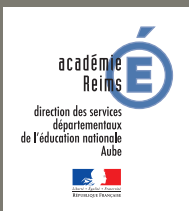




Charte de la restauration scolaire dans les collèges publics de l'Aube



Faire du repas, un moment privilégié de la vie et de l'éducation citoyenne des collégiens

En décidant de maintenir, au cœur de chacun de ses collèges publics*, un service de restauration assuré par ses propres personnels, le Conseil départemental de l'Aube a fait le choix de la qualité – à tous les niveaux.

Le repas au collège doit d'abord satisfaire, au mieux, les besoins physiologiques importants des adolescents et pré-adolescents. Mais il doit également répondre à d'autres enjeux, tout aussi fondamentaux – enjeux de santé publique, social, économique et environnemental.

Le défi est d'autant plus important que près de 7 collégiens aubois sur 10, déjeunent au sein de leur établissement.

Rendre accessible à tous une alimentation saine, davantage tournée vers un approvisionnement local, de qualité ; faire du temps méridien un temps éducatif, de détente et de convivialité, important dans la vie de l'élève et intégré au projet d'établissement : tel est l'esprit dans lequel a été conçue cette charte de restauration scolaire.

Fruit d'une large concertation avec les acteurs concernés du territoire, construite à partir de constats partagés et d'objectifs fixés collégialement, **la charte a l'ambition de devenir un document de référence pour les établissements.**

Articulée autour de 5 engagements essentiels, elle apporte des recommandations et solutions concrètes pour accompagner les collèges dans leurs choix et les aider ainsi, au quotidien, à maintenir un service de haute qualité.

Parmi elles, un précieux Guide de l'acheteur, réalisé par nos services, démontre que, **contrairement aux idées reçues, il est possible d'acheter « local » en toute légalité.** Encore fallait-il « débroussailler » la réglementation en la matière...

Au nom du Département de l'Aube, je tiens à remercier toutes celles et ceux qui ont contribué à élaborer ce document, à commencer par les acteurs de la restauration collective dans les collèges –chefs d'établissement, adjoints-gestionnaires, personnels de cuisine– ainsi que Monsieur le directeur académique des services de l'Education nationale dans l'Aube.

Merci également à la Chambre d'agriculture de l'Aube, au Parc naturel régional de la forêt d'Orient, au Sdeda ainsi qu'aux producteurs pour leurs précieux conseils et ressources.

Soyez certains que l'ensemble des élus et de nos services départementaux (collèges, bâtiments, ressources humaines, laboratoire départemental, etc.) veilleront à la bonne mise en œuvre de cette charte, en restant à l'écoute des personnels.

Seule la mobilisation de tous, dans la durée, assurera la réussite de cette démarche.

Philippe PICHERY

Président du Conseil départemental de l'Aube

**avec une spécificité, s'agissant du collège Marie-Curie, qui bénéficie d'une restauration mutualisée avec le Centre sportif de l'Aube*

Bien manger pour bien apprendre

L'Education nationale s'est engagée depuis ces dernières années dans des projets d'éducation à l'alimentation auprès des élèves, dès le plus jeune âge, ce qui a contribué à développer chez ces derniers des habitudes alimentaires propices à leur santé tout en les éduquant au goût.

Les différentes dimensions de l'éducation à l'alimentation, qu'elles soient nutritionnelles, environnementales, culturelles et patrimoniales, sont abordées dans les nombreuses actions partenariales que nous avons mises en œuvre dans le département de l'Aube. Elles s'inscrivent dans le parcours de santé et du citoyen de l'élève et témoignent de l'engagement des personnels éducatifs dans ce domaine.

La même volonté de faire acquérir à nos jeunes élèves un comportement citoyen responsable autour de l'alimentation a conduit le président du Conseil départemental de l'Aube à rédiger une charte de la restauration scolaire qui nous permettra encore de progresser. Une belle initiative qu'il nous faut saluer !

Cette démarche, tout en dynamisant le tissu économique local, garantit à nos collégiens la qualité des repas offerts sur le temps de midi.

Les chefs d'établissement et les gestionnaires, ainsi que les personnels de cuisine qui ont contribué à cette réflexion, sauront s'appuyer sur les principes énoncés dans cette charte pour offrir une restauration exigeante de qualité dans les collèges aubois. Je les remercie sincèrement de s'investir avec nos partenaires dans cette action collective fondamentale pour nos élèves.

Car on ne peut bien apprendre sans bien manger !

Frédéric BABLON

Inspecteur d'académie,

directeur académique des services de l'Education nationale de l'Aube.

- **La charte en 5 engagements**
 - I Renforcer les circuits d'approvisionnement de proximité et de qualité** — page 5
 - II Offrir à chacun des repas de qualité, équilibrés et conformes aux règles d'hygiène alimentaire** — page 8
 - III Offrir un accueil de qualité durant le temps de restauration scolaire** — page 12
 - IV Contribuer à l'éducation au goût, à la nutrition et à l'impact environnemental des denrées** — page 14
 - V Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets** — page 17
- **Le guide de l'acheteur « local » des collègues** — page 22
Comment acheter « local » dans le strict respect de la réglementation



Engagement



Renforcer les circuits d'approvisionnement de proximité et de qualité

La restauration collective dans les 25 collèges publics de l'Aube représente plus d'un million de repas servis tous les ans pour plus de 2 millions d'euros de denrées alimentaires achetées par ces établissements.

Bien que l'offre des producteurs locaux soit encore relativement limitée, elle est depuis plusieurs années en constante progression. Partant de ce constat, il apparaît possible de recourir davantage à un approvisionnement de proximité et de qualité, qui contribuerait à apporter des réponses aux enjeux environnementaux, de santé publique, sociaux et économiques par :

- une attention particulière portée à la qualité et à la fraîcheur,

Déterminant majeur de la qualité des plats, le recours aux produits locaux et/ou labellisés (dont le « bio ») garantit une traçabilité depuis le lieu de production et limite les intermédiaires. Il convient également de limiter l'utilisation des produits pré-transformés.

- la diminution de l'empreinte écologique de l'alimentation

La réduction des distances de transport des denrées alimentaires et le respect de l'environnement par les activités de production (limitation de l'utilisation de produits chimiques de synthèse - pesticides et insecticides ; limitation de l'emploi d'intrants) et de transformation sont susceptibles de contribuer à la diminution des émissions de gaz à effet de serre et, de façon plus générale, à la protection de l'environnement.

- une dynamisation du tissu économique local

Un approvisionnement de proximité permet d'ancrer l'activité économique sur le territoire en reconnectant l'offre de biens alimentaires de qualité à la demande locale. Cela contribue à valoriser les ressources alimentaires locales, à maintenir les savoir-faire aubois spécifiques et à soutenir l'emploi départemental.

Les circuits alimentaires de proximité peuvent constituer un nouveau débouché pour les producteurs locaux, mais aussi pour les artisans et commerçants ainsi que les entreprises. Ils permettent une juste rémunération des différents acteurs (et notamment des producteurs) couplée avec un juste prix pour les consommateurs.

Les circuits alimentaires de proximité participent également au maintien et à la mise en valeur des paysages, du patrimoine naturel et de la biodiversité.

- un renforcement du lien social

Les circuits de proximité contribuent à la création de lien social en rapprochant les producteurs et les consommateurs.

Les collèges s'engagent ...

Les collèges s'engagent à recourir, autant que possible aux circuits d'approvisionnement de proximité et de qualité, qui concilient des impératifs de respect de l'environnement, de traçabilité des denrées et de préservation des emplois locaux.

● L'accompagnement du Département

Le Département a élaboré un guide pratique à destination des collèges afin de faciliter l'approvisionnement de qualité et de proximité, dans le strict respect de la réglementation en matière d'achat public. Ce guide de l'acheteur est annexé à la présente charte de restauration scolaire.

Pour en savoir + Guide de l'acheteur local (p. 22)

Le Département étudie la possibilité de mettre en place une livraison hebdomadaire de denrées alimentaires de proximité pour les collèges publics aubois.

Il recherchera par ailleurs des formations à proposer aux chefs cuisiniers et aux seconds de cuisine afin de les accompagner dans le recours aux circuits d'approvisionnement de proximité.

● Les ressources locales : recensement des produits et des producteurs locaux

La Chambre d'agriculture de l'Aube a établi une liste des produits alimentaires pouvant être proposés aux collèges par les producteurs aubois.

Pour en savoir + <https://aube.chambre-agriculture.fr> (rubrique : territoires/favoriser-le-circuit-local/restauration-collective)



Tél. : 03 25 43 72 72

Le Parc naturel régional de la forêt d'Orient (PNRFO) a élaboré un catalogue qui recense et localise l'ensemble des producteurs locaux du territoire. Y figurent, pour chacun, les produits proposés, les types de conditionnement, les prix ainsi que les rayons de livraison possibles.

Pour en savoir + www.pnr-foret-orient.fr

(rubrique : conseils & services/services aux habitants/consommer local)

Tél. : 03 25 40 04 18 - dev2.local@pnrfo.org



Engagement



Offrir à chacun des repas
de qualité, équilibrés
et conformes aux règles
d'hygiène alimentaire

Qualité nutritionnelle des repas

La qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire est régie par des dispositions précises figurant dans le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011. Les grammages et la composition diététique des repas doivent être conformes au PNNS (Programme national nutrition santé) et au GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition).

Les collègues s'engagent...

Les collègues s'engagent sur la mise en application des règles suivantes :

- limiter le recours aux gammes appertisées ;
- respecter l'équilibre alimentaire (menus à 4 composantes minimum, comprenant nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et une entrée et/ou un dessert) ;
- proposer une offre variée (fréquence de présentation des plats servis appréciée sur 20 repas successifs) ;
- adapter la taille des portions servies au type de plat et à l'âge des convives ;
- assurer un accès à l'eau sans restriction ;
- proposer le pain en libre accès ;
- limiter l'accès au sel et aux sauces (pas de libre-service) ;
- tenir à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs devant faire figurer les allergènes en présence.

De façon générale, les menus sont établis de manière à favoriser l'augmentation de la consommation de fruits, de légumes et de féculents, la réduction des apports de glucides simples ajoutés et de lipides (et notamment des acides gras saturés), et la meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas.



Sécurité et hygiène alimentaire

L'obligation de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine, sous quelque forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire.

Pour l'ensemble des denrées et produits alimentaires commercialisés au sein de l'Union européenne, un niveau élevé de sûreté est globalement garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution.

Les collèges s'engagent ...

Lors de l'élaboration et de la distribution des repas, les collèges s'engagent à mettre en place des mesures d'hygiène destinées à respecter strictement la réglementation, notamment européenne, avec notamment :

- l'application du paquet hygiène de 2006 ;
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise), de la réception des denrées jusqu'au service des repas aux convives ;
- la rédaction et le suivi d'un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à leur établissement.

Préalablement au repas, les collèges s'engagent à veiller au lavage des mains des élèves, et ce, afin d'éviter les contaminations.

L'accompagnement du Département à travers son laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires

Le Département de l'Aube met au service des collèges l'expertise de son laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires.

Celui-ci réalise chaque trimestre, dans chacun des collèges, les prestations suivantes :

- collecte et analyses de produits alimentaires selon les critères fixés par la réglementation ;
- réalisation de contrôles de surfaces destinés à valider le plan de nettoyage et de désinfection ;
- contrôle de température sur les enceintes réfrigérées afin de fiabiliser la chaîne du froid.

Par ailleurs, deux fois par an, un agent du laboratoire vient réaliser dans chaque collège, durant une demi-journée, un audit de suivi du Plan de maîtrise sanitaire (PMS), dans le cadre d'un accompagnement et d'une aide à la rédaction de ce document. Chaque audit fait l'objet d'un retour immédiat à l'équipe de restauration sur les points de vigilance et d'amélioration à mettre en œuvre. Un rapport d'audit détaillé reprend les éventuels écarts vis-à-vis de la réglementation.

Enfin, chaque année, le laboratoire forme à l'hygiène les agents départementaux qui interviennent dans les cuisines, ainsi que les adjoints-gestionnaires volontaires.

Ces formations comportent 5 modules :

- le monde microbien,
- le nettoyage et la désinfection,
- la méthode HACCP adaptée à la restauration collective,
- le PMS,
- la sensibilisation à l'hygiène (module spécifique pour les agents polyvalents d'entretien et de restauration).





Le temps de restauration scolaire doit être un moment de détente, de convivialité, de partage et d'éducation, dans le respect des choix et pratiques de chacun. Il est ainsi important de réserver une attention particulière à son organisation et son environnement.

Les collèges s'engagent ...

Les collèges s'engagent à offrir aux élèves demi-pensionnaires un accueil favorisant la détente en portant leur attention sur les points suivants :

- limiter et aménager le temps d'attente avant le repas ;
- prévoir un temps suffisant pour la prise du repas (30 minutes au minimum) ;
- garantir la qualité de l'environnement et le confort des élèves (propreté, acoustique, mobilier...) ;
- afficher les menus à l'entrée de l'espace « restauration » (en faisant état des allergènes en présence) ;
- faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les collégiens et conforter la dimension humaine de la restauration scolaire ;
- présenter les plats de manière appétissante et soignée.

Engagement



Offrir un accueil de qualité durant le temps de restauration scolaire





Engagement

IV

Contribuer à
l'éducation au goût,
à la nutrition et à l'impact
environnemental des denrées

Éducation au goût et à la découverte de nouvelles saveurs

Les repas sont des occasions précieuses de découvertes (odeurs, épices, essences...).

Le personnel de cuisine joue un rôle incitatif en invitant les élèves à goûter et à découvrir les plats proposés, tout en suscitant leur curiosité.

Les collèges s'engagent ...

Les collèges s'engagent à :

- proposer une cuisine diversifiée, attractive, autant que possible créative et innovante (alliant tradition et modernité, inspirée des différents terroirs français, des cultures étrangères...);
- mettre en œuvre des actions éducatives de valorisation et de promotion des produits consommés.

Éducation à la nutrition et lutte contre l'obésité

La restauration collective est un levier majeur d'acquisition de bonnes habitudes alimentaires et de prévention de l'obésité.

Les collèges s'engagent ...

Les collèges s'engagent à :

- sensibiliser les élèves à ces enjeux au travers d'actions éducatives ;
- associer les élèves à l'élaboration des menus, via une commission des menus, afin de leur faire appréhender les diverses exigences du service de restauration (exigences nutritionnelles, culinaires, de saisonnalité et financières).

Sensibilisation à l'impact environnemental des denrées alimentaires

Les collèves s'engagent ...

Les collèves s'engagent à :

- porter une attention particulière, lors du choix des denrées, à la saisonnalité des produits, ainsi qu'à leurs conditions de production ;
- sensibiliser les élèves à ces enjeux environnementaux.

● L'accompagnement du Département à travers ses personnels de cuisine

Le personnel de cuisine joue un rôle déterminant dans la qualité des repas servis ainsi qu'en matière d'éducation des élèves demi-pensionnaires au goût, à la nutrition et à l'impact environnemental des denrées consommées.

C'est pourquoi, le Département a instauré un réseau des chefs cuisiniers des collèves et des seconds de cuisine, afin de renforcer le savoir-faire et l'autonomie de ces « artisans cuisiniers ».

Le Département a également mis en place un dispositif de formation pour accompagner la montée en compétence des personnels de cuisine et contribuer à faire, de chacun d'eux, des ambassadeurs du projet de restauration.



Engagement



Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la réduction des déchets

Lutte contre le gaspillage alimentaire

En France, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente environ 130 grammes par personne et par repas (source : Ademe). Pour un établissement servant 500 convives sur 180 jours dans une année, ce gaspillage représente environ 12 tonnes, soit un coût de l'ordre de 20 000 euros par an.

Les collègues s'engagent...

Les collègues s'engagent à actionner les leviers suivants, à chaque étape du service de restauration, en vue de favoriser la « chasse » au gaspillage alimentaire :

- travailler sur les produits et les recettes ;
- proposer des buffets d'entrées où chaque élève calibre lui-même sa portion ;
- adapter le contenant au contenu ;
- servir le plat principal en petites quantités, en laissant la possibilité aux enfants d'accéder à une ration complémentaire ;
- connaître en amont le nombre de repas, afin d'adapter les quantités à préparer ;
- étudier le retour des plateaux à la desserte afin d'en tirer les enseignements pour les repas suivants ;
- sensibiliser, par des actions pédagogiques et ludiques, les élèves aux enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire et de la réduction des déchets.



Gestion des déchets

En améliorant leur gestion des déchets alimentaires, les collèges réduisent l'impact environnemental de leur activité et réalisent des économies susceptibles d'améliorer la qualité des produits servis.

Les collèges s'engagent...

Les collèges s'engagent à mettre en place des actions visant à réduire leur production de déchets en portant, notamment, une attention particulière aux emballages et aux conditionnements, ainsi qu'à leur recyclage par le tri sélectif.

● L'accompagnement du Département à travers de nouveaux procédés et matériels

La Cité scolaire Gaston-Bachelard de Bar-sur-Aube a ouvert le champ à une expérimentation de valorisation des déchets (installation d'une station de réduction des biodéchets et d'un compacteur d'emballages plastiques).

En fonction du retour d'expérience, d'autres collèges pourront bénéficier, à moyen terme, d'équipements facilitant la gestion de leurs déchets.

Par ailleurs et depuis 2015, lors des restructurations des laveries et des dessertes à plateaux, le Département a fait le choix de recourir à des machines éco-responsables. Leur consommation en électricité et en eau est très sensiblement réduite par rapport à des équipements conventionnels.



● Les ressources locales



L'action du Sdeda

Le Syndicat départemental d'élimination des déchets de l'Aube (Sdeda) est un syndicat mixte qui regroupe la totalité des collectivités auboises compétentes en matière de collecte des déchets ménagers. Il assure le traitement (tri, valorisation, enfouissement...) des déchets de l'ensemble du territoire départemental et organise de nombreuses actions pédagogiques.

Ses équipes accompagnent les établissements scolaires à travers diverses actions autour du tri, de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou de la mise en place du compostage :

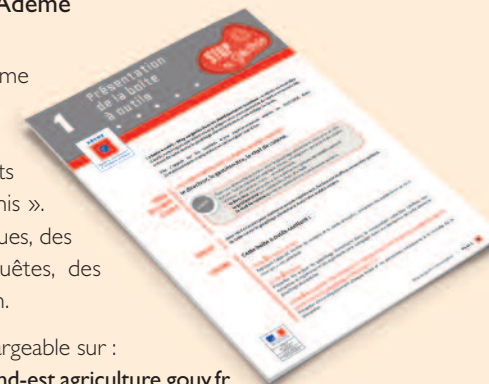
- diagnostic propreté et apport de conseils organisationnels,
- travail pour optimiser la dotation en bacs des collèges,
- diffusion d'outils de communication pour donner des consignes de tri (affiches notamment),
- sensibilisation des personnels,
- animations à destination des élèves (en classe ou sous forme d'exposition).

Pour en savoir + Tél. : 03 25 83 23 93 - www.sdeda.fr (rubrique : La Comm')

Boîte à outils « Stop au gâchis » de l'Ademe et de la Draaf

La direction régionale Grand-Est de l'Ademe et la direction régionale de l'Alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Draaf) Grand-Est proposent aux établissements scolaires une boîte à outils « Stop au gâchis ». Celle-ci contient des fiches méthodologiques, des exemples d'actions, des modèles d'enquêtes, des tableaux d'analyse, un kit de communication.

Pour en savoir + Boîte à outils téléchargeable sur : www.grand-est.ademe.fr et www.draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr





Guide de l'acheteur « local » des collègues

Comment acheter « local » dans le strict respect
de la réglementation

- **Commande publique :
les grands principes à respecter** . page 24
- **Des procédures plus ou moins
formalisées en fonction
des montants concernés** . page 24
- **Des montants calculés, chaque année,
en fonction de « familles homogènes »** . page 25
Méthodologie proposée pour établir
une nomenclature interne
- **La souplesse du seuil maximal
de 25 000 € HT d'achats** . page 26
- **Méthodologie proposée
pour les achats annuels** . page 27
- **Souplesse offerte pour les petits lots** . page 29
- **Critères d'attribution et clauses
d'exécution particulièrement adaptés
à l'achat local** . page 31

Contrairement à ce qu'on pense généralement, il est possible d'acheter « local » dans le strict respect de la réglementation en matière d'achat public.

Le présent guide a pour ambition de faciliter la tâche des collègues pour développer leurs approvisionnements de proximité et de qualité.

Commande publique : les grands principes à respecter

La commande publique est régie par un système juridique strict*, qui interdit tout favoritisme d'ordre géographique et qui doit répondre aux trois règles directrices suivantes :

- la liberté d'accès à la commande publique ;
- l'égalité de traitement des candidats ;
- la transparence des procédures ;

et ce, dans un souci de bonne utilisation des deniers publics.

La demande explicite et/ou l'exigence de produits « locaux », dans les cahiers des charges, représenteraient, de fait, une entrave à ces principes fondamentaux.

Pour autant, des leviers techniques et juridiques existent afin de permettre de répondre à la volonté de s'approvisionner en « produits locaux de qualité ».

* Le cadre juridique des marchés publics s'appuie sur la transposition de deux directives communautaires (2014/24/UE et 2014/25/UE) et repose, pour les consultations lancées depuis le 1er avril 2016, sur l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

Des procédures plus ou moins formalisées en fonction des montants concernés

Afin de pouvoir consommer « local » et de qualité, il convient de :

- définir et estimer précisément son besoin au regard de l'offre de proximité existante,
- déterminer la procédure de marché public la mieux adaptée en fonction de différents seuils.

Le calcul du montant des seuils, qui détermine la procédure et le niveau de publicité, se fait en fonction de « familles homogènes de produits » (voir page 26). Le calcul se fait pour chaque famille en cumulant le montant des achats à intervenir dans l'année.

Plus le seuil d'achat est élevé, plus les conditions de consultation et les cahiers des charges sont formalisés. Le tableau ci-contre récapitule les règles de procédure et de publicité ainsi que le degré de contractualisation des besoins.

SEUILS APPLICABLES POUR CHAQUE FAMILLE HOMOGENE

	Jusqu'à 24 999 € HT	De 25 000 € HT à 89 999,99 € HT	De 90 000 € HT À 220 999,99 € HT (seuil de procédure formalisée*)	A partir de 221 000 € HT (seuil de procédure formalisée*)
Publicité / mise en concurrence	Publicité non obligatoire	Publicité libre ou adaptée	Publicité au BOAMP** ou dans un JAL**	Publicité au BOAMP** et au JOUE**
Degré de contractualisation des besoins	Paiement possible sur facture avec lettre de commande explicitant à minima le besoin, la durée et les modalités des prestations (à noter que cette lettre de commande écrite n'est pas obligatoire mais très vivement recommandée).		Exigence d'un écrit (lettre, contrat, devis, voire marché en bonne et due forme). Cahier des charges fortement recommandé. L'écrit doit être adapté à l'importance du marché.	Rédaction obligatoire d'un cahier des charges en bonne et due forme.

* seuil fixé par décret tous les deux ans égal à 221 000 € HT pour les marchés de fournitures et services pour les Etablissements publics locaux d'enseignement jusqu'au 31/12/2019.

** BOAMP : Bulletin officiel des annonces des marchés publics
JAL : Journal d'annonces légales
JOUE : Journal officiel de l'Union européenne

Des montants calculés, chaque année, en fonction de « familles homogènes »

- Méthodologie proposée pour établir une nomenclature interne

Le calcul du montant des seuils, qui détermine la procédure et le niveau de publicité, se fait en fonction de « familles homogènes de produits ». Le calcul se fait, pour chaque famille, en cumulant le montant des achats à intervenir dans l'année.

Pour déterminer les familles homogènes de produits, il convient d'établir une nomenclature interne de contrôle annuel et comptable des dépenses par types d'achats. Cette nomenclature est divisée en familles homogènes. Pour la déterminer, il est possible (mais non obligatoire) de s'appuyer sur la nomenclature réglementaire des « catégories homogènes » de fournitures et de services relevant de l'ex-code des marchés publics de 2001, présentée ci-après :

NUMERO	FAMILLES HOMOGENES
10.01	Produits carnés surgelés ou congelés
10.02	Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
10.03	Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
10.04	Préparations alimentaires élaborées composites surgelés
10.05	Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
10.06	Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovoproduits surgelés
10.07	Viandes et charcuteries (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
10.08	Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
10.09	Fruits et légumes préparés et réfrigérés
10.10	Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés ou en conserve appertisée, élaborés en sacs)
10.11	Boissons
10.12	Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
10.13	Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
10.14	Épicerie
10.15	Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médicale

La souplesse du seuil maximal de 25 000 € HT d'achats

25 000 € HT est le seuil de la procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence préalables obligatoires. Ce seuil permet une relative flexibilité lorsque le montant d'une famille homogène ne l'excède pas.

Toutefois, l'acheteur doit veiller à respecter les grands principes directeurs de la commande publique, c'est à dire :

- choisir une offre répondant de manière pertinente au besoin,
- respecter le principe de bonne utilisation des deniers publics,
- ne pas travailler systématiquement avec un même prestataire lorsqu'il existe une pluralité d'offres potentielles, susceptibles de répondre au besoin.

Sous ce seuil, l'acheteur public n'est pas dans l'obligation d'établir un marché « formalisé ». Plusieurs modalités sont possibles, par exemple, paiement sur facture avec lettre de commande explicitant le besoin, la durée et les modalités des prestations.

Ce seuil est très important puisqu'il représente un réel outil réglementaire permettant d'accéder à l'achat local, sans trop de contraintes ni de formalisme juridique.

Pour autant et à titre prudentiel, il est conseillé de conserver une trace des éléments pouvant justifier le choix des fournisseurs retenus (comparatif de prix, éléments sur la qualité des produits...).

Méthodologie proposée pour les achats annuels

Estimation des dépenses à intervenir dans l'année

Une estimation des dépenses à intervenir dans l'année est réalisée, chaque année, pour chaque famille homogène de la nomenclature.

Deux cas de figure se présentent selon que le montant annuel est inférieur ou supérieur à 25 000 € HT :

1. Famille homogène dont le cumul des dépenses annuelles est inférieur à 25 000 € HT

Pour les achats relevant d'une famille dont le cumul de dépenses annuelles est inférieur à 25 000 € HT, il n'est pas nécessaire de faire de publicité ouverte, ni non plus de contracter sur une période longue. Une consultation sur devis, par exemple pour les commandes du mois, permet de respecter les principes généraux de la commande publique, tout en gardant la main sur le choix des fournisseurs à interroger.

2. Famille homogène dont le cumul des dépenses annuelles est supérieur à 25 000 € HT

Pour les achats plus importants (appartenant à une famille dont le cumul de dépenses annuelles excède 25 000 € HT), il convient de formaliser davantage les consultations (voir tableau page 25).

Possibilités offertes par le découpage en plusieurs lots (allotissement)

Afin de ne pas défavoriser l'offre locale et sans restreindre la concurrence, il est possible d'allotir son marché pour chaque famille homogène, notamment en tenant compte de l'offre locale. Le fait de diviser chaque famille homogène en différents lots et consultations, permet aux producteurs locaux de répondre plus facilement de façon individualisée et d'accéder ainsi à la commande publique.

Exemple pratique pour une commande de viande dans un établissement

Suivant la nomenclature de 2001 (tableau proposé page 26) :

- la famille de produits 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés peut être divisée en plusieurs lots techniques d'un marché public :
 - LOT 1 : viande de porc
 - LOT 2 : volaille
 - LOT 3 : viande bovine
- de la même façon, la famille de produits 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelés ou en conserve appertisée) peut être divisée en plusieurs lots techniques d'un marché public :
 - LOT 1 : viande de porc
 - LOT 2 : volaille
 - LOT 3 : viande bovine

Si une consultation est établie pour chacune des deux familles (deux consultations distinctes), la décomposition des achats annuels de viandes surgelées (famille 10.01) et de viandes fraîches (famille 10.07) s'analyse de la façon suivante :

CONSULTATION POUR LA FAMILLE 10.01	
Besoins annuels d'achats pour la famille homogène 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés	Calcul des seuils en fonction des besoins annuels d'achat pour la famille 10.01
LOT 1 : viande de porc surgelée -> 6 000 € HT	Pour cette famille, la dépense est inférieure à 25 000 € HT / an en montants cumulés d'achats (18 000 € HT) -> pas d'obligation de publicité / mise en concurrence pour les consultations
LOT 2 : volaille surgelée -> 8 000 € HT	
LOT 3 : viande bovine surgelée -> 4 000 € HT	

CONSULTATION POUR LA FAMILLE 10.07	
Besoins annuels d'achats pour la famille homogène 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelés ou en conserve appertisée)	Calcul des seuils en fonction des besoins annuels d'achat pour la famille 10.07
LOT 1 : viande de porc fraîche -> 12 000 € HT	Pour cette famille, la dépense est supérieure à 25 000 € HT / an en montants cumulés d'achats (30 000 € HT) -> obligation de publicité / mise en concurrence pour les consultations (voir tableau page 25)
LOT 2 : volaille fraîche -> 10 000 € HT	
LOT 3 : viande bovine fraîche -> 8 000 € HT	

L'exemple ci-dessus démontre l'intérêt de lancer une consultation pour chaque famille homogène. En effet, si une seule et même consultation regroupant le besoin pour les 2 familles 10.01 et 10.07 était prévue avec 6 lots potentiels, son montant estimatif s'établirait à 48 000 € HT et excéderait donc le seuil de 25 000 € HT au-delà duquel une publicité /

mise en concurrence est obligatoire. La famille 10.01 serait donc de facto soumise à une obligation de publicité / mise en concurrence.

De la même façon, l'exemple démontre également qu'une consultation annuelle offre plus de souplesse qu'une consultation pluriannuelle. Si la consultation était établie pour un marché pluriannuel, la procédure évoluerait également pour la famille 10.01 : si un marché de 3 ans était prévu pour les achats de viandes surgelées (famille 10.01), par exemple, le montant maximal des dépenses s'établirait à 54 000 € HT (18 000 € HT/an x 3 ans) excédant ainsi le seuil de 25 000 € HT au-delà duquel une publicité / mise en concurrence est obligatoire (mais non nécessaire pour une période d'un an).

Souplesse offerte pour les petits lots

(souplesse prévue par l'article 22 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics : procédure des « petits lots »)

Cette souplesse présente un intérêt essentiellement pour les marchés aux montants élevés.

En première approche et au regard des volumes d'achats concernés, les collègues aubois auront plutôt intérêt à lancer une consultation spécifique pour chaque famille de produits et à ne pas lancer de consultation regroupant plusieurs familles, et ce, afin de ne pas dépasser les seuils et de garder une plus grande liberté pour les achats de proximité.

Pour autant, il semble tout de même nécessaire d'évoquer cette possibilité.

Il apparaît qu'en cas de marché public alloti, l'acheteur doit raisonner en prenant en compte la valeur totale estimée de l'ensemble des lots (y compris si la consultation regroupe plusieurs familles de produits différentes).

Toutefois, même si la valeur totale des lots est égale ou supérieure aux seuils de procédure formalisée, l'acheteur peut mettre en œuvre une procédure adaptée pour les lots qui remplissent les deux conditions suivantes :

- 1° la valeur estimée de chaque lot concerné est inférieure à 80 000 € HT ;
- 2° le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20 % de la valeur totale estimée de tous les lots.

Ainsi, pour les lots inférieurs à 25 000 € HT, dont le montant cumulé ne dépasse pas 20 % du montant total de la valeur estimée de tous les lots, l'acheteur peut recourir à un marché négocié sans publicité ni mise en concurrence et peut ainsi recourir directement à l'offre locale.

Exemple pratique :

Une consultation est lancée pour l'ensemble des lots suivants :

- **famille de produits 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelés ou en conserve appertisée) :**

- LOT 1 : viande de porc fraîche → 35 000 €
- LOT 2 : volaille fraîche → 45 000 €
- LOT 3 : viande bovine fraîche → 55 000 €

- **famille de produits 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés :**

- LOT 4 : viande de porc surgelée → 10 000 €
- LOT 5 : volaille surgelée → 26 000 €
- LOT 6 : viande bovine surgelée → 30 000 €

- **famille de produits 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés) :**

- LOT 7 : fromage → 25 000 €
- LOT 8 : yaourts et fromage blanc → 11 000 €
- LOT 9 : lait → 5 000 €

- **famille de produits 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés :**

- LOT 10 : fruits surgelés → 4 000 €
- LOT 11 : légumes surgelés → 6 000 €

- **famille de produits 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés ou en conserve appertisée, élaborés en sacs) :**

- LOT 12 : fruits frais → 5 000 €
- LOT 13 : légumes frais → 7 000 €

La valeur totale des lots, égale à 264 000 € HT, est supérieure au seuil de procédure formalisée (221 000 € HT). Pour autant, les lots 4, 8, 9, 10, 11, 12 et 13, dont les montants estimés sont individuellement inférieurs à 25 000 € HT et dont le montant cumulé (48 000 € HT) n'excède pas 20 % de la valeur totale estimée de tous les lots (18,2%) peuvent être passés directement à des producteurs locaux.

Critères d'attribution et clauses d'exécution particulièrement adaptés à l'achat local

Pour pouvoir acheter plus facilement en local et même si le montant d'un marché est supérieur à 25 000 € HT, il est possible d'utiliser des critères de jugement des offres particulièrement adaptés à l'achat local. Exemples :

- les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ;
- les performances en matière de protection de l'environnement ;
- la garantie d'une rémunération équitable des producteurs ;
- la qualité gustative.

Par ailleurs, des clauses d'exécution peuvent être insérées dans les cahiers des charges afin d'imposer, par exemple, des visites pédagogiques des exploitations sur un secteur proche de l'utilisateur (visite dans la journée, par exemple).

Charte réalisée par le Département de l'Aube
Département de l'Aube
Hôtel du Département
2 rue Pierre-Labonde • BP 394 • 10026 Troyes cedex
Tél. : 03 25 42 50 50
departement@aube.fr
www.aube.fr

En partenariat avec l'Éducation nationale
Direction des services départementaux
de l'Éducation nationale de l'Aube
30 rue Mitantier - CS 10371 - 10025 Troyes Cedex
Tél. 03 25 76 22 22
www.ac-reims.fr/dsden10

