



<b>CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)</b>
---

<b>Marché public de services – Appel d'offres ouvert</b>
--

<b>MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE OU EN LIAISON FROIDE AUX DEUX RESTAURANTS SCOLAIRES</b>
--

<b><i>Remise des offres</i></b>
---------------------------------

<b>Date limite de réception : lundi 6 novembre 2023</b>
---

<b>Heure limite de réception : 12 h 00</b>
--

<b><i>Pouvoir adjudicateur</i></b>
------------------------------------

<b>Mairie de LA ROCHE DE GLUN</b>
-----------------------------------

<b>1 place de la Mairie</b>
-----------------------------

<b>26600 LA ROCHE DE GLUN</b>
-------------------------------

<b>Tél : 04.75.84.60.52</b>
-----------------------------

Renseignements administratifs, techniques et visite éventuelle sur site :  
Madame Valérie GIROUX - DGS - tél : 04.75.84.60.52. [dgs@larochedeglun.fr](mailto:dgs@larochedeglun.fr)

# Table des matières

---

## **I – CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ**

1. Objet du marché
2. Durée et validité du contrat
3. Nombre de repas et jours de service
4. Modalité des repas
5. Modalité de réception des repas

## **II – PRESTATIONS**

1. Détails
2. Mise à disposition de matériel aux restaurants scolaires
3. Conditionnement
4. Service minimum

## **III – ÉLABORATION DES REPAS**

1. Plan alimentaire
2. Composition des menus
3. Menus de substitution pour les enfants allergiques
4. Repas de substitution sans viande
5. Plan de diversification des protéines et menus végétariens
6. Menus à thème et menus festifs
7. Menus de secours et stock « tampon »
8. Menus spécifiques en cas de grève
9. Menu de pique-nique en fin d'année scolaire

## **IV – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES**

1. Dispositions générales sur la qualité des denrées
2. Dispositions techniques
  - 2.1. Les fruits et légumes
  - 2.2. Les viandes
  - 2.3. La charcuterie
  - 2.4. Les poissons
  - 2.5. Les produits laitiers
  - 2.6. Légumes secs, féculents
  - 2.7 Les desserts
  - 2.8 Les œufs
  - 2.9 Le pain

## **V – SPÉCIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES, GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DECHETS**

1. Approvisionnement
2. Gestion des déchets - Réduction des emballages individuels

## **VI – ANIMATION ET COMMUNICATION**

1. Communication et affichage du menu
2. Formation et relation avec le personnel communal
- 3 Animations

## **VII –COMMANDE ET LIVRAISON**

1. Commandes
2. Annulations
3. Livraison des repas
4. Transport des repas
5. Erreur de livraison

## **VIII – SUIVI DU MARCHÉ**

1. Commission restauration
2. Enquête de satisfaction
3. Documents de contrôle de la qualité des produits et de la saisonnalité
4. Traçabilité des denrées alimentaires

## **IX – OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES**

1. Hygiène
2. Transport de denrées alimentaires

## **X– CHARGES ET OBLIGATIONS**

1. Du prestataire
2. De la commune de La Roche de Glun

Annexe 1 Liste des fournisseurs et détails sur les approvisionnements

Annexe 2 Qualité et traçabilité des produits proposés

Annexe 3 Conditionnements par composante

Annexe 4 Définition des produits de qualité et durables dans la loi Egalim

Annexe 5 Calendrier de saisonnalité

Annexe 6 Conso-Guide WWF « Pour une consommation responsable des produits de la mer »

## Préambule

L'équipe municipale de LA ROCHE DE GLUN renouvelle le marché de fourniture des repas pour la restauration scolaire avec plusieurs objectifs importants à savoir :

- améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés aux enfants de l'école : le repas est en effet un élément essentiel pour les enfants, il doit être un moment de plaisir tout en remplissant certaines missions éducatives relatives au goût et à la citoyenneté par exemple.
- La demande étant d'introduire régulièrement des produits issus de l'agriculture biologique et labellisés dans les menus.
- Pour ce faire, il y a lieu d'introduire au maximum des produits frais, issus des circuits-courts en favorisant la pérennisation de partenariats directs avec les producteurs ou groupements de producteurs.
- Assurer la traçabilité sur l'origine de production des produits servis aux enfants
- Réduire les déchets par la mise en place d'actions anti-gaspi au niveau des restaurants scolaires

Ces objectifs s'inscrivent dans les objectifs nationaux portés par la loi Egalim (Loi N°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), par le Programme National pour l'Alimentation, ou encore par le Programme National Nutrition Santé.

Le pouvoir adjudicateur demande au titulaire la prise en compte des objectifs suivants :

- Améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des repas proposés aux élèves du groupe scolaire : le repas est un moment essentiel pour les élèves, il doit être un moment de plaisir tout en remplissant certaines missions éducatives (goût, découverte, citoyenneté ...)
- Intégrer régulièrement des produits biologiques et labellisés dans les menus
- Introduire au maximum des produits frais, issus des circuits-courts, en favorisant la pérennisation de partenariats directs avec les producteurs ou de groupements de producteurs, en privilégiant au maximum les producteurs locaux, puis régionaux
- Assurer la traçabilité sur l'origine de production des produits servis
- Réduire les déchets par la mise en place d'actions au niveau du restaurant scolaire

Ces objectifs s'inscrivent dans les objectifs nationaux portés par **la loi Egalim** (Loi N°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), par le Programme National pour l'Alimentation, ou encore par le Programme National Nutrition Santé.

La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite **loi « Climat et résilience »**,

Rappel des principales échéances de la loi Egalim :

**Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 :**

- Interdiction de l'additif alimentaire (colorant blanc) E171 ou dioxyde de titane
- **La diversification des sources de protéines et menus végétariens :**

- 1 menu végétarien par semaine en restauration collective scolaire
- Interdiction de certains ustensiles plastiques à usage unique (pailles, touillettes...)

#### **Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 :**

Proposer au moins 50% de produits durables ou sous signe d'origine ou de qualité dont au moins 20% de produits bio en restauration collective publique

#### **Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023 :**

- 1 menu végétarien / jour, pour les gestionnaires publics et privés des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales dans le cas de choix multiples de menus

#### **Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2024 :**

- 50% de produits durables (art. L.230-5-1- I du CRPM) dont :
- 20% de produits biologiques ou en conversion dans le plan de recommandation GEMRCN.
- 60% des produits « viandes et poissons » devront être durables ou sous signe d'origine et de qualité, pour tous les restaurants collectifs publics et privés (et 100% dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales),
- Des produits bénéficiant du logo RUP (Le label RUP Régions Ultrapériphériques de l'Europe comme la Guadeloupe, la Martinique, la Guyane, la Réunion, Mayotte, Saint Martin, les îles espagnoles des Canaries et les îles portugaises des Açores et Madère).
- Des produits issus d'exploitations ayant la certification environnementale.
- Des produits bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».
- Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux.

#### **Dès le 1<sup>er</sup> janvier 2025 :**

- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffé et de service en plastique en restauration collective : structures accueillant des enfants de moins de 6 ans et cantines scolaires (en 2028 pour les communes de moins de 2000 habitants)
- Utilisation de pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en **matière plastique interdite** (article L541-10-5 du code de l'environnement).
- Utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffé et de service en matière plastique interdite.
- Utilisation de **bouteilles d'eau plate** en plastique interdite.

La qualité nutritionnelle et gustative des repas, avec des plats appétissants, devra être recherchée en permanence par le titulaire du marché et ce au meilleur coût possible. L'utilisation de produits frais et de saison, notamment pour les fruits et légumes mais aussi pour les autres produits sera un point important de cette consultation.

## I- CARACTERISTIQUES DU MARCHÉ

### 1. – **Objet du marché**

La consultation a pour objet la fourniture des repas en **liaison froide ou chaude** pour les enfants de l'école publique de LA ROCHE DE GLUN en élémentaire et en maternelle.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) établit les règles d'exécution du marché.

L'offre de base proposée devra revêtir 4 composantes sans possibilité de choix pour les usagers dans les entrées ou les desserts, (ainsi que le pain). La réponse à l'offre de base est obligatoire.

Le titulaire pourra, s'il le souhaite présenter, en plus de l'offre de base, une ou plusieurs variantes. Les variantes sont facultatives.

Les pourcentages de SIQO et de BIO demandés par La Roche de Glun au prestataire sont les suivants : 20% de SIQO et **30% de BIO**.

Les crudités seront sans vinaigrette intégrée.

Il ne faut pas plus d'une préparation par jour pour nos agents de restauration scolaire (mise dans les ramequins individuels de l'entrée ou du fromage blanc ou du dessert ou découpe de fromage sec).

### 2. – **Durée et validité du contrat**

Le présent marché prendra **effet au 1<sup>er</sup> janvier 2024** et son exécution débutera le 8 janvier 2024 (jour de rentrée scolaire tel que défini par le Ministère de l'Education Nationale pour l'académie de Grenoble, susceptible de modification) et est conclu pour une **durée d'un an et sept mois renouvelable** par période d'un an, maximum deux fois.

Le marché ne pourra pas excéder une durée de quatre ans. Il prendra fin au plus tard à l'échéance des vacances d'été de l'année scolaire 2027, telle que définie par le Ministère de l'Education Nationale pour l'académie de Grenoble.

### 3. – **Nombre de repas et jours de service**

Le marché concerne les déjeuners pour les maternelles (enfants de 3 à 6 ans) et les primaires (enfants de 6 à 9 ans) durant l'année scolaire.

Les livraisons en période scolaire auront lieu le lundi, mardi, jeudi et vendredi, dans chacun des restaurants scolaires de la commune (école maternelle et école élémentaire).

Deux catégories de rations seront donc identifiées : maternelles et élémentaires.

Les services administratifs de la commune informeront par mail le titulaire du marché à J-2 (avant 16h30) des repas pré-réservés par les familles, afin que le titulaire puisse disposer à l'avance du volume potentiel de repas à prévoir. Toutefois ce n'est qu'à J avant 9h que la commune passera la commande ferme du nombre de repas attendu pour chacun des restaurants scolaires.

Si le candidat souhaite un aménagement de ces délais ou conditionne son offre à d'autres horaires, il est invité à le formaliser clairement dans son offre et à reprendre ces éléments dans la fiche récapitulative des prix unitaires (contenue dans le DCE).

Le nombre annuel et approximatif de repas livrés pour l'année scolaire sera d'environ 22000 à 24000 repas.

Pour information, le nombre de repas quotidiens servis début janvier 2023 était :

	Restaurant « maternelle »	Restaurant « élémentaire »
Mardi 3 janvier 2023 (jour de reprise) :	67 repas	124 repas
Jeudi 5 janvier 2023 :	77 repas	144 repas
Vendredi 6 janvier 2023 :	73 repas	132 repas

Les repas « sans viande » représentent en moyenne 3 à 5 repas par jour en maternelle et 10 à 15 par jour en élémentaire

L'ensemble de ces chiffres est donné à **titre indicatif** et ne saurait en aucun cas engager la commune.

#### 4. – **Modalité des repas**

Les convives déjeunent en deux services à table à l'école maternelle et en un service en self (sans choix) à l'école élémentaire. Dans chacun des restaurant scolaire, le personnel municipal de service commence à 11h30.

#### 5. – **Modalité de réception des repas**

Horaire de livraison : idéalement 10h30 pour la liaison chaude et 10h pour la liaison froide.

Si le candidat souhaite un aménagement de ces horaires ou conditionne son offre à d'autres horaires, il est invité à le formaliser clairement dans son offre et à reprendre ces éléments dans la fiche récapitulative des prix unitaires (contenue dans le DCE).

Les repas devront être livrés **impérativement** à l'adresse des restaurants scolaires de la commune :

- Pour l'école maternelle : 5 Allée des mille fleurs - LA ROCHE DE GLUN 26600
- Pour l'école élémentaire : 15 rue des écoles - LA ROCHE DE GLUN 26600

## II. **PRESTATIONS**

### 1. – **Détails**

Les prestations et missions du titulaire seront les suivantes :

- Elaboration des menus en lien avec les demandes de la collectivité
- Confection de repas de qualité gustative et nutritionnelle et visuellement appétissants
- Conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides
- Transport des repas et livraison aux restaurants scolaires de la commune (en identifiant clairement la cantine de livraison et le nombre de portions dans chaque contenant)
- Fourniture des condiments (sel, poivre, moutarde...) et ingrédients d'accompagnement (huile, vinaigre, ...)
- Suivi bactériologique
- Information de la commune sur tout dysfonctionnement observé par rapport aux obligations réglementaires
- Participation aux commissions restauration

- Réalisation de bilans trimestriels et annuels sur l'approvisionnement et la prestation réalisée, et fourniture des documents justificatifs demandés par la commune.

## 2. – Mise à disposition de matériel aux restaurants scolaires

Liste du gros matériel présent sur le restaurant scolaire : four, réfrigérateur et congélateur pour les glaces

## 3. - Conditionnement

Le candidat indiquera dans son offre les conditionnements qu'il propose (cf. Annexe 3 du présent CCTP). Les contenants seront adaptés aux modalités de service. Dans une démarche de développement durable, le pouvoir adjudicateur souhaite que les contenants de livraison soient réutilisables (bacs gastronomes) et récupérés par le titulaire lors de la livraison suivante. Les conditionnements individuels seront limités au maximum.

Les repas fournis devront être présentés dans des contenants faisant apparaître les éléments suivants :

- date de fabrication,
- date limite de consommation,
- date de conditionnement,
- nombre de parts par contenant,
- dénomination du produit,
- poids global et nombre de portions,
- mode de remise en température et durée pour le réchauffage des produits,
- catégorie des convives concernées (maternelles, élémentaires, enfants allergiques, sans viande),
- n° d'agrément des services vétérinaires,
- température de conservation

Si la garniture est composée de 2 éléments distincts, ils devront être présentés dans 2 contenants différents.

## 4. - Service minimum

Le titulaire du marché devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer – quelle que soit la situation - la continuité du service public de restauration scolaire municipale.

En cas de problème technique imputable au titulaire, il en informera le pouvoir adjudicateur et assurera un service minimum de type « repas froid ». De même, en cas de problème technique imputable au pouvoir adjudicateur, où les repas chauds prévus ne pourraient pas être servis, il sera fourni des repas froids de substitution.

### III. ÉLABORATION DES REPAS

#### 1. Plan alimentaire

Tous les repas s'appuieront de façon prioritaire sur les recommandations et objectifs du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et sur les recommandations établies par le GEM-RCN (Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, n° J5-07 du 4 mai 2007, et ses révisions) au niveau de la fréquence des plats, la variété des menus et le respect de l'équilibre nutritionnel des repas.



Dans la mesure où la commune souhaite réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires, les grammages recommandés par aliment par le GEM-RCN seront des « à suivre » en lien avec les observations et le bon sens du personnel en place, notamment en lien avec la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Le plan alimentaire sera validé par un(e) diététicien(ne) diplômé(e) d'Etat.

Les menus devront être établis pour des périodes correspondants aux périodes scolaires pouvant aller de 5 à 10 semaines, suivant les cycles scolaires.

## 2. Composition des menus

Les repas proposés devront être simples et de qualité, les plats doivent donner envie aux enfants de les goûter. Le pouvoir adjudicateur insiste sur les points suivant concernant les menus, ils doivent être :

- Goûteux
- Appétissants (par l'odeur et le visuel)
- Issus de produits frais au maximum, les produits industriels doivent être fortement limités. Le « fait maison » devra donc être privilégié.
- Variés pour éviter une lassitude des enfants et faire découvrir de nouveaux plats
- Simples
- Respectant la saisonnalité des produits

**La commune comparera la proposition du candidat aux recommandations figurant dans le Guide GEM-RCN et les fiches nutrition qui en découlent** (notamment celles portant sur les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire, sur les produits laitiers dont les desserts lactés, et sur les plats protidiques), tout en tenant compte des ajustements évoqués ci-avant au titre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (grammage de certains légumes notamment).

Les repas seront constitués de **4** composantes et comporteront au minimum du **fromage sec (à la coupe ou en portion) ou fromage blanc (fromage frais ou yaourt) 2 fois par semaine**. Les 4 composantes se présenteront OBLIGATOIREMENT comme suit :

- Soit : une entrée, un plat protidique, une garniture d'accompagnement et un produit laitier
- Soit : un plat protidique, une garniture d'accompagnement, un produit laitier et un dessert (fruit cru)
- Soit : une entrée, un plat protidique, une garniture d'accompagnement et un dessert, avec présence obligatoire d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert

Le titulaire devra joindre **impérativement** la liste la plus complète possible des grammages des denrées à servir par enfant (maternelle et élémentaire) pour chacun des plats, entrées, fromages, pain, etc. sur lesquels il s'est basé pour fixer son prix.

La commune souhaitant favoriser l'introduction de produits en vrac, le prestataire devra prêter une grande attention à l'équilibre des tâches de préparation et de manutention que requièrent les différentes composantes du repas. Les menus seront ainsi établis de façon à ce que le personnel de service n'ait pas à effectuer deux coupes ou préparations le même jour. La mise à disposition de matériel permettant de limiter le temps consacré aux préparations des différentes composantes du repas serait fortement appréciée.

Le candidat devra fournir dans son offre deux plans de menus sur deux périodes distinctes, répondant aux attentes de la commune énoncées dans le présent cahier des charges :

- un plan de menus pour la période allant de janvier aux vacances de février
- un plan de menus pour la période allant des vacances d'avril aux vacances d'été

### 3. Menus de substitution pour les enfants allergiques

La commune accepte l'accueil au restaurant scolaire d'enfants déjeunant avec leur "panier repas" ; la famille assure la pleine responsabilité de la fourniture du repas, du conditionnement et du transport de celui-ci. Aucun repas pour enfants allergiques n'est à fournir par le prestataire.

### 4. Repas de substitution sans viande

Il sera systématiquement proposé une alternative "sans viande" aux repas servis. Ces repas seront commandés par la commune. Ces repas de substitution sans viande ne feront pas l'objet d'une facturation différente des autres repas.

### 5. Plan de diversification des protéines et menus végétariens

Conformément aux préconisations de la loi Egalim, le titulaire proposera une fois par semaine, sur une journée scolaire un menu végétarien ne comportant ni viande ni poisson.

Ces repas alternatifs et végétariens permettront de faire découvrir aux convives d'autres produits (céréales et légumes secs sous toutes leurs formes) et d'autres saveurs (« cuisine du monde » notamment).

Dans ce but, les plats végétariens devront être « faits maison ». Le recours aux produits élaborés tels que « boulettes de soja », « steaks végétaux » etc. sera proscrit. L'introduction des légumineuses, quelle que soit la forme, devra être favorisée. **Celles-ci devront être présentées au minimum une semaine sur deux dans les menus.**

Les candidats présenteront dans leurs offres plusieurs recettes variées de plats alternatifs et végétariens. Ces menus végétariens ne devront pas être proposés systématiquement sur le même jour de la semaine.

### 6. Menus à thème et menus festifs

Dans le but d'éduquer les enfants aux goûts, aux saisons, aux saveurs et spécialités locales mais aussi aux cultures d'autres régions, pays ou continents (ex : nouvel an chinois, fêtes traditionnelles du monde...), les **repas à thème** sont encouragés et tiendront compte au minimum des mêmes critères de qualité que les repas proposés tout au long du marché. Le prestataire devra fournir des éléments d'animation et de décoration. Des actions d'animation telles que décrites à l'article VI du présent CCTP seront fortement appréciées. Le candidat détaillera dans son offre les repas à thème qu'il peut proposer, en précisant : leur périodicité, le choix des thèmes ainsi que leur organisation.

Ces repas à thème et festifs ne feront pas l'objet d'une facturation différente des autres repas.

### 7. Menus de secours et stock « tampon »

Le prestataire devra fournir et livrer, au démarrage de sa prestation et pour chacun des deux sites de restauration, un menu complet de substitution et de secours, en cas de défaillance exceptionnelle de l'approvisionnement (grèves de personnel municipal, approvisionnement interrompu par un blocage inhérent à un mouvement social, pannes de courant électrique, de chambre froide ou produits rendus impropres à la consommation...)

Ce menu devra pouvoir être stocké en réserve sèche et non réfrigérée et comprendra : Une entrée / Un plat protidique / Une garniture d'accompagnement / Un dessert

Les quantités mises en place correspondront à une journée de fréquentation moyenne sur le site.

Le titulaire fournira également un « stock tampon » constitué d'aliments non réfrigérés, supportant une durée dite « longue conservation », afin de faire face à toute nécessité (modification de dernière minute dans la composition des repas, augmentation inopinée de la fréquentation des cantines scolaires). Un stock de purée de fruits sera notamment livré sur chaque site afin de pouvoir pallier au manque de qualité ou de maturité des fruits livrés.

A chaque fois que le stock sera utilisé partiellement, le titulaire en sera informé et celui-ci réapprovisionnera, dès la prochaine livraison, la quantité sortie du stock.

Le titulaire sera chargé de la gestion des stocks et du suivi des dates limites de consommation. La DLC devra être régulièrement contrôlée, afin d'être correctement recyclée : chaque produit du repas froid devra être programmé et intégré dans un cycle de menus à venir avant d'atteindre sa DLC minimale, notamment en fin d'année scolaire.

Le coût de cette prestation est réputé intégré dans le prix des repas et ne sera donc pas facturé en supplément du montant du marché.

#### **8. Menus spécifiques en cas de grève**

Lorsque la commune a connaissance d'un préavis de grève concernant les agents municipaux ou l'Education Nationale susceptible d'impacter le fonctionnement du restaurant scolaire, elle en avise le titulaire dans les meilleurs délais. Celui-ci propose immédiatement un menu adapté et ajuste le nombre de repas sur la base des informations transmises par la commune.

#### **9. Menu de pique-nique en fin d'année scolaire**

Pour le dernier jour de l'année scolaire, les repas seront fournis sous forme de pique-nique équilibré, les demandes de la collectivité concernant les spécifications techniques des denrées s'appliquant également pour ces derniers.

Le pouvoir adjudicateur demande au candidat de joindre à son offre le menu détaillé de pique-nique qu'il est en mesure de proposer.

Le titulaire devra respecter la réglementation en matière de prévention des risques alimentaires. Dans ce cadre, il devra prendre toutes les dispositions au niveau de la production, de la transformation, de la livraison, du stockage et de la distribution des repas pique-nique pour garantir la sécurité alimentaire, notamment le respect de la chaîne du froid.

### **IV– SPECIFICATIONS TECHNIQUES NUTRITIONNELLES ET GUSTATIVES**

La commune de LA ROCHE DE GLUN insiste sur la qualité des repas qui seront proposés aux enfants de l'école de la commune, cela au meilleur prix. Aussi, les exigences définies ci-dessous en termes de qualité des denrées à la base des menus devront être prise en compte dans les réponses des candidats, ils font partie de la notation du critère « Valeur technique » représentant 60 % de la note finale.

## 1. Dispositions générales sur la qualité des denrées

**L'utilisation de produits frais et variés devra être privilégiée pour la composition des repas.**

A ce titre, une liste des fournisseurs devra être fournie par le candidat afin de juger son offre en produits frais (Annexe 1 du présent CCTP). Les candidats préciseront les gammes employées et le pourcentage de produits frais sur lequel ils peuvent s'engager pour chaque famille de produits (Annexe 2 du présent CCTP).

Dans une démarche de développement durable, les denrées nécessaires à la composition des repas devront respecter la demande de la commune en fréquence des produits :

- être issus de modes de production respectueux de l'environnement, notamment **de l'agriculture biologique**
- être issus de **circuits-courts**, en favorisant l'approvisionnement en direct de producteurs ou groupements de producteurs, notamment pour l'introduction des produits de qualité et durables dans les proportions visées par la loi Egalim

Le titulaire s'engage à fournir des repas **garantissant l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM)** ainsi que de viande issue d'animaux nourris avec des farines animales ou avec des aliments génétiquement modifiés.

Concernant les produits transformés, la commune de LA ROCHE DE GLUN impose au titulaire une fréquence maximum de présentation de produits reconstitués ou panés (poissons panés, cordons bleus, nuggets, beignets de calamar, etc) d'une fois par cycle de 20 repas.

Les assaisonnements devront être simples. Les sauces lourdes, les graisses et les condiments trop épicés seront à éviter.

## 2. Dispositions techniques

**Dispositions techniques : 20% de SIQO et 30% de Bio**

Pour ce qui est des **caractéristiques spécifiques** de certaines denrées, afin de se conformer à la loi Egalim, il est demandé :

<i>Gamme de produits</i>	<i>Dispositions techniques</i>
Féculeux, Légumes et légumes secs	• Légumes de saison
	• Légumes 50 % Bio
Charcuterie	• Jambon blanc 50 % Label Rouge ou Bio
Oeufs	• 100% plein air (1) ou bio (0)
Viandes  50% labellisées dont :  (1 ou 2 fois par semaine)	• Volailles 50 % labellisées Label Rouge ou Bio

Poisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pané 1 fois par mois maximum</li> </ul>
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanc privilégier le vrac</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sec (mimumum 30% à la coupe)</li> </ul>
Fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À croquer 50 % Bio dont 100% pommes et poires</li> <li>• Circuit court : pêches, prunes, kiwis, raisins, abricots</li> <li>• De saisons et murs</li> </ul>
Pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pain bio 1 fois par mois minimum ou semi-complet Bio 1 fois par mois minimum</li> <li>• issus de circuit-court</li> </ul>

**Les menus qui seront servis tout au long du marché devront être conformes au présent CCTP.**

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire pourront procéder exceptionnellement à des modifications, à condition d'en informer au préalable le titulaire ou le pouvoir adjudicateur.

### 2.1 Les fruits et légumes

- Les fruits et légumes devront être proposés dans un état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale pour la consommation
- Le titulaire devra tenir compte de la saisonnalité des produits (cf tableau fourni en annexe)
- 50% des légumes seront issus de l'agriculture biologique
- 50% des fruits à croquer seront bio et les pêches, prunes, kiwis, raisins et abricots devront être issus de circuit court
- L'ensemble des pommes et poires proposées en fruits dans les repas seront issues de l'agriculture biologique
- Les conditions de maturité, de saveurs, et la saisonnalité doivent être des critères de sélection pour le titulaire

### 2.2 Les viandes

Le titulaire s'engage à s'assurer de l'origine de production, de la provenance des viandes et volailles servies et à garantir l'agrément CEE de ses fournisseurs.

La viande bovine devra être de race à viande ou de race mixte et cela clairement spécifié dans la candidature.

**Le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe seront dans le même pays pour les viandes et volailles.**

De plus, le titulaire devra être en mesure d'indiquer le lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe de toutes les viandes et volailles (affichage obligatoire selon le décret n°2022-65 modifiant le décret n°2002-1465 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

La mention de **l'origine des viandes servies sera indiquée sur les menus** (obligation depuis le 1<sup>er</sup> mars 2022)

Le titulaire fournira de la viande labellisée à hauteur de 50 % dont 50 % de la volaille qui devra être sous label rouge ou équivalent, ou agriculture biologique.

### 2.3 La charcuterie

Le titulaire s'engage à fournir du jambon blanc dont 50% labellisé Label Rouge ou Agriculture Biologique

### 2.4 Les poissons

Les poissons devront être frais au maximum, issus de la pêche en pleine mer, garantis sans arêtes, plein filet.

Le titulaire devra s'engager sur une fréquence de poissons frais proposée dans son offre.

Les poissons devront être au minimum de 50% sous label pêche durable ou équivalent.

Le poisson pané est limité à une fois par mois au maximum.

### 2.5 Les produits laitiers

Les fromages seront à la coupe, au minimum 30 %. Ils seront divers et variés.

Les yaourts ou fromage blanc seront majoritairement en vrac

### 2.6 Légumes secs, féculents

Il sera proposé au minimum deux plats végétariens à base de légumes secs par mois

### 2.7 Les desserts

La fourniture de crèmes dessert ne devra pas excéder la fréquence de une fois par mois

### 2.8 Les œufs

Ils seront 100% plein air (1) ou bio (0)

### 2.9 Le pain

Le titulaire devra servir du pain Bio ou semi-complet Bio au minimum 1 fois par mois.

100% du pain devra être issu de circuit court

## **V. SPECIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES, GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES DECHETS**

La commune de LA ROCHE DE GLUN souhaite au travers de ce marché réduire son empreinte environnementale aussi bien au niveau des approvisionnements que de la gestion du gaspillage alimentaire et des déchets produits par la restauration scolaire. Dans cet objectif, la commune souhaite mettre en place différentes actions définies ci-dessous.

### **1 - Approvisionnement**

Au travers de son marché de restauration scolaire, la collectivité souhaite garantir aux fournisseurs, notamment les producteurs et groupements de producteurs une **juste rémunération de leurs produits** ainsi qu'**une pérennisation des approvisionnements auprès du prestataire** qui sera choisi pour ce marché. A ce titre, la commune de LA ROCHE DE GLUN demande au candidat de lui

**présenter de façon très claire les partenariats directs qu'il a mis en place avec les producteurs et groupements de producteurs ainsi qu'une présentation des actions mises en place pour pérenniser ses partenariats.** Ces éléments seront pris en compte dans la notation du critère « Mesures en faveur du développement durable ». Ils pourront être détaillés via l'Annexe 1 du présent CCTP.

## **2- Gestion des déchets**

Réduction des emballages individuels :

La commune de LA ROCHE DE GLUN souhaite réduire les déchets d'emballages générés par son service de restauration. Pour cela, les conditionnements et emballages individuels sont à limiter au maximum. Le candidat doit présenter dans son offre les actions qu'il s'engage à mettre en place pour répondre à cette attente.

A titre d'exemple, il est possible d'imaginer des approvisionnements en fromage à la coupe plutôt qu'en portions individuelles, idem pour les yaourts et fromages blancs...

## **VI. ANIMATION ET COMMUNICATION**

### **1. Communication et affichage du menu**

La commune de la ROCHE DE GLUN sera attentive à la qualité de la communication proposée aux convives et leurs familles. Celle-ci devra permettre la meilleure information possible quant aux pourcentages de produits de qualité introduits, à la traçabilité des produits servis, ou encore au taux de transformation des aliments utilisés dans la composition des repas (valorisation du fait maison).

La communication des menus aux enfants et aux parents devra être très claire. La commune souhaite voir apparaître sur les menus les informations suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique
- Les produits labellisés sous signe officiel de qualité ou de durabilité tels que définis dans les décrets d'application de la loi Egalim (voir Annexe 4 - pas de marque)
- Les produits « fait maison »
- Les produits locaux et régionaux (région Auvergne Rhône Alpes)

### **2. Formation et relation avec le personnel communal**

La commune sera attentive à la qualité de la relation mise en œuvre entre le prestataire et le personnel communal. Afin de contribuer tout au long du marché à l'amélioration qualitative du service de restauration, notamment la mise en valeur des prestations alimentaires auprès des enfants, le titulaire s'engage à une coopération permanente et dynamique avec les équipes des restaurants, notamment les responsables de site. Des rencontres avec les agents municipaux en charge de la restauration scolaire pourront ainsi être organisées selon une fréquence adaptée au besoin. Le titulaire s'engage à assurer l'information de l'ensemble du personnel concernant les techniques nouvelles de fabrication, de distribution ou de communication avec les convives.

**Le prestataire devra s'engager à donner une information claire auprès du personnel communal, rappelant les éléments nécessaires à la mise en place et au suivi de la distribution des repas, plus généralement de la démarche HACCP.** Il est à noter que l'ensemble des agents communaux intervenant en restauration a reçu le 30 août 2023 une formation sur la démarche HACCP et une sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### 3. Animations

Le titulaire proposera les animations qu'il prévoit de réaliser en détaillant leur fréquence, leur contenu et leur visée pédagogique (par exemple : initiation au goût, découverte des fruits et légumes oubliés, etc)

## VII. COMMANDES ET LIVRAISON

### 1. - Commandes

Chaque jour à 16h30, les prévisions de commandes de repas à J+2 seront envoyées par mail au titulaire via l'agent d'accueil de la mairie. Il sera précisé pour chaque restaurant scolaire le nombre de repas prévus dont les repas « sans viande » (et pour information les enfants en PAI apportant leur repas).

La prévision de commande sera adressée à 16h30 :

- Le mardi : pour les repas du jeudi
- Le mercredi : pour les repas du vendredi
- Le jeudi : pour les repas du lundi suivant
- Le vendredi : pour les repas du mardi suivant

Ces prévisions **ne constituent pas une commande ferme et définitive**. La commande définitive sera passée quotidiennement avant 9h00, le jour de la livraison par l'agent d'accueil de la mairie.

Si cette organisation n'est pas compatible avec les contraintes de travail du titulaire, une validation ferme des repas pourra s'effectuer à un autre horaire, en fonction des caractéristiques de la liaison froide ou chaude retenue.

En tout état de cause, **le titulaire devra clairement mentionner** dans son offre de prix quels sont **les jour et heure limites retenus pour la validation des commandes de repas**. Ces précisions horaires seront également mentionnées par le titulaire dans la fiche récapitulative des prix unitaires.

### 2. - Annulations

La collectivité préviendra le titulaire dans un délai de 48 heures minimum en cas de journée pédagogique et dans les meilleurs délais, en cas de grève.

### 3. Livraison des repas

Horaire de livraison : idéalement 10h30 pour la liaison chaude et 10h pour la liaison froide.

Les repas devront être livrés **impérativement** à l'adresse des restaurants scolaires de la commune :

- Pour l'école maternelle : 5 Allée des milles fleurs - LA ROCHE DE GLUN 26600
- Pour l'école élémentaire : 15 rue des écoles - LA ROCHE DE GLUN 26600

Les fournitures sont livrées et rentrées dans les locaux de restauration, aux frais, risques et périls du titulaire et par ses soins.



Pour la liaison chaude, le livreur allumera les fours et disposera les plats chauds ; les éléments froids seront disposés par le livreur dans les réfrigérateurs.

Pour la liaison froide, en fonction de l'horaire de livraison, les denrées seront soit disposées dans les réfrigérateurs par le livreur soit directement mises au four.

Au préalable, le prestataire (le livreur) aura effectué les contrôles suivants :

- Dates limites de consommation des fournitures livrées.
- Température des produits livrés,
- Contrôle quantitatif en lien avec le bon de commande
- Contrôle de l'intégrité des bacs inox
- Contrôle de la propreté des cagettes ou contenants

Les livraisons seront obligatoirement accompagnées d'un bon de livraison à entête du titulaire, numéroté et daté, et déposé à l'endroit précisé au prestataire lors de la reconnaissance des lieux avant la prise d'effet du contrat. Le bon mentionne les quantités ainsi que toutes les indications permettant d'en assurer les contrôles et sera signé par les deux parties

La réception des éléments constituant les repas n'est acquise qu'après la validation des bons de livraison par les agents municipaux responsables de leur réception. En l'absence de cette validation, le prestataire considère la livraison acquise, si aucune anomalie ne lui est signalée par la commune avant 12h30.

En cas de manque, les agents appelleront immédiatement le prestataire qui devra donner toutes les indications pour pourvoir au service. S'il apparaît que les prestations fournies ne sont pas conformes aux prescriptions du présent marché, il sera opéré des réfections dans les conditions définies au CCAP.

#### **4. -Transport des repas**

Les repas seront livrés conformément à la réglementation en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de prévention des risques alimentaires. Le prestataire est responsable de tout élément constituant les repas jusqu'au moment de leur réception dans le restaurant scolaire. Il apportera la preuve qu'il n'y a pas eu rupture de la chaîne des températures. Le personnel préposé au transport et aux manipulations devra observer les règles de sécurité et d'hygiène alimentaire les plus strictes. Le prestataire assurera également le maintien des véhicules de transport dans un état de propreté intérieure et extérieure irréprochable.

La commune pourra procéder à tout moment à des contrôles concernant l'état des véhicules de livraison, leur propreté, la température de l'enceinte réfrigérée et des plats entreposés, ainsi que sur l'hygiène vestimentaire et corporelle des chauffeurs.

#### **5. -Erreur de livraison**

En cas d'erreur de livraison, ou au cas où une prestation serait reconnue inconsommable (défaut de température, fruits très abimés, emballages mal operculés, date fabrication ou DLC illisible), elle serait refusée et son changement se ferait aux frais du prestataire, sans préjudice d'autres sanctions.

Le stock de secours pourra être utilisé exceptionnellement si le remplacement des denrées est impossible pour l'heure du déjeuner. Les repas refusés et leur remplacement ne seront pas facturés à la collectivité.

## VIII. SUIVI DU MARCHÉ

### 1. - Commission restauration

La commune de LA ROCHE DE GLUN informe les candidats qu'il existe une commission extra-communale ayant en charge le suivi de la restauration scolaire. Cette commission se réunit 2 à 3 fois par an, et a en charge :

- La validation des menus
- Le suivi du bon déroulement du marché (respect des engagements pris par le titulaire sur la qualité des produits, la traçabilité, etc)
- La préparation des échanges avec le titulaire dans une optique d'amélioration du service.

A l'occasion de chaque réunion de la commission, le titulaire réalisera un reporting de ses prestations (voir article VIII.3 ci-après). Il sera demandé la présence d'un représentant du titulaire lors de ces réunions, afin de co-construire les éléments de progression continue de la prestation.

### 2. - Enquête de satisfaction

Des enquêtes de satisfaction seront réalisées par le titulaire et les résultats seront envoyés au responsable du service périscolaire.

Le titulaire fournira tous les lundis à chacun des restaurants municipaux une fiche hebdomadaire pour que le personnel de service fasse les annotations relatives aux repas. Cette fiche sera retournée au titulaire par le responsable du service périscolaire chaque vendredi après-midi.

### 3. - Documents de contrôle de la qualité des produits et de la saisonnalité

Le pouvoir adjudicateur veillera à l'application par le titulaire du marché des stipulations du présent CCTP. Pour cela, le prestataire s'engage à fournir dans les plus brefs délais les certificats ou les factures que pourra lui demander à tout instant la collectivité (factures d'achats des produits labellisés, documents relatifs à la qualité des viandes servies, fiches techniques ou fiches de productions relatives aux produits et prestations proposés, etc).

En particulier, le titulaire fera parvenir à la commune, tous les trimestres, (avant la fin du mois suivant le trimestre concerné) un récapitulatif des informations suivantes :

Spécifications	Moyens de contrôle
Saisonnalité des produits	* Comparaison des menus et du calendrier de saisonnalité
Produits issus de l'Agriculture Biologique	*Pourcentage et fréquence des produits BIO *Affichage clair sur les menus
Produits sous autres labels	Idem à ceux demandés pour les produits bio
Approvisionnements issus de productions issues de producteurs ou de groupements de producteurs en direct	Listes de fournisseurs référencés et des producteurs et groupements de producteurs pour l'exécution du marché

#### **4. - Traçabilité des denrées alimentaires**

Une attention particulière sera portée à la provenance de production des denrées alimentaires.

Le titulaire s'engage à fournir sur demande de la personne mandatée par le pouvoir adjudicateur tous les documents nécessaires à la traçabilité des approvisionnements justifiant de la provenance des denrées alimentaires.

### **IX . OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES**

#### **1. Hygiène**

- Normes d'hygiène :

Le titulaire du marché devra respecter les dispositions de l'arrêté du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social dans sa version consolidée. Il veillera notamment, conformément à l'article 5 dudit arrêté, à réaliser des autocontrôles concernant les aspects microbiologiques, les températures, l'hygiène du personnel ou le respect des procédures préétablies. Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, le titulaire identifiera tout aspect de ses activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments et veillera à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes du système HACCP.

- Contrôles d'hygiène :

Le titulaire du marché est tenu de faire, à ses frais, des analyses bactériologiques et des visites d'hygiène conformément aux normes en vigueur. Les résultats de ces contrôles seront transmis au pouvoir adjudicateur.

De plus, le pouvoir adjudicateur peut à tout moment, procéder à tous les contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

- Conservation des repas pour analyses :

Le titulaire devra conserver sur le site de production des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs. Ils doivent être conservés au minimum durant cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

- Agrément cuisine centrale

Le titulaire devra disposer de l'agrément « cuisine centrale », conformément aux dispositions de l'arrêté du 08/06/2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

#### **2 - Transport de denrées alimentaires**

Le titulaire du marché devra s'assurer que les conditions de transport des produits sont conformes à la réglementation et notamment aux normes d'hygiène alimentaire relative au transport des denrées alimentaires régies par l'arrêté du 20/07/1998. Les opérations de stockage incombent au titulaire. Aucune rupture de la chaîne du chaud ou du froid (selon le mode de liaison retenu), de la fabrication sur le lieu de production jusqu'au stockage au niveau des restaurants scolaires en passant par le transport ne sera tolérée.

Les risques afférents au transport des matériels, objets et approvisionnements jusqu'aux restaurants scolaires, les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement, d'arrimage, de déchargement et de manutention jusqu'au lieu de stockage dans les restaurants scolaires sont à la charge du titulaire.

Le titulaire assume envers la commune de LA ROCHE DE GLUN l'entière responsabilité du transport et des livraisons, que celles-ci soient effectuées par son propre personnel ou par un transporteur tiers. En conséquence, les réclamations, litiges, dédommagements éventuels seront à la charge du titulaire.

## **X.- CHARGES ET OBLIGATIONS**

### **1. Du prestataire :**

En cas d'arrêt de travail pour fait de grèves des salariés du titulaire affectés à l'exécution du contrat, le titulaire du marché sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues dans les délais impartis, Monsieur le Maire ou son représentant y pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utiles, aux frais, risques et périls du titulaire. Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par Monsieur le Maire ou son représentant par tous les moyens de droit, sauf lorsque leur montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié, en vue de la mission à accomplir, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation générale concernant l'état de santé et l'hygiène du personnel.

### **2. De la commune de LA ROCHE DE GLUN :**

La commune conserve à sa charge :

- Le nettoyage des locaux
- Le nettoyage du matériel spécifique
- L'entretien technique et le remplacement du petit matériel ainsi que du gros matériel dont elle est propriétaire
- Les frais d'enlèvement des eaux grasses et de désinfection
- Le nettoyage quotidien de la salle de restauration et de la vaisselle
- La remise ou maintien en température des plats chauds (en fonction de l'horaire de livraison, cette charge pourra être confiée au livreur du titulaire)
- L'habilitation et la formation du personnel aux bonnes pratiques en matière d'hygiène applicables dans les établissements de restauration scolaire

***Lu et approuvé,***

*A.....*

*Le .....*

*Le candidat (cachet et signature)*

## Annexe 1 : Liste des fournisseurs et détails sur les approvisionnements (à compléter)

Le tableau ci-dessous pourra être utilisé par le candidat pour fournir les informations relatives à ses fournisseurs, à l'origine et à la qualité des produits. Les informations renseignées serviront à l'analyse des offres au regard des critères indiqués dans le Règlement de Consultation. Aussi, **il est demandé au candidat d'être le plus précis et exhaustif possible dans les informations communiquées.**

Le candidat pourra fournir ces éléments sous une autre forme.

Catégories de produits	Fournisseurs pressentis pour le présent marché (préciser pour quels produits si plusieurs fournisseurs)	Type de fournisseur (producteur, artisan, industrie agro-alimentaire, grossiste, ..) Circuit-court ou non	Origine géographique de production des denrées (hors UE, France, Région,...)	Signe officiel d'origine et de qualité (AOP, AOC, UE, AB, label rouge...)
Fruits				
Légumes Détailler par gamme				
Produits carnés -Viandes bovines -Viandes porcines -Viandes de volailles -Viandes ovines -Charcuteries				
Produits laitiers				
Ovo produits				
Poisson				
Epicerie				

Mode de référencement et pérennisation des partenariats avec les producteurs :

En complément des informations précédentes, le candidat détaillera le mode de référencement de ses fournisseurs, les partenariats mis en place avec les producteurs ou groupements de producteurs, ainsi que les démarches engagées pour pérenniser ces partenariats.

## Annexe 2: Qualité et traçabilité des produits proposés (à compléter)

- **Nature des produits proposés**

Le candidat précisera le pourcentage de denrées alimentaires qu'il est capable de garantir sur une année pour chaque gamme de produits proposés. Le candidat pourra fournir ces informations sous une autre forme.

en %	Frais / 1ère gamme	Conserve / 2ème gamme	Surgelés / 3ème gamme	4ème gamme	5ème gamme
Fruits					
Légumes crudités					
Légumes d'accompagnement					
Viandes					
Poissons					
Produits laitiers					
Dessert					

- **Variété des produits proposés**

Le candidat détaillera les engagements qu'il peut apporter en termes de variété des produits proposés

- **Traçabilité et qualité des viandes proposées**

Le candidat détaillera les engagements qu'il peut apporter sur :

- les catégories de viandes qu'il sert, en référence à la classification communautaire
- le type racial des animaux
- les signes éventuels de qualité ou de durabilité
- les modes de cuisson employées par type de plat

- **Fiches techniques des produits finis**

Le candidat fournira l'ensemble des fiches techniques des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants : les entrées chaudes ; les plats préparés à base de viande, de poisson ou d'œuf ; les produits reconstitués et/ou hachés ; les gâteaux et la biscuiterie.

### Annexe 3 : Conditionnements par composante (à compléter)

Le tableau ci-dessous vise à informer le pouvoir adjudicateur des conditionnements utilisés par le candidat. Il sera également utilisé pour apprécier la performance environnementale de l'offre en matière de déchets, conformément aux critères de sélection indiqués dans le Règlement de consultation.

Le candidat pourra fournir ces informations sous une autre forme.

Composantes	Conditionnement (Bacs gastronomes, barquettes individuelles, pots...)	Recyclage ou reprise des conditionnements (OUI/NON, système mis en place)
Hors d'œuvre froid : Crudités		
Hors d'œuvre froid : Charcuterie		
Hors d'œuvre chaud		
Plat principal		
Fromage (à la coupe, en portion individuelle)		
Desserts lactés (yaourts, fromage blanc...)		
Pâtisseries		
Autres : Préciser		

## Annexe 4 : Définition des produits de qualité et durables dans la loi Egalim (à titre informatif)

Extrait du document explicatif relatif aux exigences de la loi Egalim pour la restauration collective édité par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) en novembre 2019.

### 2. L'APPROVISIONNEMENT

**AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES<sup>(1)</sup>**

► **Champ d'application** : toutes les catégories de la restauration collective citées plus haut<sup>(2)</sup>.

#### Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

→ Les **produits issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de **20 % minimum**).

**Précision** : les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

→ Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**, la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE), la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production\*.

\* À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

**Précision** : les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

→ **Jusqu'au 31/12/2029 uniquement**, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2**.

---

(1) Note : La loi prévoit la possibilité d'adapter ces seuils par décret pour les territoires d'outre-mer. Une consultation a été menée à cet effet et l'analyse des résultats est en cours.



→ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable**

**Précision :** Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, consommateurs et scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

→ Les produits bénéficiant du **logo « Région ultrapériphérique » (RUP)**

→ Les **produits « équivalents »** aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

**Précision :** l'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP).

→ Les **produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales** liées au produit pendant son cycle de vie.

**Précisions :** la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 % et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue par le produit pour ce critère doit être supérieure à 4/10e de la note maximale. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférents (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).

## Annexe 5 : Calendrier de saisonnalité (à titre informatif)



# POUR UNE AGRICULTURE & UNE ALIMENTATION D'AVENIR



### fruits

### légumes

<b>janvier</b>	Citron nicois, Clémentine, Kiwi, Mandarine, Noix, Poire, Pomme, Orange		Betterave, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Crosne, Echalote, Endive, Frisée, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Rutabaga, Salsifi, Scarole, Topinambour	
<b>février</b>	Citron nicois, Kiwi, Mandarine, Poire, Pomme, Orange		Betterave, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Crosne, Endive, Fenouil, Frisée, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Pomme de terre, Rutabaga, Salsifi, Scarole, Topinambour	
<b>mars</b>	Citron nicois, Kiwi, Poire, Pomme, Orange		Asperge, Betterave, Brocoli, Carotte, Chou, Chou-fleur, Crosne, Endive, Frisée, Laitue pommée, Mâche, Navet, Oignon, Poireau, Pomme de terre	
<b>avril</b>	Pomme, Rhubarbe, Poire, Kiwi		Asperge, Betterave, Blette, Carotte, Chou-fleur, Endive, Épinard, Frisée, Laitue pommée, Mâche, Navet, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Radis	
<b>mai</b>	Fraise, Rhubarbe		Asperge, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Concombre, Courgette, Épinard, Fève, Frisée, Laitue pommée, Mâche, Navet, Oignon, Petit pois, Pomme de terre, Radis, Tomate	
<b>juin</b>	Abricot, Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Melon, Mûre, Prune, Rhubarbe		Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Concombre, Courgette, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Laitue feuille de chêne, Laitue pommée, Oignon, Poireau, Petit pois, Poivron, Pomme de terre, Radis, Tomate	
<b>juillet</b>	Abricot, Brugnon, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Framboise, Groseille, Melon, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pastèque, Pêche, Prune		Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Blette, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Concombre, Courgette, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Laitue feuille de chêne, Laitue pommée, Mais, Navet, Oignon, Poireau, Petit pois, Poivron, Pomme de terre, Radis, Tomate	
<b>août</b>	Abricot, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Framboise, Groseille, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Nectarine, Noisette, Pêche, Poire, Prune		Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Concombre, Courgette, Potiron, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Laitue feuille de chêne, Laitue pommée, Mais, Navet, Oignon, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Radis, Salade, Tomate	
<b>septembre</b>	Figue, Framboise, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Noisette, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Raisin		Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Courgette, Potiron, Épinard, Fenouil, Frisée, Haricot vert, Laitue feuille de chêne, Laitue pommée, Mais, Oignon, Panais, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Radis, Scarole, Tomate	
<b>octobre</b>	Châtaigne, Coing, Figue, Framboise, Mûre, Myrtille, Noisette, Noix, Pêche, Poire, Pomme, Raisin		Artichaut, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Courge, Épinard, Fenouil, Frisée, Haricot vert, Laitue pommée, Mais, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Radis, Scarole, Tomate, Topinambour	
<b>novembre</b>	Châtaigne, Coing, Mandarine, Noix, Poire, Pomme, Raisin		Betterave, Brocoli, Carotte, Céleri, Courge, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Crosne, Endive, Épinard, Fenouil, Frisée, Laitue pommée, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Rutabaga, Scarole, Topinambour	
<b>décembre</b>	Châtaigne, Clémentine, Kiwi, Mandarine, Noix, Orange, Poire, Pomme		Betterave, Cardon, Carotte, Céleri, Courge, Chou, Chou de Bruxelles, Chou-fleur, Endive, Épinard, Frisée, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Rutabaga, Salsifi, Scarole, Topinambour	

© FNH 2013 - Illustrations : Franlygausse



[www.fnh.org](http://www.fnh.org)

Ce tableau a été réalisé à titre indicatif, tous les fruits et légumes n'y sont peut-être pas représentés ! Il existe par ailleurs de très nombreuses variétés pour chacun d'entre eux. Concernant les périodes de production, il peut y avoir quelques variations selon les régions, certaines variétés d'un même fruit ou d'un même légume pouvant être plus précoces ou plus tardives que les autres. Pour certains fruits et légumes exotiques (banane, ananas, litchi, mangue, papaye, avocat...) ou d'origine relativement lointaines (dattes, agrumes...), veillez à choisir ceux provenant de la région la plus proche en privilégiant les produits bio et/ou issus du commerce équitable.

**FONDATION  
Nicolas  
HULOT**  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

## Annexe 6 : Conso-Guide WWF : « Pour une consommation responsable des produits de la mer » (à titre informatif)

A PRIVILEGIER		AVEC MODERATION		A EVITER		LEXIQUE	
Araignée	GG/M	Bar	France	Anguille	Europe		: produit d'élevage
Bar de ligne	GG/M	Calamars	ANE	Bar de Chalut	ANE		: produit sauvage
Cabillaud du Pacifique	Pacifique Nord	Chinchard	ANE	Cabillaud	AN		: Le logo MSC identifie les produits issus de pêche durable
Colin d'Alaska	Pacifique Nord	Coquille St Jacques	Pays divers	Dorade rose	ANE		
Crevette grise	M/MN	Crevette Tropicale	Pays divers	Dorade Sébaste	AN		
Dorade grise de ligne	GG/M	Dorade royale	Tous pays	Empereur	ANE		
Hareng	ANE	Eglefin	ANE	Espadon	Pays divers		
Huitre	France	Homard	GG/M	Flétan Atlantique	AN		
Lieu Jaune de ligne	GG/M	Julienne	ANE	Flétan du Groenland	AN		
Lieu Noir	MN	Langoustine	ANE	Grenadier	ANE		
Maquereau	ANE	Lotte	ANE	Lingues	ANE		
Merlu blanc du Cap	Afrique du Sud	Merlan	Manche	Loup de mer	Pays divers		
Moule	France	Pangas	Asie	Merlu	ANE		
Pétoncle	Patagonie	Perche du Nil	Pays divers	Pile/Carrolet	ANE		
Sardine	ANE	Poulpe	Pays divers	Rales	Tous pays		
Saumon Pacifique	Pacifique Nord	Rouget Barbet	GG	Requins	Tous pays		
Sole d'Hastings	Angleterre	Saint Pierre	ANE	Sabre	ANE		
Tacaud	GG/M	Saumon Atlantique	Pays divers	Saumon Atlantique	AN		
Thon germon de ligne	GG	Seiche	ANE	Sole	ANE		
Tilapia	Europe	Thon Albacore	Tous pays	Thon rouge	Pays divers		
Tourteau	GG/M	Tilapia	Autres pays	Turbot	ANE		
Truite	Europe			Vivaneau	Pays divers		
Turbot	Europe						

: produit d'élevage

: produit sauvage

: Le logo MSC identifie les produits issus de pêche durable

ANE : Provenance Atlantique Nord Est

GG : Provenance Golfe de Gascogne

M : Provenance Manche

MN : Provenance Mer du Nord

AN : Provenance Atlantique Nord

**A Privilégier** : Pas de surpêche, élevage bien géré. Dommages causés à l'environnement minimaux ou restreints.

**Avec modération** : Problèmes dans les élevages ou les pêcheries. Choix secondaire par rapport aux espèces de la colonne verte.

**A éviter** : Espèces surpêchées, dont certaines sont en voie d'extinction. Leur élevage ou leur pêche sont très nuisibles pour l'environnement.