



Réseau LOCAL



RESEAU LOCAL VENDEE



COLLECTIVITÉS - ÉTABLISSEMENTS - PRODUCTEURS...

Les Rencontres du Réseau LOCAL VENDEE



Mercredi 15 juin 2016 à 15h

À la Chambre de Commerce et d'Industrie
16, rue Olivier de Clisson à La Roche-sur-Yon

Une journée d'échanges pour les Elus, Responsables de collectivités, Gestionnaires, Chefs et Personnels de restaurants collectifs, Agriculteurs, Entreprises Agro-alimentaires et Grossistes de proximité.



Rencontre du Réseau LOCAL Vendée – 15 juin 2016



Atelier D- Marchés publics et achat de denrées

Définition du besoin et critères associés



- **Intervenants:**

- **Responsable d'atelier**: Mickaël Tessier, juriste au service marchés, CD 85
- **Animateur**: Xavier Elices-Diez, conseiller technique en restauration, CD 85
- **Témoins**:
 - Nicole Richard, responsable restauration scolaire Commune de Challans
 - Nicolas Roy, responsable marchés publics Commune de Challans



Introduction

- **Présentation des témoins (X. Elices-Diez)**

- **Challans: un système de restauration autogérée (régie directe) avec achat de denrées**

Quelques chiffres : 700 repas par jour, 80% de produits frais, 90% de produits français dont 60% de vendéens et 22% issus du territoire de l'EPCI.

Contraintes : pas d'espace de stockage disponible= flux tendu. Le politique est attentif à ce que les entreprises locales puissent candidater.

- **Le cadre juridique (M. Tessier)**

- **Réforme des marchés publics** : nouveaux textes applicables au 1^{er} avril 2016 (ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et décret n°2016-360 du 25 mars 2016)
- **Logique voulue de simplification pour les entreprises** : moins de formalisme exigé pour les candidatures et les offres (acte d'engagement, signature,...)
- **Mais maintien des 3 règles directrices de concurrence antinomiques avec « l'exigence » de faire du « local »** : égalité de traitement, égalité d'accès et transparence (cf. article 1^{er} de l'ordonnance)
- **Quels leviers juridiques / techniques possibles dans ce contexte ?**





Réseau LOCAL



Introduction

- Présentation du thème de l'atelier (X. Elices-Diez)

Sous l'angle d'une **définition précise des besoins** (cf. article 30 de l'ordonnance et 4 à 11 du décret), et traitée sous 3 axes :

- anticipée (I),
- formalisée (II)
- globalisée (III),

il est possible d'**induire / ne pas défavoriser une offre « de proximité » et de qualité** en matière de marchés publics d'approvisionnement de denrées, c'est ce qui va vous être exposé lors de l'atelier avec des illustrations concrètes de nos témoins (commune de Challans)



1^{er} axe - la définition « anticipée » des besoins

- Quelques éléments réglementaires (M. Tessier)
 - **La nécessaire préparation de ses besoins en amont de toute consultation pour garantir un achat adapté à l'offre** (cf. art. 30 ordonnance)
 - **La consécration du « *sourcing* » dans les textes** (cf. art. 4 et 5 du décret) :
connaître l'offre présente sur un territoire (divers niveaux de « local » selon filières), maîtriser la typologie et les caractéristiques des produits (transformés / bruts,...), mesurer l'intérêt des prestataires pour les futurs marchés, et apprécier leurs contraintes techniques / logistiques (emballage, livraisons,...)
 - **Des garde-fous pour préserver une concurrence réelle et équitable :**
anticiper la démarche de rencontre, ne pas exclure certains fournisseurs, et faire attention aux informations échangées (le « sourcing » n'a pas pour but de rédiger son cahier des charges avec un prestataire, ni de lui fournir).





Réseau LOCAL



1er axe - la définition « anticipée » des besoins

- Illustration avec Challans: démarche de rencontre des acteurs sur le territoire (N. Richard et N. Roy)
 - **Rencontres au fil de l'eau ou lors d'occasions particulières** (rencontres CNFPT, évènement local...)
 - **Permet de connaître et tester l'offre locale (échantillons,...)**, de savoir si elle peut répondre à nos besoins particuliers (définis en fonction des besoins réels des convives en lien avec les recommandations du GEMRCN)
 - **Vérifier que l'offre locale existe** avant d'intégrer une exigence au cahier des charges : connaître la période de disponibilité, la fréquence de livraison possible,...
- Bilan provisoire (X. Elices-Diez) : définir son besoin permet aussi d'encourager la structuration de l'offre sur un territoire





2^{ème} axe - La définition « formalisée » des besoins

- Quelques éléments réglementaires (M. Tessier)
 - **Nécessité de calculer précisément l'impact financier de ses besoins** pour déterminer le formalisme de ses consultations en termes d'obligations de publicité / mise en concurrence (cf. articles 20 à 23, 27 et 34 du décret)
 - **Etape nécessaire pour formaliser ses achats** soit en termes de consultations ponctuelles « allégées » (petits achats récurrents inférieurs, en cumulé, à 25 000 € HT / an) ou plus ou moins « formalisées » (du référencement annuel de prestataires à la passation de marchés annuels/pluriannuels)
 - **Le seuil de 25 000 € HT (cf. art. 30 I 8° du décret) permet aux acheteurs de procéder à des modalités de consultations « allégées » sans obligation de publicité / mise en concurrence** mais dans le respect des principes directeurs de la commande publique (ne pas contracter systématiquement avec le même opérateur)
 - **La nécessité d'adopter une nomenclature interne et comptable de ses achats** (par familles homogènes de produits) pour contrôler le respect des seuils





2^{ème} axe - La définition « formalisée » des besoins

- Illustration avec Challans (N. Roy et N. Richard)
 - **14 familles (nomenclature 2001)** réparties en 22 lots dont chacun est inférieur au seuil de procédure formalisée.
 - **Si montant famille < 25 000€ HT** : possibilité de ne pas faire de procédure (contrat par devis), selon intérêt en terme de gestion.
 - **Si montant famille > 25 000 HT**, il faut faire une procédure qui sera allotie afin de permettre aux plus grand nombre d'entreprises d'y répondre (ex : famille viande fraiche = à découper en lots : porc/bœuf/volaille, car le petit producteur local de volaille ne saura pas répondre en groupement avec producteurs de bœuf et porc)
 - **Lancement pour un même type de denrées d'un lot « conventionnel » et d'un lot « bio »** (exemple : fruits frais)
 - **Type de consultation** : accord-cadre (remise en concurrence permanente de 3 fournisseurs présélectionnés) ; marché à bon de commande pluri-attributaires à rotation hebdomadaire





2^{ème} axe - La définition « formalisée » des besoins

Nomenclature 2001 : Familles portant sur les denrées alimentaires

- 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés
- 10.02 Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
- 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- 10.04 Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
- 10.05 Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
- 10.06 Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovoproduits surgelés
- 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée)
- 10.08 Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
- 10.09 Fruits et légumes préparés et réfrigérés :
- 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs)
- 10.11 Boissons
- 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
- 10.13 Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
- 10.14 Epicerie





Réseau LOCAL



2^{ème} axe - La définition « formalisée » des besoins

Marchés portant sur les denrées alimentaires

Fourniture de produits alimentaires surgelés

- Lot 1 : Surgelés : viandes, volaille, légumes, fruits
- Lot 2 : Surgelés : glaces, friands, pâtisseries
- Lot 3 : Poisson et produits de la mer surgelés

Fourniture de charcuterie fraîche porc et volaille, poisson frais, bœuf, volaille découpée fraîche et viande de porc

- Lot 1 : Charcuterie fraîche de porc
- Lot 2 : Charcuterie fraîche de volaille
- Lot 3 : Poisson frais et produits de la mer et d'eau douce
- Lot 4 : Viande fraîche (veau, bœuf, agneau)
- Lot 5 : Volaille fraîche découpée : dinde, canard, poulet, lapin
- Lot 6 : Viande de porc

Fourniture de pains et pâtisserie frais, fruits et légumes

- Lot 1 : Pains et pâtisseries frais
- Lot 2 : Fruits frais en l'état
- Lot 3 : Légumes frais en l'état
- Lot 4 : Fruits et légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gamme

Fourniture de lait, produits laitiers, œufs de plein air et épicerie

- Lot 1 : Lait pasteurisé ou UHT
- Lot 2 : Autres produits laitiers
- Lot 3 : Œufs de plein air
- Lot 4 : Épicerie

Fourniture de produits alimentaires bio

- Lot 1 : Produits laitiers bio
- Lot 2 : Légumes bio
- Lot 3 : Fruits bio
- Lot 4 : Épicerie bio dont légumes secs et céréales
- Lot 5 : Fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme bio





2^{ème} axe - La définition « formalisée » des besoins

- Bilan provisoire (X. Elices-Diez) : la visibilité économique de l'achat public (achats ponctuels et récurrents, achats formalisés,...)





Réseau LOCAL



3^{ème} axe – la définition « globalisée » des besoins

- Quelques éléments réglementaires (M. Tessier)

Une consultation, quelle qu'elle soit, c'est un besoin bien défini qui doit prendre en compte (objet, CCTP, RC) des objectifs de développement durable dans ses dimensions économique et/ou sociale et/ou environnementale (cf. art. 30 ordonnance)

Nécessité d'allotir / dissocier finement ses besoins (cf. art. 32 de l'ordonnance et 12 du décret) : établir des lots / consultations dont l'objet sera en adéquation avec le niveau de spécialisation des producteurs locaux plutôt que des lots « fourre-tout » (éviter les lots mélangeant « conventionnel / BIO », « frais / surgelés », « tous types de viandes »)

Prévoir des spécifications qualitatives et objectives dans les CCTP (cf. art. 6 à 9 du décret) : induire la qualité via des exigences techniques précises auxquelles les offres répondront (maturation / texture des viandes, conditions d'élevage et de bien-être animal : « cochon sur paille » / « veau sous la mère »,...)

Ne pas exiger des prescriptions et « labels » basés sur la provenance géographique (cf. art. 10 du décret) : proscrire les mentions « viande 100% française », « produits de Vendée » et les exigences de labels régionaux

Bien penser ses critères et sous-critères d'analyse des offres (cf. art. 62 du décret) : valoriser les offres disposant de labels de qualité (label rouge), jouer sur le critère de la pédagogie pour la sensibilisation des scolaires, bonifier la limitation du nombre d'intermédiaires (circuit court), valoriser les emballages / conditionnements écologiques, instituer des commissions de dégustation / test des produits,...





Réseau LOCAL



3^{ème} axe – la définition « globalisée » des besoins

- Illustration avec Challans (N. Roy et N. Richard)
- **exemples de spécifications techniques objectives exigés au CCTP**
 - emballages réutilisables, réutilisés et recyclables (lait en seau, yaourt en seau),
 - conditionnements particuliers exigés : absence de suremballage,
 - type d'unité de vente : achat d'un nombre déterminé de bananes, de tranches de saucisson...
 - délai de remplacement court (mais justifié par le bon fonctionnement du service) si produit non-conforme.
- **exemples de critères d'analyse pouvant être pratiqués au RC, notamment sous l'angle de la qualité :**
 - commissions de dégustation pour évaluer le goût, la texture et l'apparence d'un produit,
 - précision des fiches techniques détaillées (origine produit, composition, conditionnement),
 - fréquences de livraison par rapport à la contrainte -pas de stockage-,
 - pourcentage de perte à la cuisson,
 - « bonification » des labels comme signes de qualité...





Réseau LOCAL



3^{ème} axe – la définition « globalisée » des besoins

- Bilan (X. Elices-Diez) : définir son besoin doit se faire de manière globale et précise (définir finement les critères avec des sous-critères, adopter une démarche « coût global »,...)

Conclusion et échanges : Xavier Elices-Diez

