



GOUVERNEMENT

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MARCHÉS PUBLICS

CLAUSIER

pour un approvisionnement
durable et de qualité de denrées
alimentaires en restauration
collective publique

**CONSEIL NATIONAL
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

MISE À JOUR 2026

Préambule

La « Conférence des solutions de la restauration collective » du 2 avril 2024, tenue à l'initiative du ministère chargé de l'Agriculture a acté la réalisation d'un clausier dédié aux marchés publics alimentaires, s'inscrivant dans la double optique d'une alimentation saine et durable pour la restauration collective publique et de souveraineté alimentaire.

Lors de la réunion plénière du Conseil national de la restauration collective (CNRC) qui s'est tenue le 26 novembre 2025 au Ministère chargé de l'Agriculture, l'importance d'aboutir rapidement sur la formalisation d'un tel outil, porteur d'une alimentation de qualité et durable mais aussi gage de souveraineté alimentaire et de juste rémunération, a été soulignée.

Le présent clausier s'inscrit dans le cadre de ces demandes : réalisé dans le cadre du groupe de travail « économie » du Conseil national de la restauration collective (CNRC), il est le fruit de multiples échanges avec les acteurs de la filière et les représentants des acheteurs publics, afin d'identifier les leviers techniques, environnementaux, réglementaires, ou de sécurité sanitaire, les mieux à même de répondre à cette ambition, et leur traduction en clauses de marché. Des rappels réglementaires sont aussi présents et doivent faire l'objet de clauses obligatoires à insérer dans les pièces de marché. Ce clausier couvre un grand nombre de catégories de produits (viande, volaille, charcuterie, produits laitiers, fruits et légumes, produits de la mer, etc.) mais n'est pas exhaustif. A date, certaines catégories ne sont pas couvertes (épicerie, oléagineux, etc.). Il complète les guides déjà réalisés par les différents groupes de travail du CNRC.

A partir du 1^{er} avril 2026¹, dès que la valeur du besoin de l'acheteur est supérieure à 60 000 euros hors taxes (HT), l'acheteur applique la procédure selon le montant de dépense de son marché. En outre, l'acheteur peut passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables pour répondre à un besoin dont la valeur estimée est inférieure à 60 000 euros HT ou pour les lots dont le montant est inférieur à 60 000 euros HT dans la mesure où ils remplissent la condition prévue au b du 2^o de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique (CCP). L'acheteur veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.



Ce clausier est à destination des acheteurs publics autres que ceux des services de l'État, pour l'achat de **denrées en direct** et/ou via un intermédiaire (grossiste, coopérative agricole, commerce alimentaire...) pour leur restauration collective en « gestion directe », et l'achat de **prestations de restauration collective** en « gestion concédée ».

Chaque pouvoir adjudicateur et entité adjudicatrice ayant sa propre organisation, le terme d'« acheteur », utilisé au sens générique dans ce clausier, peut correspondre selon celle-ci à l'acheteur ou au prescripteur ou à l'approvisionneur.

Les acheteurs des services de l'État sont invités à se reporter à la stratégie d'achat « alimentation » établie par la direction des achats de l'État (DAE), disponible sur le portail interministériel des achats.

¹ Avant le premier avril 2026, le seuil applicable est de 40 000 euros

Retrouvez toutes les informations concernant la restauration collective et la mise en œuvre des dispositions de la loi EGalim sur :



<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>

Remerciements

Le Conseil national de la restauration collective remercie les contributeurs à la rédaction de ce clausier, par ordre alphabétique :

- L'Agence Bio
 - Agores
 - l'AMF
 - ANIA – GECO Food Service
 - ANVOL
 - Le CERCLE
 - Chambres d'agriculture France
 - La Confédération des Grossistes de France, CGF
 - La Coopération Agricole
 - le CNPO
 - le CNFPT
 - le CNIEL
 - la FNAB
 - la FNSEA
 - France Filière pêche
 - INAPORC
 - INTERBEV
 - INTERFEL
 - Restau'Co et ses adhérents
 - Le SNRC
-
- Le Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de Souveraineté alimentaire, **Direction générale de l'alimentation** et Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises
 - Le Ministère de l'Action et des Comptes publics, **Direction des achats de l'État, pleinement mobilisée dans la rédaction de ce livrable**
 - Le Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle, énergétique et numérique, Direction des affaires juridiques et Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
 - Le Ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité et des Négociations internationales sur le climat et la nature.

Table des matières

PREAMBULE.....	2
REMERCIEMENTS.....	4
I. LA FILIERE FRANÇAISE DE L'ALIMENTATION.....	7
1. LE POIDS ET LES DEFIS DE LA FILIERE FRANÇAISE EN EUROPE.....	7
2. LES ECHANGES COMMERCIAUX AGROALIMENTAIRES.....	10
II. ENJEUX DE POLITIQUES PUBLIQUES.....	11
1. DEUX GRANDES LOIS IMPACTANT LES ACHATS ALIMENTAIRES.....	11
2. LA DETERMINATION DES PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE.....	12
3. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	15
III. PASSATION D'UN MARCHÉ DEDIE : BONNES PRATIQUES, CLAUSES ET CRITERES.....	16
1. LE SOURÇAGE : PRATIQUE D'ACHAT INDISPENSABLE.....	17
2. L'ALLOTISSEMENT.....	18
3. MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM.....	20
3.1. Pourcentages de produits durables, de qualité et bio.....	20
3.2. Plan de progrès relatif à EGAlim.....	24
3.3. Transmission des moyens de preuve relatifs à EGAlim.....	26
3.4. Suivi et rapport relatif à EGAlim.....	26
3.5. Mise en œuvre de pénalités relatives à EGAlim.....	27
4. REGLEMENTATION RELATIVE A LA TRAÇABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES.....	28
4.1. Etiquetage de l'origine.....	28
4.2. Pour les volailles fraîches en vrac, demander la traçabilité.....	30
4.3. Transmission des données relatives à l'origine des produits.....	33
5. AUTRES REGLEMENTATIONS RELATIVES A L'ALIMENTATION.....	34
5.1. Canards vaccinés contre l'influenza aviaire.....	34
5.2. Viande séparée mécaniquement.....	35
5.3. Renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées.....	36
6. LEVIERS RELATIFS A LA QUALITE DU PRODUIT.....	38
6.1. Les points essentiels de la recommandation pour les plats protidiques.....	38
6.2. La découpe de la volaille.....	39
6.3. Commander du muscle entier non mélangé.....	39
6.4. Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries.....	40
6.5. Commander des bovins et des ovins à l'équilibre.....	41
6.6. Acheter un ensemble de muscles.....	42
7. LEVIERS RELATIFS A LA SECURITE DES ALIMENTS ET AU BIEN-ETRE ANIMAL.....	43
7.1. Les œufs frais issus de poulettes ovisexées.....	43
7.2. Œufs provenant de poules élevées en plein air.....	44
7.3. Pour les volailles de chair, privilégier au moins un élevage plein air.....	46
7.4. Utilisation raisonnée des antimicrobiens.....	47
7.5. Poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage.....	48
7.6. Visite sur le site de production ou d'élevage.....	50
7.7. Conditions respectueuses d'élevage des poissons.....	50
7.8. Poissons nourris « sans OGM ».....	51
7.9. Viande de porc et charcuterie provenant de porcelets n'ayant pas subi de castration à vif.....	52
7.10. Viande de porc et charcuterie provenant d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal.....	53

7.11. Procédure de maîtrise du risque aiguille cassée dans les viandes porcines.....	54
8. LEVIERS RELATIFS A L'ENVIRONNEMENT ET A LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE	56
8.1. Valoriser l'approvisionnement direct	57
8.2. Valoriser la concentration des chaînes de production	58
8.3. Lutte contre le gaspillage alimentaire	61
8.4. Respect de la saisonnalité des fruits et légumes.....	64
8.5. Respect de la saisonnalité de la pêche.....	66
8.6. Recourir aux « fruits et légumes frais » déclassés et aux produits hors-normes	67
8.7. Lait UHT plutôt que pasteurisé	68
8.8. Diversifier les sources de protéines végétales.....	69
8.9. Transmission du bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES).....	71
9. LEVIERS SOCIALEMENT RESPONSABLES	75
9.1. Recours au commerce équitable.....	75
9.2. Clause sociale d'insertion par l'activité économique.....	77
9.3. Recours au marché réservé.....	77
10. SECURITE DES APPROVISIONNEMENTS.....	80
11. LE PRIX ET SA REVISION.....	81
11.1. Prix révisables, formules de révision et dispositifs d'adaptation du marché	81
11.2. Le critère prix	85
12. LE SUIVI DE L'EXECUTION	87
IV. SYNTHESE POUR UN MARCHÉ EN GESTION DIRECTE	88
V. SYNTHESE POUR UN MARCHÉ EN GESTION CONCEDEE.....	91
VI. ANNEXE 1 – CLAUSE D'INSERTION PAR L'ACTIVITE ECONOMIQUE.....	94
VII. ANNEXE 2 – PLAN « TYPE » D'UN CCAP, CCTP ET RC.	98
VIII. ANNEXE 3 : LISTE DES ARTICLES DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE CITES DANS LE CLAUSIER	104

I. La filière française de l'alimentation

Le secteur agroalimentaire français, comprenant l'ensemble des étapes de production agricole, de mise en marché et de transformation alimentaire jusqu'à la consommation finale (« du champ à l'assiette »), reconnu pour sa qualité et sa diversité, est confronté à des défis grandissants :

- **Écologiques** : préservation des ressources eau, sol, biodiversité, réduction de la dépendance aux intrants chimiques, protection de la ressource en eau (aires de captages d'eau potable, risque d'eutrophisation de milieux) ;
- **Sociaux et économiques** : garantie d'une rémunération plus juste des agriculteurs, lutte contre les inégalités dans l'accès à une alimentation saine, objectif de souveraineté alimentaire ;
- **Évolution des comportements** : demande croissante des consommateurs pour des produits locaux, durables et de qualité, ou issus des approvisionnements directs, demande étant parfois freinée du fait du prix élevé des denrées, lié notamment à l'inflation ;
- **Santé publique** : accompagnement de l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS².

1. Le poids et les défis de la filière française en Europe

Production alimentaire et distribution

La France reste l'un des premiers producteurs agroalimentaires en Europe :

- 1^{ère} productrice européenne de viande bovine (hors veau) avec 16,7 millions de bovins pour une production annuelle de 1.147million de tonnes « équivalent carcasse » ;
- 3^{ème} productrice européenne de volailles avec 1,19 million de tonnes de poulet et 340 000 tonnes de viande de dinde et 230 000 tonnes de viande de canard ;
- 3^{ème} productrice européenne de porc avec 21,9 millions de porcs pour une production annuelle de 2,08 millions de tonnes équivalent carcasse ;
- 2^{ème} productrice européenne de lait-beurre et fromage avec 55 000 exploitations laitières produisant environ 23 milliards de litres de lait annuellement ;
- 4^{ème} productrice européenne de fruits et légumes avec 2,35 millions de tonnes de fruits et 5,4 millions de légumes récoltés annuellement ;
- Une façade maritime importante qui permet de pêcher en moyenne annuellement 450 000 tonnes de produits de la mer ;
- Une filière céréalière qui couvre ¼ des productions de l'Europe avec en moyenne 65 millions de tonnes annuelles³.

Cependant, la pression sur les coûts et modes de production, l'inflation, les crises climatiques et la dépendance aux importations sur les protéines végétales augmentent les défis que doit relever le secteur :

² Programme national nutrition santé

³ L'intégralité de ces données est extraite de la fiche pratique du ministère chargé de l'agriculture « Tour d'horizon du secteur agroalimentaire en France »

- Les pratiques agricoles doivent continuer d'intégrer les enjeux de préservation des sols, et de la biodiversité, la réduction de la dépendance aux intrants chimiques, la protection de la ressource en eau ;
- Les productions locales, qui font l'objet d'un attrait croissant des consommateurs dans la mesure où elles répondent à leurs attentes en termes de transparence et de contribution à la souveraineté alimentaire, doivent intégrer les enjeux de qualité et de durabilité ;
- L'attention croissante portée par les consommateurs au bien-être animal oblige le secteur à réadapter ses pratiques d'élevage et les acheteurs à intégrer cet enjeu dans leurs marchés ;
- La restauration collective publique doit continuer à œuvrer contre les inégalités d'accès à une alimentation saine et pour la préservation des filières face aux importations, et concourir à une rémunération plus juste des agriculteurs.

En outre, la France est historiquement performante sur la chaîne de transformation de denrées, qui recouvre la préparation et la mise en marché d'aliments (conditionnement et conservation) et la fabrication d'aliments « transformés » à base de matières premières comme par exemple les cordons bleus, lasagnes, glaces etc.

Les industries agroalimentaires transforment en « aliments transformés » 70 % des productions végétales et animales issues de l'agriculture, de l'élevage, de l'aquaculture ou de la pêche produites en France. Elles commercialisent ces aliments transformés, soit auprès d'autres industries agroalimentaires, soit via des circuits de distribution (grossistes, grandes et moyennes surfaces, commerces de détail, restauration hors domicile), soit directement auprès des consommateurs.

En 2022, les industries agroalimentaires françaises - hors artisanat commercial et commerce de gros - étaient le premier employeur industriel français, avec 657 797 salariés (ETP) au sein de plus de 19 000 entreprises, qui vont de petites entreprises familiales (secteur composé à 98% de PME) jusqu'à de grandes multinationales⁴.

Les coopératives agricoles, entreprises des agriculteurs, collectent, transforment et dans certains cas distribuent la production de leurs coopérateurs associés.

Approvisionnement de la Restauration Hors Domicile (RHD)

Les grossistes sont les principaux acteurs approvisionnant la RHD. Du fait de leur rôle d'intermédiation entre un amont constitué de producteurs et d'industriels auprès desquels les entreprises du commerce de gros s'approvisionnent, et un aval composé d'une très large gamme d'acteurs professionnels, les grossistes sont un maillon incontournable dans le secteur alimentaire. Ils représentent le principal circuit d'approvisionnement des établissements de restauration, commerciale et collective, et des métiers de bouches. Le grossiste sélectionne des produits de qualité adaptés aux besoins et attentes de ses clients professionnels. Il les met à disposition de ces derniers après les avoir stockés et livrés. Le rôle de conseil est central dans la fonction de grossiste, celui-ci étant défini comme un « apporteur de solutions », proposant un service complet à ses clients professionnels, État et collectivités.

Il faut les distinguer de la GMS qui n'intervient pas dans la RHD. En effet, les Grandes et moyennes surfaces constituent le principal circuit de distribution des produits alimentaires pour le grand public, avec 3 grands formats de vente (hypermarchés, supermarchés et les hard discounter). Les hypermarchés

⁴ Source : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/2015380?utm.com>

représentent 50% du chiffre d'affaires total et sont détenus par quelques réseaux leaders (Carrefour, Casino, Auchan, Leclerc, Intermarché, Système U, etc.). En 2023, les grandes surfaces alimentaires représentaient 250 milliards d'euros de chiffre d'affaires.

Dans le circuit de la restauration hors domicile, l'approvisionnement direct (différent de l'approvisionnement direct pour les consommateurs) doit s'appréhender de la manière suivante :

- Approvisionnement direct : afin de valoriser leur production, les exploitants agricoles peuvent commercialiser directement leurs produits (vente à la ferme, livraison par leur propre moyen, via une coopérative, ...) ou par le biais d'un intermédiaire (artisan, distributeur). Il est proposé l'approche ci-après à titre d'illustration de ce que peut recouvrir ladite notion de circuit court ou d'approvisionnement direct :

Achat par un gestionnaire de restaurant collectif, (directement ou en qualité d'adhérent à un groupement de commandes, ou par une centrale d'achat à laquelle l'acheteur ou le prestataire adhère), de produits agricoles listés à l'annexe I du règlement n°1308/2013 ou de produits issus de la pêche et de l'aquaculture listés à l'annexe I du règlement n°1379/2013 directement auprès du premier metteur en marché de ce produit, ou auprès du premier acheteur de ce produit.

Dans les guides d'achats du CNRC⁵, les approvisionnements directs se définissent comme des circuits d'approvisionnement incluant un intermédiaire maximum entre :

Le point de départ : 1^{er} metteur en marché des produits agricoles listés à l'annexe I du règlement n°1308/2013 ou des produits issus de la pêche et de l'aquaculture listés à l'annexe I du règlement n°1379/2013 (plusieurs étapes techniques peuvent être comprises dans cette mise en marché) ;

ET

Le point d'arrivée : Achat par un gestionnaire de restaurant collectif, la centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire.

Aussi, pour évaluer le circuit d'approvisionnement, on compte le nombre d'intermédiaires entre le point de départ et le point d'arrivée.

⁵ https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/Guide_Pratique_MP_Gestion_directe.pdf

2. Les échanges commerciaux agroalimentaires

En 2024, les échanges mondiaux sont restés fortement perturbés par le contexte géopolitique mondial. La France a maintenu son 6^e rang d'exportateur mondial de produits agricoles et agroalimentaires, avec 4,3 % de part de marché, en léger retrait par rapport à 2023 (- 0,1 point). La balance commerciale des produits agricoles et agroalimentaires de la France, bien que toujours excédentaire de 3,9 Md€, s'est repliée en 2024 (- 26 %) avec un recul du solde positif des échanges avec les pays tiers (- 16 %) et une quasi stabilité du déficit avec les pays de l'Union européenne⁶.

Le classement mondial des filières les plus excédentaires en termes de balance commerciale place notre pays de la façon suivante :

- 1^{er} exportateur mondial (17,6 Md€, en baisse de 4 %) de vins et spiritueux avec 16,9 % de part de marché, en baisse de 0,6 point. Le solde commercial, de + 13,0 Md€, se rétracte de 4 % ;
- 1^{er} exportateur (2,8 Md€, en hausse de 7 %) d'animaux vivants et de génétique animale avec 10,0 % de part de marché, stable. À noter que la France retrouve en 2024 sa place de leader derrière les Pays-Bas. Le solde commercial progresse nettement (+ 9 %) à + 2,4 Md€ ;
- 3^{ème} exportateur (2,3 Md€, en baisse de 1 %) de sucre avec 5,4 % de part de marché, en baisse de 0,2 point. Pour autant, la France gagne une place au classement des exportateurs aux dépens de l'Inde. Le solde commercial, + 1,7 Md€, s'accroît de 6 % ;
- 4^{ème} exportateur (9,2 Md€, en hausse de 3 %) de lait et produits laitiers avec une part de marché consolidée à 8,5 %, soit un tassement de 0,1 point. Le solde commercial reste stable à + 3,2 Md€ ;
- 7^{ème} exportateur (11,0 Md€, en hausse de 1 %) d'autres produits agricoles et agroalimentaires avec 3,7 % de part de marché, en baisse de 0,2 point, ce qui fait perdre une place à la France au classement des exportateurs. Le solde commercial légèrement positif se renforce à + 0,6 Md€. À noter qu'à l'intérieur de l'agrégat « Autres », le poste « Semences et plants » pour lequel la France est le 1^{er} exportateur mondial, avec des exportations à hauteur de 2,3 Md€, en hausse de 4 %, et un solde commercial de + 1,3 Md€ ;
- 8^{ème} exportateur (13,4 Md€, en hausse de 9 %) de produits d'épicerie avec 4,0 % de part de marché, en baisse de 0,1 point. Le solde commercial (- 6,3 Md€) se creuse de près de 1 Md€ ;
- 8^{ème} exportateur (8,0 Md€, en baisse de 10 %) de céréales et dérivés avec 5,4 % de part de marché, soit un tassement (- 0,1 point) mais qui fait perdre 2 rangs au classement des exportateurs. Cela s'accompagne encore en 2024 d'un net repli du solde commercial (- 10 %) qui reste positif à + 6,3 Md€ ;
- 11^{ème} exportateur (5,7 Md€, en hausse de 2 %) de viandes et produits carnés avec 2,8 % de part de marché, stable. Le solde commercial s'améliore à peine (+ 0,2 Md€) et demeure nettement négatif : - 3,4 Md€ ;
- 12^{ème} exportateur (2,7 Md€, en recul de 9 %) d'oléagineux et dérivés avec 1,3 % de part de marché, stable. Le solde commercial à - 1,2 Md€ s'améliore à peine (+ 0,1 Md€) ;
- 14^{ème} exportateur (7,1 Md€, en hausse de 9 %) de fruits et légumes avec une part de marché stable de 2,4 %. Le déficit du solde commercial se réduit à peine de 0,1 Md€, à - 7,3 Md€ ;
- 21^{ème} exportateur (2,2 Md€, en hausse de 1 %) de produits de la pêche et de l'aquaculture, avec 1,4 % de part de marché, stable. Le déficit commercial reste quasiment stable à - 5,0 Md€, (+ 0,1 Md€).

⁶ Les performances à l'exportation des filières agricoles et agroalimentaires françaises | FranceAgriMer

II. Enjeux de politiques publiques

L'alimentation constitue un besoin primaire et les acteurs publics doivent être les garants de la fourniture d'une alimentation saine, de qualité et durable dans la restauration collective publique. Il s'agit d'une attente forte de la part des consommateurs, qui souhaitent pouvoir accéder à une alimentation favorable à la santé à un prix modéré. Dans le même temps, la proposition d'une alimentation saine, de qualité et durable contribue à valoriser les productions agricoles françaises et à permettre aux agriculteurs de vivre dignement de leur travail.

Avec près de 4 milliards de repas servis chaque année, la restauration collective, publique et privée, est un formidable levier pour garantir l'accès à tous à une alimentation durable et de qualité, éduquer les enfants à l'alimentation et soutenir la transition agroécologique⁷.

1. Deux grandes lois impactant les achats alimentaires

La loi EGalim

Issue des États généraux de l'alimentation de 2017, la 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, dite loi « EGalim », contient des dispositions sans précédent pour le secteur de la restauration collective et notamment pour les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires).

La loi Climat et Résilience

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 » est par ailleurs venue compléter la loi EGalim à l'issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat.

La prise en compte des obligations issues de la loi EGalim et du volet « alimentation saine et durable » de la loi Climat et résilience au sein des marchés concernés contribue au respect de l'article 35 de la loi Climat et résilience qui dispose que les conditions d'exécution et les critères d'attribution intègrent des exigences relatives à l'environnement. Les dispositions concernées par l'article 35 de la loi Climat et résilience deviendront obligatoires pour les acheteurs et opérateurs économiques au plus tard à partir du 21 août 2026.

La disposition emblématique de la loi EGalim concerne les approvisionnements, avec une obligation d'atteindre un taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis par les restaurants collectifs (obligation en vigueur depuis le 1er janvier 2022⁸). L'atteinte de cet objectif ambitieux, dont les effets diffusent sur toute la chaîne alimentaire au-delà de la restauration collective, constitue une politique prioritaire du Gouvernement. Cette disposition a été complétée par la loi Climat et résilience avec notamment l'ajout d'un sous-objectif de 60% de viandes et de poissons durables et de qualité depuis le 1er janvier 2024.

⁷ Source : https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/Guide_Pratique_MP_Gestion_directe.pdf

⁸ Les restaurants collectifs dépendant d'établissements privés sans vocation de service public sont concernés depuis le 1er janvier 2024.

2. La détermination des produits durables et de qualité

Produits sous SIQO

Les produits durables et de qualité ont été définis par la loi et codifiés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM)⁹. Parmi les différentes catégories citées, on retrouve les produits bénéficiant d'un Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (appelés SIQO). Ceux-ci sont explicités dans les deux « Guides pratiques pour un approvisionnement durable et de qualité » disponibles sur la plateforme gouvernementale *ma cantine*.

Les labels AOP (Appellation d'Origine Protégée), AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou IGP (Indication Géographique Protégée) en font partie et garantissent une traçabilité stricte tout en valorisant des produits selon leur origine géographique. Le label STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), s'applique à des produits dont les caractéristiques sont liées à une composition spécifique ou à des méthodes de fabrication traditionnelles. Le Label rouge (LR), qui garantit une qualité supérieure (par rapport aux autres produits habituellement commercialisés), est également compté parmi les SIQO. Contrairement à tous les autres produits SIQO qui sont européens, le Label Rouge est un signe national.

Produits BIO

Les produits issus de l'agriculture biologique (également SIQO) constituent une catégorie des produits durables et de qualité, avec un objectif propre défini (au moins 20% de produits Bio).

Les produits biologiques sont considérés « bio » uniquement s'ils sont issus d'un mode de production qui a recours à des pratiques agricoles et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Les aliments doivent être cultivés, récoltés, stockés et transportés sans l'utilisation de produits chimiques de synthèse, d'irradiation ou de fumigeant. Les produits bio sont obtenus sans utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et sans utilisation d'exhausteurs de goût ni de colorants synthétiques. (voir la section « les produits biologiques » du guide CNRC Pratique pour un approvisionnement durable et de qualité).

Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence BIO qui tient à jour un annuaire des professionnels du bio destiné essentiellement aux organismes et autorités de contrôle, aux professionnels et aux consommateurs.

Par ailleurs, tous ces opérateurs doivent passer un contrat avec un organisme certificateur (OC) agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), qui contrôlera leur activité. La liste des OC agréés en France figure sur le site de l'INAO.

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits bio, comme tous ceux identifiés « SIQO », soumis à des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État. L'agriculture biologique et les produits SIQO sont reconnus au niveau européen. Les produits étiquetés « en conversion vers l'agriculture biologique » entrent également dans le décompte des

⁹ https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000043978730

produits EGalim¹⁰. Le logo communautaire (euro feuille) est obligatoire sur tous les produits préemballés dans l'Union Européenne et facultatif pour les produits importés. Le logo AB est quant à lui facultatif.

Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter des règles strictes et suivre notamment une période de conversion. La conversion correspond à la période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification « agriculture biologique ». L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux. A partir du début de la conversion, l'agriculteur est contrôlé chaque année par un organisme certificateur, afin de vérifier la conformité des pratiques à la réglementation bio. A partir de la deuxième année de conversion, les produits végétaux obtenus peuvent bénéficier de la mention « En conversion vers l'agriculture biologique ».

En 2024, sur les 87 000 opérateurs français labellisés Bio, 61 800 sont des fermes françaises (15 % du total de la ferme France) dont 28 000 pratiquent la vente directe. Elles représentent 212 000 emplois directs et un peu plus de 2,71 millions de surface agricole utile (soit 10,1%).

Les produits "HVE" et "CE2"

Les produits issus d'exploitation certifiée Haute valeur environnementale (HVE) et porteurs d'une certification environnementale de niveau 2 (CE2) constituent également des catégories de produits durables et de qualité.

La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au troisième niveau, le plus élevé, de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette certification est une démarche volontaire, accessible à toutes les filières et construite autour de quatre thématiques environnementales : la protection de la biodiversité, la réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, la gestion de la fertilisation et la gestion de la ressource en eau.

Cette certification HVE concerne les exploitations dans leur ensemble, et donc toutes les productions associées. Aussi, les produits bruts issus de ces exploitations peuvent porter le logo HVE et la mention « issu d'une exploitation agricole certifiée de haute valeur environnementale ». Ainsi, en juillet 2024, près de 40 000 exploitations étaient certifiées HVE, nombre en constante augmentation¹¹.

La « Certification Environnementale de niveau 2 » (CE2) s'appuie sur les 4 mêmes thématiques environnementales, sans toutefois exiger de résultat, mais implique une obligation de moyens. Les produits CE2 sont comptabilisables dans les produits durables et de qualité uniquement jusqu'au 31 décembre 2026.

Les produits porteurs d'autres labels ou mentions codifiés à l'article L. 230-5-1 du CRPM

D'autres labels, certifications ou mentions définissent des catégories de produits durables et de qualité. Il s'agit des produits porteurs :

¹⁰ Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés d'origine végétale composés d'un seul ingrédient végétal d'origine agricole et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément à l'article 10 du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

¹¹ <https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-cles-de-la-haute-valeur-environnementale-hve>

- d'une mention « fermier », « produit à la ferme » ou « produit de la ferme » pour lesquels il existe une définition réglementaire ;
- de l'écolabel pêche durable ;
- du logo RUP (régions ultrapériphériques),
- d'un label Commerce équitable, tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire puis par la loi Climat et Résilience de 2021.

Toutes les informations sur ces produits sont précisées dans les Guides pratiques d'achat, consultable sur *ma cantine*.

Les produits non porteurs d'un de ces labels, certifications ou mentions

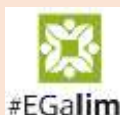
Pour tout produit n'ayant ni label, ni signe de qualité, ni mention valorisante tel que défini dans l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), il est possible de l'évaluer comme un produit durable et de qualité et de le comptabiliser sur une des deux catégories liées à des critères de sélection, qui sont :

- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

L'acheteur doit intégrer des critères spécifiques selon la catégorie visée : le critère des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, pour la première catégorie, et deux critères cumulés concernant la performance en matière de protection de l'environnement et la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

L'acheteur s'appuie sur des caractéristiques non-discriminatoires et vérifiables de manière objective. En outre, dès lors qu'il respecte les exigences du code de la commande publique, l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection est libre de définir les modalités d'évaluation de ces critères qui lui semblent les plus pertinentes sous sa responsabilité.

Tout au long de ce clausier le logo des objectifs d'EGalim.



identifie les leviers contribuant à l'atteinte

3. Le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet majeur, avec 5,4 millions de tonnes de nourriture encore comestible jetée en 2022¹² en France, dont 534 000 tonnes par la restauration chaque année¹³.

Pour la restauration collective, le gaspillage alimentaire est estimé à environ 351 500 tonnes. Bien que de nombreuses actions soient déjà conduites par les services publics depuis une quinzaine d'années (diagnostic des prestataires de restauration collective, identification des principales sources de gaspillage dans les marchés publics, sensibilisation, formation, valorisation des biodéchets, etc.), un développement de ces pratiques est encore possible et nécessaire pour permettre un levier économique permettant des achats plus durables et de meilleure qualité.

Une clause dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire est présentée dans la section relative aux leviers environnementaux.

¹² Les données 2022 ont été publiées en 2024 et sont à ce jour les données plus récentes disponibles

¹³ Page « gaspillage alimentaire » du ministère de la transition écologique <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>

III. Passation d'un marché dédié : bonnes pratiques, clauses et critères



Pour accompagner l'acheteur, ce clausier valorise dans un premier temps des bonnes pratiques d'achat qu'il est souhaitable d'intégrer à son acte d'achat. Il n'est pas visé ici l'exhaustivité des bonnes pratiques à mettre en œuvre par l'acheteur, mais une complémentarité avec les guides pratiques d'achat du CNRC déjà cités.

Dans un second temps, des critères et des clauses prêtes à l'emploi, pouvant être intégrés dans un marché de denrées ou de restauration, sont présentés, selon le code couleur suivant :

- Pour un achat en « gestion directe »¹⁴ : les clauses et critères sont signalés en **rose**
- Pour un achat en « gestion concédée »¹⁵ : les clauses et critères sont signalés en **vert**
- Lorsque la clause et le critère sont identiques quel que soit le mode de gestion : ils sont signalés en **bleu**

L'acheteur peut à son libre choix appliquer ou adapter ces clauses, selon l'objet de son marché.

Pour tout ce qui n'est pas précisé dans le présent document, il revient à l'acheteur de calibrer son besoin et ses exigences et c'est en grande partie le sourçage qui l'y aidera.

Au cas par cas, peuvent être ajoutées des clauses concernant :

- le respect global des dispositions réglementaires nationales et européennes relatives à la mise sur le marché de denrées alimentaires ;
- la possibilité d'auditer les sites de production ou de stockage ;
- l'engagement du fournisseur en matière de protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes¹⁶.



Certaines clauses indiquent l'application de pénalités en cas de manquements du Titulaire au cours de l'exécution du marché.

Le montant de ces pénalités n'est pas indiqué dans le présent document et reste à déterminer par l'acheteur, en fonction de sa connaissance du marché fournisseur et de l'impact que représenteraient les manquements pour l'exécution de son marché.

¹⁴ Par gestion directe, on entend un mode de gestion par lequel l'administration gère directement le service : <https://www.collectivites-locales.gouv.fr/commande-publique/autres-modes-de-gestion-des-services-publics-locaux>

¹⁵ L'administration confie à une entreprise privée ou une personne publique l'exécution du service public : <https://www.collectivites-locales.gouv.fr/commande-publique/autres-modes-de-gestion-des-services-publics-locaux>

¹⁶ Guides recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes : https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf

1. Le sourçage : pratique d'achat indispensable

Le sourçage est une étape clé en amont de la passation d'un marché public, pour permettre à l'acheteur public d'identifier les caractéristiques de son achat les mieux à même d'ouvrir celui-ci aux filières de production et de mettre en avant la souveraineté alimentaire, tout en garantissant une sécurité alimentaire.

Le « sourçage » ou « sourcing » est défini comme la possibilité pour un acheteur « d'effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, de solliciter des avis ou d'informer les opérateurs économiques du projet et de ses exigences » afin de préparer la passation d'un marché public. Le sourçage est détaillé par la DAE dans un guide dédié ainsi que dans les guides pratiques du CNRC dédiés à l'approvisionnement durable et de qualité.

A l'étape du sourçage, l'acheteur peut librement interroger les potentiels candidats sur leur capacité de production, leur résilience face aux aléas climatiques, leurs lieux de production, leur délai de livraison, leur adaptation à l'inflation...

Le sourçage permettra également à l'acheteur de déterminer s'il convient mieux de passer en gestion directe ou en gestion concédée.



Intéressant à étudier lors du sourçage : les projets alimentaires territoriaux (PAT). Ces initiatives visent à rapprocher les producteurs, transformateurs, distributeurs, acheteurs et consommateurs pour développer une agriculture et une alimentation durables et de qualité sur un territoire donné. Ces projets, définis par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014, encouragent la mise en place de circuits courts¹⁷. Il existe plus de 450 PAT à fin 2024 sur l'ensemble du territoire, répertoriés sur le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire, et sur la plateforme [France PAT](#).

Des plateformes d'achat local et des outils filières interprofessionnels (exemple : <https://www.viandes-rhd.fr/>) peuvent également être utilisés dans le cadre du sourçage.

Tous ces éléments collectés doivent notamment permettre à l'acheteur public de définir son besoin, déterminer au mieux son allotissement et construire un bordereau de prix unitaire (BPU) adapté. De nombreux détails sur l'allotissement, levier important pour parvenir à un approvisionnement en produits durables et de qualité, se trouvent aussi dans les guides pratiques pour un approvisionnement durable et de qualité du CNRC.

[A noter : l'acheteur peut également pratiquer le parangonnage \(ou « benchmark »\) consistant en une analyse comparative des pratiques des autres acheteurs, afin de capitaliser sur leurs bonnes pratiques. Il s'agit d'une pratique toute aussi précieuse que le sourçage pour construire son propre marché.](#)

¹⁷ Pour en savoir plus sur les PAT : <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

2. L'allotissement

L'acheteur public trouvera de nombreuses informations dans les guides pratiques d'achat du CNRC en ce qui concerne une bonne définition de l'allotissement des marchés de denrées alimentaires, action primordiale pour maîtriser les achats.

L'allotissement favorise la concurrence et peut permettre à un plus grand nombre d'entreprises de soumissionner. Il est important néanmoins de bien le définir afin de ne pas engendrer une gestion complexe avec une charge administrative accrue pour l'acheteur.

Si l'allotissement doit refléter le besoin de l'acheteur, il doit aussi laisser l'opportunité à l'offre du marché local d'exposer toutes ses possibilités de réponse adaptées à celui-ci. Dans cette optique, il peut être plus judicieux, par exemple, de définir un lot « volaille » ouvert aux volailles non usuelles, dont l'élevage est assez répandu en France (canards, cailles, dindes, pintades, coquelets, pigeons, lapins¹⁸) et offre une diversification alimentaire intéressante à des prix compétitifs, plutôt que de faire un lot uniquement dédié au poulet. En gestion directe, il convient de s'assurer via le sourcing que les producteurs, qui peuvent être spécialisés, seront en capacité de répondre à la diversité demandée par l'acheteur.

Pour un marché en « gestion directe »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Le présent marché comprend un lot « volailles ». La mention « volailles » recouvre les animaux suivants :

- poulets
- canards
- cailles
- dindes
- pintades
- coquelets
- pigeons
- lapins*

Il est attendu du soumissionnaire une capacité à fournir toutes ces volailles, dans des proportions déclinées au sein du présent CCTP.

*Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles.

¹⁸ Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles, en ce qui concerne l'allotissement.



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le Titulaire est tenu de proposer une grande variété de volailles, y compris des volailles peu consommées. Il est attendu la production de plats cuisinés à base de :

- poulets
- canards
- cailles
- dindes
- pintades
- coquelets
- pigeons
- lapins*

Le non-recours à ces différentes volailles sur toute la durée du marché donnera lieu à l'émission de pénalités, détaillées au présent CCTP.

*Il est entendu que les lapins sont classés dans la catégorie volailles.

Un autre exemple pourrait être d'allotir au minimum par type de familles :

- Famille 1 : Fruits et légumes frais
- Famille 2 : Viandes fraîches

Il est également possible de détailler davantage les familles :

- Lot 1 : Viande porcine fraîche
- Lot 2 : Viande bovine fraîche

L'allotissement peut se faire par famille en fonction de la qualité attendue :

- Lot 1 : Viande porcine fraîche – Conventionnel
- Lot 2 : Viande porcine fraîche – Bio

Il est également possible d'allotir de la façon suivante :

- Lot 1 : Volailles ou autres produits (volailles, bœuf, porc, poisson, ovin, légumes, etc.) crues
- Lot 2 : Volailles ou autres produits (volailles, bœuf, porc, poisson, ovin, légumes, etc.) cuits
- Lot 3 : Volailles ou autres produits (volailles, bœuf, porc, poisson, ovin, légumes, etc.) cuisinés
- Lot 4 : Charcuterie de volaille ou autres produits

Il est également possible d'allotir plus finement selon le besoin afin d'ouvrir à un maximum de répondants : différents lots par mode de conservation (par exemple un lot frais, un lot surgelé, un lot ambiant, etc.).

Il est également possible d'allotir en fonction des quantités estimées, dans un souci de livraison à poids minimum et en fonction des activités des fournisseurs de viandes pressentis.



Le clausier préconise un certain nombre de critères, conditions d'exécution et exigences. **Pour tout ce qui n'est pas précisé dans le présent document, il revient à l'acheteur de calibrer son besoin et ses exigences et c'est en grande partie le sourcing qui l'y aidera.**

3. Mise en œuvre de la loi EGalim

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, vise à développer des achats durables et de qualité. La loi impose que la composition des repas servis dans les restaurants collectifs doit atteindre :

- un taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques ;
- ET
- un taux d'au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les familles viandes et poissons. Ce taux est fixé à 100% pour la restauration de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales¹⁹.

Ces taux (en %) sont calculés à partir de la valeur HT en euros de la somme des achats annuels alimentaires. Ainsi, pour 1 000 euros HT d'achat annuel, au moins 200 euros doivent correspondre à des achats de produits bio ou en conversion et au total au moins 500 euros doivent correspondre à des produits durables et de qualité (bio inclus).

Ces données sont à déclarer sur le site *ma cantine* (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>) au premier trimestre de l'année N pour les achats de l'année N-1. Sont concernés tous les sites de restauration collective, publics ou privés.

L'atteinte des obligations de la loi EGalim nécessite d'identifier les principales dépenses annuelles pour que ces dernières répondent aux exigences de qualité attendues. Tous les détails concernant les obligations de la loi EGalim sont consultables sur *ma cantine*.

3.1. Pourcentages de produits durables, de qualité et bio

La loi EGalim fixe des obligations, a minima, d'approvisionnements durables et de qualité. La clause ci-dessous, qu'il convient de faire figurer dans le marché lorsque l'acheteur vise ce minimum, rappelle ces objectifs.

Pour toutes ces catégories indiquées ci-après, il est entendu que le pourcentage à atteindre est en cumul des commandes annuelles. En exécution, l'acheteur devra veiller, lors des commandes, à ce qu'il soit fait appel en quantités suffisantes en produits durables et de qualité proposés par le Titulaire, dans sa réponse à la consultation du marché public.

Pour rappel, les établissements de restauration collective situés dans les DROM ont des obligations avec des seuils adaptés, en vertu du décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime concernant la composition des repas servis dans les restaurants collectifs.

¹⁹ Famille « poissons » au sens large : poisson, mollusque, coquillage, crustacé... produits de la pêche et de l'aquaculture.



Clause à insérer dans le CCTP

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la 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, dite « Loi EGalim », complétée par l'article 257 de 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 », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du Titulaire, une condition d'exécution de fourniture de :

- 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques ;
- 60 % des viandes (bœuf, ovin, porc, volaille) durables et de qualité ;
- 60 % des produits de la mer et de l'aquaculture durables et de qualité ;

Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique, les catégories de produits listés à l'article L. 230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime, ainsi que sur le site du ministère chargé de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu que c'est un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant des commandes annuelles.

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats HT de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (20% a minima) est également calculée sur le total des achats HT.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doit correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle due à un évènement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire ou porcine, aléa climatique...), il sera toléré un délai de latence de [à déterminer par l'acheteur] durant lequel le produit ciblé ne sera pas livré mais devra être substitué par un produit de qualité égale ou supérieure.



Clause à insérer dans le CCAP

Le non-respect par le Titulaire de la condition d'exécution relative aux objectifs minimaux d'approvisionnement durable et de qualité entraînera une pénalité, détaillée au présent CCAP.

L'accord-cadre peut être résilié aux torts exclusifs du Titulaire, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévue au présent CCAP, notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.



Disposition à insérer dans le RC

Dans son offre, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits répondant aux critères de la loi EGalim.

A l'appui de son offre en produits de qualité et durables et en produits issus de l'agriculture biologique, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Ces produits seront clairement identifiés dans le BPU.

En complément, l'acheteur peut intégrer un critère d'attribution du marché fondé sur la qualité de l'offre et sur la durabilité des produits. La loi Climat et résilience du 22 août 2021 impose notamment que d'ici août 2026, tous les marchés publics et les contrats de concession comprennent un critère d'attribution prenant en compte les caractéristiques environnementales de l'offre (article R. 2152-7 du code de la commande publique).

Le critère est appliqué à chaque lot ciblé et choisi selon les caractéristiques du secteur économique concerné. Il est détaché de la valeur technique et pondéré de manière suffisamment discriminante.

Alternativement, l'acheteur peut cibler plus particulièrement la part de produits issus de l'agriculture biologique (au-delà de 20%), ou la part de produits durables et de qualité (au-delà de 30%).

Une pondération a minima de 10% de la note totale est recommandée.



Critère pouvant être intégré dans le RC (non-différenciation de l'offre en produits de qualité et durables de celle en produits issus de l'agriculture biologique)

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il est visé un pourcentage de l'offre en produits durables et de qualité, et en produits issus de l'agriculture biologique, supérieur au minimum de 50 % exigé au marché.

La notation du critère est la suivante (à adapter par l'acheteur) :

- Entre 50 % et 60 % : 2 points
- Entre 60 % et 70 % : 4 points
- Entre 70 % et 80 % : 6 points
- Entre 80 % et 90 % : 8 points
- Entre 90 % et 100 % : 10 points

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats HT de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques (20 % a minima) est également calculée sur le total des achats HT.



Critère pouvant être intégré dans le RC (valoriser les offres plus performantes en produits issus de l'agriculture biologique)

Afin de déterminer économiquement l'offre la plus avantageuse, il est visé un pourcentage de l'offre en produits issus de l'agriculture biologique, supérieur au minimum de 20 % exigé au marché.

La notation du critère est la suivante (à adapter par l'acheteur) :

- Entre 20 % et 40 % : 2 points
- Entre 40 % et 60 % : 4 points
- Entre 60 % et 80 % : 7 points
- Entre 80 % et 100 % : 10 points



Critère pouvant être intégré dans le RC (valoriser les offres les plus performantes en produits de qualité et durables)

Afin de déterminer économiquement l'offre la plus avantageuse, il est visé un pourcentage de l'offre en produits durables et de qualité supérieur au minimum de 30 % exigé au marché.

La notation du critère est la suivante (à adapter par l'acheteur) :

- Entre 30 % et 40 % : 2 points
- Entre 40 % et 50 % : 4 points
- Entre 50 % et 60 % : 6 points
- Entre 60 % et 70 % : 8 points
- Entre 70 % et 80 % : 10 points



#EGalim



Dans le cas d'un marché d'achat de denrées (restauration en gestion directe), la responsabilité de la commande des produits durables et de qualité revient à l'acheteur. Toutefois, en tant qu'acheteur public, il est primordial de se fixer les objectifs chiffrés cités dans la clause ci-dessus et d'en avertir les candidats dans les documents de consultation, afin que ceux-ci connaissent le niveau d'exigence attendu. Il convient alors d'adapter la clause ci-dessus, en fonction de la structuration en lots choisie.

3.2. Plan de progrès relatif à EGalim

L'acheteur peut prévoir, en gestion concédée, un plan de progrès obligatoire permettant aux Titulaires de proposer des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique dans des proportions supérieures à celles exigées dans le marché, en fonction de ce que la capacité de production de la filière permet. A titre d'illustration, ces capacités de production permettent d'envisager les différents taux ci-dessous :

- 100 % des produits de la mer et de l'aquaculture durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 100 % des volailles (toutes volailles confondues) durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 100 % des viandes (bovin, ovin, porc) durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 60 % de fruits durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 60 % de produits laitiers (Beurre Œuf Fromage) durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 60 % de produits transformés durables et de qualité dont 20 % de produits bio ;
- 100 % de lait issu de l'agriculture biologique ;
- 40 % de légumes issus de l'agriculture biologique.

L'acheteur définit dans le CCAP les objectifs attendus et les échéances fixées pour leur atteinte, et ce pour chaque lot.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale, des produits consommés dans le cadre du présent marché, l'acheteur fait obligation au Titulaire de présenter un plan de progrès permettant de dépasser les seuils d'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique.

[Rédaction aux choix de l'acheteur] :

- 6 mois avant échéance du dernier bon de commande du marché, le Titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur toute la durée du marché en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique entre le début de l'exécution du marché et l'échéance à 6 mois du dernier bon de commande. L'objectif de progression n'est pas fixé, le titulaire est libre de proposer les proportions qu'il souhaite dès lors qu'elles dépassent le minimum inscrit dans le marché.

- 6 mois avant échéance du dernier bon de commande du marché, le Titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur toute la durée du marché en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits durables, de qualité et issus de l'agriculture biologique entre le début de l'exécution du marché et l'échéance à 6 mois du dernier bon de commande selon les objectifs suivants :

- o Produits durables et de qualité : XX % du total des approvisionnements annuels (année civile) en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi) ;

- o Produits issus de l'agriculture biologique : XX % du total des approvisionnements annuels (année civile) en produits alimentaires du marché (% supérieur aux obligations de la loi) ;

- o Produits ciblés X : XX % (% supérieur aux obligations de la loi) du total des approvisionnements annuels (année civile) en produits durables et de qualité, dont YY% (% supérieur aux obligations de la loi) en produits bio.

- A chaque nouvelle année civile, le Titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. L'objectif de progression n'est pas fixé, le Titulaire est libre de proposer les proportions qu'il souhaite dès lors qu'elles dépassent le minimum inscrit dans le marché.

- A chaque nouvelle année civile, le Titulaire doit transmettre à l'acheteur le détail des approvisionnements sur l'année écoulée en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique. Ce décompte doit faire apparaître une progression des proportions en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique selon les objectifs suivants :

- o Produits de qualité et durables : XX % du total des approvisionnements en produits alimentaires du marché en année 1, XX % en année 2, etc. ;

- o Produits issus de l'agriculture biologique : XX % du total des approvisionnements en produits alimentaires du marché en année 1, XX % en année 2, etc.

3.3. Transmission des moyens de preuve relatifs à EGalim

L'acheteur doit mentionner les obligations de transmission (soit sur simple demande de l'acheteur, soit selon une fréquence définie au marché), durant l'exécution du marché, des moyens de preuve attestant du caractère de qualité et durable et issu de l'agriculture biologique des produits ciblés : certifications et labels en cours de validité et mentionnant explicitement les produits référencés au bordereau de prix unitaire (BPU).

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Éléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.

Le Titulaire a obligation de transmettre à l'acheteur (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie au marché) et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve, voire les recettes détaillées, attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au BPU.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits référencés au BPU. Le Titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'acheteur.

En cas de non-transmission avérée de ces éléments de preuve, il sera appliqué une pénalité, détaillée au présent CCAP.

3.4. Suivi et rapport relatif à EGalim

L'acheteur peut mentionner au CCAP de l'accord-cadre les obligations de suivi et l'élaboration d'un rapport annuel de données et d'analyses. Pour ce rapport, un outil de suivi peut être imposé aux fournisseurs, s'il reste gratuit.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Obligations de suivi par le Titulaire des approvisionnements en produits durables et de qualité, et issus de l'agriculture biologique, et modalités de transmission des informations au pouvoir adjudicateur.

Le Titulaire transmet une fois par an [date à définir] à l'acheteur [nom et adresse courriel à préciser] par voie dématérialisée les totaux facturés HT des produits durables et de qualité, par catégorie définie par la loi EGalim (cf. paragraphe I.2) ou selon la matrice de télédéclaration en mode simplifié de « *ma cantine* », et le total facturé HT des produits toutes qualités confondues. Ces totaux facturés doivent faire apparaître les tonnages, les prix unitaires et les prix totaux. Ces détails de facturation sont à appliquer par ligne de produits tels que référencés au BPU.

3.5. Mise en œuvre de pénalités relatives à EGAlim

L'acheteur peut mentionner et estimer financièrement les pénalités :

- En cas de non-transmission une fois par an des factures détaillées, par voie dématérialisée tel que défini à l'article « obligations de suivi et rapport annuel » ;
- En cas de non transmission (préciser à quelle échéance) ou de retard (préciser à quel délai) ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés.

Les pénalités sont cumulatives et s'appliquent à chaque famille de produits concernée.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Pénalités pour non-respect des obligations d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique.

En cas de non-respect par le Titulaire, des spécifications d'approvisionnement, définies par le cahier des charges, en produits de qualité, et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à X % du montant des achats des produits concernés est appliquée.

Pénalités pour retard ou non-transmission des éléments de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.

En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le Titulaire des éléments de facturation permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de XXX€ par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de facturation, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à X% du montant d'achat des produits concernés est appliquée.

En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le Titulaire des éléments de preuve permettant d'attester du caractère de qualité, durable ou biologique des produits concernés, une pénalité de XXX€ par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de preuve, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour un (01) mois de retard, majorée de XXX€ par jour de retard est appliquée.

4. Réglementation relative à la traçabilité des denrées alimentaires

La traçabilité des denrées est une exigence résultant de règlements européens, destinée à garantir la sécurité sanitaire des aliments, la transparence pour les consommateurs et la lutte contre les fraudes. Les principales dispositions relèvent du règlement CE n° 178/2002 qui impose à chaque exploitant de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs) de pouvoir :

- Identifier les fournisseurs et les clients directs ;
- Conserver des informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

Ce règlement s'applique à tous les produits : aux aliments « finis », et aussi aux animaux destinés à la production alimentaire. En complément de ces obligations générales de traçabilité, d'autres exigences sont précisées par différents règlements européens pour certaines catégories de produits.

4.1. Etiquetage de l'origine

Pour certaines denrées alimentaires, l'origine doit être indiquée sur l'étiquette pour répondre aux attentes des consommateurs et garantir la transparence (viandes et volailles, miel, fruits et légumes, poissons et produits de la mer). L'acheteur doit reporter toutes ces obligations en tant que condition d'exécution.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu des règlements CE n° 178/2002 et n°931/2011, le Titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution²⁰).

Par ailleurs, le Titulaire doit rigoureusement tracer l'origine des produits suivants :

Produits carnés :

- Pour la viande bovine, le Titulaire doit préciser l'origine c'est-à-dire le pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlements (CE) n° 1760/2000 et n°1825/2000) ;
- Pour la volaille, le porc et l'agneau, le Titulaire doit préciser la provenance c'est-à-dire le pays de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013) ;
- Pour la viande hachée bovine, le Titulaire doit préciser le pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux, ainsi que le pays d'élaboration (hachage) (Règlement CE n°1825/2000).

Miel :

²⁰ S'entend comme des étapes entre les différents opérateurs de la chaîne alimentaire

- Pour le miel, l'étiquetage doit indiquer clairement le ou les pays d'origine où il a été récolté. (Décret n° 2022-482 du 4 avril 2022 relatif au miel modifie le décret n°2003-587 relatif au miel rendant obligatoire l'indication du nom des pays lorsque les miels en mélange sont conditionnés sur le territoire national). En revanche, en vertu du principe de reconnaissance mutuelle, il maintient la possibilité pour les miels en mélange conditionnés hors de France, de remplacer la mention des pays d'origine par les mentions « Mélange de miels originaires de l'UE », « Mélange de miels non originaires de l'UE » ou « Mélange de miels originaires et non originaires de l'UE ».

A noter (produit « miel ») : la présente rédaction est valable jusqu'au 13 juin 2026. A partir du 14 juin 2026, date d'entrée en vigueur de la directive 2024/1438 dite « Petit-déjeuner », de nouvelles normes de commercialisation seront applicables pour les miels notamment des dispositions relatives à l'indication de l'origine des miels.

Fruits et légumes :

- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429²¹, pour les fruits et légumes frais (y compris les champignons), l'origine (pays de culture) doit être précisée ;
- En vertu des dispositions du règlement (UE) n°2023/2429, l'origine (pays de culture) doit être précisée pour les fruits secs (en coque ou décortiqués - y compris lorsqu'ils sont tranchés ou concassés), les fruits séchés, les bananes mûries, les fruits et légumes de la 4ème gamme (prêts à cuisiner ou prêts à consommer) ;
- Conformément aux dispositions de l'arrêté du 03/03/1997, l'origine est également requise pour les pommes de terre conservation et les pommes de terre de primeur.

Produits de la mer et de l'aquaculture :

- La zone de pêche FAO indiquée en des termes intelligibles pour le consommateur ou du pays d'élevage doit être indiquée ;
- Pour les produits pêchés en zone FAO 27 (Atlantique Nord-Est) et en zone FAO 37 (Méditerranée et Mer Noire), la sous-zone de pêche doit être indiquée ;
- Pour les poissons d'aquaculture, le pays d'élevage correspond au pays dans lequel « le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage » ;
- Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs ;
- Ces 3 points s'appliquent en vertu du Règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013.

Le Code de la consommation (articles L. 412-1 et suivants) prévoit des sanctions en cas de tromperie ou de manquement à l'obligation d'information. Le Titulaire, s'il ne respecte pas ses obligations ou commet des fraudes, s'expose à des pénalités prévues au CCAP ainsi qu'à des amendes et des poursuites judiciaires engagées par l'acheteur ou l'entité adjudicatrice. Les contrôles sont effectués par la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

²¹ Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour le secteur des fruits et légumes, certains produits transformés à base de fruits et légumes et le secteur de la banane, et abrogeant le règlement (CE) n° 1666/1999 de la Commission et les règlements d'exécution (UE) n° 543/2011 et (UE) n° 1333/2011 de la Commission

Pour un marché en « gestion directe »



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la clause doit être identique à celle ci-dessus mais les spécificités par famille de produits doivent être réparties dans les CCTP propres à chaque lot (dans le cas d'un marché alloti).

Cas des produits carnés transformés :

En vertu du Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration, l'opérateur de restauration informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande qui lui sont fournis, lorsqu'il en a connaissance en application d'une réglementation nationale ou de l'Union européenne.

Le titulaire du marché doit être en mesure de fournir l'origine des viandes utilisées comme ingrédients sur l'ensemble des produits transformés proposés à la consommation.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En ce qui concerne les produits carnés transformés, le Titulaire est tenu de pouvoir préciser l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande ainsi que le pays de transformation de ces mêmes produits.

Le Titulaire doit ainsi rigoureusement tracer l'origine des produits carnés transformés (pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux).

Pour un marché en « gestion directe »



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la clause doit être identique à celle ci-dessus mais les spécificités par famille de produits doivent être réparties dans les CCTP propres à chaque lot (dans le cas d'un marché alloti).

4.2. Pour les volailles fraîches en vrac, demander la traçabilité

Dans la prolongation de la réglementation CE n° 1337/2013 imposant de tracer le lieu d'élevage et d'abattage de la volaille, l'acheteur peut s'assurer d'une traçabilité encore plus fine, « de l'œuf à l'assiette »²².

L'acheteur peut exiger la transmission :

- **Du numéro de lot** (également appelé numéro individuel d'identification) : il permet de remonter à la « fiche signalétique » des produits pour identifier l'éleveur. Pour les volailles labellisées, cela

²² <https://www.volaille-francaise.fr/tracabilite/>

permet également de connaître l'âge de l'animal à l'abattage, le type d'alimentation...

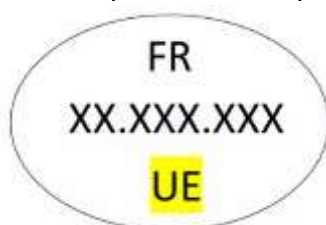
- **De la marque d'identification** : délivrée par le Préfet, qui figure sur les étiquettes de toutes les viandes de volaille, elle fournit le numéro unique de l'abattoir et indique que le produit a été contrôlé dans un établissement agréé et qu'il satisfait aux exigences sanitaires en vigueur.
- **Du registre d'élevage** : indique le couvoir d'origine (parents), l'usine où ont été produits les aliments pour animaux, la quantité et la nature de l'alimentation des volailles, les vaccinations préventives... Ce registre est utilisé et rempli par l'éleveur, les techniciens et les vétérinaires.

Illustration : exemple de marque d'identification



Attention ! Les marques d'identification changent pour les nouveaux établissements agréés : le sigle CE est remplacé par UE.

Les autres opérateurs ont jusqu'à 2028, pour modifier leurs marques (cf. Règlement délégué (UE) 2024/1141 de la commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs.



Pour un marché en « gestion directe »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire, pour les volailles fraîches, qu'il transmette des informations sur l'origine des produits.

Par ailleurs, en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur (R178/2002 et R583/2004), il est exigé du Titulaire, pour les volailles fraîches, qu'il transmette des informations de traçabilité. Les produits doivent être accompagnés :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;
- De la marque d'identification ou de salubrité.

De plus, il est demandé que les produits soient accompagnés du registre d'élevage ou de la fiche ICA²³. Ces informations doivent être jointes ou figurer sur le contenant de la volaille livrée.

L'absence de ces informations vaudra rejet de la livraison et une pénalité, précisée au CCAP.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu du règlement d'exécution CE n° 1337/2013, il est exigé du Titulaire de suivre rigoureusement l'origine des volailles qu'il achète fraîches en vrac.

Par ailleurs, en vertu de la réglementation sanitaire en vigueur (R178/2002 et R583/2004), pour ces volailles, il doit exiger de ses fournisseurs la transmission d'informations de traçabilité. Les produits doivent être accompagnés :

- Du numéro de lot (également appelé numéro individuel d'identification) ;
- De la marque d'identification ou de salubrité.

De plus, il doit exiger de ses fournisseurs que les produits soient accompagnés du registre d'élevage ou de la fiche ICA.

Ces informations doivent être jointes ou figurer sur le contenant de la volaille livrée.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

²³ ICA : Information sur la chaîne alimentaire

4.3. Transmission des données relatives à l'origine des produits

Depuis le 1^{er} janvier 2024, les données essentielles relatives aux marchés publics intègrent la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, à des fins de transparence, sur quatre familles de produits, parmi lesquelles les denrées alimentaires.

Ainsi, tout acheteur public réalisant un achat de denrées alimentaires doit obligatoirement au minimum demander au Titulaire, à l'attribution du marché, l'origine de toutes les denrées prévues pour l'exécution du marché, afin de pouvoir effectuer cette déclaration dès le premier mois d'exécution du contrat. La DAJ (Direction des affaires juridiques) a élaboré une notice explicative, consultable en ligne.

Ainsi, il convient pour l'acheteur d'intégrer la clause suivante au CCTP.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause à insérer dans le CCTP

En vertu de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé, et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché sera exécuté. Le cas échéant, le Titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pas pouvoir respecter totalement cette exigence.

5. Autres réglementations relatives à l'alimentation

5.1. Canards vaccinés contre l'influenza aviaire

L'influenza aviaire est une maladie animale, infectieuse, très contagieuse, causée par des virus Influenza de type A, qui peuvent infecter de très nombreuses espèces d'oiseaux domestiques et sauvages. Selon leurs caractéristiques de virulence, les virus de l'influenza aviaire sont classés en deux catégories : les virus faiblement pathogènes (IAFP) et les virus hautement pathogènes (IAHP). Pour ces derniers, il s'agit alors de virus de sous-types H5 ou H7. Lorsque l'infection est due à un virus IAHP, chez une espèce sensible, la maladie est appelée « peste aviaire » ; actuellement, par abus de langage, elle est aussi appelée « grippe » aviaire (terme à réserver à la maladie humaine provoquée par les virus d'origine aviaire) ou « grippe du poulet ».

L'importance de cette maladie, sous sa forme IAHP, réside dans sa rapidité de propagation et sa mortalité très élevée, induisant des pertes économiques directes et indirectes considérables pour les filières avicoles, et dans sa capacité, lors de conditions particulières, à pouvoir infecter également certains mammifères tels que le porc, les félinés, le furet, ou l'Homme²⁴.

Pour rappel, en France (à l'exception de la Corse)²⁵, la vaccination du canard contre l'IAHP est obligatoire pour les élevages détenant plus de 250 canards (Barbarie, mulard et Pékin) dont la production (viande et foie gras) est destinée à la commercialisation²⁶.

A noter : la présente démarche peut être déclinée à d'autres épizooties.

Pour un marché en « gestion directe »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à respecter cet arrêté, pour adapter ses livraisons en fonction. Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur. L'absence de ce certificat ou de la preuve de l'applicabilité de la dérogation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

²⁴ Source : Anses - <https://www.anses.fr/fr/system/files/SANT-Fi-InfluenzaAviaire.pdf>

²⁵ Source : DGAL - <https://agriculture.gouv.fr/influenza-aviaire-hautement-pathogene-lancement-de-la-deuxieme-campagne-de-vaccination-obligatoire>

²⁶ Article 44 de l'Arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP). <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048110961>



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le Titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou un animal bénéficiant d'une dérogation (élevage de moins de 250 canards ainsi que les élevages Corses).

Tout au long de l'exécution du marché, le Titulaire veillera à suivre cet arrêté, pour adapter ses approvisionnements en fonction.

Les certificats de vaccination de l'élevage ou la preuve que l'élevage bénéficie de la dérogation susvisée pourront être fournis par le Titulaire à la demande de l'acheteur.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

5.2. Viande séparée mécaniquement

La viande séparée mécaniquement (VSM) consiste à retirer mécaniquement la viande restant sur les carcasses des animaux après prélèvement des morceaux principaux, selon deux procédés : sous haute pression, donnant une pâte qui peut être utilisée dans des produits comme les saucisses pour hot-dogs, et sous basse pression, donnant une apparence de viande émincée. Cette viande, qui peut être utilisée dans d'autres denrées alimentaires, peut contenir des résidus d'os, de cartilages ou de moelle.

Ces procédés de production augmentent le risque de développement de micro-organismes pathogènes. De fait, ils entraînent une dégradation plus avancée des fibres musculaires associée à une libération de nutriments, ce qui fournit un substrat favorable à la croissance bactérienne²⁷. Les VSM ne peuvent donc être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique²⁸.

La réglementation européenne (règlement européen CE n°999/2001) interdit la production de VSM à partir d'os de ruminants, sauf pour certains os issus d'animaux provenant de pays à risque négligeable au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles.

La vente de la VSM sous l'appellation "viande" est interdite en Europe. Elle a une qualité très inférieure sur le plan protéinique et nutritif comparée à la viande.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

²⁷ <https://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/130327a>

²⁸ https://www.pcm.eu/sites/default/files/pcm_fiche_application_viande_separee_mecaniquement.pdf

En vertu du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.

Afin d'assurer une qualité supérieure, tout produit transformé contenant de la viande séparée mécaniquement vaudra rejet de livraison ainsi qu'une pénalité, précisée au CCAP.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

En vertu du règlement européen CE n°999/2001, il est interdit de fournir de la viande séparée mécaniquement à partir d'os de ruminants.

Afin d'assurer une qualité supérieure, tout produit transformé contenant de la viande séparée mécaniquement ne devra pas être intégré aux repas.

Le Titulaire devra être en mesure d'établir qu'il a procédé aux contrôles idoines pour s'assurer du respect de cette obligation. Le non-respect de cette obligation entraînera une pénalité, précisée au CCAP.

Tout au long de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés.

5.3. Renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées

Conformément à la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011), les protéines animales transformées sont des matières premières pour l'alimentation animale issues de la transformation de sous-produits issus d'animaux sains, abattus à des fins d'alimentation humaine²⁹ mais dont certains morceaux ne sont pas consommés pour des raisons commerciales (morceaux non nobles, pieds de porc, aspects visuels, etc.)³⁰. Ces protéines animales transformées servent alors exclusivement à la nourriture des animaux. Ces protéines ne doivent pas être confondues avec les farines animales issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation (par exemple contaminées par un virus). Depuis la crise de la vache folle, le recours aux farines animales pour l'alimentation des animaux est interdit.

La réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001) restreint encore l'usage des protéines animales dans l'alimentation des animaux d'élevage, notamment des ruminants. Ce règlement prévoit également des régimes d'enregistrement ou d'autorisation pour les établissements produisant, manipulant ou utilisant de telles protéines, et la publication des listes de ces établissements. Le principe du non-recyclage des protéines au sein de la même espèce, dit principe du « non-cannibalisme » doit également toujours être respecté. Pour l'alimentation des ruminants, il est interdit d'utiliser des protéines animales transformées³¹. Depuis le 7 septembre 2021, sont autorisées les protéines animales transformées de porcs dans l'alimentation des volailles³², et inversement ; les protéines animales

³⁰ A l'exception des protéines d'insectes, qui sont issues de la transformation d'animaux entiers

³¹ A l'exception des PAT de poisson, autorisées dans l'alimentation des ruminants non sevrés (aliments d'allaitement)

³² Il est entendu que les lagomorphes (lapins) ne font pas partie des volailles au sens de la réglementation sanitaire.

transformées d'insectes sont, quant à elles, autorisées dans l'alimentation des porcs et des volailles^{30 33}. Les protéines animales transformées de poissons sont autorisées dans l'alimentation des animaux d'élevage non ruminants.

Quant aux poissons, ils sont nourris avec des protéines animales transformées d'animaux terrestres non ruminants mais également des protéines animales transformées de poisson, produites à partir de petits poissons pélagiques sauvages (80 %) et des co-produits de la transformation des produits de la famille poissons (20 %). De plus en plus, des substituts végétaux comme le soja sont utilisés, afin de limiter l'impact sur les ressources marines.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux.

Également, l'alimentation des animaux d'élevage devra respecter le principe de non-recyclage des protéines au sein de la même espèce (principe dit de « non-cannibalisme ») ainsi que les interdictions en matière d'alimentation des animaux de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001).

Toute fourniture de denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux ne respectant pas cette réglementation vaudra résiliation du marché, aux frais et torts du Titulaire.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Il est attendu du Titulaire un respect strict de la réglementation relative aux sous-produits animaux (règlement (CE) n°1069/2009 et règlement (UE) n°142/2011) et de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE) n°999/2001).

Par ailleurs, il est attendu du Titulaire, au cours de l'exécution du marché, une proposition de plan de progrès sur la durabilité des protéines animales transformées dans l'alimentation des animaux par ses fournisseurs et sur des propositions d'améliorations des pratiques de nourrissage. Il est entendu que si le Titulaire du marché est directement le producteur, ce plan de progrès est attendu pour ses propres pratiques.

³³ Source : <https://agriculture.gouv.fr/que-sont-les-proteines-animales-transformees>

6. Leviers relatifs à la qualité du produit

6.1. Les points essentiels de la recommandation pour les plats protidiques

L'ancien Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), constitué d'un panel représentatif d'acheteurs publics, de fournisseurs, de syndicats ainsi que d'administrations et d'organismes publics, a élaboré des recommandations nutritionnelles à destination des acheteurs publics, disponibles sur le site de la direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers. Ces recommandations nutritionnelles portent notamment sur les plats protidiques, les produits laitiers et ont été travaillées selon différentes catégories de populations.

Par exemple, l'acheteur peut exiger un calibrage des poulets répondant à ces recommandations, rappelées ci-dessous.

Désignation	Unité	Maternelles	Élémentaires	Ado / Adulte
		Nb Morceaux	Nb Morceaux	Nb Morceaux
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 180-200g	KILO	Hors GEMRCN	1	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 200-220g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 220-240g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 240-260g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 200-220g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
CUISSES DE POULET ÉCHINÉES 220-240g	KILO	Hors GEMRCN	Hors GEMRCN	1
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 100-130g	KILO	1	1	2
HAUTS DE CUISSES DE POULET DÉJOINTÉES 130-160g	KILO	Hors GEMRCN	1	1
PILONS DE POULET 80-120g	KILO	1	2	2
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 90-120g	KILO	0,5	Hors GEMRCN	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 120-140g	KILO	0,5	Hors GEMRCN	1
FILETS DE POULET S/OS S/PEAU 140-160g	KILO	Hors GEMRCN	0,5	1
SAUTÉS DE POULET S/OS S/PEAU 30-50	KILO	2	3	4

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Il est exigé du Titulaire une adaptation de la découpe et du calibrage du poulet en fonction des convives.

Dans le cadre du présent marché, le profil des convives est [à adapter par l'acheteur].

Ainsi, les découpes et calibres attendus sont :

[tableau à renseigner ici par l'acheteur, selon la bonne catégorie de convives]

Des contrôles seront effectués inopinément par l'acheteur sur toute la durée du marché, pour s'assurer de la bonne découpe et du bon calibre livré ou utilisé par le Titulaire. Des manquements à ces normes vaudront pénalités, détaillées dans le CCAP.

6.2. La découpe de la volaille

Les industries, qui exigent des rendements importants, scient la volaille pour gagner en production, ce qui peut engendrer la présence de sciure d'os dans la viande. Au contraire, une volaille déjointée permet d'avoir un produit qui préserve la qualité de la chair, dans le respect des découpes « traditionnelles ».

[Clause identique en gestion directe et en gestion concédée](#)



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés. Les volailles dont les os sont sciés sont exclues. Ceci permet de préserver la qualité de la chair et éviter tout risque de présence de sciure d'os.

Toute volaille sciée utilisée dans le cadre de ce marché fera l'objet d'une pénalité, détaillée au CCAP.

6.3. Commander du muscle entier non mélangé

Pour garantir une qualité nutritionnelle optimale et linéaire, l'acheteur peut demander, lors de la commande de produits transformés (escalopes panées, nuggets par exemple), des produits 100% muscles non mélangés ou dit « muscle anatomique ».

[Clause identique en gestion directe et en gestion concédée](#)



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Pour tous les produits transformés livrés contenant de la viande ou de la volaille ou du poisson (exemple : nuggets de poulet, poissons panés), il est exigé du muscle entier non mélangé ou « 100% filet ».

La composition du produit devra être clairement précisée sur l'étiquette apposée sur le contenant. La mention « muscle anatomique » ou « muscle entier non mélangé » ou « 100% filet » devra être clairement visible.

Le non-respect de cette exigence entraînera le rejet des produits et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

6.4. Usage limité en nitrates/nitrites ajoutés dans les charcuteries

L'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a recommandé dans un avis de juillet 2023 de limiter autant que possible l'ajout d'additifs nitrés (nitrites/nitrates) dans les denrées alimentaires, afin de protéger la santé du consommateur. Faisant siennes ces recommandations, le Gouvernement a construit un plan d'action en association avec les professionnels des filières agroalimentaires qui a conduit à porter au niveau de la Commission européenne la demande d'abaissement des teneurs maximales prévues jusqu'ici par la réglementation de l'Union européenne.

Les travaux qui ont suivi au niveau de l'Union européenne ont abouti à une révision de la réglementation (règlement CE n°1333/2008 modifié) avec de nouvelles teneurs maximales d'incorporation plus faibles applicables depuis octobre 2025³⁴. Cette nouvelle réglementation a introduit également des seuils de résidus résiduels des nitrites/nitrates dans les produits.

Les produits issus de l'agriculture biologique sont également soumis à des teneurs réglementaires spécifiques en additifs nitrés (règlement (UE) 2021/1165).

Attention, les teneurs dans la nouvelle réglementation de l'Union européenne sont exprimées en « ions nitrites » ou « ions nitrates » en mg/kg et non plus en « nitrate de sodium/potassium ».

Par ailleurs, à la suite des travaux conduits lors de l'élaboration du plan, les organisations professionnelles ont abaissé les teneurs prévues dans le Code des usages de la charcuterie, code professionnel faisant référence pour les fabrications en France³⁴.

Il est par ailleurs rappelé que :

- À ce jour il n'existe aucune alternative sur le marché qui permette de gérer à la fois le risque microbiologique, le risque cancérigène ainsi que le maintien des caractéristiques organoleptiques.
- L'utilisation de tout additif doit être dûment mentionnée dans la liste des ingrédients et les additifs utilisés doivent disposer d'une autorisation d'utilisation (règlement CE n°1333/2008 modifié). A titre d'exemple, l'utilisation de mélanges « bouillons et ferments » en tant qu'additifs (donc par exemple en remplacement des additifs nitrés) n'est pas autorisée par la réglementation en vigueur.

³⁴ Cf. Annexe, p. 19 du document accessible au lien : <https://agriculture.gouv.fr/plan-daction-reduction-de-lutilisation-des-additifs-nitrites-nitrates-dans-les-aliments>



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, il est exigé que les produits de charcuterie respectent les teneurs maximales mises en œuvre en ions nitrites et ions nitrates et définies par la réglementation européenne en vigueur pour tout produit, et par le code des usages de la charcuterie française pour les fabrications françaises³⁴.

[L'acheteur précise dans le CCTP le taux d'incorporation et de résidus en fonction du produit de charcuterie faisant l'objet du marché]

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

6.5. Commander des bovins et des ovins à l'équilibre

Dans le cas de la gestion d'une cuisine en régie, commander des bovins et ovins à l'équilibre permet au restaurateur de travailler une grande variété de pièces, qui augmenteront la diversité des plats. Pour l'éleveur, fournir des carcasses entières permet de s'assurer une juste rémunération, d'avoir une visibilité certaine sur les volumes à fournir et de garantir une qualité identique à chaque livraison.

Le terme "achat de bovins à l'équilibre" en restauration se réfère généralement à une méthode d'approvisionnement en viande où le restaurant achète un animal entier (ou une partie significative de celui-ci) directement auprès d'un éleveur ou d'un fournisseur.

Il est donc possible de choisir son approvisionnement en fonction des critères carcasse, uniquement possible si l'ensemble des muscles est acheté.

Les carcasses sont classées par une note de conformation « E, U, R, O, P » qui traduit un développement musculaire croissant de la carcasse. A poids et à cahier des charges de découpe identiques, cette note de conformation donne une idée du rendement en viande de la carcasse. Les rendements sont croissants de la note P vers E. Cette note est attribuée par un classificateur, aidé dans les abattoirs les plus importants, d'une machine à classer.

Au même moment que la conformation, l'état d'engraissement de la carcasse est estimé à l'abattoir. Celui-ci, apprécié par une note de 1 à 5, exprime un état d'engraissement croissant. Cette note attribuée par ce même classificateur aidé par la même machine à classer, est déterminée après appréciation des quantités de gras observées sur les faces extérieure et intérieure de la carcasse.

La clause proposée ci-après est à calibrer selon le nombre de convives du restaurant et de la capacité de production de l'éleveur. Interbev met à disposition des professionnels, un outil pédagogique permettant de simuler un approvisionnement de « bovins à l'équilibre »³⁵.

Ce type d'approvisionnement peut être décliné aux autres espèces afin de soutenir les filières pour lesquelles l'achat de muscles uniques restreint l'accès au marché.

³⁵ <https://www.viandes-rhd.fr/outils-achats-des-viandes/les-impactometres/>
<https://www.viandes-rhd.fr/outils-achats-des-viandes/approvisionnement-bovin-a-lequilibre/>



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Il est demandé la livraison de carcasses entières de bovins achetées à l'équilibre, ceci afin d'avoir la capacité de travailler un grand nombre de variétés de pièces et d'assurer à l'éleveur une juste rémunération en limitant les invendus.

[L'acheteur complète les quantités et modalités de livraison souhaitées.]

6.6. Acheter un ensemble de muscles

Une carcasse offre une diversité de muscles aux qualités gustatives comparables. Il n'est pas nécessaire de se focaliser sur un muscle donné, sauf dans des cas particuliers pour lesquels les muscles ont une présentation très caractéristique (entrecôte, faux-filet, filet...).

L'acheteur peut regrouper les muscles en 3 catégories (économique, standard ou qualitatif). Les fiches techniques mises à disposition sur le site viandes-rhd.fr permettent l'identification des différentes catégories.

Le besoin est exprimé sur un niveau de qualité souhaité par l'acheteur qui permet de regrouper différents muscles et de maîtriser les prix d'achat.

Le Titulaire pourra proposer les muscles qu'il a à sa disposition sur un niveau de qualité souhaité avec un impact favorable sur le coût de la matière.

7. Leviers relatifs à la sécurité des aliments et au bien-être animal

Prendre en compte la sécurité alimentaire et le bien-être animal dans ses pratiques d'achat est important pour des raisons éthiques, environnementales, sanitaires et économiques.

Les pratiques respectueuses du bien-être animal réduisent le stress et les maladies chez les animaux, ce qui améliore la qualité des produits (viande, lait, œufs, etc.). Les conditions de vie des animaux, parfois mises en œuvre dans certains élevages, peuvent rendre nécessaire un recours accru aux traitements antibiotiques et ainsi augmenter la résistance bactérienne. Favoriser les actes d'achat en faveur des élevages les plus vertueux en matière de bien-être animal diminue ces risques.

7.1. Les œufs frais issus de poulettes oovosexées

L'oovosexage ou « sexage in ovo » consiste à déterminer le sexe du poussin directement dans l'œuf.

Cette pratique est obligatoire en France depuis 2022, conformément au décret n°2022-137 relatif à l'interdiction de la mise à mort des poussins³⁶.

En effet, avant 2022, chaque année, près de 50 millions de poussins mâles nés étaient systématiquement éliminés, par broyage ou gazage en France, faute de valorisation et de débouchés économiques. Mettre fin à cette pratique de mise à mort systématique des poussins mâles en filière « poules pondeuses » constituait une réponse adaptée à l'attente sociétale exprimée par les associations de protections animales, à laquelle les partenaires professionnels et le Gouvernement ont répondu. Cette interdiction et le déploiement de l'oovosexage sont également appliqués en Allemagne et s'étendent aux Pays-Bas³⁷.

Le choix de la technique d'oovosexage mise en œuvre revient au couvoir, le sexage peut se faire par lecture de l'ADN du poussin dans un prélèvement du liquide amniotique ou par lecture de métabolites recueillis au travers de la membrane coquillière via un micro trou dans la coquille de l'œuf (à J7-J9), soit en réalisant une imagerie spectroscopique, hyperspectrale, ou IRM, de l'œuf plus développé (J13-J15).

Cette obligation s'applique uniquement aux poules pondeuses brunes, qui constituent environ 90% de la production française.

Ainsi, en exigeant des œufs produits dans des élevages de poules pondeuses issues de couvoirs équipés en techniques d'oovosexage, l'acheteur public s'assure de respecter la réglementation sur l'interdiction de l'élimination systématique des poussins mâles en filière pondeuses tout en garantissant le respect du bien-être animal.

³⁶ <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000045124750/>

³⁷ Source : ministère chargé de l'Agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/fin-de-lelimination-des-poussins-males-en-filieres-ponte-en-2022>



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, conformément au Décret n° 2022-137 du 5 février 2022, il est exigé des œufs frais produits dans des élevages de poules pondeuses issues de couvoirs équipés en techniques d'ovosexage, c'est-à-dire des poulettes issues de la détermination du sexe du poussin dans l'œuf.

La fin de l'élimination systématique des poussins mâles issus de la filière poules pondeuses est obligatoire sur les poules pondeuses brunes.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œufs issues de poulettes non ovosexées, ne respectant pas cette obligation sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCAP.

7.2. Œufs provenant de poules élevées en plein air

Il existe plusieurs modalités d'élevage de poules pondeuses, notamment : en cages aménagées, au sol, en plein air (tels que définis règlementairement par les normes de commercialisation), selon les conditions de production communes à la production en Label Rouge, ou encore selon celles de l'Agriculture Biologique. Les principales différences entre ces modalités sont le nombre de m² par poule et l'accès à l'extérieur.

Tableau récapitulatif des différences entre les modalités d'élevage de poules pondeuses³⁸

	Cages aménagées	Au sol	Plein air	Label Rouge Qualité du produit	Agriculture Biologique Respect de l'environnement et du bien-être animal
Marquage sur l'œuf	3	2	1		0
Densité dans les bâtiments : place disponible par poule	750cm² / poule	9 poules / m² soit 1111 cm² par poule			6 poules/m² soit 1667 cm² par poule
Enrichissement de l'environnement : présence d'éléments stimulants pour les animaux	Présence d'un nid, de perchoirs, d'aire de picottage-grattage et de raccourcisseur de griffes	1 nid / 7 poules 15cm de perchoir/poule 4 niveaux superposés possibles pour se percher 1/3 de la surface au sol recouverte de litière			1 nid / 7 poules Si présence de nid commun, il doit faire 120cm²/poule 18cm de perchoir/poule 1/3 de la surface au sol recouverte de litière
Accès à l'extérieur	Non		4 m²/poule Limite 2500 poules/ha	5 m²/poule	Parcours de 4 m²/poule Maximum 490 poules par ha
Taille de l'élevage	Pas d'exigences réglementaires			6000 poules max/bâtiment et 12000/site d'élevage	3000 poules maximum par salle
Pratiques d'élevage	L'époinçage est autorisé avant 10 jours				
Transport	Le règlement 1/2005 définit les mesures réglementaires relatives au transport			Maximum 100 km ou 3 heures	Durée du transport réduite au maximum en principe
Abattage	Le règlement 1099/2009 définit les mesures réglementaires relatives à l'abattage				

Pour garantir le bien-être animal, l'acheteur veille à privilégier a minima des œufs de poules élevées en plein air. Ce qui revient à demander l'achat d'œufs codés 1 pour le plein air ou 0 pour le label SIQO³⁹.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air (code 1). Il est notamment demandé des œufs de poules « Label Rouge » ainsi que des œufs bio (code 0).

Conformément au règlement délégué (UE) 2023/2465 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs et abrogeant le règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission, les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose de chiffres et de lettres (exemple : 1 FR XAZ 01) :

- le 1^{er} chiffre indique le mode d'élevage : 0: Bio / 1: Plein air / 2: Au sol / 3: En cage
- les deux lettres qui suivent indiquent le pays de l'Union européenne où se situe l'élevage
- les trois lettres qui suivent le code pays désignent le site d'élevage

³⁸ Source : ministère de l'Agriculture : <https://agriculture.gouv.fr/le-bien-etre-et-la-protection-des-poules-pondeuses>

³⁹ <https://lesoeufs.fr/3-2-1-0-tout-savoir-sur-les-codes-des-ufs/>

- en France, les deux derniers chiffres indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf dont le 1er chiffre indique « 2 » ou « 3 » sera refusée et assortie d'une pénalité détaillée au présent CCAP.

Cette clause s'applique à tous les produits élaborés à partir d'œufs et à tous les ovoproduits (blanc d'œuf en bidon, jaune d'œuf en bidon, etc.) dont les œufs doivent être issus de poules au moins élevées en plein air.

7.3. Pour les volailles de chair, privilégier au moins un élevage plein air

Pour les mêmes raisons que pour les œufs, l'acheteur doit être vigilant sur le mode d'élevage des volailles de chair.

En plus de la cage, du sol, du plein air (appellations définies réglementairement par les normes de commercialisation), du label rouge et du bio, sont trouvées également dans le commerce les appellations « en liberté », « poulet fermier » ainsi qu'un certain nombre d'appellation d'origine protégée (AOP, par exemple Poulet du Bourbonnais) et d'indications géographiques protégée (IGP, par exemple Volaille du Maine). La différence entre « en liberté » et « plein air » (appellations définies réglementairement par les normes de commercialisation) réside dans l'enclos : les volailles plein air ont accès à un parcours extérieur clôturé tandis que les volailles en liberté ont accès à un parcours non clos.

Les termes « fermier – élevé en plein air » et « fermier – élevé en liberté » sont définis réglementairement au niveau européen par le règlement délégué (UE) 2026/343 en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille). Les différences entre ces deux modes d'élevage sont les suivantes : les volailles fermières – élevées en plein air ont accès à un parcours extérieur clôturé au moins une partie de leur vie tandis que les volailles fermières – élevées en liberté ont accès à un parcours illimité tout au long de leur vie. Par ailleurs, l'article L. 644-14 du code rural et de la pêche maritime réserve ces termes aux volailles bénéficiant d'un label rouge, d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou du signe « agriculture biologique », exception faite des volailles issues de productions à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale.

Pour un marché en « gestion concédée »



#EGalim



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, il est exigé des volailles de chair des catégories suivantes⁴⁰ :

- Fermier - plein air
- Label Rouge
- Bio
- Fermier - élevées en liberté
- IGP
- Volailles dites « fermières » : regroupant les volailles élevées sous Label Rouge, biologiques, AOP mais également les volailles issues de production à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale).

⁴⁰ Possibilité de fournir des produits « équivalent » au sens de la commande publique pour les catégories *infra*

Les volailles [« élevées à l'intérieur — système extensif »⁴¹ / « sortant à l'extérieur »⁴²] sont proscrites, y compris dans les produits transformés.

Le mode d'élevage de la volaille devra être clairement identifié sur l'emballage.

Toute livraison ou utilisation d'une volaille [« élevée à l'intérieur — système extensif »⁴³ / « sortant à l'extérieur »⁴⁴] entraînera une pénalité, détaillée au CCAP.

Pour un marché en « gestion directe »



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la responsabilité de la commande des catégories de volailles de chair décrites ci-dessus revient à l'acheteur.

Toutefois, il est primordial de faire figurer la clause ci-dessus dans le CCAP afin d'avertir les candidats du niveau d'exigence attendu.

7.4. Utilisation raisonnée des antimicrobiens

En France, l'utilisation des antimicrobiens⁴⁵ en élevage est strictement encadrée par la réglementation nationale et européenne. Les autorités compétentes assurent notamment un suivi de l'utilisation des médicaments vétérinaires contenant des antimicrobiens dans le cadre de la surveillance de la résistance aux antimicrobiens. Leur utilisation est réservée aux traitements des animaux malades sur prescription vétérinaire et, de manière strictement encadrée, à la maîtrise d'un épisode infectieux avéré. Toute utilisation à des visées de croissance de l'animal est strictement interdite (règlement européen (CE) n° 1831/2003).

Entré en vigueur en janvier 2022, le règlement européen (UE) n°2019/6 relatif aux médicaments vétérinaires a renforcé le cadre d'administration d'antimicrobiens (incluant les antibiotiques) aux animaux, notamment par :

- l'extension de l'interdiction de l'usage des antimicrobiens comme facteurs de croissance, déjà appliquée pour les animaux produits dans l'Union européenne, aux animaux et aux produits d'origine animale visés par le règlement 2023/905 complétant le règlement (UE) 2019/6 du Parlement européen et du Conseil ;
- l'obligation de prescription vétérinaire pour les médicaments vétérinaires contenant des antimicrobiens dans l'ensemble des États membres ;
- la restriction du recours à des médicaments vétérinaires antimicrobiens à des fins prophylactiques (administration d'un médicament à un animal ou à un groupe d'animaux avant l'apparition de signes cliniques de maladie, dans le but d'empêcher qu'une maladie ou qu'une infection se déclare) ;

⁴¹ Cf. Article 10, paragraphe 1, point b et Annexe IV, point b du Règlement délégué (UE) 2026/343

⁴² Cf. Article 10, paragraphe 1, point b et Annexe IV, point c du Règlement délégué (UE) 2026/343

⁴³ Cf. Article 10, paragraphe 1, point b et Annexe IV, point b du Règlement délégué (UE) 2026/343

⁴⁴ Cf. Article 10, paragraphe 1, point b et Annexe IV, point c du Règlement délégué (UE) 2026/343

⁴⁵ Les agents antimicrobiens, tels que les antibiotiques par exemple, sont des substances utilisées pour éliminer des micro-organismes ou pour arrêter leur développement et leur multiplication. Ils sont couramment utilisés dans des médicaments à usage vétérinaire pour traiter une grande variété de maladies infectieuses.

- la restriction du recours à des médicaments vétérinaires antimicrobiens à des fins métagylactiques (administration d'un médicament à un groupe d'animaux après qu'un diagnostic d'une maladie clinique a été établi pour une partie du groupe) ;
- l'interdiction totale d'utilisation chez l'animal de certaines substances actives, réservées au traitement d'infections chez l'homme, afin de préserver l'efficacité des antimicrobiens ;
- la prise en compte du risque d'émergence de la résistance aux antimicrobiens pour les autorisations de mise sur le marché⁴⁶.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



#EGalim



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

En vertu des règlements européens (CE) n° 1831/2003 et (UE) n° 2019/6, le Titulaire du marché s'engage à ce que les produits d'origine animale fournis proviennent d'élevages respectant strictement la réglementation relative à l'utilisation des antimicrobiens vétérinaires.

Toute utilisation d'antibiotique à des visées de croissance de l'animal est proscrite.

Le Titulaire est en mesure, à la demande de l'acheteur, de justifier du respect de ces obligations, notamment par la présentation d'engagements de filière, de démarches collectives ou de dispositifs équivalents visant à la maîtrise de l'usage des antimicrobiens.

Le Titulaire doit présenter un plan de progrès décrivant les actions mises en œuvre par les filières ou les fournisseurs en matière de prévention sanitaire (biosécurité, vaccination, pratiques d'élevage), ainsi qu'un bilan annuel.

7.5. Poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage.

Au même titre, un critère d'appréciation, sur la base d'un délai cible de 3 jours ouvrés entre la débarque (ou l'abattage dans le cas d'un poisson d'élevage) et la livraison, permettra de garantir au mieux la sécurité alimentaire et la fraîcheur des poissons.

Ce sous-critère peut être pondéré à 10% à titre d'exemple.

A noter : l'écolabel public « pêche durable » est reconnu comme un label et peut donc être comptabilisé au titre des produits durables et de qualité d'EGalim.

Pour un marché en « gestion directe »



Critère pouvant être inséré dans le RC

Afin de déterminer l'offre la plus avantageuse, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque pour le poisson sauvage ou l'abattage pour le poisson d'élevage (poisson sous vide, sous atmosphère, sous glace, ...), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et

⁴⁶ <https://www.anses.fr/fr/resistance-antibiotiques-10-questions>

de maximiser la sécurité alimentaire.

Pour noter ce sous-critère, pondéré à XX %, le barème est le suivant :

- Poisson livré en moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage : 100 % des points
- Poisson livré entre 4 jours et 6 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage : 30 % des points
- Poisson livré plus de 6 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage : 0 % des points

Le Titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, l'engagement pris dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

La date de débarque devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (poisson sous vide, sous atmosphère, sous glace, ...), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le Titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché, l'engagement pris dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

La date de débarque devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Pour un marché en « gestion concédée », ce critère peut être traduit en une exigence technique



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (poisson sous vide, sous atmosphère, sous glace, ...), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le non-respect de ce délai entraîne l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Il est à noter que les livraisons intervenant plus de 6 jours ouvrés après la débarque sont proscrites. Leur utilisation entraînera une pénalité, détaillée au CCAP.

Le Titulaire doit s'assurer que soit apposée sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

L'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés à tout moment de l'exécution du marché.



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (poisson sous vide, sous atmosphère, sous glace, ...), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Le Titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché l'engagement figurant dans son offre sur le nombre maximum de jours ouvrés séparant la débarque de la livraison.

7.6. Visite sur le site de production ou d'élevage

La transparence du producteur ou de l'éleveur sur ses conditions de travail est un facteur primordial pour tracer la sécurité alimentaire des produits et le bien-être des animaux. L'acheteur doit pouvoir, au moins une fois par an et sur toute la durée du marché, se déplacer sur le site du producteur / éleveur, aux frais du Titulaire du marché, si cela est conforme aux règles internes anticorruption de son administration.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, l'acheteur pourra organiser une fois par an une visite du site de production ou d'élevage, aux frais du Titulaire. Au-delà d'une visite par an, celle-ci devient à la charge de l'acheteur.

Cette exigence vaut pour les produits frais (viandes, volailles, poissons) mais également pour les céréales, légumineuses, fruits, légumes etc. ainsi que pour les produits transformés.

Ces visites auront vocation à s'assurer des bonnes pratiques d'élevage (le cas échéant) et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

L'organisation de ces visites se fera en coordination entre l'acheteur et le Titulaire.

7.7. Conditions respectueuses d'élevage des poissons

Si l'acheteur prévoit de s'approvisionner en poissons d'élevage, une vigilance particulière est nécessaire concernant leurs modalités d'élevage.

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport, conditions de transformation...

A titre d'exemple, les élevages respectant la charte qualité « aquaculture nos régions » sont gages de qualité sur les conditions d'élevage.

N.B : cette clause n'est pas nécessaire si l'acheteur prévoit d'acheter exclusivement des poissons sauvages.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, et concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être.

Les bonnes pratiques d'élevage sont indispensables au bien-être de l'animal : qualité de l'eau, qualité des installations, alimentation, soins quotidiens, absence de surpopulation des bassins, mode de transport, conditions de transformation...

Les poissons d'élevage fournis devront être issus d'élevage respectant des standards de qualité sur ces points (élevages devant répondre à une certification de durabilité, à une charte qualité ou à un référentiel, intégrant des critères de durabilité, et qu'ils soient audités par un organisme tiers indépendant accrédité).

La fourniture de poissons provenant d'élevages intensifs et ne respectant pas le bien-être animal vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

7.8. Poissons nourris « sans OGM »⁴⁷

Le principe d'un étiquetage affichant la mention « sans OGM » a été introduit en France par la loi n°2008-595 du 25 juin 2008 relative aux OGM. Le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 fixe les règles de l'étiquetage facultatif des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM »⁴⁸. Il prévoit, s'agissant des denrées d'origine animale, deux types de mentions selon la nature de l'ingrédient visé (transformé ou non), à savoir : « nourri sans OGM (< 0,1% ou < 0,9%) » ou « issu d'animaux nourris sans OGM (< 0,1% ou < 0,9%) ». **Afin d'assurer la bonne information du consommateur, l'indication du niveau de garantie (< 0,1%) ou (< 0,9%) fait partie intégrante de la mention réglementaire.**

La mention : « nourri sans OGM (< 0,1 %) » est réservée aux ingrédients non transformés qui proviennent d'animaux d'élevage nourris exclusivement avec des aliments obtenus à partir de matières premières contenant au maximum 0,1 % d'organismes génétiquement modifiés, à condition que cette présence soit fortuite et techniquement inévitable.

La mention « nourri sans OGM (< 0,9 %) » est réservée aux ingrédients provenant d'animaux d'élevage nourris exclusivement avec des aliments non soumis aux obligations d'étiquetage du règlement (CE) n°1829/2003 du 22 septembre 2003

Parmi les catégories de produits pouvant faire l'objet d'une mention de type « nourri sans OGM (<0,1% ou <0,9%) » figure le poisson d'élevage. Ainsi, il est important de rechercher au maximum à s'approvisionner en poissons d'élevage nourris sans OGM.

L'acheteur peut faire le choix de s'approvisionner en poissons sauvages, mais également en poissons d'élevage nourris sans OGM. Dans ces deux cas, il convient d'établir un critère de pondération, permettant d'atteindre au mieux cet objectif.

Ce sous-critère peut être pondéré à 10% par exemple. Il conviendra pour le noter de recourir à la moyenne pondérée des volumes prévisionnels.

Pour un marché en « gestion directe »



#EGalim



Critère pouvant être inséré dans le RC

Afin de déterminer l'offre la plus avantageuse économiquement, une attention particulière est portée à l'alimentation des poissons, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM (au

⁴⁷ Attention, Afin d'assurer la bonne information du consommateur, l'indication du niveau de garantie (< 0,1%) ou (< 0,9%) fait partie intégrante de la mention réglementaire

⁴⁸ Source : <https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/les-fiches-pratiques/organisme-genetiquement-modifie-en-alimentation>,

niveau de garantie prévu par la réglementation).

Ce critère de pondération permet de juger de la qualité de l'offre du soumissionnaire sur ce point.

Pour noter ce sous-critère, pondéré à XX %, le barème est le suivant :

- Poissons « sauvages » et poissons d'élevage frais et surgelés « nourris sans OGM » (au niveau de garantie prévu par la réglementation) : 100 % des points
- Poissons d'élevage frais et surgelés, sans garantie de nourrissage sans OGM (au niveau de garantie prévue par la réglementation) : 50 % des points

Ces taux seront calculés sur la base des volumes achetés annuellement en produits de la mer frais et surgelés.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » (au niveau de garantie prévu par la réglementation) devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM.

L'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au présent CCAP.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » (au niveau de garantie prévu par la réglementation) devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Pour un marché en « gestion concédée », ce critère se traduit en une exigence technique



#EGalim



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons d'élevage frais et surgelés, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM.

Pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM (au niveau de garantie prévue par la réglementation) dans la nourriture devra être privilégiée.

Il est attendu des soumissionnaires dans leur mémoire technique des propositions reflétant la réalité de ce qui sera livré sur la totalité du marché.

Le Titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter l'engagement figurant dans son offre. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » (au niveau de garantie prévu par la réglementation) devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

7.9. Viande de porc et charcuterie provenant de porcelets n'ayant pas subi de castration à vif

L'amélioration du bien-être animal en élevage est une priorité du Gouvernement français. A cet égard, la castration à vif des porcelets mâles est interdite en France depuis le 1^{er} janvier 2022 conformément à l'arrêté du 17 novembre 2021 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs.

Le ministre chargé de l'Agriculture s'est engagé en 2020 à mettre fin à la castration à vif des porcelets fin 2021. Un premier arrêté a alors été signé en février 2020 pour interdire la castration à vif à partir du 1er janvier 2022 et encadrer la réalisation de la castration en obligeant la prise en charge de la douleur du porcelet.

Ainsi, en exigeant de la viande de porc ou des charcuteries provenant de porcs issus d'élevages ayant mis fin à la castration à vif des porcelets, l'acheteur public s'assure de respecter la réglementation tout en garantissant le respect du bien-être animal.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, conformément à l'arrêté du 17 novembre 2021, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant mis fin à la castration à vif des porcelets.

L'arrêt de la castration des porcelets mâles ou la prise en charge de la douleur lors de la castration sont obligatoires.

L'acheteur pourra demander à tout moment des justificatifs sur les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

7.10. Viande de porc et charcuterie provenant d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal

En vertu du décret n° 2020-1625 du 20 décembre 2020, il est attendu, depuis le 1^{er} janvier 2022, que chaque élevage nomme un référent bien-être animal. Cette obligation est assortie d'une obligation de formation pour les référents en élevage de porcs et de volailles. Les référents de ces filières devront s'engager dans un parcours de formations labellisées.

« Face aux mises en cause dont l'élevage fait régulièrement l'objet, la mise en place de ce dispositif de sensibilisation et d'amélioration continue, fruit d'un dialogue constructif entre l'État et le monde de l'élevage, participe à la relation de confiance renouvelée qui se construit entre nos éleveurs et les citoyens. Contre ceux qui voudraient jeter l'opprobre sur toute une profession au mépris des réalités des pratiques ; le monde de l'élevage nous montre une nouvelle fois qu'il est pleinement engagé dans les transitions, » a déclaré, en 2020, le ministre chargé de l'Agriculture.

Ainsi, en exigeant de la viande de porc ou des charcuteries provenant de porcs issus d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal, l'acheteur public s'assure de respecter la réglementation tout en garantissant le respect du bien-être animal.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, conformément au décret n° 2020-1625 du 20 décembre 2020, il est exigé de la viande de porc et des charcuteries issus d'élevages ayant nommé et formé un référent bien-être animal.

Le Titulaire pourra demander à tout moment la copie des justificatifs de désignation du référent bien-être animal et le(s) certificat(s) du suivi du parcours de formation obligatoire de celui-ci, auprès de l'élevage dont sont issus les produits achetés. Toute anomalie sera assortie d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

7.11. Procédure de maîtrise du risque aiguille cassée dans les viandes porcines

Pour des raisons de sécurité alimentaire et de protection du consommateur, il est important de mettre en place des procédures visant à prévenir la présence d'aiguilles ou de morceaux d'aiguille dans la viande de porc ou les produits de charcuterie élaborés à partir de viande de porc. Cette procédure doit concerner l'élevage, l'abattoir et la transmission d'informations entre l'élevage et l'abattoir :

- Dans les élevages, le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque « aiguille cassée » : utilisation d'aiguilles vétérinaires détectables, repérage des animaux concernés par un incident par une boucle, tatouage spécifique avant le transport, obligation de signalement dans le document accompagnant les animaux durant le transport ;
- Il existe une procédure de signalement des animaux ayant connu un incident « aiguille cassée » entre l'élevage et l'abattoir : tatouage spécifique avant le transport, obligation de signalement dans le document accompagnant les animaux durant le transport ;
- L'abattoir respecte une procédure de retrait des pièces à risque sur les animaux ayant connu un incident « aiguille cassée », concernant les deux échine, les deux épaules et la gorge sur chaque animal signalé par l'éleveur avant son départ vers l'abattoir.

Cette procédure professionnelle de maîtrise du risque aiguille cassée est un des critères exigés dans la démarche Le Porc Français.

Ainsi, en exigeant de la viande de porc ou des charcuteries dont la fourniture repose sur une procédure de maîtrise du risque « aiguille cassée » intégrant l'élevage, l'abattoir et la transmission d'information entre ces deux maillons, l'acheteur public s'assure de garantir la sécurité alimentaire et de protéger ses convives.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

- L'ensemble des viandes de porc ou des charcuteries fournies proviennent d'élevages dont le détenteur des animaux respecte une procédure de gestion du risque « aiguille cassée ».
- Il existe une procédure de signalement des animaux ayant connu un incident « aiguille cassée » entre l'élevage et l'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire.
- L'abattoir participant à la fourniture de l'offre du Titulaire respecte une procédure de retrait des pièces à risque sur les animaux ayant connu un incident « aiguille cassée », concernant les deux échine, les deux épaules et la gorge sur chaque animal signalé par le détenteur avant son départ vers l'abattoir.

8. Leviers relatifs à l'environnement et à la souveraineté alimentaire

L'impact environnemental de la production de denrées alimentaires peut être important : par exemple, les élevages intensifs peuvent contribuer aux émissions de gaz à effet de serre et à la pollution des sols et des eaux ayant de fortes répercussions sur la biodiversité. En soutenant des modes de production responsables, l'acheteur concourt à réduire l'impact environnemental des achats.

La loi pour la reconquête de la biodiversité, de la nature et des paysages a créé un nouvel outil juridique, permettant aux propriétaires fonciers de faire naître sur leur terrain des obligations durables de protection de l'environnement : l'obligation réelle environnementale (ORE). Codifiées à l'article L. 132-3 du code de l'environnement, les ORE sont inscrit dans un contrat au terme duquel le propriétaire d'un bien immobilier met en place une protection environnementale attachée à son bien, pour une durée pouvant aller jusqu'à 99 ans. Dans la mesure où les obligations sont attachées au bien, elles perdurent même en cas de changement de propriétaire. La finalité du contrat doit être le maintien, la conservation, la gestion ou la restauration d'éléments de la biodiversité ou de services écosystémiques.

Ainsi, l'ORE est un dispositif foncier de protection de l'environnement qui présente la particularité d'être contractuel et mobilisable par chaque propriétaire foncier, s'il souhaite se saisir des problématiques environnementales⁴⁹.

Dans le cadre du respect de l'atteinte des objectifs du plan national pour des achats durables (PNAD) 2022-2025, des obligations de l'article 35 de la loi Climat et résilience les acheteurs doivent :

- **Systématiser à compter de 2025 pour tout marché, a minima, l'intégration d'une considération** (cas d'exclusion facultatif, critère d'attribution, spécification technique ou condition d'exécution, dont les plans de progrès) prenant en compte des exigences relatives à l'environnement en lien avec les prestations visées au sein des pièces du marché (CCAP, CCTP, CCP). ;
- **La loi n° 2023-973 du 23 octobre 2023 relative à l'Industrie Verte permet à l'acheteur de mobiliser un nouveau cas d'exclusion facultatif au stade de la candidature des soumissionnaires ne respectant pas leur obligation d'établir un bilan des émissions de gaz à effet de serre. L'acheteur est également invité à expertiser, au stade de la candidature, le recours à l'exclusion facultatif, des soumissionnaires ne respectant pas leur obligation de réaliser leur bilan d'émissions de gaz à effet de serre ;**
- **Systématiser au plus tard en aout 2026 pour tout marché la mobilisation d'une clause (spécification technique ou condition d'exécution) portant sur le volet environnemental et d'un critère d'attribution** sur le caractère environnemental de l'offre du candidat. Ce critère, détaché de la valeur technique, devrait être **pondéré au minimum à 10 %** de la note totale d'attribution du marché pour être significatif.

Plusieurs considérations sont mises en avant dans le présent clausier, dont certaines peuvent constituer des sous-critères dans le choix des offres techniques.

Différentes autres sources proposent des exemples de clauses pour aider les acheteurs à prendre en compte ces enjeux dans leur acte d'achat :

⁴⁹ Source : <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/obligation-reelle-environnementale>

- <https://www.economie.gouv.fr/dae/fiches-outils-pour-des-achats-eco-responsables>
- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en régie directe
- Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité en prestations de services
- Clausier régional EGALIM - 3AR pour Nouvelle Aquitaine

8.1. Valoriser l'approvisionnement direct

L'approvisionnement direct est un mode d'achat des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur – vente à la ferme, marché de plein vent, etc.– soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire maximum entre le premier metteur en marché des produits agricoles, listés à l'annexe I du règlement n°1 308/2013 ou des produits issus de la pêche et de l'aquaculture listés à l'annexe I du règlement n° 1379/2013, et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). Ainsi dans certains cas, pour des raisons environnementales et en gage de fraîcheur, il est conseillé de valoriser au mieux l'approvisionnement direct.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Critère pouvant être inséré dans le RC

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire).

Pour noter ce sous-critère, le barème suivant est retenu :

- Absence d'intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur ou 1 intermédiaire : 100 % des points
- 2 intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur : 50 % des points
- 3 intermédiaires ou plus entre le metteur en marché et l'acheteur : 0 % des points

Ce sous-critère est pondéré à XX %.

L'engagement pris au stade de la candidature constitue un engagement contractuel de la part du Titulaire. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court, il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieur à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). L'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement enclenchera une pénalité, détaillée au CCAP.

Toutefois, un seuil de tolérance est accepté, dès lors qu'un aléa ne relevant pas de la responsabilité du Titulaire survient (exemple : catastrophe climatique). Ainsi, pendant un laps de temps court, il est accepté que le Titulaire recourt à un nombre d'intermédiaires supérieur à ce qui était proposé dans son offre. Des mesures correctives permettant de revenir à l'engagement initial doivent être proposées par le Titulaire dans un délai maximum de 3 mois.

8.2. Valoriser la concentration des chaînes de production

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, l'acheteur peut retenir une considération, en lien avec l'objet du marché, visant la concentration « dans un même pays » des différentes étapes de production. Cette considération influe sur la qualité, la sécurité et la durabilité des produits fournis : elle permet de réduire les transports d'animaux vivants et des produits. Cela permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Cette considération est potentiellement appropriée pour les produits transformés contenant du porc, de la volaille, du bœuf ou de l'ovin (sous forme de sous-critère), les viandes de porcs, volailles, le bœuf et les ovins (sous forme d'exigence technique), les produits BOF (sous forme d'exigence technique).

Produits transformés contenant du porc, de la volaille, du bœuf ou de l'ovin : ceux-ci doivent être nés, élevés et abattus dans un même pays

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



#EGalim



Critère pouvant être inséré dans le RC

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire les transports d'animaux vivants et des produits permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, un sous-critère d'appréciation valorisé à 10 % mesure la capacité du Titulaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays.

Pour noter ce sous-critère, le Titulaire devra préciser dans quelle proportion il pourra livrer des produits transformés à base de viande garantie issue d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays ». Si 100 % des produits transformés atteignent cette volonté, le soumissionnaire obtient 100 % des points. S'il s'engage sur 70 % de produits transformés, il obtient 70 % des points, etc.

Ce sous-critère est pondéré à XX %.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire les transports d'animaux vivants et des produits permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du sous-critère valorisant la capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés abattus et transformés dans un même pays, l'engagement pris par le Titulaire dans son offre constitue un engagement contractuel. Le non-respect de cet engagement, passé 3 manquements, enclenchera une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur les fiches techniques produits et/ou sur la facture.

Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.

Lors de l'exécution du marché, si les produits fournis par le Titulaire sont en retrait de la proportion proposée dans l'offre, il sera appliqué une pénalité, détaillée au CCAP.

Viande issue d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays »

Pour un marché en « gestion directe »



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire les transports d'animaux vivants et des produits permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient nées, élevées et abattues dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais⁵⁰.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison.

Également, toute mention précisant des pays différents entre la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal vaudra rejet de la livraison et l'application d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

A des fins de réduction de l'impact environnemental et des risques sanitaires, il est exigé de concentrer « dans un même pays » les différentes étapes de production. Réduire les transports d'animaux vivants et des produits permet de limiter l'émission de gaz à effet de serre, d'améliorer le bien-être animal et de renforcer la maîtrise sanitaire.

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovin) soient issues d'animaux nés, élevés abattus et transformés dans un même pays.

Cette exigence vaut pour les produits frais⁴⁰.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette mention sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à une viande dont les pays de naissance, élevage et abattage sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays »

Pour les mêmes raisons que ci-dessus, l'acheteur peut exiger que les produits BOF (beurre, œuf, fromage) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières principales

⁵⁰ Au sens de l'annexe I du reg.853/2004 : 1.10 "viandes fraîches" : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée

produites dans ce pays.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture. Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison. Également, toute mention précisant des pays différents entre la fabrication et le conditionnement vaudra rejet de la livraison.

Pour un marché en « gestion directe »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières principales produites dans ce pays.

Cette information devra figurer sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Toute absence de mention vaudra rejet de la livraison et application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Également, toute mention précisant des pays différents entre la fabrication et le conditionnement vaudra rejet de la livraison et l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays, à partir de matières premières principales produites dans ce pays.

Le Titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

Le recours à un produit BOF dont les pays de fabrication et de conditionnement sont différents vaudra l'application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

À tout moment de l'exécution du marché, l'acheteur se réserve le droit de faire des contrôles inopinés et d'appliquer des pénalités, détaillées au CCAP, en cas de non-respect de cette clause.

8.3. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. Les déchets alimentaires comprennent une fraction comestible, assimilable au gaspillage alimentaire et une fraction non comestible (os, épluchures, etc). Pour quantifier le gaspillage alimentaire il convient donc de retirer les fractions de déchets non comestibles comme les os, les noyaux de fruit, les coquilles d'œufs, etc.

A titre indicatif, en France, on estime que les déchets comestibles (et donc assimilables à du gaspillage alimentaire) représentent la moitié des déchets alimentaires (autour de 40 %)⁵¹.

Le gaspillage alimentaire intervient à toutes les étapes de la chaîne de valeur :

- Lors de la production primaire (élevage, pêche et agriculture) ;

⁵¹ Source : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/media/7316/download?inline>

- Lors de la transformation (industrie agro-alimentaire) ;
- Lors de la distribution ;
- En restauration collective et commerciale ;
- En restauration à domicile ;
- Lors du transport et du stockage.

Pour réaliser un achat vertueux et contribuer à la préservation des ressources végétales et animales, l'acheteur public doit donc être vigilant sur les 4 premières étapes listées ci-dessus mais aussi sur les conditions de transport et de stockage nécessaires à son approvisionnement.

A titre informatif, un projet de norme ISO 20 001 dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire est en cours d'élaboration et devrait voir le jour d'ici 2027. De même au niveau européen, la directive 2025/1892 (révision de la directive-cadre déchets 2008/98/CE), publiée le 10 septembre 2025 et entrée en vigueur le 16 octobre 2025, met notamment l'accent sur la réduction des déchets alimentaires. Ainsi, des objectifs ambitieux et juridiquement contraignants s'imposent aux États membres : une réduction des déchets alimentaires d'ici à 2030 de 10% aux niveaux de la transformation et de la fabrication et de 30% dans les services de restauration, la distribution et la consommation à domicile, par rapport à la quantité moyenne de déchets alimentaires générée dans ces secteurs entre 2021 et 2023.

Le label national anti-gaspillage alimentaire, prévu à l'article 33 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à une économie circulaire (AGEC) de 2020, et qui entend valoriser les acteurs de la chaîne alimentaire qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire, fournit une méthodologie de diagnostic du gaspillage alimentaire et un accompagnement à sa réduction par la définition de critères à la fois qualitatifs et quantitatifs. Le label est décliné pour les secteurs de la distribution (GMS, grossistes et métiers de bouche, disponible depuis 2023), de la restauration (référentiels « restaurants » et « unités de préparation » disponibles depuis octobre 2025), et de l'industrie agroalimentaire (en préparation). Les critères pour le secteur de la restauration collective et commerciale portent sur les approvisionnements et achats des établissements, la transformation et la préparation, et, selon les référentiels, le service et la vente ou les relations entre l'unité de préparation et les restaurants livrés, et la gestion des denrées non consommées en fin de service ou non livrées. Le référentiel recense des actions mobilisables par les acteurs sur l'ensemble des domaines d'action (politique d'approvisionnement, préparation, service, valorisation, etc.).

La plateforme gouvernementale « *ma cantine* » comporte un module dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire et met à disposition des fiches actions mobilisables qu'il est possible de filtrer selon certains critères (moyens et source de gaspillage). Cet espace fait figure d'outil de référence pour l'accompagnement anti-gaspi et comporte également un outil de saisie de données de gaspillage.

L'ADEME met également à disposition des mémos et des aides afin de réaliser un diagnostic simplifié du gaspillage alimentaire.

Pour les actions en matière de lutte contre le gaspillage dans la restauration collective, l'acheteur peut par ailleurs utilement s'inspirer du recueil du réseau Régali'm « Comment réduire le gaspillage alimentaire ? 63 initiatives antigaspi inspirantes » disponible sur ce lien, pouvant être reprises dans son marché afin de valoriser les offres les plus vertueuses dans le domaine. Il peut également consulter la fonctionnalité « Anti gaspi » sur « *ma cantine* ». L'acheteur peut enfin s'appuyer sur la fiche outil pour des achats responsables mise en ligne par la DAE dont l'objectif est d'avoir une gestion écoresponsable des ressources et des déchets.



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Afin de concourir à l'atteinte des obligations EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres les plus vertueuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans son offre, le soumissionnaire mettra en avant toute démarche démontrant une lutte effective contre le gaspillage alimentaire, au stade de la production des aliments (plan de lutte contre le gaspillage alimentaire basé sur des diagnostics de gaspillage, partenariat avec des entreprises de récupération des invendus, processus mis en place, résultats atteints, pourcentage de gaspillage alimentaire par type de denrées évalué lors du dernier diagnostic de gaspillage alimentaire, labellisation anti-gaspillage alimentaire sur le référentiel distribution...).

Pour les grossistes dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions d'euros, il est obligatoire de proposer la conclusion d'une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée permettant de valoriser les denrées alimentaires. Si le soumissionnaire a un chiffre d'affaires équivalent ou supérieur, il convient de fournir dans son offre le moyen de preuve attestant du respect de cette obligation.

Ce sous-critère est pondéré à XX %.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Afin de concourir à l'atteinte des obligations EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres les plus vertueuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du Titulaire qu'il mette en œuvre les actions concrètes figurant dans son offre concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire au stade de la production des aliments (pesée systématique des déchets au stade de la production accompagnée d'un plan de progrès avec un seuil maximal en début de marché et une diminution dans le temps).

Le non-respect de cette obligation entraîne l'application d'une pénalité, détaillée au présent CCAP.



#EGalim



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Afin de concourir à l'atteinte des obligations EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres les plus vertueuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Dans son offre, le soumissionnaire mettra en avant toute démarche démontrant une lutte effective contre le gaspillage alimentaire, au stade de la production des repas (liste d'exemples d'actions non exhaustive : partenariat avec des entreprises de valorisation des excédents alimentaires, processus proposé pour l'exécution du marché, résultats atteints dans le cadre de prestations similaires, pourcentage de gaspillage alimentaire par type de denrées déterminé à l'issue du dernier diagnostic de gaspillage alimentaire, labellisation anti-gaspillage alimentaire sur le référentiel « unités de préparation » de la restauration, pesée systématique des restes assiettes, des excédents de repas présentés et non servis et des excédents de préparation, plan de progrès avec un seuil maximal en début de marché et une diminution dans le temps, ...).

Ce sous-critère est pondéré à XX %.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Conformément à la Loi EGalim, les dispositions suivantes sont obligatoires et le Titulaire devra s'y conformer :

- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic établi par le Titulaire au démarrage du marché ;
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les denrées alimentaires encore consommables ;
- Obligation de proposer la conclusion d'une convention de dons avec une association d'aide alimentaire habilitée pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour. Le non-respect de cette obligation entraînera l'application d'une pénalité, détaillée dans le présent CCAP.
- Obligation de recourir au tri à la source des biodéchets.

Par ailleurs, tout au long de l'exécution du marché, il est attendu du Titulaire un plan de progrès pour tendre vers une réduction constante du gaspillage alimentaire. Un reporting annuel est envoyé à l'acheteur.

8.4. Respect de la saisonnalité des fruits et légumes

Respecter la saisonnalité des fruits et légumes, d'où qu'ils viennent, est une démarche favorable à l'environnement, à laquelle les consommateurs sont de plus en plus sensibles. Les acheteurs publics doivent prendre en compte cette attente dans leurs marchés d'alimentation et de restauration collective. La saisonnalité est différente selon les pays et tous les fruits et légumes ne peuvent être produits au sein d'un même pays.

Pour ce faire, le prescripteur et l'acheteur peuvent se référer à une multitude de calendriers de saisonnalité, disponibles sur internet, notamment le *Guide des fruits et légumes en restauration hors*

domicile du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel Fruits & Légumes). Ce guide comprend notamment des fiches « produits » pour les fruits et les légumes. Ces fiches regroupent les informations essentielles relatives à une meilleure connaissance des espèces de fruits et légumes : variétés, origines, périodes de disponibilité, réglementation, critères d'achat, critères de qualité et de goût, signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), particularités en agriculture biologique, durée de vie et de conservation, valeurs nutritives, etc⁵².

Il est également possible de trouver les calendriers de saisonnalité des fruits et légumes sur les liens ci-dessous :

- <https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/bien-manger-sans-se-ruiner/calendrier-de-saison/>
- <https://www.interfel.com/actualites/filiere-fruits-et-legumes/calendrier-de-consommation-des-fruits-et-legumes-frais/> <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/legumes-de-saison>

Pour garantir la saisonnalité des produits, le prescripteur et l'acheteur devront assurer une surveillance étroite du Titulaire, afin que celui-ci livre uniquement des produits de saison, sur toute la durée du marché.

Pour un marché en « gestion concédée »



#EGalim



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, il est exigé du Titulaire de respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

Le Titulaire est tenu, tout au long de l'exécution du marché, de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre, assorti des quantités et origine des produits.

Il est entendu que la livraison des fruits et légumes exotiques est à caler sur les saisons des départements, régions, collectivités du pays d'origine.

Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, en boîtes ou appertisés ne sont pas concernés.

Toute livraison ou utilisation de fruits ou légumes n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée au CCAP.



Disposition pouvant être insérée dans le RC

En vertu de 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 », il est exigé des soumissionnaires de respecter la saisonnalité des fruits et légumes.

Dans son offre, le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage, assorti des quantités et origine des produits.

⁵² Guide CTIFL : <https://www.ctifl.fr/guide-des-fruits-et-legumes-en-rhd>

Pour un marché en « gestion directe »



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la responsabilité de la saisonnalité revient à l'acheteur, car c'est lui qui passe les bons de commande de fruits et légumes. Il est donc impératif de se référer tout au long de la durée du marché aux calendriers de saisonnalité, pour ne commander que des fruits et légumes de saison.

Toutefois, il est important de faire figurer dans le CCAP la condition d'exécution présentée ci-dessus, afin que les candidats connaissent le niveau d'exigence attendu tout au long de l'exécution du marché.

8.5. Respect de la saisonnalité de la pêche

Tout comme pour les fruits et légumes, il existe une saisonnalité pour les poissons et produits de la mer frais.

En effet, à certaines périodes de l'année, les individus d'une même espèce se réunissent dans des zones fonctionnelles et sont plus accessibles à la pêche. Par ailleurs, il est important de respecter les cycles de reproduction de chaque espèce, pour ne pas épuiser les ressources marines.

Les calendriers de saisonnalité de la pêche ci-dessous sont communiqués à titre d'exemple :

<https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/bien-manger-sans-se-ruiner/calendrier-de-saison/>

<https://www.comptoirdelamer.fr/webzine/calendrier-peche-quelle-periode-pour-quel-poisson/>

<https://www.mrgoodfish.com/especes/>

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

En vertu de 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 », il est exigé du Titulaire le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer frais, ainsi que des poissons d'eau douce.

Le Titulaire est tenu de respecter le calendrier de saisonnalité figurant dans son offre tout au long de l'exécution du marché, assorti des quantités et origine des produits, en vertu du règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013, ainsi que l'exigence de publication aux données essentielles de la commande publique. Toute livraison ou utilisation de poissons d'eau douce ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée au CCAP.

Cette exigence ne s'applique qu'aux produits frais et ne concerne pas les produits surgelés, secs ou appertisés.



Disposition pouvant être insérée dans le RC

En vertu de 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 », il est exigé des soumissionnaires le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer.

Dans son offre, le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage, assorti des quantités et origine des produits, en vertu du règlement (CE) n°1379/2013 du 11 décembre 2013, ainsi que de l'exigence de publication aux données essentielles de la commande publique.

Toute livraison ou utilisation de poissons ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée au CCAP.

Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, secs ou appertisés ne sont pas concernés.

Pour un marché en « gestion directe »



#EGalim



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la responsabilité de la saisonnalité revient à l'acheteur, car c'est lui qui passe les bons de commande de poissons et produits de la mer. Il est donc impératif de se référer tout au long de la durée du marché aux calendriers de saisonnalité, pour ne commander que des poissons et produits de la mer de saison.

Toutefois, il est important de faire figurer dans le CCAP la condition d'exécution présentée ci-dessus, afin que les candidats connaissent le niveau d'exigence attendu tout au long de l'exécution du marché.

8.6. Recourir aux « fruits et légumes frais » déclassés et aux produits hors-normes

Les produits déclassés, hors-normes et/ou hors calibres ainsi que les autres produits hors normes issus des industries agroalimentaires sont des denrées aux qualités gustatives équivalentes aux fruits et légumes « classiques »⁵³ ou aux autres produits transformés dits « standards ».

Leur apparence atypique (déformée, très grande, très petite, comportant des tâches...) les rend moins attractives dans la grande distribution. En revanche, l'acheteur public peut largement recourir à ces catégories de produits et ainsi limiter le gaspillage alimentaire, tout en ayant accès à des prix plus attractifs. L'acheteur doit s'assurer au préalable que ces produits sont conformes à ses attentes en restauration (calibres, portions, compatibilité avec le matériel des cuisines, etc.).

Par ailleurs, le règlement européen délégué (UE) 2023/2429 du 17 août 2023 qui régit l'utilisation de ces fruits et légumes interdit leur export à l'étranger. Une part de ces produits déclassés est issue de l'agriculture biologique et/ ou est porteuse de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, tels que définit à l'article L. 230-5-1 du CRPM. Leur achat peut ainsi concourir à l'atteinte des objectifs EGalim.

Quant aux produits transformés, également visés par ce règlement, ils subissent les mêmes difficultés de

⁵³ Source : https://france.representation.ec.europa.eu/informations/agriculture-la-commission-met-jour-les-normes-de-commercialisation-des-produits-agroalimentaires-2023-04-21_fr

revente en grande distribution (emballage non esthétique, mauvais alignement des pommes sur une tarte, cookie pas assez rond, surface d'une tomme non homogène, etc.). Ainsi, l'acheteur peut également demander à son Titulaire de recourir à ces produits qu'il a identifiés lors de son sourcing.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



#EGalim



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Dans le cadre du présent marché, le Titulaire est encouragé à fournir / recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il est entendu que le Titulaire n'a pas à fournir 100 % de ces produits qualifiés d'hors normes ou hors calibres. Il devra obligatoirement déclarer la part (en volume et en montant) que représentent ces produits parmi la totalité des produits utilisés.

A noter : si les produits hors normes et hors calibres sont issus de l'agriculture biologique ou sont porteurs de label, certification ou mention définissant une catégorie de produits durables et de qualité, tels que définis à l'article L. 230-5-1 du CRPM, le Titulaire les déclare au titre d'EGalim.

Également, dans le cas où des produits transformés sont attendus par l'acheteur, le Titulaire est invité à proposer des produits hors-normes.

8.7. Lait UHT plutôt que pasteurisé

L'UHT (pour « Ultra Haute Température ») est une technique de conservation permettant de conserver le lait environ 3 mois à température ambiante. Pour obtenir du lait UHT, le lait est porté à une température très élevée (entre 140 et 150°) pendant un temps très court (2 à 5 secondes seulement). La brièveté du traitement permet de préserver les qualités du lait tout en détruisant tous les micro-organismes, offrant ainsi une longue conservation.

A l'inverse, le lait pasteurisé est chauffé à une température moindre (environ 70°C) pendant 15 secondes. Cette modalité permet seulement de garder le lait au frais (et non à température ambiante), pendant environ 15 jours avant ouverture. De ce fait, l'achat de lait pasteurisé implique un respect rigoureux de la chaîne du froid pour se prémunir d'une augmentation du risque sanitaire, ainsi qu'un impact environnemental supérieur à celui du lait UHT.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Dans le cadre de ce marché, il est obligatoire de fournir du lait UHT (et non pasteurisé), ceci en raison de sa plus longue conservation et de l'absence de risque de rupture de chaîne du froid.

Toute livraison ou utilisation de lait pasteurisé ou de lait cru ou frais vaudra rejet de la livraison et application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

8.8. Diversifier les sources de protéines végétales

La loi EGalim et la loi Climat et Résilience rendent obligatoire l'élaboration d'un plan pluriannuel de diversification de protéines pour les restaurants de plus de 200 couverts en moyenne par jour, incluant des alternatives à base de protéines végétales⁵⁴ dans les repas proposés ainsi que l'obligation de proposer une option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus (depuis le 1er janvier 2023). Pour la restauration collective scolaire, la proposition d'un menu végétarien hebdomadaire est obligatoire.

Les protéines végétales se trouvent sous forme de produits bruts (riz, quinoa, sarrasin, pois chiche, lentilles...) ou sous forme de produits transformés (seitan, tempeh, etc.). Qu'elles soient brutes ou transformées, ces protéines peuvent être cuisinées pour devenir des plats s'inscrivant dans le cadre des « alternatives végétariennes ».

Une condition d'exécution est présentée ci-dessous. Il revient à l'acheteur d'ajuster dans son CCTP dans quelle proportion et quantités il est attendu des protéines végétales.

⁵⁴Appellations définies réglementairement par les normes de commercialisation - Décret n° 2024-144 du 26 février 2024 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales



Clause pouvant être insérée dans le CCTP

Le Titulaire propose tout au long de l'exécution du marché au minimum une option quotidienne à base d'aliments sources de protéines végétales, en produits bruts ou transformés.

Les aliments sources de protéines végétales à destination de la consommation humaine se trouvent dans 3 familles de produits :

- Dans les céréales : blé, riz, maïs, orge, mils (y compris le sorgho), avoine et seigle et « pseudo-céréales » : quinoa et sarrasin ;
- Dans les légumes secs dits « légumineuses » : haricots secs (haricots rouges, haricots de Lima), les fèves, pois chiche, pois cassé, lentilles, lupin ;
- Dans les graines oléagineuses : fruits à coques, soja (oléo protéagineux), sésame, colza, tournesol, lin, etc.

Cette liste non exhaustive peut évoluer en fonction de nouvelles productions agricoles et de futures innovations agroalimentaires.

Le soumissionnaire détaille dans son offre les propositions d'aliments sources de protéines végétales brutes ou de produits transformés à base d'aliments sources de protéines végétales (exemples : galettes de pois chiche, préparation à base de seitan, sauce végétale etc.). L'absence de proposition dans l'offre vaudra élimination.

Durant l'exécution du marché, l'absence de proposition d'aliments sources de protéines végétales vaudra pénalité, détaillée au CCAP.



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Le soumissionnaire détaille dans son offre les propositions d'aliments sources de protéines végétales brutes ou de produits transformés à base de protéines végétales (exemples : galettes de pois chiche, préparation à base de seitan, sauce végétale etc.). L'absence de proposition dans l'offre vaudra élimination.

Pour un marché en « gestion directe »



Il revient à l'acheteur de décider s'il souhaite établir un lot spécifique pour les denrées source de protéines végétales ou s'il souhaite les intégrer dans un lot épicerie, produits surgelés ou autre...

La clause ci-dessus convient dans le cas d'un marché non alloti, où le Titulaire pourra respecter la consigne du mix de X % d'aliments source de protéines végétales défini par l'acheteur par rapport à X % de protéines animales.

Dans le cas d'un allotissement, il convient d'adapter la clause. En effet, si le Titulaire qui fournit les aliments sources de protéines végétales n'est pas le même que celui qui fournit les protéines animales, il ne pourra pas savoir à quelle quantité correspondent les X %.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Le Titulaire propose au minimum X % d'aliments sources de protéines végétales [à compléter par l'acheteur], en produits bruts ou transformés dans son offre quotidienne.

Les aliments sources de protéines végétales à destination de la consommation humaine se trouvent dans 3 familles de produits :

- Dans les céréales : blé, riz, maïs, orge, mils (y compris le sorgho), avoine et seigle et « pseudo-céréales » : quinoa et sarrasin ;
- Dans les légumes secs dits « légumineuses » : haricots secs (haricots rouges, haricots de Lima), les fèves, pois chiche, pois cassé, lentilles, lupin ;
- Dans les graines oléagineuses : fruits à coques, soja (oléo protéagineux), sésame, colza, tournesol, lin...

Cette liste est non exhaustive et pourrait être amenée à évoluer selon les nouvelles productions qui seront faites et les futures innovations agroalimentaires.

L'absence de proposition d'alternative vaudra pénalité, détaillée au CCAP.

Par ailleurs, le Titulaire propose en cours d'exécution des démarches pour renforcer l'attractivité des plats à base d'aliments sources de protéines végétales dans l'objectif de mieux accompagner les convives dans la conduite du changement (exemples : attractivité visuelle, communication vertueuse, mise en valeur du stand, mise en place d'un menu 100 % végétarien une fois par semaine...).

8.9. Transmission du bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES)

Le BEGES est le bilan d'émission de gaz à effet de serre. Les clauses ci-dessous contribuent à veiller au respect de l'obligation, pour les opérateurs économiques qui y sont soumis, d'établir et de publier un BEGES et un plan de transition pour réduire leurs émissions de GES présentant les objectifs, les moyens et les actions envisagés à cette fin et, le cas échéant, les actions mises en œuvre lors du précédent bilan (article L229-25 du code de l'environnement).

Il est possible pour l'acheteur :

- Soit d'inscrire au sein de son marché un cas d'exclusion des soumissionnaires en cas de non transmission du BEGES ;
- Soit d'inscrire au sein de son marché une condition d'exécution relative à la transmission du BEGES en cours de marché.

Cas d'exclusion des soumissionnaires :

Le présent cas d'exclusion permet d'exclure, au stade de la procédure de passation d'un marché, un candidat soumis à l'article L. 229-25 du code de l'environnement dans le cas où ce dernier ne transmet pas les informations demandées par l'acheteur relatives à leur obligation d'établir un BEGES pour l'année qui précède l'année de publication de l'avis d'appel à la concurrence ou d'engagement de la consultation.

La clause d'exclusion a vocation à être insérée dans le règlement de consultation (RC). Elle n'a pas vocation à s'appliquer aux candidats qui ne seraient pas soumis à l'article L. 229-25 du code de l'environnement.

L'acheteur se réserve le droit d'activer l'exclusion ou non au cas par cas en application des articles L. 2141-7-2 et L. 2141-11 du code de la commande publique. Sa décision de ne pas appliquer ce cas d'exclusion facultatif peut notamment être motivé par un risque d'infructuosité de la procédure.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Les soumissionnaires soumis à l'article L. 229-25 du code de l'environnement* présentent, à la demande de l'acheteur, leur bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) établi conformément à l'article susvisé. En l'absence de présentation de celui-ci dans le délai fixé par l'acheteur, ce dernier se réserve le droit d'exclure le(s) soumissionnaire(s) concerné(s) de la procédure.

**Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.*

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

L'acheteur mobilise dans le présent marché une condition d'exécution relative à l'article L. 229-25 du code de l'environnement afin de vérifier le respect, par les Titulaires qui y sont soumis*, de leur obligation d'établir et de publier leur bilan d'émissions de gaz à effet de serre (BEGES) et le plan de transition pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre (GES) présentant les objectifs, moyens et actions envisagés à cette fin et, le cas échéant, les actions mises en œuvre lors du précédent bilan. Il n'est pas attendu de l'acheteur qu'il analyse et vérifie le contenu du BEGES et de son plan de transition associé.

Ainsi, le Titulaire soumis à l'article L. 229-25 du code de l'environnement communique à l'acheteur son BEGES et le plan de transition associé.

Pour les sous-traitants qui sont eux-mêmes soumis à l'article L. 229-25 du code de l'environnement, la communication du BEGES et du plan de transition associé intervient dans le même délai que pour le Titulaire, si la déclaration de sous-traitance intervient au moment du dépôt de l'offre. Si la déclaration de sous-traitance intervient après la notification du marché, alors il doit communiquer le BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de [A COMPLETER] mois à compter de l'acceptation du sous-traitant constatée dans les conditions prévues à l'article R. 2193-4 du code de la commande publique.

Le BEGES doit couvrir toute la durée d'exécution du marché.

Si le BEGES communiqué après notification du marché arrive à échéance durant l'exécution du marché, un nouveau BEGES (et le plan de transition associé) est transmis par le Titulaire (et, le cas échéant, le ou les sous-traitants concernés) à l'acheteur, au plus tard 90 jours après la date d'expiration du BEGES initial.

La communication du BEGES doit être effectuée en utilisant le site internet de l'ADEME (<https://bilans-ges.ademe.fr/>), conformément à l'article L. 229-25 du code de l'environnement et à l'arrêté du 25 janvier 2016 relatif à la plateforme informatique pour la transmission des bilans d'émission de gaz à effet de serre.

Les plans de transition sont communiqués sur cette même page ; toutefois, les Titulaires (et les sous-traitants concernés) lorsqu'ils transmettent les informations relatives au plan de transition, peuvent renvoyer vers la section de leur rapport de gestion ou de leur rapport sur la gestion du groupe prévue aux articles L. 232-6-3 et L. 233-28-4 du code de commerce, selon le cas, sous réserve que ce plan soit facilement identifiable et comprenne les descriptions mentionnées à l'alinéa précédent spécifiques aux activités exercées sur le territoire national.

Si tout ou partie de ces documents n'ont pas été transmis au stade de la candidature, alors le Titulaire les transmet dans un délai maximum de six (6) mois après la date de notification du marché.

Également, si le BEGES communiqué au stade de la candidature ou après la notification du marché arrive à échéance durant l'exécution de ce dernier, un nouveau BEGES (et son plan de transition associé) est transmis par le Titulaire à l'acheteur, au plus tard six (6) mois après la date d'expiration du BEGES initial.

**Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.*



Pour en savoir plus sur le BEGES, la Direction des achats de l'État a rédigé une fiche, détaillant la réglementation et les possibilités de clauses à mettre en œuvre.

Cette fiche est disponible en ligne, : <https://www.economie.gouv.fr/dae/obligations-de-realisation-et-de-communication-du-beges-la-fiche-outil-achats-eco-responsables-ete-actualisee>

9. Leviers socialement responsables

Dans le cadre du respect de l'atteinte des objectifs du plan national pour des achats durables (PNAD) 2022-2025 et des obligations de l'article 35 de la loi Climat et résilience au plus tard en août 2026, les acheteurs publics doivent systématiser, a minima, l'intégration d'une condition d'exécution prenant en compte des considérations relatives au domaine social ou à l'emploi, notamment en faveur des personnes défavorisées, au sein des marchés dont la valeur estimée est égale ou supérieure aux seuils européens. Cette condition d'exécution est obligatoire. Quelques dérogations peuvent être prévues.

9.1. Recours au commerce équitable

Recourir à des produits issus du commerce équitable permet d'assurer le progrès économique et social des travailleurs en situation de désavantage économique du fait de leur précarité, de leur rémunération et de leur qualification, organisés au sein de structures, au moyen de relations commerciales avec un acheteur.

En France, le commerce équitable est défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire puis par la loi Climat et Résilience de 2021. Il en ressort, avec les précisions apportées par le décret n° 2015-1157 du 17 septembre 2015 relatif au commerce équitable, que les conditions pour que des produits soient qualifiés d'équitables sont :

- Les travailleurs impactés doivent être considérés en « désavantage économique » à savoir : sans accès aux moyens économiques et financiers et à la formation nécessaires pour leur permettre d'investir dans leur outil de production et de commercialisation ; ou en situation de vulnérabilité spécifique du fait de leur environnement physique, économique, social ou politique ; ou dont les productions sont liées aux ressources et spécificités de leur territoire et qui n'ont accès habituellement qu'au marché local pour la distribution de leurs produits ;
- Un contrat doit être prévu entre des organisations de producteurs gouvernées démocratiquement des structures à la gouvernance démocratique et un acheteur pour une durée minimale de 3 ans avec une période d'essai possible d'une durée d'un an. En principe entre l'acheteur public et ces organisations, il existe un intermédiaire, mais on pourrait considérer qu'en l'absence d'intermédiaire, l'acheteur public serait lié par cette obligation qu'il devrait concilier avec les obligations de remise en concurrence périodique ;
- Les prix doivent être rémunérateurs (établis sur la base d'une identification des coûts de production et d'une négociation équilibrée au contrat) c'est-à-dire couvrir les coûts de production, permettre de satisfaire les besoins fondamentaux des travailleurs et de leur famille et de dégager une marge pour les investissements nécessaires à l'amélioration de ce commerce ;
- Un complément financier doit être apporté, destiné aux projets collectifs pour renforcer leur autonomie ;
- Un engagement environnemental dans les modes de production et d'exploitation ;
- Une obligation de traçabilité des produits ;
- La participation à des actions de sensibilisation et d'éducation à des modes de production socialement et écologiquement responsables.

Cette définition inclut aussi bien le commerce avec des pays en voie de développement qu'avec des pays développés et inclut donc dans le champ d'application du commerce équitable les échanges avec les producteurs du Nord, notamment en France.

Les produits issus du commerce équitable peuvent être intégrés dans le décompte des produits entrant dans l'objectif de 50% de produits de qualité et durables.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

- Conformément à l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, une condition d'exécution est prévue afin de garantir un approvisionnement responsable en produits issus du commerce équitable. Le thé, le café et le chocolat doivent être certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).
- L'ensemble des boissons proposées doit être composé de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.
- Les nappes et serviettes doivent être prioritairement en textile réutilisable. Lorsqu'elles sont en coton, ce dernier devra être certifié issu de l'agriculture biologique et, dans la mesure du possible, issu du commerce équitable. A défaut, le Titulaire devra justifier des raisons techniques ou économiques de cette impossibilité.
- En application de l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises modifié par 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, les produits équitables doivent être labellisés ou conformes à un système de garantie reconnu par la plateforme nationale d'actions globales pour la responsabilité sociétale des entreprises, dite « plateforme RSE », ou équivalent. Les produits équivalents sont conformes aux principes du commerce équitable et garantis par une organisation indépendante.



Disposition à insérer dans le RC

Dans son offre, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits issus du commerce équitable.

A l'appui de son offre en produits issus du commerce équitable, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Ces produits seront clairement identifiés dans le BPU.

Pour un marché en « gestion directe »



Dans le cas d'un marché en gestion directe, la responsabilité de la commande des produits issus du commerce équitable revient à l'acheteur. L'acheteur peut par ailleurs décider de faire un lot par famille de produits, plutôt qu'un marché pour l'intégralité des denrées, tel que c'est généralement le cas pour les marchés en gestion concédée.

9.2. Clause sociale d'insertion par l'activité économique

***** Le facilitateur appuie l'acheteur dans sa décision d'intégrer une clause d'insertion et dans le calibrage de celle-ci *****

L'article L. 2112-2 du code de la commande publique permet à l'acheteur de décrire des conditions d'exécution du marché prenant en compte des considérations relatives au domaine social, à l'emploi ou à la lutte contre les discriminations.

La « clause sociale d'insertion » classiquement intégrée dans les marchés publics, consiste en une obligation, pour le Titulaire, de réaliser lui-même ou de faire réaliser une action d'insertion de publics éloignés de l'emploi dans le cadre des prestations objets du marché. La clause sociale d'insertion est ainsi inscrite au marché en tant que condition d'exécution. Elle décrit les modalités de réalisation de l'action d'insertion et fixe un objectif chiffré, généralement donné en nombre d'heures d'insertion à réaliser par le Titulaire ou à faire réaliser.



Il est recommandé de s'appuyer systématiquement sur l'expertise des facilitateurs pour déterminer si une clause d'insertion est pertinente au regard du contexte du marché, du bassin d'emploi, de son montant, de la localisation de la prestation...

Le facilitateur est une personne physique placée au sein des structures en charge des politiques publiques de l'emploi (maisons de l'emploi, plan local pour l'insertion et l'emploi (PLIE), autres structures associatives, etc.). L'associer, très en amont du projet achat, permet de cibler les marchés, de confirmer leur éligibilité à une action d'insertion et d'identifier les renseignements à collecter durant le sourcing. Le facilitateur accompagne donc l'acheteur dans l'intégration de la clause sociale d'insertion, mais la décision finale revient bien à l'acheteur public, qui reste libre de retenir ou non la clause proposée par le facilitateur.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Clauses ou dispositions pouvant être insérées dans le CCAP et le RC

[Se référer à l'annexe 1 du présent document]

9.3. Recours au marché réservé

Recourir à un marché réservé permet de favoriser l'accès à la commande publique pour les entreprises adaptées (EA), les établissements et services d'aide par le travail (ESAT), les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE), les structures (entreprises) de l'économie sociale et solidaire, les travailleurs indépendants handicapés (TIH), les opérateurs économiques exerçant leur activité en établissement pénitentiaire ou les structures équivalentes lorsqu'elles emploient une proportion minimale, fixée par voie réglementaire tel que prévu par les articles L. 2113-12 et L. 2113-13 du code de la commande publique.

Le code de la commande publique permet de réserver des marchés ou lots à des entreprises adaptées et structures d'insertion. Cela contribue notamment à l'insertion des personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, en leur offrant des opportunités de travail et de formation.

Dans le cadre d'une gestion directe, le marché réservé pourra, par exemple, s'adresser à un ESAT, EA ou

SIAE réalisant des activités d'agriculture ou faisant du conditionnement.

Dans le cadre d'une gestion concédée, le marché réservé pourra, par exemple, s'adresser à un ESAT, EA ou SIAE réalisant des prestations de restauration.

Après une phase de sourçage, l'acheteur peut choisir d'orienter son achat réservé vers un type de structure inclusive en particulier, ou ouvrir la consultation aux deux secteurs de l'inclusion :

- Uniquement au secteur adapté et protégé : il visera l'article L. 2113-12 du code de la commande publique ;
- Uniquement au secteur de l'insertion par l'activité économique : il visera l'article L. 2113-13 du code de la commande publique ;
- Aux deux secteurs en même temps : il visera l'article L. 2113-14 du code de la commande publique.

Les possibilités de sous-traitants seront conditionnées par le périmètre de la réservation retenu par l'acheteur dans la consultation.



La clause présentée ci-après correspond au cas où la procédure est ouverte aux deux secteurs (cf article L. 2113-14 du code de la commande publique).

Il convient d'adapter la clause si l'acheteur choisit les dispositifs L. 2113-12 (secteur adapté et protégé) ou L. 2113-13 (secteur de l'insertion par l'activité économique).

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Procédure de consultation

En application de l'article L. 2113-14 du code de la commande publique, la présente consultation [marché ou lot, à adapter par l'acheteur] est réservée aux structures du secteur adapté et protégé mentionnées à l'article L. 5213-13 du code du travail, à des établissements et services d'accompagnement par le travail mentionnés à l'article L. 344-2 du code de l'action sociale et des familles ainsi qu'à des structures équivalentes, lorsqu'ils emploient une proportion minimale, fixée par voie réglementaire, de travailleurs handicapés qui, en raison de la nature ou de la gravité de leurs déficiences, ne peuvent exercer une activité professionnelle dans des conditions normales, et/ou aux structures de l'insertion par l'activité économique, mentionnées à l'article L. 5132-4 du code du travail et à des structures équivalentes, lorsqu'elles emploient une proportion minimale, fixée par voie réglementaire, de travailleurs défavorisés.

La sous-traitance par le Titulaire de ce marché réservé est possible uniquement auprès des structures qui satisfont aux mêmes conditions que celles visées par le périmètre de la présente consultation réservée (secteur adapté et protégé et/ou structures de l'insertion par l'activité économique ou structures équivalentes).

Présentation des candidatures et des offres

Documents à produire

Renseignement concernant la situation juridique de l'entreprise :

- Moyens de preuve attestant du caractère de structures du secteur adapté et protégé et/ou du caractère de structures de l'insertion par l'activité économique, ou de structure équivalente à celle-ci au sens du code (agrément ou équivalent).

Pour les structures du travail protégé ou adapté :

- Pour les Entreprises Adaptées (L. 5213-13 du code du travail), un contrat d'objectif valant agrément ou un certificat administratif portant reconnaissance du statut d'entreprise adaptée délivré par la direction régionale chargée de l'emploi et de la formation professionnelle.
- Pour les Etablissements et services d'aide par le travail selon la réglementation en vigueur (article L. 344-2 et s. du code de l'action sociale et des familles), la date de publication au recueil des actes administratifs de l'arrêté préfectoral portant autorisation de création, et produire l'arrêté.
- Pour les structures équivalentes, tout document justifiant que la structure détient une vocation sociale et emploie au moins 50% de personne en situation de handicap.

Pour les structures d'insertion par l'activité économique :

- Une photocopie intégrale de l'agrément ou de la convention d'objectif triennale avec la DDETS, afin de valider l'éligibilité du candidat de soumissionner à ce marché, en faisant clairement apparaître la date et la durée du conventionnement,
- Pour les structures équivalentes, tout document justifiant que la structure détient une vocation sociale, et emploie une proportion minimale de 50% de travailleurs défavorisés.

Si, au cours de l'exécution du marché, la date de validité de l'agrément de ladite structure arrive à échéance, celle-ci transmet obligatoirement à l'acheteur la décision de renouvellement ou non de son agrément. Dans l'hypothèse où la structure Titulaire perdrait son agrément au cours de l'exécution du marché réservé, l'acheteur se verrait contraint de procéder à la résiliation de celui-ci.

10. Sécurité des approvisionnements

Les denrées alimentaires constituent un bien de première nécessité. A ce titre, l'acheteur peut valoriser l'offre la plus à même de garantir une forte sécurisation des approvisionnements, via un critère d'appréciation de l'offre.

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Au sein de son mémoire technique, le soumissionnaire devra décrire les mesures de gestion des risques mises en œuvre pour l'exécution du marché.

Le soumissionnaire détaillera en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires). Le soumissionnaire démontrera dans son dossier technique l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produites les denrées, etc.). La note attribuée au soumissionnaire tiendra compte de la pertinence et de l'exhaustivité de sa réponse ainsi que de la qualité des moyens de preuve apportés par le soumissionnaire pour attester du niveau de garantie qu'il apporte.

Ce critère est pondéré à XX %.

11. Le prix et sa révision

11.1. Prix révisibles, formules de révision et dispositifs d'adaptation du marché

Le prix des denrées alimentaires peut connaître de fortes fluctuations. **L'acheteur doit prévoir une ou plusieurs clauses de révision de prix** adaptées en fonction des produits. **Les marchés portant sur l'acquisition de matières premières agricoles et alimentaires sont obligatoirement conclus à prix révisibles**^{55,56}.

Les clauses butoirs et les clauses de variation de prix ne doivent pas coexister compte tenu de la variabilité intrinsèque du prix des produits ⁵⁷.

Il en va de même pour les clauses de sauvegarde qui peuvent dans certains cas, neutraliser les effets de la révision de prix et compromettre l'exécution équitable du marché. Seule une clause de sauvegarde modulable, ne conduisant pas automatiquement à la résiliation du marché, peut être envisagée. Cette clause pourrait être levée ou suspendue afin de permettre la mise en œuvre des dispositions relatives aux circonstances exceptionnelles ou imprévues que l'acheteur aura préalablement définies dans les documents de consultation ou pour provoquer un rendez-vous afin de définir des modalités nécessaires à la préservation de l'équilibre contractuel.

L'acheteur doit aussi prévoir des clauses de réexamen ou de rendez-vous :

- Une clause de rendez-vous est une disposition contractuelle qui organise des rencontres périodiques entre les parties pour faire le point sur l'exécution du marché, anticiper les difficultés, et envisager des ajustements éventuels. Elle favorise le dialogue et la coopération, sans nécessairement prévoir de mécanisme formel de modification des prix ou des conditions contractuelles. Néanmoins, elle peut également déboucher sur une clause de réexamen ;
- Une clause de réexamen permettra aux parties de modifier le marché dans les conditions des articles R. 2194-1 à R.2194-10 du code de la commande publique, notamment par voie d'avenant. Les parties pourront plus particulièrement se rencontrer, à la demande expresse de l'une d'entre elles, afin d'examiner la possibilité de faire évoluer certaines dispositions, dont celles relatives à la durée, à la révision des prix ou aux conditions d'exécution de la prestation.

En ce qui concerne les clauses de révision des prix, elles sont nécessaires pour que les acheteurs et les fournisseurs puissent renégocier les contrats, les prix des denrées alimentaires pouvant être soumis à des fluctuations importantes, dues à des facteurs saisonniers, météorologiques et économiques. Pour renégocier les prix, il est indispensable que les acheteurs et les fournisseurs disposent d'indicateurs de référence d'évolution des prix adaptés et partagés, qui reflètent de manière réactive et fiable les évolutions du marché en matière de denrées alimentaires.

Concernant les indices, le Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM) délivre aux professionnels de l'agroalimentaire des informations précises sur les cours de certains produits agroalimentaires. Les seules cotations nationales officielles spécifiques aux produits alimentaires publiées en France sont les cotations du RNM, service public piloté par FranceAgriMer en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté Alimentaire. L'appartenance de ce réseau au

⁵⁵ Cf. circulaire n°6380/SG du 29 novembre 2022

⁵⁶ Article R2113-13 du code de la commande publique portant sur les prix révisibles

⁵⁷ Cf. Circulaire du Gouvernement du 29-11-2022

service public en fait un observateur neutre, objectif et fiable. La majorité des produits achetés en restauration collective sont couverts par des indicateurs de prix intégrés dans le RNM. Ils sont en ligne en accès gratuit sur le site internet du RNM, rubrique « Restauration collective » [RNM - restauration collective](#).



Où trouver les indicateurs et cotations de référence du RNM pour la restauration collective ?

Les cotations de références et indicateurs destinés aux contrats de restauration collective sont publiés par le RNM et accessibles gratuitement sur son site internet rnm.franceagrimer.fr rubrique « Restauration collective » RNM - restauration collective

Les indicateurs RNM sont publiés sur le site internet du RNM et diffusés sous forme de message pour les abonnés, mensuellement en milieu de mois, avec les indicateurs du mois en cours.

Un système d'abonnement à l'ensemble de ces messages, regroupant cotations ou indicateurs, est disponible sur le site⁵⁸. La sélection des indicateurs adaptés peut s'appuyer sur les tableaux de correspondance mis à disposition sur le site de *ma cantine*.

Uniquement en l'absence d'indicateurs RNM, il conviendra de se reporter aux indices INSEE de prix à la production ou à l'importation (et non aux indices de prix à la consommation).

Dans la majorité des cas, une révision annuelle sera inadaptée pour les marchés publics de fournitures de denrées alimentaires, particulièrement pour des produits sujets à de fréquentes variations de prix ou de cours. Selon les produits, un rythme hebdomadaire, mensuel, trimestriel ou semestriel, permettra de conserver l'équilibre économique du marché. Il est donc nécessaire que les prix du marché puissent être révisés en cours d'exécution à fréquence régulière. Dans le cadre des demandes d'ajustements tarifaires en lien avec les indices de révisions retenues (RNM) et avec les fréquences de révisions adaptées, le fournisseur se doit d'envoyer auprès de l'acheteur ses demandes de révisions à la hausse comme à la baisse dans un délai adapté (en se basant sur les derniers indices connus en lien avec la date optimale de révision).

Par ailleurs, le délai entre le dépôt de l'offre et la notification doit également être pris en compte par une **clause d'actualisation** au jour du début de marché ou par une clause de révision lorsqu'elle intègre un ajustement initial des prix.

Enfin, il peut être utile de prévoir une mise au point du marché ⁵⁹ visant, entre l'attribution du marché et le début de son exécution, à finaliser ou préciser des modalités pratiques, techniques ou financières qui n'ont pas pu être totalement définies lors de la phase de passation, tout en respectant l'économie générale du marché et les conditions de mise en concurrence initiales.

Vous trouverez ci-après un tableau de révisions optimales, partagées par les membres du GT économie du CNRC (fournisseurs et acheteurs) dont les fréquences sont communiquées à titre indicatif.

⁵⁸ <https://rnm.franceagrimer.fr/abonne?AJOUTER>

⁵⁹ Article R2152-13 du code de la commande publique

Tableau des révisions optimales des prix dans les marchés publics d'achats de denrées alimentaires

FREQUENCE	PRODUITS CONCERNES	DATE OPTIMALE DE REVISION
Hebdomadaire	■ Produits de la mer Frais ■ Fruits et légumes Frais	■ Le jeudi pour le lundi suivant
Mensuelle	■ Autres produits Frais (viandes fraîches, volailles fraîches, etc.)	■ le 20 de chaque mois pour le mois suivant
Trimestrielle	■ Produits surgelés ■ Charcuterie et produits traiteur ■ Pains frais ■ Fruits et légumes de 4ème et 5ème gamme ■ Produits laitiers et ovoproduits	■ Décembre pour janvier, février, mars ■ Mars pour avril, mai, juin ■ Juin pour juillet, août, septembre ■ Septembre pour octobre, novembre, décembre
Semestrielle	■ Produits d'épicerie ■ Produits de campagne (comportant, notamment, une part importante de fruits et légumes saisonniers - ex. : compotes, fruits au sirop, salade de fruits) ■ Café ■ Produits type "corps gras" (huiles, etc.)	■ Décembre pour janvier, février, mars, avril, mai et juin ■ Juin pour juillet, août, septembre, octobre, novembre et décembre
	■ Boissons	■ Janvier pour février, mars, avril, mai, juin, juillet ■ Juillet pour août, septembre, octobre, novembre, décembre et janvier

Pour un marché en « gestion directe »

En gestion directe, les prix sont inscrits dans un bordereau de prix unitaires (BPU) qui liste les prix unitaires relatifs à chaque produit ou élément d'ouvrage prévu par le CCTP. Il est étroitement lié au détail quantitatif estimatif (DQE) et fait partie des documents de la consultation. Le BPU est contractuel contrairement au DQE qui ne l'est pas.

Afin d'harmoniser les annexes financières souvent hétérogènes, l'Observatoire économique de la commande publique (OECF) a coordonné une démarche de normalisation dans l'objectif de simplifier et sécuriser les échanges de fichiers entre opérateurs économiques et acheteurs. L'outil qui en découle permet notamment des échanges plus fluides, une réduction des erreurs matérielles, une meilleure lisibilité des offres et un suivi plus précis des dépenses. C'est pourquoi, il est vivement recommandé aux

acheteurs de s'approprier et de recourir à cette annexe financière standardisée dans leurs dossiers de consultation. L'annexe est disponible sur la page dédiée du site de la Direction des Affaires juridiques.



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Le contenu du bordereau de prix unitaire (BPU) doit être revu au titre de chaque période [à définir par l'acheteur] d'exécution du contrat, en fonction des indices [à définir par l'acheteur] et selon la formule de révision recommandée ci-dessous :

$$P_n = P_o \times I_n / I_o$$

Avec :

P_n = prix révisé,

P_o = prix HT en cours d'application (ou prix HT initial de l'offre),

I_n = moyenne des prix moyens ou indices sur la période de révision,

I_o = dernier prix moyen ou indice définitif connu au moment de la précédente révision (ou de l'offre initiale pour la 1ère révision) [indice à définir par l'acheteur].

En gestion concédée, les prix sont soit unitaires, soit forfaitaires. Toutefois, un marché peut comporter ces deux formes de prix à condition de préciser et d'individualiser clairement les prestations relevant respectivement de l'une ou de l'autre forme de prix. Dans les marchés publics de services de restauration collective, les prix sont en général des prix unitaires par repas ou éléments de repas.



La DAJ met à disposition des acheteurs une fiche intitulée « L'indexation des prix dans les marchés publics de services de restauration collective ».

Cette fiche détaille deux formules de révision différentes (selon que les repas sont préparés sur place ou livrés) et construites sur les trois inducteurs de coûts suivants : aliments, travail et divers (énergie notamment). Elle détaille également les indices INSEE associés.

Pour un marché en « gestion concédée »



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

[Se référer à la fiche DAJ pour sélectionner la formule de révision et les indices adéquats]

11.2. Le critère prix

Pour intégrer l'objectif de souveraineté alimentaire européenne, un critère prix pondéré entre 30 et 40 % paraît plus approprié. Cette fourchette permet en outre de viser une plus juste rémunération des producteurs.

Le critère prix correspond au coût de la fourniture + le coût du transport.

Pour un marché en « gestion directe »



Critère pouvant être inséré dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix est pondéré à [pondération à fixer par l'acheteur, dans une fourchette s'établissant entre 30 et 40 %]. Le prix HT comprend les denrées et le transport.

Pour un marché en « gestion concédée »



Critère pouvant être inséré dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix est pondéré à [pondération à fixer par l'acheteur, dans une fourchette s'établissant entre 30 et 40 %]. Le prix HT comprend l'intégralité des prestations exécutées par le Titulaire.

La méthode de notation du prix

L'acheteur doit retenir la méthode de notation du critère prix qui lui semble la mieux adaptée au regard de son besoin et du niveau de concurrence anticipé pour sa consultation de marché. Le guide pratique de l'OECP « Le prix dans les marchés publics » présente plusieurs formules possibles.

Calculer le prix sur une moyenne de prix (méthode 3 du guide) permet de limiter les écarts de notation des offres financières proposant des produits moins qualitatifs et très en écart avec le prix normal du marché⁶⁰.

Cette méthode est particulièrement adaptée lorsque l'acheteur, lors du sourcing, anticipe qu'il devrait obtenir des offres avec une hétérogénéité de prix importante. Elle vise dès lors à comparer les offres financières par rapport à la moyenne de celles-ci, considérée comme étant le « prix du marché » au moment du dépôt des offres, au regard des clauses du marché. Elle est d'autant plus pertinente que le critère prix est modérément pondéré.

Deux formules intégrant ce prix moyen sont envisageables⁶¹ :

- Note du prix du soumissionnaire (note sur 10) = (10 x Prix moyen des offres déposées) / (Prix moyen des offres déposées + Prix offre à noter)

⁶⁰ Pour plus d'information, consulter le guide sur le prix dans les marchés publics de la direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers (page 104)

⁶¹ Source : « Les méthodes de notation du critère prix dans les marchés publics », fiche éditée par la DAJ des ministères économiques et financiers.

- Note du prix du soumissionnaire noté = $(10 \times \text{Prix moyen des offres déposées}^2) / (\text{Prix moyen des offres déposées}^2 + \text{Prix offre à noter}^2)$

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Dans le présent marché, le critère prix sera noté de la façon suivante :

[L'une de ces 2 méthodes est à choisir par l'acheteur et à inscrire dans la clause]

- Note du prix du soumissionnaire (note sur 10) = $(10 \times \text{Prix moyen des offres déposées}) / (\text{Prix moyen des offres déposées} + \text{Prix offre à noter})$
- Note du prix du soumissionnaire noté = $(10 \times \text{Prix moyen des offres déposées}^2) / (\text{Prix moyen des offres déposées}^2 + \text{Prix offre à noter}^2)$

12. Le suivi de l'exécution

Une fois le marché rédigé et attribué, le suivi de sa mise en œuvre est essentiel pour s'assurer :

- De la bonne exécution des prestations conformément aux exigences inscrites dans les documents (CCAP, CCTP ...) et aux engagements pris par les Titulaires lors de la remise des offres (voire d'appliquer des pénalités si nécessaire) ;
- De l'évaluation continue des Titulaires, notamment pour détecter les anomalies et y apporter des actions correctives durant la vie du marché (par exemple, si les taux en produits durables et de qualité et en produits bio ne sont pas conformes sur une durée, recadrer des taux sur la fin de l'année pour atteindre les objectifs de la loi EGalim...) ;
- Du suivi fin des consommations, notamment en produits durables et de qualité et bio, pour atteindre les objectifs de la loi EGalim ;
- De la capitalisation de l'expertise en vue du renouvellement du marché. C'est ce suivi qui permettra à l'acheteur de connaître les réussites et les points de blocage. A partir des résultats obtenus pour l'approvisionnement en produits ciblés par la loi, l'acheteur saura calibrer les améliorations, les familles de produits ou les produits sur lesquels il faut porter une attention en termes d'approvisionnements de qualité et durables, dans le cadre d'une démarche de progrès continu.

IV. Synthèse pour un marché en gestion directe

Clause	Type de clause	Pièce du DCE
regrouper les volailles peu usuelles	allotissement	CCTP
pour les volailles fraîches en vrac, exiger la traçabilité	condition d'exécution	CCTP
canards vaccinés contre l'influenza aviaire	condition d'exécution	CCTP
viande séparée mécaniquement	condition d'exécution	CCAP
recours au commerce équitable	condition d'exécution	CCAP
commander des bovins et des ovins à l'équilibre	exigence technique	CCTP
poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage	sous-critère technique	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
poissons nourris « sans OGM » (< 0,1% ou < 0,9%)	sous-critère technique	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
lutte contre le gaspillage alimentaire	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
exiger de la viande issue d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays » exiger pour le BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays »	condition d'exécution	CCAP
	exigence technique	CCTP
diversifier les sources de protéines végétales (appellations définies réglementairement par les normes de commercialisation)	condition d'exécution	CCTP
	clause s'y rapportant	RC
prix révisibles et formules de révision critère prix se situant dans une fourchette entre 30 et 40%	clause prix	CCAP
	critère prix	RC
pourcentage de produits durables de qualité et bio	condition d'exécution	CCAP
	résiliation	CCAP
transmission des moyens de preuve suivi et reporting	plan de progrès	CCAP
	condition d'exécution	CCAP
	condition d'exécution	CCAP
pénalités relatives à EGalim	pénalités	CCAP
pourcentage de produits durables de qualité et bio	analyse d'offre	RC
étiquetage de l'origine	condition d'exécution	CCTP
transmission obligatoire des données relatives à l'origine des produits	condition d'exécution	CCTP
renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées	condition d'exécution	CCTP
	plan de progrès	CCAP
points essentiels de la recommandation pour les plats protidiques commander du muscle entier non mélangé	exigence technique	CCTP
	exigence technique	CCTP
exiger des œufs issus de l'ovosexage	condition d'exécution	CCAP
pour les œufs, exiger des poules au moins élevées en plein air	condition d'exécution	CCAP
pour les volailles de chair, exiger au moins un élevage plein air	condition d'exécution	CCAP
utilisation raisonnée des antimicrobiens	exigence technique + plan de progrès	CCTP

Clause	Type de clause	Pièce du DCE
visite sur le site de production ou d'élevage	exigence technique	CCTP
conditions respectueuses d'élevage des poissons	condition d'exécution	CCTP
valoriser les approvisionnements directs	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
produits transformés contenant du porc, de la volaille, du bœuf ou de l'ovin, ceux-ci doivent être nés, élevés et abattus dans un même pays	sous-critère environnemental	RC
	clause s'y rapportant	CCAP
respect de la saisonnalité des fruits et légumes	exigence technique	CCAP
	clause s'y rapportant	RC
respect de la saisonnalité de la pêche	exigence technique	CCAP
	clause s'y rapportant	RC
recourir aux « fruits et légumes frais », déclassés et aux produits hors normes	condition d'exécution	CCTP
lait UHT plutôt que pasteurisé	condition d'exécution	CCAP
BEGES : élimination du soumissionnaire ou demande de transmission	condition d'exécution	CCAP
insertion par l'activité économique	clause sociale	CCAP
	clause sociale	RC
recours au marché réservé	clause sociale	RC
sécurité des approvisionnements	critère d'appréciation	RC
méthode de notation de prix par rapport au prix moyen	clause s'y rapportant	RC

Exemple de pondération des critères

Prix	Fourchette entre 30 et 40%
Technique	35% , avec 3 sous-critères possibles, en fonction de l'objet du marché / lot : - volaille fraîche livrée moins de 6 jours ouvrés après l'abattage : 10% - poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque : 10% - poissons nourris sans OGM : 10% - 70% pour des sous-critères à définir par l'acheteur
Sécurisation des approvisionnements	10%
Environnemental	15% avec 3 sous-critères possibles, en fonction de l'objet du marché / lot : - valoriser l'approvisionnement direct : 30% - lutte contre le gaspillage alimentaire : 30% - produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays » : 10% - 30% pour des sous-critères à définir par l'acheteur
Social	A définir par l'acheteur selon sourcing et besoins spécifiques.
Innovation	A définir par l'acheteur selon sourcing et besoins spécifiques

V. Synthèse pour un marché en gestion concédée

Intitulé de la clause	Type de clause	Pièce du DCE
regrouper les volailles non usuelles	condition d'exécution	CCTP
pour les volailles fraîches en vrac, exiger la traçabilité	condition d'exécution	CCTP
canards vaccinés contre l'influenza aviaire	condition d'exécution	CCTP
viande séparée mécaniquement	condition d'exécution	CCAP
poisson frais livré moins de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage pour l'élevage	exigence technique	CCTP
poissons nourris « sans OGM » (< 0,1% ou < 0,9%)	exigence technique	CCTP
lutte contre le gaspillage alimentaire	sous-critère environnemental	RC
exiger de la viande issue d'animaux « nés, élevés, abattus et transformés dans un même pays »	condition d'exécution	CCAP
	condition d'exécution	CCTP
exiger pour le BOF « fabriqué et conditionné dans un même pays »	exigence technique	CCTP
diversifier les sources de protéines végétales (appellations définies réglementairement par les normes de commercialisation)	condition d'exécution	CCAP
prix révisibles et formules de révision	clause	CCAP
critère prix se situant dans une fourchette entre 30 et 40%	critère prix	RC
pourcentage de produits durables de qualité et bio	condition d'exécution	CCAP
transmission des moyens de preuve	résiliation	CCAP
	plan de progrès	CCAP
	condition d'exécution	CCAP
suivi et reporting	condition d'exécution	CCAP
pénalités relatives à EGAlim	pénalités	CCAP
pourcentage de produits durables de qualité et bio	analyse d'offre	RC
étiquetage de l'origine	condition d'exécution	CCTP
transmission obligatoire des données relatives à l'origine des produits	condition d'exécution	CCTP
renforcer la vigilance sur les protéines animales transformées	condition d'exécution	CCTP
points essentiels de la recommandation pour les plats protidiques	plan de progrès	CCAP
	exigence technique	CCTP
commander du muscle entier non mélangé	exigence technique	CCTP
exiger des œufs issus de l'ovosexage	condition d'exécution	CCAP
pour les œufs, exiger des poules au moins élevées en plein air	condition d'exécution	CCAP
pour les volailles de chair, exiger au moins un élevage plein air	condition d'exécution	CCAP

Intitulé de la clause	Type de clause	Pièce du DCE
utilisation raisonnée des antimicrobiens	exigence technique + plan de progrès	CCTP
visite sur le site de production ou d'élevage	exigence technique	CCTP
conditions respectueuses d'élevage des poissons	condition d'exécution	CCTP
valoriser les approvisionnements directs	sous-critère environnemental	RC
produits transformés contenant du porc, de la volaille, du bœuf ou de l'ovin, ceux-ci doivent être nés, élevés et abattus dans un même pays	clause s'y rapportant	CCAP
	sous-critère environnemental	RC
respect de la saisonnalité des fruits et légumes	clause s'y rapportant	CCAP
	exigence technique	CCAP
respect de la saisonnalité de la pêche	clause s'y rapportant	RC
	exigence technique	CCAP
recourir aux « fruits et légumes frais », déclassés et aux produits hors normes	clause s'y rapportant	RC
	condition d'exécution	CCTP
lait UHT plutôt que pasteurisé	condition d'exécution	CCAP
BEGES : élimination du soumissionnaire ou demande de transmission	condition d'exécution	CCAP
recours au commerce équitable	condition d'exécution	CCAP
insertion par l'activité économique	clause sociale	CCAP
	clause sociale	RC
recours au marché réservé	clause sociale	RC
sécurité des approvisionnements	critère d'appréciation	RC
méthode de notation de prix par rapport au prix moyen	clause s'y rapportant	RC

Exemple de pondération des critères

Prix	Fourchette entre 30 et 40%
Technique	35% (ou 25% si un critère EGalim est retenu) Les sous-critères sont à définir par l'acheteur
EGalim	10% si l'acheteur décide d'avantager les offres allant au-delà des minimums fixés par la loi
Sécurisation des approvisionnements	10%
Environnemental	15% avec 3 sous-critères possibles : - valoriser l'approvisionnement direct : 30% - lutte contre le gaspillage alimentaire : 30% - produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays » : 10% - laissant 30% pour des sous-critères à définir par l'acheteur
Social	A définir par l'acheteur selon sourcing et besoins spécifiques.
Innovation	A définir par l'acheteur selon sourcing et besoins spécifiques

VI. Annexe 1 – Clause d’insertion par l’activité économique

Clause identique en gestion directe et en gestion concédée



Disposition pouvant être insérée dans le RC

Afin de faciliter l'insertion professionnelle des publics en difficulté, il est fait application des dispositions de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique en incluant dans le CCAP ou CCP une clause d'insertion par l'activité économique.

Cette clause est applicable [A COMPLETER - exemple : aux lots n°X, etc.].

Pour l'exécution [A COMPLETER - exemple : du présent marché, des lots n°X, etc.], le Titulaire et, le cas échéant, ses sous-traitants réalisent une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et / ou professionnelles.

Il est mis en place un dispositif d'accompagnement pour faciliter la mise en œuvre de la clause d'insertion. Dans ce cadre, il est possible de contacter le facilitateur pour s'informer des modalités de mise en œuvre de la clause d'insertion : [A COMPLETER avec les coordonnées du facilitateur].



Clause pouvant être insérée dans le CCAP

Afin de faciliter l'insertion professionnelle des publics en difficulté, il est fait application des dispositions de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique par le biais d'une clause d'insertion par l'activité économique.

Le Titulaire réalise une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales et / ou professionnelles.

Cette clause est applicable (**A COMPLETER, EX : pour ce marché/pour les lots n°...**).

Elle est mise en œuvre et contrôlée (**A COMPLETER, EX : par marché subséquent/ par lot, etc.**).

Ces engagements figurent (**A COMPLETER, EX : dans l'acte d'engagement (formulaire ATTR11) du marché ou dans son annexe n° X**)

En cas de sous-traitance, le Titulaire peut faire respecter cette obligation, le cas échéant, par son ou ses sous-traitants dans le cadre de l'exécution du présent marché

Les publics éligibles

Les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent notamment de l'une des catégories suivantes :

- les demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) ;
- les allocataires du revenu de solidarité active (RSA) en recherche d'emploi ou leurs ayants droits ;
- les publics reconnus travailleurs handicapés au sens de l'article L. 5212-13 du Code du travail, orientés en milieu ordinaire ;
- les bénéficiaires d'allocations : allocation spécifique de solidarité (ASS), allocation adulte handicapé (AAH), allocation de veuvage (AV) ; allocation transitoire de solidarité (ATS)
- les personnes percevant une pension d'invalidité ;
- les jeunes entre 16 et 25 ans de niveau infra 5 soit d'un niveau inférieur au CAP/BEP ;

- les jeunes de moins de 26 ans, diplômés ou non, sortis du système scolaire ou de l'enseignement supérieur depuis au moins 6 mois et s'engageant dans une démarche d'insertion et de recherche d'emploi ;
- les jeunes en suivi renforcé de type PACEA, SMA, SMV, en sortie de dispositif Garantie Jeunes ;
- les personnes ayant le statut de réfugié ou bénéficiaires de la protection subsidiaire ;
- les personnes prises en charge par les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) définies à l'article L. 5132-4 du code du travail : entreprises d'insertion (EI), entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), association intermédiaire (AI), atelier et chantier d'insertion (ACI) ;
- les demandeurs d'emploi senior (plus de 50 ans) ;
- les personnes employées par une régie de quartier ou de territoire agréée ;
- les personnes prises en charge dans des dispositifs particuliers, notamment les Etablissements publics d'insertion de la Défense (EPIDE), les Ecoles de la deuxième chance (E2C) ainsi que les personnes en parcours d'insertion au sein des groupements d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ) ;
- les personnes placées sous-main de justice et employées au sein des Services de l'emploi pénitentiaire et des Régies industrielles des établissements pénitentiaires (SEP / RIEP) ;
- d'autres personnes rencontrant des difficultés particulières, sur avis motivé de Pôle Emploi, des maisons de l'emploi, des plans locaux pour l'insertion et l'emploi (PLIE), des Missions locales, des Maisons départementales des personnes handicapées (MDPH) ou de Cap emploi. Lorsqu'un bénéficiaire n'est pas suivi par l'un des organismes mentionnés, son éligibilité peut être validée par le facilitateur à la demande de l'acheteur.

L'objectif d'insertion

Le volume horaire d'insertion suivant est réservé aux personnes relevant des publics éligibles :

(A COMPLETER XXX heures minimum sur toute la durée totale du marché **OU** % d'heure minimum sur toute la durée totale du marché **OU XXXX** heures pour chaque tranche de **XXX** euros TTC facturés par le Titulaire **OU XXXX** heures par unité commandée)

Globalisation des heures d'insertion

Si, dans un même bassin d'emploi, le Titulaire est attributaire d'un ou plusieurs autres marchés comportant une clause sociale d'insertion, le Titulaire peut solliciter auprès de l'acheteur la globalisation des heures d'insertion afin de favoriser le parcours d'insertion des personnes éloignées de l'emploi

Cette demande de globalisation des heures d'insertion vise à permettre au titulaire d'affecter la ou les personnes recruté(es) dans le cadre de l'exécution des clauses d'insertion par l'activité économique à la réalisation de prestations prévues par les différents marchés. La demande est recevable si elle est favorable au parcours du salarié en insertion et après accord de l'acheteur.

En tout état de cause, le Titulaire s'engage à réaliser l'ensemble des prestations liées aux marchés concernés ; les heures d'insertion réalisées dans le délai d'exécution de chacun des marchés concernés, sont affectées, au niveau du décompte, à chacun des marchés concernés et à due proportion.

Les modalités de mise en œuvre de l'action d'insertion professionnelle par le Titulaire

L'action d'insertion professionnelle peut être mise en œuvre par le Titulaire selon une ou plusieurs des modalités suivantes :

- Par la mise à disposition de salariés en insertion via le recours à une association intermédiaire (AI), ou à une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), ou à un groupement d'employeurs pour l'insertion et la qualification (GEIQ);
- Par une embauche directe en contrat à durée indéterminée (CDI), en contrat à durée déterminée (CDD) par l'entreprise Titulaire du marché, ou en contrats en alternance
- Par le recours à la sous-traitance ou à la co-traitance avec une entreprise d'insertion (EI) ou une entreprise adaptée (EA) ou par le recours à des établissements et services d'aides par le travail (ESAT).

Si la formation fait partie du contrat de travail (contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, contrat d'insertion professionnelle...), les heures de formation sont comptabilisées au titre des heures d'insertion.

Le suivi du dispositif

Afin de faciliter la mise en œuvre de la démarche d'insertion, le Titulaire peut bénéficier d'un service spécifique d'accompagnement par **(A COMPLETER PAR NOM ET COORDONNEES DU FACILITATEUR)**

Nom de la structure :

Nom du facilitateur :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Mission du facilitateur

A titre informatif, dans le cadre du marché, le facilitateur a pour mission notamment :

- d'informer le Titulaire sur les différentes modalités de mise en œuvre de la clause d'insertion ;
- d'informer le Titulaire sur les structures d'insertion par l'activité économique (SIAE) qui opèrent dans le secteur d'activité du marché ;
- d'accompagner le Titulaire dans la définition du besoin de recrutement (nature du poste, compétence...) et de lui proposer les modalités les plus appropriées de mise en œuvre de la clause d'insertion (embauche directe, mise à disposition, etc.) ;
- de mettre en œuvre des actions de formation (préqualification, qualification, alternance) pour favoriser le recrutement direct des personnes en insertion ;
- d'identifier les publics susceptibles de répondre au besoin du Titulaire ;
- d'organiser le suivi des publics jusqu'à la fin de la période d'intégration dans l'emploi avec le concours de structures spécialisées ;
- d'accompagner le Titulaire dans la recherche de candidats éligibles à la clause sociale (fiche de poste établie conjointement entre l'entreprise et le facilitateur) ;
- d'accompagner le Titulaire dans la mise en œuvre d'actions de formation - notamment en alternance ;
- de sensibiliser l'entreprise à la mise en place de parcours d'intégration individualisés pour des publics éloignés de l'emploi ou en découverte d'un nouveau métier ;

- de sensibiliser les professionnels de l'emploi au secteur d'activité de l'entreprise ;
- d'organiser des actions en termes de découverte des métiers ;
- de suivre et de contrôler l'application de la clause d'insertion et de signaler les non-conformités pour un éventuel déclenchement de pénalités par l'acheteur ;
- de mesurer et de communiquer auprès de l'acheteur et du Titulaire sur les réalisations obtenues dans le cadre du marché.

Mission du Titulaire

- Le Titulaire désigne un correspondant opérationnel pour le suivi des actions d'insertion professionnelle, interlocuteur privilégié de l'acheteur et du facilitateur.
- Le Titulaire transmet à l'acheteur [**A COMPLETER PAR LA FREQUENCE** (par exemple, tous les mois, les trimestres, à date fixe (Par exemple 31 mars, 30 juin, 30 septembre et 31 décembre))] et avant le 15 du mois suivant, tous renseignements utiles (**A COMPLETER**, notamment : date d'embauche, type de contrat, poste occupé, justificatif de l'éligibilité des personnes recrutées, attestation trimestrielle d'heures d'insertion adressée par le facilitateur, etc.) propres à permettre le contrôle de l'exécution et l'évaluation de l'action.
- Le Titulaire adresse à l'acheteur un bilan semestriel récapitulatif de l'ensemble des factures adressées sur la période pour vérification et transmission au facilitateur. En retour, (**A COMPLETER avec le NOM du FACILITATEUR**) indique au Titulaire le volume d'heures d'insertion à réaliser.

Mission de l'acheteur

A l'initiative de l'acheteur, une réunion de mise au point de l'action d'insertion se tient dans les (**A COMPLETER : X**) jours suivant la notification du marché. Elle est organisée entre le Titulaire, l'acheteur et le cas échéant le facilitateur.

Durant toute la période d'exécution du marché, l'acheteur peut organiser avec le Titulaire et, le cas échéant le facilitateur, des réunions de suivi de la clause d'insertion.

Le contrôle et l'évaluation de l'exécution de la clause d'insertion

Il est procédé au contrôle de l'exécution de l'action d'insertion pour laquelle le Titulaire s'est engagé, tout au long de l'exécution des prestations :

- le Titulaire, ou le cas échéant le facilitateur, établit pendant toute la durée du marché un bilan annuel sur la base des bilans transmis à l'acheteur ;
- le Titulaire, ou le cas échéant le facilitateur, rédige un bilan final dans le mois précédant la fin de l'exécution du marché transmis à l'acheteur.

Ces bilans portent sur les aspects quantitatif et qualitatif de l'action d'insertion. En tout état de cause, le Titulaire informe l'acheteur, par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception, de toute difficulté pour assurer son engagement. Dans ce cas, le facilitateur étudie avec le Titulaire les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs d'insertion. A l'issue du marché, le Titulaire s'engage à étudier toutes les possibilités d'embauches ultérieures des personnes en insertion.

Le Titulaire conserve l'entière responsabilité de la (ou des) personnes) recrutée(s).

VII. Annexe 2 – Plan « type » d'un CCAP, CCTP et RC.

Le CCAP a pour objet de définir les obligations réciproques des parties s'agissant de l'environnement juridique et financier du marché. Il s'agit d'un document contractuel qui fixe les clauses administratives telles que : type de prix, révision des prix, modalités de paiement (avances, acomptes), durée, délais, liste des pièces contractuelles, modalités d'exécution de la prestation (commande, livraison...), pénalités de retard, modalités de résiliation ...

Le CCTP définit les prestations qui font l'objet du marché par référence à des normes ou d'autres documents équivalents. Il s'agit d'un document contractuel qui fixe les clauses techniques telles que les spécifications techniques de la prestation attendue, labels, qualité attendue, obligations sociales et environnementale ...

Le règlement de la consultation est le document qui fixe les règles et les modalités de la consultation. Le règlement de la consultation s'applique obligatoirement à l'acheteur et aux candidats (date de remise des offres, déclaration sur l'honneur à fournir par les candidats, pièces à remettre pour la candidature et l'offre, ce que doit contenir le mémoire technique, critères d'attribution, échantillons, contacts, etc.). En effet, les règles contenues dans le règlement de la consultation, et plus largement dans le dossier de la consultation, sont intangibles et il n'est donc pas possible de s'y soustraire. Le règlement de la consultation est librement rédigé par l'acheteur. Il doit être rédigé sans ambiguïté afin de ne pas soulever de contentieux sur son interprétation.

Les documents de la consultation sont l'ensemble des documents fournis par l'acheteur ou auxquels il se réfère afin de définir son besoin et de décrire les modalités de la procédure de passation, y compris l'avis d'appel à la concurrence. Les informations fournies doivent être suffisamment précises pour permettre aux opérateurs économiques de déterminer la nature et l'étendue du besoin et de décider de demander ou non à participer à la procédure.

Ces éléments sont explicités dans le « Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité » disponible sur la plateforme gouvernementale *ma cantine*

L'acheteur peut s'appuyer sur les tables de matières type communiquées ci-dessous afin de construire son marché. Ces tables de matière sont données à titre informatives et doivent être adaptées pour chaque marchés.

Table des matières type d'un CCAP
--

Article 1 - IDENTIFICATION

Article 2 - OBJET DU MARCHE

Article 3 - ALLOTISSEMENT

Article 4 - FORME DU MARCHE

Article 5 - DUREE DU MARCHE

5.1 Cadre général

5.2 Reconduction du marché

5.3 Fractionnement des prestations

Article 6 - LIEU D'EXECUTION

Article 7 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Article 8 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

8.1 Représentation des parties

8.2 Conditions d'exécution

8.3 Obligations du Titulaire

8.4 Considérations sociales

8.5 Considérations environnementales

8.6 Exécution d'une mission de service public

8.7 Traitement de données à caractère personnel

8.8 Confidentialité et secret des affaires

8.9 Pilotage des prestations

8.10 Clauses de réexamen

8.11 Constatation de l'exécution des prestations et admission

8.12 Garanties

8.13 Primes

8.14 Pénalités

Article 9 - REGIME FINANCIER

9.1 Forme et contenu des prix

9.2 Variation des prix

9.3 Avances

9.4 Modalités financières

9.5 Modalités de facturation

9.6 Service fait présumé

9.7 Modifications financières pour circonstances imprévisibles

Article 10 - DISPOSITIONS DIVERSES

10.1 Echanges dématérialisés

10.2 Langue

10.3 Sous-traitance

10.4 Assurances

10.5 Autres obligations administratives

10.6 Résiliation

10.7 Exécution aux frais et risques du titulaire

10.8 Dispositions applicables en cas de menace sanitaire grave appelant des mesures d'urgence

10.9 Différends

10.10 Litiges et contentieux

Article 11 - ANNEXES

Article 12 - DEROGATIONS AU CCAG

Table des matières type d'un CCTP
--

ARTICLE 1 : OBJET ET PERIMETRE

ARTICLE 2 : ELEMENTS DE CONTEXTE

ARTICLE 3 : DEFINITIONS ET GLOSSAIRE

ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT

ARTICLE 5 : DISPOSITIONS COMMUNES A TOUS LES LOTS

ARTICLE 6 : DESCRIPTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 7 : QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS

ARTICLE 8 : COLLECTE DES DECHETS ET PROPRETE

ARTICLE 9 : HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES

9.1 Contrôles bactériologiques et réglementation en vigueur

9.2 Agencement, maintien au froid et réchauffe des denrées alimentaires

ARTICLE 10 : TRANSPORT ET LIVRAISON DES COMMANDES – CONDITIONS D'INTERVENTION

10.1 Spécifications relatives aux modalités de livraisons

10.2 Accès des personnels et des véhicules du titulaire

ARTICLE 11 : RAPPORTS D'ACTIVITE TRIMESTRIEL ET DE FIN DE MISSION

11.1 Rapport d'activité trimestriel

11.2 Rapport de fin de mission

ARTICLE 12 : PLAN DE PROGRES

ANNEXE 1 – LISTE DE LABELS DE QUALITE ET DURABLE

ANNEXE 2 – LISTE INDICATIVE DES LIEUX D'EXECUTION

Table des matières type d'un RC

Article 1 - ACHETEUR

Article 2 - OBJET DE LA CONSULTATION

Article 3 - CONDITIONS DE LA CONSULTATION

- 3.1 Procédure de passation
- 3.2 Allotissement
- 3.3 Tranches
- 3.4 Durée du marché
- 3.5 Lieu d'exécution
- 3.6 Variantes
- 3.7 Prestations supplémentaires éventuelles
- 3.8 Considérations sociales
- 3.9 Considérations environnementales
- 3.10 Traitement de données à caractère personnel
- 3.11 Secret des affaires

Article 4 - INFORMATION DES CANDIDATS

- 4.1 Contenu des documents de la consultation
- 4.2 Principes généraux sur les échanges électroniques
- 4.3 Echanges électroniques relatifs à la présente consultation
- 4.4 Visite sur site

Article 5 - CANDIDATURE

- 5.1 Précisions concernant les groupements d'opérateurs économiques et la sous-traitance
- 5.2 Motifs d'exclusion
- 5.3 Présentation de la candidature
- 5.4 Niveaux minimaux de participation
- 5.5 Tâches essentielles
- 5.6 Examen des candidatures
- 5.7 Vérification des conditions de participation : liste des documents justificatifs
- 5.8 Vérification des motifs d'exclusion

Article 6 - OFFRE

- 6.1 Présentation de l'offre
- 6.2 Examen des offres
- 6.3 Critères d'attribution
- 6.4 Méthode de notation des offres
- 6.5 Durée de validité des offres
- 6.6 Echantillons

Article 7 - ATTRIBUTION DU MARCHE

7.1 Vérification des motifs d'exclusion : transmission des moyens de preuve

7.2 Mise au point

7.3 Signature du marché

Article 8 - LANGUE

Article 9 - CONTENTIEUX

Article 10 - MODALITES DE SIGNATURE ELECTRONIQUE

Article 11 - AMENAGEMENTS EN CAS DE MENACE SANITAIRE GRAVE APPELANT DES MESURES D'URGENCE

Article 12 - ANNEXES

VIII. ANNEXE 3 : Liste des articles du code de la commande publique cités dans le clausier

Objectifs et critères environnementaux et sociaux

- Article L. 2112-2 – Conditions d'exécution comportant des considérations sociales ou environnementales
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037703468?init=true&page=1&query=L.2112-2&searchField=ALL&tab_selection=all
- Article R. 2152-7 – Critères d'attribution (prise en compte des caractéristiques environnementales)
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037730485?init=true&page=1&query=R.2152-7+&searchField=ALL&tab_selection=all

Candidature – Motifs d'exclusion (BEGES, obligations environnementales)

- Article L. 2141-7-2 – Exclusion facultative liée au non-respect de certaines obligations (dont environnementales)
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000048245350?isSuggest=true
- Article L. 2141-11 – Mise en œuvre des motifs d'exclusion
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000047292973?init=true&page=1&query=L.2141-11+&searchField=ALL&tab_selection=all

Prix, révision, mise au point et modifications en cours d'exécution

- Article R. 2112-13 – Prix révisibles (rappel de la possibilité/encadrement de la révision de prix)
<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000037955789/2025-12-01?isSuggest=true>
- Article R. 2152-13 – Mise au point du marché (finalisation avant notification)
<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000037730467/2025-12-01?isSuggest=true>
- Articles R. 2194-1 à R. 2194-10 – Modifications des marchés en cours d'exécution (clauses de réexamen, circonstances imprévues, etc.)
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000037701019/LEGISCTA000037725133/#LEGISCTA000037729569

Sous-traitance

- Article R. 2193-4 – Acceptation et agrément des conditions de paiement du sous-traitant
<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000037729621/2025-12-01?isSuggest=true>

Réservation de marchés / marchés réservés

- Article L. 2113-12 à L. 2113-14 – Réservation de marchés aux opérateurs économiques qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés
<https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGIARTI000048598773/2025-12-01?isSuggest=true>
- Données essentielles et transparence : Arrêté du 22 décembre 2022 modifié
https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000046850496?init=true&isAdvancedResult=true&page=1&pageSize=10&query=%7B%28%40ALL%5Bt%22Arr%C3%AAt%C3%A9+du+22+d%C3%A9cembre+2022%22%5D%29%7D&tab_selection=all&typeRecherche=date

