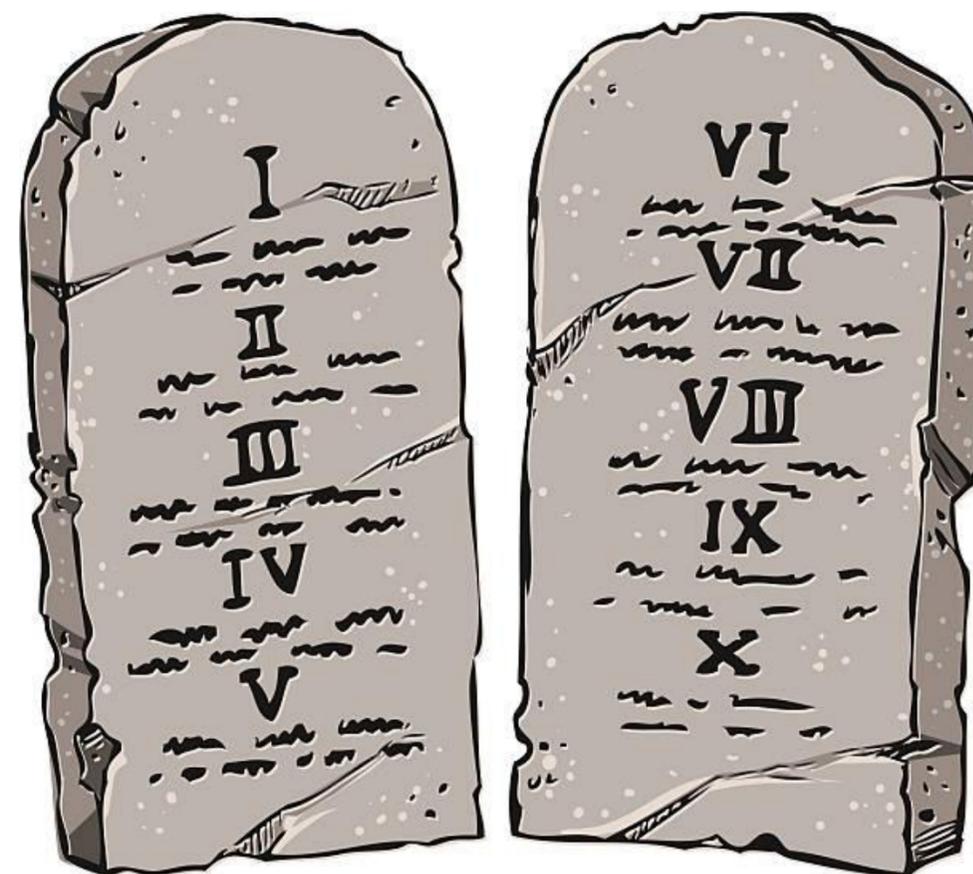


Co-organisée par



Atelier 2 : les X commandements **pour rendre son marché accessible** **aux fournisseurs non généralistes**

(Si possible locaux et bio)



★ Mickaël TESSIER



Juriste en collectivité territoriale, je me suis spécialisé dans les marchés publics de la restauration collective, fort d'un projet structurant mené sur mon territoire depuis 2011.

Formateur et animateur de la e-communauté « alimentation-restauration collective », j'interviens en qualité d'expert pour le CNFPT depuis 2013.

Je suis notamment le co-concepteur des 2 propositions de cahiers des charges, propres aux marchés publics de fournitures de denrées et de services de restauration.

<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>

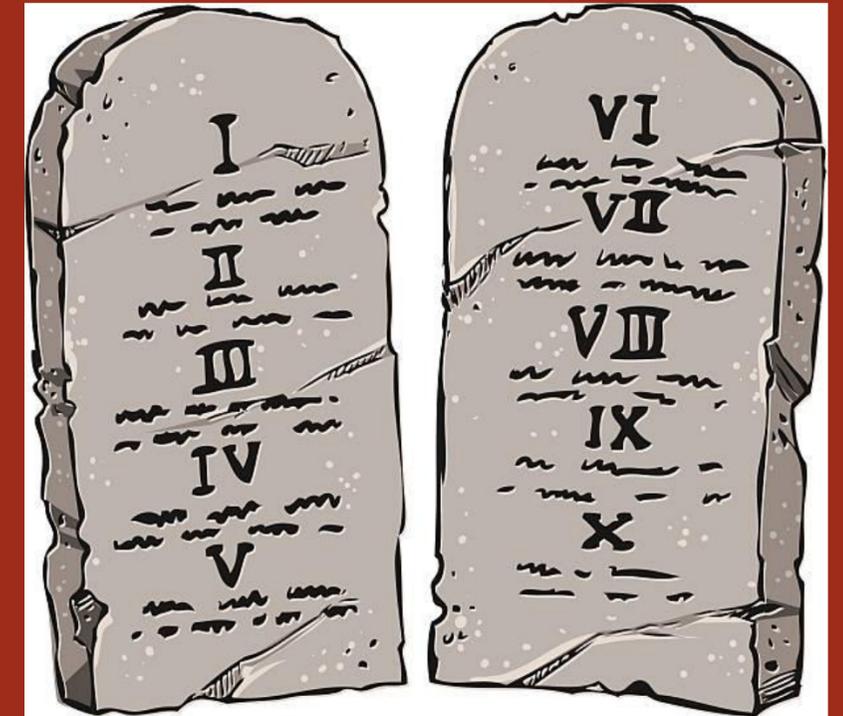


★ Nicolas ROY

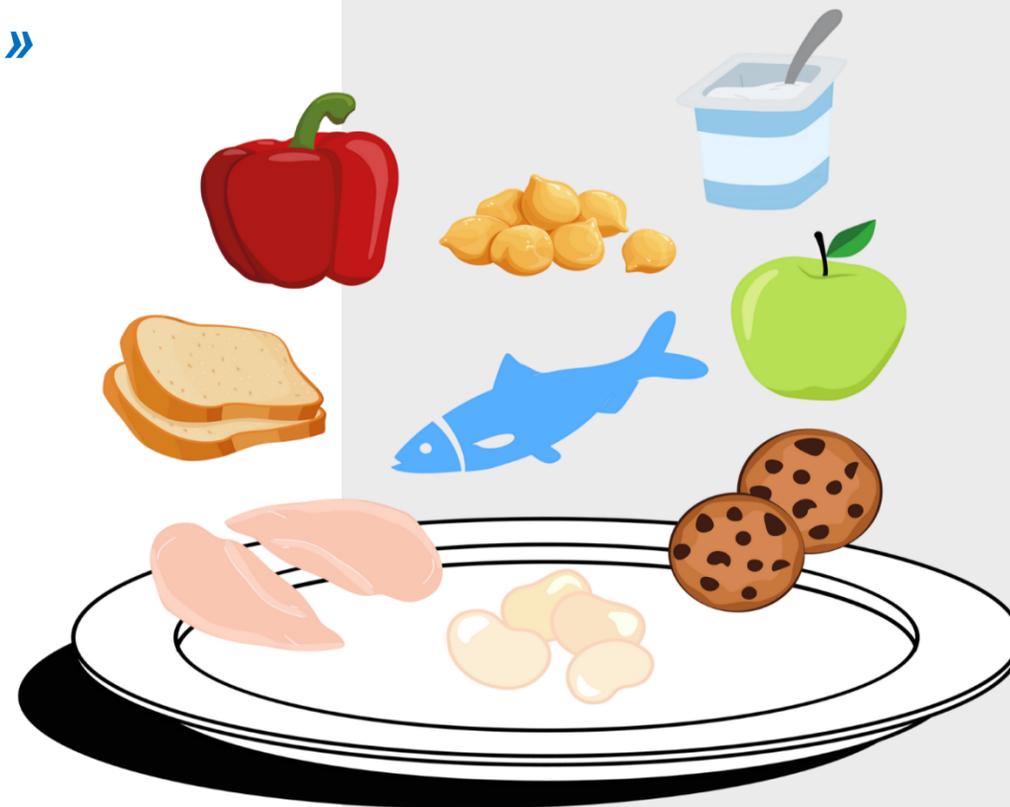
Spécialisé en marchés publics depuis une quinzaine d'années, je travaille pour diverses collectivités (petites et moyennes communes, EPCI). Je suis également intervenu dans le cadre de plusieurs formations du CNFPT.

J'ai participé à de nombreuses procédures concernant la restauration collective et notamment de fourniture de denrées alimentaires pour une cuisine centrale ou de services de traiteur pour divers offices (EHPAD, restaurant scolaire, crèche).

Je défends une approche pragmatique et agile de la chose juridique, le tout dans un cadre nécessairement sécurisé.



« *La loi EGALIM et la réglementation, aujourd'hui, c'est favoriser les produits bio et locaux, on parle même d'exception alimentaire en marchés publics, qu'en pensez-vous ?* »



Interdiction du localisme

Exigences techniques adaptées (local induit)

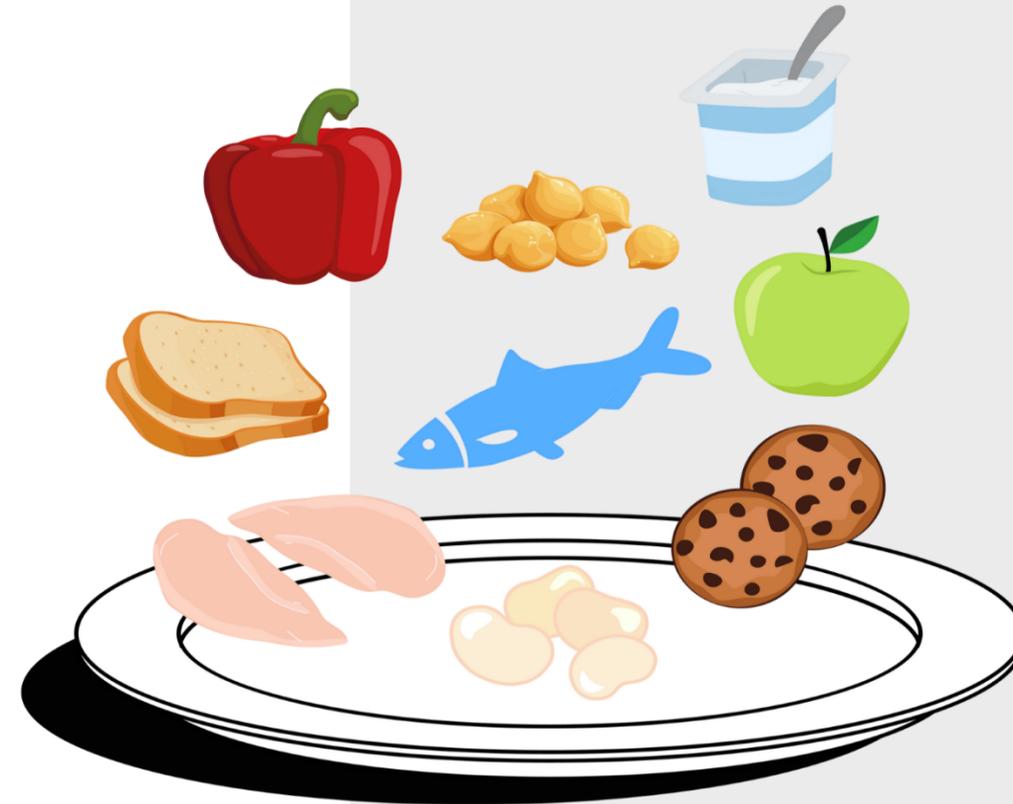
Attention à la confusion PAT / circuit court / local

1 er commandement :

“ le local tu n'exigeras et tu ne valoriseras pas juste parce qu'il est local !”

“ mais le BIO tu peux 😊”

**« Pour choisir ma procédure de marché
je dois nécessairement cumuler tous mes achats
alimentaires, à minima chaque année »**



Ventiler ses achats
par familles mais
sans familles BIO /
local /!\

Apprécier les seuils
famille par famille

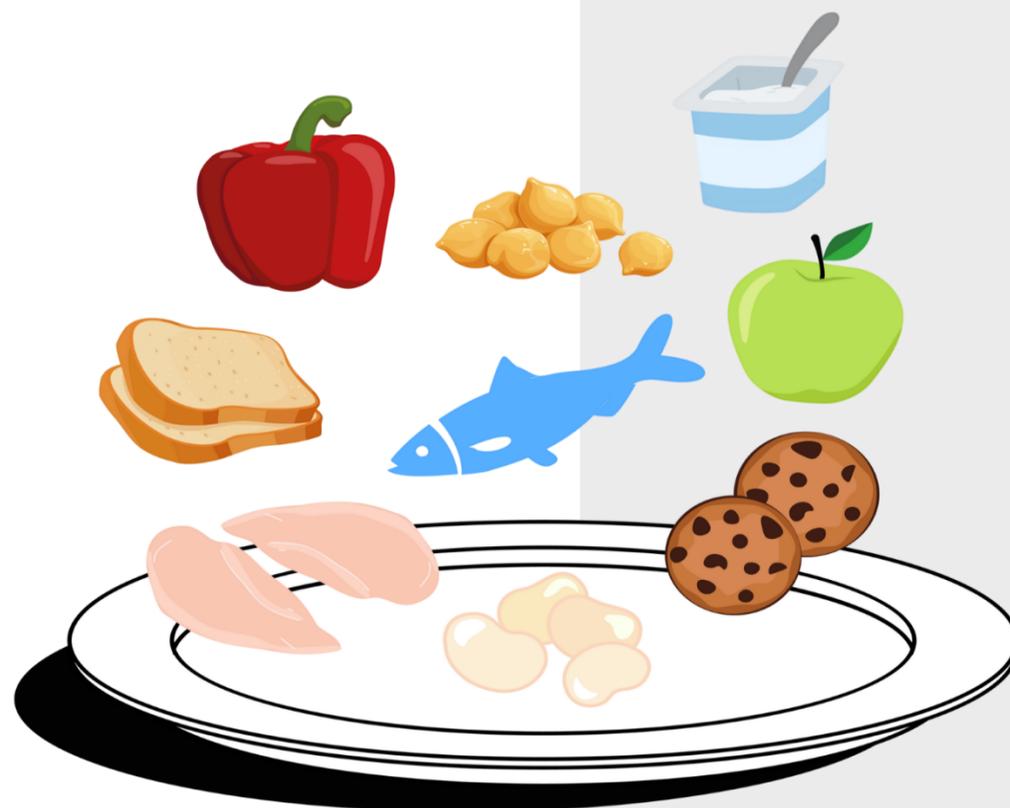
40 000 € HT / an,
un vrai levier !

II ème commandement :

***“ une nomenclature interne de tes achats alimentaires
tu institueras ! ”***

Numéro Famille	Libellé de la Famille	N-2 €HT	N-1 €HT	Remarques
10.01	Produits carnés surgelés ou congelés :	279	1 492	
10.02	Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés :	8 040	9 483	
10.03	Fruits, légumes et pommes de terre surgelés :	3 212	3 708	
10.04	Préparations alimentaires élaborées composites surgelées :	2 076	1 022	
10.05	Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées :	13 009	14 314	
10.06	Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovoproduits surgelés.	3 417	6 321	
10.07	Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée) :	35 459	32 565	à surveiller particulièrement compte tenu de l'inflation
10.08	Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée) :	3 115	1 425	
10.09	Fruits et légumes préparés et réfrigérés :	-	2 913	
10.10	Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs) :	32 793	26 925	
10.11	Boissons :	9 080	7 992	
10.12	Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés) :	23 066	25 463	
10.13	Pains et pâtisseries (autres que surgelés) :	10 374	10 981	
10.14	Epicerie :	37 860	55 395	- dont 10 K€HT de mauvaise imputation (traiteur) - dont 17 K€HT de dépenses CCAS (autre personne publique) Reste donc 28 K€HT de dépenses homogènes dont 10 K€HT réalisés dans le cadre de MAPA pluriannuel, dont 18 K€HT passés auprès de 16 fournisseurs (mise en concurrence sur devis pour les plus importants - chocolats de fin d'année...-)
10.15	Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médicale :	-	-	
	Total général dépenses de fourniture de denrées alimentaires	181 780,58	199 997,82	

« En matière d'achats alimentaires c'est plus simple de limiter le nombre de procédures et de lots en regroupant, par exemple, produits conventionnels et produits bio dans un même lot »



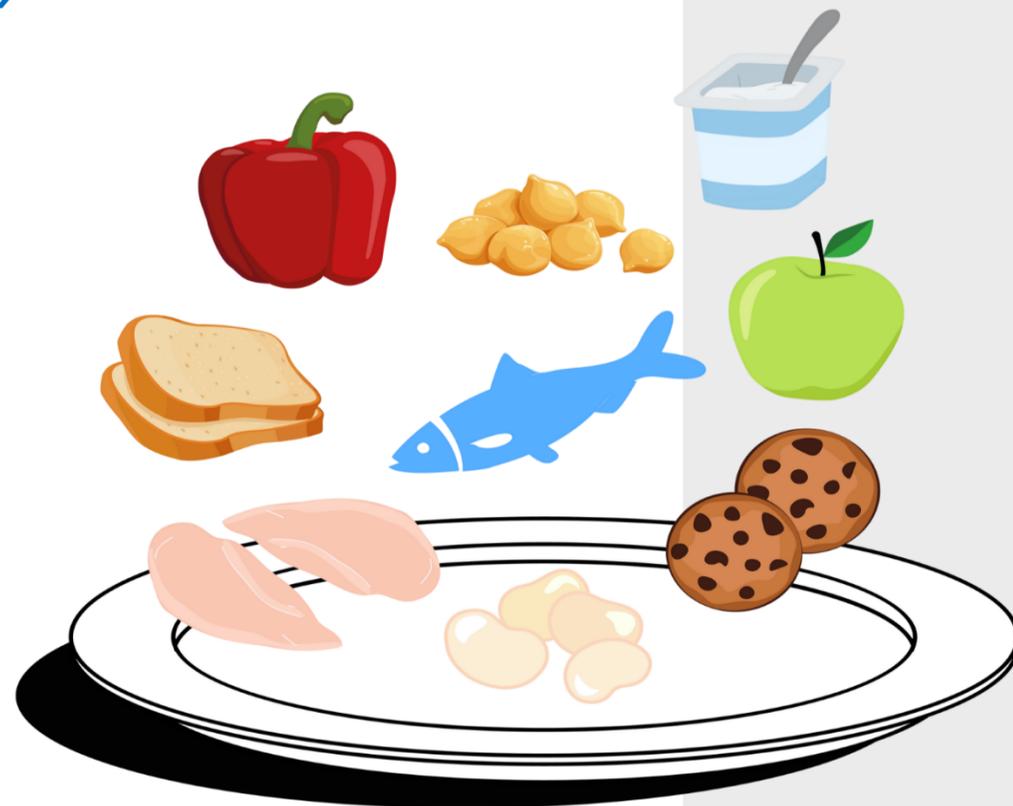
Découper / allotir en fonction des producteurs et fournisseurs « ciblés »

Réfléchir achats simplifiés sans systématiser le « 3 devis » (commandes tournantes,...)

III^{ème} commandement :

“ une stratégie fine de tes achats tu définirás ! ”

« *En marchés publics il n'est pas conseillé de rencontrer en amont des fournisseurs, ça pourrait être assimilé à du favoritisme* »



Connaitre l'offre cible, notamment locale, et son intérêt

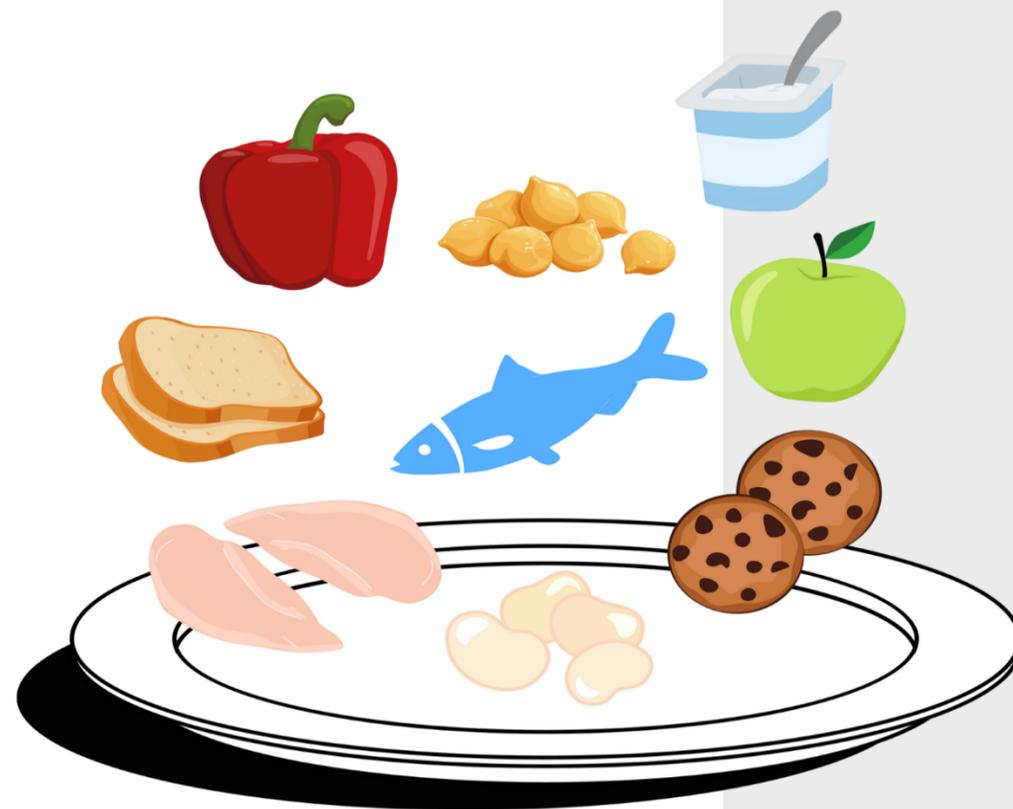
Faciliter l'accès à ses marchés : publicité simplifiée, pédagogie,...

Sécuriser son sourcing

IV ème commandement :

“ un sourcing raisonné et efficace tu mèneras ! ”

« *Le benchmarking c'est une recette de cuisine anglaise à base de calamars frits, pas de ça dans ma cuisine !* »



Possibilité de se regrouper ?

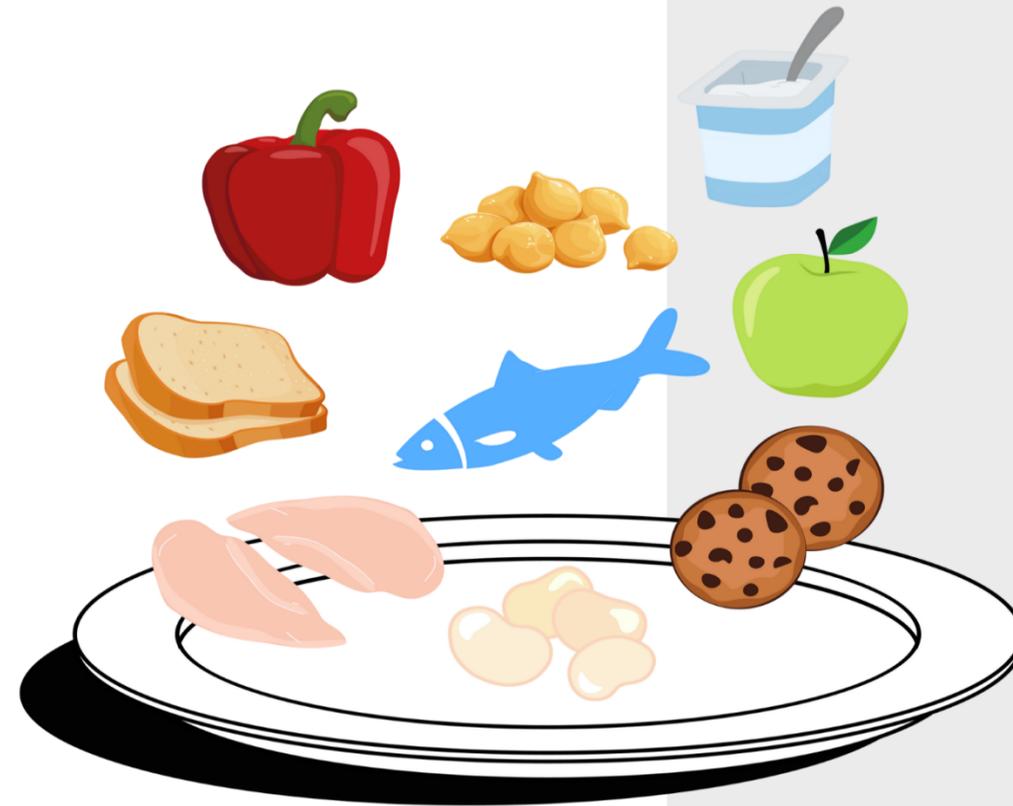
Pertinence de se regrouper :
partage d'expérience,
mutualisation menus /
achats / services,...

PAT et marchés /!\

V ème commandement :

“ *les autres acheteurs du territoire tu consulteras !* ”

« Les SIQO ce sont les Saucissons Industriels
du Quincailler Octave, moi je préfère les produits BBC »



Construire ses achats en
lien avec le référentiel
EGALIM

BIO et conversion en
BIO oui, « local » oui si...

VI ème commandement :

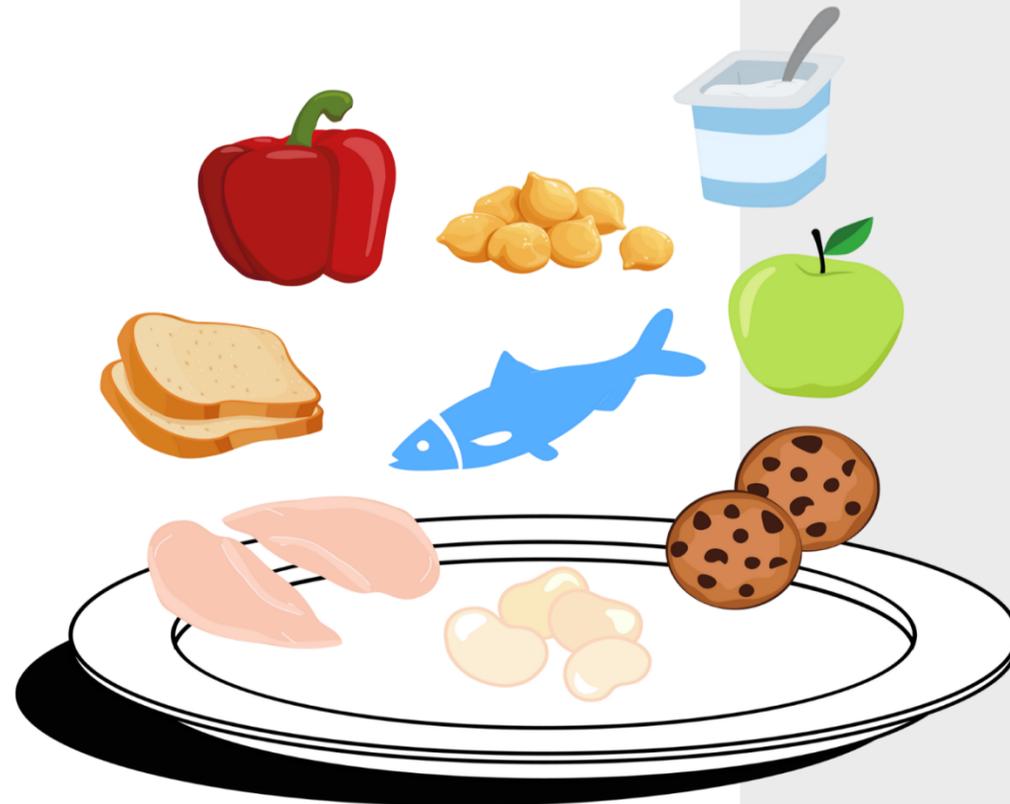
“ les produits de qualité et durables tu chercheras ! ”

Les produits éligibles EGALIM



- Les produits relevant des 6 SIQO
- Les produits issus d'exploitations certifiées HVE (niv. 2 jusqu'au 31-12-2026, niv. 3 ensuite)
- Les produits relevant de RUP
- (Certains) produits fermiers (œufs, fromages, volailles,...)
- Les produits relevant de l'écolabel pêche durable
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts des externalités environnementales durant leur cycle de vie
- Les produits « induits » par la loi « Climat » (commerce équitable et **produits acquis principalement pour leurs performances sur un plan environnemental et en termes d'approvisionnement direct**)
- Ou équivalences justifiées par les fournisseurs

« Avec une inflation annuelle des produits alimentaires à 15% ça me coûte bien plus cher de produire des repas de qualité et durables, vive le friand industriel ! »



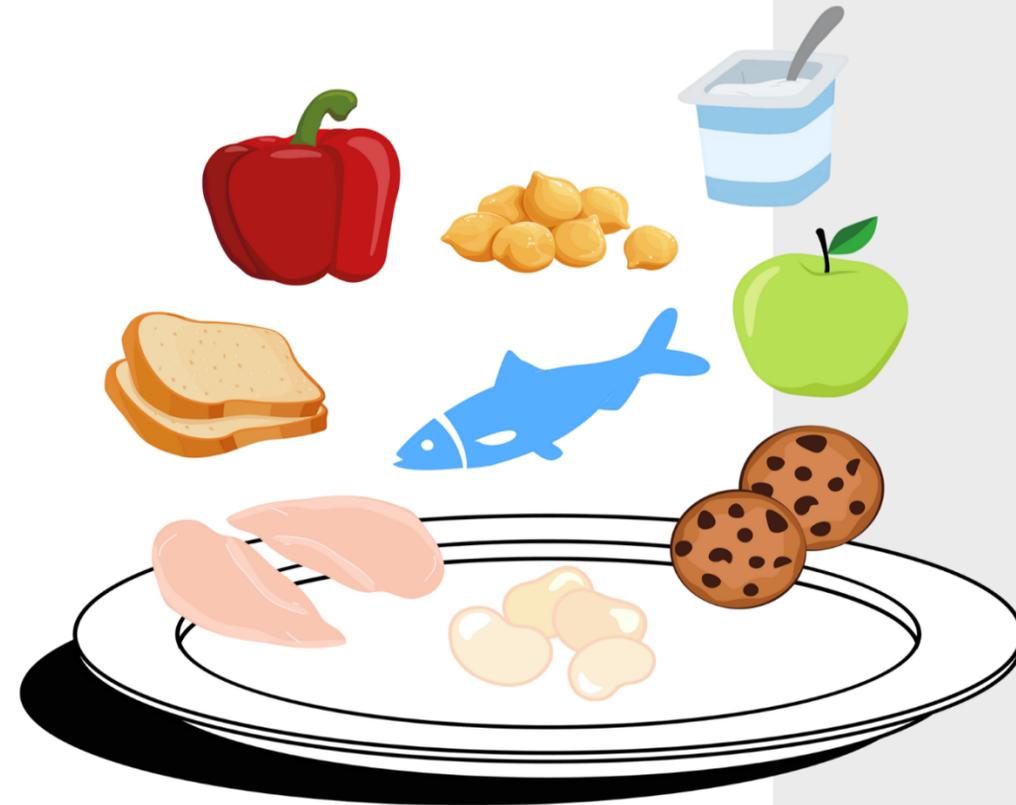
Réfléchir coûts :
rendement après cuisson,
limitation des déchets,
adaptation du nombre de
composantes, cuisson lente,...

Ne pas oublier les externalités
environnementales positives
(émission CO2, santé,
biodiversité,...)

VII ème commandement :

“ en coût global tu raisonneras ! ”

**« En marchés publics analyser les offres c'est simple,
je fais 60% prix et 40% valeur technique
et emballé, c'est pesé ! »**



Organisation / besoin

Sensibilisation des convives

Rémunération producteurs

Critère du circuit court /!\

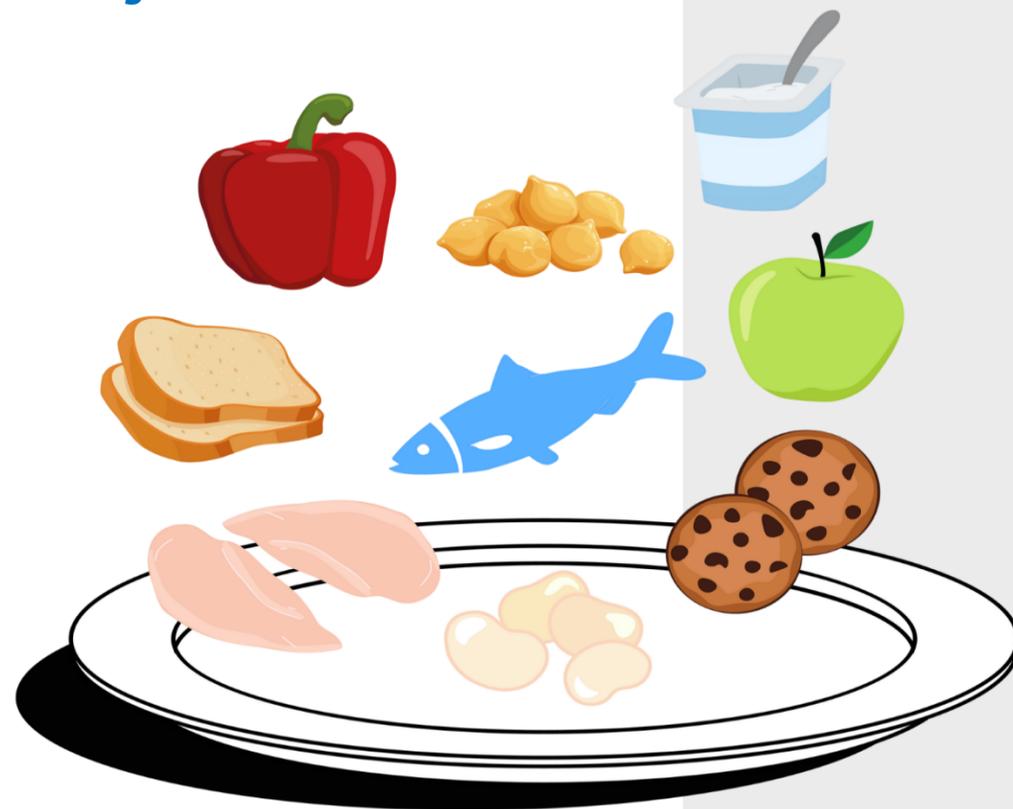
Critères environnementaux
(transport, AGRIBALYSE,...)

Qualité gustative (jury)

VIII ème commandement :

“ des critères adaptés et ciblés d'analyse des offres tu prévoieras ! ”

« Un marché public c'est rien d'autre que choisir un fournisseur ou un prestataire, il n'y a que les critères d'analyse des offres qui font enjeux »



Maîtrise des menus

Typologie des denrées

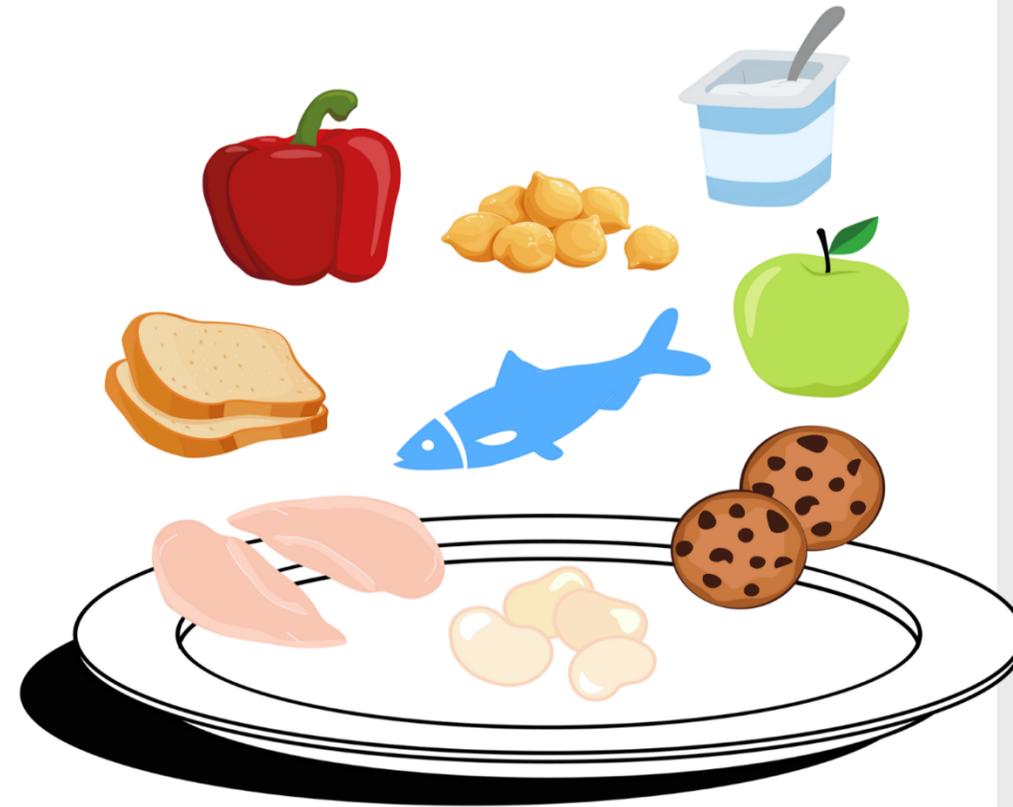
Révision adaptée des prix

Exigences de reporting / traçabilité

IX^{ème} commandement :

“ l'exécution de ton marché tu anticiperas et ton besoin technique tu définiras ! ”

« *Faire un marché c'est juste une contrainte procédurale, le gré à gré c'est tellement mieux pour tout le monde !* »



Des contraintes procédurales mais...

Débouchés certains (développement économique, structuration de l'offre,...)

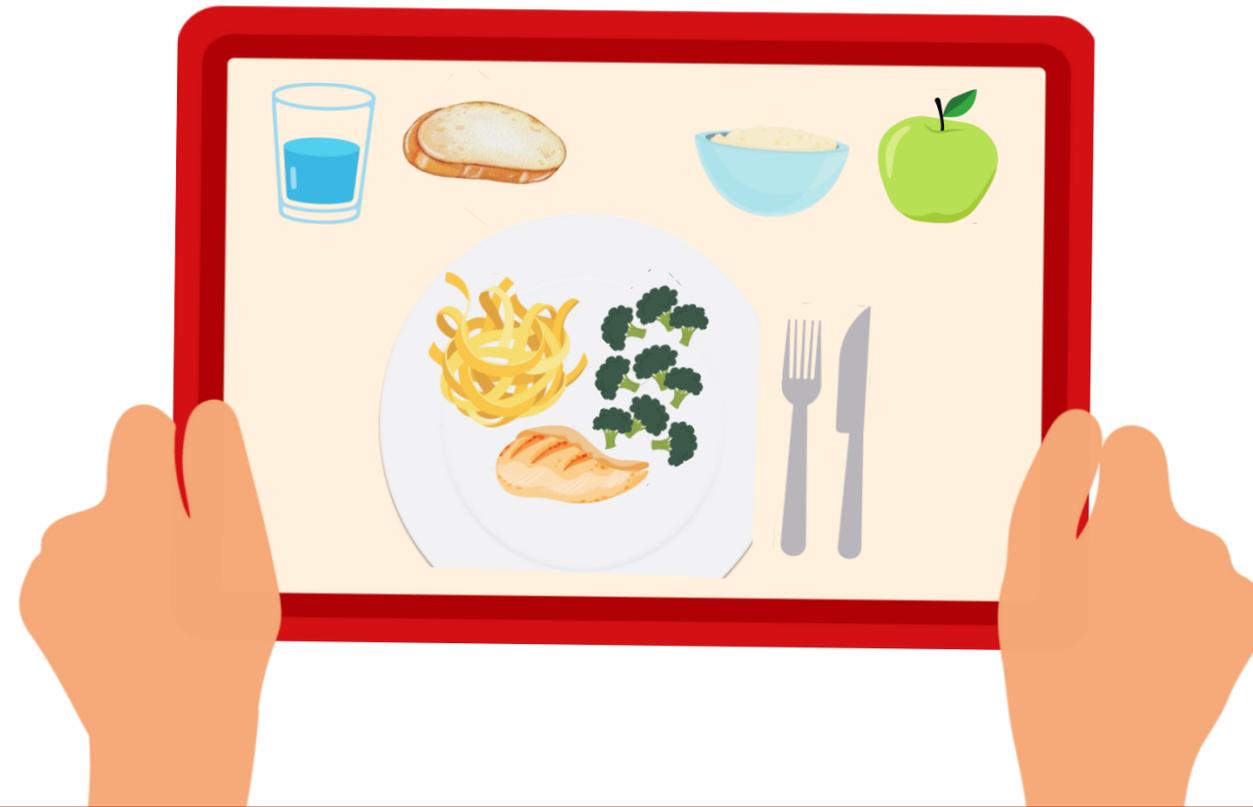
Enjeux environnementaux et sociétaux de plus en plus présents

Clients solvables et délais de paiement

X^{ème} commandement :

“ les marchés publics tu aimeras ! ”

Co-organisée par



Merci pour votre attention :

mickael.tessier@vendee.fr

nicolas.roy@challans.fr