



GUIDE *d'*ACHAT
***d'*ALIMENTATION**
BIOLOGIQUE
***& de* SAISON**

SYNTHÈSE  **PRÉCONISATIONS**

Depuis quelques décennies, la pression des systèmes de production agricole sur l'environnement s'est largement accentuée :

- course aux rendements des surfaces agricoles exploitées induite par le barème de fixation des prix
- utilisation massive d'engrais chimiques de synthèse et de produits phytosanitaires,
- allongement des circuits de transformation et de distribution des aliments,

Les conséquences de ces transformations du système alimentaire sont aujourd'hui bien connues :

- menaces importantes sur la biodiversité,
- pollutions des eaux,
- contribution active au changement climatique,
- érosion et perte de fertilité des sols,
- appauvrissement de certains aliments en nutriments,
- impacts sur la santé humaine.

La Ville de Paris a adopté en 2007 son Plan Climat qui fixait notamment l'objectif de 20% d'aliments issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective dès 2010. La municipalité s'est également engagée à atteindre 30% de produits d'alimentation durable (bio, de saison, de proximité et labellisés) pour 2014.

Ce guide est conçu dans le cadre du plan de développement de l'alimentation durable dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux.

Il a pour vocation d'apporter aux personnes en charge des achats de denrées alimentaires des solutions pragmatiques à chaque étape du processus d'achat : de la définition, planification et expression du besoin réel à l'analyse des secteurs marchands concernés jusqu'au suivi de l'exécution par les fournisseurs titulaires des marchés publics passés.

La première étape de définition/planification est primordiale car elle conditionnera la faisabilité de l'achat. Le besoin doit en effet être exprimé de manière fonctionnelle en tenant compte des capacités de réponse à la fois quantitatives et qualitatives des marchés fournisseurs auxquels il sera adressé sous peine d'infructuosité.

Les marchés fournisseurs de denrées alimentaires doivent être analysés dans la durée pour pouvoir apprécier leur évolution dans le temps, et anticiper leurs perspectives aussi bien favorables que défavorables. Ils doivent également être étudiés conjointement ; l'activité des fournisseurs de fournitures de repas préparés, par exemple, étant directement liée à celles des producteurs et/ou distributeurs de matières premières (appelés fournisseurs de rang 2).

La deuxième phase consiste à exprimer les besoins au travers des documents constitutifs de l'appel d'offres. Pour l'acheteur comme pour le vendeur, des obligations de résultats clairement explicitées et une planification des activités clairement établie seront les conditions nécessaires à la bonne exécution du contrat.

C'est à ce stade qu'il sera crucial de définir les modalités juridiques les plus adéquates (marché global ou spécifique, allotissement, critères de sélection ou d'attribution etc....) pour obtenir les meilleures propositions de marché de la part des candidats postulants.

En troisième lieu, la publication de l'appel d'offres devra permettre de solliciter l'intérêt des fournisseurs et ainsi les motiver à proposer une offre de qualité. Il est recommandé de s'appuyer sur les têtes de réseau (fédérations, syndicats professionnels, unions interprofessionnelles etc....) pour relayer la publication des appels d'offres auprès des filières concernées.

Si les estimations financières du marché le permettent, il est toujours intéressant de se réserver la possibilité de négocier avec les fournisseurs après compilation et analyse des offres reçues. Il est possible de prévoir de ne négocier qu'avec un nombre limité de fournisseurs, qui seront retenus après lecture de leurs offres respectives.

S'ensuivent l'attribution, la notification puis l'exécution du marché.

Périodiquement, et ce tout au long de l'exécution du marché, il est important d'effectuer une évaluation de la performance des fournisseurs titulaires au regard du niveau de satisfaction des consommateurs des produits alimentaires fournis.

L'acte d'achat s'achève en capitalisant sur l'expérience, éléments positifs à reproduire et éléments négatifs à éviter, vécue avec les fournisseurs. Par ce retour qualité, il est possible de créer une boucle d'amélioration continue des marchés futurs.

Ce guide d'achat d'alimentation biologique rappellera également au lecteur les grands principes communs aux guides existants à ce jour sur l'approvisionnement biologique dans la restauration collective. Trois fiches assorties d'annexes ont été rédigées pour aider les commanditaires à s'approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique (matières premières ou repas préparés) tout en maîtrisant leurs coûts.

Enfin, il est essentiel de considérer tout achat dans une logique de coût global d'acquisition et d'analyse du cycle de vie complet des produits. La prise en compte du seul prix facturé « à un instant t » isolée d'une considération de l'impact à moyen voire long terme de l'achat, ne saurait

répondre de façon pertinente aux objectifs de développement durable, exprimés notamment par le Plan Climat. La comparaison entre produits biologiques et produits issus d'une agriculture utilisant des phytosanitaires doit refléter les coûts d'achat, d'usage et de fin de vie.

INTRODUCTION	6
FICHE 1	
<i>Les possibilités offertes par le Code des Marchés Publics</i>	8
1 • L'achat de produits bio	8
2 • L'achat de produits de saison.....	9
FICHE 1 - ANNEXE 1	
<i>Exemples et extraits de dossiers de consultation des entreprises</i>	10
FICHE 2	
<i>Les étapes de l'achat responsable de denrées alimentaires</i>	12
1 • La préparation du marché	12
2 • La passation du marché.....	12
3 • L'exécution du marché : les conditions d'exécution du marché	12
FICHE 3	
<i>La filière biologique et son approvisionnement</i>	14
1 • La filière biologique en France	14
2 • L'approvisionnement bio en Ile de France	15
FICHE 3 - ANNEXE 1	
<i>Calendrier des fruits et légumes de saison en Ile de France</i>	18
FICHE 3 - ANNEXE 2	
<i>Sources bibliographiques et sites web utiles</i>	20
FICHE 4	
<i>Les stratégies de développement</i>	24
1 • Un engagement envers le développement durable	24
2 • Le choix des menus	24
3 • Les techniques d'achat	26
FICHE 4 - ANNEXE 1	
<i>Liste et spécifications des labels alimentaires</i>	26

INTRODUCTION

QU'EST-CE QUE « L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE » ?

Depuis 1980, la mention « agriculture biologique » atteste que le produit est issu d'un mode de production naturel, exempt de produits chimiques de synthèse, respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. C'est la garantie d'une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement. Il existe également un logo « agriculture biologique » au niveau européen.

Voici ses principales caractéristiques :

- Production sans pesticides, sans engrais chimiques de synthèse ; sans OGM ;
- Maintien et amélioration de la fertilité et de la vie des sols (rotation des cultures, compostage, protection des sols, lutte biologique...);
- Élevage des animaux dans le respect de leur bien-être et de leurs comportements naturels (traitements homéopathiques et limitation des traitements chimiques de synthèse, libre parcours...);
- Autoproduction des besoins alimentaires

QUE SONT LES « PRODUITS DE SAISON » ?

Les produits « de saison » sont des fruits ou légumes qui arrivent naturellement à maturité à un moment donné de l'année dans une région donnée. On les oppose aux produits cultivés sous serres chauffées, ou bien importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport au nôtre. Ils fournissent une alimentation basée sur les cycles naturels des principales productions alimentaires nationales. On considère qu'ils ont globalement moins d'impacts négatifs sur leur environnement que leurs équivalents sous serres ou importés dans la mesure où la consommation d'énergie nécessaire à leur transport ou à leur production est limitée.

QU'EST-CE QUE « L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ » ?

Les travaux menés dans le cadre du plan parisien de développement de l'alimentation durable ont défini comme bassin de proximité l'Île-de-France et ses cinq régions

limitrophes : Bourgogne, Centre, Champagne-Ardenne, Haute-Normandie, Picardie.

L'alimentation de proximité comporte plusieurs avantages : le circuit d'approvisionnement du semis à l'assiette est plus court et doit générer moins de pollutions environnementales ; elle permet un développement de l'économie et des filières locales ; elle assure que la production respecte les normes européennes et nationales considérées comme plus strictes que celles des autres bassins de production mondiaux.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'ALIMENTATION BIOLOGIQUE ?

L'agriculture biologique est reconnue pour être un mode de production modèle en matière de respect de l'environnement (pas de molécules chimiques de synthèse, moins d'eau et d'énergie utilisée et un plus grand respect des animaux élevés).

Depuis les années 1950, l'utilisation généralisée d'engrais minéraux et de pesticides a dégradé la qualité des eaux françaises. En proscrivant ce type d'intrants, l'agriculture biologique permet de préserver la qualité des eaux. 550 000 m³ d'eau sont consommés quotidiennement à Paris, provenant pour moitié d'eaux de surface et pour moitié d'eaux souterraines. Les aires d'alimentation des captages de la capitale sont situées dans des zones géographiques fortement marquées par l'activité agricole. Le développement de l'agriculture biologique est donc un enjeu fort pour la préservation de l'eau. Il peut permettre à la collectivité d'éviter des dispositifs coûteux. Ainsi, le coût de la dénitrification d'une eau de plus de 50 mg/l est d'environ 27 centimes d'euros par mètre cube distribué.

Acheter des produits biologiques, c'est aussi ne plus polluer les sols et donc ne plus avoir à supporter de frais liés à leur dépollution. Sur le long terme, acheter des produits biologiques permet de réaliser des économies financières.

L'agriculture biologique présente des avantages en termes de santé. Elle proscriit l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Les produits alimentaires biologiques sont donc exempts de résidus de pesticides.

D'un point de vue économique, l'agriculture biologique génère environ 30 % d'emplois en plus.

↓ COMMENT RECONNAÎTRE UN PRODUIT BIOLOGIQUE ?

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'agriculture biologique, agriculteurs et entreprises de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme agréé par les pouvoirs publics, tierce partie indépendante.

L'étiquetage offre à l'acheteur la garantie formelle que le produit acheté est effectivement issu de l'AB dans le sens de ce qui est défini dans les règlements européens (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008.

Il est possible de vérifier auprès des fournisseurs de produits biologiques, leurs allégations en matière de certification.



Ancien logo européen



Nouveau logo européen

↓ POUR ALLER PLUS LOIN...

- ▶ Guide de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et de la Région Ile de France :

«Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire»



Logo national

L'ACHAT DE PRODUITS BIO EST FACILITÉ PAR L'EXISTENCE D'UN LABEL OFFICIEL.**1 • L'ACHAT DE PRODUITS BIO**

Comme tout achat public, les achats portant sur les produits issus de l'agriculture biologique doivent respecter les principes de liberté d'accès à la commande publique, d'égalité de traitement des candidats et de transparence des procédures.

Le code des marchés publics (CMP) permet la prise en compte des exigences environnementales à différents stades du processus d'achat public.


**L'EXPRESSION DU BESOIN
(ART.5 ET ART.6 CMP)**

L'acheteur doit se demander s'il est possible d'intégrer dans le cahier des charges, ou dans le règlement de la consultation, des exigences relatives aux denrées issues de l'agriculture biologique.

L'article 6 du Code des marchés publics précise que les prestations qui font l'objet d'un marché ou d'un accord-cadre sont définies, dans les documents de la consultation, par des spécifications techniques formulées notamment en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles.

Les documents contractuels du marché doivent préciser que certains produits, ou une proportion de ces produits, doivent être conformes aux dispositions du règlement communautaire 2092/91 du 24 juin 1991 modifié. Les productions animales, qui ne sont pas couvertes par les dispositions communautaires, devront être conformes au cahier des charges national homologué.


**L'ALLOTISSEMENT DU MARCHÉ
(ART.10 CMP)**

La passation du marché par lots séparés peut faciliter la participation des fournisseurs spécialisés en produits et services alimentaires issus de l'agriculture biologique, sans empêcher les fournisseurs généralistes en produits et services de restauration de répondre le cas échéant aux besoins exprimés.


**LES VARIANTES ÉCOLOGIQUES
(autorisées ou obligatoires - Art. 50)**

Les dispositions de l'article 50 du Code des marchés publics permettent aux acheteurs publics qui ne sont pas en mesure de préciser les spécifications techniques des denrées issues de l'agriculture biologique de susciter des offres de tels produits. Il faut alors spécifier dans le règlement de la consultation que les variantes sont autorisées, notamment pour que des produits issus de l'agriculture biologique soient proposés.


**PONDÉRER LES CRITÈRES DE CHOIX DU
PRESTATAIRE (Art. 53 CMP)**

La pondération des critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse permet de donner une place prépondérante à l'offre qui présente le plus de produits issus de l'agriculture biologique, ou qui va au-delà des caractéristiques techniques exigées pour cette partie du marché, tout en présentant un bilan économique recevable.

Le critère écologique peut être utilisé à certaines conditions :

- il doit être lié à l'objet du marché ;
- il ne doit pas conférer au pouvoir adjudicateur une liberté inconditionnée de choix ;
- il doit être expressément mentionné dans le cahier des charges ou l'avis de marché ;
- il doit respecter tous les principes fondamentaux du droit des marchés publics, notamment le principe de non-discrimination. Le critère doit donc impérativement préciser « produit issu de l'agriculture biologique ou équivalent ».

Il n'est pas possible d'indiquer un système général de pondération, celui-ci est fonction du cas d'espèce (nature et ampleur de l'opération, nature du marché) et de l'état du marché.

La pondération à hauteur de 45 % du critère environnemental a été reconnue licite par la jurisprudence européenne. Tout produit dont les performances seront supérieures au niveau minimal requis pourra recevoir des points supplémentaires dont il sera tenu compte dans la phase d'attribution.

LE DROIT DE PRÉFÉRENCE (ART. 53-IV CMP)

Pour encourager le développement local, l'acheteur peut favoriser des groupements de producteurs agricoles biologiques ou des sociétés de coopération ouvrières produisant des produits biologiques, en introduisant dans son marché une clause instaurant un droit de préférence.

L'acheteur pourra choisir des supports de publicité locaux et/ou spécialisés dans l'agriculture biologique, ou plus largement l'environnement et le développement durable, ce qui permettra de favoriser l'accès aux producteurs locaux d'agriculture biologique à ces marchés. Ex : Biocontact/

2 • L'ACHAT DE PRODUITS DE SAISON

IL EST POSSIBLE D'ACHETER DE SAISON EN UTILISANT DES EXIGENCES SPÉCIFIQUES TELLES QUE :

- la nécessité de **raccourcir les délais de livraison** pour garantir la fraîcheur des produits,
- l'impératif de **respecter la saisonnalité des fruits et des légumes**.

L'OFFRE ÉCONOMIQUEMENT LA PLUS AVANTAGEUSE (ART. 53-I CMP)

Selon l'article 53-I du Code des marchés publics, l'acheteur public peut se baser sur le principe de « l'offre économiquement la plus avantageuse ».

Ce principe vise à tenir compte d'autres critères d'attribution que le seul critère du prix :

- la qualité,
- la valeur technique,
- le caractère esthétique et fonctionnel,
- les performances en matière de protection de l'environnement,
- les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté,
- le coût global d'utilisation,
- la rentabilité,
- le service après-vente et l'assistance technique,
- la date de livraison,
- le délai de livraison ou d'exécution.

Le critère du délai de livraison du produit peut permettre un meilleur accès aux marchés publics pour les

producteurs locaux. Plus le délai dans lequel le candidat s'engage à livrer ses denrées alimentaires est restreint, meilleure sera sa note. À titre d'exemple, un marché de fournitures de bureau prévoyait le système de notation établi en fonction des performances des soumissionnaires dans ces termes :

« Pour le critère « délai de livraison », une note sur 20, évaluée comme suit sera attribuée à chaque offre :

- un délai annoncé de 72 h donnera une note de 0/20,
- un délai annoncé de 48 h donnera une note de 10/20,
- un délai annoncé de 24 h ou moins donnera une note de 20/20 ».

L'acheteur pourra décomposer le critère « qualité » en sous critères au nombre desquels figurerait par exemple : la fraîcheur du produit, son aspect, son goût, ses qualités nutritionnelles, etc. Tous ces sous critères, exigeant un produit frais, dont les qualités nutritionnelles ne sont pas diminuées et qui doit être sur la table du consommateur dans les meilleurs délais, impliquent un délai de livraison relativement rapide.

Ces sous critères devront impérativement faire l'objet d'une publicité au même titre que les critères visés par l'article 53-I du code des marchés publics.

POUR ALLER PLUS LOIN SUR LA PROXIMITÉ :

- ▶ http://www.repasbio.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=25&Itemid=25
- ▶ http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Permettre_aux_producteurs_bio_locaux_d_acceder_aux_marches_publics.html

EXEMPLES ET EXTRAITS DE DOSSIERS DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CEs EXEMPLES DE CLAUSES SONT DONNÉS À TITRE INFORMATIF.

Les acheteurs doivent analyser de manière précise et approfondie leurs propres besoins avant de définir les pièces du marché.

LA FNAB PROPOSE ÉGALEMENT SUR SON SITE DES MODÈLES DE CAHIERS DES CHARGES :

► http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Permettre_aux_producteurs_bio_locaux_d_accéder_aux_marchés_publics.html



EXEMPLE 1 - FOURNITURES ET LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE PETITE ENFANCE DE LA VILLE DE PARIS

Mode de culture et d'élevage, produits issus de l'agriculture biologique

Les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique sont à privilégier, d'une façon générale, dans le cadre du présent marché.

En outre, certaines références donneront lieu à un recours exclusif sous leur forme « bio » de la part de l'administration ; il s'agit des produits suivants :

- Végétaux frais : **pomme de terre, carotte, pomme fruit, tomate, fraise, citron**
- Produits frais et ultra frais : **lait UHT ½ écrémé**
- Surgelés : **steak haché, poulet prêt à cuire, carotte, épinard, brocoli**
- Epicerie : **compote de pomme, flocons de pomme de terre**

Ceux-ci devront être conformes au règlement CEE du Conseil n° 2092/91 du 24 juin 1991 pour les productions végétales en ce qui concerne notamment leur étiquetage et au règlement CE n° 1804/99 entré en application le 24 août 2000, relatif aux productions animales.

Ils devront faire apparaître soit le nom d'un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics français, agrément officiel précédé par une accréditation délivrée par le Comité français d'accréditation (COFRAC) soit faire apparaître le logo européen pour les produits issus de l'agriculture biologique suivant le Règlement (CE) n° 331/2000 de la Commission du 17 décembre 1999.

Les spécifications techniques exigées pour ces produits sont précisées dans le présent CCTP (se référer, pour chaque produit, à l'article correspondant à sa catégorie).

Enfin, pour favoriser des achats éthiques, responsables et respectueux de l'environnement, certains végétaux fournis pourront répondre à une catégorie inférieure à celle exigée pour l'ensemble des végétaux frais (à savoir la catégorie I ou Extra).

Dans ce cadre, les produits suivants : **concombre, melon, pastèque et kiwi**, pourront répondre aux caractéristiques de la catégorie II.

- 1. sous réserve que le niveau de « qualité marchande » soit respecté (Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais),
- 2. à condition que le recours à cette catégorie soit soutenu par des avantages démontrés en terme de développement durable : mode de culture (dont agriculture biologique...) ou transport plus respectueux de l'environnement comparativement au même produit de catégorie supérieure etc. (exemple : concombre « courbe » éventuellement moins arrosé...)

L'administration se réserve le droit d'exiger la fourniture d'un niveau de qualité supérieur et l'application de pénalités si les produits livrés ne répondent pas aux caractéristiques minimales exigibles pour la catégorie II. »



EXEMPLE 2 - CAISSE DES ÉCOLES DU 6^e ARRD Marché d'achats de toutes les denrées nécessaires à la confection des repas

Les tranches conditionnelles ont un double avantage :

Elles permettent de faire évoluer la proportion des produits biologiques en fonction des prix des repas de base, ou des denrées proposés par le candidat retenu.

Elles permettent également de faire évoluer à tout moment la prestation en cours de marché en fonction de la situation financière de l'acheteur et sans avoir à recourir à des avenants toujours plus onéreux.

«OBJET DE L'APPEL D'OFFRES» :

- ▶ Approvisionnement en denrées alimentaires, l'élaboration des menus, l'assistance technique « denrées », la commande, la réception, le contrôle, le stockage, ainsi que la mise à disposition des denrées alimentaires pour les employés de restauration de la Caisse des écoles du 6^e.
- ▶ Dans le cadre de l'offre de base, et afin de faciliter le jugement des offres, il est exigé de limiter la proposition en terme de signes de qualité aux éléments demandés.

ARTICLE 16 - Tranche conditionnelle

Tranche conditionnelle n°1 :

La tranche conditionnelle n°1 dans le cadre de la composition du repas en 5 composants concernera la fourniture d'une composante issue de l'agriculture biologique, chaque jour pour l'une des familles des crudités, des fruits ou des fromages et laitages.



EXEMPLE 3 - CAISSE DES ÉCOLES DU 1^{ER} ARRDT. Marché d'achat de repas

« OBJET DE LA CONSULTATION » :

- ▶ La fourniture et la livraison de repas, de pique-niques et de goûters. Cette prestation sera effectuée à partir de ses propres équipements et livrée dans les sept points de distribution scolaire de l'arrondissement.
- ▶ L'assistance technique et la formation des personnels de service de restauration

ARTICLE 18 - Les 3 tranches conditionnelles :

Tranche conditionnelle n°1 :

La tranche conditionnelle n°1 dans le cadre de la composition du repas concernera la fourniture de l'ensemble des légumes ou fruits crus ou cuits servis en entrée à 100% issue de l'agriculture biologique.

Dans le cadre de l'application des recommandations du GEMRCN, 50% des entrées proposées aux menus devront comprendre un légume ou un fruit cru ou cuit.

Sont exclus les assaisonnements ainsi que les crudités ou cuités qui agrémentent les salades de féculents (salade de riz, taboulé, salade de lentilles, salade de maïs...).

Tranche conditionnelle n°2 :

La tranche conditionnelle n°2 dans le cadre de la composition du repas, concernera la fourniture de l'ensemble des féculents, céréales et légumes secs, qu'ils soient servis en entrée, plat d'accompagnement ou dessert à 100% issue de l'agriculture biologique.

Cette clause ne concerne pas les tartes salées (pizza, quiches,...), les crêpes au fromage ou les pâtisseries sucrées.

Cette clause concerne également la pomme de terre en flocon, sous vide ou surgelée. Lorsque la société prestataire emploie des pommes de terre fraîches pour élaborer la purée et autres préparations à base de pommes de terre, celles-ci pourront être non bio.

Tranche conditionnelle n°3 :

La tranche conditionnelle n°3 dans le cadre de la composition du repas, concernera la fourniture de l'ensemble des 'produits laitiers' à 100% issue de l'agriculture biologique.

Cette clause concerne l'ensemble des yaourts, fromages blancs et petits suisses qu'ils soient naturels, sucrés, aromatisés ou aux fruits proposés dans les menus. Ils devront être proposés au moins trois fois sur deux semaines consécutives, en premier et second choix pour les menus à choix multiples.

Cette clause ne concerne pas les fromages ni les crèmes desserts et autres produits de ce type. »

Au-delà de l'achat de produits biologiques, **L'ACHAT D'UNE ALIMENTATION DURABLE PASSE PAR L'INTÉGRATION DES CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES DANS LE MARCHÉ PUBLIC.** Celles-ci peuvent être intégrées tout au long de l'acte d'achat.

1 • LA PRÉPARATION DU MARCHÉ

↳ LORS DE LA DÉFINITION DU BESOIN

Pour atteindre l'adéquation optimale entre l'offre et la demande, il convient de prendre du recul et d'étudier en amont les **besoins consolidés** sur une période d'au moins un an, notamment pour comparer les consommations et récoltes saisonnières. Il s'agira également de recenser dans les consommations passées les plus grosses dépenses en valeur et en volume. Une analyse de l'offre devra être effectuée de façon détaillée sur les filières des plus gros contributeurs à l'achat.

L'achat d'une alimentation durable passe par la définition précise du besoin en amont de l'achat. Celui-ci sera défini dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE), afin d'informer au mieux les fournisseurs potentiels. Il conviendra lors de la définition de l'objet du marché de préciser que celui-ci prendra en compte le développement durable.

Concernant l'aspect juridique, en résumé, la forme de marché choisie va conditionner l'accès à l'offre par les fournisseurs biologiques, locaux ou équitables. Pour qu'ils puissent être candidats, il est préférable de choisir un **marché spécifique alloti**, ou à défaut, un **marché global composé de lots spécifiques** en adéquation avec les caractéristiques des offres.

Pour favoriser l'accès à la commande publique, l'allotissement sera donc de préférence mis en oeuvre.

Le recours à la variante donne également une plus grande souplesse et une autorisation explicite de **variantes** ouvre la possibilité aux fournisseurs de présenter une offre plus intéressante et plus adaptée que l'offre de base.

A retenir également la possibilité ouverte par l'article 53-IV du CMP d'instaurer un **droit de préférence** pour les SCOP et les groupements agricoles à équivalence d'offres afin de recourir à la production locale.

Pour l'achat de produits biologiques, il conviendra de contribuer à la **confortation de l'offre** de produits biologiques par la mise en place des filières. L'offre française dans ce domaine, même si elle ne répond pas encore à la demande, est en nette progression.

↳ DANS LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Au-delà du label d'agriculture biologique, l'agriculture et l'industrie alimentaire proposent de nombreux labels de qualité qui contribuent à une agriculture durable. L'acheteur pourra faire référence à ces labels pour développer une alimentation durable.

2 • LA PASSATION DU MARCHÉ

↳ CRITÈRES DE SÉLECTION DES CANDIDATURES

Ces critères portent sur les savoir faire et capacités des candidats en matière d'environnement. L'acheteur pourra faire référence à des certificats de qualité environnementales (ISO 14001 par exemple) délivrés par des autorités indépendantes.

↳ CRITÈRES DE SÉLECTION DES OFFRES

Les critères choisis sont objectifs et mesurables. Ils doivent directement être liés à l'objet du marché. Il faut donc bien spécifier le lien à l'environnement dans l'objet du marché.

Ces critères doivent être appréciés sur une échelle

ouverte, afin d'éviter toute discrimination.

Pourront ainsi être pondérées les « caractéristiques environnementales de l'offre, appréciées selon le mode de production : « agriculture conventionnelle, raisonnée ou biologique – ou équivalent ».

3 • LES CONDITIONS D'EXÉCUTION DU MARCHÉ

L'achat en vue d'une alimentation durable pourra prendre en considération dans le CCTP **les exigences environnementales** suivantes :

- des délais de livraison courts (24 heures) afin de garantir la fraîcheur et donc les qualités nutritionnelles des denrées,
- Les véhicules de livraisons respectant la dernière norme Euro en vigueur...
- Une planification rigoureuse pour optimiser les tournées de livraison,
- Les produits livrés en dehors des heures de pointe pour contribuer à minimiser la congestion du trafic et la pollution,
- Les livraisons en vrac pour limiter l'incidence du conditionnement et du transport par article,
- Le recyclage et/ou la réutilisation des emballages des produits par les fournisseurs,

L'achat de produits biologiques dans le cadre d'une alimentation durable se fait en dialoguant avec les fournisseurs, après avoir défini de manière précise le besoin. Celui-ci devra être planifié, et le calendrier prévisionnel transmis aux fournisseurs.

Il est ainsi recommandé, selon le site « repاسبio.org » :

- de se renseigner sur l'offre disponible (type de produits, quantités),
- de travailler de façon concertée avec les fournisseurs, avec des objectifs clairs et progressifs,
- d'intégrer les contraintes de production, anticiper ses besoins, planifier et contractualiser sur le moyen ou le long terme,
- de tenir compte de la saisonnalité des produits, des pics de production (complémentarité tourisme social, centres de vacances, restauration d'entreprises...) et des aléas climatiques,
- et de faciliter et participer au regroupement de producteurs.

CETTE FICHE EST AXÉE SUR LA PROVENANCE DES PRODUITS ALIMENTAIRES BIOLOGIQUES.

Elle ne traite pas la question des débouchés offerts à ces produits, qui devront être étudiés par ailleurs pour estimer la concurrence à l'achat de la Ville sur chaque segment de marché.

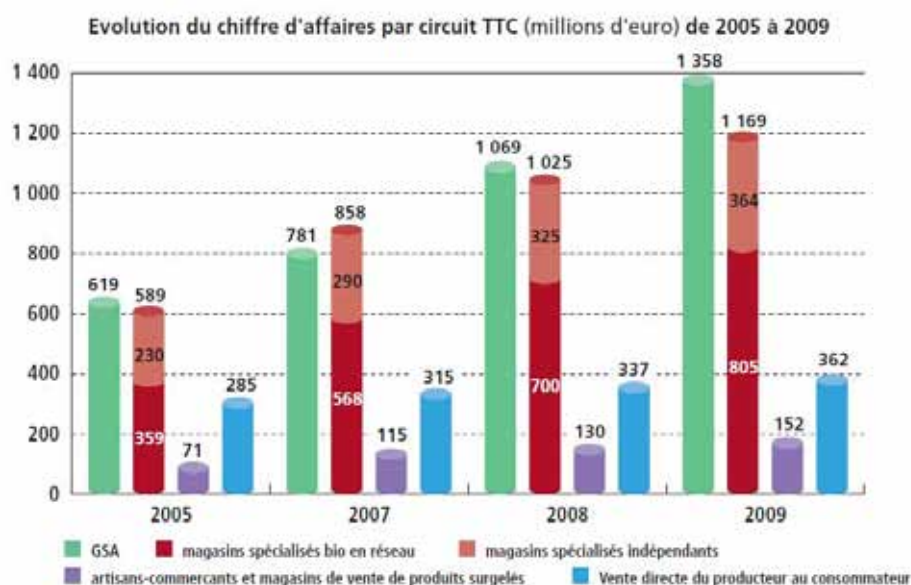
Cette concurrence à l'achat couplée aux aléas météorologiques auront une influence significative sur le volume de produits disponibles auprès des fournisseurs et donc sur le niveau des prix proposés.

Une clause de révision périodique des prix devra être prévue pour maintenir un contrôle des dépenses fiable.

1 • LA FILIÈRE BIOLOGIQUE EN FRANCE

On compte en France plus de 16 000 exploitations agricoles engagées dans la production biologique ce qui représente environ 700 000 ha, soit environ 2,5% de la surface agricole utilisée (SAU) nationale.

DES VENTES EN CROISSANCE DANS TOUS LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION



Source : Evaluation de la consommation alimentaire biologique – AND-International / Agence Bio - 2009

Le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique était évalué à 3 milliards d'euros en 2009 soit près de 2% du marché alimentaire (contre respectivement 1,6 milliard et 1% en 2005). Ce marché est en augmentation constante.

Le marché des produits bio en restauration collective a plus que doublé entre 2008 et 2009. Les achats de produits biologiques en restauration collective ont été estimés à 92 millions d'euros pour 2009 pour l'ensemble des familles de produits.



PLUS D'INFORMATIONS SUR LES FILIÈRES BIOLOGIQUES :

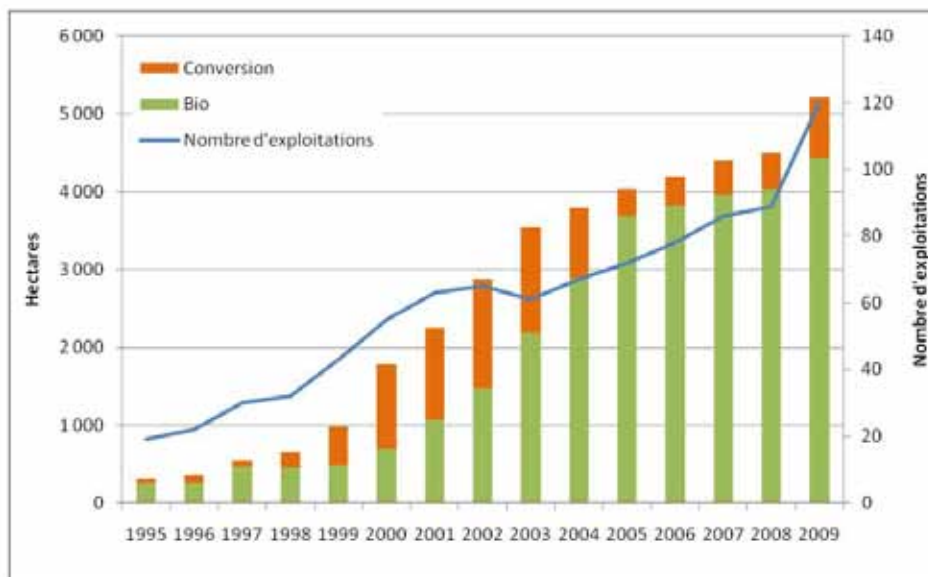
► <http://www.synabio.com/doc/synabio-doc-372.pdf>

2 • L'APPROVISIONNEMENT BIO EN ÎLE DE FRANCE

L'agriculture biologique représente seulement 1% de la surface agricole utile francilienne. La production locale est donc insuffisante pour satisfaire la demande en produits biologiques.

➤ L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN ÎLE DE FRANCE

Repères :



Source : <http://www.agencebio.org/upload/fichelleDeFrance09.pdf>

Afin de remédier à cette situation les acteurs institutionnels ont engagé des plans d'action visant à développer l'agriculture biologique en Ile-de-France (par exemple, le plan bio Etat/région).

En particulier, la Ville de Paris a mis en œuvre un plan de développement de l'alimentation durable (bio, de saison, de proximité) dans ses restaurants collectifs qui vise à rendre sa commande attractive et à développer l'offre en produits bio pour assurer la satisfaction de sa demande.

L'aptitude du bassin agricole de proximité à répondre à la demande varie selon les filières.

En 2010, l'accessibilité aux produits via leurs filières est variable...

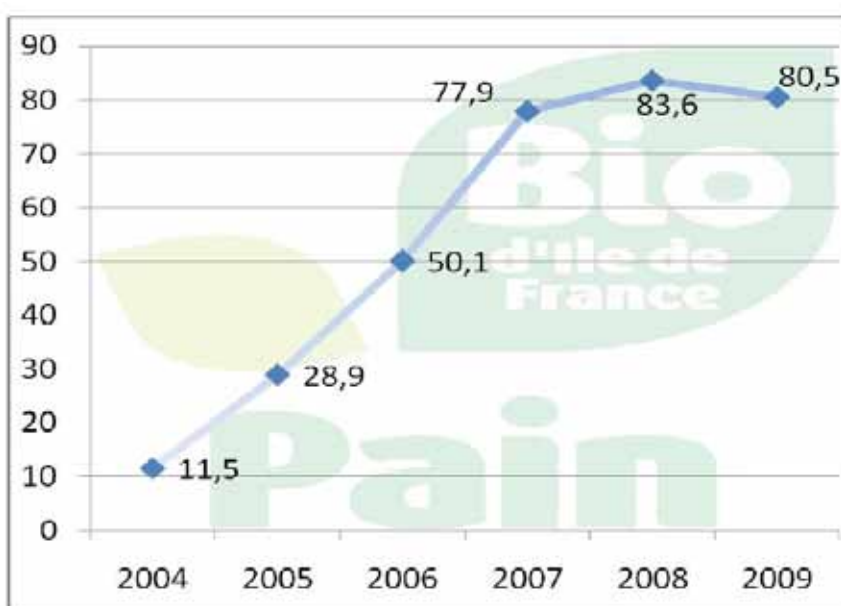
- ▶ Filière avec **approvisionnement aisé** en produits bio de proximité : pain.
- ▶ Filière avec **approvisionnement en développement** : légumes.
- ▶ Filière avec **approvisionnement délicat** en produits bio de proximité : pommes, lait, viandes.

Le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) de la région d'Ile de France travaille actuellement avec différents partenaires afin de proposer à la restauration collective des produits biologiques locaux adaptés. Ce projet est en cours de réalisation et sera mis en œuvre en 2011.

Le Pain Bio d'Ile de France est la seule filière régionale organisée. Il est possible d'approvisionner quotidiennement Paris en Pain bio sans limite de volume.

Les 30 millions de repas servis annuellement aux Parisiens dans les restaurants collectifs municipaux et départementaux nécessitent 1 500 tonnes de pain (base 50 g/pers/repas). Cela représente environ 1 250 tonnes de blé.

↘ EVOLUTION DES VOLUMES DE PAIN «BIO ILE DE FRANCE» (EN TONNES)



Il n'est pas l'objet dans ce guide de décrire l'ensemble des sous filières composant l'offre alimentaire biologique locale, régionale et nationale. Les différentes filières (céréales, fruits/légumes, viandes, produits avicoles etc...) devront être analysées plus en détails au travers d'études de marchés qui seront réalisées en liaison avec les organismes fédérateurs et fournisseurs lorsqu'auront été identifiés les besoins prioritaires (nature et quantité) des consommateurs finaux.



CONTACT :

- ▶ *Groupement des Agriculteurs Biologiques Région Ile de France*
- ▶ pain@bioiledefrance.fr
- ▶ restaurationcollective@bioiledefrance.fr

LISTE DE FOURNISSEURS BIO (NON EXHAUSTIVE)

L'Île de France compte plusieurs fournisseurs 100 % bio. Les fournisseurs de produits classiques proposent aussi des gammes en bio, ce qui permet, selon la FNAB, d'initier la démarche biologique en rentabilisant les frais de port.

	Fruits et Légumes	Épicerie	Produits laitiers	Charcuterie	Viande	Surgelés	Desserts	Autres	Franco de port	Contacts
BIO RÉFÉRENCIEMENT COLLECTIVITÉS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Pâtes, pain	-	Patrick Carrié Tél. : 01 49 88 80 73 Tél. : 06 43 68 96 43
HUILLION		✓	✓	✓	✓			Sirops, confitures	150 €	Jean-Noël Nauleau Tél. : 01 42 38 27 54
BIOCOOP DISTRIBUTION	✓	✓	✓	✓	✓		✓		70 kg	Valérie Chavet Tél. : 02 99 13 03 04
RUNGIS NATURE	✓	✓							300 €	Taoufiq Ben Osman Tél. : 01 48 53 71 95
BIOALIZÉ	✓								250 €	Nabil Naidja Tél. : 01 49 78 71 60
VITAFRAIS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		360 €	Sylvain Lanbyn Tél. : 03 26 87 96 62
DYNAMIS	✓								200 €	Tél. : 01 45 60 43 44
BIOFINESSE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		450 €	Magali Boissière Tél. : 05 61 47 84 48

Source : Guide de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et de la Région Île de France - Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire

► www.annuaire.agencebio.org

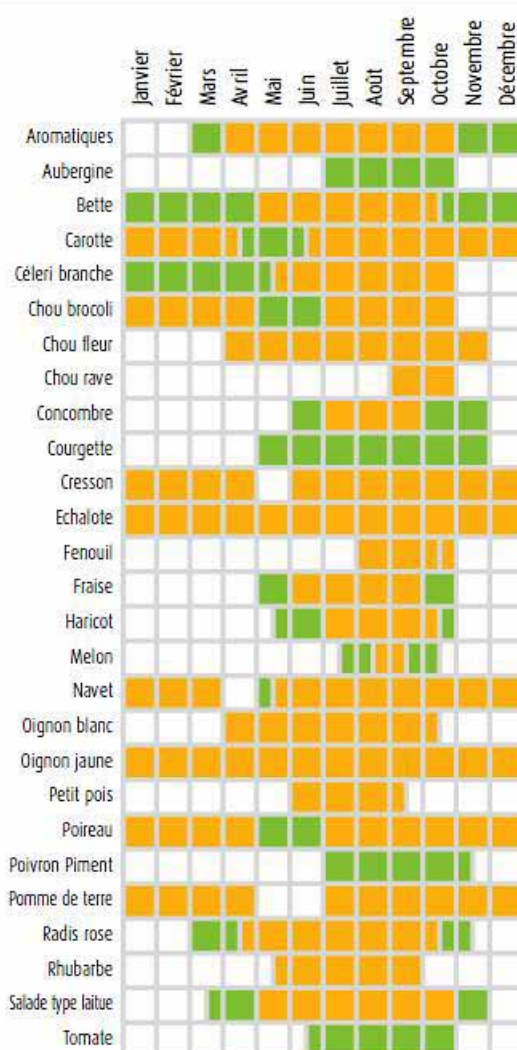
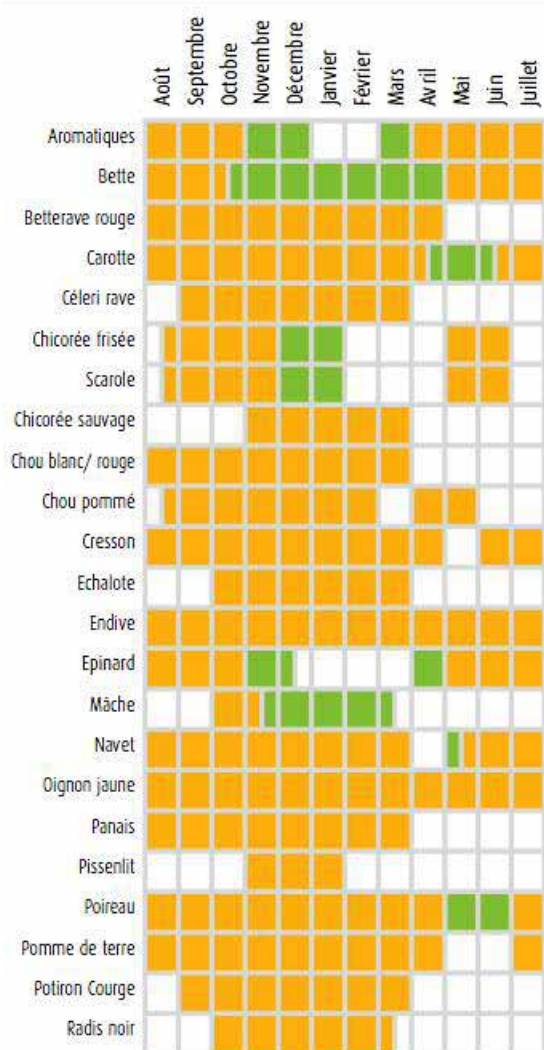
CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON EN ILE DE FRANCE



**PRINTEMPS
ÉTÉ**



**AUTOMNE
HIVER**



Source : Guide de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et de la Région Ile de France - Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire (p. 54)

EXEMPLES DE MENUS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crudités	Féculents	Crudités	Légumes cuits	Féculents
Plat principal : protéines	Viande	Légumineuses	Viande	Abats	Poisson
Plat principal : accompagnement	Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits	Féculents	Légumes cuits
Produit laitier	Fromage	Laitage	Laitage	Fromage	Laitage
Dessert	Fruit cuit	Fruit cru	Féculents	Fruit cru	Fruit cru

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé oriental	Tomates au basilic	Poireaux vinaigrette	Feuilleté au fromage
Plat principal : protéines	Escalope de dinde	Galette de tofu nature	Steak haché grillé	Foie grillé	Brochette de poisson grillée
Plat principal : accompagnement	Tagliatelle sauce champignons	Poêlée de légumes	Haricots verts	Pommes de terre sautées	Courgettes vapeur
Produit laitier	Saint-Paulin	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Camembert	Fromage blanc sucré
Dessert	Compote de fruits rouges	Pomme Golden	Crumble banane du Chef	Raisins noirs	Dés de melon

SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES & SITES WEB UTILES

CES GUIDES SONT TOUS DISPONIBLES SUR L'ESPACE COLLABORATIF INTERNE DE LA VILLE DE PARIS DÉDIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE.

- ▶ Accès interne Ville : <http://collab.apps.paris.mdp/alimentationdurable>
- ▶ Accès externe Ville (Caisses des écoles, ASPP...) : <https://collab.apps.paris.fr/alimentationdurable>

L'accès à cet espace est réservé. Les gestionnaires de la restauration collective municipale et départementale parisienne qui n'y auraient pas encore accès peuvent en faire la demande auprès de l'agence d'écologie urbaine.

GUIDES DÉDIÉS À LA RESTAURATION COLLECTIVE



- ▶ **Guide de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) pour la Mairie de Paris :**

Produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration scolaire à Paris - Guide à l'usage des responsables des caisses des écoles parisiennes (2005)

Rapport des Etats Généraux de la restaurations scolaire à Paris (non le guide) :

http://intraparis.dasco.mdp/DASCO/download/parutions_DASCO/EG_restaurant_scolaire.pdf



- ▶ **Guide de l'Agence Bio :**

Guide d'introduction des produits bios en restauration collective http://www.agencebio.org/upload/pagesEdition/fichiers/guideintro_restaurantbio0909.pdf



- ▶ **Guide du Synabio :**

Guide pratique d'introduction de produits biologiques en restauration collective

<http://www.synabio.com/doc/synabio-doc-195.pdf>



- ▶ **Guide du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) et du WWF:**

Du bio à la cantine, mode d'emploi

http://62.102.106.55/PortalDev/Objects/2/Files/brochure_bio.pdf



- ▶ **Guide de la Fondation Nicolas Hulot et de la Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) :**

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises

http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/guide_restaurant_collective.pdf

<http://www.civam.org/>



► **Guide de la FNAB et de la Région Ile de France :**

Guide d'accompagnement à l'attention des gestionnaires et cuisiniers des collèges et des lycées d'Ile-de-France – Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire

<http://www.bioiledefrance.fr/pro/images/stories/RCBIO/guide%20gestionnaire%20def.pdf>



► **Guide de la Région Rhône-Alpes et Grenoble métropole (EQUISOL, ADAYG, ADABIO) :**

GUIDE PRATIQUE Pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective

http://macantinebio.files.wordpress.com/2009/07/guide_pratique_restaurant_citoyenne.pdf

<http://www.ofretic38.com/index.php/produits/502>



► **DRAAF Rhône Alpes**

Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité

http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf



► **Guide (payant) des éditions MELEZIA (un volet sur les produits bio) :**

Guide des produits responsables labellisés

<http://www.ecoresponsabilite.ecologie.gouv.fr/IMG/Plaquette.guide.melezia.pdf>



► **Plaquette des EcoMaires et SODEXHO :**

Charte de développement durable en restauration scolaire - La restauration scolaire, une recette pour le développement durable

http://www.ecomaires.com/fileadmin/user_upload/pdf/Plaquette_resto_final.pdf



► **Plaquette du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France :**

Introduction de produits bio dans votre restaurant et sensibilisation à l'Agriculture Biologique

http://www.bioiledefrance.fr/spip/IMG/pdf/Guide-AccompagnRCBio_GABIDF-2.pdf

GUIDES OU PLAQUETTES SUR LES ACHATS PUBLICS RESPONSABLES COMPRENANT UNE PARTIE OU DES FICHES DÉDIÉES À L'ALIMENTATION



► Guide de la Commission Européenne :

Acheter vert ! Un manuel sur les achats publics écologiques

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/buying_green_handbook_fr.pdf



► Guide de Procura + et l'ICLEI :

Le Manuel Procura + pour un achat public responsable et économiquement avantageux

http://www.achatsresponsables.com/UserFiles/File/ICL_0706_Manuel_franz.pdf



► Guide Eurocities et Commission Européenne (CARPE), (un paragraphe sur les produits bio) :

Guide CARPE de l'achat public responsable, les villes européennes, acheteurs responsables

http://www.eurocities.eu/uploads/load.php?file=CARPE_guide_to_responsible_procurement_seconde-condition-SMo.pdf

GUIDES ET FICHES DE L'ACHAT PUBLIC RESPONSABLE DE LA MAIRIE DE PARIS



► Guide de la direction des achats

(fiche sur les denrées alimentaires et prestations de restauration) :

Guide des achats environnementaux de la collectivité parisienne



► Guide de la direction des affaires juridiques (pas de fiche dédiée à l'alimentation) :

Guide juridique de l'achat public éco responsable

http://intraparis.achats.mdp/achats/download/veille_juridique/MAI_2006/GUIDE_JURIDIQUE_ACHAT_PUBLIC_ECO_RESPONSABLE.pdf



► Guide de l'ancienne direction des achats de la logistique, des implantations administratives et des transports (pas de fiche dédiée à l'alimentation) :

Achat responsable, achat éthique, éco gestes, administration exemplaires – référentiel, stratégie et pratiques de la DALIAT (version test avril 2008)

http://intraparis.dmg.mdp/DMG/download/02_achats_developpement_durable.pdf

SITES INTERNET UTILES

► <http://www.bioiledefrance.fr>

Site du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile de France (GAB IdF). On y trouve toutes les actualités, les contacts des producteurs faisant de la vente directe, ainsi que des fiches pratiques.

► <http://www.bio-centre.org/>

Bio Centre est une association représentant les acteurs de la filière biologique de la région Centre.

Elle fédère l'ensemble des opérateurs engagés dans le développement de la filière agriculture biologique régionale. C'est une structure d'échange et de concertation entre les différents maillons de la filière agrobiologique.

► <http://www.biochampagneardenne.org/consommateurs-produits-bio.html?rub=cantines>

Site de la Fédération Régionale des Agrobiologistes de Champagne-Ardenne (FRAB). On y trouve les actualités, les contacts et les sites institutionnels, ainsi qu'une rubrique spéciale « manger bio à la cantine ».

► http://www.bio-normandie.org/?page_id=341

L'Interprofession Bio Normandie fédère les différents acteurs de la filière biologique (agriculteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs). Une partie du site est consacrée à la restauration collective.

► <http://www.bio-picardie.com/rhd/repas-bio-picardie.html>

L'ABP, Agriculture Biologique en Picardie est une structure régionale qui fédère les acteurs qui contribuent au développement de la bio en Picardie.

► www.repasbio.org

Site géré par la Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques (FNAB) qui regroupe toutes les actualités du réseau en matière d'introduction de produits bio en restauration collective. Vous y trouverez de nombreux conseils et documents ressources.

► www.fnab.org

Site de la FNAB : actualités nationales sur l'agriculture biologique et coordonnées de tous les GAB de France (rubrique « le réseau FNAB »).

► www.agencebio.org

L'Agence bio est un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. Le site présente des chiffres clés sur la production et la consommation bio et les coordonnées des fournisseurs de produits bios en France.

► www.unplusbio.org

Un plus Bio est une association créée en 2002 pour rassembler les initiatives de restauration collective bio et de qualité. Possibilité de s'inscrire à la Newsletter mensuelle « Actu Bio Restauration Collective ».

► www.synabio.com

Le SYNABIO rassemble, représente et défend les transformateurs et les opérateurs de mise en marché de produits issus de l'agriculture biologique sur l'ensemble du territoire français. Le site présente les coordonnées de tous les adhérents, à savoir les transformateurs et fournisseurs de produits biologiques.

1 • UN ENGAGEMENT ENVERS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

↳ LE CRITÈRE DU PRIX

Le choix d'introduire des produits alimentaires biologiques s'accompagne d'une réflexion globale autour de la qualité des produits (viandes labellisées, les légumes de saison...) et du développement durable (engagement sociétal des fournisseurs, réduction des pollutions en tout genre...).

Une alimentation éco responsable et de qualité permet de contribuer de manière globale au développement durable. Comme expliqué précédemment, tenir compte du prix seul n'est pas pertinent pour comparer produits biologiques et produits issus de l'agriculture utilisatrice de phytosanitaires. En prenant comme référence les prix pratiqués sur les marchés d'intérêt nationaux (MIN), les prix unitaires des produits biologiques sont souvent plus élevés. Cela est dû notamment à des rendements agricoles moindres, des volumes de production plus faibles, des frais de certifications et de masse salariale plus importants. Acheter des produits biologiques, c'est donc aussi favoriser l'emploi.

A poids et taille similaires, les produits bio vendus en restauration collective coûtent généralement de 2 à 2,5 fois plus chers que les produits non bio. Les études sur le recours aux produits bio font état d'un surcoût moyen pour un repas contenant du bio de 20 et 30%, sauf pour les repas complets de type festif pour lesquels le surcoût atteint 200%.

↳ LA QUALITÉ NUTRITIVE DU BIO

Les chiffres publiés par l'étude Agence Bio-Gressard établissent à 23% la moyenne du surcoût des menus liés à l'introduction de produits bio, et à 16% lorsque une ou des mesures d'accompagnement ont été prises :

- mise en concurrence des fournisseurs
- remplacement, dans la mesure du possible, de produits par des produits moins coûteux
- optimisation des frais logistiques
- formation du personnel
- contractualisation des approvisionnements avec les fournisseurs

Des études (cf. dossier FIBL auprès de www.itab.asso.fr) montrent par ailleurs que les produits biologiques contiennent plus de matières sèches, de fibres ... Les portions peuvent être diminuées grâce à un rendement supérieur. Ainsi par exemple, les viandes et légumes bios rejettent beaucoup moins d'eau lors de la cuisson, ce qui permet d'amoindrir le coût sur la base de la matière cuite réellement consommée.

Il faut également considérer le fait que des aliments biologiques de qualité gustative supérieure contribueront à réduire les déchets, si les consommateurs terminent leurs assiettes. Les quantités d'ordures ménagères seront par conséquent réduites, ainsi que la pollution induite par leur collecte et traitement.

Des stratégies de compensation peuvent être engagées de manière à limiter les surcoûts liés au bio.

2 • LE CHOIX DES MENUS

La circulaire du Premier Ministre du 3 décembre 2008 (fiche n°5 concernant l'alimentation) recommande de dimi-

nuer la ration de viande au niveau de la ration européenne (soit 88 kg/an au lieu de 92 kg/an).



QUELQUES ÉQUIVALENCES EN PROTÉINES DES ALIMENTS :

► 20g de protéines

- = 100 g de viande ou 100 g de poissons
- = 2 à 3 jaunes d'oeufs
- = 620 ml de lait
- = 100 g de fromage à pâte molle ou 80 g de fromage à pâte dure
- = 6 petits suisses de 30 g ou 4 yaourts de 120 cl
- = 100 g de céréales complète + 50 g de légumineuses
- = 100 g de fruits oléagineux

Source : «Manger bio, c'est pas du luxe», Lilian Legoff, Ed Terre Vivante 2006.



LES COÛTS DES ACHATS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Ils peuvent être lissés :

► Soit au sein du repas :

- un yaourt bio mais une entrée conventionnelle,
- un fruit bio à la place d'un dessert conventionnel plus cher
- du fromage coupé sur place plutôt que prédécoupé (dans ce cas les autres composantes du repas doivent requérir moins de préparation pour pouvoir gérer le temps de travail).

► Soit au cours de l'année en compensant sur les autres repas.



AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DES DIFFÉRENTES FORMULES, ET DES FRÉQUENCES D'INTRODUCTION DES ALIMENTS BIOLOGIQUES :

INTRODUCTION D'INGRÉDIENTS OU REPAS RÉGULIERS	REPAS 100 % BIOS ÉVÉNEMENTIELS
Mieux maîtriser son budget en répartissant les produits bios tout au long de l'année.	Forte augmentation du coût sur un repas qui oblige à diminuer la qualité sur les repas suivants.
Communication régulière.	Forte communication mais occasionnelle.
Plus de souplesse au niveau de la commande.	Forte anticipation des commandes pour avoir tous les ingrédients le jour dit.
Relation de partenariats avec les fournisseurs.	Relation commerciale ou offre promotionnelle.
Franco de port plus difficile à atteindre.	Franco de port plus facile à atteindre.
Le convive garde éventuellement le choix entre produits bio ou non bio.	Le convive est « contraint » de manger bio.
Demande pouvant augmenter en même temps que la production : favorise le développement de l'AB.	À-coups au niveau de la demande auprès des producteurs : filière pas toujours en capacité de répondre : favorise les importations.

Il est conseillé de développer les filières d'approvisionnement en introduisant de manière régulière et croissante des produits issus de l'agriculture biologique. Il y a ainsi moins de risque de rupture d'approvisionnement.

La filière se développe en deux ou trois ans, et les prix se nivellent au cours du temps. La Direction de la Famille et de la Petite Enfance (DFPE) a ainsi commencé par développer quatre filières dès 2003 : les pommes de terre, les carottes, le steak haché et les épinards. Elle a ensuite continué en 2009 avec les brocolis, le citron, les tomates, les fraises, le poulet et le lait.

D'autre part, le fait de réorienter son alimentation en achetant plus de protéines végétales et des produits de saison permet de rééquilibrer le budget global. Il est cependant inenvisageable de modifier radicalement la composition des repas sur la base d'une réflexion menée uniquement sur la compensation du surcoût du bio, en raison des contraintes nutritionnelles.

L'intérêt d'établir un plan alimentaire est également d'anticiper au mieux les besoins pour organiser son approvisionnement et planifier ses commandes avec les fournisseurs en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité.

Le recours à des produits biologiques de proximité n'est pas toujours possible. Une démarche globale d'amélioration de la qualité des produits alimentaires servis peut cependant être engagée, via le recours à des produits sous signes officiels de qualité.



FOCUS sur l'Achat responsable de poisson

Mr Goodfish ► <http://www.mrgoodfish.com/fr/index.html>

Mr Goodfish a pour but de «sensibiliser le public et les professionnels de l'industrie poissonnière à la consommation durable de produits de la mer». Le site Internet propose une liste des espèces de poisson recommandées pour préserver la biodiversité.

MSC ► <http://www.msc.org/fr>

Le MSC (Marine Stewardship Council) est une organisation indépendante mondiale, à but non lucratif, créée dans le but de trouver une solution au problème de la surpêche.



POUR ALLER PLUS LOIN :

- <http://www.minefe.gouv.fr>
- http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GEMRCN_2007.pdf
- <http://www.repasbio.org/>

3 • LES TECHNIQUES D'ACHAT

Il est recommandé d'avoir recours à des commandes régulières, qui permettent de faciliter la logistique et d'optimiser les coûts de transport. Les quantités optimales de commandes seront à déterminer en considérant les coûts de passation des commandes, de livraisons, de stockage et le cas échéant de pénurie. Il s'agira donc d'établir des plans de charge pour établir une relation de confiance avec les fournisseurs, et contribuer à un plan logistique efficace.

La solution à retenir est de prévoir, par produit, la consommation annuelle et son rythme d'écoulement tout au long de l'année afin que la production ne subisse pas d'à-coups et que l'approvisionnement se fasse dans les meilleures conditions.

Les acheteurs peuvent également profiter de la souplesse des petits lots (art.27-III du CMP). Selon le Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, les fournitures de produits d'épicerie (huiles, céréales, épicerie, boissons chaudes...) ainsi que les produits laitiers (lait, fromages à la coupe, yaourts...) se prêtent bien à cette forme d'allotissement. Les produits d'épicerie sont facilement stockables et représentent un grand volume : ils sont un levier dans l'achat de produits biologiques.



► Label Rouge

Produits concernés : Farine et pain, Fruits et légumes, Œufs et volailles, Miel Produits de la mer et de l'aquaculture, Plants et semences, Produits laitiers, Viandes et charcuterie, Produits élaborés

http://www.labelrouge.fr/30_Labelrouge_produits.php

Signification : Selon l'art. L.641-1 du code rural, « le Label Rouge atteste que des denrées alimentaires ou des produits agricoles non alimentaires et non transformés possèdent des caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, résultant notamment de leurs conditions particulières de production ou de fabrication et conformes à un cahier des charges, qui les distinguent des denrées et produits similaires habituellement commercialisés »



► Demeter

Produits concernés : tous les produits issus de l'Agriculture Biologique et de l'Agriculture Biodynamique

<http://www.bio-dynamie.org/programmes-en-formatpdf/demeter/liste-demeter-producteurs-trans-formateurs-grossistes.pdf>

Signification : Le produit Demeter satisfait aux exigences du règlement européen sur l'agriculture biologique et, en plus, répond au cahier des charges spécifique de la bio-dynamie. L'agriculture biodynamique s'est donnée pour but de sauvegarder et même d'accroître la fertilité de la terre et la qualité des produits agricoles.



► Marine Stewardship Council (<http://www.msc.org/fr>)

Produits concernés : denrées alimentaires provenant de la mer.

Signification : Le MSC a pour objectif de promouvoir les pratiques de pêche durables à travers le monde. Le logo bleu du MSC permet aux consommateurs d'identifier les produits issus d'une pêche durable et bien gérée.

Recherche de fournisseurs : <http://cert.msc.org/supplierdirectory/VController.aspx?Path=be2ac378-2a36-484c-8016-383699e2e466&NoLayout=true>



► Viande de porc française

L'ensemble des viandes porcines – réfrigérées ou congelées – et produits issus de viande porcine vendus aux consommateurs finaux sont concernés:

- Viandes de porc fraîches : carcasses ; pièces de découpe primaire, de découpe secondaire, de découpe tertiaire ; produits de saucisserie frais issus de viande de porc VPF
- Produits cuits, fumés et/ou saumurés issus de viande de porc VPF et autres produits de la charcuterie issus de viandes de porc VPF

Les abats, la tête, le pied et la couenne sont exclus de ce dispositif.

http://www.fcd.asso.fr/maj/upload/docs_fcd/communiques/Dossier_VPF.pdf

Signification : Pour qu'un produit puisse être étiqueté VPF, il est obligatoire que l'ensemble des opérateurs de la filière (aliments du bétail, élevages, abattoirs, etc.) soit référencé VPF. Tous les opérateurs référencés VPF sont donc identifiés et répertoriés. Cette collaboration tout au long de la filière, permet une traçabilité transversale et totale chez les opérateurs et entre opérateurs VPF.



► Viande ovine française

http://www.interbev.fr/fileadmin/docs/vof_engagement_charte.pdf

Signification : c'est un système généralisé d'identification individuelle des ovins. Sa crédibilité repose sur le respect de procédures de traçabilité fiables et contrôlables de l'élevage au point de vente.



► AOC

Produits concernés : produits agricoles et denrées alimentaires

Liste de produits sur le site suivant :

<http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=TextesPagesIndep/contact.php~service=contact~labelphpmv=Contact~mnu=no>

Signification : L'appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir



► AOP

Produits concernés : produits agricoles et denrées alimentaires

Liste de produits sur le site suivant :

<http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=TextesPagesIndep/contact.php~service=contact~labelphpmv=Contact~mnu=no>

Signification : L'AOP est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture)



► Indication géographique protégée

Produits concernés : produits agricoles et denrées alimentaires

Liste de produits sur le site suivant :

<http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=TextesPagesIndep/contact.php~service=contact~labelphpmv=Contact~mnu=no>

Signification : L'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.



► Spécialité traditionnelle garantie

Produits concernés : produits agricoles et denrées alimentaires

Liste de produits sur le site suivant :

<http://www.inao.gov.fr/public/home.php?pageFromIndex=TextesPagesIndep/contact.php~service=contact~labelphpmv=Contact~mnu=no>

Signification : La STG est issue de la réglementation européenne. Elle ne fait pas référence à une origine mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit, ou un mode de production traditionnel.

**GUIDE *d'*ACHAT *d'*ALIMENTATION
BIOLOGIQUE & *de* SAISON**

Rédacteurs : Samuel Réthoré & Marc Catala (DA) / Lise Dano (DEVE)

Conception graphique : Hélène Guillain-Pinault (DA - Mission Communication)

Juin 2011