

# RESTAURATION COLLECTIVE

## Des produits biologiques, la sécurité juridique en plus

*Les produits biologiques dans la restauration collective sont de plus en plus demandés. Que ce soit pour les cantines scolaires ou les restaurants accueillant des agents, voici la procédure à suivre.*

Du cahier des charges à l'assiette, le parcours d'un produit issu de l'agriculture biologique est parsemé d'embûches, notamment juridiques. Voici, en déroulant les différentes étapes de la passation d'un marché de service de restauration collective, comment les éviter tout en conservant une grande latitude dans la sollicitation des meilleurs fournisseurs et produits, élément nécessaire à une parfaite exécution des prestations.

### 1. DÉCOUVRIR LABELS ET OUTILS JURIDIQUES

Le « bio » n'est pas un label au sens strict. Un produit « juridiquement bio » doit bénéficier d'une labellisation au titre de l'Agriculture biologique (mention « AB »), expressément prévue à l'article L. 641-13 du Code rural. Cela prouve qu'il a bel et bien été fabriqué, préparé, ou seulement « composé » en respectant un cahier des charges strict dont les exigences (préservation des ressources naturelles, modes de culture respectueux de l'environnement notamment, non utilisation des organismes génétiquement modifiés ou OGM) trouvent à s'appliquer à chaque étape de la production du produit.

Dans le cadre de l'établissement du marché unique,

ce cahier des charges a fait l'objet d'une harmonisation européenne, approfondie par le règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007, relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (abrogeant le règlement (CEE) n°2092/91). La mention « Agriculture biologique » ne saurait être assimilée au « Label Rouge » ou aux mentions relatives à la localisation du lieu de culture, d'élevage, ou de préparation d'un produit, telle l'Appellation d'origine contrôlée (AOC). Mais ces deux mentions peuvent, naturellement, être utilisées de manière simultanée.

#### ► UNE RÉGLEMENTATION FAVORABLE À L'UTILISATION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Le droit des marchés publics français, suivant les évolutions du droit communautaire de la commande publique, incite, voire oblige l'acheteur à prendre en compte le concept de développement durable dans l'acte d'achat. Dans le domaine de la restauration collective, ces éléments juridiques permettent la promotion de produits alimentaires issus, notamment, de l'agriculture biologique.

À cet effet, l'article 5 du Code des marchés publics impose au pouvoir adjudicateur de réfléchir sur la possibilité de prendre en compte la protection de l'environnement, ou encore le progrès social, lors de l'établissement du plan du cahier des charges. L'article 14 du code prévoit, quant à lui, la possibilité d'intégrer dans le marché des conditions environnementales d'exécution des prestations dont le caractère obligatoire impose leur prise en compte par les entreprises candidates sous peine de voir leurs offres déclarées irrégulières (article 35-I-1° du Code des marchés publics). Il est possible de juger la performance environnementale de ces offres en s'appuyant sur un critère de jugement *ad hoc* (article 53 du Code des marchés publics).

### 2. INTÉGRER LE « BIO » DANS LE CAHIER DES CHARGES

Pour intégrer ces éléments, l'acheteur raisonnera différemment selon le mode de gestion des cantines et restaurants pour lesquels il souhaite que soient proposés des produits biologiques.

#### ► GESTION EN RÉGIE : UN DOCUMENT PRESCRIPTIF ANNEXÉ AU CAHIER DES CHARGES

Afin de présenter clairement sa démarche dans le cahier des charges pour l'approvisionnement en denrées alimentaires, l'acheteur distinguera bien les éléments « classiques » du marché de ceux portant expressément sur le caractère « bio » des produits commandés. Pour plus d'efficacité, mieux vaut réunir ces éléments dans un document annexe, intitulé « Prescriptions pour la prise en compte de l'agriculture biologique », qui impose aux attributaires du marché de fournir l'acheteur en produits biologiques.

Ce document est d'abord subdivisé selon les lots du marché : viandes, légumes, produits laitiers, aliments premiers (farine, œufs, beurre, sucre). Puis, au sein de ces subdivisions, apparaissent les clauses imposant aux candidats de proposer des produits effectivement « bio ». On veillera, pour chacun de ces documents, à rappeler le contexte réglementaire et l'obligation de proposer des produits certifiés. Pour le lait par exemple, la clause suivante peut-être utilisée : « [Nom du

pouvoir adjudicateur] impose que le lait fourni par le distributeur ou le producteur lauréat de la présente consultation, soit certifié « Agriculture biologique » ».

Cette clause est suffisante pour signifier aux candidats que les offres ne respectant pas cette condition seront systématiquement déclarées irrégulières et non admises au stade de l'analyse. Elle est en revanche suffisamment générale pour ne pas produire de restriction à l'accès à la commande publique fondée sur le lieu d'élaboration du produit, ce qui est interdit pour les achats portant sur des denrées « communes ».

Si l'acheteur souhaite disposer de produits à la fois issus de l'agriculture biologique et d'un terroir particulier, il doit l'indiquer aux candidats en présentant sa démarche sous un angle didactique, par exemple celui de l'éveil au goût dans les cantines scolaires ou de la découverte du patrimoine gastronomique local. Dans ce cas, la clause doit être complétée d'une explication, afin de contourner le risque de « localisme ». Voici l'exemple d'une telle clause pour l'achat de viande bovine par une collectivité : « Dans le cadre de sa politique de découverte du patrimoine gastronomique régional, [nom du pouvoir adjudicateur] impose la livraison de produits issus de l'agriculture biologique particulièrement représentatifs de ce patrimoine et disposant d'un label, ou d'une certification, ou d'une appellation, attestant leur provenance ; à ce titre, et dans le cadre du présent marché, la viande bovine issue de l'agriculture biologique devra, pour 30 % de la viande bovine issue de l'agriculture biologique commandée, durant toute la durée du marché, provenir des terroirs suivants : [liste des terroirs]. »

#### ► GESTION DÉLÉGUÉE : LAISSER FAIRE LES PROFESSIONNELS

Selon le très récent *Guide de la restauration collective responsable*<sup>(1)</sup>, près d'un établissement sur trois est géré par un prestataire privé. L'acheteur devant passer ou renouveler un marché de service de restauration collective a le choix d'imposer au prestataire les produits qu'il aurait pu s'imposer à lui-même (si la gestion se faisait en régie), ou laisser le prestataire proposer sa propre solution.

Dans le cas où l'acheteur laisse le prestataire proposer sa solution, il lui faut bien anticiper, dès l'établissement du DCE, sur les critères de sélection des offres. Voici l'exemple d'un critère « Performance de l'offre – Agriculture Biologique », détaillé en deux

● ● ●

## Guide d'achat



## EXEMPLE DE CRITÈRE « PERFORMANCE DE L'OFFRE-AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

| Intitulé du critère                                                                                                                        | Pondération                     | Sous-critères                              | Pondération interne |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------|---------------------|
| Performance de l'offre, jugée au regard de la capacité du prestataire à fournir et intégrer les produits issus de l'agriculture biologique | 30 % de l'ensemble des critères | Richesse de l'offre de produits certifiés. | 70 % du critère     |
|                                                                                                                                            |                                 | Offre de menus ou plats                    | 30 % du critère     |

sous-critères permettant d'analyser la richesse de l'offre de produits certifiés et la capacité des candidats à les intégrer à un rythme régulier dans les plats servis (voir tableau ci-dessus).

Pour guider les candidats dans la réponse qu'ils devront formuler pour le premier sous-critère, l'acheteur aura établi à leur attention un bordereau de prix unitaires dans lequel figureront l'ensemble des produits exigés. Une case à cocher « bio » figurera pour chacun d'entre eux.

Pour le second sous-critère, il peut être opportun de faire compléter aux candidats une grille de menus « témoins » sur un mois. Ces deux documents seront déterminants pour l'acheteur lors de l'analyse de la performance des offres.

### 3. ANALYSER LES OFFRES ET ATTRIBUER LE MARCHÉ

Les offres qui ne prennent pas en compte les exigences « bio » minimales établies dans le cahier des charges sont déclarées irrégulières (l'indiquer dans le rapport d'analyse des offres et dans le rapport transmis au contrôle de légalité, le cas échéant). Les autres sont notées selon le critère et les sous-critères établis à cet effet. Reprenons l'exemple du critère « Performance de l'offre – Agriculture biologique ». Pour noter le premier sous-critère, l'acheteur relève par candidat, dans le bordereau des prix, le nombre de références sur lequel il s'engage à fournir un produit issu de l'agriculture biologique. Ce nombre est alors divisé par le nombre total de références du bordereau : chaque candidat obtient ainsi une « note bio », qu'il convient de rapporter sur 10. Le meilleur se

voit alors attribuer la note de « 10 ». C'est la procédure résumée dans le tableau ci-dessous.

(1) Guide réalisé par la Fondation Nicolas Hulot avec la FNCIVAM (Fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural).

| Candidat         | Sous-critères             | Classement |
|------------------|---------------------------|------------|
| C'est bon le bio | 95/125<br>= 0,76 soit 7,6 | 1          |
| BioTop           | 68/125<br>= 0,54 soit 5,4 | 2          |
| AgriMenu         | 27/125<br>= 0,22 soit 2,2 | 3          |

ROMAIN REIX  
Chargé d'études marchés publics  
au conseil régional d'Île-de-France

#### EN BREF :

1. Prendre le temps de découvrir et de se former au label « Agriculture Biologique » (AB), ou prendre un assistant.
2. Prévoir une durée d'exécution longue – ou des périodes de reconduction – pour pérenniser les filières de production.
3. Ne pas hésiter à sous-pondérer le critère « performance environnementale – Agriculture Biologique » afin d'affiner l'analyse.

HA vous propose, en alternance, méthodologies ou fiches pratiques sur le thème du développement durable.

## Pratiques durables

## CLAUSES SOCIALES

### Pour un suivi sur pièce et sur place

*La clause sociale doit faire l'objet d'une réflexion approfondie en amont et le suivi de son exécution doit être savamment orchestré. Voici comment procéder.*

La teneur et les modalités du suivi de la clause sociale doivent être décrites dès l'élaboration du cahier des charges.

#### ► UN SUIVI PRÉPARÉ AU MOMENT DE LA RÉDACTION DU CAHIER DES CHARGES

La clause doit mentionner le public visé (chômeurs, personnes engagées dans un parcours d'insertion professionnelle, etc.), la nature des prestations assurées par les bénéficiaires, ou le quota d'heures de travail spécifiquement alloué à l'action d'insertion. Concernant les modalités du suivi de l'exécution de la clause, si l'acheteur est associé à un organisme privé (entreprise, association) ou public (Maison de l'emploi, centre d'action sociale, etc.) dont la mission est d'effectuer cette mission, il doit mentionner dans le cahier des charges l'existence de cet assistant, ses disponibilités pendant la phase de consultation et les missions qu'il devra réaliser auprès de l'attributaire pour s'assurer de la bonne exécution de la clause. La formule suivante peut être utilisée :

« Suite à la signature du marché, et avant de débiter l'exécution des prestations, le prestataire retenu devra prendre contact avec [nom de l'organisme] afin de préparer l'action d'insertion associée au marché. [Nom de l'organisme] aura, pendant toute la durée de l'action d'insertion, pour mission de contrôler sur pièce et sur place la réalité de son exécution, tous les [x] mois, par des entretiens avec le personnel de l'entreprise chargé de cet aspect de la prestation, ainsi qu'avec les personnes bénéficiant de ladite action d'insertion. »

Dans le cas où l'acheteur n'est associé à aucun organisme privé ou public chargé du suivi de l'exécution de la clause sociale, il peut tout à fait utiliser cette formule en remplaçant, tout

simplement, le nom de l'organisme par celui du service interne, voire de l'agent, qui effectuera ce suivi.

#### ► RÉALISER LE SUIVI EN RESPECTANT LES ÉTAPES

Une fois l'attributaire du marché désigné, l'exécution de la prestation et la mise en œuvre de la clause peuvent débiter. Première étape : vérifier quels sont les bénéficiaires du dispositif à l'aide du cahier des charges. Si la clause sociale prévoit qu'un chômeur est embauché dans le cadre de l'exécution des prestations, l'entreprise attributaire doit impérativement établir un contrat de travail avec une personne inscrite au chômage. Le pouvoir adjudicateur ou l'organisme avec lequel il est associé doit exiger du prestataire une copie des contrats établis avec les bénéficiaires de la clause.

Une fois cette vérification faite, il convient de mettre en place avec l'entreprise un comité de suivi de la clause qui réunira, tous les six mois au moins, les personnes recrutées dans le cadre du marché, un représentant du pouvoir adjudicateur, un représentant de l'entreprise et, le cas échéant, un représentant de la structure gérant le parcours professionnel des personnes recrutées. Ces réunions permettent d'échanger avec les bénéficiaires. Il ne faut pas hésiter à demander à les voir à l'œuvre à leur poste de travail ou sur le chantier et écouter leurs remarques et questions.

Ces questions et les réponses qui y sont apportées doivent être consignées dans un carnet de suivi de la réalisation de l'action d'insertion. En outre, ce carnet doit reprendre, par type de bénéficiaire, la nature des contrats de travail proposés, les tâches exécutées et les formations éventuellement reçues, et le nombre d'heures de travail exécutées (cas des quotas d'heures d'insertion). Cet état des lieux détaillé doit permettre de témoigner, au moins de manière annuelle lors d'un comité de suivi, élargi à la sphère politique et aux différents acteurs locaux de l'insertion par l'activité économique, des réussites et des améliorations à apporter pour les prochains marchés.

ROMAIN REIX  
Chargé d'études marchés publics