ces mentions, à l'exception du numéro de lot et des mentions d'origine qui sont indiqués sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent.</p> <p>Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.</p> <p>Ainsi, sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande bovine commercialisée est le suivant : sur le conditionnement : - les mentions 1 à 9 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) dans le cas du veau les informations obligatoires mentionnées ci-dessus ; - la mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ; - la marque sanitaire du dernier conditionneur.</p> <p>sur les documents d'accompagnement : - les mentions 1, 2, 4, 6, 9 ci-dessus + dans le cas du veau les informations obligatoires mentionnées ci-dessus ; - le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ; - pour les viandes surgelées, le mois et l'année de surgélation.</p> <p>En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, le numéro de lot doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.</p>	X			<p>Exemple INTERBEV / La viande bovine préemballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes, d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques) ;</li> <li>- 2. la quantité nette ;</li> <li>- 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;</li> <li>- 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;</li> <li>- 5. la date de conditionnement et le cas échéant la date de surgélation d'après les règlements CE n°1760/2000, 1825/2000 et 275/2007 ;</li> <li>- 6. les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (ou « origine = pays » si 3 pays identiques) ;</li> <li>- 7. le ou les lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : nom de l'Etat membre ou du pays tiers d'abattage suivi du numéro d'agrément de l'abattoir ou des deux ou trois abattoirs concernés ;</li> <li>- 8. le ou les lieu(x) de découpe et des viandes du lot : nom de l'Etat membre ou du pays tiers de découpe suivi du numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ou des deux ou trois ateliers concernés ;</li> <li>- 9. le n° de lot (le jour de fabrication, s'il est indiqué clairement sur l'étiquette, peut remplacer l'indication du n° de lot).</li> </ul> <p>Dans le cas de la viande de veau, selon le règlement CE n° 1234/2007 (règlement « OCM unique »), modifié par le 361/2008 (ancien règlement 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007), les étiquettes des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus doivent comporter obligatoirement, en plus des informations précédentes : - l'âge à l'abattage des animaux indiqué suivant le cas sous la forme : « âge à l'abattage : huit mois au plus » pour les viandes issues d'animaux d'âge inférieur ou égal à 8 mois, ou « âge à l'abattage : entre huit et douze mois » pour les viandes issues d'animaux d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois, - la dénomination de vente : - pour les viandes issues de bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois (bovins de catégorie V) : « veau » ou « viande de veau » - pour les viandes issues de bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois (bovins de catégorie Z) : « jeune bovin » ou « viande de jeune bovin ».</p>	
	Etiquetage Viandes ovines		<p>Lorsque les viandes ovines préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui est indiqué sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elles. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent.</p> <p>Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.</p> <p>Ainsi, sur le plan pratique, l'étiquetage usuel des viandes ovines commercialisées est le suivant : sur le conditionnement : - les mentions 1 à 6 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) ; - la date de conditionnement et, le cas échéant, la date de surgélation ; - la mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ; - la marque sanitaire du dernier conditionneur sur les documents d'accompagnement ;</p> <p>sur les documents d'accompagnement : - les mentions 1, 2, 4, 6 ci-dessus ; - le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou le numéro de dispense ; - pour les viandes surgelées, le mois et l'année de surgélation.</p> <p>En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, à l'exception du numéro de lot qui doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.</p>	X			<p>Exemple INTERBEV / Les viandes ovines préemballées doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes, d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques) ;</li> <li>- 2. la quantité nette ;</li> <li>- 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;</li> <li>- 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;</li> <li>- 5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;</li> <li>- 6. le n° de lot.</li> </ul>	
	Etiquetage Viandes porcines		<p>Etiquetage faisant le lien entre la viande et l'animal - il existe une traçabilité amont et aval au lot (1 lot = 1 groupe d'élevage). Il n'est pas possible de fournir sur l'étiquette du produit au restaurant collectif une traçabilité à l'élevage ou à la bête.</p> <p>Lorsque les viandes porcines préemballées sont commercialisées à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elles sont destinées à être livrées aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui est indiqué sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elles. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent.</p> <p>Dans ce cas, les mentions 1, 3, 4 sont portées en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.</p> <p>Ainsi, sur le plan pratique, l'étiquetage usuel des viandes porcines commercialisées est le suivant : sur le conditionnement : - les mentions 1 à 6 ci-dessus (à l'exception de la quantité nette) ; - la date de conditionnement et, le cas échéant, la date de surgélation ; - la mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ; - la marque sanitaire du dernier conditionneur sur les documents d'accompagnement ;</p> <p>sur les documents d'accompagnement : - les mentions 1, 2, 4, 6 ci-dessus ; - le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou le numéro de dispense ; - pour les viandes surgelées, le mois et l'année de surgélation.</p> <p>En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, à l'exception du numéro de lot qui doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.</p>	X			<p>Exemple INTERBEV / Les viandes porcines préemballées doivent obligatoirement comporter les mentions ou informations suivantes, d'après le code de la consommation (articles L214-1 et L214-2 et articles R112-1 et suivants) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1. la dénomination de vente (selon les dénominations de chacun des produits telles que mentionnées dans les fiches techniques) ;</li> <li>- 2. la quantité nette ;</li> <li>- 3. la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;</li> <li>- 4. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;</li> <li>- 5. le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur ;</li> <li>- 6. le n° de lot.</li> </ul>	
	Etiquetage des repas				X			<p>Les différents composants du repas seront conditionnés séparément et regroupés dans un emballage individuel, identifié au nom du convive (nom, prénom, tournée, école, classe). Chaque conditionnement individuel devra être étiqueté de façon précise. Chaque étiquette comportera les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom et le prénom du convive</li> <li>- le nom de son école et sa classe</li> <li>- la tournée concernée</li> <li>- la nature du produit</li> <li>- la date de fabrication</li> <li>- la date limite de consommation</li> <li>- la température de conservation</li> <li>- l'agrément vétérinaire pour tout produit d'origine animale</li> <li>- le temps et le mode de remise en température.</li> </ul> <p>Les repas seront livrés en cagettes et regroupés par tournée de livraison. Sur chaque cagette devra figurer le n° de tournée et le nombre de repas.</p>

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
	Conditionnement		Le conditionnement est le premier contenant d'un produit servant pour sa vente au détail à la différence de l'emballage qui est le contenant qui assure la sécurité du produit dans sa manutention, sa conservation, son stockage et son transport. Le conditionnement (packaging) est la protection du produit en vue de sa présentation à la vente (boîtes, flacons, tubes...).	X	X	Rendre obligatoires les petites caissettes de table en papier recyclé (économie sur le sopalin, le lavage des assiettes)	<p><b>Exemple Prestation/</b>  <b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>                      Inertie vis à vis du produit alimentaire                      Le fournisseur doit garantir le respect de la liste positive des composants autorisés.                      Le conditionnement doit être inerte vis à vis du produit alimentaire pendant la totalité de la durée de vie de ce dernier. Le fournisseur doit être en mesure de fournir un justificatif en ce sens.                      Référence : Règlement CE 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (modifié par le règlement CE 596/2009).  <b>Caractéristiques physiques :</b>                      Le produit est placé dans un conditionnement suffisamment résistant, assurant une protection efficace de son contenu, évitant sa souillure et contamination au cours des manipulations dont il est normalement l'objet.                      Le conditionnement ne doit pas présenter de traces d'écrasement, de déchirures, de fuites,...</p> <p><b>Evolution du conditionnement :</b>                      Conformément à la loi Egalim, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et de service en matière plastique sera interdite au 1er janvier 2025. En conséquence, pour les produits conditionnés en matière plastique, le fournisseur devra présenter les projets d'évolution de ce conditionnement. (Source Ville de Nantes)</p>	
	Emballage des denrées		<p>Il s'agit de tout ce qui sert à emballer (papier, carton, caisse, etc.).                      L'emballage est la protection du produit en vue du transport, stockage et parfois de la vente (caisse en carton qui se transforme en présentoir, container, fût, etc...)                      Il existe cinq matériaux d'emballage de base : le papier, le plastique, le verre, le métal et le bois (palettes). Une sixième catégorie comprend les composites : lorsque l'emballage est fabriqué à partir d'un mélange de plusieurs matériaux.</p> <p>Exemple sur quelques familles ci-dessous.</p>		X		<p>Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé, sauf dans le cas de produits déconditionnés.                      Le conditionnement devra permettre aux produits de ne pas être abîmés pendant les opérations de transports et de manutention. Pour une livraison, chaque produit devra être livré dans des colis homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.                      Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes. Chaque emballage d'origine doit porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.                      L'utilisation d'emballages les moins impactant sur l'environnement (volume des emballages, nature recyclé/recyclables/ issus de matières premières renouvelables dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité attachées aux produits alimentaires) sont souhaités.                      Exemple :                      &gt; le pourcentage de produits qui sont fournis dans des emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45 %.                      &gt; les produits sont fournis dans des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables.                      &gt; les produits ne sont pas fournis en portions individuelles (emballages individuels).                      Vérification : le fournisseur doit présenter une déclaration signée indiquant les critères qu'il est en mesure de remplir. Le pouvoir adjudicateur contrôle la conformité tout au long de la durée du contrat et des sanctions appropriées sont imposées en cas de non-conformité.</p>	
	Emballage Fruit et légumes				X		<p>Le conditionnement est placé dans un emballage suffisamment résistant, assurant une protection efficace de son contenu, évitant sa souillure et contamination au cours des manipulations dont il est normalement l'objet.                      L'emballage doit être propre et exempt de traces de matières, poussières et autres salissures. L'emballage doit être sain, c'est à dire non contaminé par une pollution chimique (traces, résidus) ou bactériologique ou fongique (levures, moisissures).                      L'emballage ne doit pas présenter de traces d'écrasement, de déchirures,...</p> <p>Dans la mesure du possible les produits devront être livrés dans des contenants consignés (type rolls ou caisses palettes) permettant de réduire au maximum les suremballages carton et plastique.</p> <p>Propositions en terme de suremballage et contenants plastique : le titulaire devra être en mesure de démontrer sa démarche, son avancée, les alternatives en cours de réflexion sur la suppression du plastique. En fonction des avancées, des rencontres seront prévues pour échanger sur les pistes en cours autant d'un point de vue technique que financier. Ces échanges auront lieu sur la base de documents de fabricants, échantillons et tout autres moyens. Dès que le titulaire est en mesure de proposer des contenants autres qu'en plastique, il doit en informer l'acheteur afin de discuter de la faisabilité de cette proposition. (Source Ville de Nantes)</p>	
	Emballage Produits laitiers et fromages			X		<p>L'acheteur peut exiger dans son cahier des charges une homogénéité du contenu des colis (fruits et légumes de même origine, variété, qualité, maturité et calibre). Pour les fruits et légumes non soumis à une norme communautaire spécifique, ou pour lesquelles l'acheteur n'a pas fait référence à une norme CEE/ONU, il est recommandé à l'acheteur de demander que chaque livraison soit homogène en ce qui concerne l'origine de production.                      Possibilité pour les légumes : plateau, colis, barquette, vrac, caisse en bois, seaux</p>	<p>Les denrées sont livrées en vrac. Si elles sont livrées sous emballage plastique, le titulaire du marché devra les récupérer une fois la livraison effectuée et les réutiliser dans le respect des règles sanitaires en vigueur ou les recycler.                      En cas de mélanges d'origines, celles-ci doivent être mentionnées.                      L'emballage doit être conforme aux normes définies par la réglementation communautaire (règlement CE n°1935/2004), ou équivalent.</p>	
	Emballage Viandes			X		<p>Vous pouvez envisager l'achat de produits sous un conditionnement différent (exemples : fromages entiers versus portions/ seuu de fromages blancs versus fromages blancs individuels ...)</p> <p>Certains conditionnements induiront de nouvelles modalités de stockage (exemple : réfrigérateurs versus chambres froides).</p> <p>Possibilité pour les produits laitiers : pots, seaux, plaquettes, rouleaux, motte, fromage entier, fromage sous-vide...</p>	<p>Demandez un fromage sous atmosphère et non un fromage sous vide.</p>	
	Emballage Viandes			X		<p>Il est envisagé des viandes en entier (équilibre matière), en vrac, découpé.                      Pour les volailles fraîches, privilégiez un conditionnement dans un colis en carton, en vrac et des produits nus protégés soit d'un film papier alimentaire, soit d'un sac housse, pour une offre économique et plus respectueuse de l'environnement.                      Pour un approvisionnement régulier et homogène, demandez des produits surgelés ou avec un conditionnement sous vide.</p>	<p>Pour la volaille : PAC en cartons par 2, par 6, par 12 ; filets en sachets individuels ou en sacs vracs « refermables » ; cuisses surgelées par x unités ou kg.</p>	
<b>ARTICLE 7 : CONTRÔLE DES PRESTATIONS</b>								
	Des fournitures		<p>Les contrôles visent le respect des exigences du marché et notamment des exigences réglementaires.                      Ils pourront porter sur les spécifications suivantes :                      - La salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels, ...)                      - L'équilibre nutritionnel ;                      - La qualité organoleptique des plats ;                      - Les quantités de denrées servies ;                      - Le respect des réglementations en vigueur ;                      - L'origine et la qualité des produits (qualité gustative, nutritionnelle, sanitaire, etc.) ;                      Etc.                      Le titulaire doit être en mesure de vous fournir à tout moment tout document attestant la traçabilité de ses produits</p>	X	X	<p>Pour exercer ces contrôles vous pourrez faire appel à un service ou à des agents spécialisés de votre choix sans en référer préalablement au titulaire.</p> <p>Des questions à se poser pour rédiger les clauses et définir des modalités de contrôle de la prestation : Quels contrôles sont envisagés ?</p> <p>Plus spécifiquement pour les prestations : Chez le prestataire ? lors de la réalisation des prestations ? Quels types, quelles fréquences, quelles modalités (contrôles sur site de production ? délais de prévenance pour les visites, etc...)</p>	<p>FOURNITURES/                      A chaque livraison, des contrôles stricts seront réalisés à réception. Les points de contrôle seront :                      • La conformité du transport (agrément sanitaire du véhicule, température des véhicules, règles d'hygiène et propreté de l'intérieur du camion, des tenues des livreurs...). Le chauffeur-livreur doit observer les règles d'hygiène les plus strictes.                      A tout moment, le soumissionnaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler la température du camion.                      • La conformité de la commande passée au fournisseur (date de livraison, quantité et produit commandé)                      • L'intégrité et la propreté des emballages                      • L'aspect visuel des produits                      • Le poids par unité                      • Le calibrage                      • Le respect du conditionnement demandé                      • L'étiquetage et la date limite de consommation (pour les produits soumis à DLC)</p> <p><b>PRESTATIONS /</b>                      Décrire les exigences en matière de contrôles : visites des sites de production, commissions restauration, contrôles de la mise en œuvre des prestations</p>	

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES
CONTROLES	Agrément sanitaire	Des fournitures		X	X		<p><u>Agréments vétérinaires sanitaires/</u> Le titulaire doit s'assurer que les fournisseurs de denrées animales ou d'origine animale sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément sanitaire. Il devra fournir toutes justifications sur l'agrément de ses fournisseurs, à la demande de l'acheteur. Les produits fournis devront être conformes au règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Tout refus du titulaire ou retard après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation de l'accord-cadre, sans indemnités.</p> <p>Les fournitures, objets des lots [X] seront conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 889/2008 de la commission européenne du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil de l'Union Européenne relatif à la production biologique, l'étiquetage et les contrôles. Conformément à ce règlement, le soumissionnaire devra avoir adhéré au système de contrôle défini et fournir la certification du mode de production biologique délivrée par l'un des organismes certificateur agréés par l'acheteur : Agrocert, Bureau Alpes Contrôles, Bureau Veritas/Qualité France...(définir la liste).</p>	
		De l'équipement			X		<p>Le titulaire devra fournir le justificatif de l'agrément sanitaire de son établissement en cours de validité.</p> <p>Les contrôles seront effectués sur la base des textes en vigueur ayant trait à l'alimentation.</p> <p>Les collectivités contractantes se réservent le droit d'inviter leurs représentants ou tout expert mandaté par elles à se rendre inopinément chez le prestataire pour vérifier l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre et, notamment, leur conformité au regard de la méthode H.A.C.C.P.</p> <p>Ces visites pourront avoir lieu également chez les fournisseurs, dont la liste sera produite à la demande de la personne responsable de l'accord-cadre. La collectivité pourra demander, à tout moment, la production des documents d'accompagnement, des factures d'achats, notamment des viandes, afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité).</p>	
		Rapport				X		<p>Mise à disposition de rapport de contrôle / Le titulaire doit fournir sur simple demande de la structure, la copie des rapports de contrôle effectués par les services sanitaires ainsi que le résultat des autocontrôles effectués en application de l'arrêté du 8 octobre 2013. Tout refus du titulaire ou retard après une mise en demeure restée sans réponse pendant 15 jours, l'expose à une résiliation de l'accord-cadre, sans indemnités.</p>