

Note de recommandation pour l'introduction de produits bio locaux dans les groupements d'achats rhônalpins

Introduction :

Avec 3 milliards de repas servis par an, la restauration collective joue un rôle déterminant sur l'alimentation et l'agriculture de notre territoire. Elle permet à tous la possibilité de bénéficier d'une alimentation de qualité. De plus, elle est un levier de développement territorial offrant un débouché pour les agriculteurs de notre territoire.

Depuis le Grenelle de l'environnement en 2008 les 20 % de bio fixés comme objectif à l'horizon 2012 sont loin d'être atteints. La commande publique est souvent perçue comme un frein à un approvisionnement biologique et/ou local.

L'objectif de cette note est donc de faciliter, à travers des préconisations simples et opérationnelles, l'achat de produits labellisés biologiques et de proximité.

Préambule : Pourquoi rédiger un marché spécifique pour les produits bio ?

Pour la rédaction du marché, les collectivités ont le choix d'inscrire des lots bio au sein de leur marché de denrées alimentaires classique ou alors de rédiger un marché spécifique pour les produits bio. Dans le cas d'un marché spécifique, le montant total du marché bio sera plus faible que celui du marché classique, ce qui peut permettre d'entrer dans le cadre d'une réponse adaptée (pour les marchés de moins de 90 000 € - voir fiche Marchés publics » éditée par Corabio), moins contraignante sur la forme et plus propice à la réponse des fournisseurs locaux. A noter que le seuil des marchés publics a été relevé au 1er octobre 2015. Dorénavant les marchés de faibles montants, inférieurs à 25 000 € HT, sont dispensés des mesures de publicité et de mise en concurrence.

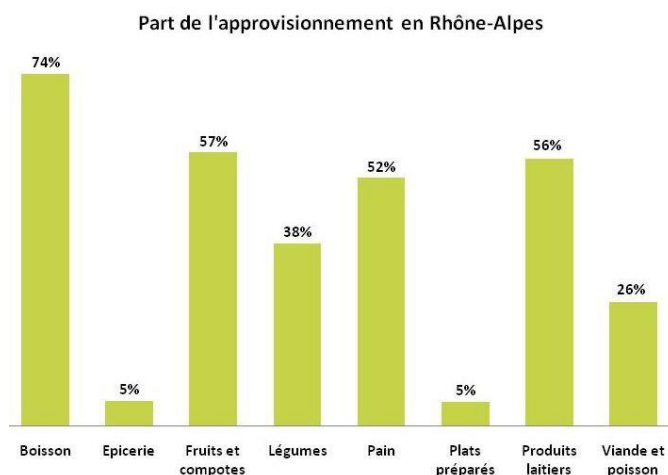
A. Comment maximiser l'offre locale en produits biologiques ?

1- Contexte

NB : Les données représentées ci-dessous sont issues de l'analyse des approvisionnements de 37 lycées de Rhône-Alpes durant l'année scolaire 2014/2015. Tous ces établissements sont intégrés au projet « Mon Lycée Mange Bio » (MLMB) qui vise à introduire des produits biologiques dans les menus.

Pour l'ensemble des établissements, la dépense totale en produits biologiques s'élève à 710 000 € HT soit 183 tonnes de produits.

Les produits biologiques locaux (région Rhône-Alpes) représentent 43 % des produits bio totaux en volumes. Par famille de produits bio, la part de produits biologiques locaux est la suivante :



Il est intéressant de noter que, pour certaines familles de produits bien présentes en Rhône-Alpes, la part locale des achats bio pourrait être augmentée. C'est notamment le cas des fruits, des légumes, des produits laitiers (faisselles, fromage blanc, yaourts, fromages) et de la viande (viande de bœuf principalement). Pour ces produits l'offre locale est bien présente et structurée pour répondre à la demande. Des améliorations sont donc envisageables.

2- Adapter la forme des marchés à l'offre bio locale

Il est important d'écrire le marché de telle sorte que les producteurs biologiques puissent y répondre, individuellement ou par le biais d'organisations collectives de producteurs. Pour cela, plusieurs éléments sont à prendre en compte.

- Il est nécessaire de **créer des lots spécifiques aux produits biologiques**. Des lots mixtes (avec des produits conventionnels et bio) excluent par définition directement les producteurs, transformateurs et distributeurs biologiques. Seuls des opérateurs mixtes, souvent des grossistes présentant plusieurs gammes, pourront répondre.
- **Il est indispensable de choisir des produits biologiques disponibles localement en quantité suffisante**. Pour cela, le groupement peut se rapprocher des associations départementales de producteurs bio qui connaissent parfaitement l'organisation locale des filières biologiques et l'offre disponible pour les collectivités (voir liste de contact ci-dessous).
- **Il est possible de découper géographiquement le marché** autrement dit, pour une même famille de produits, de proposer 2 lots (une zone sur le nord du département et une sur le sud par exemple, fonction de la répartition des zones de production agricoles) permettant à un panel plus important de producteurs de répondre et de faciliter la logistique et la livraison des produits. A titre d'exemple les groupements d'achats de l'Isère et Drôme-Ardèche ont procédé de cette manière.
- **Il est nécessaire d'allotir en fonction de la disponibilité locale des produits**. Par exemple, un lot « fruits d'hiver » devra comporter uniquement pommes, poires et kiwis et ne pas comprendre également bananes ou oranges, non produites dans la région.
- Il est également possible **de recourir au critère de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »** qui permet au pouvoir adjudicateur de donner une meilleure note au candidat ayant le moins d'intermédiaires.
- Un point de vigilance est également à prendre en compte : **les distributeurs de produits bio doivent être certifiés bio** garantissant ainsi une traçabilité des produits. Il est ainsi souhaitable de l'exiger du fournisseur.

3- Aider à la structuration de la filière :

- Pour le bon fonctionnement du marché et pour une bonne anticipation des fournisseurs, **il faut éviter les lots bio multi-attributaires** autrement dit lorsque plusieurs fournisseurs sont retenus pour livrer un même produit. Les établissements membres du groupement sont ainsi chargés, à chaque commande, de remettre en concurrence les candidats retenus. Cela ne permet pas aux fournisseurs retenus d'anticiper et de planifier les commandes.
- Pour s'organiser au mieux, les producteurs ont besoin d'avoir connaissance :
 - du volume à livrer sur l'année (visibilité)
 - du volume à livrer par commande (rentabilité)

A- Comment proposer plus de diversité de produits bio au sein des groupements d'achats ?

1- Contexte

Le tableau suivant met en évidence les principaux produits bio introduits par les lycées de Rhône-Alpes (source : *Mon Lycée Mange Bio 2014/2015*). Cela peut donner une première idée des produits disponibles localement et pouvant être introduits dans les groupements d'achats.

Produit	Volume (en tonnes)	Dépenses totales (€ HT) par les lycées de MLMB
Yaourt nature	25 t	65 400 €
Pomme	11 t	23 100 €
Yaourt aromatisé	9 t	31 100 €
Poulet	8 t	66 000 €
Bœuf	7 t	69 200 €
Carotte	6 t	11 300 €
Yaourt sucré	5 t	15 500 €
Lait	5 t	4 400 €
Compote	4 t	14 800 €

En plus de la demande des établissements, quel est l'intérêt à augmenter le nombre de lots pour ce marché ? L'augmentation du nombre de lots permet aux fournisseurs 100 % bio de rentabiliser leurs tournées et limite ainsi les frais de port payés par les établissements, quand il y en a.

2- Détail des lots pouvant être proposés

a- Laitages

- Laitages conseillés : faisselle, fromage blanc, yaourt nature au lait entier, yaourt nature ½ écrémé, yaourt aromatisé ; ces produits sont disponibles sur tout le territoire rhônalpin.
- Pour favoriser le bio local :
 - proposer des conditionnements en seau
 - indiquer la mention « fermier »

b- Fromages de vache

- Pour favoriser le bio local : ne pas proposer des fromages non disponibles localement dans le lot (camembert, brie,...) ni de fromages portion. Possibilité d'indiquer « fromages type... ».

c- Fromages de chèvre

d- Lait, beurre, crème

e- Œufs

f- Fruits

- Fruits conseillés : pommes, poires, kiwis, raisin
- Pour favoriser le bio local :
 - Exiger un degré de fraîcheur et de maturité (Exemple : « Les denrées sont de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 24 heures après la livraison ») ou bien un délai maximal entre récolte et livraison
 - Exiger un respect de la saisonnalité en joignant, en annexe, un calendrier de saisonnalité pour le territoire. Il est également possible de mentionner la saisonnalité et de laisser une marge de manœuvre au fournisseur dans le choix des produits proposés en indiquant : « Selon la saison,

l'importance des récoltes et des cours, les fruits et légumes prévus pourront être exclus, d'autres, par contre, pourront être demandés ».

g- Purées de pommes

- Pour favoriser le bio local : proposer un conditionnement en poches de 7 kg environ

h- Légumes

- Légumes conseillés : ail, aubergine, carotte lavée, chou, courge (butternut, potimarron), courgette, oignon, pomme de terre (chair ferme, chair normale), salade (batavia, feuille de chêne, laitue blonde), tomate ronde
- Pour favoriser le bio local :
 - Exiger un degré de fraîcheur et de maturité (Exemple : « Les denrées sont de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 24 heures après la livraison ») ou bien un délai maximal entre récolte et livraison
 - Exiger un respect de la saisonnalité en joignant, en annexe, un calendrier de saisonnalité pour le territoire. Il est également possible de mentionner la saisonnalité et de laisser une marge de manœuvre au fournisseur dans le choix des produits proposés en indiquant : « Selon la saison, l'importance des récoltes et des cours, les fruits et légumes prévus pourront être exclus, d'autres, par contre, pourront être demandés ».

i- Bœuf frais (bourguignon, rôti de bœuf)

- Pièces conseillées : bourguignon, rôti de boeuf

j- Bœuf surgelé : steak haché

k- Volaille fraîche

- Pièces conseillées : poulet découpe cuisse, poulet entier, poulet PAC

l- Céréales et légumineuses

m- Pain

Pains conseillés : pain complet, pain complet, pain spécial (aux graines, tournesol,...)

- Possibilité de demander « Les Pains devront présenter les caractéristiques suivantes » :
 - Etre composés exclusivement de farine de blé panifiable type 80 moulue à la meule de pierre, d'eau filtrée et de sel marin non raffiné pour les pains « complet » et « demi-complet »
 - Etre fermentés à l'aide de pur levain dans tous les cas