

MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA COMMUNE DE XXX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Modèle type proposé par Inter Bio Bretagne pour
l'intégration progressive et régulière d'ingrédients Bio en
restauration collective en **gestion concédée**

Attention : ce modèle de cahier des charges n'engage pas la responsabilité juridique d'Inter Bio Bretagne. Chaque commune ou structure se basant sur ce document doit s'assurer auprès de ses services de la légalité des clauses au regard du nouveau code des marchés publics



INTER BIO BRETAGNE

Association interprofessionnelle de développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne

33, av. Winston Churchill – BP 71612 – 35016 RENNES CEDEX

T : 02 99 54 03 23 – F : 02 99 33 98 06 – contact@interbiobretagne.asso.fr

www.interbiobretagne.asso.fr

ANNEXE 1 : Calendrier mensuel de saisonnalité des fruits et légumes frais

Voir le calendrier de saisonnalité intégré à la lettre d'information "Il fait Bio dans mon assiette" N° 13

Fiche Repères : Le principe de saisonnalité des produits Bio

Disponible sur <http://www.interbiobretagne.asso.fr/lettre-d-information-2-112.html>

1- INTRODUCTION ET OBJET DU MARCHÉ

Le présent cahier des clauses définit les modalités de fabrication et de distribution par liaison chaude ou froide des repas servis dans le restaurant scolaire de la commune de XXX, concédé sur le site sis XXX. Le restaurant scolaire susmentionné ne constitue que le lieu de distribution des repas et ne peut accueillir leur fabrication.

Il traite de la prestation servie aux élèves de la commune (maternelles et primaires : environ XXX repas/jour), 4 jours par semaine, sauf exceptions et vacances scolaires. Seront également servis une quinzaine de repas pour le personnel de cantine, le personnel communal et les professeurs des écoles.

Il précise, de plus, les modalités d'exécution des charges et obligations de chacune des parties.

Conformément à la charte de l'environnement et aux possibilités ouvertes par le Code des marchés publics (article 14), la commune souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective. La logique de développement durable préside donc à l'ensemble des prestations décrites au présent marché.

Il s'agit d'un marché à procédure adaptée, qui prend effet à compter de la date de rentrée scolaire XXX pour une durée d'un an reconductible trois fois. La dernière période contractuelle va du début d'exécution des prestations jusqu'à la fin de l'année scolaire XXX. Avant chaque date anniversaire, le marché peut être dénoncé par les signataires sous préavis de deux (2) mois par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le titulaire s'engage à fournir à la Mairie de XXX, à la demande de cette dernière, tous justificatifs concernant une hausse ou baisse des prix.

2- DESCRIPTION DÉTAILLÉE DES PRESTATIONS

2.1- Préconisations en matières environnementales, sociales et nutritionnelles

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est demandée. Les transports par avion sont prohibés.

Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée (cf calendrier joint).

L'offre de produits biologiques ou équivalents vise à promouvoir la consommation de produits issus de l'agriculture biologique auprès des jeunes convives. On entend par produits biologiques les produits répondant aux normes du règlement cadre européen 834/2007 et ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Le titulaire doit dans la mesure du possible favoriser les produits distribués par les organismes reconnus par la Commission nationale du commerce équitable créée par le décret n°2007-986 du 15 mai 2007. A défaut, il doit dans la mesure du possible favoriser les produits distribués par les organismes répondant aux critères énoncés à l'article 6 de ce même décret. Pour cela, il peut se référer à des labels tels que Max Havelaar ou équivalent.

Le recours à des prestataires ayant une visée sociale (Centres d'aide par le travail, entreprises d'insertion par l'économie, etc.) est favorisé.

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S).

Chaque année, un bilan mettant en évidence la performance environnementale et la qualité nutritionnelle est établi par le titulaire du marché. L'ensemble de ces documents est présenté à la commune lors des rencontres partenaires prévues à l'article 4 du présent cahier des clauses.

2.2- Prescriptions communes à l'ensemble des prestations

Les prestations décrites dans le cahier des clauses ne constituent qu'un minimum. Sauf indication contraire, le titulaire a toute latitude pour développer, en annexe de son offre, des propositions qui lui paraissent susceptibles de répondre aux attentes de la commune, notamment en ce qui concerne le critère de développement durable.

Information sur le recours à la filière biologique, au commerce équitable et aux entreprises d'insertion par l'économique

Information de la commune :

- La commune recevra chaque mois les menus présentés conformément aux éléments détaillés ci-dessous (Information des parents d'élèves). Les certificats de traçabilité des viandes, volailles, poissons sont transmis à la municipalité.
- Dans le cadre du bilan annuel mettant en évidence la performance environnementale et sociale et la qualité nutritionnelle, établi par le titulaire du marché, les certificats « Agriculture Biologique » en vigueur des fournisseurs seront présentés à la commune lors des rencontres partenaires prévues à l'article 8.3 du présent C.C.T.P.
- Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : le label AB ou tout signe européen équivalent ; ou un étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur. En cas d'absence de certification « agriculture biologique », le prestataire doit prouver (par tout moyen) que les caractéristiques de ses produits sont équivalentes à celles des produits certifiés issus de l'agriculture biologique.
- Dans le cadre de ce bilan, et en plus des informations relatives au recours aux produits biologiques, il sera fait état du recours le cas échéant au commerce équitable et aux entreprises d'insertion par l'économique.

Information des parents d'élèves :

- Les menus seront communiqués par mail, chaque semaine, aux délégués des parents d'élèves des 2 établissements de la commune.
- Sur les menus transmis pour affichage dans les écoles, le recours aux produits biologiques devra être signalé pour les produits concernés, en privilégiant une bonne perception visuelle (ex : produits Bio signalés en couleur verte et/ou *astérisque*).
- Le type de communication à adopter dépend du niveau d'intégration de produits Bio (nombre de composantes Bio) :
 - Si tous les ingrédients qui composent le menu sont Bio, il est possible de stipuler : *Menu Bio*.
 - Si tous les ingrédients qui composent l'un des plats sont Bio, le plat dans son entier peut être qualifié de Bio (ex : *salade de crudités Bio*).
 - Si seuls certains ingrédients qui composent le menu / un plat sont Bio, seuls ces ingrédients peuvent être identifiés comme Bio (ex : *salade de fruits** - renvoi à - **Les pommes sont Bio*).
 - Si seuls certains produits qui composent le menu sont Bio (monoproduits ou produits transformés en amont de l'intervention du titulaire, sans aucune modification réalisée par ce titulaire), ils peuvent être signalés comme tels (ex : *Pain Bio* ou *Yaourt Bio*).
- Sur les menus transmis pour affichage dans les écoles, et en plus des informations relatives au recours à la filière biologique, il sera fait état le cas échéant du recours au commerce équitable (en mentionnant la provenance des produits) et aux entreprises d'insertion par l'économique.

Modification des menus

La commune est informée dans les meilleurs délais de toute modification exceptionnelle que le titulaire pourrait apporter au menu prévisionnel, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement, celle-ci ne devant pas nuire aux valeurs nutritionnelles, aux qualités hygiéniques et gustatives des repas.

2.3- Détail de la prestation

Offre conventionnelle – recommandations particulières

Le titulaire privilégie l'utilisation de produits frais de saison et la fabrication de plats légers et goûteux.

Fruits et légumes :

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. 80% des légumes frais et des fruits frais, tous modes de production confondus, doivent répondre à cette règle de saisonnalité. Une liste mensuelle des fruits et légumes de saison est annexée au présent document.

Les fruits dits « à croquer » (entendus comme consommés sans nécessité d'être épluchés) devront obligatoirement être issus du mode de production biologique.

Compte tenu de la volonté du législateur français de favoriser le développement d'un commerce équitable, le fait que le titulaire propose des bananes issus de filières équitables sera apprécié, et a fortiori le cumul de la certification biologique et du respect du commerce équitable.

Poisson :

Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés.

Poulet :

Le poulet labellisé ou équivalent est préconisé.

Intégration d'ingrédients issus du mode de production et/ou de transformation biologique ou équivalents

L'offre devra au minimum proposer les produits biologiques suivants :

Fruits et légumes issus du mode de production biologique :

Parmi les 80% de fruits et légumes frais servis devant répondre à l'exigence de saisonnalité mentionnée précédemment, 10% d'entre eux doivent être issus du mode de production biologique.

Les fruits dits « à croquer » (entendus comme consommés sans nécessité d'être épluchés) devront obligatoirement être issus du mode de production biologique.

Compte tenu de la volonté du législateur français de favoriser le développement d'un commerce équitable, le fait que le titulaire propose des bananes Bio issus de filières équitables sera apprécié.

Pain issu du mode de production biologique :

La totalité du pain servi sera issu du mode de production biologique (farine T65 ou T80).

Cette offre ne pourra être complétée et/ou remplacée par du pain conventionnel qu'en cas d'impossibilité ponctuelle d'approvisionnement justifiée par le titulaire.

Produits laitiers issus du mode de production biologique :

Les yaourts ou produits laitiers équivalents seront issus du mode de production biologique au moins une fois par semaine.

Prescriptions communes à l'offre biologique et à l'offre conventionnelle

Le prestataire garantit une diversité dans les menus et une qualité de fraîcheur permanente.

Les légumes accompagnant un plat principal pourront être complétés par le recours aux céréales et/ou légumineuses.

Un repas à thème par trimestre doit être organisé, sans supplément de prix, ainsi qu'un repas de Noël. Il est laissé au prestataire toute latitude pour proposer à la commune des solutions d'animation ou de présentation

susceptibles de dynamiser la prestation en la rendant attrayante, avec une dimension pédagogique pour les jeunes convives.

3- SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

3.1- Références générales

Les denrées servies doivent répondre aux dispositions des réglementations concernant les denrées alimentaires. Tous les produits alimentaires utilisés sont de bonne qualité et sains.

Le prestataire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque (provenance douteuse...) ou une interdiction, et signalés par les autorités sanitaires compétentes.

La préparation des plats et la distribution doivent être le plus rapprochées possible dans le temps, en respectant la procédure HACCP par le contrôle des températures.

3.2- Qualité gastronomique

Les préparations culinaires doivent être de qualité, simples, soignées et variées. Tout doit être fait pour éviter la monotonie qui lasse le jeune consommateur. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante.

La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine.

3.3- Établissement des menus et équilibre nutritionnel

Il convient de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel des jeunes convives. Les menus tiendront compte, dans toute la mesure du possible :

- Des spécifications qualitatives et quantitatives
- Des aspects nutritionnels et diététiques
- Des goûts ou des contraintes alimentaires des utilisateurs
- De la saison

Ils sont composés d'une entrée, d'un plat de résistance, d'un fromage* et d'un dessert

** sauf si dessert lacté*

Une attention particulière est portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci sont présentés avec une périodicité supérieure à trois semaines. Un soin particulier est apporté à l'équilibre nutritionnel des plats proposés.

Le titulaire doit répondre aux demandes de régimes spécifiques (sur présentation d'une prescription médicale et sur réservation).

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes et les condiments trop épicés doivent être évités.

L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégiée, ainsi que celle des acides gras insaturés ou poly-insaturés.

L'huile de palme, de coprah et de coco sont proscrites. En ce qui concerne les huiles de friture, les « acides gras trans » résultant d'une transformation d'huiles liquides en graisses solides par hydrogénation partielle (par exemple certaines margarines) sont prohibés.

Les graisses cuites avec excès sont interdites.

Une attention particulière sera portée aux produits animaux : leur alimentation ne devra pas être issue de végétaux génétiquement modifiés. La consultation du site <http://www.consommersansogmenbretagne.org/>, soutenu par le Conseil régional de Bretagne, pourra constituer une source d'information pour garantir cette préconisation.

3.4- Livraisons sur le site de consommation

Pour la liaison chaude, les livraisons ne pourront être effectuées que de 10H00 à 10H45 au plus tard, en présence du personnel communal.

3.5- Fourniture de données statistiques

Les éléments statistiques suivants sont fournis mensuellement à la commune, par envoi par messagerie électronique d'un fichier de type tableur :

- Un état détaillé du nombre de repas servis.
- Un état détaillé des ingrédients / produits issus du mode de production biologique servis dans le mois, avec mention notamment de leur origine.
- Le cas échéant, un état détaillé des ingrédients / produits relevant du commerce équitable.

Le prestataire doit par ailleurs pouvoir fournir à la commune à sa demande toute information lui permettant d'assurer le suivi de la prestation.

4- SUIVI DE LA PRESTATION

Le suivi de la prestation est effectué selon les modalités suivantes :

Rencontre partenaire

Un entretien au minimum est organisé annuellement, appelé rencontre partenaire. Cette réunion a pour objet de faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le titulaire.

Dans ce cadre sont discutées les propositions d'amélioration de la prestation.
