



Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique



Novembre 2010

S'impliquer dans la restauration collective biologique

*Guide pratique à l'usage des organismes
de développement et de formation souhaitant
accompagner les producteurs.*



Rédaction :

Julien LABRIET (FNAB), Eric GRUNEWALD (FNAB).

Ont participé à ce guide:

Elodie CACHET (GAB Ile de France),
Samuel MAIGNAN (FRAB Champagne Ardennes),
Claire BRACHET (GAB 85),
Nathalie RISON (Agence Bio),
Valérie VION (MAAPRAT - DGPAAT),
Marie-Hélène JOUIN MOULINE (MAAPRAT - DGAL).

Maquettage et illustrations :

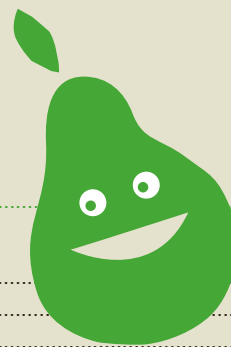
Emilie CHÉRON
emilie.cheron@gmail.com

Crédits photographiques :

FNAB, Aurélie HABBASQUE (FNAB).

Ce guide a été réalisé avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

Table des matières



Avant propos	4
1 Le secteur de la restauration collective	6
1 / La restauration collective à caractère social en France	8
2 / La part du bio en restauration collective	9
3 / Un marché en fort développement	11
2 Pourquoi s'impliquer dans la restauration collective ?	14
1 / Diversifier ses débouchés	15
2 / Initier une démarche projet permettant de structurer la filière, de planifier la production et d'engager de nouvelles conversions	16
3 / Créer du lien social	19
4 / Renforcer le lien producteur - consommateur	19
3 Comment approvisionner la restauration collective ?	22
1 / Connaître le marché et ses acteurs	23
a. Les interlocuteurs de la restauration collective	23
b. Les marchés publics	24
c. Le surcoût des produits biologiques	26
2 / Les produits adaptés à la restauration collective	28
a. Les produits bio les plus demandés	28
b. Grammages, calibrage et composition des repas	29
c. Transformation et conditionnement	32
3 / S'organiser collectivement pour répondre à la demande	33
a. Les avantages de l'organisation collective	33
b. Les différentes modalités de l'organisation collective	34
c. Les différentes formes de l'organisation collective	37
d. Les débouchés des plateformes d'approvisionnement	39
4 Livrer la restauration collective	42
1 / Aspects sanitaires	43
a. Règles générales pour les collectivités	43
b. Statuts sanitaires pour les cuisines collectives	44
c. Statuts sanitaires pour les producteurs	45
2 / Traçabilité, délais de conservation, étiquetage	47
a. Traçabilité	47
b. Les délais de consommation des denrées	48
c. Etiquetage	49
3 / Conditions de transport des produits biologiques	51
a. Généralités	51
b. Pour les produits d'origine animale	51
c. Pour produits d'origine végétale	52
4 / Horaires, facturation et règlement	52
a. Horaires	52
b. Facturation et règlement	52
Annexes	54
1 / Questions fréquemment posées	55
2 / Le Plan de maîtrise sanitaire	57
3 / Fiche pratique : fruits et légumes frais : nouvelles règles de commercialisation au 01/07/2009	58
4 / Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale	60
5 / Fiche pratique : éléments de base pour répondre à un appel d'offre	66
6 / Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC1 (ex DC4)	69
7 / Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC2 (ex DC5)	69
8 / Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC3 (ex DC8)	69
9 / Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC6	70
10 / Pièces administratives à remettre au moment de l'attribution du marché : le DC7	73
11 / Autres pièces administratives	76
12 / Fiche technique : Comment, via les procédures de marché public, favoriser les approvisionnements en circuits courts et de produits issus de l'agriculture biologique ?	74
13 / Exemple de programme de formation sur une journée et demi	76
14 / Ressources	78

Avant propos



Ce guide, réalisé par la **Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB)** avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche et de l'Agence Bio, a pour vocation de fournir les informations requises aux organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs bio dans leur investissement pour servir la restauration collective.

La restauration collective est un secteur d'activité peu connu des agriculteurs, tournés habituellement vers d'autres types de débouchés, et est souvent réputé comme contraignant et peu valorisant.

Comme tous les secteurs de commercialisation, la restauration collective a des règles et des acteurs spécifiques, des budgets et des normes qui lui sont propres, parfois différents de ceux des autres secteurs mais qui ne sont pas forcément plus contraignants. Par ailleurs, la restauration collective présente beaucoup d'avantages sur le plan social.

Les producteurs bio commencent à prendre la mesure de ce marché, à initier des regroupements au sein d'outils collectifs et à nouer un dialogue avec les collectivités. Ces dernières et l'Etat, poussés par les objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement (20 % de produits biologiques dans la restauration collective en 2012 en valeur d'achat) et les circulaires Etat exemplaire (15% de produits biologiques dans la restauration collective d'Etat 2010 et 20% en 2012 en valeur d'achat), se sont mis en quête d'un approvisionnement bio essentiellement tourné vers la production locale. Certaines de ces collectivités ont mis en place des solutions innovantes: régularité, progressivité, planification, engagement dans la durée,... sont les facteurs clés qui leur ont permis de se garantir un approvisionnement fiable, tout en maîtrisant les coûts. Ces exemples méritent d'être suivis afin que l'offre puisse augmenter corrélativement avec une demande cohérente et structurante.


Ce guide présente le secteur de la restauration collective, en explicite les règlements et spécificités et donne des outils pour les acteurs travaillant auprès de producteurs souhaitant s'engager vers ce débouché.

Il s'adresse particulièrement aux groupements d'agriculteurs biologiques (GAB et GRAB), interprofessions, chambres d'agriculture et autres organismes de développement et de formation travaillant avec :

- des producteurs bio qui sont déjà impliqués dans le secteur de la restauration collective et qui sont désireux de passer à un autre stade d'organisation,
- des producteurs bio qui veulent s'impliquer dans la restauration collective et qui ont besoin de repères et de données sur ce débouché,
- des producteurs en conversion ou en période d'installation qui veulent trouver de nouveaux débouchés ou étayer leur projet.

Les détails concernant les procédures d'habilitation et de certification des produits agricoles biologiques ne seront pas présentés ici, puisqu'ils font l'objet de fiches éditées par les différents organismes certificateurs.





Créée en 1978, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) anime et coordonne un réseau de groupements régionaux de producteurs bio sur de nombreuses thématiques : réglementation, politiques agricoles et environnementales, structuration des filières bio, ...

Convaincue que la restauration collective est un levier important du développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, la FNAB accompagne les acteurs de la restauration collective (collectivités locales, Etat, entreprises,...) depuis le début des années 2000 dans l'introduction des produits bio par le biais de ses groupements, présents dans 21 régions.

Les différents groupements régionaux (GRAB) accompagnent les producteurs qui désirent s'impliquer dans le secteur de la restauration collective : formations aux normes et au marché de la restauration collective, regroupement de l'offre dans des annuaires fournisseurs, appui technique,...

Les GRAB conseillent également les collectivités sur les produits bio disponibles localement, forment les personnels de la restauration (cuisiniers, intendants, gestionnaires, personnels de service), accompagnent les projets d'introduction, réalisent des animations pédagogiques, aident à la rédaction d'appels d'offres, font visiter des exploitations bio...

Par ailleurs, dans la plupart des régions, des plateformes d'approvisionnement en lien avec les groupements régionaux d'agriculteurs se sont constituées et permettent ainsi d'approvisionner les collectivités en produits bio locaux.

La liste des contacts régionaux et de nombreux documents sont accessibles sur le site www.repasbio.org.

1

Le secteur de la restauration collective



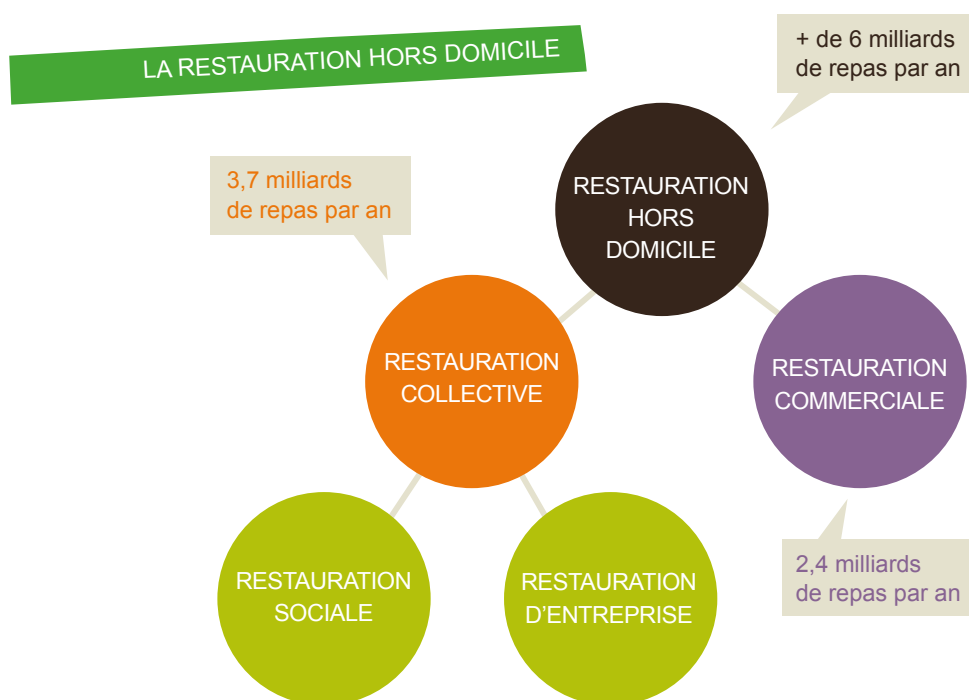
La restauration hors domicile (RHD) se scinde en deux grandes familles d'activités :

1/ la restauration commerciale: restaurants, snacks, traiteurs, ...

2/ la restauration collective, qui se divise elle-même en deux sous catégories :

- La restauration d'entreprises, mise en place par celles-ci pour leurs salariés,
- La restauration sociale, mise en place par les collectivités pour les établissements dont elles ont la charge (écoles, collèges, lycées, administrations, ...).

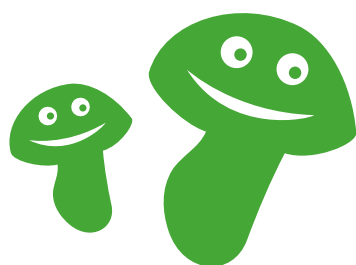
De manière générale nous traiterons dans ce guide de la restauration collective, et plus spécifiquement de celle à caractère social.



Les informations reproduites dans ce chapitre sont en partie issues d'une étude approfondie confiée par l'Agence Bio au cabinet Gressard en partenariat avec le CSA pour mesurer plus précisément le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues ainsi que les clés et perspectives de développement.

Les établissements ont commencé à proposer des produits bio en restauration collective de manière significative à partir de 2005.

Cette introduction a pris une nouvelle ampleur depuis le Grenelle de l'Environnement et la parution des circulaires du 2 mai et du 3 décembre 2008, relatives à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. L'objectif est d'introduire 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus en 2012 dans la restauration publique d'Etat, en valeur des achats alimentaires.





1 / La restauration collective à caractère social en France

Quinze millions de Français prennent chaque jour un repas hors de leur domicile, dont la moitié en restauration collective. Ils consomment en moyenne 48 repas par an en collectivité.

Selon les estimations de Gira Foodservice, près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent ainsi environ 3 milliards de repas, soit 8 millions de repas chaque jour, dans les trois secteurs principaux suivants :

- L'enseignement (restauration scolaire et universitaire) : 47% des restaurants et 38,5% des repas servis,
- La santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...) : 26% des restaurants et 38% des repas servis,
- Le travail (restauration d'entreprises et d'administrations) : 16% des restaurants et 15,5% des repas servis.
- Les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...) : 11% des restaurants et 8% des repas servis.

Les secteurs ayant le plus recours à la restauration collective sont l'enseignement, la santé et le social.

Ces secteurs totalisent environ 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 milliards de produits surgelés et 2,1 milliards de produits d'épicerie.

Dans la restauration sociale on trouve 2 types de gestion :

- la restauration en régie ou gestion directe : la collectivité gère elle-même la confection et la distribution des repas avec son propre personnel, ses locaux,... L'approvisionnement est assuré par la collectivité (souvent par le biais d'appels d'offres lorsque le montant des fournitures dépassent 4 000 €) ou bien directement par les sites de restauration;
- la restauration concédée : la collectivité ou l'entreprise délègue son service de restauration (via un marché public) à une société de restauration concédée (SRC) qui pourra gérer le personnel, les locaux et l'approvisionnement (la plupart du temps via un référencement des fournisseurs dans une centrale d'achat).

En moyenne, 61% des établissements de restauration collective fonctionnent en gestion directe et 39% en gestion concédée à des sociétés spécialisées. Le mode de gestion concédée est davantage présent dans le secteur des entreprises tandis que la gestion directe est beaucoup plus fréquente dans le secteur de l'enseignement.



2 / La part du bio en restauration collective

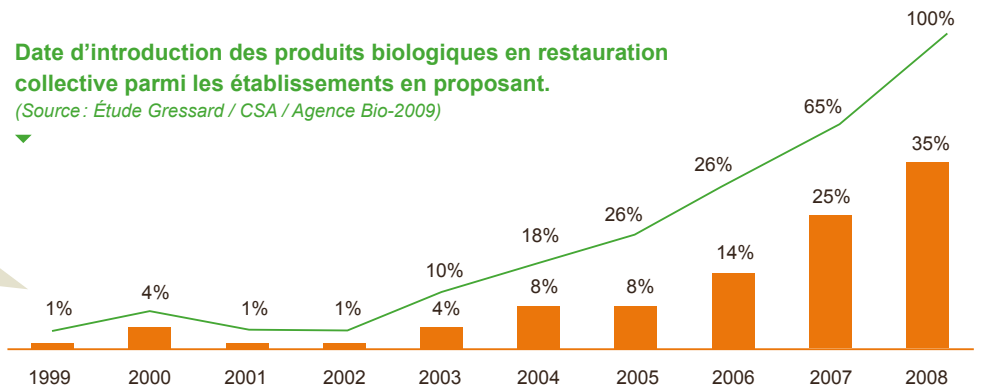
Le type de gestion n'est pas significatif dans l'achat des produits bio.

En effet, la part des établissements introduisant des produits bio parmi les deux modes de gestion est globalement la même (40% en gestion directe ; 40% en gestion concédée).

L'introduction des produits biologiques a pris un réel essor depuis 2006. Plus du tiers des établissements a proposé des produits biologiques pour la première fois en 2008 et cette introduction est depuis en forte expansion. La part des établissements de restauration collective proposant des produits bio, ne serait-ce que de temps en temps, a ainsi progressé de 4 points en une année, passant de 36% en 2009 à 40% en 2010, soit 29 000 établissements environ.

Date d'introduction des produits biologiques en restauration collective parmi les établissements en proposant.

(Source : Étude Gressard / CSA / Agence Bio-2009)

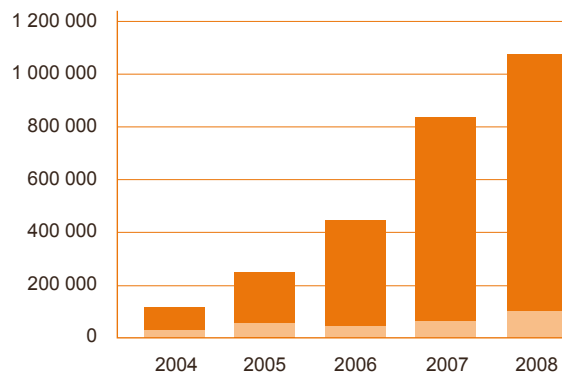


Lecture :

En janvier 2009, sur 100% d'établissements ayant introduit des produits bio, 35% les ont introduits pour la première fois en 2008.

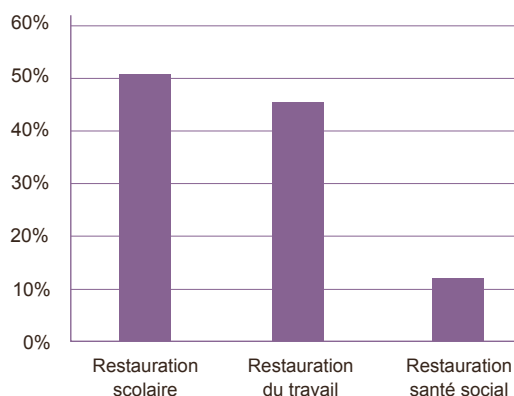
Cette introduction est toutefois variable selon les secteurs. L'introduction est plus significative dans le secteur public (48% des établissements, soit une hausse de 7 points depuis 2009) que dans le privé (28% des établissements, en hausse de 2 points depuis 2009). En 2010, le secteur de l'enseignement est le plus concerné, avec 51% d'établissements (contre 46% en 2009) qui déclarent proposer des produits bio, suivi du secteur du travail, avec 45% d'établissements (contre 40% en 2009).

Nb de repas avec ingrédient(s) bio
Nb de repas 100% bio



Évolution du nombre de repas bio servis par l'intermédiaire du réseau FNAB.

(Source : observatoire de la bio en restauration collective. FNAB)



Part des acheteurs de produits bio dans les secteurs de la restauration collective.

(Étude CSA / Agence Bio 2010)

Les produits bio progressent au sein des grosses structures (plus de 500 repas par jour) : 62% en proposent désormais, contre 45% en 2009. Une grande diversité de formules existe, mais on constate pour chacune d'entre elles une augmentation de la fréquence d'introduction.

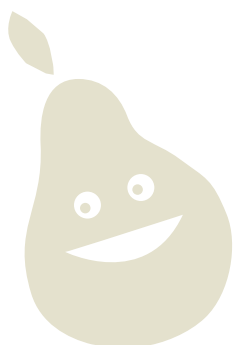
Les formules retenues sont variables, la primauté allant à l'introduction régulière de produits ou ingrédients bio plutôt que de plats ou menus entièrement bio.

Parmi les établissements ayant choisi d'introduire des produits bio, 49% en proposent au moins une fois par mois contre 36% en 2009, 13% en proposent tous les jours, contre 5% en 2009.

Modes d'introduction des produits biologiques et fréquences proposées. (étude CSA / Agence Bio 2010)

	MENUS OU PLATS AVEC DES PRODUITS BIO	PLATS BIO	MENU BIO
Tous les jours	13%	4%	3%
Au moins une fois par semaine	17%	13%	7%
Au moins une fois par mois	19%	10%	11%
Moins souvent	31%	26%	22%
Jamais	20%	47%	57%
Total au moins une fois par mois	49%	27%	21%



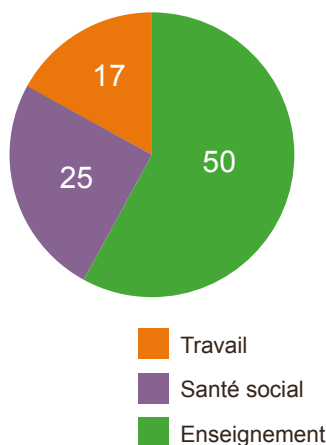


3 / Un marché en fort développement

Ces 10 dernières années, la part des produits bio en restauration collective n'a cessé d'augmenter. D'un marché quasi inexistant en 2001, constitué d'approvisionnements événementiels très localisés, le marché s'est développé et est en phase de structuration. Entre 2008 et 2009, ce marché a plus que doublé, les achats de produits bio en restauration collective ayant été estimés à 92 millions d'euros pour 2009 et 44 millions d'euros en 2008.

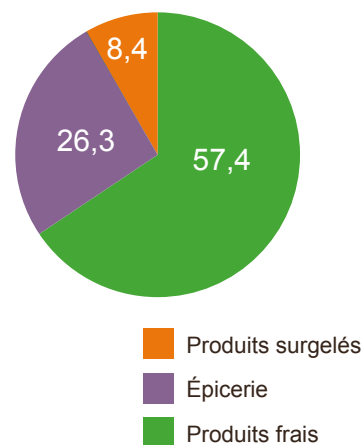
Estimation des achats en produits bio en millions d'euros par secteur.

(Étude CSA / Agence Bio 2010)



Estimation des achats en produits bio en millions d'euros par famille.

(Étude CSA / Agence Bio 2010)



Le marché des produits bio en restauration collective représentait ainsi en 2009 :

- 1,3% des achats alimentaires de la restauration à caractère social (contre 0,6% en 2008), dont :
 - 2,1% des achats de produits frais,
 - 1,2% des achats de produits d'épicerie,
 - 0,4% des achats de produits surgelés.
- 3% du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique.

Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant total des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 10% en 2009 en moyenne. Le secteur privé a progressé rapidement, passant de 2% à 9% en un an.

Les perspectives d'évolution des produits bio en restauration collective sont très importantes : 37% des restaurateurs, non acheteurs de produits bio début 2010, ont déclaré avoir l'intention d'introduire des produits biologiques dans leurs menus d'ici 2012.

Parmi ceux-ci, l'intérêt porte surtout sur les produits frais (fruits, légumes, produits laitiers, volaille, pain), mais également surgelés (légumes, volaille, pain).

Les produits bio pourraient ainsi être présents dans près de 8 restaurants collectifs sur 10 en 2012. Tous les secteurs sont concernés, aussi bien en gestion directe que concédée à des sociétés de restauration. Ainsi, en 2012 les produits bio pourraient être présents dans :

- 83% des établissements de restauration du secteur public,
- 69% des établissements de restauration du secteur privé,
- 84% des établissements de restauration scolaire,
- 74% des établissements de restauration privés,
- 69% des établissements de restauration du secteur santé/social.

Tous secteurs confondus, les produits bio les plus présents resteront les fruits frais (69% des établissements envisagent d'en introduire), les légumes frais (65%), les produits laitiers (61%).

En 2008, les achats de produits bio en restauration collective représentaient à peine 0,6 % des achats réalisés par le secteur de la restauration collective et ils ont été estimés à 1,3 % en 2009.

En se basant sur les intentions d'achat des gestionnaires, les estimations réalisées montrent que ce marché pourrait être multiplié par 3 d'ici 2012. Ainsi nous passerions à un marché de 276 millions d'euros en 2012.

EXPÉRIENCE

La Ville de Charleville-Mézières, 2 500 couverts par jour :

En 2005, la municipalité de Charleville-Mézières sollicite la FRAB Champagne-Ardenne pour l'appuyer dans une étude de faisabilité de repas biologiques. La mairie souhaite introduire des produits biologiques qui soient également de proximité. La FRAB contacte alors l'ensemble des producteurs bio de Champagne-Ardenne pour évaluer leur intérêt dans cette démarche. Un groupe d'une demi-douzaine de producteurs se constitue.

Pour répondre à cette demande totalement nouvelle en région, les producteurs vont s'adapter : en moins d'un an, ils vont être formés sur les normes spécifiques à la restauration collective (démarche HACCP, normes CEE, etc.), ainsi que sur les règles des marchés publics, puis monter ou mettre aux normes des ateliers de transformation qui permettront de produire des denrées adaptées aux cuisines centrales (légumes 4e gamme notamment).

Dès 2006, la municipalité de Charleville-Mézières lance un marché public de produits biologiques à destination de sa cuisine. Afin de ne pas exclure les producteurs régionaux et leur donner la possibilité de répondre au même titre que les grossistes traditionnels, le marché est réalisé sous la forme d'un Marché à Procédure Adaptée comprenant uniquement des lots bio, segmentés par type de produits (viande, légumes, pommes de terre, beurre œuf fromage (BOF)...) et constitués de denrées qui peuvent toutes être produites en région. Les producteurs régionaux remportent ce premier marché. Une réunion est organisée à l'issue de la procédure pour mettre en place une planification des menus à l'année, qui tient compte de la saisonnalité des productions. Grâce à cette visibilité, les producteurs peuvent investir et planifier leurs cultures, tandis que la cuisine trouve le moyen de sécuriser ses approvisionnements et d'avoir des produits frais, locaux et à prix négociés.

En fonction des capacités de production et de transformation d'une part et du budget de la ville de l'autre, le rythme d'un repas bio par mois est arrêté, soit 22 500 repas sur l'année. Deux appels d'offres annuels suivront, permettant au marché d'évoluer avec l'offre régionale. Ils seront chaque fois remportés par les producteurs de la région.

En 2009, considérant que la filière est suffisamment consolidée pour certains produits, la ville passe en bio sur la totalité de ses approvisionnements sur certaines lignes de produits. Pommes de terre, yaourts, purées de fruits, lentilles deviennent alors exclusivement bio toute l'année.

Cette première expérience a participé à la création et au maintien d'une douzaine d'emplois en région. A sa suite, les producteurs ont créé Manger Bio Champagne-Ardenne, structure qui permet désormais de livrer villes, collèges et lycées de la région en produits bio de proximité.



2 Pourquoi s'impliquer dans la restauration collective ?



Pour les producteurs, plusieurs raisons motivent une implication vers le débouché de la restauration collective.

1 / Diversifier ses débouchés

Par rapport aux “circuits classiques” la restauration collective fait figure de circuit de distribution complémentaire. En effet, il est extrêmement rare de trouver des producteurs bio réservant l'intégralité, voire même la majorité, de leurs productions à ce secteur. Leurs débouchés sont pour beaucoup déjà en place et leurs clientèles constituées. La restauration collective peut cependant permettre de diversifier ces débouchés et donc de rendre le producteur moins dépendant des autres secteurs.

De plus, les collectivités locales qui gèrent la restauration collective des établissements dont elles ont la charge ont recours à la commande publique pour s'approvisionner. Ces marchés publics sont passés de manière annuelle ou pluri-annuelle et peuvent ainsi permettre de planifier des productions sur une année, voire au-delà, et donc de sécuriser des débouchés.

Enfin, c'est également un secteur dans lequel peuvent être valorisés des produits qui ne trouvent pas forcément preneurs dans d'autres circuits de commercialisation. Par exemple le bourguignon ou les avants de boeuf se valorisent plus facilement en restauration collective que dans les grandes surfaces ou les magasins spécialisés.



2 / Initier une démarche projet permettant de structurer la filière, de planifier la production et d'engager de nouvelles conversions

Il est souvent recommandé aux collectivités territoriales d'initier l'introduction de produits biologiques en restauration collective dans le cadre d'une démarche projet multi-acteurs. Ainsi, plusieurs recommandations sont portées par les organismes de développement, parmi lesquelles :

- Inscrire sa démarche dans un cadre structurant, type Agenda 21 ou Plan Climat Energie Territorial avec un portage politique fort et une implication assumée des élus locaux.
- S'organiser en mode projet multi-acteurs, permettant l'implication de toutes les parties prenantes, une connaissance mutuelle de chacune d'elles, une prise de décision collégiale et une gestion transparente du projet. L'organisation en mode "projet" permet ainsi de passer d'une logique verticale (par thématique et ascendante) à une logique transversale en développant des méthodes de travail collectives.
- Lancer sa démarche de façon progressive, en privilégiant l'introduction progressive mais définitive de produits bio et locaux, en planifiant sa demande sur le moyen puis le long terme, ce qui permettra le développement et la structuration des filières locales.
- Evaluer sa démarche dans une vision globale et systémique, en prenant en compte l'ensemble des impacts et des externalités du projet (protection des nappes phréatiques et de la ressource en eau, moindre émission de gaz à effets de serre, protection des sols, maintien et protection de la biodiversité, emploi et activités économiques locaux,...) et ne se limitant pas à une analyse des coûts directs.

L'introduction de produits biologiques en restauration collective peut ainsi se faire dans le cadre d'un projet structurant pour l'ensemble du territoire. Dans ce cadre, il est important que les producteurs locaux en soient partie prenante, ce qui leur permettra de faire valoir leur façon de faire et de penser ainsi que de peser sur les pouvoirs publics pour que leur action s'ancre dans une démarche de structuration de la filière locale (aides à l'installation, réflexion et définition d'un prix permettant une juste rémunération des producteurs et le développement de leur activité, planification annuelle ou pluri-annuelle des besoins,...).

Ce type de projet peut ainsi permettre une planification, à moyen ou long terme de la production et sécuriser ce débouché pour plusieurs années.

Par ce biais, il est également plus aisé de sensibiliser les collectivités locales au développement de l'agriculture biologique : les liens et les implications entre ce mode de production, notre alimentation quotidienne et les territoires deviennent concrets ; et ainsi de les engager à la conversion de terres ou au soutien à la conversion d'agriculteurs.

Par ailleurs, de par les publics différents qu'elle touche, la restauration collective est une bonne vitrine commerciale et permet d'approcher un autre type de convives, qui ne consomme pas des produits bio régulièrement, ceci notamment par des activités pédagogiques et de sensibilisation.





EXPÉRIENCE

La Ville de Brest, 900 000 repas par an :

La restauration collective de la ville est en délégation de service public (DSP) depuis 1987. Fin 2004, la Mairie de Brest entame une réflexion globale dans le cadre du renouvellement du contrat de DSP, avec la volonté de franchir un pas. La question de l'ingestion de résidus de pesticides via l'eau du robinet se pose et des études montrent que l'eau est principalement consommée via les fruits et légumes. L'approche sanitaire est alors privilégiée en remplaçant les aliments susceptibles de contenir de fortes concentrations en pesticides.

Suite à 3 années d'échanges et de concertation avec les élus et les services de la ville, la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29) est associée en 2007 à la rédaction de l'appel d'offre pour définir une prestation incluant des produits bio disponibles localement.

L'organisation en mode projet via un comité de pilotage et de suivi intégrant la ville, Sodexo et la MAB 29 permet une réelle structuration de la filière, notamment via la construction d'un maillage avec différents opérateurs préexistants pour la filière logistique. La visite des responsables de Sodexo chez les légumiers a permis d'échanger et de comprendre leurs contraintes. De même, quand les producteurs ont visité la légumerie, ils ont compris les exigences de calibrage, dues au formatage des machines utilisées.

Cette interconnaissance et la concertation assurée par la MAB 29 ont permis d'améliorer la programmation et l'anticipation des besoins, pour l'année suivante, et ainsi de prévoir la production et l'expédition sur les volumes souhaités. Elles ont également abouti à de l'anticipation sur les tarifs et un travail des fourchettes de prix, sur lesquelles l'ensemble des acteurs se sont accordés, de façon transparente.

Par ailleurs, certains producteurs, encouragés par l'introduction systématique décidée par la ville ont réalisé des investissements en matériel (calibreuse et laveuse de légumes).

Cette expérience a ainsi rassuré les producteurs sur la capacité de la restauration collective à être un débouché intéressant, notamment par sa régularité et une visibilité à moyen terme.

La ville de Brest contribue aujourd'hui dans le Finistère à la production bio de 0,9 hectare de carottes, 0,1 hectare de salades, 1 hectare de pommes de terre et la production laitière de 5 vaches sur environ 5 hectares.

Ce projet implique les acteurs au-delà des compétences et périmètres habituels et participe à encourager la conversion du conventionnel vers la bio.

Ce projet amène également une ouverture sur d'autres réflexions, notamment sur l'empreinte écologique, la réduction des déchets, la lutte contre le gaspillage, et engage la collectivité à un travail d'éducation nutritionnelle auprès des convives.

La Ville de Toulouse, 26 000 repas par jour :

En 1975, face au problème de la gestion des réserves foncières de la ville de Toulouse, le Conseil Municipal de l'époque créait la Régie Agricole de la Ville de Toulouse. Aujourd'hui, dans un contexte politique différent - l'étalement urbain fait place à la densification et le rôle incontestable de l'agriculture périurbaine émerge dans les débats politiques territoriaux. Le rôle de la Régie Agricole municipale prend toute sa place tant en matière d'urbanisme moderne qu'en matière d'exemplarité. La décision a ainsi été prise d'une mutation d'une agriculture conventionnelle vers une agriculture biologique labellisée.

Avec environ 350 hectares de foncier, la municipalité toulousaine est le plus gros exploitant agricole du département. Jusque là, la régie menait une gestion traditionnelle des terres. Les produits céréaliers étaient vendus via les circuits longs, sans réelle traçabilité. Mais depuis 2009 un cap est franchi : la production s'oriente vers une agriculture biologique.

Annoncée en conseil municipal par le maire, l'orientation de la production de la régie vers une labellisation biologique est justifiée par le souci de privilégier la filière courte dans le respect des terres, de préserver la qualité de l'eau et de protéger la santé des toulousains.

Pour ce faire, la ville travaille de concert avec la FRAB (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) qui accompagne le conseil d'exploitation dans ce projet et a remis fin 2009 un diagnostic des sols agricoles municipaux.

“ Nous proposons une conversion de 270 hectares à la culture biologique avec une rotation des cultures sur trois ans. La technique de l'assolement triennal est privilégiée car la rotation des sols évite la culture intensive et l'apport d'engrais chimiques. Elle maintient l'équilibre du sol et permet de choisir le compost ” explique Pascal Lachaud, chargé de mission pour la FRAB, qui souligne que Toulouse est la première grande ville à conduire une telle démarche. Les 80 ha restants seront entretenus en prairie.

Le processus de conversion se déroule sur 3 ans. La formation du personnel municipal est déjà en cours.

Cette opération doit avoir valeur d'exemple pour les agriculteurs en les amenant à convertir leur mode d'exploitation traditionnel vers une production biologique.

La cuisine centrale est déjà orientée vers une méthode d'achat qui privilégie, pour ses 26 000 repas par jour, des produits régionaux, frais et biologiques avec comme règle fondamentale des circuits courts. Mais la ville de Toulouse cherche à mobiliser les autres cuisines collectives locales (hôpitaux, collèges, lycées). Les facultés du Mirail et de Rangueil sont intéressées par la dynamique, via le CROUS. “ Si nous allons tous dans le sens du bio, ce seront alors 100 000 repas quotidiens qui seront concernés ” souligne Marc Courneil, Directeur adjoint des services municipaux. La décision suit la loi de mise en œuvre du Grenelle 1 qui prévoit d'intégrer 15 % de produits biologiques dans la restauration collective en 2010 et 20 % en 2012.

La conversion des terres de la ville de Toulouse pourrait être la première étape d'une filière complète partant de la production de blé labellisé, de son stockage et de sa transformation, jusqu'à la fabrication de pains bio qui seraient servis chaque jour dans les cantines de la ville.

3 / Créer du lien social

La restauration collective revêt un caractère social (par opposition à la restauration commerciale : restaurants, snacks, etc...) en répondant aux besoins de se restaurer d'une partie importante de la population, à proximité de son lieu de travail, lors de la pause méridienne. Les collectivités locales ou les entreprises qui organisent cette restauration et prennent en charge une partie du coût des repas répondent ainsi à une demande vitale de la société.

Dans une période où le sentiment général est l'impuissance, notamment face aux dégradations de notre environnement et à l'aggravation des inégalités, de nombreux citoyens, adultes ou adolescents, sont en demande d'actions et d'engagements. Fournir des repas bio en collectivité devient alors un moyen d'agir, avec une portée démultipliée par le collectif, avec la richesse de l'action collective.

L'organisation de repas bio dans les écoles constitue un support éducatif de choix, pour aborder avec des enfants les liens entre alimentation, agriculture et environnement. De même que l'on peut éduquer par l'environnement (et non seulement à l'environnement), on peut aussi éduquer par l'agriculture biologique.

Proposer des repas bio en collectivité revient à offrir la possibilité à chacun de tester ces produits et de bien manger, quel que soit son niveau de revenu. Ainsi, certaines personnes qui n'ont pas forcément les moyens d'accéder aux produits bio dans les magasins spécialisés ou dans les grandes surfaces peuvent y avoir accès par le biais de la restauration collective, notamment en milieu scolaire.

4 / Renforcer le lien producteur - consommateur

Pour le public scolaire, le repas de midi à la cantine est souvent un moment de formation : apprentissage de la vie en groupe, découverte des goûts, des saveurs, de l'équilibre alimentaire, des produits en lien avec les saisons, de l'environnement... C'est un moment éducatif par excellence puisqu'il permet d'allier à la fois la théorie et la pratique, la découverte et la convivialité.

Dans ce contexte, les différents acteurs (cuisinier, personnel enseignant ou d'encadrement, gestionnaire, mais aussi les fournisseurs et donc les agriculteurs) sont amenés à jouer un rôle pédagogique autour d'enjeux qui sont aujourd'hui de première importance et qui découlent de notre alimentation : la santé, l'environnement, le développement des territoires...

L'introduction d'aliments bio en restauration collective est l'occasion de poser un regard nouveau sur les relations entre l'agriculture, l'environnement et l'alimentation. Elle permet de renouer un lien entre citadins et ruraux, consommateurs et agriculteurs. Manger n'est pas un acte anodin. Ce n'est pas seulement un acte vital qui doit apporter les éléments nécessaires au développement, c'est aussi un acte culturel, tant dans le rapport à la nourriture que dans les échanges permis par le repas. C'est également l'occasion d'éveiller les enfants ou de faire prendre conscience aux adultes de l'importance d'une alimentation saine, du plaisir des saveurs et des goûts variés.

L'agriculture biologique est au cœur de ces enjeux, et l'introduction de produits bio dans les cantines scolaires bouscule parfois les habitudes alimentaires des convives, qui peuvent être surpris par l'aspect visuel et gustatif du produit. Cela suscite le plus souvent de la curiosité et des interrogations, qui sont une opportunité pour sensibiliser les convives à la provenance des produits, leurs intérêts nutritionnels et gustatifs, les bénéfices de l'agriculture biologique en matière de protection de l'environnement et de santé publique.

S'impliquer dans la restauration collective permet à un agriculteur bio de voir son métier revalorisé et enrichi d'une fonction éducative, qu'il peut développer en participant à des animations, des tables de découverte de ses produits, des débats... en expliquant les différentes facettes de son métier, l'importance qu'il accorde à la protection de l'environnement, sa façon de cultiver les champs ou d'élever des animaux...

C'est également une façon de jouer un rôle déterminant dans le tissu social d'un territoire : l'agriculteur n'est plus seulement cantonné à une fonction de production coupée des autres acteurs. Il participe à la réalisation d'un projet global aux côtés de cuisiniers, d'élèves, d'enseignants, de gestionnaires, de parents d'élèves, d'animateurs et d'élus.

TÉMOIGNAGE

BLAH
BLAH

Jean-Michel Peard,
producteur à St Omer de Blain en Loire Atlantique :

Nous avons, mon frère et moi, une quarantaine de vaches laitières sur une ferme de 80 hectares et transformons une partie de notre lait frais. Depuis le début, nous faisons partie de Manger Bio 44, qui est une association de producteurs bio répartis sur tout le département. Nous travaillons à l'approvisionnement de la restauration collective, en grande majorité des établissements scolaires et un peu de restauration d'entreprise, en commercialisant des yaourts, du fromage frais, du fromage blanc et du riz au lait. Manger Bio 44, qui regroupe une bonne dizaine de producteurs, s'occupe de l'ensemble de la partie commerciale et de la facturation, la livraison est assurée par la ferme.

La présence des producteurs bio en restauration collective me paraît très importante pour le développement "cohérent" de la bio. En milieu scolaire, cela permet d'offrir aux enfants des produits avec une histoire, un contenu gustatif et nutritionnel différent. Ils découvrent le goût du lait frais, d'une tome au lait cru... dans des formats jusqu'alors inconnus !

La restauration collective est un bon débouché pour nos produits. Elle représente environ 30% de notre chiffre d'affaire et nous permet de créer de l'emploi sur notre ferme. Ce type de débouché est également en phase avec nos motivations environnementales : nous livrons localement et en vrac, ce qui permet d'utiliser moins d'emballages et d'avoir moins de déchets. Les volumes sont conséquents et donc intéressants, comparativement à ce qu'on vend sur d'autres circuits de distribution.

La restauration collective a également des contraintes et ne peut pas être considérée comme la dernière roue du carrosse : si on décide d'y travailler, c'est un véritable engagement. Elle nécessite du sérieux dans l'approvisionnement, de planifier sa production, de livrer de façon régulière et sans rupture. De plus, les prix sont moins élevés qu'en circuits de détail, les volumes étant plus importants.



3 Comment approvisionner la restauration collective ?



1 / Connaître le marché et ses acteurs

4. Les interlocuteurs de la restauration collective

Selon le type d'établissement et le mode de gestion, les interlocuteurs et les décideurs varient d'un site à un autre.

MODE DE GESTION	TYPES DE RESTAURANT	RESPONSABILITÉ	L'OPÉRATIONNEL
Gestion directe	Restauration municipale (crèches, écoles maternelles et primaires, services aux personnes âgées)	Elus locaux	Chef de cuisine, gestionnaire, intendant
	Restauration collèges	Conseil général	
	Restauration lycées	Conseil régional	
	Restauration étudiants	Etat/CROUS	
	Restauration administrative	Association d'usagers	
	Restauration d'entreprise	Comité d'entreprise ou direction	
Gestion concédée	Même types que précédent	Société de restauration concédée	Acheteur

De même, en fonction des types de clients possibles, les modalités de l'approvisionnement varient avec des avantages et des inconvénients pour chacun d'entre eux :

TYPES DE CLIENTS POSSIBLES	MODE D'APPROVISIONNEMENT	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Établissement autogéré sans groupement d'achat	Approvisionnement soit directement de gré à gré, soit via un appel d'offre	Souplesse au niveau d'un approvisionnement local	Difficulté d'obtenir un engagement sur le long terme
Établissement autogéré avec un groupement d'achat	Approvisionnement via un appel d'offre en faisant référencer les produits bio	Avantage de toucher un grand nombre d'établissements	Démarche plus lourde et volumes importants
Cuisine centrale municipale	Via un appel d'offre	Souplesse au niveau d'un approvisionnement local	Démarche plus lourde
Société de restauration collective	En faisant référencer les produits bio locaux, ou en incluant ponctuellement des produits bio		Difficulté au niveau des prix pratiqués et des volumes, qui impliquent un regroupement de l'offre

Par ailleurs, selon le type et la taille de la cuisine, les volumes sont très différents (de 1 à 2 kg par famille de produits par jour pour une école primaire à 1,7 tonnes par jour pour des établissements plus importants). Il est donc nécessaire pour la collectivité de bien évaluer ses besoins et leur adéquation avec les capacités de production avant de passer un marché et pour les producteurs de cibler des clients avec un volume adapté.

6. Les marchés publics

L'approvisionnement des sites de restauration se fait selon 2 modes :

- en gré à gré : le site traite directement avec le fournisseur ; c'est le cas des restaurants privés ou des restaurants publics en gestion directe lorsque les montants sont inférieurs à 4 000 € HT ;
- via un marché public : le client rédige un cahier des charges qui fait l'objet d'un appel d'offre avec mise en concurrence des fournisseurs potentiels.

Ces modalités d'approvisionnement touchent tous les établissements publics, c'est à dire les établissements sous tutelle de l'Etat ou des collectivités territoriales, qui sont soumis pour leurs achats au Code des Marchés Publics.

Le Code des Marchés Publics essaie de garantir la transparence des procédures d'achats et la non discrimination entre les fournisseurs en fixant des règles de publicité des offres et des règles de sélection des candidats.

Les règles de procédure et de publicité augmentent en exigence en fonction de seuils, c'est à dire selon les montants des marchés publics :

- de 4 000 € HT à 90 000 € HT, l'acheteur doit faire une mise en concurrence entre plusieurs fournisseurs. Il peut le faire par consultation de plusieurs fournisseurs (au moins 3 ou 4) susceptibles de pouvoir répondre, et/ou par une publicité adaptée au marché, par exemple par l'insertion d'annonces dans des journaux dont la diffusion correspond à l'envergure du marché ;
- de 90 000 € HT à 125 000 € HT pour l'Etat et ses établissements publics et de 90 000 € HT à 193 000 € HT pour les collectivités territoriales et les établissements publics locaux, l'acheteur doit faire une mise en concurrence entre plusieurs fournisseurs. Il peut le faire par consultation de plusieurs fournisseurs (au moins 3 ou 4) susceptibles de pouvoir répondre. Il est alors obligatoire de faire paraître une publicité dans un journal d'annonces légal ou dans le bulletin officiel des annonces des marchés publics ; et en plus si nécessaire dans la presse spécialisée ;
- À partir de 125 000 € HT pour l'Etat et ses établissements publics et à partir de 193 000 € HT pour les collectivités territoriales et les établissements publics locaux, un appel d'offre doit être rédigé.

À l'heure actuelle la majeure partie des marchés publics pour des produits bio se situe en dessous de 90 000 €. Des outils sur les marchés publics sont donnés dans les Annexes 4 à 10 de ce guide.



Marchés publics, produits bio et proximité :

Une étude sur les Marchés publics, les produits bio et les critères de proximité a été réalisée en 2008 par la FNAB et le Cabinet Yves-René Guillou avocats, avec le soutien de l'ADEME.

L'étude est téléchargeable sur :

http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Etude_le_critere_de_proximie_dans_les_marches_publics.html

Des modèles de cahier des charges sont accessibles sur :

http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Permettre_aux_producteurs_bio_locaux_d_acceder_aux_marches_publics.html

Des exemples de cahier des charges sont téléchargeables sur :

http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Exemples_de_marches_publics.html

L'article 53 du code des marchés publics :

Le gouvernement a annoncé dans le cadre de l'adoption de la Loi de Modernisation de l'Agriculture en juillet 2010, une modification de l'article 53 du code des marchés publics relatif au droit de préférence. Le ministre de l'agriculture a indiqué qu'un projet de décret, attendu à l'automne 2010 et visant à favoriser les circuits-courts, élargira le champ d'application de ce droit de préférence aux producteurs agricoles, alors qu'en l'état du droit, il est notamment réservé aux groupements de producteurs agricoles.

L'article 53 serait modifié comme suit : " Lors de la passation d'un marché, un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un producteur agricole ou un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées. "

" Il s'agit d'offrir aux producteurs et aux groupements de producteurs la possibilité d'accéder de manière préférentielle à la commande publique, et de renforcer l'intégration des circuits courts dans les modes de distribution ", a traduit Bruno Le Maire, Ministre de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

L'article 1er du projet de loi adopté par l'Assemblée Nationale ce 6 juillet, prévoit un programme national pour l'alimentation, qui implique " le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs ", ainsi que " l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique ".

Les commandes publiques seront encouragées à recourir aux produits faisant l'objet de circuits courts de distribution tels que : les produits saisonniers, les produits à faible impact environnemental eut égard à leurs conditions de production et de distribution, les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine, les produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

Reste à définir maintenant ce que l'on entend par " produits à faible impact environnemental ".

Comme l'indique Bruno Le Maire, ministre de l'agriculture, " nous engageons, avec cette loi, une réforme du code des marchés publics [...]. Nous retenons, précisément, la proximité du producteur comme critère d'allocation des marchés publics. Nous poursuivons donc le même objectif : faire en sorte que les restaurations collectives se fournissent à proximité de leur localisation. "

c. Le surcoût des produits biologiques

En restauration collective le prix des produits est un élément décisif. Les budgets dévolus à la nourriture sont strictement encadrés et ne doivent pas dépasser certains montants.

Par ailleurs, la restauration collective ne dispose pas pour l'instant de mercuriale dédiée. C'est un marché qui se situe entre le gros et le demi-gros avec des prix livraison inclus.

Ainsi, pour le producteur il s'agira d'avoir une politique de prix spécifique à la restauration collective, qui lui permette d'avoir des prix cohérents avec les autres débouchés qu'il a mis en place et de se positionner de manière opportune sur ce débouché spécifique, en tenant compte des volumes et de la régularité.

Il sera donc intéressant de se rapprocher des structures locales de développement de l'agriculture biologique pour avoir des idées des prix pratiqués par les producteurs de la région concernée et des coûts matière des sites de restauration.

LA PROBLÉMATIQUE DU COÛT DU REPAS

Décomposition du coût d'un repas pour un établissement :

Coût des matières 1 ^{ère} avant expédition +	}	Coût matière (50 %)
Coût de la livraison +		
Coût de gestion +	}	Coût structurel (50 %)
Coût du personnel +		
Coûts structurels du restaurant		

Coût matière

En conventionnel de **1 à 2,5 € / repas**

En bio, surcoût avéré mais très variable en fonction de la filière locale et de **la mise en pratique ou non d'actions pour le réduire.**

Selon l'étude CSA commandée par l'Agence Bio, en 2010, 9 établissements sur 10 ayant introduit des produits bio ont déclaré un surcoût. Celui-ci est en moyenne de 21% (et de 30% pour un repas 100% bio). Il est toutefois réduit pour ceux qui déclarent avoir cherché à le réduire notamment :

- en limitant le gaspillage (83%),
- en mettant en concurrence les fournisseurs (83%),
- en travaillant sur l'éducation alimentaire (74%),
- en groupant les achats (71%),
- en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (68%),
- en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs (65%).

L'accompagnement dans la construction des menus et pour la préparation des repas se révèle très important pour limiter ce surcoût et travailler au mieux les produits.

En plus de cette question de la maîtrise des coûts, des clients se sentent plus ou moins bousculés dans leurs pratiques habituelles. Ils doivent identifier de nouveaux fournisseurs, mettre en place de nouveaux modes de préparation en cuisine, respecter la saisonnalité des produits, travailler sur de nouveaux délais de commande, gérer et anticiper les réactions des convives, cela avec parfois un manque de main d'œuvre et d'équipement (légumerie, éplucheur, ...). L'accompagnement et la mise en place d'une démarche projet concertée se révèlent alors primordiaux.

Selon l'étude CSA de l'Agence bio menée en 2010, parmi les besoins de formation, le premier identifié est la " formation des personnels de cuisine " (comment travailler avec les produits bio, la cuisson, réaliser des menus bio, éviter les pertes sur les produits frais). Cette demande est largement plus forte que celle des responsables des achats sur les coûts et la gestion des stocks.

EXPÉRIENCE

Le réseau national de formateurs locaux de la FNAB :

Avec le soutien de l'IFORE (institut de formation du Ministère de l'Écologie) et de l'IGPDE (institut de formation du Ministère des Finances), la FNAB a formé un réseau national de formateurs comprenant 20 chargés de mission restauration collective, 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine de collectivité expérimentés en bio avec des budgets maîtrisés et ce depuis plusieurs années.

Ce réseau de formateurs intervient auprès des personnels des services achats, gestionnaires de restaurants et chefs de cuisine des restaurants d'Etat, administratifs et inter-administratifs en gestion directe, prescripteurs de marché des services de restauration des administrations en gestion concédée, et porte son intervention sur :

- L'agriculture biologique : ses principes et ses enjeux pour l'environnement, la santé et le territoire,
- Présentation de la filière bio locale,
- Mise en place d'une démarche de projet pour l'ensemble des acteurs,
- Présentation des actions d'animation auprès des convives et de supports de communication,
- Atelier rédaction d'appel d'offre,
- Session technique en cuisine, sur la base d'un livret technique comprenant déjà une trentaine de recettes testées et validées,
- Diététique et intérêts nutritionnels des produits issus de l'agriculture biologique.

Ce réseau cherche à établir des menus équilibrés intégrant des produits bios et en maîtrisant le surcoût : intégrer régulièrement des produits bio à budget maîtrisé, travailler avec des méthodes de cuisine alternative, faire des économies sur certains postes afin de pouvoir assumer le coût plus important des produits bio, ...



2 / Les produits adaptés à la restauration collective

4. Les produits bio les plus demandés

Pour les restaurants ayant introduits des produits bio, ceux qui sont le plus demandés sont :

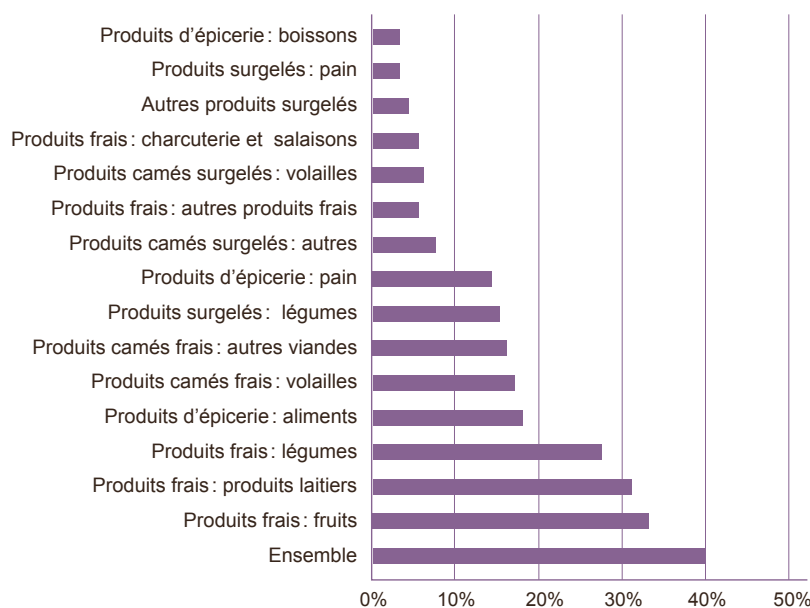
- les fruits frais à 82% (pomme, poire, orange, banane, ...)
- les produits laitiers à 77 % (yaourts, fromages frais, desserts lactés, ...)
- les légumes frais à 67 % (carotte, tomate, pomme de terre, crudités, salade, ...)
- les volailles à 35 % ;
- les viandes à 31 % ;
- les produits d'épicerie (pâtes, riz, ...) à 39 %.

On peut noter une progression pour :

- les légumes surgelés : 37% des restaurants ayant introduit des produits bio déclarent en proposer ;
- le pain frais : 35%.

Par ailleurs, certaines familles ont des produits vedette :

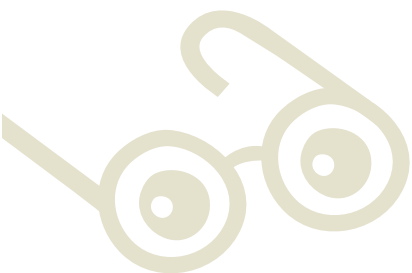
- les pommes parmi les fruits (77% des établissements ayant introduit des produits bio déclarent en proposer) ;
- les yaourts parmi les produits laitiers (73%) ;
- les carottes parmi les légumes (59%) ;
- le poulet parmi les produits carnés (37%) ;
- le riz et les pâtes (en progression par rapport en 2009) parmi les produits d'épicerie (respectivement 33% et 39%).



Part des acheteurs par famille de produits bio dans l'ensemble restauration collective (Source : Étude CSA / Agence Bio-2010)



Ce classement reflète la volonté des collectivités de se tourner tout d'abord vers des produits disposant d'une image valorisante sur le plan de la santé (fruits et légumes, produits laitiers) et de commencer aussi avec les produits bruts, les plus faciles à appréhender en termes de coût et de facilité de mise en oeuvre pour les cuisiniers.



Introduction progressive ou repas 100% bio ?

Les repas 100% bio sont un bon moyen de communication, ils donnent de la lisibilité et de la visibilité à l'action d'une collectivité. Toutefois, leur impact sur le développement et la structuration des filières est très limité, ceux-ci étant occasionnels et ne nécessitant pas un approvisionnement régulier. De plus, l'aspect festif de ce type de repas peut avoir tendance à associer un repas bio à un caractère ponctuel.

La FNAB recommande donc à ses partenaires de privilégier une intégration progressive mais définitive de produits. Cela n'empêche pas d'y associer une démarche de communication régulière mais renouvelée, des animations auprès des convives, ...

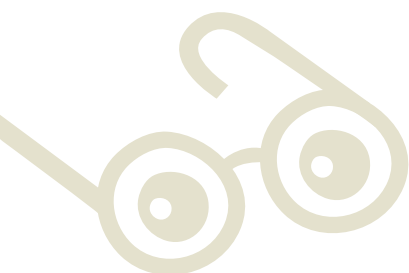
6. Grammage, calibrage et composition des repas

Une des contraintes particulières de la restauration collective repose sur les grammages et les calibrages de certains produits qui doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées aux convives. On peut expliquer à un convive que les pommes n'ont pas toutes exactement la même taille ni la même couleur, mais il est souhaitable que les produits aient un calibre similaire. Un des principes des services publics – dont la restauration collective publique fait partie - stipule que les usagers doivent être traités de manière égale (toutefois, certains établissements apprécient aussi la différence de calibre, ce qui permet aux convives de choisir ce qu'ils souhaitent. Cela doit être géré au cas par cas, l'essentiel étant de communiquer sur les besoins de chacun.).

Par ailleurs le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Publics et de la Restauration Collective) a publié le 4 mai 2007 une recommandation relative à la nutrition qui institue pour les sites de restauration collective publique des grammages à respecter dans la constitution des repas servis en collectivités en fonction de l'âge des convives.

Ces recommandations tendent à améliorer la qualité nutritionnelle des repas compte tenu des priorités nutritionnelles nationales établies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).





Le GEMRCN et la LMA de juillet 2010 :

En 2000, la Haute Autorité de Santé publie un rapport sur les fondements d'un plan de santé publique relatif à la nutrition. Ce rapport est à l'origine de la mise en place par le Ministère de la Santé du Programme National Nutrition Santé (PNNS 1, 2001-2005), qui a pour objectif d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur la nutrition. Il sera suivi par le PNNS 2 (2006-2010) qui donne de nouvelles orientations, dont l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire.

Le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) a pour mission de rédiger des documents techniques destinés à faciliter la passation et l'exécution des marchés publics du domaine alimentaire.

L'objectif est d'aider les acheteurs publics à élaborer leurs cahiers des charges et leurs contrats pour la restauration collective. Le GEMRCN a rédigé des recommandations relatives à la nutrition, validées par le Conseil scientifique de l'Observatoire économique de l'achat public (OEAP), le 4 mai 2007. Les objectifs prioritaires sont basés sur ceux du PNNS 2. Sont proposés trois tableaux de fréquences de présentation des aliments et un tableau récapitulatif des grammages selon l'âge et les besoins nutritionnels des convives.

Une synthèse de recommandations est disponible sur :

http://www.sante-jeunesse-sports.gouv.fr/IMG/pdf/synthese_reco_gemrcn_scolaire.pdf

Le texte complet et les grammages utilisés sont accessibles sur :

<http://www.ccc-france.fr/index.php?rub=14>

Ces recommandations, publiées sous forme de circulaire, n'avaient toutefois pas de caractère contraignant. L'obligation de suivre le GEMRCN dans les restaurants scolaires a finalement été inscrite dans la loi de modernisation agricole (LMA) en juillet 2010 (Loi 2010-874). Celle-ci définit une véritable politique de l'alimentation qui sera déclinée dans le Plan National pour l'Alimentation, lequel couvrira 3 axes : la sécurité alimentaire, l'éducation alimentaire, la valorisation du patrimoine alimentaire et culinaire français. La loi prévoit ainsi l'application des recommandations nutritionnelles en restauration collective. Les décrets d'application par secteur (scolaire, crèche, hospitalier, carcéral) seront promulgués en 2011 pour application au 1er janvier 2012. Le premier texte, concernant la restauration scolaire, est attendu pour le premier trimestre 2011. Il précisera les recommandations nutritionnelles de référence (GEMRCN 2007 simplifié) et les mesures d'accompagnement et de contrôle.

Ainsi, les menus doivent être réaménagés dans les cantines scolaires pour être adaptés aux préconisations de santé publique en terme de nutrition et de fréquence des plats proposés. Les recommandations ont été réactualisées sur la base des principes du PNNS 2 : moins de glucides simples, moins de lipides, plus de fruits et légumes. Les tableaux de fréquences ont également été affinés avec des classes d'âge plus étroites.

Extrait : "Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés."

De plus amples informations et les textes de référence sont disponibles sur le site de l'Association de la restauration collective en gestion directe (CCC) :

<http://www.ccc-france.fr/index.php?page=175>

De nombreux acteurs de la restauration scolaire travaillent déjà à l'application des recommandations nutritionnelles du GEMRCN.

Les calibrages peuvent être extrêmement variables, de manière à trouver un équilibre entre les productions existantes, les besoins de la restauration collective et le type de convives.

Pour le calibrage des fruits et légumes on peut se reporter à la nomenclature donnée par le CTIFL, disponible sur : http://www.fruits-et-legumes.net/veille_reglementaire/documents/dpnor11.htm



Exemples de calibrages :

Viandes :

- Sauté (bœuf, taureau, agneau, brebis, porc) : le plus souvent en cubes de 60/80 grammes (grammage traditionnel)
- Viande hachée : de 80 à 100 grammes
- Steak haché : 100 à 120 grammes
- Cuisse de poulet : de 180 à 240 grammes la cuisse (rare car très demandé: fait partie des plus petits grammages en bio). On trouve difficilement du 220 à 250 grammes par cuisse. On trouve beaucoup plus facilement du 250 à 280 grammes par cuisse.
- Haut de cuisse de poulet : de 150 à 200 grammes
- Pilon de poulet : de 120 à 160 grammes
- Blancs de poulets : en émincé cru ou fricassée brute et crue : de 100 à 120 grammes
- Saucisses de type chipolata ou merguez : de 50 à 60 grammes
- Saucisses à cuire type Toulouse : de 100 à 120 grammes

Légumes :

Par KG (épinards jeunes pousses - 1kg), nombre de pièces (chou - 8 pièces) ou cagettes (salades - colis 12 pièces).

Fruits :

Pommes et poires par caisses de 13 à 15 kg, calibrées en fonction des demandes et utilisations (en général 70 minimum et plus si à cuire), autres fruits par 5 à 6 kg en moyenne.

Laitages :

- Fromages de chèvre ou brebis de 100 à 120 grammes par pièce
- Fromages de vache de 1.5kg à 2kg par pièce
- Yaourts de 125 grammes



c. Transformation et conditionnement

Certains sites de restauration collective (17% des établissements¹) ne disposent plus aujourd'hui de légumeries (locaux appropriés à la transformation des fruits et légumes bruts) et font donc appel à des produits déjà transformés ou ayant subi une primo-transformation (épluchage, éboutage). Les conditionnements utilisés en restauration collective varient souvent fortement de ceux utilisés dans la consommation courante. Pour faire la cuisine dans de grandes quantités des conditionnements adaptés sont privilégiés :

- céréales en sac de 5 ou 10 kg ;
- seaux de fromage blanc, crème fraîche de 5 litres ;
- conserves, bocaux 5/1 ;
- oeufs liquides en bidon de 10 litres.

Les établissements lorsqu'ils mettent en oeuvre des produits bio sont souvent soucieux de limiter les emballages et sont donc souvent plus tolérants sur certains conditionnements.

POUR ALLER PLUS LOIN

Les gammes des aliments :

Les aliments peuvent "se décliner" en plusieurs gammes : elles s'échelonnent de la première à la cinquième. La 1ère gamme correspond aux produits frais qui n'ont subi aucun traitement de conservation, ni emballage particulier. La 2ème gamme concerne les produits appertisés (les conserves) et la 3ème gamme les produits congelés et surgelés. Quant à la 5ème gamme, elle correspond à des produits pasteurisés ou stérilisés.

Les produits de la 4ème gamme sont des légumes ou des fruits frais, crus, prêts à consommer qui ont été lavés, épluchés, coupés puis préemballés. Ils sont ensuite conservés dans la partie la plus froide du réfrigérateur (entre 0 et 4° C°). La durée de conservation entre la préparation et la date limite de consommation (DLC) est de 7 jours maximum.

On y retrouve plusieurs groupes de produits :

- Des salades classiques comme la mâche, la laitue, la frisée, la scarole ;
- Des salades mélangées qui associent souvent de la scarole, de la frisée, de la chicorée rouge, de la mâche et de la laitue ;
- Des crudités râpées ou découpées, principalement chou blanc, chou rouge, carotte et céleri rave.

EXPÉRIENCE

Un projet de création d'un atelier de transformation et d'une plateforme de distribution en Vendée :

La volonté d'augmenter les surfaces cultivées en bio et d'offrir un débouché via la restauration collective se heurtait à l'absence des maillons de la transformation et de la livraison. Un projet concerté de création d'un atelier de transformation (légumerie) et d'une plateforme de distribution a été initié en partenariat avec le GAB 85, le Groupement d'intérêt économique (GIE) Manger Bio 85, Interbio, le Conseil Général de la Vendée, ainsi que d'autres collectivités et élus porteurs. Il verra le jour en septembre 2011.

Ce projet est créateur d'emplois en insertion et permet de faciliter les conditions de livraison pour les producteurs. Cette plateforme ne se substituera pas totalement aux livraisons effectuées par les producteurs eux-mêmes, mais constituera un moyen supplémentaire de livraison dans un panel existant.

Ce projet aura des impacts forts : environnemental (bâtiment Haute Qualité Environnementale, atelier avec récupération des eaux de pluie, traitement de l'eau récupérée, photovoltaïque,...), économiques et sociaux (création d'emplois locaux, à terme création d'au moins 20 emplois handicapés, développement filière bio locale, partenariat avec les producteurs) et sociétaux (visites pédagogiques sur site, projet concerté avec multi acteurs du territoire...).

3 / S'organiser collectivement pour répondre à la demande

Les produits biologiques sont apparus dans la restauration collective il y a une quinzaine d'années pour répondre, entre autres, à des besoins sanitaires que ne satisfaisaient plus certains produits conventionnels. Beaucoup de liens se sont alors tissés entre des communes et des producteurs bio qui vivaient à proximité. Il s'agissait de mettre en place des opérations ponctuelles, très souvent à des fins pédagogiques et de s'approvisionner au plus près.

Aujourd'hui le lien entre producteurs et consommateurs doit être maintenu, voire même renforcé, et l'approvisionnement en produits biologiques doit également constituer un moyen pour sensibiliser les citoyens, les consommateurs et le jeune public à leur environnement et à leur santé.

Mais alors que l'on annonce une multiplication de ce marché par 3 d'ici 2012, il faut aujourd'hui que les producteurs bio puissent aussi s'organiser collectivement pour y répondre et qu'ils mettent en place des outils communs.

4. Les avantages de l'organisation collective

Depuis le début des années 2000 le réseau des groupements de producteurs de la FNAB s'est structuré pour permettre aux agriculteurs de se positionner sur ce nouveau débouché et d'impliquer dans leur démarche de nouveaux acteurs (élèves, parents d'élèves, cuisiniers, gestionnaires, collectivités locales...).

Cette structuration a été réalisée en fonction des conditions, des besoins et des compétences locales, et permet :

- de nouer des partenariats avec les collectivités publiques au travers de programmes d'introduction concertés ;
- de créer des partenariats avec des distributeurs et des grossistes locaux ou nationaux ;
- de sensibiliser les producteurs aux contraintes de ce nouveau débouché ;
- de faire découvrir l'agriculture biologique aux convives ;
- de former des personnels de cuisine et de gestion à de nouvelles habitudes de travail ;
- de créer des outils juridiques et économiques capables de rassembler tous les acteurs de la filière jusqu'au consommateur final et d'ancrer durablement des produits bio dans les restaurants collectifs ;
- d'appuyer les acheteurs publics dans la rédaction de leurs appels d'offres.

Le fait de s'organiser collectivement en mettant une offre en commun avec d'autres producteurs, voire des transformateurs, permet également de mutualiser des moyens et des tâches qui seront ensuite déléguées à des prestataires ou à une structure commune (plateforme de regroupement de l'offre).

Il est intéressant de grouper son offre à celle d'autres producteurs pour constituer une gamme plus attrayante et plus cohérente pour le client final. Par ailleurs, le fait de mettre en place un interlocuteur unique constitue un gain de temps considérable, pour l'acheteur comme pour les producteurs, et permet d'augmenter la visibilité de l'offre.

Ce regroupement de l'offre permet de regrouper les services au sein d'une entité :

- la planification : elle permet aux producteurs d'organiser leurs mises en culture et contribue à partager la prise de risque de façon concertée entre les différentes fermes et à sécuriser l'approvisionnement des clients ;
- la facturation : les produits sont achetés et revendus par la structure collective (plateforme de regroupement ou plateforme virtuelle) qui émettra une facture unique pour l'acheteur ;
- la livraison : lorsque des seuils sont atteints il est intéressant de faire livrer ses produits conjointement à d'autres, cela permet d'optimiser les flux logistiques, ce qui signifie un gain de temps et d'énergie et donc de présenter des prix plus attractifs ;
- répondre aux marchés publics : regrouper une offre au sein d'une structure collective permet de se porter plus facilement candidat sur des appels d'offres publics ;
- effectuer un démarchage commercial : la relation et le suivi commercial sont effectués par une seule personne ou entité ; l'offre et les services sont plus facilement identifiables (outils de communication, gestion des contacts, ...).

Ce sont ces caractéristiques innovantes mais néanmoins très adaptées à la restauration collective bio qui, alors que la demande se développe fortement, permettront de développer des surfaces en agriculture biologique et de structurer des filières locales en lien avec tous les acteurs du territoire.

Toutefois, cette organisation est très variable en fonction des réalités des filières bio, du nombre de producteurs, de l'échelle géographique et de la demande des établissements.

6. Les différentes modalités de l'organisation collective

Les outils économiques de distribution de produits bio locaux couvrent aujourd'hui la quasi intégralité du territoire français et quelques régions ont construit des plateformes d'approvisionnement uniquement dédiées à la restauration collective, ou pour différents circuits de commercialisation ; sur quelques familles de produits ou sur une gamme complète.

Plusieurs modalités d'organisation existent et peuvent se combiner :

- la mise en relation producteurs-sites : les producteurs et acteurs du bio qui sont en capacité de livrer la restauration collective sont référencés dans un annuaire régional/départemental, avec possibilité de les localiser sur une carte, ce qui permet aux établissements de s'approvisionner au plus près ;
- la plateforme virtuelle : il s'agit de constituer un catalogue à partir des produits disponibles en régions ; un salarié (ou éventuellement un prestataire) se charge de répercuter les demandes des sites sur les différents producteurs qui livrent en direct ; une facture commune est ensuite émise ;
- la plateforme physique : à partir de la constitution d'un catalogue, les produits sont regroupés sur un lieu physique et acheminés en une seule fois sur les sites.

	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
Mise en relation producteurs / restaurants	<ul style="list-style-type: none"> • Forme souple • Implications financières et humaines limitées 	<ul style="list-style-type: none"> • Peu de visibilité pour le client sur la réelle disponibilité des produits • Plusieurs interlocuteurs = plusieurs livraisons et plusieurs factures
Plateforme virtuelle	<ul style="list-style-type: none"> • Un seul interlocuteur • Facturation unique • Offre davantage visible par le client 	<ul style="list-style-type: none"> • Implication assez forte de la part des producteurs • Logistique peut s'avérer coûteuse
Plateforme physique	<ul style="list-style-type: none"> • Un seul interlocuteur • Facturation et livraison uniques • Offre et disponibilité visibles par le client 	<ul style="list-style-type: none"> • Investissements financiers plus conséquents

Ces différentes formes peuvent également se combiner : ainsi il est tout à fait possible de mettre en place un système de regroupement des produits chez un producteur qui assurera la livraison ou la fera faire par un transporteur. Il est également possible de faire livrer certaines marchandises par un transporteur et que les producteurs les plus proches du site livrent en direct ; etc ...

La mise en place d'une organisation collective doit se faire par étapes successives, de manière à trouver un fonctionnement qui corresponde à la fois aux besoins des sites et aux capacités des producteurs locaux, et en faisant attention à ne pas mettre en place dès le départ une organisation qui soit surdimensionnée.



Le partenariat entre les plateformes Grand Est et API Restauration

De nombreuses collectivités, ainsi que des restaurants administratifs et d'entreprise, souhaitent augmenter la part de produits biologiques dans leur offre alimentaire, que ce soit par obligation, incitation (Loi Grenelle notamment) ou par engagement. On estime que la restauration collective concédée représente près d'un tiers des restaurants collectifs en France. Partant de ce constat, il est indispensable d'offrir à ces collectivités la possibilité de s'approvisionner.

Pour la plupart des collectivités, et notamment pour celles publiques, il est important que ces produits proviennent de fermes locales, afin de limiter les transports d'une part et de stimuler ce mode de production sur leur territoire d'autre part.

En tant que prestataires de services, les sociétés de restauration collective sont concernées au premier plan. Or, celles-ci sont confrontées à plusieurs problèmes : accès à des produits biologiques et à des produits transformés adaptés aux normes de la restauration collective, volatilité des prix, centralisme des approvisionnements qui rend difficile le référencement de producteurs locaux.

Du côté des producteurs, ils peuvent être réticents à s'engager dans une dynamique de conversion des terres et/ou d'investissement dans une mise aux normes des ateliers de transformation, car ils n'ont aucune visibilité sur les besoins dans ce débouché.

C'est la raison pour laquelle, un partenariat sur le long terme est nécessaire.

Celui-ci doit permettre aux deux parties de résoudre leurs problèmes et d'offrir aux restaurants collectifs des produits biologiques de qualité, adaptés aux exigences de la restauration collective et à prix abordables.

En 2009, trois plateformes du Grand Est ont passé une convention avec API Restauration, société de restauration concédée oeuvrant au niveau national (4ème acteur de la restauration collective en France). Cette convention a pour objet de permettre de répondre aux attentes multiples des collectivités, concernant leurs approvisionnements en termes de proximité, de sécurisation, de prix, d'accompagnement pédagogique et de développement de la filière biologique locale. Pour ce faire, la convention prévoit des obligations réciproques, structurantes pour les deux acteurs.

Pour les 3 plateformes de distribution il s'agira d'approvisionner les sites :

- avec des produits régionaux biologiques certifiés ;
- avec des produits transformés aux normes ;
- avec une gamme de produits importante ;
- en sécurisant l'approvisionnement ;
- via un transport des marchandises garantissant leur bon acheminement ;
- en garantissant des prix stables aux acheteurs ;
- en garantissant et en mettant en œuvre une transparence dans la filière ;
- avec la mise en place d'un accompagnement pédagogique.

La société de restauration s'engage quant à elle à :

- planifier les approvisionnements ;
- être transparente (information sur les repas, les produits utilisés, les marges appliquées,...) ;
- garantir des prix stables ;
- informer ses restaurants ;
- diversifier les produits bio utilisés ;
- respecter la saisonnalité des produits.

API est aujourd'hui en recherche d'autres partenariats locaux.

EXPÉRIENCE

Manger Bio 44 :

Manger Bio 44 a été créée en mars 2009 sous forme associative et a commencé son activité commerciale en septembre 2009. L'association compte 17 membres producteurs dont 2 structures collectives (SBV en porc et Ebio en bœuf). Cette structure commercialise uniquement des produits locaux sur le département de la Loire Atlantique. Cette gamme locale sera complétée prochainement par une offre de Biocoop Restauration. Les produits laitiers représentent aujourd'hui 90% du CA réalisé par la structure. La cuisine centrale de Nantes représente près de 50 % de ces ventes (12 000 repas jour).

A l'heure actuelle ses principaux clients sont 40 établissements scolaires, 3 restaurants d'entreprises, 2 sociétés de restauration sur 2 établissements municipaux.

Les commandes sont centralisées et redistribuées aux agriculteurs en fonction de zones de chalandise. La facturation est réalisée en direct par la structure.

Projets de développement de Manger Bio 44 :

- desservir plus largement le département ;
- prospecter d'autres secteurs d'activité (scolaire, administratif, entreprises, sociétés de restauration collective, ...) ;
- travailler à développer l'offre.



c. Les différentes formes de l'organisation collective

Plusieurs formes d'organisations économiques de producteurs bio spécifiquement dédiées à la restauration collective existent : Sociétés Coopératives d'Intérêt Collectif (SCIC), Associations loi 1901, Groupements d'Intérêts Economiques (GIE).

Les plateformes d'approvisionnement local sont assez hétéroclites :

- les plus anciennes ont été créées au début des années 2000 (Manger Bio 35 en 2002) alors que d'autres ont débuté leur activité à l'automne 2009 (Bio A Pro et Manger Bio 44) ; la plupart (80 %) ont été créées entre 2003 et 2005 ;
- certaines ont des zone de chalandise plus localisées que d'autres : on va de l'échelle du département à la région, certaines pouvant desservir des départements limitrophes ;
- les chiffres d'affaires varient donc en fonction de la zone de chalandise, la disponibilité de la production locale et le recours à un complément de gamme extérieur.

Le tableau suivant présente une grande partie des structures de distribution locales de produits bio en restauration collective :

RÉGION	STRUCTURE	STATUT	NBRE DE SALARIÉS	ZONE DE CHALANDISE
Alsace	SCIC Solibio	SCIC	2	Alsace
Auvergne	SCIC Auvergne Bio Distribution	SCIC	2	Auvergne
Basse Normandie	SCIC Inter Bio Normandie Services	SCIC	2	Normandie
Bretagne	Manger Bio 35	GIE	1	Ille et Vilaine
	Manger Bio 56	Association 1901	1	Morbihan
Centre	Self Bio Centre	SCIC	3	Centre
Champagne Ardenne	Manger Bio Champagne Ardenne	Association 1901	1	Champagne Ardenne
Limousin	Manger Bio Limousin	Association 1901	1	Limousin
Lorraine	SCIC Paysan Bio Lorrain	SCIC	1	Lorraine
Midi Pyrénées	SCIC Resto Bio	SCIC	2	Midi Pyrénées et Pyrénées Atlantiques
Nord Pas de Calais	Norabio	Association 1901	NR	NPDC
Pays de la Loire	Manger Bio 44	Association 1901	1	Loire Atlantique
	Manger Bio 85	GIE	1	Vendée
Picardie	Bio d'Ici d'Abord	SCIC	1	Picardie
Provence	SCIC Agribio Provence	SCIC	1	Var
Rhône Alpes	Manger Bio 38	Association 1901	1	Isère
	Bio A Pro (69)	Association 1901	1	Rhône et Loire

La plupart des plateformes de distribution des produits bio et locaux ont noué des partenariats avec des distributeurs afin de compléter leur gamme de produits et de répondre ainsi à une demande globale des sites tout en amenant une prestation logistique et commerciale durables et performantes.

Un des partenaires principaux des plateformes est Biocoop Restauration qui a conclu à ce jour 22 conventions de partenariat avec des Groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) ou des plateformes de distribution.

En fonction des régions concernées, la part d'approvisionnement local est évaluée entre 40 et 95%. Les conventions de partenariat stipulent une transparence dans les achats et une priorité à l'approvisionnement local. Ainsi, les volumes fournis par les distributeurs partenaires sont amenés à moyen terme à être remplacés en grande partie par de l'approvisionnement local.

Avec le partenariat de Biocoop Restauration qui fournit le complément de gamme, le CA total réalisé par les plateformes et leurs partenaires se monte en 2009 à environ 6 millions € (dont 1,5 M € réalisé par Biocoop Restauration).

Organisation : les Sociétés coopératives d'Intérêt Collectif :

La Société coopérative d'intérêt collectif (Scic) existe en France depuis 2001 (loi du 17 juillet 2001 modifiant la loi n° 47-1775 du 10 septembre 1947 portant statut de la coopération, et confirmée par le décret du 21 février 2002). Elle s'inscrit complètement dans le sillon coopératif initié au XIXème siècle, tout en adoptant des caractéristiques propres à répondre à certains besoins du XXIème. Elle est une catégorie de coopérative constituée sous forme de société commerciale (SARL ou SA), à capital variable régie par le code du commerce, et en tant que telle fonctionne comme toute entreprise soumise aux impératifs de bonne gestion et d'innovation.

La SCIC permet d'associer autour du même projet des acteurs multiples (salariés, bénévoles, usagers, collectivités, entreprises, associations, particuliers...) pour produire des biens ou services qui présentent un caractère d'utilité sociale et répondent aux besoins collectifs d'un territoire par la meilleure mobilisation possible de ses ressources économiques et sociales, et ce dans le respect des règles coopératives (1 personne = 1 voix, implication de tous aux décisions de gestion, implication de tous les associés à la vie de l'entreprise et aux décisions de gestion, maintien des résultats dans l'entreprise sous forme de réserves impartageables qui en garantissent l'autonomie et la pérennité, ...).

Ce type d'entreprise s'inscrit dans une logique de développement local et durable et présente un intérêt collectif et un caractère d'utilité sociale garantis par sa vocation d'organiser une pratique de dialogue entre acteurs du développement et par sa vocation d'organisme à but non lucratif.

Dans le cas d'une démarche de projet multi-acteurs en restauration collective, la connaissance mutuelle de chacune des parties prenantes est essentielle et la SCIC permet de contractualiser ce travail partenarial. Ainsi, plusieurs collèges regroupant les parties prenantes du projet peuvent être créés : les collèges salariés et bénéficiaires sont obligatoires, ainsi qu'au moins un autre collège : producteurs, collectivités territoriales, partenaires, fournisseurs,

L'ensemble de ces personnes peut être associé au capital de la coopérative. En tant qu'associé, chacun participe aux prises de décisions collectives via l'Assemblée Générale de la coopérative où il s'exprime à égalité de voix avec les autres associés. C'est l'assemblée des associés qui élit en son sein les administrateurs et les dirigeants de la coopérative.

L'utilité sociale et l'intérêt de la SCIC est ainsi de s'organiser autrement pour mieux répondre aux besoins d'un territoire. Elle favorise ainsi l'action de proximité, la mise en réseau et le maillage des acteurs d'un même territoire.

A ce jour, plusieurs SCIC du réseau des plateformes locales associent des collectivités. Cet usage permet de les impliquer dans les décisions qui sont prises et en retour de permettre aux producteurs et aux plateformes de modeler leur activité selon leurs caractéristiques. Ainsi il est possible de mettre plus aisément en place, à partir de la concertation au sein de la structure, de la planification et de la contractualisation.

La SCIC a également l'avantage au niveau commercial d'être ouverte, transparente dans son fonctionnement et territorialisée.





EXPÉRIENCE

Interbio Normandie Services :

Date de création :

Dépôt du dossier au greffe en mars 2008 pour une immatriculation au registre du commerce le 04 juillet 2008.

Statut juridique :

SCIC SARL à capital variable sans aucune évolution statutaire ou sociétale à ce jour.

Les membres de la SCIC sont classés par catégories :

- Catégorie salariés : personnes titulaires d'un contrat de travail à durée indéterminée au sein de la société (1 membre).
- Catégorie usagers : personnes ou structures bénéficiant du service in fine ou participant à ou facilitant sa mise en place. Elle inclura par exemple les collectivités publiques, les élus, les parents d'élèves, les associations, les établissements, les personnes physiques... (3 membres).
- Catégorie membres fondateurs : organisations qui ont soutenu la mise en place du projet et qui se portent garantes du respect de ses principes fondateurs tels qu'ils sont énoncés ci avant, soit GRAB BN, GRAB HN, GAB 14, GAB 50, GAB 61, Inter Bio Normandie (6 membres).
- Catégorie fournisseurs : personnes physiques ou morales assurant la fourniture régulière de biens ou de services, soit les producteurs, transformateurs ou distributeurs et référencés comme tels au catalogue de la société (22 membres)

Projets de développement de la SCIC Inter Bio Normandie Services

- Développer le maillage de territoire pour augmenter le pourcentage de bio produit et distribué en Basse Normandie et augmenter le nombre d'opérateurs bio en Basse Normandie.
- Développer et structurer les maraîchers et légumiers pour augmenter considérablement l'offre en légumes bio normands trop peu présents à ce jour et fortement demandés.
- Travailler en parallèle sur une réflexion globale d'empreinte écologique des produits bio normands pour un développement de cette activité dans une démarche globale cohérente.

2. Les débouchés des plateformes d'approvisionnement

En 2008, selon l'observatoire de la FNAB, les principaux débouchés des plateformes sont :

- le secteur de l'enseignement : 90 % ;
- le secteur du travail : 4 % ;
- le secteur des loisirs : 4 % ;
- autres secteurs : 2 %.

Le secteur de l'enseignement est largement prépondérant dans la répartition des secteurs d'activité. Cela s'explique principalement par une approche pédagogique portée par le réseau des GAB, des GRAB et des outils économiques dans l'approvisionnement des repas ; approche qui a longtemps été le premier vecteur d'introduction des produits biologiques en restauration scolaire.

Ce débouché, s'il offre des perspectives intéressantes, n'en est pas moins porteur de fragilités car extrêmement saisonnier. Une des tâches du réseau des plateformes locales sera donc de diversifier ses débouchés vers des secteurs à l'écoulement plus régulier (entreprises, administrations, ...) dont une large partie est en mode de gestion concédée (50% du CA des sociétés de restauration concédée est réalisé sur le secteur des entreprises).

Le secteur des loisirs est également un facteur d'équilibre pour les activités de restauration collective puisqu'il fonctionne à contre courant des périodes d'activité du secteur scolaire ; il constituera un secteur à privilégier (notamment à travers les partenariats mis en place avec la CCAS EDF par le réseau FNAB).

EXPÉRIENCE

la SCIC Resto Bio Midi Pyrénées :

Resto Bio naît en 2004 sous forme de SARL et se transforme en SCIC en 2006 avec 3 agriculteurs, 2 Gab, 2 personnes privées, une salariée, un comité d'entreprise, et une coopérative de producteurs (CABSO). Les activités commerciales de Resto Bio prennent leur essor avec la conclusion d'un partenariat avec les centres de loisirs et la restauration méridienne de la CCAS EDF du territoire qui composent aujourd'hui 48% de leur chiffre d'affaire. Une partie importante du CA est également réalisée avec la Ville de Toulouse en 2009 et 2010.

La SCIC propose un catalogue de produits locaux, complété par une gamme de produits fournis par Biocoop Restauration. Elle dispose d'une plateforme de regroupement des marchandises dans les Hautes Pyrénées ce qui permet de regrouper la marchandise et les fournitures et de centraliser la facturation et la logistique. L'expédition et le stockage sont dévolus à un prestataire extérieur. La plupart des clients de Resto Bio est accompagnée dans sa démarche par des formations réalisées par le GAB 65 pour le personnel à la mise en place de produits biologiques.

Projets de développement

- essaimage de micro plateformes: 2 en Midi Pyrénées et 2 en Aquitaine d'ici 2013, afin de mailler le territoire du Sud Ouest et pouvoir distribuer gros et petits volumes ;
- développer l'outil coopératif en incitant les fournisseurs ainsi que les collectivités territoriales à adhérer ;
- développer l'accompagnement commercial en développant une offre de formation pour mettre en place une planification.

POUR ALLER PLUS LOIN

Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM) :

L'association MBIM, créée en 2010 à l'initiative d'Organisations économiques de producteurs biologiques dédiées à la restauration collective, regroupe des plateformes de distribution de produits biologiques locaux qui travaillent au plus près des lieux de production et de consommation.

Celles-ci partagent et défendent une même vision de la restauration collective :

- Ecologique : basée sur des produits bio, en limitant au maximum les impacts sur l'environnement ;
- Educative : les produits bio servis en restauration collective doivent pouvoir être accompagnés d'actions éducatives auprès des convives et auprès des personnels ;
- Territoriale : les échanges économiques entre production et consommation doivent pouvoir se faire au plus près, en impliquant les acteurs du territoire ;
- Solidaire : la politique commerciale pratiquée doit permettre à chaque maillon de la filière de vivre de son travail et au consommateur final de pouvoir consommer facilement des produits sains.

Ces valeurs communes se manifestent aujourd'hui à travers une charte dans laquelle peuvent se reconnaître des plateformes ou structures de distribution. Cette charte permet d'aller au devant d'autres acteurs pour initier des partenariats (convives, parents d'élèves, comités d'entreprises,...). Sa rédaction s'est basée sur le travail qui avait déjà été réalisé par la FNAB avec la charte sur la restauration collective biologique rédigée en 2004, ainsi que sur l'objet de l'association MBIM.

MBIM s'est donnée pour missions :

- de mutualiser les outils et les expériences de ses adhérents et partenaires, et de faire émerger des outils communs ;
- de créer un réseau d'envergure nationale ;
- de tisser ainsi des partenariats avec des acteurs nationaux ;
- de renforcer les liens de ses adhérents avec les acteurs du territoire autour d'un projet commun : mieux se nourrir, pour mieux vivre ensemble.

4

Livrer la restauration collective



1 / Aspects sanitaires

1. Règles générales pour les collectivités

Les collectivités, du fait qu'elles manipulent des denrées alimentaires, doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Aussi contraignante qu'elle soit, cette réglementation n'interdit en elle-même aucune pratique. Elle ne fait que préconiser des moyens et des procédures qui permettent de diminuer des risques et d'éviter des accidents. Il s'agit donc d'une obligation de résultat mais chacun reste libre de choisir les moyens à mettre en œuvre.

Par ailleurs les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) (nouvelle dénomination des Directions départementales des services vétérinaires), en charge de surveiller l'application de ces règles, peuvent avoir des interprétations différentes selon les départements. Les pratiques varient aussi très fortement entre les sites de restauration (ainsi certains acceptent les œufs coquilles alors que d'autres les refusent systématiquement).

Les règles qui sont présentées dans ce chapitre sont donc d'ordre général ; pour plus de détails il conviendra de vous renseigner auprès des Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations locales et auprès des sites de restauration eux-mêmes quant à leurs pratiques quotidiennes.

POUR ALLER PLUS LOIN

Les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations :

Depuis le 1er janvier 2010, les directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) reprennent les compétences des directions départementales de la jeunesse et des sports (DDJS), des directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS) en matière d'affaires sociales, des unités départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (UDCCRF) et des directions départementales des services vétérinaires (DDSV).

En conséquence, les DDJS, les UDCCRF et les services vétérinaires (DDSV) disparaissent, sauf en région Ile-de-France et dans les régions d'Outre-mer. Créées dans le cadre de la Révision générale des politiques publiques (RGPP), les DDCSPP font partie des nouveaux services déconcentrés de l'Etat à compétence interministérielle. Ils relèvent du Premier ministre et sont placés sous l'autorité du préfet de département.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

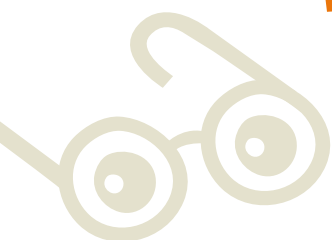
Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) décrit l'ensemble des mesures formelles prises par un établissement pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments fixés par les règlements européens (178/2002 et 853/2004) : hygiène et sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

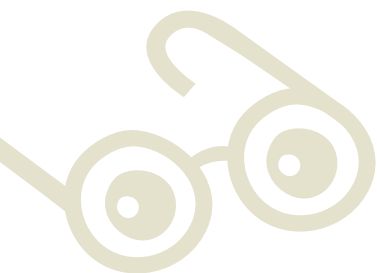
Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (Guide des BPH)
- du plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, cf. encadré suivant)
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel)
- de la mise en place d'un système de traçabilité.

L'efficacité du PMS repose sur la cohérence entre ses différents constituants, notamment les interactions BPH/HACCP.

Les BPH représentent les mesures de maîtrise de base prises par les professionnels pour assurer l'hygiène des aliments, c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments. Parmi les BPH, on retrouve les éléments concernant le personnel, la maintenance des matériels et locaux, les procédures et instructions de travail, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau, la maîtrise des températures, le contrôle à réception et expédition des marchandises.





L'HACCP (ou Hazard Analysis Critical Control Point) :

C'est avant tout une méthode, ou un système de gestion qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments et décrit les mesures prises pour les maîtriser. Cet outil qui est devenu un standard est désormais imposé par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments.

La méthode HACCP repose sur les principes identifier, évaluer et décrire des mesures de maîtrise, ce via plusieurs étapes : procéder à une analyse des dangers, déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point), fixer le ou les seuil(s) critiques(s), mettre en place un système de surveillance (des limites critiques) permettant de s'assurer que les CCPs maîtrisent effectivement les dangers, déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisée, appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement, constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

L'HACCP n'est pas une élimination de tout danger, une application du risque zéro ou du principe de précaution. Il s'agit de la maîtrise des dangers identifiés si possible dès la source par la prévention. Il ne s'agit donc pas de faire de l'hygiène partout et pour tout mais de s'appuyer sur des points critiques à maîtriser.

Les textes européens, de plus en plus stricts sur l'hygiène des denrées alimentaires, imposent des frais que de nombreux petits producteurs sont incapables d'assumer. Consciente de cet aspect, l'Union européenne a révisé certains points du Règlement 852/CE, dont l'HACCP en raison du coût élevé de sa mise en œuvre pour les PE et PME. Pour cela, depuis le premier janvier 2006, la notion de dispense d'agrément est entérinée sur le plan européen car on prend en compte désormais l'activité " marginale, localisée et restreinte ".

6. Statuts sanitaires pour les cuisines collectives

Cuisine en remise directe :

Cuisine dont tous les repas sont consommés sur le lieu de fabrication.

Cuisine centrale (agrément CE) :

Un agrément sanitaire CE est nécessaire pour les cuisines centrales. Une cuisine centrale est un lieu de fabrication de repas qui ne sont pas consommés sur place mais livrés à des cuisines satellites (lieu de consommation). Les livraisons se font en liaison chaude ou froide et les aliments peuvent ainsi être consommés 2 à 3 jours après fabrication.

L'agrément CE est délivré par la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

Dérogation à l'agrément cuisine centrale :

Cette dérogation est possible en fonction du pourcentage de repas livrés à l'extérieur :

- Si moins de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine, sans limite en nombre de repas.
- Si plus de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine, avec un maximum de 400 repas sortant par semaine.

Pour plus de détails se renseigner à la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

c. Statuts sanitaires pour les producteurs

Pour les produits d'origine végétale

Les établissements transformant des denrées d'origine végétale sont soumis au contrôle de différents organismes : la SRAL (Service régional de l'alimentation, anciennement la SRPV-Service régional de protection des végétaux) et la DGCCRF (Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes).

Ces derniers contrôlent l'application de la réglementation pour la production, le transport, l'entreposage et la distribution des produits d'origine végétale et des produits utilisés pour la fabrication de denrées tels qu'additifs, auxiliaires technologiques...

Il n'y a pas de déclaration complémentaire à faire.

Pour les produits d'origine animale

Tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale est soumis à obligation de déclaration auprès des services vétérinaires, avant l'ouverture de l'établissement ou le lancement de l'activité.

Tous les établissements transformant des produits d'origine animale doivent posséder un agrément sanitaire, délivré par les services vétérinaires. Toutefois, selon la taille et le type d'activité pratiquée, certains établissements peuvent déroger à l'obtention d'agrément.

En conséquence, il existe trois statuts sous lesquels les producteurs fermiers peuvent exercer leur activité : la vente directe (qui n'est pas traitée dans ce guide), l'agrément sanitaire européen, la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.

L'agrément sanitaire européen (ou CE) :

Il est requis pour les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale. C'est l'arrêté du 8 juin 2006 qui s'applique. Cet agrément est délivré par le préfet sur ordre de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, suite à une demande du producteur (Annexe 4).

Cet agrément permet de livrer sur l'ensemble du territoire européen et dans tout circuit de commercialisation, et ainsi tout type de restaurant de collectivité, en apposant sur les denrées le numéro d'agrément délivré.

A l'inverse, un fournisseur de produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale ne bénéficiant pas de l'agrément CE, ne pourra livrer une cuisine agréée CE.

Cependant, lorsque leurs activités sont " marginales, localisées et restreintes ", les producteurs peuvent déroger à cet agrément (voir ci-dessous).

Par ailleurs, en cas de construction d'atelier, il est conseillé de prendre contact avec la DDCSPP avant la construction (dès l'étape de projet). Elle pourra apporter des conseils sur l'organisation, l'agencement, la disposition et l'équipement futurs de son atelier. On met ainsi toutes les chances de son côté. Faire des travaux de mise aux normes a posteriori est très délicat et coûteux.

La dispense d'agrément sanitaire CE (arrêté du 8 juin 2006 (Annexe 4)) :

Elle s'obtient via un imprimé spécial à demander à la DDCSPP.

Il faut y joindre : la liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires, la quantité hebdomadaire produite et cédée pour chaque type de produits. La déclaration doit être renouveler tous les ans avant la date anniversaire du dépôt. Une actualisation doit être faite en cours d'année en cas de modification importante.

Le double de la dispense doit être remis aux utilisateurs réguliers.

Elle concerne les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale :

- À un autre établissement de commerce de détail (donc un seul intermédiaire possible avant le consommateur final : c'est le cas pour un producteur livrant directement un restaurant de collectivité)
- Et dans rayon de 80 km maximum entre l'établissement fournisseur et l'établissement livré
- Et dans le respect des quantités maximales définies dans le tableau suivant :

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE Livrée à des établissements de commerce de détail	
	0% de la production totale du fournisseur, si les quantités par catégories sont comprises entre :	Pas d'obligation que cette quantité représente moins de 30% de la production totale du fournisseur, si les quantités livrées par catégorie sont inférieures aux seuils suivants :
Laits traités thermiquement	250 et 800 litres / semaine	250 litres / semaine
Produits laitiers	100 et 250 kg / semaine	100 kg / semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 et 800 kg / semaine	250 kg / semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	100 et 250 kg / semaine	100 kg / semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	100 et 250 kg / semaine	100 kg / semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kg / semaine	100 kg / semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg / semaine	30 kg / semaine
Repas ou fractions de repas composés des catégories de produits listées à l'annexe 3	400 repas / semaine	150 repas / semaine

Règles particulières pour certains produits :

- **Lait cru** : sans agrément ni dispense : demander la patente sanitaire à la DDCSPP ;
- **Œufs** : agrément sanitaire européen obligatoire, pas de dispense, agrément sanitaire obligatoire ;
- **Volailles** : agrément sanitaire européen obligatoire, pas de dispense, agrément sanitaire obligatoire ;
- **Viande hachée** : agrément sanitaire européen obligatoire, pas de dispense, agrément sanitaire obligatoire ;
- **Produits transformés** : si des transformations (carnées ou autres) sont faites dans un atelier loué, c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui est valable.

Agrément sanitaire et livraisons en direct par le producteur :

- **d'une cuisine en remise directe** : aucun statut spécifique n'est requis (il suffit simplement de déclarer son activité de vente directe à la DDCSPP) ;
- **d'une cuisine centrale agréée CE** : le principe d'agrément s'applique à tous les maillons de la chaîne pour les produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale. C'est à dire que pour livrer une cuisine agréée CE, il est nécessaire que, de la production jusqu'au lieu de distribution, tous les chaînons soient agréés CE. Il faut donc que le produit vienne d'un atelier agréé CE et soit livré par un transporteur agréé CE.

Agrément sanitaire et livraison d'une collectivité par un transporteur ou par un grossiste :

l'agrément CE pour le producteur est obligatoire, car il ne respecte plus le principe d'un seul intermédiaire autorisé pour recevoir la dispense. En effet, le grossiste et le restaurant de collectivité constituent deux intermédiaires avant le consommateur final.

2 / Traçabilité, délais de conservation, étiquetage

a. Traçabilité

La traçabilité est la capacité à retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les personnels de cuisine ont une obligation de garder trace de leurs approvisionnements, ceci afin de pouvoir informer les consommateurs ou par mesure de sécurité pour pouvoir rappeler ou retirer des produits.

Cette obligation est reportée sur le fournisseur de la collectivité qui devra donner tous les éléments de traçabilité nécessaires: nature du produit, conditionnement, origine, fournisseur. Ces éléments se retrouvent sur l'étiquetage selon des règles précises, ainsi que sur les documents accompagnant la livraison: bon de livraison et facture.

Le bon de livraison :

Les éléments suivants doivent y figurer :

- le nom du fournisseur ;
- la nature du produit ;
- le poids.

Le bon de livraison n'a pas nécessairement à être chiffré en euros. Mais les personnels des sites de restauration apprécient cette démarche car ils peuvent rentrer les données dans leur logiciel dès réception de la marchandise et calculer ainsi leur coût matière pour la journée.

La facture :

Les éléments suivants doivent y figurer :

- le nom et l'adresse de l'opérateur, et s'ils sont différents, ceux du propriétaire ou du vendeur ;
- le nom du produit, accompagné de la mention " produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique " ;
- le logo européen ;
- la référence au contrôle d'un organisme de contrôle agréé ou accrédité.

Si l'obligation de mentionner son organisme certificateur porte seulement sur la facture il est cependant recommandé de le faire figurer sur les différents documents qui seront transmis aux sites de restauration.



6. Les délais de consommation des denrées

La durée de vie d'un produit est sous la responsabilité du fabricant et du conditionneur (s'il s'agit d'une personne différente).

Pour avoir un ordre d'idée de la durée de vie du produit fourni :

- il est possible de faire du " benchmarking ", c'est-à-dire étudier les produits concurrents similaires;
- faire des tests en interne : dégustation du produit en cours et en fin de vie.

Pour valider la durée de vie du produit fourni :

- il est possible de s'adresser à un laboratoire;
- consulter la réglementation s'il existe une législation spécifique.

La date limite de conservation doit par ailleurs être bonne jusqu'au jour de consommation, pas seulement jusqu'au jour de préparation. Même si un plat dispose d'une DLC de 3 à 4 jours à préparation, cette nouvelle DLC ne s'ajoute pas à la DLC du produit qui est rentré dans la composition du plat.

Exemple : une pomme de terre épluché en cube sous vide de DLC 6 jours produite le lundi, livrée en cuisine centrale le mardi, cuisinée le vendredi pour une consommation le lundi suivant : ce n'est pas possible, car la DLC de la pomme de terre est dépassée même si celle du plat est toujours correcte !

	SEC EPICERIE	BOITES DE CONSERVE	PRODUITS LAITIERS	PRODUITS SOUS VIDES (VIANDES ET CHARCUTERIES)
Mentions	<ul style="list-style-type: none"> • "Date Limite d'Utilisation Optimale : à consommer de préférence avant le..." > à 30 jours en général • Eventuellement conditions de conservation. 	<ul style="list-style-type: none"> • "Date Limite d'Utilisation Optimale : à consommer de préférence avant le..." 	<ul style="list-style-type: none"> • "Date Limite de Consommation" • Température de conservation indiquée par le fabricant (6°C) 	<ul style="list-style-type: none"> • "Date Limite de Consommation". • Température de conservation indiquée par le fabricant (4°C)
Agrément sanitaire (sauf dispense)	Non	Présence d'une estampille sanitaire pour les denrées animales et d'origine animale	Présence d'une estampille sanitaire	Présence d'une estampille sanitaire
Contrôles qui seront effectués	<ul style="list-style-type: none"> • Etat de l'emballage, des cartons • Aspect des denrées 	Etat du couvercle, du serti ou de la boîte	Etat des emballages et des denrées	Etat des emballages et des denrées
Risques	Risques sanitaires nuls mais importants au niveau organoleptique		Si la DLC est dépassée, le produit ne peut être accepté, le risque sanitaire est trop important.	Si la DLC est dépassée, le produit ne peut être accepté, le risque sanitaire est trop important.
Motifs de refus	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'étiquette • D.L.U.O. dépassée • Emballages percés, sacs éventrés, cartons tachés de gras • Denrée moisie 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'étiquette, ou d'estampille sanitaire • D.L.U.O. dépassée • Couvercle et/ou serti abimé • Boîte cabossée, gonflée, rouillée 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'étiquette, ou d'estampille sanitaire • D.L.C. dépassée • Dépassement de la température indiquée par le fabricant (refus si > 10°C) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas d'étiquette, pas d'estampille sanitaire • D.L.C. dépassée • Dépassement de la température indiquée par le fabricant (refus si >8°C)

▲
Descriptions : DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) et DLC (Date limite de Consommation)

c. Etiquetage

L'étiquetage des produits alimentaires est suivi par la DGCCRF (service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) dont le but est d'éviter la tromperie du consommateur. **L'étiquetage doit être lisible**, car le plus souvent les étiquettes sont prises en photo par les établissements en guise de traces.

Pour les produits d'origine animale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes) ;
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition ;
- le code conditionneur " Emb xxx " (si il y en a un) ;
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes) ;
- le petit e pour autocontrôle du poids ;
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots ;
- estampille sanitaire si agrément CE ;
- les allergènes.

L'estampille sanitaire est la marque d'identification de l'agrément sanitaire CE.

C'est un ovale également appelé marque de salubrité.

FR = Production en France

XXX.XXX.XXX: code insee de la commune + numéro attribué à l'atelier par la DDCSPP (numéro d'ordre unique pour un atelier).

Si des transformations carnées ou autres sont faites dans un atelier loué, c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui apparaîtra sur l'ovale. Il n'y a pas de demande de numéro à faire pour l'utilisateur d'un atelier agréé.

Pour les produits d'origine végétale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes) ;
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition ;
- le code conditionneur " Emb xxx " (si il y en a un) ;
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes) ;
- le petit e pour autocontrôle du poids ;
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots ;
- le nom et la variété ;
- la catégorie ;
- le calibre ;
- le pays d'origine.

Ce à l'exception de certains produits " non normalisés " (pommes de terre, navets, persil, framboise, cassis, échalotes) pour lesquels seul le nom est exigé.

L'annexe 3 décrit les nouvelles règles de commercialisation des fruits et légumes frais, en vigueur depuis le 1er juillet 2009.

Pour les produits emballés

Une étiquette sur l'emballage doit renseigner au minimum :

- nom et/ou raison sociale et adresse du producteur
- la mention " produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique ",
- le numéro d'agrément de l'organisme certificateur (et son nom de façon facultative),
- la DLC (ex: tampon à date).

Pour les produits en vrac

Les données relatives à la traçabilité doivent figurer sur les documents d'accompagnements (facture, bon de livraison).



Pour les produits biologiques

La demande d'approbation à l'organisme certificateur

Tout étiquetage ou emballage destiné au consommateur final faisant référence au mode de production biologique doit être conforme à la réglementation en vigueur. Une demande d'approbation préalable doit être faite pour tous les projets d'étiquette. Il s'agit juste d'envoyer une maquette de celle-ci à l'organisme certificateur.

Denrées préemballées biologiques à 95% et plus d'ingrédients bios :

Depuis le 1er juillet 2010, le logo biologique communautaire devient obligatoire pour les denrées alimentaires préemballées biologiques à 95 % et plus d'ingrédients biologiques. La mention du numéro de code de l'organisme contrôleur est également obligatoire (auparavant, il y avait la possibilité de choisir entre le nom ou le numéro de code de l'organisme certificateur (O.C.)). Ce numéro de code doit figurer directement sous le logo communautaire. En France, le n° de code de l'O.C. apparaît sous la forme : FR BIO 01, FR BIO 02,...

Avec le logo communautaire, la mention de la zone géographique où ont été produits les ingrédients agricoles composant les denrées doit figurer directement sous le numéro de code de l'O.C. ("Agriculture UE", "Agriculture non UE" ou "Agriculture UE/non UE").

Donc, logo, numéro de code et origine des matières premières agricoles doivent apparaître, sur l'étiquetage, dans le même champ visuel.

Le logo AB peut continuer à être apposé mais il est facultatif.

Le nom et l'adresse de l'O.C. sont également facultatifs.

Les stocks d'étiquettes, les stocks d'emballages, les films d'impression conformes au règlement CEE/2092/91 restent néanmoins utilisables jusqu'au 1er janvier 2012.

Denrées non préemballées biologiques à 95% et plus d'ingrédients bios :

Depuis le 1er juillet 2010, sont obligatoires le terme faisant référence à l'agriculture biologique dans la dénomination de vente, le numéro de code de l'organisme contrôleur. En France, le n° de code de l'O.C. apparaît sous la forme : FR BIO 01, FR BIO 02,...

Les logos communautaire et AB sont facultatifs.

Si le logo communautaire est utilisé, la mention de l'origine des ingrédients agricoles ("Agriculture UE", "Agriculture non UE" ou "Agriculture UE/non UE") l'est également.

Donc, mention de référence à l'agriculture biologique numéro de code doivent apparaître, sur l'étiquetage, dans le même champ visuel.

Les logos AB sont facultatifs.

Le nom et l'adresse de l'O.C. sont également facultatifs.

Denrées d'origine végétale en conversion

Aucun logo n'est admis, ni communautaire, ni "AB".

La mention "produit en conversion vers l'agriculture biologique" doit apparaître dans une couleur, une taille et un style de caractères qui ne la fassent pas plus ressortir que la dénomination de vente du produit, la même taille de caractère devant être respectée pour toute l'indication.

Le numéro de code de l'O.C. doit figurer lié à la mention précédente.



3 / Conditions de transport des produits biologiques²

a. Généralités

“ Les produits bio doivent être transportés dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible sans endommager soit l'emballage soit le cachet du conteneur ou du véhicule. Ces emballages, conteneurs ou véhicules doivent être munis d'un étiquetage ou d'un document d'accompagnement (CMR³, bon de livraison) indiquant :

- le nom et l'adresse de l'opérateur, et s'ils sont différents, ceux du propriétaire ou du vendeur;
- le nom du produit, accompagné de la mention “ produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique ” ;
- le logo européen ;
- la référence au contrôle d'un organisme de contrôle agréé ou accrédité. ”.

Transport par les producteurs jusqu'au restaurant :

Dans la mesure où le transport est assuré par le producteur, il n'y a pas lieu de sceller le véhicule. Le producteur est responsable de sa marchandise, la substitution de la marchandise n'est pas possible puisqu'il "l'accompagne" de son exploitation jusque chez le client.

Transport par un transporteur indépendant :

La substitution du contenu ne doit pas être possible lorsqu'il est fait appel à des transporteurs indépendants et non contrôlés : dans ce cas la marchandise doit être emballée ou si elle est en vrac le contenant doit être scellé (exemple de scellé : attache plastique à crans qu'on est obligé de couper pour ouvrir).

Points de vigilance :

- Les emballages (cartons, cageots) doivent être propres, en bon état et normalement ne pas avoir servi. Si les produits sont passés par une plateforme ou un transporteur froid, il faut veiller à ce que les cartons soient au minimum de triple épaisseur afin d'éviter leur affaissement. Il faudra également vérifier le bon état de la palette avant départ.
- Il est recommandé d'éviter les sacs de plus de 10kg qui posent des problèmes de déplacement par le personnel de cuisine. De plus, beaucoup de recettes et le matériel sont adaptés pour faire des “ fournées ” sur la base de 2,5 ou du 5 kg.
- En règle générale on ne peut envoyer sur une même palette des produits carnés (même emballés sous vide) et des produits terreux (fruits et légumes en cagettes, mêmes lavés). Dans la réalité, cette pratique peut être tolérée par les Directions des Services Vétérinaires. Il faudra cependant veiller à bien séparer les produits (caissettes plastiques, cartons séparateurs...).

b. Pour les produits d'origine animale

Température de transport et conservation : ne pas faire subir de variations de température trop importante. Les températures peuvent être contrôlées à réception des marchandises et refusées si les températures sont non conformes.

Températures demandées par les collectivités :

	TEMPÉRATURE DE TRANSPORT
Viandes et préparations culinaires	Entre 0 et 3°C
Lapin et volaille et lait cru	Entre 0 et 4°C
Beurre, fromages frais	Entre 0°C et 6°C
Fromages à pâte molle ou persillée Fromage à pâte pressée cuite ou non cuite	Entre 4 et 8°C
Œufs	Entre 6 et 10°C

Les caisses isothermes peuvent remplacer le camion réfrigéré si la livraison est à moins de 80 Km et qu'il n'y a pas d'ouvertures successives du contenant (mettre la glacière en chambre froide avant livraison et vérifier la température, le thermomètre et un relevé de température peuvent servir d'autocontrôle).

Si le transport s'effectue sur plus de 80km OU avec plusieurs points de livraison, il faudra un camion frigorifique agréé. Pour l'agrément d'un camion frigorifique, il y a des visites de contrôle régulières à faire auprès d'un centre de type contrôle technique (se renseigner auprès de la DDCSPP (ex DDSV)).

4 . Source Guide n° F9-02 du 2_janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, in Guide des F&L en RHD, CTIFL, 2004, p.236

c. Pour des produits d'origine végétale⁴

Transport :

Possible dans des caisses, caisses isothermes ou réfrigérées selon les produits, à 10°C notamment pour les fruits rouges, pêches, raisins et autres fruits fragiles.

Commercialisation :

Le produit doit être sain et correspondre à sa dénomination, en terme de variété, de calibre,... Différents légumes ne peuvent être présents dans une même caisse.

Les calibres inférieurs à ceux de la catégorie 2 sont interdits à la vente. Si les produits ne correspondent pas au calibre ou à la qualité annoncés au dessus de 10% (en nombre ou en poids), le colis peut être refusé.

4 / Horaires, facturation et règlement

a. Horaires

La restauration collective a également ses rythmes. Pour que les repas puissent être prêts à temps pour l'ensemble des convives, les livraisons sont souvent effectuées à J-1 ou J-2, afin d'éviter les déconvenues, et à des horaires (souvent avant 10h ou 11h du matin) permettant de ne pas mobiliser de personnel pour la réception des marchandises durant le temps de confection des repas.

Il faut donc, avant de livrer un établissement, s'enquérir précisément des horaires de livraison, des lieux de réception des marchandises et du type de conditionnement accepté sous peine que la marchandise livrée ne soit refusée.

b. Facturation et règlement

Respect des règles

Il est indispensable de faire figurer son organisme certificateur sur la facture et d'inclure un RIB pour faciliter les moyens de paiement. Selon les marchés et les clients, il est souvent demandé de l'envoyer en 3 ou 4 exemplaires.

Délais de paiement

Depuis le 1er juillet 2010, le délai est de 30 jours ouvrés pour tout acheteur public (<http://www.marchespublicspme.com/news-40-jours-delaix-paiement-collectivite-territo.html>).

Pour la viande, le délai est de 20 jours à la date de facturation, une facture étant obligatoire à chaque livraison (cf. loi 92-1442 du 31/12/92).

Dans la pratique, pour les établissements publics dotés d'une certaine autonomie financière les délais sont de l'ordre de 15 jours. Sur la facture il vaudra mieux mentionner un délai de paiement très court, pour inciter les créanciers à réagir au plus vite.

Pour la facturation il faudra porter une attention toute particulière aux " factures mensuelles par lot " dans le cadre de marchés publics. Dans cette option le fournisseur envoie une seule facture correspondant à toutes les livraisons du mois et n'est réglé que 30 jours à date de réception de la dite facture. Ainsi pour une livraison effectuée en début de mois, il peut attendre 30 jours à compter de la date de facturation qui est souvent en fin de mois.

Si l'obligation de mentionner son organisme certificateur porte seulement sur la facture il est cependant recommandé de le faire figurer sur les différents documents qui seront transmis aux sites de restauration.

Annexes





Questions fréquemment posées

Que dois-je faire pour mettre en place mon HACCP ?

A faire sur chaque produit :

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de ce produit alimentaire
- Déterminer des mesures appropriées pour assurer la maîtrise de ces dangers
- Fournir la preuve que ces mesures sont correctement appliquées et qu'elles sont efficaces : Choisir un moyen de surveillance : Etablir cette surveillance en effectuant des enregistrements (= preuves que la surveillance a bien lieu) adaptés à la taille de mon exploitation. Pour un atelier fermier, cela signifie qu'il est toléré un enregistrement non systématique de toutes les données. Au minimum il faut enregistrer les points de non conformité repérés sur les " points importants pour la maîtrise " et décrire les actions correctives qui ont été mises en place.

Puis je abattre une bête chez moi ?

- NON, il faut obligatoirement passer par un abattoir agréé CE.
- Exception dans le cas de la volaille: le statut " tueries de volailles " est possible pour un atelier fermier avec une limite de 25 000 volailles tuées par an. Se renseigner auprès de la DSV.

Je fais découper ma viande chez un prestataire. Où puis-je la vendre ensuite ?

Tout dépend du statut du prestataire. Si celui-ci est agréé CE, je peux la vendre partout. Sinon je suis limité (cf. Paragraphe IV. 1).

Si les transformations ou découpes sont faites dans un atelier agréé CE (location, prestation), c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui apparaîtra sur l'estampille sanitaire. Il n'y a pas de demande de numéro à faire, si vous n'êtes qu'utilisateur d'un atelier agréé.

Y a-t-il différents statuts sanitaires pour les cuisines collectives ?

Oui, tout comme pour les ateliers fermiers.

- Remise directe : Si tous les repas sont consommés sur le lieu de fabrication.
- Agrément cuisine centrale : Réglementairement, c'est une cuisine qui livre à l'extérieur plus de 30% des repas qu'elle fabrique. En règle générale, une cuisine centrale est un lieu de fabrication de repas qui ne sont pas consommés sur place mais livrés à des cuisines satellites (lieu de consommation). Les livraisons se font en liaison chaude ou froide et les repas peuvent ainsi être consommés 2 à 3 jours après fabrication.
- Dérogation à l'agrément : Cette dérogation est possible en fonction du pourcentage de repas livrés à l'extérieur par an. Si moins de 30% de repas sont livrés à l'extérieur par semaine : pas de limite en nombre de repas. Si plus de 30% des repas sont livrés à l'extérieur par semaine : droit à maximum 400 repas sortant par semaine. Pour plus de détails se renseigner à la DDSV.

Qu'est-ce qu'une liaison chaude ?

Lorsque les repas sont préparés dans une cuisine centrale et non sur le lieu de distribution, ils peuvent être acheminés en liaison chaude vers les restaurants satellites. En liaison chaude, le plat est maintenu à +63°C à coeur jusqu'à sa consommation.

Qu'est-ce qu'une liaison froide ?

Un repas est fait mais n'est pas consommé directement. Il doit être descendu en température pour être conservé, et être remonté en température pour être consommé selon des modalités très précises et réglementées : descente en température en moins de 2h (de 63°C à 10°C) et remise en température (supérieure à 63°C) en moins d'une heure.





Possibilité de conserver un repas de ce type 3 jours.

En général dans ce type de liaison, le lieu de fabrication est différent du lieu de consommation.

Je n'ai pas d'agrément sanitaire CE. Puis-je livrer la restauration collective ?

Le principe d'agrément s'applique à tous les maillons de la chaîne. Pour livrer une cuisine centrale, qui est obligatoirement agréée CE, il faut donc que le produit vienne d'un atelier agréé CE et soit livré par un transporteur agréé CE.

Toutefois, il est tout à fait possible de livrer la restauration collective sans agrément CE, à condition de remplir toutes les conditions nécessaires à la dérogation d'agrément (cf. Paragraphe IV. 1).

Quand je livre en grosse quantité suis-je obligé de faire une étiquette pour chaque produit ?

Je ne suis pas obligé de faire une étiquette individuelle pour chaque produit mais je dois indiquer sur les regroupements de produits sur l'emballage :

- dénomination de vente
- DLUO ou DLC ou numéro de lot
- identification du producteur

Les autres indications obligatoires peuvent être indiquées sur un document à part, qui doit par contre être remis au moment de la livraison des produits.

Que signifie les catégories Extra/ 1/ 2 ?

Et peut-on me demander encore des produits de ces catégories ?

Les catégories Extra / 1/ 2 sont définies sur des critères visuels : présence ou non de défaut sur telle quantité du produit :

- Extra : aucun défaut
- 1 : certains défauts sur un % de cm²
- 2 : plus de défauts : de calibrage, d'homogénéité de calibre, de présentation.

Dans la nouvelle réglementation européenne, ce classement en catégorie a disparu.

Toutefois même si ces catégories n'existent plus à l'échelle européenne, les Restaurations Collectives, ou autres clients (type magasins) peuvent indiquer des références à ces catégories dans leurs commandes ou appels d'offre. Elles le font pour être assurées d'avoir des produits équivalents, correspondant à des attentes de qualité visuelle, de calibre.

Y a-t-il des règles concernant la publicité ?

La publicité hors du lieu de vente avec indications de prix est réglementée.

- Ne pas la faire plus de 72 h avant la livraison
- Ne pas la faire plus de 5 j ouvrés
- L'origine du produit doit apparaître notée aussi gros que le prix

Est-il possible de travailler des produits frais, de faire de la mayonnaise, de découper une carcasse pour des cuisines collectives ?

Tout cela est possible en respectant les normes d'hygiène concernées par ces préparations et en fonction notamment des équipements et du personnel dont disposent les cuisines.

Le Plan de maîtrise sanitaire

DÉFINITION

Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

des **bonnes pratiques d'hygiène** ou prérequis

- du plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le règlement (CE) n°852/2004
- de la gestion des produits non conformes (procédure de retrait/rappel)
- de la mise en place d'un système de traçabilité

OBJECTIF

outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des **règlements (CE) n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004**

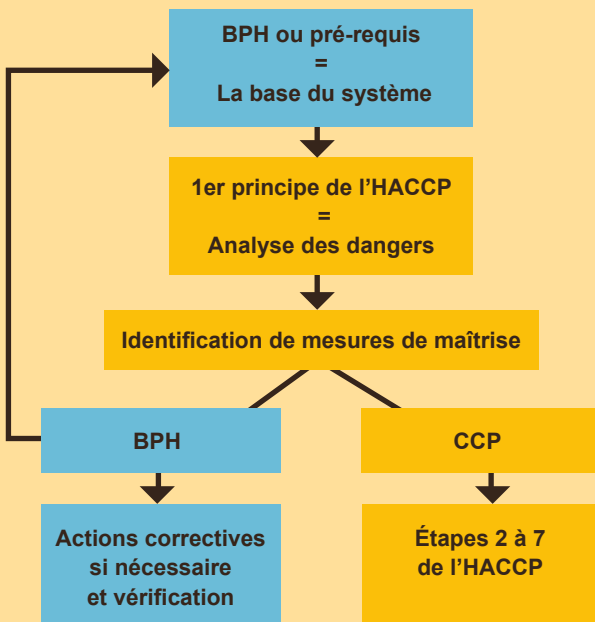
RÉGLEMENTATION

il sera défini dans le cadre de l'arrêté agrément (en cours de rédaction)

ENTRÉE EN APPLICATION

le 1er janvier 2006

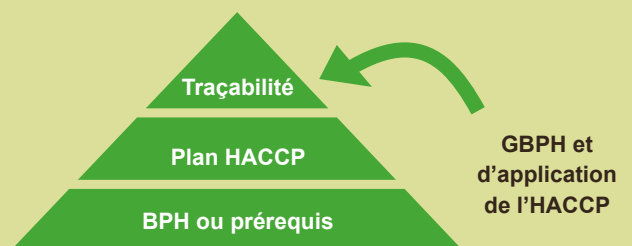
IDENTIFICATION DES MOYENS DE MAITRISE



LES 7 PRINCIPES DE L'HACCP

- P1 : analyser les dangers
- P2 : déterminer les **CCP**
- P3 : établir les **limites critiques** pour chaque CCP
- P4 : établir un système de **surveillance** pour chaque CCP
- P5 : établir des mesures **correctives** (préventives et correctives)
- P6 : établir des procédures de **vérification**
- P7 : établir un système d'enregistrement et de **documentation**

LES MOYENS DE MAITRISE POUR LES PROFESSIONNELS



IDENTIFICATION DES RESPONSABILITÉS DES PROFESSIONNELS ET DES SERVICES DE CONTRÔLES

L'exploitant

- Valide l'analyse des dangers
- Valide ses mesures de maîtrise

- applique son plan de maîtrise sanitaire et vérifie son efficacité

Outils : GBPH, documents des centres techniques, ...

Les services de contrôle

Vérifie que le professionnel a validé les dangers et les mesures de maîtrise

Vérifie que le professionnel applique son plan de maîtrise sanitaire

Outils (en cours d'élaboration) : guide général d'inspection, grille générale d'inspection, vade-mecums sectoriels, ...

- **Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :**
Les BPH concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'**hygiène**, c'est-à-dire la **sécurité** et la **salubrité** des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables. Les BPH sont un **préalable indispensable** dont le respect scrupuleux conditionne l'efficacité du plan HACCP. Exemples : organisation du suivi médical du personnel, plan de lutte contre les nuisibles (impact santé publique), plan de nettoyage et désinfection, instructions relatives à l'hygiène...
- **Le plan HACCP :**
Il a son application limitée à la **sécurité** des aliments. Il repose sur le fait que les mesures de maîtrise ont des effets mesurables sur le produit fini.
- **Procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes** (mise en place de procédure de retrait/rappel).

Fiche pratique / fruits et légumes frais : nouvelles règles de commercialisation au 01/07/2009

JUN 2009

PAGE 1

FRUITS ET LEGUMES FRAIS : NOUVELLES REGLES DE COMMERCIALISATION AU 1^o JUILLET 2009.

En 2008, la réglementation européenne concernant le secteur des fruits et légumes a été réformée. Ce nouveau règlement modifie en partie les règles de commercialisation relatives aux fruits et légumes sur le marché du frais. **A partir du 1^o juillet 2009, ces nouvelles règles de commercialisation entreront en vigueur.**

Rappel général

Pour être commercialisés sur le marché du frais, les fruits et légumes et les pommes de terre doivent répondre aux dispositions générales du Code de la consommation. Ils ont l'obligation d'être de qualité saine, loyale et marchande.

Ces dispositions générales peuvent pour certains fruits et légumes frais être complétées par des règles spécifiques définies dans le cadre d'un règlement européen, d'un règlement français ou d'une norme.

Règles communautaires spécifiques

Les fruits et légumes frais soumis à une règle spécifique communautaire sont dits normalisés. Les fruits et légumes normalisés pour être commercialisés sur le marché du frais doivent être conformes à un seuil minimal de qualité.

CATEGORIES

Extra pour les F&L sans défaut,
Catégorie I pour les F&L ayant de légers défauts,
Catégorie II pour des F&L ayant certains défauts plus marqués,
Catégorie III pour les F&L ne pouvant être vendus au consommateur sur le marché du frais (transformation).

Pour les espèces normalisées, les fruits et légumes ont l'obligation d'être classés selon 4 catégories définies selon les qualités intrinsèques du produit.

Les normes européennes de qualité fixent également des règles de calibrage. Les fruits et légumes normalisés ont l'obligation de respecter un calibrage minimum ou maximum ou une échelle de calibrage.

Des règles d'emballage et présentation et de marquage viennent en complément de ces normes.

Règles nationales

La pomme de terre primeur et de conservation et l'échalote sont quant à elles soumises à des règles spécifiques définies au niveau national. Il en est de même, pour les fruits et légumes sous AOC telles que la noix du Périgord et le raisin de table Chasselas de Moissac.

A partir du 1^o juillet 2009, modification des règles communautaires

Avant le 1^o juillet 2009, 36 espèces de fruits et légumes étaient normalisées, c'est-à-dire devaient respecter des règles spécifiques communautaires.

A partir du 1^o juillet 2009, les règles spécifiques de commercialisation ne sont maintenues que pour les 10 espèces les plus échangées. Pour les 26 autres espèces, elles sont supprimées, c'est-à-dire qu'ils n'ont plus l'obligation d'être classés par catégorie, ni par calibre. Toutefois, tous les fruits et légumes qui sont destinés à la commercialisation en frais devront répondre à une règle générale définissant un seuil minimal de qualité. Les règles nationales concernant, plus particulièrement, la pomme de terre et l'échalote ne seront pas modifiées au 1^o juillet 2009.

Fruits et légumes pour lesquels les normes sont maintenues	Fruits et légumes pour lesquels les normes sont supprimées
agrumes, fraises, kiwis, laitues, chiconées frisées et scaroles, pêches et nectarines, poires, poivrons, pommes, raisins de table et tomates	abricots, artichauts, asperges, aubergines, aulx, avocats, carottes, céleris, cerises, champignons de couche, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux pommés, concombres, courgettes, endives, épinards, haricots, melons, noisettes, noix, oignons, pastèques, poireaux, pois, prunes

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : NOUVELLES REGLES DE COMMERCIALISATION AU 1^{er} JUILLET 2009.

Règles de commercialisation générales

Les règles de commercialisation générales concernent tous les fruits et légumes destinés à la vente sur le marché du frais.

Ne sont pas soumis à ces règles les champignons autres que champignons de couche, câpres, amandes amères, amandes décoquillées, noisettes décoquillées, noix décoquillées, graines de pignon doux et safran, ainsi que les produits destinés à la transformation ou à l'alimentation animale qui en portent clairement la mention.

Les règles de commercialisation générales comportent des exigences minimales de qualité et de maturité, un niveau de tolérance ainsi que des règles d'emballage et de marquage.

EXIGENCES DE QUALITE MINIMALE

Les fruits et légumes frais pour être conformes aux règles de commercialisation générales doivent être :

- Intacts,
- sains; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de tout corps étranger visible,
- pratiquement exempts de parasites,
- pratiquement exempts d'attaques de parasites affectant leur chair,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts d'odeur ou de saveurs étrangères.

L'état des produits doit leur permettre de supporter le transport et la manutention et d'arriver à destination dans des conditions satisfaisantes.

EXIGENCES DE MATURETE MINIMALES

Les produits doivent avoir bénéficié d'un développement suffisant et présenter une maturité satisfaisante.

Le développement et le stade de maturité des produits doivent leur permettre de continuer le processus de maturation et d'atteindre un degré de maturité satisfaisant.

TOLERANCES

Une tolérance de 10% en nombre ou en poids de produits ne satisfaisant pas aux exigences qualitatives minimales est admise dans chaque lot. Cette tolérance ne s'applique toutefois pas aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

EMBALLAGES et MARQUAGES

Les dispositions générales relatives aux emballages et marquages des fruits et légumes frais restent en vigueur. Il est précisé que pour indiquer l'origine, il est nécessaire de faire apparaître le nom complet du pays de production dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

Règles de commercialisation spécifiques

Concernant les 10 produits - agrumes, fraises, kiwis, laitues, chicorées frisées et scaroles, pêches et nectarines, poires, poivrons, pommes, raisins de table et tomates - les règles spécifiques qui étaient en vigueur jusqu'alors sont maintenues¹.

Informations complémentaires : Les factures et documents d'accompagnement, hors reçus destinés au consommateur, indiquent la désignation et le pays d'origine des produits. Si cela est exigé dans la norme de commercialisation spécifique, la catégorie, la variété et/ou le type commercial devront être indiqués. Si le produit est destiné à la transformation, cela doit être apparaître clairement sur la facture.

¹ Modification apportée aux règles concernant les pommes : les emballages de vente d'un poids inférieur ou égal à 5 kg peuvent contenir des mélanges de pommes de différentes variétés à condition que celles-ci soient homogènes quant à leur qualité et, pour chaque variété concernée, leur origine, leur calibre et leur état de maturité

Responsable de la rédaction :

FNAB (prestataire pour le collectif des OEPB fruits et légumes bio) - 40, rue de Malte - 75011 PARIS
Tel : 01 43 38 38 69 - Fax : 01 43 38 39 70 - e-mail : fnab@fnab.org

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

(JORF du 08/08/2006)

modifié par :

1 Arrêté du 27 avril 2007 (JORF du 16/05/2007)

Art. 9. - Les établissements bénéficiant d'une dispense d'agrément au titre des arrêtés du 8 septembre 1994 et du 8 février 1996 susvisés doivent mettre à jour leur dossier de déclaration conformément aux dispositions du titre III avant le 31 décembre 2007.

2 Arrêté du 7 juin 2007 (JORF du 16/06/2007)

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2295/2003 de la Commission du 23 décembre 2003 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Vu le code rural, notamment l'article L. 233-2 et l'article R. 231-20 ;

Vu l'arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;

Vu l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants ;

Vu l'arrêté du 19 mai 2003 portant création du Bulletin officiel du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 27 février 2006,

Arrête :

TITRE I^{er} CHAMP D'APPLICATION

*1 Art. 1^{er}. - Les exploitants soumis à l'agrément prévu au 3 de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires pour leurs établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre II.

Les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre III.

Conformément au 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 précité et au 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement, les centres de collecte et les tanneries désirant livrer des matières premières aux établissements de production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine doivent respecter les dispositions du titre IV. 1*

TITRE II DÉLIVRANCE DE L'AGRÈMENT

Chapitre I^{er}

Procédure d'agrément

Art. 2. - L'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires et, en cas de nécessité, après consultation du directeur départemental des affaires maritimes dans le domaine de ses compétences, dans les conditions prévues au présent chapitre. L'agrément précise la catégorie de produits et la nature de l'activité pour laquelle il est accordé, en indiquant pour chaque catégorie de produits et/ou nature de l'activité le texte réglementant les conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché qui s'applique dans le cadre de cet agrément.

Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle présenté en annexe 1.

Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1^{er} de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande doit être renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou de la nature de l'activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du directeur départemental des services vétérinaires.

Art. 4. - *1 L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée par le directeur départemental des services vétérinaires ou son représentant au cours d'une visite de l'établissement.

S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément prévue à l'article 3 qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement, un agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois. Cette période est mise à profit par l'exploitant pour fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires mentionnées au premier alinéa sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut excéder six mois. 1*

En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant. L'exploitant de l'établissement souhaitant présenter une nouvelle demande devra répondre à ces éléments point par point.

Le numéro d'agrément de l'établissement est composé :

- du numéro de codification du département du lieu d'implantation ;
- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement du lieu d'implantation ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

Art. 5. - Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement, en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, doivent être tenues à jour et à disposition des agents de la direction départementale des services vétérinaires.

A tout moment, en cas de manquement à des conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

Art. 6. - Les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Dispositions particulières applicables aux marchés de gros et aux halles de criée

1 Art. 7. - Sans préjudice des articles 2 à 6, tout exploitant ou responsable d'un marché de gros ou d'une halle de criée adresse au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mentionnés sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. Dans le cas d'un marché de gros implanté dans un département littoral et manipulant des produits de la pêche ou d'une halle de criée, la demande est adressée au directeur départemental des affaires maritimes, pour consultation dans le domaine de ses compétences. Toute demande est accompagnée des pièces prévues à l'annexe 2. 1

Chapitre III

Dispositions particulières applicables à certains établissements manipulant des produits de la mer et d'eau douce

Art. 8. - Les dispositions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des articles 2 à 6.

Art. 9. - Les navires congélateurs et les navires usines, y compris les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques, sont agréés dans les conditions des articles 2 à 6. Avant la mise en activité de son navire, tout armateur ou son représentant adresse au préfet (directeur départemental des services vétérinaires) du département où est immatriculée l'unité une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1er de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Cette demande comporte les informations mentionnées à l'annexe 1 et est accompagnée des documents figurant à l'annexe 2.

Par dérogation à l'article 4, la durée de l'agrément conditionnel attribué aux navires usines et aux navires congélateurs peut être supérieure à 6 mois, sans toutefois dépasser 12 mois au total.

Le numéro d'agrément de ces navires est composé :

- du numéro de codification du département du port d'attache ;
- du numéro de codification de la commune du port d'attache ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune.

*1 Art. 10. - Par dérogation à l'article 3, tout responsable d'un centre d'expédition, terrestre ou flottant, ou d'un centre de purification, adresse la demande d'agrément comportant les informations figurant à l'annexe 1, accompagnées des documents mentionnés à l'annexe 2, au préfet (directeur départemental des affaires maritimes) du département du lieu d'implantation.

" Le directeur départemental des affaires maritimes formule son avis dans le domaine de ses compétences et recueille, en tant que de besoin, l'avis de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). Il transmet ces avis avec les déclarations au directeur départemental des services vétérinaires qui instruit les demandes d'agrément conformément aux articles 4 et 5 du présent arrêté. 1*

Chapitre IV

Dispositions particulières applicables aux centres d'emballage d'œufs

Art. 11. - Sans préjudice des articles 2 à 6, toute demande d'agrément d'un centre d'emballage d'œufs précise si l'exploitant désire un agrément spécial permettant d'emballer des œufs sous la mention "extra" ou permettant de dater les œufs du jour de ponte conformément à l'annexe 1. Cette demande est accompagnée des documents prévus aux 1° à 3° et au 5° de l'annexe 2.

CONDITIONS DANS LESQUELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL FOURNISSANT DES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE À D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL NE SONT PAS SOUMIS À L'OBLIGATION D'AGRÈMENT

Art. 12. - Les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 doivent respecter les trois conditions suivantes :

1° La quantité maximale, pour chaque catégorie de produit cédée à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4 ;

2° Cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie ;

3° La distance entre cet établissement et les établissements livrés est comprise dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur. Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation, peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur, conformément à une instruction du ministre chargé de l'agriculture.

Toutefois, et pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie, telle que définie au 1°, ne dépasse pas la quantité fixée en troisième colonne des tableaux des annexes 3 et 4, la limite de 30 % fixée au 2° ne s'applique pas.

Art. 13. - Cette activité prévue à l'article 12 fait l'objet par l'exploitant du secteur alimentaire d'une déclaration préalable auprès de la direction départementale des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement. Cette déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

1° La liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisées ;

2° Par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration. A tout moment, toute modification importante portant sur les points 1° ou 2° entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au directeur départemental des services vétérinaires.

Art. 14. - Seuls les établissements fournissant les catégories de produits listées aux annexes 3 et 4 peuvent faire l'objet de la dérogation prévue à l'article 12.

Les produits d'origine animale composant les repas ou fractions de repas fournis aux établissements de restauration collective dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3. Les quantités mentionnées au 1° et au dernier alinéa de l'article 12 s'appliquent à l'activité de fourniture de repas ou de fractions de repas composés de produits d'origine animale à des établissements de restauration collective sont définies à l'annexe 4.

Art. 15. - Une liste des établissements faisant l'objet de la dérogation prévue à l'article 12 est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX CENTRES DE COLLECTE ET AUX TANNERIES FOURNISSANT DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE GÉLATINE ET DE COLLAGÈNE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

Art. 16. - Les centres de collecte et les tanneries déposent une demande d'autorisation auprès du directeur départemental des services vétérinaires du département où ils se situent, accompagnée des pièces suivantes :

- pour les personnes physiques : l'identité et le domicile du demandeur ;
- pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ;
- l'adresse de l'établissement ;
- la nature de l'activité ;
- un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle 1/200 au minimum ;
- une notice donnant la description des locaux de travail et d'entreposage ;
- une notice décrivant les conditions de fonctionnement.

La demande d'autorisation est faite avant l'ouverture de l'établissement et est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse et lors de toute modification importante dans la nature de l'activité, l'installation des locaux et leur affectation. Les exploitants signalent au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement son éventuelle fermeture.

Art. 17. - Les centres de collecte et les tanneries conformes aux dispositions du 5 du chapitre Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 et du 5 du chapitre Ier de la section XV de l'annexe III du même règlement sont enregistrés et autorisés par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

A tout moment, en cas de manquement aux conditions fixées au présent arrêté ainsi qu'au 5 du chapitre Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ou au 5 du chapitre Ier de la section XV de l'annexe III du même règlement, l'autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet.

Art. 18. - Les établissements autorisés sont inscrits, avec leur numéro d'enregistrement, sur des listes publiées au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. 1*

1 TITRE V 1

DISPOSITIONS FINALES

1 Art. 19. 1 - Les établissements déjà agréés doivent compléter leur dossier d'agrément conformément aux dispositions du titre II dans un délai de 24 mois suivant la publication du présent arrêté.

Les établissements disposant d'un agrément accordé à titre provisoire à la date du 1er janvier 2006, au sens de l'article 5 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, doivent déposer une nouvelle demande d'agrément conformément aux dispositions du titre II.

1 Art. 20. 1 - Les articles 3 à 9 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé sont abrogés.

1 Art. 21. 1 - Les articles 39 à 42 de l'arrêté du 27 décembre 1992 susvisé, les articles 38 à 42 de l'arrêté du 28 décembre 1992 susvisé, les articles 10 à 14 de l'arrêté du 29 décembre 1992 susvisé et les articles 22 à 25 de l'arrêté du 25 juillet 1994 susvisé sont abrogés.

1 Art. 22. 1 - Le directeur général de l'alimentation et le directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 8 juin 2006.

DOMINIQUE BUSSEREAU

1 / Demande d'agrément

Ministère de l'agriculture et de la pêche

Préfecture de :

DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT Pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L 233-2 du code rural
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

I IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	
Nom :	Téléphone : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Prénom :	Télécopie : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Fonction dans l'établissement :	Adresse électronique :
2) Coordonnées de l'établissement	
NOM (Raison Sociale) :	Adresse de l'établissement :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Code postal : Commune :
Statut juridique :	Date d'entrée en activité :
Téléphone : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Télécopie : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	Code postal : Commune :
Date d'ouverture de l'établissement : _ _ / _ _ / _ _ _	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Code APE/NAF : : _ _ _ _ _	Code postal : Commune :
SIRET : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _	
SIREN : _ _ _ _ _ _ _	
N° immatriculation du navire :	
II. - Demande d'agrément :	
Je soussigné(e) responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.	
SIGNATURE DU DECLARANT Le _ _ / _ _ / _ _ _	RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT (ne valant pas agrément) (cadre réservé à l'administration)
Nom - Prénom du signataire :	Déclaration reçue le _ _ / _ _ / _ _ _
Cachet de l'établissement	Signature
	Numéro d'identification unique : _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes
III. CESSATION D'ACTIVITE	
Date de cessation d'activité :	Nom - Prénom :
Fonction dans l'établissement :	
Date et signature	
Ce document doit être conservé et présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels	

2 / Pièces à joindre à la demande d'agrément

1 / Note de présentation de l'entreprise

- 1 / Organisation générale.
- 2 / Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

2 / Description des activités de l'entreprise

- 1 / La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2 / La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 3 / La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 4 / Les diagrammes de fabrication.
- 5 / Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 6 / La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 7 / La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 8 / Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 9 / Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.
Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.
- 10 / Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.
- 11 / La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

3 / Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.
- Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- 1 / Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

- a. Le personnel :

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- organisation du suivi médical.

- b. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

- c. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

- d. Le plan de lutte contre les nuisibles.

- e. L'approvisionnement en eau.

- f. La maîtrise des températures.

- g. Le contrôle à réception et à expédition.

2 / Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

- a. Le champ d'application de l'étude.
- b. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).
- c. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
 - la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
 - pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
 - les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).
- d. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3 / Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

4 / Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur élaboré par l'exploitant de l'établissement reprenant les principales règles d'hygiène que les vendeurs et les acheteurs doivent respecter et décrivant les modalités d'utilisation des parties communes. Ce règlement intérieur est porté à la connaissance des usagers de l'établissement.

La composition, comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

5 / Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;
- les procédures de fonctionnement permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids. 1*



3 /

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Livree à des établissements de commerce de détail	Pour la mise en œuvre du dernier alinéa de l'article 12
Laits traités thermiquement	800 litres / semaine	250 litres / semaine
Produits laitiers	250 kg / semaine	100 kg / semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées	800 kg / semaine	250 kg / semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées	250 kg / semaine	100 kg / semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kg / semaine	100 kg / semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kg / semaine	100 kg / semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg / semaine	30kg / semaine

4 /

	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Livree à des établissements de restauration collective	Pour la mise en œuvre du dernier alinéa de l'article 12
Repas ou fractions de repas composés des catégories de produits listées à l'annexe 3	400 repas / semaine	150 repas / semaine

Fiche pratique : éléments de base pour répondre à un appel d'offre

1 / Consulter les Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC)

Les annonces de marchés publics sont désormais diffusées sur le bulletin officiel des annonces des marchés publics (<http://www.boamp.fr>).

Le contenu et le support de la publicité sont différents selon le montant du marché :

- de 4 000 € à 90 000 € HT l'acheteur doit faire une mise en concurrence entre plusieurs fournisseurs. Il peut le faire par consultation de plusieurs fournisseurs (au moins 3 ou 4) susceptibles de pouvoir répondre, et/ou par une publicité adaptée au marché, par exemple par l'insertion d'annonces dans des journaux dont la diffusion correspond à l'envergure du marché ;
- de 90 000 € HT à 125 000 € HT pour l'Etat et ses établissements publics et 193 000 € HT pour les collectivités territoriales et les établissements publics locaux, l'acheteur doit faire une mise en concurrence entre plusieurs fournisseurs. Il peut le faire par consultation de plusieurs fournisseurs (au moins 3 ou 4) susceptibles de pouvoir répondre. Il est alors obligatoire de faire paraître une publicité dans un journal d'annonces légal ou dans le bulletin officiel des annonces des marchés publics ; et en plus si nécessaire dans la presse spécialisée.
- À partir de 125 000 € HT pour l'Etat et ses établissements publics et 193 000 € HT pour les collectivités territoriales et les établissements publics locaux, un appel d'offre doit être rédigé.

Il est utile de connaître les périodes auxquelles les collectivités renouvellent leurs appels d'offre (en général, un marché de denrées alimentaires est passé pour 1 an mais il peut être reconduit sur plusieurs années).

2 / Connaître les pièces du marché

a / Le Dossier de Consultation des entreprises (DCE)

- Il s'agit de toutes les pièces dont les candidats ont besoin pour répondre à la demande de la personne publique ;
- Le candidat peut retirer le DCE jusqu'au dernier jour de la remise des offres ;
- Il se compose de la lettre de consultation, du règlement de consultation (RC), des pièces relatives à la candidature et des pièces relatives à l'offre.

b / Le règlement de la consultation (RC)

- C'est un document non contractuel élaboré par l'acheteur public et destiné à informer les candidats sur les conditions générales du marché ainsi que sur les règles du jeu de la concurrence.

c / L'acte d'engagement (AE)

- C'est une pièce contractuelle qui doit être signée des deux parties contractantes ;
- Elle comporte l'engagement du candidat.

d / Cahiers des clauses administratives générales et particulières (CCAG et CCAP)

- Ils fixent l'ensemble des modalités administratives applicables au marché (les prix, les garanties, les litiges...).

e / Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

- Il fixe les dispositions techniques nécessaires à l'exécution des prestations prévues au marché. C'est une pièce centrale dans la mesure où elle décrit précisément l'ensemble des denrées alimentaires demandées par l'acheteur.

f / Les documents contractuels relatifs aux prix et qualités

- devis qualité et bordereau de prix ;
- détail quantitatif estimatif ;
- sous-détail ;
- liste des prix et des barèmes.

3 / Sélection des candidatures

La sélection des candidatures est régie par les articles 44 et 45 du Code des marchés,

- L'acheteur examine les candidatures au regard des niveaux de capacités professionnelles, techniques et financières mentionnées dans l'AAPC ;
- Disparition de l'élimination d'un candidat pour défaut de références ;
- Il est possible de constituer un groupement entre plusieurs fournisseurs pour répondre à un marché : groupement joint ou solidaire. Dans ce cas, il faut remplir le formulaire " DC4 ".

4 / Sélection des offres

- Le candidat doit répondre conformément aux besoins émis au travers des conditions d'exécution.
- Importance des critères d'attribution :
 - l'attribution du marché se fait à partir de critères de choix des offres précisés dans le règlement de la consultation par l'acheteur,
 - l'article 53 liste de façon non exhaustive les critères d'attribution que les acheteurs peuvent utiliser pour la sélection des offres. Le critère prix est devenu au cours des réformes successives un critère parmi d'autres (qualité du produit, critère environnemental, coût du cycle de vie, délai de livraison, etc.),
 - les critères d'attribution des offres doivent obligatoirement être pondérés.
- En cas d'allotissement, le candidat peut répondre à autant de lots qu'il le souhaite mais sa réponse doit se conformer précisément et intégralement aux exigences de chacun des lots (on ne peut proposer des variantes que si cela est demandé).
- Il est possible de poser par écrit ou par oral des questions à l'acheteur pour que ce dernier précise son besoin. Cela constitue un moyen de " lobbying " pour manifester son intérêt pour le marché.
- Le code des marchés ouvre un droit de préférence permettant de favoriser, à offre égale ou à prix égal, une SCOP, un groupement de producteurs ou un artisan.
- Même si cela n'est pas demandé, ne pas hésiter à joindre dans le dossier, tous les éléments susceptibles de mettre en avant les produits bio proposés : qualités nutritionnelles, informations sur le mode de production, démarches favorisant le développement durable, etc.
- Joindre à chaque fois que cela est possible, la fiche technique des produits proposés en insistant sur les points positifs.

5 / soigner la forme

- Il est indispensable de remplir tous les formulaires demandés au risque de voir son offre rejetée pour irrégularité.
- Le candidat doit répondre dans les délais impartis.

6 / Comment se présenter : les différentes formes de groupement de structures

Vous pouvez, si vous n'avez pas la capacité d'exécuter seul un marché, décider d'unir vos moyens avec d'autres entreprises, dans le cadre d'un groupement.

Le groupement peut être solidaire ou conjoint.

- Le groupement est solidaire lorsque chacun des opérateurs économiques membres du groupement est engagé financièrement pour la totalité du marché.

L'un des opérateurs économiques membres du groupement, désigné dans l'acte d'engagement comme mandataire, représente l'ensemble des membres vis-à-vis du pouvoir adjudicateur, et coordonne les prestations des membres du groupement.

En cas de groupement solidaire, l'acte d'engagement est un document unique qui indique le montant total du marché et l'ensemble des prestations que les membres du groupement s'engagent solidairement à réaliser.

- Le groupement est conjoint lorsque chacun des opérateurs économiques membres du groupement s'engage à exécuter la ou les prestations qui sont susceptibles de lui être attribuées dans le marché.

L'un des opérateurs économiques membres du groupement, désigné dans l'acte d'engagement comme mandataire, représente l'ensemble des membres vis-à-vis du pouvoir adjudicateur, et coordonne les prestations des membres du groupement.

Si le marché le prévoit, le mandataire du groupement conjoint est solidaire, pour l'exécution du marché, de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles à l'égard du pouvoir adjudicateur.

En cas de groupement conjoint, l'acte d'engagement est un document unique qui indique le montant et la répartition détaillée des prestations que chacun des membres du groupement s'engage à exécuter.

- Une convention de groupement est conclue entre plusieurs structures qui décident de s'unir pour l'exécution d'un marché (la convention doit notamment indiquer le caractère conjoint ou solidaire du groupement, la nature, l'étendue et la durée de la solidarité).

La transformation d'un groupement d'une forme à une autre (conjoint à solidaire ou inversement) :

- l'acheteur public ne peut pas vous l'imposer pour la présentation d'une offre
- mais le règlement de la consultation peut imposer la forme solidaire ou conjointe au groupement attributaire du marché.

Note Bene : Vous pouvez, pour multiplier vos chances de remporter un marché, participer à plusieurs groupements, candidats au même marché, sauf si l'AAPC ou le règlement de la consultation l'interdit (la participation à plusieurs groupements doit être objectivement incontournable, par exemple parce que l'entreprise est la seule capable de réaliser certaines prestations ; sinon risque d'atteinte au libre jeu de la concurrence).

Mais l'acheteur public ne peut pas vous obliger à vous présenter en groupement.

7 / Comment se présenter : le mandataire

Le mandataire est la structure choisie par les membres du groupement pour :

- préparer et adresser le dossier du groupement ;
- coordonner leurs prestations ;
- recevoir les ordres de service de l'acheteur public ;
- s'assurer que les cotraitants respectent les obligations relatives à la protection de la main d'oeuvre et aux conditions de travail ;
- présenter les projets de décomptes mensuels et accepter le décompte général ;
- présenter les réclamations ;
- répartir les pénalités et les primes éventuelles.

Le marché peut prévoir que le mandataire du groupement conjoint est solidaire de chacun des membres du groupement.

Cela signifie qu'en cas d'incident lors de l'exécution du marché, la personne publique pourra rechercher indifféremment la responsabilité du prestataire qui a manqué à ses obligations contractuelles ou celle du mandataire.

ANNEXE 6

Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC1 (ex DC4)

Le formulaire DC1, lettre de candidature, remplace depuis juillet 2010 le DC4. Il peut être utilisé par les candidats aux marchés publics à l'appui de leur candidature (procédures restreintes) ou dans la première enveloppe de leur offre (procédures ouvertes).

Ce document est un modèle de lettre d'accompagnement de la candidature. Il est joint à la déclaration du candidat (DC2, annexe suivante).

Son utilisation est conseillée lorsque le marché est alloué et lorsque le candidat est un groupement.

Il permet à l'acheteur d'identifier le candidat : entreprise seule, personne physique ou morale, groupement d'entreprises, personne publique, association... Le candidat remet le DC1, accompagné du dossier correspondant, à l'administration qui passe le marché.

Des modèles de DC1 à entête du MINEFI et une notice explicative sont téléchargeables sur : <http://www.marche-public.fr/contrats-publics/Formulaires-DC1-DC2-DC3-DC4-nouveaux-imprimés.htm>

ANNEXE 7

Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC2 (ex DC5)

Le formulaire DC 2, déclaration individuelle du candidat, remplace depuis juillet 2010 le DC5. C'est un modèle qui peut être utilisé par les candidats aux marchés publics à l'appui de leur candidature (procédures restreintes) ou dans l'enveloppe contenant les éléments relatifs à la candidature (procédures ouvertes). C'est une déclaration du candidat.

Il permet à l'acheteur de s'assurer que le candidat remplit les conditions nécessaires pour accéder aux marchés publics et présente les garanties techniques, professionnelles et financières suffisantes. Le candidat remet le DC2, accompagné du dossier correspondant, à l'administration qui passe le marché.

En cas de regroupement, un DC2 doit être établi pour chacun des candidats.

Des modèles de DC2 à entête du MINEFI et une notice explicative sont téléchargeables sur : <http://www.marche-public.fr/contrats-publics/Formulaires-DC1-DC2-DC3-DC4-nouveaux-imprimés.htm>

ANNEXE 8

Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC3 (ex DC8)

Le formulaire DC3, acte d'engagement, remplace le DC8. Il comporte deux parties : l'objet de l'acte d'engagement figurant à la rubrique A, ainsi que les rubriques B et C s'adressent directement au candidat qui doit les remplir.

L'objet de la consultation et le code CPV principal figurant à la rubrique A et les rubriques D et E sont à renseigner par le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice. Si l'acheteur n'a pas pré-rempli les mentions de la rubrique A ou la rubrique D, le candidat la complète conformément aux éléments figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence, le règlement de consultation ou la lettre de consultation.

Si le candidat se présente seul, le DC3 doit être signé par le candidat individuel. En cas de candidature groupée, il doit être signé soit par tous les membres du groupement en l'absence de mandataire habilité à signer l'offre du groupement, soit par le mandataire qui a reçu mandat pour signer l'offre du groupement (formulaire DC1).

Des modèles de DC3 à entête du MINEFI et une notice explicative sont téléchargeables sur : <http://www.marche-public.fr/contrats-publics/Formulaires-DC1-DC2-DC3-DC4-nouveaux-imprimés.htm>

Pièces administratives à joindre à une réponse à un appel d'offre : le DC6

Le DC6 est un formulaire facultatif, proposé par la direction des affaires juridiques, qui peut être utilisé par les pouvoirs adjudicateurs, les entités adjudicatrices ou opérateurs économiques, à qui il est envisagé d'attribuer un marché public. Il permet de s'assurer que l'ensemble des documents exigés, tant par le code des marchés publics que par le code du travail, est fourni et fait le point sur les obligations renforcées, en matière fiscale et sociale, qui incombent aux cocontractants.

Le DC6 peut être envoyé par la structure répondant à l'appel d'offre pour attester qu'elle respecte bien le code du travail notamment (partie G du DC5).

Si cela n'est pas demandé ou fait à l'occasion du dépôt de la candidature, il appartient au pouvoir adjudicateur et à l'entité adjudicatrice d'exiger de leur cocontractant, avant la signature du marché (entre la date du jour d'information d'attribution du marché par le pouvoir adjudicateur, et la date de la signature du marché par le pouvoir adjudicateur), et tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du marché, certains documents en plus, listés dans le DC6.

Le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice adresse le DC6 à l'opérateur économique à qui il est envisagé d'attribuer le marché. Ce dernier le remplit, le date et le signe, puis l'adresse en retour avec toutes les pièces nécessaires en vue de la signature du marché. Cet envoi peut se faire en même temps que l'envoi de l'état annuel, communément appelé DC7.

En cas de regroupement, un DC6 doit être établi pour chacun des candidats.

Les informations en bleu sont données par la FNAB.

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES / MISE A JOUR OCTOBRE 2008

DC6

MARCHÉS PUBLICS / ACCORDS-CADRES

DÉCLARATION RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE TRAVAIL DISSIMULÉ

DC6

Dès lors que le montant du marché public est égal ou supérieur à 3000 euros TTC, cette déclaration concerne le candidat auquel il est envisagé d'attribuer un marché (1) et le titulaire du marché (2) en application du code des marchés publics (article 46) et du code du travail (articles L 8222-1 et D8222-5 ou D8222-7)

Cette déclaration peut être produite par le candidat lors de l'attribution du marché. Elle est datée d'un jour qui se situe obligatoirement entre [la date de l'information de l'attribution du marché au candidat ET la date de la signature du marché par l'acheteur].

Cette déclaration peut être produite par le titulaire tous les 6 mois à compter de la signature du marché public et ce jusqu'à la fin de l'exécution du marché.

En cas de candidature groupée, il convient de remplir une déclaration par membre du groupement.

Tous les documents et attestations sont établis en langue française. A défaut, ils doivent être accompagnés d'une traduction en langue française certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté (article 46 IV).

A - Identification de l'acheteur: le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice

DC6

Indiquer les coordonnées de l'acheteur

B - Objet du marché

DC6

Indiquer les coordonnées de l'acheteur

C - Identification du candidat (le cas échéant en tant que membre du groupement)

DC6

Indiquer vos coordonnées

Documents et attestations remis par le candidat retenu établi en France

Lorsqu'il est envisagé d'attribuer le marché puis tous les 6 mois jusqu'à la fin de son exécution

DC6

Les mentions obligatoires sont :

le nom ou la dénomination sociale, l'adresse complète et le numéro d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers ou à une liste ou un tableau d'un ordre professionnel, ou la référence de l'agrément délivré par l'autorité compétente

A – Documents à remettre à l'acheteur

DC6

Le candidat, à qui il est envisagé d'attribuer le marché, qui est établi en France, fournit à l'acheteur :

1 / Dans tous les cas :

Une attestation de fourniture de déclarations sociales émanant de l'organisme de recouvrement des cotisations et des contributions sociales et datant de moins de six mois (article D8222-5-1°)

Cette attestation peut être demandée à la MSA ou à l'URSAFF.

2 / Dans le cas où une immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés (RCS) ou au Répertoire des Métiers (RM) est obligatoire ou lorsque la profession est réglementée, l'un des documents suivants (article D8222-5-2°) :

- Un extrait K ou K bis RCS (délivré par les services du greffe du tribunal du commerce à une date récente);
- Une carte d'identification justifiant de l'inscription au RM ;
- Un devis, un document publicitaire ou une correspondance professionnelle (avec les mentions obligatoires) ;
- Un récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises (pour les personnes physiques ou morales en cours d'inscription).

B - Attestation sur l'honneur et signature par une personne compétente

DC6

L'attestation sur l'honneur est faite par le déclarant lui même, elle est datée (selon les cas, soit au jour où le candidat est informé qu'il est attributaire soit tous les 6 mois suivant la date de signature du marché), puis signée par le déclarant. Elle peut être établie soit en utilisant le présent modèle, soit sur papier libre.

J'atteste sur l'honneur :

- dans tous les cas, avoir déposé, auprès de l'administration fiscale, à la date figurant sur cette attestation (article D8222-5-1°-b)
 - l'ensemble des déclarations fiscales obligatoires ;
 - et le récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises : pour le candidat qui n'est pas tenu de s'immatriculer au RCS ou au RM et qui n'est pas en mesure de produire un extrait K ou K-bis ou une carte d'identification justifiant d'une inscription au RM
- dans le cas où j'emploie des salariés, de la réalisation du travail par des salariés régulièrement employés au regard des articles L1221-10, L3243-2 et R3243-1 du code du travail. (article D8222-5-3°)

À _____, le _____

Signature

(nom et qualité de la personne signataire ayant le pouvoir d'engager le candidat retenu)

2. Le numéro individuel d'identification à la TVA est attribué par les services fiscaux en application de l'article 286 ter du code général des impôts

Documents et attestations remis par le candidat retenu Étranger

Lorsqu'il est envisagé d'attribuer le marché puis tous les 6 mois jusqu'à la fin de son exécution

DC6

Cette partie ne doit être remplie que par les candidats étrangers.

3 . Les mentions obligatoires sont : le nom ou la dénomination sociale, l'adresse complète et la nature de l'inscription au registre professionnel

A – Documents à remettre à l'acheteur

DC6

Le candidat, à qui il est envisagé d'attribuer le marché, qui est établi ou domicilié dans un Etat étranger (membre ou non de l'Union européenne) et qui intervient en France, fournit à l'acheteur :

1 / Dans tous les cas :

1. Un document qui mentionne (article D8222-7-1°-a)

- a) son numéro individuel d'identification à la TVA en France², en cas d'assujettissement à la TVA;
- b) pour le candidat qui n'est pas tenu d'avoir un numéro individuel d'identification à la TVA en France : un document mentionnant son identité et son adresse ou, le cas échéant, les coordonnées de son représentant fiscal ponctuel en France ;

2) Un document attestant la régularité de sa situation sociale au regard (article D8222-7-1°-b)

- a) du règlement CE n° 1408/71 du 14 juin 1971 ;
- b) ou d'une convention internationale de sécurité sociale, ou, à défaut, une attestation de fourniture de déclarations sociales émanant de l'organisme français de recouvrement et datant de moins de six mois.

2 / Dans le cas d'une immatriculation à un registre professionnel dans le pays d'établissement ou de domiciliation est obligatoire, l'un des documents suivants (article D8222-7-2°) :

1) Un document émanant des autorités tenant le registre professionnel ou un document équivalent certifiant l'inscription ;

2) Un devis, un document publicitaire ou une correspondance professionnelle (*comportant les mentions obligatoires*)³

3) S'agissant des entreprises en cours de création, un document, datant de moins de six mois, de l'autorité habilitée à recevoir l'inscription et attestant de la demande d'immatriculation en cours.

B - Attestation sur l'honneur et signature par une personne compétente

DC6

L'attestation sur l'honneur est faite par le déclarant lui même, elle est datée (selon les cas soit au jour de l'attribution du marché public soit tous les 6 mois suivants la date de signature du marché), puis signée par le déclarant. Elle peut être établie soit en utilisant le présent modèle, soit sur papier libre.

J'atteste sur l'honneur (article D8222-7-3°) :

dans le cas où j'emploie des salariés pour effectuer une prestation de services d'une durée supérieure à un mois, que je fournis à ces salariés des bulletins de paie comportant les mentions prévues à l'article R3243-1 du code du travail, ou des documents équivalents.

À _____, le _____

Signature

(nom et qualité de la personne signataire ayant le pouvoir d'engager le candidat retenu)

Pièces administratives à remettre au moment de l'attribution du marché : le DC7

Le DC7 sera demandé au stade de l'attribution du marché.

Le DC7 a pour objet de remplacer la production des certificats sociaux et fiscaux exigés dans une procédure classique. En définitive, ce document se substitue à l'ensemble des certificats sociaux et fiscaux.

Le DC7 fait l'objet de "fiche navette" entre les établissements fiscaux et sociaux. Le DC7 est valable d'une année sur l'autre, c'est à dire que pour 2010, il faut produire un DC7 déclarant que la société est à jours de ses obligations sociales et fiscales pour l'année 2009.

Pensez donc à le faire en début d'année, pour ne pas courir après dans le cas où votre entreprise est attributaire d'un marché public !

Il peut être remplacé par la liasse 3666 et une attestation URSAFF déclarant que votre structure est à jour de ses cotisations sociales.

Il est possible de contacter (par fax, téléphone ou au guichet) directement son centre MSA ou URSAFF en demandant qu'il établisse une déclaration prouvant que la structure est bien à jour de ces obligations sociales. En parallèle il faut remplir la liasse 3666, et la transmettre à votre centre des impôts qui vous la retournera signée et tamponnée.

DC7 :

Notice d'explication, téléchargement et marche à suivre pour remplir le DC7 :

<http://www.marchespublicspme.com/explication-du-dc7-marches-publics.html>

Liasse 3666 :

Notice d'explication, téléchargement de la liasse 3666 :

http://www.marchespublicspme.com/?p=doc_index&tripar=doc-liasse-3666

Pour remplir en ligne et imprimer directement la liasse 3666 :

<http://www.marchespublicspme.com/documents/liasse-3666.PDF>

Autres pièces administratives

En plus des pièces administratives détaillées ci-dessus, peuvent être demandées :

- Des références de missions équivalentes,
- Une attestation d'assurance en cours,
- Des documents à produire en cas de redressement judiciaire.

Fiche technique : Comment, via les procédures de marché public, favoriser les approvisionnements en circuits courts et de produits issus de l'agriculture biologique ?

1 / L'achat de produits bio dans les procédures de marché public :

La directive 2004-17 prévoit de manière explicite la possibilité de prendre en compte le développement durable pour discriminer positivement des labels ou des modes de production.

Un arrêt de Cour de Justice des Communautés Européennes de 2001, qui concerne le ramassage scolaire de la ville d'Helsinki a établi qu'il est possible de sélectionner des bus selon les critères du développement durable et leur impact sur l'environnement. Cela a été repris dans les directives communautaires 2004-17 et 2004-18 notamment et ce principe est désormais intégré dans le code des marchés publics de 2006 (articles 14, 45 et 53).

Avant cette jurisprudence, la doctrine de la Commission européenne était de dire qu'on ne peut pas utiliser des critères " développement durable " parce qu'ils n'étaient pas directement liés à l'objet du marché. Il y a donc maintenant une forme de dérogation à ce principe.

Comment faire ?

Trois possibilités existent et sont cumulatives, en fonction des capacités locales (filière structurée), du montant du marché, des attentes,...

a. Sélection des candidatures : il est possible lorsqu'on lance un marché public de sélectionner sur la base des critères verts : dans la phase de sélection des candidatures sur la base de leur présentation générique, on peut considérer que globalement la contribution de l'entreprise au développement durable n'est pas satisfaisante, par exemple parce que sa flotte de véhicules est ancienne ou que ses bâtiments sont énergivores. On peut ainsi sélectionner une entreprise sur la base de ce qu'elle est, indépendamment de l'offre qu'elle fait.

Points de vigilance :

Ce critère de sélection doit toutefois être objectivable, ce qui peut se révéler difficile.

b. Via les critères d'attribution dans l'offre : on peut prévoir d'attribuer plus ou moins d'importance aux critères environnementaux. Il n'y a pas de limite, mis à part le fait que l'on n'a pas le droit de sélectionner sur un seul critère. Toutefois, le Conseil d'Etat, dans un avis de 2009, demande qu'il soit possible de rapporter les conditions dans lesquelles va être évaluée cette contribution au développement durable : une méthodologie et éventuellement des sous-critères doivent être mis en place. Cela doit être transparent pour que les candidats sachent comment ils vont être évalués.

Points de vigilance :

- La mise en place de critères trop complexes ou ne pouvant être évalués objectivement peut être source de contentieux.
- Des critères trop ambitieux peuvent pénaliser les producteurs bio et locaux : flotte de véhicule électrique, recyclage de l'eau, entrepôts bien gérés en terme d'énergie, recyclage des palettes, ... et peuvent ainsi aller à l'encontre du soutien à la production bio locale.

Des critères comme la fraîcheur et la qualité du produit (kilomètres parcourus, délais entre la cueillette ou l'abattage et la consommation) peuvent être plus opérationnels.

c. Via les conditions d'exécution du marché : elles ne sont pas pondérées mais sont requises. On peut ainsi demander par exemple que 30% des fruits et légumes soient " labellisés agriculture biologique ou équivalent ". Si le candidat ne peut pas répondre à cette exigence, l'offre déposée est nulle et irrecevable.

Points de vigilance :

- Il doit y avoir une égalité de traitement et on doit donc inscrire " labellisés agriculture biologique ou équivalent " ou le sous-entendre car si les critères du label bio sont respectés sans que le label soit apposé, ou alors si un autre label équivalent est apposé, l'offre ne peut pas être rejetée.
- L'efficacité du marché dépendra du contrôle qui est effectué : le laxisme de la personne publique est le laxisme de la personne privée, donc il faut procéder à des contrôles avec des injonctions, avec des amendes, voire avec des résiliations.

2 / Favoriser l'achat de proximité et les circuits courts dans une procédure de marché public :

Dans le cadre des marchés publics, on ne peut pas, même indirectement ou de façon implicite, privilégier les marchés de proximité. En fait, il est interdit de privilégier dans l'achat public des entreprises en fonction de leur localité, sauf celles dont la main d'œuvre est en insertion. Toutefois, des critères environnementaux peuvent être utilisés : le coût écologique peut être utilisé comme critère d'évaluation et/ou comme critère d'exécution.

- Critère d'évaluation : prise en considération du coût écologique de la livraison des produits : conditions de transport du produit ou coût écologique global du produit (article 5 du code des MP). Exemple : bilan carbone. Toutefois, il peut être difficile de demander à des petits producteurs d'évaluer leur bilan carbone.
- Critères d'exécution : la fraîcheur d'un produit, et donc sa qualité, est extrêmement marquée par les conditions de son transport. La proximité peut être valorisée en imposant un délai maximal entre la cueillette et la livraison du produit. Il faut toutefois être capable d'évaluer cela. On peut notamment utiliser le guide du CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) pour les fruits et légumes.

Des critères de qualité peuvent également être invoqués : on peut privilégier une zone de production qui est labellisée par exemple (une AOC, un Label Rouge, melon de Cavaillon car il a une reconnaissance en terme de goût particulière). Cela est quand même très limité, le cas du melon de Cavaillon est rare.

La possibilité de substitution : un modèle intéressant est celui de la possibilité de substitution : deux fruits rouges par semaine sont demandés par la collectivité et en fonction de la production, des aléas climatiques, la pluie, de leur qualité, de la production, on peut y substituer un autre fruit. Cela permet d'avoir une convergence vertueuse entre la saisonnalité, la qualité des produits et le prix.

L'ARTICLE 53 DU CODE DES MARCHÉS PUBLICS :

Le gouvernement a annoncé dans le cadre de la discussion de la loi de modernisation de l'agriculture une modification de l'article 53 du code des marchés publics relatif au droit de préférence. Le ministre de l'agriculture a indiqué qu'un projet de décret, attendu à l'automne et visant à favoriser les circuits courts, élargira le champ d'application de ce droit de préférence aux producteurs agricoles en individuel. En l'état du droit, il est réservé, notamment, aux groupements de producteurs agricoles.

L'article 53 serait modifié comme suit : " Lors de la passation d'un marché, un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un producteur agricole ou un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées. "

"Il s'agit d'offrir aux producteurs et aux groupements de producteurs la possibilité d'accéder de manière préférentielle à la commande publique, et de renforcer l'intégration des circuits courts dans les modes de distribution", a traduit Bruno Le Maire, ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

OUTILS SUR LES MARCHÉS PUBLICS, LES PRODUITS BIO ET LES CIRCUITS COURTS :

Une étude sur les Marchés publics, les produits bio et les critères de proximité a été réalisée en 2008 par la FNAB et le Cabinet Yves-René Guillou avocats, avec le soutien de l'ADEME. L'étude est téléchargeable sur : http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Etude_le_criterere_de_proximie_dans_les_marches_publics.html

Des modèles de cahier des charges sont accessibles sur : http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Permettre_aux_producteurs_bio_locaux_d_acceder_aux_marches_publics.html

Des exemples de cahier des charges sont téléchargeables sur : http://www.repasbio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Exemples_de_marches_publics.html

Recommandations pour la préparation du marché :

- Savoir ce que l'on veut intégrer comme produits bio et locaux et être capable d'anticiper ses commandes dans le moyen voire le long terme.
- Travailler en démarche projet en associant les élus, la volonté politique étant déterminante, et les groupes de développement locaux, afin de connaître les capacités de la production locale et d'intégrer les problématiques des producteurs locaux.
- Connaître la disponibilité des produits (saisonnalité, aléas climatiques,...) pour s'intégrer dans le jeu vertueux de la demande en fonction de l'offre, ce qui va permettre d'avoir une demande et un cahier des charges adaptés au tissu local.
- Impliquer les producteurs locaux pour expliciter les besoins et le fonctionnement de la restauration collective.

Les filières bio et locales ne sont pas toujours prêtes à basculer sur des marchés publics importants et il faut donc comprendre le marché local, sa capacité à absorber de la demande et construire petit à petit: avoir une démarche qui permette une influence progressive sur la production est une recommandé.

- Dans la rédaction du marché :
 - Utiliser de façon cumulée les possibilités décrites dans les pages précédentes
 - Allotir le marché
 - Intégrer des variantes et options : animations auprès des convives, interventions de producteurs, visites de ferme (les frais de transport peuvent être mentionnés à charge de l'exploitant pour favoriser la proximité),...
- Dans la publicité du marché : publier les appels d'offres dans les journaux locaux, agricoles, spécialisés sur la bio.

ANNEXE 13

Exemple de programme de formation sur une journée et demi

Presentation generale

Contexte

La demande en produits biologiques augmente fortement chaque année sur tous les circuits de commercialisation (GMS, magasins spécialisés, magasins de producteurs, vente directe à la ferme ou sur les marchés...). Depuis quelques années, un nouveau débouché apparaît pour les produits biologiques locaux : la restauration collective (RC).

Il intéresse de plus en plus de producteurs biologiques régionaux pour plusieurs raisons :

- la RC régionale est un marché de demi-gros qui permet de commercialiser localement des volumes importants.
- la RC régionale, dans le cadre des marchés publics, est un marché régulier sur l'année qui garantit des prix et des volumes.
- fournir les établissements collectifs permet de sensibiliser un grand nombre de personnes à l'agriculture biologique et de proposer des aliments de qualité pour tous.
- Toutefois la restauration collective est exigeante à plusieurs niveaux : financier, réglementaire et technique.

Objectif

La formation proposée permettra aux agriculteurs potentiellement fournisseurs de la restauration collective de mieux appréhender les spécificités de ce marché et ses contraintes : -de bien cerner les acteurs impliqués dans la RC publique et privée ainsi que leur gestion des approvisionnements en fournitures alimentaires.

- de présenter la réglementation sanitaire et réglementaire en vigueur pour les fournisseurs; la RC étant considérée comme un circuit indirect.
- découvrir les contraintes techniques et réglementaires des cuisines collectives (matériels, moyens humains, habitudes de travail...) in situ.

Public vise et zone géographique

Le public visé est constitué d'agriculteurs certifiés biologiques, en conversion ou en projet d'installation vers l'agriculture biologique.

La zone géographique concernée est

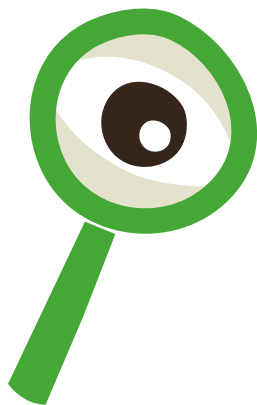
Evaluation

- Connaissances acquises par les stagiaires : fonctionnement des collectivités territoriales, fonctionnement des restaurants collectifs publics et privés, mode de gestion (directe ou déléguée), moyens techniques et humains en RC, réglementation sanitaire et commerciale pour les produits fournis en RC
- Moyen d'évaluation: rédaction d'une note de synthèse à l'usage des agriculteurs intéressés pour fournir la RC en bio.

PROGRAMME DETAILLE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES DU MODULE	DURÉE	CONTENU	MÉTHODES ET MOYENS MATÉRIELS	INTERVENANTS
1 / La restauration collective	1h30	<ul style="list-style-type: none">• Présentation du secteur de la RC• Présentation et rôle des acteurs impliqués dans la restauration collective• Pourquoi s'impliquer dans la RC	Présentation en salle avec documents	
2 / S'organiser pour livrer la RC	2h00	<ul style="list-style-type: none">• Le marché et ses acteurs• Les règles des marchés publics de fournitures alimentaires• Les produits adaptés à la RC• S'organiser collectivement	Présentation en salle avec documents	Intervention salarié de collectivité territoriale
3 / Livrer la RC	3h30	<ul style="list-style-type: none">• Aspects sanitaires• Traçabilité et étiquetage• Conditions de transport• Horaires et aspects techniques• Facturation et règlement	Présentation en salle avec documents	Intervention d'un gestionnaire et/ou cuisinier d'établissement scolaire
4 / Visite : Les contraintes techniques et humaines des cuisines collectives	2h	<ul style="list-style-type: none">• Application pratique des réglementations dans les cuisines collectives• Organisation du travail des équipes de cuisine• Présentation des équipements et gamme d'aliments utilisés dans les cuisines collectives	<ul style="list-style-type: none">• Visite d'un restaurant collectif agréé d'une capacité importante (>300 repas/jour)• Visite d'un restaurant collectif non agréé d'une capacité faible à moyenne	Rencontre avec des chefs cuisiniers et gestionnaires d'établissements de taille différentes
5 / Synthèse et bilan	1h30	<ul style="list-style-type: none">• Discussion, débat• Rédaction d'une note de synthèse à l'usage des agriculteurs bio fournisseurs de la RC	Travail collectif en salle et en groupe selon les effectifs	

RESSOURCES



www.repasbio.org:

Site de la FNAB dédié à la restauration collective. Vous y retrouverez des informations plus complètes et plus détaillées, notamment la liste des groupements d'agriculteurs bio qui proposent des formations et accompagnement pour les producteurs qui veulent s'impliquer dans le secteur de la restauration collective bio.

www.fnab.org

Site de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique: tous les thèmes de l'agriculture biologique, les sujets d'actualité, liste des groupements d'agriculteurs bio en régions.

www.agencebio.org

Site de l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique: documents et renseignement sur la bio, les chiffres clés, l'annuaire des opérateurs en agriculture biologique, le secteur de la restauration collective biologique...

Pour connaître les adresses des directions départementales des services vétérinaires en France contacter votre préfecture ou sous-préfecture ou à l'adresse suivante:

<http://catobjectif2000.free.fr/LES%20DDSV%20EN%20FRANCE.htm> :

liste des directions départementales des services vétérinaires en France



FNAB

40, rue de Malte
75011 Paris
Tél. : 01 43 38 18 70
Fax : 01 43 38 39 70

www.repasbio.org
www.fnab.org

