



# Etude sur le choix d'une restauration collective sans OGM

**Julian PONDAVEN**  
**Jean-Bernard FRABOULET**  
**Etude 2014 - Mise à jour Juillet 2015**

## Sommaire

Sommaire .....	2
Introduction.....	3
1. La Restauration collective .....	5
2. Objectifs de l'étude .....	5
3. Méthodologie de l'étude.....	6
4. Présentation des résultats et discussion.....	7
4.1. Les conditions d'organisation et de passation des marchés d'approvisionnement..	7
4.1.1. Organisation de la commande publique.....	7
4.1.2. Organisation de la commande privée catholique.....	8
4.2. Conditions et rythmes de mise en place des marchés d'approvisionnement.....	9
4.2.1. Fonctionnement général.....	9
4.2.2. Décomposition des marchés et des lots .....	9
4.2.3. Définition des besoins .....	10
4.2.4. Qualité de la Fourniture .....	11
4.2.5. Document régissant le Marché .....	11
4.2.6. Ouverture et clôture du marché .....	11
<b>Tableau 4 : Exemple de calendrier d'organisation des marchés .....</b>	<b>12</b>
4.2.7. Ouverture des plis et choix des fournisseurs .....	12
4.2.8. Pièces constituant la réponse à l'appel d'offre.....	12
4.2.9. Le prix et le paiement.....	14
4.3. Conditions particulières posées pour les marchés d'approvisionnement.....	14
4.3.1. Les variantes.....	14
4.3.2. Les Signes Officiels de Qualités .....	15
4.3.3. Le Non OGM .....	15
4.4. Les conditions techniques relatives aux livraisons .....	16
4.4.1. Préparation.....	16
4.4.2. Fréquence et jours de livraison .....	17
4.4.3. Délais de livraison.....	17
4.4.4. Etiquetage des produits et contrôle .....	17
4.4.5. Contrôle des réceptions .....	17
4.4.6. Pénalités .....	18
4.4.7. Contentieux .....	18
4.5. Les caractéristiques économiques de l'approvisionnement de la restauration scolaire en Bretagne.....	18
4.5.1. Les Fournisseurs .....	18
4.5.2. Origine des produits.....	19
Pour chaque produit livré, il est obligatoire d'indiquer la référence, la marque, l'origine, ainsi que le prix unitaire consenti, le taux de TVA, et le conditionnement.....	19
4.5.3. Les volumes recensés.....	20
5. Les outils à développer pour s'engager dans une restauration collective sans OGM.....	23
Conclusion .....	25

## **Introduction**

Dès sa création, en 1998, le réseau Cohérence s'est prononcé pour une Bretagne sans OGM. Dans notre grande région Ouest, le problème se situe essentiellement au niveau du soja, importé massivement pour l'alimentation du bétail, du fait de notre dépendance en protéines.

### **Des guides « consommer sans OGM »**

Depuis 2004, suite au changement de majorité au Conseil Régional de Bretagne, un travail a pu se faire dans la durée : déclaration commune entre la Bretagne et l'Etat brésilien du Parana pour un approvisionnement en soja non OGM, rôle actif de la Bretagne dans le réseau des régions européennes OGM free avec un voyage d'opérateurs européens au Brésil et l'organisation de conférences à Bruxelles pour structurer le marché du soja non OGM, réalisation par Cohérence des guides « consommer sans OGM » pour les produits animaux (guide breton depuis 2007), actions régulières d'information du public et de mise à jour des sites, actions en direction de la restauration collective. Le guide breton « consommer sans OGM » a fait école en Pays de La Loire, en Normandie et dans la Région Centre.

### **Un étiquetage incomplet...**

Depuis avril 2004, l'Europe a mis en place un étiquetage pour tous les produits dès lors qu'ils contiennent un ingrédient végétal avec plus de 0,9 % d'organismes génétiquement modifiés, et à condition que cette présence soit fortuite et techniquement inévitable. Dans les faits, pour tenir compte des réticences des consommateurs, la plupart des industriels ont exclu de leurs préparations alimentaires les ingrédients (maïs, soja, colza...) pouvant contenir des OGM.

Cette obligation d'étiquetage s'applique aussi aux aliments du bétail mais ne s'applique pas aux viandes, volailles, produits laitiers, œufs, poissons même s'ils sont issus d'animaux ayant consommé des aliments avec OGM. Les associations de consommateurs d'une part, les producteurs qui font l'effort de produire avec une alimentation non OGM d'autre part, ont toujours réclamé cet étiquetage des produits animaux.

### **L'étiquetage « nourri sans OGM » des produits animaux est désormais applicable**

Le décret autorisant cet étiquetage s'applique en France depuis le 1er juillet 2012. Ainsi la France est le 4<sup>ème</sup> pays de l'UE à appliquer cet étiquetage non OGM pour les produits animaux, après l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie. Sans attendre le décret, certains opérateurs, tels « les poulets de Janzé » dès juin 2009 et la Coopérative Cooperl via la filière qualité Carrefour depuis l'automne 2012 avaient pris l'heureuse initiative d'étiqueter « sans utilisation d'OGM » leurs produits issus d'animaux nourris sans OGM. Cohérence a diffusé de petites étiquettes autocollantes « nourris sans OGM » utilisables par les producteurs fermiers.

### **Plus particulièrement en Bretagne**

La Bretagne importe annuellement plus de 2 millions de tonnes de soja pour couvrir les besoins en protéines de ses animaux. Une part importante de ce soja est transgénique. Quelques parcelles de maïs OGM ont par ailleurs été cultivées en Bretagne en 2007. La Région Bretagne est active au sein du réseau des régions européennes OGM free. Il s'agit aussi d'un enjeu fort pour l'avenir des filières de production animales de Bretagne : conforter les filières bretonnes de qualité en fidélisant les consommateurs européens.

### **Les OGM dans la restauration collective**

Garantir une alimentation non OGM est donc dorénavant possible. Certaines communes, depuis plusieurs années, s'y sont engagées. Ce sont aussi bien des petites communes que des grandes villes comme Rennes, ou Nantes. Il est du devoir des élus en charge de la restauration scolaire d'interroger leurs fournisseurs et le cas échéant de prendre une délibération.

Garantir une alimentation non OGM pour les scolaires répond à une attente forte des parents d'élèves. C'est aussi une incitation, un encouragement pour les producteurs qui ont fait l'effort de nourrir sans OGM, un appui aux productions animales de qualité de la région.

La Région Bretagne est responsable de la construction, de la rénovation, de l'équipement et du fonctionnement des lycées avec, entre autre, la gestion des personnels non enseignants de ces établissements. Elle définit et met en œuvre les politiques régionales d'apprentissage et de formation professionnelle des jeunes et des adultes tout en accompagnant les lycéens vers la citoyenneté avec le dispositif « Karta Bretagne ».

Il était donc naturel pour la Région Bretagne de mettre en cohérence son positionnement pour une Bretagne sans OGM et ses actions dans le domaine de la formation pour évaluer le marché de la commande publique et en faire un levier d'accompagnement des fournisseurs bretons vers des filières sans OGM.

## 1. La Restauration collective

La restauration collective est une restauration sociale qui accompagne les citoyens tout au long de leur vie :

- l'enseignement (Crèches, maternelles, primaires collèges, lycées, universités, écoles supérieures, formation continue, IME, ESAT, centres de découverte),
- la santé (Hôpitaux, Hôpitaux spécialisés et leurs antennes, cliniques, centres de remise en forme),
- les entreprises et les administrations,
- le social (Maisons de retraite ou foyers résidences, maintien à domicile),
- la défense,
- et autres (centres de vacances, centres pénitenciers, congrégations...).



**La restauration collective = 56% des repas hors domicile**

Deux modes de gestion

- **La gestion concédée à une société de restauration** : la collectivité achète les repas à une entreprise commerciale. Ce système représente seulement **32 % de la restauration collective** mais il est le plus connu du grand public.
- **La gestion directe, ou dite autogérée** : restaurants autonomes gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité. Cette gestion est prisee par **68 % de la restauration collective**, que ce soit de grands établissements (CHU, siège d'entreprise, cuisine centrale municipale ...) jusqu'à de petites structures (maison de retraite, collège, crèche).

## 2. Objectifs de l'étude

L'étude avait les objectifs suivants :

- **A - Conditions d'organisation et de passation de marchés à savoir** : Connaître de manière approfondie les procédures d'appel d'offre, de saisonnalité des commandes, d'organisation des lots et de leur acheminement mais aussi les conditions de mise en concurrence et les règles imposées par le législateur dans le domaine sanitaire et la traçabilité.

S'intéresser à l'aspect qualitatif de la commande publique en recherchant toute clause exigeant ou recommandant le recours à des signes officiels de qualité que ce soit Agriculture Biologique, Label Rouge, Indication Géographique Protégée, Attestation d'Origine Protégée ou, évidemment, la mention « sans OGM ».

- **B - Conditions techniques des approvisionnements à savoir :**  
Comprendre la nature de la commande publique par type de produit, de transformation, de gamme et de modalités de livraison. Cette approche doit permettre de transformer la commande en équivalent animaux mais aussi de s'intéresser à la valorisation des différents quartiers.
- **C - Caractéristiques économiques de la commande publique à savoir :**  
Procéder à un récapitulatif des structures ayant recours aux services des groupements de commandes car ceux-ci ne desservent pas uniquement les lycées mais aussi les collèges, certaines communes et structures pour personnes âgées...
- **D - Suggestion d'outils à développer pour une commande publique sans OGM à savoir :**  
Proposer une série de recommandations permettant de développer l'approvisionnement de la restauration collective par des filières sans OGM.

Il s'agira donc d'approfondir les outils à développer d'un point de vue juridique, de comprendre les aspects logistiques mais aussi financiers d'une telle conversion, d'évaluer les verrous à faire sauter pour que les fournisseurs puissent répondre à une demande portant la mention « sans OGM ».

### 3. Méthodologie de l'étude

Le périmètre de l'étude concernait 7 groupements de commandes concernés par la restauration scolaire des lycées publics de la région Bretagne à savoir :

**Tableau 1 : Identification des groupements de commandes**

Nom	Coordonnateur	Etablissement
Le groupement de commandes du Finistère,	- Emmanuelle Rolland	- Lycée Tristan Corbière (Morlaix)
Le groupement de commandes de la Cité Scolaire de Kerichen Brest (29),	- Maud Conq	- Lycée de Kerichen (Brest)
Le groupement de commandes du Morbihan,	- Sten Floch	- Collège Beaumanoir (Ploërmel)
Le groupement de commandes des Côtes d'Armor,	- Eliane Martin, Camille Guerin et Danièle Le Verre	- Lycée Chaptal (Saint-Brieuc)
Le groupement de commandes des Pays de Saint Malo et de Dinan,	- Bernard Normand	- Lycée Jacques Cartier (Saint-Malo)
Le groupement de commandes de la Cité Scolaire Chateaubriand,	- Youna Delaporte	- Lycée Chateaubriand (Rennes)
Le groupement de commandes des établissements d'enseignement public de Rennes et de la Région.	- Alain LE POGAM	- Lycée Brequigny (Rennes)

Chaque groupement a été rencontré physiquement hormis le groupement du Finistère pour un entretien qualitatif complété par l'analyse des documents recueillis dont notamment :

- L'état des recensements de besoins des adhérents des groupements,
- Les cahiers des clauses particulières,
- Les bordereaux de réponses des fournisseurs.

Pour chaque groupement, le recensement des besoins a été fait sur une année pleine (civile ou scolaire) mais pas forcément sur la même année de référence compte tenu des décalages et des différences d'allotissements.

Seuls les produits animaux ou issus d'animaux ont fait partie de l'étude à savoir :

- la viande de bœuf fraîche ou surgelés,
- la viande de veau fraîche ou surgelés,
- la viande d'agneau fraîche ou surgelés,
- la viande de porc fraîche ou surgelés,
- la charcuterie, saurisserie et jambon-épaule,
- la viande de poulet fraîche ou surgelés,
- la viande de dinde fraîche ou surgelés,
- les œufs,
- le lait et la crème fraîche,
- les fromages,
- les yaourts, fromages blancs, petits suisses et desserts lactés.
- Les produits élaborés à base de viande (exemple : cordon bleu)

Les plats cuisinés (lasagne, nems,...), les préparations à base de viande (friand, cordon bleue, etc...) et les poissons ont été exclus de l'étude.

Une proposition d'élargissement de l'étude aux Lycées privés de l'enseignement catholique a été faite par la Région Bretagne mais aucune réponse n'a été faite à ce jour.

#### **4. Présentation des résultats et discussion**

##### **4.1. Les conditions d'organisation et de passation des marchés d'approvisionnement**

###### **4.1.1. Organisation de la commande publique**

Au fil de l'histoire les Lycées et Collèges publics bretons ont rejoints des groupements de commande pour mutualiser leurs achats. Les gestionnaires de ces établissements confient donc à l'un d'entre eux le soin de coordonner la procédure d'achat de l'ensemble des adhérents pour les marchés alimentaires ou pour des marchés de services, d'entretiens,... D'autres structures publiques ont également rejoint cette démarche.

A ce jour, les 7 groupements de commandes regroupent :

- 62 lycées publics d'enseignement générale et technologique,
- 49 lycées publics professionnels,
- 10 Lycées publics agricoles,
- 222 collèges publics,
- 3 établissements supérieurs,
- 11 restaurants communaux,
- 14 foyers de vie (maisons de retraite, IME , foyers jeunes travailleurs,...).

Tableau 2 : Catégorisation des adhérents des groupements

	Kerichen	Finistère	Morbihan	Côtes d'Armor	Pays de Saint Malo	Chateaubriand	Rennes et sa région
lycées publics d'enseignement générale	2	18	9	10	3	2	18
lycées publics professionnels	1	8	11	6	5		18
lycées publics agricoles		2		3			5
collèges publics	1	73	37	43	13	1	54
établissements supérieurs			1		1		1
restaurants communaux			2	9			
foyers de vie		1		13			

Le nombre d'adhérent est stable d'une année à l'autre, il est relativement rare qu'un établissement quitte un groupement, néanmoins chaque adhérent est libre de participer à tel ou tel lot du marché.

Deux lycées du Morbihan et un lycée maritime du Finistère ont été identifiés comme ne travaillant avec aucun groupement.

Au sein d'un groupement les pourcentages d'achats mutualisés varient. Nombreux sont ceux qui gardent en propres les fruits et légumes, le poisson frais et parfois la charcuterie du fait d'une qualité insuffisante.

Tableau 3 : Répartition des élèves du second degré 2012-2013 en Bretagne

	<b>public</b>	<b>privé</b>	<b>total</b>
collèges (y.c DP6)	89 835	68 436	<b>158 271</b>
segpa en collèges	3 297	817	<b>4 114</b>
lycées	43 069	29 526	<b>72 595</b>
lycées professionnels	16 112	11 428	<b>27 540</b>
EREA	496	-	<b>496</b>
<b>total</b>	<b>152 809</b>	<b>110 207</b>	<b>263 016</b>

(Source Inspection d'académie)

#### 4.1.2. Organisation de la commande privée catholique

En Bretagne, chaque établissement du second degré de l'enseignement catholique de Bretagne est piloté par un OGEC (Organisme de Gestion de l'Enseignement Catholique) qui sous une forme d'association Loi de 1901 donne une existence juridique et la personnalité morale à chaque établissement.

Les OGEC ont pour mission la gestion financière et comptable de l'établissement, l'entretien du patrimoine immobilier et mobilier et la fonction employeur des personnels non enseignants. Ils ont donc chacun la responsabilité d'assurer la restauration scolaire pour leurs élèves. L'étude n'a pas

identifié d'actions coordonnées entre les OGEC similaires aux établissements publics bretons. On retrouve donc sur le terrain différents systèmes de gestion :

- la gestion concédée à une société de restauration
- La gestion directe, ou dite autogérée
- Et des systèmes mixtes (gestion par une société de restauration mais avec du personnel de l'OGEC).

Au vu des effectifs 2012-2013 dans le second degré, le marché de la restauration scolaire catholique est inférieur à 30% du marché de la restauration scolaire publique dans le second degré.

A ce jour il n'est pas connu de position officielle de l'Union Régionale des OGEC ou de l'Union Régionale des Parents d'élèves de l'Enseignement Catholique (URAPEL) sur l'exclusion des OGM de la restauration scolaire.

## **4.2. Conditions et rythmes de mise en place des marchés d'approvisionnement**

### **4.2.1. Fonctionnement général**

La totalité des groupements de commandes rencontrés utilisent la procédure de « Marché de fourniture et de livraison de produits alimentaires ».

L'objet de ces marchés est la fourniture et la livraison de produits alimentaires aux différents établissements membres des groupements de commandes. Il s'agit d'une consultation collective.

Les entreprises qui répondent à ces marchés s'engagent à livrer l'ensemble des établissements des groupements de commandes et, le cas échéant, leurs annexes.

Cette procédure permet aux établissements de faibles effectifs et/ou éloignés des centres de populations de bénéficier de tarifs mais aussi d'une assurance d'être livrés.

Le choix de passer par la procédure de marché est expliqué par les arguments suivants :

- obligation légale compte tenu des volumes financiers pour les produits animaux,
- le souhait d'une libre concurrence et d'une transparence absolue dans le choix des candidats,
- la sécurité de la procédure vis à vis de fournisseurs non retenus.

Procédure de consultation

Les procédures de consultation sont les appels d'offres ouverts.

Forme du marché

Les marchés sont des marchés à bons de commande, avec minimum, passé en application de l'article 77 du code des marchés publics.

Les établissements coordonnateurs sont mandaté pour signer et notifier le marché au nom de l'ensemble des adhérents de leur groupement (article 8-VII-1° du CMP).

### **4.2.2. Décomposition des marchés et des lots**

Les produits alimentaires sont fréquemment répartis en plusieurs Marchés. Les plus couramment constitué pour les produits animaux sont :

- le Marché de fourniture et de livraison pour la viande et la charcuterie fraîche,
- le Marché de fourniture et de livraison des produits laitiers,
- le Marché de fourniture et de livraison du Beurre Œufs et fromages,
- le Marché de fourniture et de livraison des produits surgelés.

Chacun des marchés fait l'objet de plusieurs lots allant de 4 à 30 lots. On retrouve régulièrement les lots suivant en ce qui concerne les produits animaux :

- bœuf,
- bœuf race à viande,
- viande hachée de bœuf.
- agneau et veau,
- viande de porc,
- charcuterie, jambon et épaule, saucisserie,
- viande de dinde,
- viande de poulet,
- Viande de lapin,
- Produits panés à base de viande
- Œuf coquille
- Ovo produits
- Beurre
- Yaourts
- Produits laitiers
- Lait
- Fromages
- Viandes et ovo produits surgelés
- ....

Les entreprises sont autorisées à présenter des offres pour un ou plusieurs lots d'un Marché. Chaque lot est attribué de manière distincte. Toute réponse incomplète à un lot est rejetée.

#### Duré des marchés

Les marchés sont conclus pour une période d'un an, parfois reconductible une année supplémentaire sur décisions du groupement de commande. Les marchés peuvent se dérouler sur une année civile ou être à cheval sur deux années. Les groupements de commandes décalent en général leurs différents marchés pour étaler la charge de travail.

#### **4.2.3. Définition des besoins**

La fourniture des marchés est définie par un recensement annuel des besoins auprès des adhérents de chaque groupement de commande.

Cette synthèse des besoins est exprimée comme base de réponse au Marché mais celui-ci précise que l'ensemble de la commande sur un Lot pourra varier de plus ou moins 15 % au final (voir 25 % pour le groupement des Côtes d'Armor).

Chaque adhérent est libre de participer ou non à un marché coordonné par son groupement de commande. Chaque adhérent est libre de choisir les volumes de produits qu'il souhaite acheter via le groupement. Certains établissements commandent 100% de leurs fournitures alimentaires via le groupement de commandes tandis que certains, par choix ou par contrainte, vont passer leurs propres appels d'offres ou favoriser des marchés de gré à gré plus favorable aux producteurs ou artisans locaux.

Les groupements de commandes ne coordonnent que la part des fournitures attribués par appels d'offres, ils ne disposent ainsi pas des données concernant le pourcentage de fournitures alimentaires passés directement. Interrogé sur ce pourcentage les responsables de groupements de commande et les chargés de mission agriculture biologique intervenant sur la restauration collective estime cette part entre 5 et 10 % en moyenne.

Quant au degré de préparation des produits animaux livrés, ils doivent tous être prêts à cuisiner, à réchauffer ou à servir quelque soit la gamme. Aucun établissement n'achète plus de carcasse ou de demi-carcasse.

#### **4.2.4. Qualité de la Fourniture**

D'une façon générale, les marchandises doivent répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de livraison en ce qui concerne l'appellation, la dénomination, l'origine, l'état, la qualité, la composition, le conditionnement, la présentation, l'emballage, l'étiquetage, le transport, et notamment :

- aux décisions et recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN),
- aux règlements européens,
- aux normes AFNOR.

En l'absence de lois, règlements, décisions, fiches techniques de l'espèce, les marchandises doivent satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

Pour l'ensemble des lots, les marchandises livrées doivent être conformes aux exigences relatives au grammage et à la taille des produits indiquées dans le recensement des besoins, le modèle d'offre de chaque groupement et leurs annexes éventuelles.

Pour tous les produits, la **durée de consommation** après livraison aux établissements doit être au **minimum de 5 jours**.

Pour les produits sous Signes Officiels de Qualité, les candidats doivent joindre à leur offre les certificats annuels (attestation d'engagement au respect du mode de production et certificat listant les produits conformes) remis par les organismes agréés.

#### **4.2.5. Document régissant le Marché**

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous est le suivant :

- L'offre du candidat ou l'acte d'engagement et ses annexes éventuelles,
- le Cahier des Clauses Particulière (CCP) et ses annexes dont l'exemplaire dûment paraphé, daté et signé par le candidat, retenu et conservé dans les archives de l'établissement coordonnateur fait seul foi,
- le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services, publié au journal officiel du 19 mars 2009),
- le tableau récapitulatif des besoins,
- le code de la consommation,
- le cahier des prescriptions communes ou spécifications techniques du GEMRCN (toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication),
- les règlements européens,
- les normes AFNOR,
- les bons de commande.

#### **4.2.6. Ouverture et clôture du marché**

Après le recensement des besoins de ses adhérents et l'écriture de l'appel d'offres, le marché est ouvert à consultation aux entreprises pour une durée de 2 à 3 mois durant laquelle les candidats pourront faire parvenir leurs offres. Le marché sera fermé à une date précise au delà de laquelle aucune nouvelle offre ne sera acceptée. Les marchés sont publiés aux Journaux Officiels, Français ou

Européens, BOAMP ou bien encore sur la Plate-forme numérique E-Megalis. Ils sont ouverts à toutes les entreprises de l'Union Européenne.

**Tableau 4 : Exemple de calendrier d'organisation des marchés**

	Kerichen	Finistère	Morbihan	Côtes d'Armor	Pays de Saint Malo	Chateaubriand	Rennes et sa région
Recensement des besoins				3 octobre	Septembre		Mars/avril
Ouverture du marché	15 aout			15 novembre	Octobre		Mi mai
Fermeture du marché	17 octobre		Fin novembre		Fin novembre		Juillet
Réunion de la commission	octobre				Décembre		Fin aout
Composition de la commission	Le chef d'établissement, La gestionnaire, représentants des élèves, représentants des professeurs			1 représentant de chaque établissement plus les coordinatrices du groupement	1 représentant de chaque établissement parfois accompagné d'un cuisinier	Le chef d'établissement, La gestionnaire, 2 parents d'élèves, 2 élèves, 2 membres du personnel	1 représentant de chaque établissement accompagné d'un cuisinier ou magasinier
Notification de la décision	novembre			21 janvier	Fin décembre		mi-septembre

#### 4.2.7. Ouverture des plis et choix des fournisseurs

A l'issue de l'appel d'offre, le coordonnateur du groupement de commandes va consulter les offres et réunir une commission d'attribution des lots.

Pour les cités scolaires Chateaubriand et Kerichen, les commissions sont constituées du coordonnateur, du Chef d'établissement, de représentants du corps professoral, des parents d'élèves et des élèves.

Pour les autres groupements de commandes on retrouvera dans la commission des gestionnaires d'établissements et parfois des chefs des cuisines.

#### 4.2.8. Pièces constituant la réponse à l'appel d'offre

Au delà des pièces administratives obligatoires (DC1, DC2 et DC3), la ou les réponses des candidats à un ou plusieurs lots du marché sont constitué des documents suivants :

- le Cahier des Clauses Particulière (CCP) et ses annexes dont un exemplaire dûment paraphé, daté et signé par le candidat,
- L'offre(s) du candidat ou l'acte(s) d'engagement, représenté sous la forme d'un bordereau de prix, ses annexes éventuelles et les éventuelles variantes si elles sont autorisés par le marché,

- Le cahier technique présentant le produit (qualité technique, conditionnement, certificats, etc...) et l'entreprise (logistique, savoir-faire, RSE, etc...). C'est dans ce document qu'est généralement précisé le caractère Non OGM du produit,
- Des échantillons du produits qui seront livrées le jour de la réunion de la commission d'attribution.

### Critères d'attribution des Lots

On retrouve une grande homogénéité dans le choix des critères même si leurs poids varie d'un groupement à l'autre.

**Tableau 5 : Critères d'attribution des Lots**

	Kerichen	Finistère	Morbihan	Côtes d'Armor	Pays de Saint Malo	Chateaubriand	Rennes et sa région
Qualité, valeur technique et qualification du candidat	40%	60%	35%	60%	40%	40%	40%
Prix et cout d'utilisation	30%	40%	30%	40%	30%	30%	30%
Garanties de traçabilité, origines et critères de développement durable <sup>1</sup>			15%		10%	5%	15%
Conditions et délais de livraison ou d'exécution	25%		20%		20%	25%	15%
Mémoire technique	5%						
Total	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

On constate que le prix n'est pas le facteur majoritaire dans le choix d'un fournisseur.

<sup>1</sup> Article 5 du code des marchés publics

I. - La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision avant tout appel à la concurrence ou toute négociation non précédée d'un appel à la concurrence en prenant en compte des objectifs de développement durable. Le ou les marchés ou accords-cadres conclus par le pouvoir adjudicateur ont pour objet exclusif de répondre à ces besoins.

II. - Le pouvoir adjudicateur détermine le niveau auquel les besoins sont évalués. Ce choix ne doit pas avoir pour effet de soustraire des marchés aux règles qui leur sont normalement applicables en vertu du présent code.

Les fournisseurs qui exigent un minimum quantitatif par livraison ou des frais de ports doivent impérativement le stipuler dans leurs réponses. La majorité des groupements de commandes exclut cette possibilité en le précisant dans le cahier des clauses particulières.

A l'issue de la commission, il est notifié à chaque candidat les lots qui lui sont attribués ou non pour ce marché.

#### **4.2.9. Le prix et le paiement**

Le marché est passé à prix unitaire pour chaque article, avec au maximum 3 chiffres après la virgule. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations (y compris les taxes coproduits et INTER-PROFESSIONNELLES), les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance, à la facturation et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les frais pour risque et les marges bénéficiaires.

Les frais de manutention et de transport qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations sont à la charge du titulaire.

Pour certains lots, le prix proposé par les fournisseurs est un prix ferme pour toute la durée du marché.

Pour des lots concernant les viandes il s'agit d'un prix variable dans le temps.

Au moment de leurs réponses à l'appel d'offres, le prix proposé par les candidats sera basé sur les moyennes mensuelles de France Agrimer (OFIVAL) paraissant au journal " Les Marchés ".

Pour chacune des espèces et des morceaux de viande dont les quantités sont prévues au marché, les candidats proposent un coefficient fixe applicable au cours de base ainsi déterminé.

Le résultat obtenu, arrondi au centime inférieur, donne le prix au kilo de la fourniture.

Le prix de règlement déterminé comme ci-dessus sera applicable du 1er jour du mois suivant la cotation au dernier jour du mois. A titre d'exemple, les moyennes mensuelles du mois de décembre détermineront les prix du mois de janvier.

Avant chaque début de mois, le fournisseur titulaire adressera au coordonnateur le calcul et la mise à jour des prix pour le mois à venir ainsi que la copie des indices pris en compte.

A chaque début de mois, chaque adhérent recevra un barème des prix calculé comme ci-dessus. Les prix seront applicables pendant toute la durée du dit mois.

Pour les lots de viandes de boucherie - bœuf, veau, agneau, porcs, etc...il s'agit d'un prix variable mensuel.

Pour les lots de viande de porc fraîche il s'agit dans certains groupements de commandes d'un prix variable hebdomadaire calculé à partir de la cotation de synthèse du mardi aux halles de Rungis paraissant au journal « Les Marchés ».

Les paiements sont effectués l'Agent Comptable de l'établissement destinataire de la commande conformément à l'article 98 du code des marchés publics modifié.

### **4.3. Conditions particulières posées pour les marchés d'approvisionnement**

#### **4.3.1. Les variantes**

Certains groupements de commandes autorisent des variantes dans le cadre des marchés. Le fournisseur peut alors proposer en plus dans sa réponse à un lot du marché, des produits de qualités

supérieures (Label Rouge, Agriculture Biologique, Veau né et élevé en France, Race à Viande,....). Le groupement de commandes reste seul décideur d'accepter ou non la variante.

#### 4.3.2. Les Signes Officiels de Qualités

Les produits sous Signes Officiels de Qualité (SOQ), type Label Rouge ou Agriculture Biologique, peuvent être intégrés dans un lot contenant des produits de même nature mais sans Signe Officiel de Qualité ou faire l'objet d'un lot à part (exemple : Lot de viande de porc biologique ou Lot de dinde Label Rouge).

Le groupement de commande du Finistère présente également des lots « géographiques » : Produit laitier Bio Finistère Nord et Produit laitier Bio Finistère Sud.

Ces choix d'allotissements spécifiques sont réalisés pour favoriser l'accès des producteurs en circuits de proximité ou groupements de producteurs uniquement sous SOQ à des marchés.

Par ailleurs, le groupement de commandes de Rennes et de sa région a créé des lots œufs, viande bovine et porc « qualité Nutritionnelle à base de cultures traditionnelles (Lin Luzerne Herbe) ».

#### 4.3.3. Le Non OGM

Les groupements rencontrés se sont tous dit très attentif à ce sujet. Certains ont déjà intégré dans leurs appels d'offres l'exclusion des OGM végétaux et/ou exigé des produits animaux ou issus d'animaux sans OGM à leurs fournisseurs.

L'origine de cette décision est souvent le fait des coordonnateurs des groupements ou de leurs prédécesseurs. C'est un choix partagé par les adhérents de manière plus ou moins forte. Aucun coordonnateur- coordinatrice de groupements n'a fait état d'opposition de la part de leurs adhérents.

**Tableau 6 : Recensement des critères d'exclusion des OGM dans les marchés**

Groupement	Source	Détail du critère non OGM
Kerichen	Viandes et charcuterie fraîches - Cahier des Clauses Particulières Année 2014 + Bordereau de prix	Les produits livrés seront de type industriel, d'origine française ou UE. L'alimentation des porcs sera garantie exempte d'OGM (organisme génétiquement modifié). + Certains Bordereaux de prix « Les produits proposés seront garantis sans OGM (Organisme génétiquement modifié) »
Finistère		Pas de mention spécifique sur les OGM actuellement
Morbihan	Légumes surgelés - Cahier des Clauses Particulières 1 <sup>er</sup> janvier 2014 – 11 juillet 2014	Les fiches techniques devront indiquer très clairement que le produit <b>ne contient pas d'organisme génétiquement modifié (O.G.M.)</b> en application du décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », en vigueur depuis le 1er juillet 2012. L'absence de cette précision entraînera le rejet automatique de l'offre.
Côtes d'Armor	Viande de Bœuf – Veau – Agneau – Porc – Charcuterie	Les produits proposés ne devront pas être issus d'organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) ou ne devront pas comporter d'ingrédients issus de ces mêmes O.G.M.

	Cahier des Clauses Particulières Année 2014- 2015	
Pays de Saint Malo	Viandes fraîches charcuterie et salaisons Cahier des Clauses Particulières Année 2014	Les préparations devront provenir d'animaux nourris à base d'aliments ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés (seuil de 0.9%).
Chateaubria nd	Règlement de consultation – Fourniture de denrée alimentaires pour 2013/2014	Pièce relative à l'offre: Certificat attestant que les produits n'entrent pas dans le champ d'application des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs aux OGM
Rennes et la Région	Cahier des Clauses Administratives	<b><u>7-4) Organismes génétiquement modifiés (OGM) :</u></b> Les produits proposés ne devront pas être issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou ne devront pas comporter d'ingrédients issus de ces mêmes OGM. Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et/ou producteurs confirmant l'absence d'OGM dans les produits proposés, en conformité avec la réglementation en vigueur, notamment le Décret n°2012-128 du 30 Janvier 2012 portant sur l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM »

A la question « Pensez vous que vos fournisseurs actuels sont prêts à répondre à des commandes sans OGM ? », les responsables de groupement répondent que c'est déjà le cas mais reconnaissent ne pas en avoir la preuve ni les moyens de le contrôler. Certains fournisseurs en ont fait pourtant un argument commercial qu'ils inscrivent dans le cahier technique présentant leurs produits.

#### **4.4. Les conditions techniques relatives aux livraisons**

##### **4.4.1. Préparation**

Les commandes ne concernent que des pièces et des unités prêtes à cuisiner ou à consommer. Eventuellement des muscles prêt à trancher pour la viande bovine.

Toutes les gammes de produits sont présentes mais majoritairement ce sont des produits frais (variable d'un établissement à l'autre).

##### **Commandes et livraisons**

Une fois le marché notifié, chaque adhérent passe ses commandes directement aux fournisseurs. Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Chacune d'elles doit être effectuée par le fournisseur à la date précisée par la commande correspondante, aux heures d'ouvertures indiquées par le gestionnaire de chaque établissement.

Les quantités indiquées sur les fiches récapitulatives sont des quantités minimum à plus ou moins 15% (25% pour le groupement de commandes des Côtes d'Armor). Aussi, dès que les adhérents renseignent des quantités pour un produit, ils sont tenus de commander ce produit auprès de la

société retenue par la Commission d'Appel d'Offres pendant toute la durée du marché, et ce, même s'ils atteignent les quantités prévues avant le fin de la période contractuelle.

Dans la réalité, les commandes de produits inférieurs d'un établissement sont souvent compensées par les commandes supérieures d'un autre établissement. Aucun des coordonnateurs interrogés n'a fait état de conflits entre fournisseurs et clients sur les volumes finaux commandés.

Les fournitures doivent être accompagnées d'un bulletin de livraison numéroté précisant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse
- la date de livraison
- La référence au bon de commande et au marché
- La dénomination exacte de la pièce livrées correspondant à l'appellation figurant sur l'état des besoins.
- Les quantités livrés
- Le prix unitaire

#### **4.4.2. Fréquence et jours de livraison**

Pour chaque groupement de commande, les fournisseurs doivent assurer au moins deux livraisons par semaine (hors samedi et mercredi pour les collèges) dans chacun des établissements adhérents.

Le non-respect des jours de livraison entraîne en général l'annulation du marché sans que le fournisseur puisse prétendre au moindre dédommagement.

#### **4.4.3. Délais de livraison**

En général, pour l'ensemble des lots concernant des produits frais les livraisons correspondant aux commandes passées le jour J devront être effectuées le jour J + 2.

Un délai plus important est fréquemment accordé pour les produits plus rares (exemple du lot volaille fermière biologique pour le Groupement du Finistère avec des commandes passées le jour J qui devront être effectuées le jour **J + 10**).

#### **4.4.4. Etiquetage des produits et contrôle**

Certains cahiers des clauses techniques précisent que le coordonnateur se réserve le droit de faire procéder à des contrôles, au cours de la période d'exécution du marché. L'échantillon conservé serait en cas de litige le seul élément pris en compte pour établir la comparaison.

Pendant toute la durée du marché le fournisseur s'engage à fournir des produits conformes à ceux précisés dans les bordereaux de prix unitaires remis dans le cadre de l'offre.

Tous les produits devront comporter les renseignements prévus par la réglementation en vigueur. Ainsi, figureront sur l'étiquette les éléments suivants : dénomination de vente, identification du fabricant, marquage de salubrité, numéro de lot, liste des ingrédients, quantités nettes pour les denrées préemballées, durabilité minimale, conditions particulières de conservation, lieu d'origine, mode d'emploi.

#### **4.4.5. Contrôle des réceptions**

Les vérifications qualitatives et quantitatives sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant qui peuvent se faire assister par tout spécialiste de leur choix. Toutefois, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse des composants et analyse bactériologique à un laboratoire agréé choisi par la personne responsable. Les frais de ces analyses, s'ils révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, sont à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du prochain paiement effectué à son profit.

## **Décision après vérifications**

### **- admission**

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant.

### **- vérification qualitative non conforme : réfaction ou rejet**

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet. Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues par les CCP, la personne responsable ou son représentant peut :

- soit la refuser, elle doit alors être immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire ou de son représentant par la personne responsable ou son représentant ;
- soit l'accepter, avec réfaction de prix déterminée d'un commun accord, le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture.

### **- vérification quantitative non conforme**

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement peut mettre le titulaire en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, à concurrence de la quantité totale prévue dans le bon de commande.

#### **4.4.6. Pénalités**

Le coordonnateur du groupement peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

## **Résiliation**

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, de défaillance notoire du titulaire ou de fréquence anormale des incidents, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché sans indemnité, après mise en demeure par lettre recommandée avec avis de réception invitant le titulaire à présenter ses observations non suivie d'effet, dans un délai de quinze jours.

#### **4.4.7. Contentieux**

Tout contentieux qui naîtrait du marché relève de la compétence du Tribunal Administratif de Rennes, instance chargée des procédures de recours.

## **4.5. Les caractéristiques économiques de l'approvisionnement de la restauration scolaire en Bretagne**

### **4.5.1. Les Fournisseurs**

L'étude a identifié 43 fournisseurs, dont 27 ont leurs sièges sociaux en Bretagne (67%). Ceux-ci répondent régulièrement aux appels d'offres et sur plusieurs lots, voir plusieurs marchés.

**Carte 1 : Localisation des sièges sociaux des entreprises candidates aux marchés**



**Carte 2: Localisation en Bretagne des sièges sociaux des entreprises candidates aux marchés**



**4.5.2. Origine des produits**

Pour chaque produit livré, il est obligatoire d'indiquer la référence, la marque, l'origine, ainsi que le prix unitaire consenti, le taux de TVA, et le conditionnement.

L'origine des produits est précisée selon le code des marchés publics comme suit :

- Code du pays d'origine : 1 France, 2 CEE, 3 Importation, 4 Autres.

Il n'existe pas de code pour l'échelon régional mais le code 4 peut être utilisé pour préciser la région de production.

En étudiant les réponses des fournisseurs aux marchés des produits animaux pour le groupement du Morbihan, on constate pour les produits frais une origine majoritairement française hormis pour le

veau (32% produits en France) et l'agneau (100% de la production vient de l'Union Européenne). Une variante « veau d'origine Française » est souvent proposée par les fournisseurs mais à un prix supérieur.

Concernant les produits surgelés, les produits proviennent de 50% à 83% de l'Union Européenne hormis pour l'agneau qui lui est à 100% d'importation hors UE.

**Tableau 7 : Origine des produits**

Produit/origine	France	UE	Importation	Autres
Bœuf	97,5	2,5		
Veau	32,0	68,0		
Agneau	0,0	100,0		
Porc	100,0	0,0		
Poulet	99,4	0,6		
Lapin	100,0	0,0		
Dinde	95,2	4,8		
Saucisserie	92,5	7,5		
Jambon-Epaule	93,8	6,3		
Charcuterie	95,4	4,6		
ovo-produits	89,0	11,0		
Lait	97,6	2,4		
Fromage	97,5	2,5		
Beurre	100,0	0,0		
Yaourt	100,0	0,0		
Bœuf surgelé	50,0	43,8	6,3	
Veau surgelé	25,0	75,0		
Agneau surgelé	0,0	0,0	100,0	
Porc surgelé	17,0	83,0		
Poulets surgelés	86,0	14,0		
Dinde surgelée	71,4	28,6		

(Sources : réponses des fournisseurs pour le groupement du Morbihan).

#### 4.5.3. Les volumes recensés

**Tableau 8 : Total des produits laitiers consommés par les 7 groupements sur une année**

Produits laitiers	Total	Unité	dont Bio	% Bio	dont Label Rouge	% Label Rouge	dont VQN*	% VQN	dont Surgelé	% Surgelé
Beurre	133 536	KG	155	0,12	0	0	2170	1,63		
Lait	904 153	L	24 478	2,71	0	0	0			
Yaourt	9 773	KG	9 773	100,00	0	0	0			
Yaourt	5 949 447	UN125G	875 472	14,72	0	0	0			
Fromage	166 332	KG	56	0,03	0	0	0		5433	3,27
fromages frais	1 453 645	UN125G	33 880	2,33	0	0	0			
fromages frais	51 344	KG	5 041	9,82	0	0	0			
fromages frais	17 667	L	0	0,00	0	0	0			
crème	2 000	UN10G	2000	100,00	0	0	0			

fraiche										
crème fraiche	4 930	KG	0	0,00	0	0	0	0		
crème fraiche	84 615	L	20	0,02	0	0	0	0		
crèmes déserts	1187790	UN125	0	0,00	0	0	0	0		
crèmes déserts	19 390	L	0	0,00	0	0	0	0		

\* Viande de Qualité Nutritionnelle

**Tableau 9 : Equivalent animaux des produits laitiers consommés par les 7 groupements sur une année**

Produits laitiers	Equivalent Lait	Equi Animaux	Equi Exploitation
Beurre	1 335 360	191	
Lait	904 153	129	
Yaourt	904 145	130	
Fromage	698 594	100	
Fromage frais	685 710	98	
Crème fraiche	381 354	55	
Crèmes déserts	141 845	21	

Total	5 018 923	724	7
-------	-----------	-----	---

**Tableau 10 : Total des produits viandes et œufs consommés par les 7 groupements sur une année**

Viandes	Total	Unité	dont Bio	% Bio	dont Label Rouge	% Label Rouge	dont VQN	% VQN	dont Surgelé	% Surgelé
Dinde	267 553	KG	0	0,00	94	0,04	0	0	52 200	19,51
Lapin	10 627	KG	0	0,00	0	0,00	0	0	1 385	13,03
Œuf	16 029	KG	286	1,78	0	0,00	0	0	1 441	8,99
Œuf	63 322	L	530	0,84	0	0,00	0	0		0,00
Œuf	12 778 077	UN	3 888	0,03	0	0,00	28 080	0	0	0,00
Poulet	277 591	KG	6 149	2,22	36 148	13,02	0	0	8 394	3,02
Agneau	51 014	KG	0	0,00	0	0,00	0	0	8 030	15,74
Veau	92 069	KG	0	0,00	0	0,00	0	0	26 793	29,10
Bœuf	365 204	KG	0	0,00	0	0,00	3 850	1	98 846	27,07
Porc	248 232	KG	5 940	2,39		0,00	5 865	2	11 252	4,53
Saucisserie	130 366	KG	0	0,00	0	0,00	6 418	5		0,00
Charcuterie	98 511	KG	0	0,00	0	0,00	0	0	1 049	1,06
Jambon et épaule	87 822	KG		0,00	0	0,00	0	0		0,00

**Tableau 11 : Equivalent animaux des produits viandes et œufs consommés par les 7 groupements sur une année**

Œufs et viandes	Equivalent Animaux		Equivalent Exploitation
Dinde	29 966		1,4
Lapin	5 898		11,9
Œuf	48 550	poules pondeuses	9,1
Poulet	173 495		10,8
Agneau	2 092		14,5
Veau	635		6,5
Bœuf	668		6,8
Porc	4 140		
	12 269		4,2
		Total	65,3

**Tableau 12 : Chiffres d'affaires des produits laitiers**

Produits laitiers	Chiffre d'affaires
Beurre	611 595 €
Lait	542 492 €
Yaourt	916 141 €
Fromage	1 117 751 €
Fromages frais	323 280 €
Crème fraîche	159 426 €
Crèmes déserts	171 815 €

**Tableau 13 : Chiffres d'affaires des œufs et des viandes**

Œufs et Viandes	Chiffre d'affaires
Dinde	1 364 520 €
Lapin	79 809 €
Œuf	127 046 €
Poulet	1 476 784 €
Agneau	480 552 €
Veau	796 397 €
Bœuf	2 928 936 €
Porc	2 581 111 €

Soit un chiffre d'affaires annuel pour l'ensemble des produits animaux de 13 677 655 €.

## **5. Les outils à développer pour s'engager dans une restauration collective sans OGM**

Les pistes d'actions suivantes ont été émises lors des entretiens et réunions avec les coordonnateurs ou au vu des résultats de l'étude.

### **1. Consolidation de l'exclusion des OGM dans les cahiers des clauses particulières**

Même si l'exclusion des OGM est fréquemment présente dans les cahiers des clauses particulières, Cohérence préconise une harmonisation plus précise de cette conditionnalité en complétant les articles suivants :

#### **Article X Organisme génétiquement modifié (OGM) :**

Les produits proposés ne devront pas comporter d'ingrédients portant la mention « génétiquement modifié » ou être issus d'organismes portant la mention « génétiquement modifiés » (OGM) conformément au règlement européen 1829/2003 du 22 septembre 2003.

Les denrées alimentaires ne doivent pas être issus d'animaux nourris avec des aliments "génétiquement modifié" ou contenant des ingrédients «génétiquement modifiés».

Les fournisseurs produiront un certificat des industriels et/ou des producteurs portant sur l'étiquetage des denrées alimentaires proposées comme « nourri sans OGM (0,9%) » ou « nourri sans OGM (0,1%) » pour les viandes et « issu d'animaux nourris sans OGM (0,1%) » ou « issu d'animaux nourris sans OGM (0,9%) » pour les produits laitiers et ovo-produits, confirmant l'absence d'OGM dans les produits proposés, en conformité avec la réglementation en vigueur, notamment le Décret n°2012-128 du 30 Janvier 2012».

La fiche technique des produits devra détailler les procédures de traçabilité et de contrôle du caractère « sans OGM » des produits.

Il pourra être procédé à 1 visite annuelle pour s'assurer de la conformité des modes opératoires décrits dans la réponse.

Auquel il conviendrait d'ajouter dans le Cahier des Clauses Particulières (CCAP), Chapitre Livraison / Formalité :

« Chaque colis ou unité de vente du lot devra être étiquetée comme « nourri sans OGM (0,9%) », « nourri sans OGM (0,1%) », « issu d'animaux nourris sans OGM (0,9%). » ou « issu d'animaux nourris sans OGM (0,9%). »

Il conviendra également d'inviter les gestionnaires des établissements à intégrer dans leurs commandes hors marché (marché de gré à gré) les phrases ci-dessus.

### **2. Information des fournisseurs**

L'étude n'a pas permis de vérifier la véracité des affirmations des fournisseurs sur l'aspect non OGM des produits fournis dans les marchés. Si il existe déjà des filières de produits animaux sans OGM en Bretagne pour la viande de bœuf, porc et volaille, il n'existe pas de filière française non OGM sur les produits laitiers (hormis en agriculture biologique). On peut sans doute conclure à un non respect des conditions imposées par les cahiers des clauses particulières pour les produits laitiers.

Il est donc préconisé une information précise des fournisseurs, à minima ceux recensés par l'étude, sur la réglementation sur les produits animaux sans OGM et l'exclusion des OGM ainsi que le renforcement des conditionnalités concernant les OGM dans les cahiers des clauses particulières.

Par ailleurs, il conviendra d'informer également les fournisseurs de la restauration scolaire hors marché via les procédures de gré à gré.

### 3. Mise en place des contrôles

Il est préconisé la mise en place d'un plan de contrôle aléatoire auprès d'établissements volontaires et ce sur plusieurs groupements et fournisseurs.

### 4. Informations des acteurs de la restauration scolaire en Bretagne

Si l'ensemble des établissements secondaires publics va approfondir son engagement dans la démarche, il serait intéressant que les marchés alimentaires de l'enseignement primaire, qui est sous la responsabilité des communes (202 970 élèves dans le public) et celui de l'enseignement supérieur qui est sous la responsabilité du Crous (110 669 étudiants en public) puissent rejoindre la démarche.

L'édition d'une plaquette à destination des gestionnaires et cuisiniers des Lycées et Collèges publics pourraient également servir pour un public d'élus et cuisiniers communaux.

Une information des sociétés de restaurations privées (Resteco, Ansambles, ...) pourrait élargir la démarche.

### 5. Un accompagnement et une mutualisation dans la rédaction des appels d'offres

Les entretiens et réunions avec les coordonnateurs ont également fait émerger un souhait fort de mutualisation des documents régissant les marchés pour une plus grande sécurisation des procédures. Cette demande comprend également le volet Non OGM et les critères généraux du développement durable (produits locaux notamment).

Une veille juridique de Cohérence sur le volet OGM a également été exprimé.

Cette mutualisation des savoirs faire peut également s'inscrire dans une logique de favoriser les circuits courts. L'enquête a identifier plusieurs pratiques favorisant cette logique de proximité :

- Création de lot plus petits dans le marché,
- Création de lots spécifiques pour les Signes Officiels de Qualités,
- Possibilité de facturer les transports pour les petites quantités,
- Valoriser la proximité comme un critère positif de traçabilité dans le jugement des offres
- Demander l'origine géographique des produits dans les bordereaux d'offres (catégorie 4).

Extrait du cahier des Clauses Particulières Légumes surgelés 1<sup>er</sup> janvier 2014 – 11 juillet 2014 pour le groupement de commandes du Morbihan :

**Traçabilité** : Pour les produits contenant de la viande, l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires, devra faire apparaître clairement **l'origine nationale de l'animal** dont est issue la viande.

**Provenance des produits** : le présent cahier des clauses particulières impose de justifier clairement et par écrit la provenance des légumes proposés. Cette donnée doit être respectée et suivie lors de l'exécution du marché, y compris en cas de reconduction. La provenance sera prise en considération en tant que 4<sup>e</sup> critère d'appréciation (France / Union Européenne / Pays tiers hors UE)

## Conclusion

L'étude a révélé une grande homogénéité des procédures d'achat entre les 7 groupements de commandes interrogés et une couverture importante d'établissements dans le secteur public puisque non seulement les groupements de commandes rassemblent tous les lycées publics de Bretagne (généralistes, techniques, professionnels et agricoles) mais également tous les collèges publics de Bretagne, des restaurants communaux, des maisons de retraites, des établissements supérieurs, etc ... Néanmoins, il est constaté des différences importantes d'un établissement à l'autre dans la part d'achats alimentaires mutualisés via les groupements de commandes. Le souhait d'un gestionnaire d'établissement de favoriser l'achat de produits locaux amène celui-ci à favoriser les commandes hors-groupement.

Les besoins en produits animaux ou issus d'animaux exprimés par les établissements sont également très homogènes puisque il s'agit systématiquement de produits découpés en pièces prêts à consommer ou à cuisiner. Les produits laitiers sont, pour une part importante, frais et produits en France. Les viandes représentent une part plus importante de produits surgelés provenant alors systématiquement de l'Union Européenne voire d'importations plus lointaines. Néanmoins les viandes consommées proviennent majoritairement de France hormis pour le veau et l'agneau. Les fournisseurs des 7 groupements de commandes sont moins d'une cinquantaine, majoritairement des grossistes qui répondent de manière régulière à tous les marchés émis. Leurs sièges se situent majoritairement dans l'Ouest de la France (Bretagne et Pays de La Loire).

Concernant, les produits sous signes de qualités, ils sont peu présents même si plusieurs groupements de commandes favorisent l'introduction de produits biologiques locaux par la mise en place de lots spécifiques bio dans leurs marchés.

La rencontre des groupements de commandes a permis également de confirmer le souhait des coordonnateurs de groupements d'exclure les OGM et les produits animaux issus de filière OGM de leurs marchés. La mise en œuvre de cette condition reste assez difficile dans la réalité puisque qu'on peut la retrouver tant dans les cahiers des clauses particulières que sur les bordereaux de réponse. Elle s'applique généralement aux OGM végétaux mais évoque de manière peu explicite le décret sur l'application des produits animaux « sans OGM ».

L'existence de cette conditionnalité depuis plusieurs années dans certains marchés laisse toutefois perplexe quant à la véracité des offres des fournisseurs, quand bien même ceux-ci stipulent le caractère non OGM des produits dans leurs cahiers techniques. Des filières animales « sans OGM » existent bien en Bretagne pour la viande de porc et de volailles, néanmoins il n'existe pas en France de filière lait en production conventionnelle indemne d'OGM. La fourniture des établissements étant assurée par des grossistes, l'étude auprès des groupements n'a pas pu vérifier l'exactitude des assertions des fournisseurs puisque nous ne savons pas où ils se fournissent.

Toutefois, les volumes et le marché que représente la commande publique des lycées et collèges publics bretons totalisent, notamment en lait, un montant suffisamment important pour stimuler la création de filières par les opérateurs bretons, au risque pour eux de voir ce marché leur échapper au profit de fournisseurs Allemands ou Autrichiens.

En conclusion, l'étude préconise une homogénéisation et une mutualisation des conditions d'exclusions des OGM dans les procédures d'appels d'offres futures et la mise en place de contrôles aléatoires. Parallèlement, une information spécifique de cette démarche à l'intention des fournisseurs identifiés par l'étude est nécessaire pour que les entreprises bretonnes puissent, si besoin, véritablement s'engager sur des filières sans OGM.