



UNION EUROPÉENNE  
Fonds Européen Agricole  
pour le Développement Rural

L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

RÉGION  
SUD

PROVENCE  
ALPES  
CÔTE D'AZUR



# LIVRET RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE

Novembre 2024



AGRIBIOVAR  
L'Agriculture BIO  
du Var



*L'économe*

SCIC AGRIBIO  
PROVENCE



# FICHE TECHNIQUE : ACHATS LOCAUX DANS LE CADRE D'UN MARCHÉ PUBLIC

Contexte : Mon établissement de restauration collective sélectionne ses fournisseurs par un marché public qu'il porte.

Le cadre légal :

Le code de la commande publique impose des procédures de marchés publics plus ou moins formalisées selon le montant des besoins. Dans le cas d'un marché en MAPA, il est possible d'extraire une partie du besoin de la consultation du marché et d'acheter en gré à gré, en appliquant la procédure dite des "mini lots" (Article R2122-8 du code de la commande publique).

Seuils de procédures pour les collectivités locales				
Montant du besoin*	<39 999,99€ HT	De 40 000€ à 89999,99€	De 90 000€ à 214 999,99€	Dès 215 000€
Type de procédure	Procédure sans publicité ni mise en concurrence préalable, dite en "Gré à gré"	Marché À Procédure Adaptée (MAPA)		Appel d'Offre formalisé
Type de publicité	Publicité non obligatoire	Publicité libre** ou adaptée***	Publicité obligatoire BOAMP ou JAL	Publicité obligatoire BOAMP et au JOUE

\*Évaluer sur la totalité du marché = si un marché de 20 000€HT/an sur 1 an renouvelable 3 fois, alors montant du besoin égal à 80 000€HT

\*\*libre = choix de faire la publicité par les moyens de son choix

\*\*\* adaptée au niveau du marché = notion plus floue, dépend des secteurs concernés

**POUR RAPPEL : IL EST INTERDIT D'EXIGER DES PRODUITS LOCAUX DANS UN MARCHÉ PUBLIC DE DENRÉES.**

## Solution 1 : Utiliser la procédure des mini-lots

La procédure des petits lots permet de réaliser une partie des achats en gré à gré. Elle facilite le recours aux producteurs et opérateurs locaux qui ne disposent souvent pas du temps et de l'ingénierie pour répondre à des marchés publics.

Conditions à respecter :

- Être dans le cadre d'un MAPA (cf tableau des seuils de procédures) :

La procédure des "mini-lots" permet de sortir une partie du besoin d'une consultation

en MAPA pour acheter en gré à gré. Dans le cadre d'un marché en procédure formalisée (AO), c'est la procédure des "petits-lots" qui s'applique. Elle permet de sortir une partie du besoin sous forme de MAPA pour simplifier la procédure. Dans le cadre d'un AO, il est plus simple de travailler son marché pour favoriser la réponse d'acteurs locaux (solution 2), que de se lancer dans une procédure de petits-lots.

- Le montant du ou des lots sortis du marché doit être inférieur à 40 000€ HT pour chaque lot (sur la durée totale de mon besoin)
- Le montant total du ou des lots sortis ne doit pas excéder 20% du montant total du marché (sur la durée totale de mon besoin)
- Les lots doivent constituer des "familles homogènes" (cf Nomenclature Agrilocal ou de 2001 du code de la Commande Publique) :

Il est possible de réaliser des lots par gamme de produits (bruts, surgelés, etc.), selon des caractéristiques de production (labels, etc.). L'allotissement par mode de commercialisation (circuit-court) est une pratique qui se généralise et ne fait pas l'objet de jurisprudence. Elle semble aujourd'hui tolérée.

**Attention :** la pratique dite du "saucissonnage", qui consiste à découper un marché en un nombre artificiellement important de lots pour passer sous les seuils de la commande publique est interdite. En cas de doute, c'est la notion de "famille homogène" qui permet de vérifier que le marché est en règle.

*Illustration :* Ma commune émet un marché sur une période de 2 ans, pour une valeur totale estimée de 200 000€ HT.

Les lots et besoins estimés sont les suivants :

- viande : 70 000€
- volaille : 30 000€
- produits laitiers : 25 000€
- fromages circuit-court : 5000€
- légumes : 20 000€
- fruits : 20 000€
- épicerie : 10 000€
- épicerie bio ou équivalent : 10 000€
- boulangerie : 10 000€

Je peux sortir 20% de mon besoin au maximum (40 000€) et tous les lots inférieurs à une valeur de 40 000€ HT. Je peux ainsi sortir les lots légumes, fromages circuit-court et boulangerie de la consultation et réaliser ces achats en gré à gré (valeur cumulée de 35 000€ et lots < 40 000€ HT)

Une fois votre besoin extrait, vous pouvez réaliser des achats en gré à gré auprès d'un producteur local (cf fiche technique Achat en gré à gré).

## **Solution 2 : Travailler votre marché pour permettre la réponse d'acteurs locaux**

Dans le cas où vous ne souhaitez pas/pouvez pas sortir d'un processus de marché public, même partiellement, vous pouvez travailler la rédaction de votre marché pour faciliter l'accès à tous (et notamment des opérateurs locaux) à votre marché. Cette solution impose des connaissances techniques de rédaction des marchés publics et une connaissance fine de l'offre. Un sourcing de l'offre et/ou un accompagnement par un maître d'œuvre sont recommandés si l'établissement ne dispose pas de ces ressources en interne.

De nombreux guides existent pour accompagner à la rédaction d'un marché adapté à l'offre locale et il n'existe pas de recette "clé" pour faciliter la réponse des acteurs locaux.

Il est cependant important de savoir que l'offre de production locale varoise :

- est peu organisée pour répondre à des marchés publics : ce sont plutôt des coopératives de producteurs, des PME de transformation locales ou des grossistes qui seront en mesure de répondre ;
- ne propose pas de moyens logistiques extrêmement performants (en comparaison avec des grossistes nationaux) : ce qui implique de la souplesse sur les modalités de livraison
- ne propose pas d'offre très/ultra transformée : il n'existe pas de filière viande ou légumes locaux surgelés dans le Var, etc.
- est soumise à une saisonnalité pour certaines productions et restreinte à ce qui est produit dans le Var (pas de fruits exotiques, filière viande très limitée, etc.).

Pour connaître l'offre et la saisonnalité des productions dans le Var, vous pouvez vous rapprocher de la Chambre d'Agriculture et d'Agribiovar.

### Rédaction du marché :

Afin de faciliter la réponse de ces opérateurs, voici quelques recommandations générales pour vous appuyer dans votre réflexion). Les documents à travailler sont principalement :

- Au règlement de consultation :

- Le nombre de candidats retenus par lot :

Selon le volume de votre besoin, il convient de choisir si votre lot est mono ou multi-attributaire.

- le mono-attributaire : sécurise le producteur qui sait qu'il captera tous les besoins (mais risque de rupture notamment en cas de gros volumes demandés) -> recommandé pour des coopératives ou des producteurs ayant des volumes suffisants (et éviter les pénalités en cas de problème)
- le multi-attributaire : sécurise l'établissement mais augmente le nombre de fournisseurs à gérer. Si ce mode est sélectionné il faut définir les règles d'attribution des commandes (à tour de rôle, celui ayant obtenu la meilleur note en premier, etc. en évitant la remise en concurrence à chaque commande (long et pas intéressant pour les fournisseurs qui risquent de ne pas répondre).

- Les critères de sélection des fournisseurs et la pondération des critères :

Le règlement de consultation précise les critères de sélection des fournisseurs. Ces critères peuvent varier selon les lots pour être plus pertinents. Pour favoriser l'offre locale, il est essentiel de pondérer les critères de qualité de manière plus importante que le prix.