

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE EN GESTION CONCÉDÉE

La majorité des entreprises françaises et des écoles primaires publiques font aujourd'hui appel à une entreprise de service de restauration collective. Quels sont dans ce cadre les leviers disponibles pour tendre vers une restauration collective plus responsable via l'entreprise prestataire ?

FICHE 9



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



RÉDACTION DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPEL D'OFFRE

Certaines structures, entreprises ou collectivités, font appel à un bureau d'études pour rédiger le cahier des charges de l'appel d'offre. D'autres le rédigent elles-mêmes. Dans tous les cas, **la prise de conscience des enjeux liés à l'alimentation**, et donc au service de restauration collective, est un préalable pour orienter le cahier des charges vers un service responsable.

Le cahier des charges comprend différentes clauses administratives et techniques, à la fois générales et particulières, dans lesquelles il faut indiquer les critères et les attentes en termes de nature des prestations alimentaires (diversité, offre journalière, catégories tarifaires, fréquence des aliments) ou de spécificités nutritionnelles (exclusion ou présence de certains produits). Il s'agit également d'y indiquer les moyens de mise en œuvre du service : approvisionnement (origine et traçabilité), méthode et évaluation de la qualité, réglementation.

L'approche durable doit être un préalable à l'ensemble du cahier des charges et peut être mentionnée **dès l'objet du marché**.

Que ce soit dans le cadre des marchés publics ou non, les critères plus spécifiques sont à inscrire dans les clauses administratives ou techniques, selon leur nature. Ils peuvent faire l'objet **d'options environnementales ou de conditions d'exécution** sur lesquelles baser les critères de sélection du prestataire.



COMMENT INTÉGRER LA DIMENSION LOCALE ?

La préférence locale est interdite. Néanmoins, certains critères permettent de favoriser les approvisionnements locaux. Il est par exemple possible de souhaiter un délai court entre cueillette et livraison pour assurer la fraîcheur des produits et ainsi diminuer au mieux les distances de transport.

Ces critères sont présentés dans la fiche dédiée aux marchés publics.

Des référents qualité

Un suivi de la prestation peut être réalisé par la commission menu sur la base d'indicateurs qu'elle a définis et dont elle suit l'évolution ; ce dont elle informe le prestataire. Ainsi la ville de Sceaux a mis en place des « Référents qualité », jeunes retraités qui déjeunent avec les scolaires tous les 15 jours. Ils évaluent ainsi la qualité des repas et l'attitude des enfants via des indicateurs. La ville a pu noter une amélioration de la qualité des repas servis.

/// exemple de cahier des charges

L'appel d'offre du Ministère de l'Ecologie du développement durable et de la Mer, qui fait notamment écho aux objectifs d'intégration de produits bio, est disponible sur le site www.repasbio.org de la FNAB : http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Exemples_de_marches_publics.html

DÉVELOPPER L'OFFRE AGRICOLE DE PROXIMITÉ EN GESTION CONCÉDÉE

En collaboration avec la société de restauration collective et les associations locales, il est possible de structurer et développer les approvisionnements locaux. Il est même tout à fait conseillé d'être force de proposition auprès du prestataire de restauration collective ! Il est important et utile de rendre publics ses choix et de les communiquer. Certaines villes n'ont par exemple pas hésité à faire passer cette

annonce dans les médias locaux. L'affichage d'une **demande globale sécurise les acteurs locaux** et peut aboutir à une contractualisation afin de pérenniser ce lien.

Du bio à Brest

Le ville de Brest est actuellement dans cette démarche en ce qui concerne l'intégration de produits biologiques pour 6 000 repas par jour.

Type de critères de sélection

THÈMES	DEMANDE	CRITÈRES / EXEMPLES
Transport moins polluants	Mentionner ce choix.	Exclure produits transportés par avion.
Emballages / déchets	Conditionnements moins polluants.	Emballages recyclables ou récupérés par le fournisseur.
Exclusion de certains produits	Exclure certains produits.	Poissons exotiques. Huile de palme. OGM. Viandes produites avec des farines animales.
Produits frais et de saison	Assurer la saisonnalité des fruits et légumes.	80% fruits frais et 60% légumes frais. Indications mois par mois des fruits et légumes à proposer.
Energie	Etablissement d'un bilan carbone avec demande de mise en avant de marges de progrès.	Mise en avant des progrès annuels.
Produits biologiques	Introduction de produits biologiques.	Volume et fréquence (dans la prestation). Identification par logo/label ou preuves de l'équivalence (mention « ou équivalent »). Mentionner le seuil payant du pain bio (selon la formule de self proposée) : ex. 2 tranches.
Produits équitables	Mentionner le choix pour certains produits identifiés.	Faire référence aux produits distribués par les organismes reconnus par la commission nationale du commerce équitable, décret n° 2007-986 (ex. Max Havelaar ou équivalent).
Viande	Optimisation de l'utilisation de viande. Précision des types de viande.	Optimisation des carcasses des viandes et volailles. Précisions : âge, race, alimentation du bétail.
Prix et budget	Pour respecter les budgets selon les prix du marché et la saisonnalité, proposer la flexibilité.	Retrait de certains produits trop chers à un moment donné pour les remplacer par des produits de même qualité.
Autres prestataires à engagements sociaux	Favoriser une visée sociale.	Centres d'aide par le travail. Entreprises d'insertion par l'économie.
Animations	Demande possible d'animations sur le thème du développement durable dans le restaurant.	Préciser la fréquence.
Bilan/Evaluation	Mettre en avant les performances environnementales et sociales.	

Sources : Cahier des charges MEEDM -
Cahier des charges ville de Brives - FNAB : leaflet marchés publics

être **FORCE DE PROPOSITION** AUPRÈS DU **PRESTATAIRE**

Ces préconisations constituent un minimum pour la prestation.