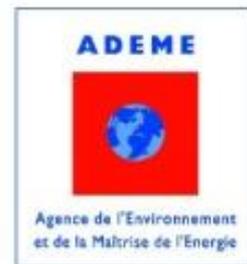




Réseau des Acteurs Normands pour une Commande Publique Eco-Responsable

*« Achats publics locaux et de qualité en
restauration collective... On fait le point sur les
nouveautés et perspectives ! »*

Caen - 23 novembre 2017



8^{ème} atelier Technique régional – RAN COPER

Au programme de l'atelier

- **Méthodes et outils juridiques pour approvisionner vos cuisines centrales**
 - Stratégie des pouvoirs publics – Retour sur les « états généraux de l'alimentation »
 - Les points d'appui du cadre réglementaire
- **De nombreux leviers pour vos achats de prestations**
 - Marchés de prestations de restauration : des exigences à verrouiller !
 - Le cas des prestations événementielles
- **Partages de bonnes pratiques normandes !**
 - Communauté Urbaine de Caen la Mer
 - SIRest Rouen – Bois-Guillaume
- **Sourçage : comment identifier l'offre en Région Normandie ?**
 - Chambre d'Agriculture du Calvados / Association Bio Normandie
- **Atelier !**
 - Réflexions en sous-groupes et partages en plénières
 - Boîte à outils

Actualités de votre réseau... Le point sur les actions techniques

➤ Objectifs 2018 ?

- De nouveaux ateliers techniques régionaux
- De nouvelles sessions de formation !

➤ Une AMO en ligne via le conseil minute :

- Frédéric BAZILLE > 06 47 56 98 64 / contact@ran-coper.fr

➤ Ecrivez-nous pour recevoir la lettre d'information et de veille !

- Prochain N° à paraître début décembre !



➤ Toutes les informations sur www.ran-coper.fr >>

Actualités de votre réseau...

Le point sur la gouvernance et l'avenir du réseau

➤ Rejoignez le Comité de Pilotage du RAN COPER !

- *A minima, 2 réunions par an > la dernière le mercredi 5 octobre 2017*
- *Donneurs d'ordres publics, partenaires institutionnels, réseaux et fédérations sectoriels*
- *Définition des contenus des actions du RAN COPER et programmations*
- *Coordination des actions liées à la commande publique à l'échelle régionale*
- *Construction de la stratégie de pérennisation du RAN COPER*

➤ Coordination avec le Réseau Grand Ouest (RGO): www.reseaugrandouest.fr

- *Couvre 6 régions, dont l'ex Basse Normandie*
- *Stratégie en cours de définition à l'échelle « Normandie » pour l'avenir de l'animation du sujet et pour la mise à disposition de ressources au plus près de vos territoires au-delà de 2017 (fin de la prestation de soutien à l'animation actuelle)*

➤ Pour prendre part à cette dynamique et définir une stratégie qui vous convient, contactez-nous ! contact@ran-coper.fr

Méthodes et outils juridiques pour approvisionner vos cuisines centrales



Rappel... Les objectifs du Grenelle de l'Environnement (dès 2009)

- **Objectif de 20% de produits bios dans la restauration collective** d'Etat en 2012, actualisé en 2017 dans le « Plan Ambition Bio 2017 » pour encourager la filière (et restauration hospitalière et universitaire).

- obtenir un développement des surfaces exploitées en Bio, **objectif actualisé à 8,5 % de la SAU** (Surface Agricole Utilisée) en 2020

>> **La part des produits bio** en restauration collective **ne dépasse pas 2,9% de la valeur d'achat** des denrées **en 2016**, selon l'observatoire mis en place par l'Agence Bio...

>> **De nouveaux projets de loi en cours (Local, de saison)....**

Un sujet toujours d'actualité ! Les états généraux de l'alimentation

Objectifs des travaux menés du 20 juillet au 10 novembre 2017

**RELANCER
LA CRÉATION
DE VALEUR
ET EN ASSURER
L'ÉQUITABLE
RÉPARTITION**

**PERMETTRE AUX
AGRICULTEURS DE
VIVRE DIGNEMENT
DE LEUR TRAVAIL
PAR LE PAIEMENT
DE PRIX JUSTES**

**ACCOMPAGNER LA
TRANSFORMATION
DES MODÈLES DE
PRODUCTION POUR
MIEUX RÉPONDRE
AUX ATTENTES DES
CONSOMMATEURS**

**PROMOUVOIR
LES CHOIX DE
CONSOMMATION
PRIVILÉGIANT
UNE ALIMENTATION
SAINES, SÛRE
ET DURABLE**



SITE DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

alim'agri

Traduction dans les faits à suivre en 2018...

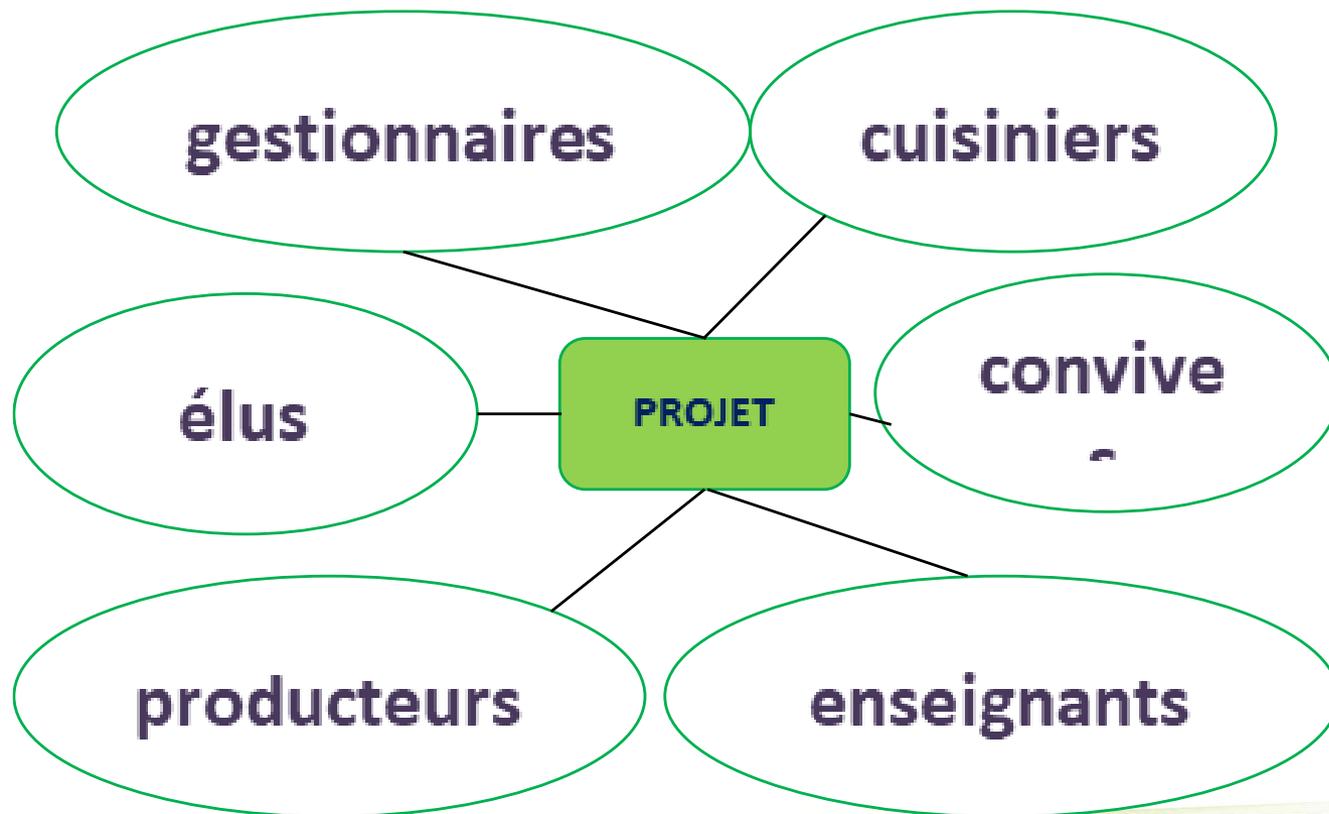
Les points d'appui du cadre réglementaire



Vos projets de gouvernance alimentaire en matière de restauration collective

Indépendamment du contexte juridique et législatif...

Des projets de territoires !



Vos projets de gouvernance alimentaire en matière de restauration collective

En amont, une réflexion autour de votre nomenclature achat !

Les produits constituant un marché doivent répondre à l'exigence d'homogénéité définie par le cadre juridique de la Commande publique.

Le CMP définissait la notion de produit homogènes par la phrase suivante :

« les produits peuvent être considérés comme homogènes soit en raisons de leurs caractéristiques propres, soit parce qu'ils constituent une unité fonctionnelle ».

Le critère d'homogénéité est laissé à la libre appréciation de l'acheteur (nomenclature personnalisée au regard de votre région).

Exemples :

❑ Marché produits alimentaires :

- ❖ Lots viandes (par type: volailles, bœuf... par qualité: fraîche, surgelée, Bio...)
- ❖ Lot produits surgelés

❑ Marché produits laitiers :

- ❖ Lot produits Laitiers : beurre, fromages, entremets
- ❖ Lot Œuf
- ❖ Lot Œuf Bio

Sélection des principaux leviers permettant d'atteindre vos objectifs en matière de restauration collective saine et durable

Préparation de l'achat

Allotiss. ou Achats globaux

Code des marchés publics (2006)	Ordonnance du 23 juillet 2015	Décret d'application
		Sourçage: consultations préal. (Art.4)
Détermination des besoins à satisfaire: en incluant objectifs de DD (Art. 5)	DD: dimensions éco., soc. et enviro. (Art. 30)	
Allotissement: de principe, sauf restriction de conc., surcoût ou incapacité d'assurer coordination (Art. 10)	Autorisation des offres variables selon nbre de lots. Non allotissement doit être motivé (Art. 32)	Mention des motifs du non-allotissement dans DCE. Poss. de limiter le nbre de lots/soumissionnaire (Art. 12)
Marchés de conception-réalisation (Art. 37), CREM et REM (Art. 73), Partenariat d'innovation introduit en 2014 (Art. 70-1s)	Marchés globaux : conception-réalisation ou performance (Art. 33 et 34)	Marchés globaux: conception-réalisation ou performance (Art. 91 et 92), partenariats d'innovation (Art.93-95), marchés relatifs à l'achat de véhicules à moteur (Art.96)

Sélection des principaux leviers permettant d'atteindre vos objectifs en matière de restauration collective saine et durable

Rédaction
du cahier
des charges

Code des marchés publics (2006)	Ordonnance du 23 juillet 2015	Décret d'application
<u>Spécifications techniques:</u> caractéristiques environnementales (Art. 6)	Pour l'achat de véhicules à moteurs: incidences énergétiques et enviro. sur toute la durée de vie du véhicule (Art.31)	Spécifications relatives au cycle de vie, (Art. 6 à 10 Décret)
<u>Conditions d'exécution:</u> clauses environnementales (Art. 14)	Considérations relatives à l'environnement, sur tout le cycle de vie. Poss. d'exiger implantation UE (Art.38)	Possibilité d'exiger un label particulier, équivalences acceptées (Art. 10)
<u>Critères d'attribution:</u> perf. enviro., coûts sur le cycle de vie, appro. directs de produits agri.. Droit de préf.: coop. et artisans (Art. 53)	Critères liés à l'objet du marché ou ses conditions d'exécution (Art. 52 et 38)	Approche « prix » ou « coût global » type coût du cycle de vie (Art. 62 et 63) Droit de préférence UE (Art. 61)
<u>Variantes autorisées</u> express. (proc. formalisées) ou implicit. (MAPA) (Art.50)		Poss. d'exiger des variantes. Exigences minim. à mentionner (Art.58)

Sélection des principaux leviers permettant d'atteindre vos objectifs en matière de restauration collective saine et durable

Marchés réservés

Rédaction du cahier des charges

Code des marchés publics (2006)	Ordonnance du 23 juillet 2015	Décret d'application
<p>Structure: emploi d'une « majorité » de travailleurs handicapés (Art. 15) Marchés d'insertion (Art. 30)</p>	<p>- Emploi de travail. handicapés ou défav. par EA/ESAT (Art. 36) - Entreprises de l'économie sociale ou solidaire (Art. 37): services de santé, sociaux ou culturels listés au JO exclusivement</p>	<p>EA/ESAT et SIAE: prop. minimale d'emploi handicapé et en insertion fixée à 50% (Art. 13) ESS (Art. 14) Mention légale dans AAPC (Art. 13 et 14) Achats de services sociaux (Art. 28 Décret)</p>
<p>Conditions d'exécution: clauses sociales (Art.14)</p>	<p>Considérations relatives à l'éco., au domaine social ou à l'emploi (Art.38)</p>	
<p>Critères d'attribution: performance en m. d'insertion prof. des publics en diffic. (Art.53)</p>	<p>Critères liées aux conditions d'exécution prévues dans le marché (Art. 52)</p>	<p>Critères comportant des aspects sociaux tel que l'insertion pro. des publics en difficulté (Art. 62)</p>

Quel type de marché choisir pour vos approvisionnements en denrées alimentaires ?

	Accord cadre	Marché ouvert
	Permet de sélectionner un certain nombre de prestataires qui seront remis ultérieurement en concurrence lors de la survenance des besoins.	Contrat conclu entre un ou des acheteurs publics et un ou des opérateurs économiques. Cela peut être un MAPA, un marché à bons de commande...
+	Permet de mettre en concurrence à chaque commande. Les producteurs saisonniers peuvent ainsi participer au marché (exemple : fruit et légumes)	L'entreprise ou le producteur est sélectionné pour l'ensemble de la durée du marché
-	Obligation d'une demande de cotation à chaque commande. <i>Remarque : il conviendra d'effectuer à chaque commande <u>le comparatif des offres sur l'ensemble des critères prévus dans le marché et non uniquement sur l'offre tarifaire</u></i>	Le nombre de lots pourra être très important.

Quel type de marché choisir pour vos approvisionnements en denrées alimentaires ?

A adapter aux partenaires que vous ciblez !

	Avantages	Inconvénients
Producteur local	<ul style="list-style-type: none"> Créer du lien Impact direct sur son territoire Maintient de l'économie locale 	<ul style="list-style-type: none"> Pas toujours adaptés : produits, volumes, logistique... Volonté Gamme peu profonde
Grossiste local	<ul style="list-style-type: none"> Acteur local de l'économie : emploi Alliances avec producteurs parfois 	<ul style="list-style-type: none"> Pas toujours d'offre locale Mono filière pour la majorité
Fournisseurs « classiques »	<ul style="list-style-type: none"> Gamme très large Une facture pour l'ensemble des besoins 	<ul style="list-style-type: none"> Pas ou peu d'offre locale Peu engagé dans les filières locales
Plateformes d'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> Gamme très large Une facture pour l'ensemble des besoins Impact direct sur le territoire Acteur des filières 	<ul style="list-style-type: none"> Peu en agriculture conventionnelle Moins de réactivité qu'un distributeur classique Positionnement prix plus élevé

De nombreux leviers pour vos achats de denrées et de prestations



Petit rappel: Où placer votre curseur d'exigence DD/RSE ?



Repose sur votre connaissance du marché (« sourçage »)

>> Sans risques de surcoûts ou d'infructuosité, formalisez vos exigences dans vos cahiers des charges !

- Spécifications techniques (Art. 6 à 10 D)

- Conditions d'exécution (Art. 38 O)

>> Si peu de visibilité ou si volonté de ne pas « brusquer » les parties prenantes:

- Critères d'attribution DD/RSE (Art.62 D)

A garder en tête lors de la construction de vos critères d'attribution



Les critères d'attribution relatifs au DD/RSE en complément des conditions d'exécution

- >> *Définir des exigences réalistes et mesurables*
- >> *Se questionner sur notre capacité à suivre la bonne exécution*

Construire un cadre d'évaluation simple

- >> *Conforme aux principes de la commande publique*
- >> *Facilitant les décisions de votre CAO*
- >> *Servant d'outil d'évaluation/suivi des fournisseurs et des contrats*



Marchés de prestations de restauration : exemples d'exigences à intégrer à vos procédures !

Exemple de critère d'attribution en matière d'introduction de produits Bio aux approvisionnements

A préciser au regard des principes de la commande publique?

Notes Prestation Bio		Candidats		
		1	2	3
Offre Bio / 9 points	Intégration de produits Bio dans les menus	... / 5	... / 5	... / 5
	Références et prix Bio	... / 4	... / 4	... / 4
Achats Bio / 12 points	Approvisionnement régional Bio	... / 6	... / 6	... / 6
	Saisonnalité	... / 6	... / 6	... / 6
Savoir-faire / 9 points	Expérience	... / 4	... / 4	... / 4
	Formation	... / 2	... / 2	... / 2
	Signalétique, animations, sensibilisation des convives à la Bio	... / 3	... / 3	... / 3
Note globale / 30 points		... / 30	... / 30	... / 30



Des critères d'attribution proposés à l'article 62 Décret A nous de les utiliser en conformité avec les principes de la Commande Publique

Attribution de vos marchés:

1 - Soit un critère unique

- Prix (à condition de ne pouvoir faire autrement) ou coût (fondé sur l'approche « coût du cycle de vie »)

2 - Soit une pluralité de critères

- Comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux :
 - *L'apprentissage*
 - *La diversité des conditions de production et de commercialisation*
 - *La garantie de la rémunération équitable des producteurs*
 - *L'insertion professionnelle des publics en difficulté*
 - *Le caractère innovant*
 - *Les performances en matière de protection de l'environnement,*
 - *Le développement des appros directs de produits de l'agriculture*
 - *Le bien-être animal*
 - *La biodiversité*

Nb: Article D62-II-2° > hypothèse de la pluralité de critères :

- **Non discriminatoires**
- **Liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution**



Des critères d'attribution proposés à l'article 62 Décret A nous de les utiliser en conformité avec les principes de la Commande Publique

Etre précis dans l'élaboration de votre système de notation !

Exemple en matière de « bien être animal »:

- Conformité à des labels garantissant des modes de production/d'élevage (label rouge)
- Descriptif des conditions d'élevage (cahier d'élevage)
- Surfaces disponibles par animaux
- Types de litières
- Temps plein air/intérieur
- Alimentation (issu de l'exploitation/appros extérieurs)
- Temps de transports exploitation/lieu d'abattage
- Conditions de transport
- Modalités d'abattage et personne référente « bien être animal » sur le lieu d'abattage



Marchés de prestations de restauration : exemples d'exigences à intégrer à vos procédures !

- >> Gestion concédée, prestations traiteur/événementiel**
- >> Présentation détaillée de l'ANNEXE Technique :**

« Exigences DD RSE – Restauration »





Retours d'expériences !



Atelier (1H30)



Elaboration de DCE « type » en sous-groupes Au choix !



>> Choix 1 : 45 min. de réflexion autour des enjeux de Développement Durable de vos marchés, sur la base des trames proposées

>> Choix 2 : 45 min. de réflexion autour des pièces constituant les DCE (clauses (spécif. Tech, conditions d'exécution) et critères d'attribution fournis par les participants

>> 45 min. Partage des conclusions et questions

En résumé :

Préparer la rédaction du marché très en amont **en s'appuyant sur les organismes de développement** de l'agriculture biologique et locale

Inscrivez dans le marché des produits bio disponibles localement, **appréciés des convives, faciles à introduire et peu coûteux**

Recourir systématiquement à l'allotissement et ajustez la composition des lots

Privilégiez les marchés spécifiquement « bio » dans le cadre d'une procédure adaptée ou d'un achat au gré à gré

Utilisez le critère de « **performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture** »

Ne pas donner une place prédominante au critère « prix »

Rédigez vos cahiers des clauses techniques **en cohérence avec la pratique des fournisseurs locaux.**

De multiples ressources à votre disposition !





LOCALIM, la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective est en ligne !

Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt – Octobre 2016

Un outil en ligne est constitué de :

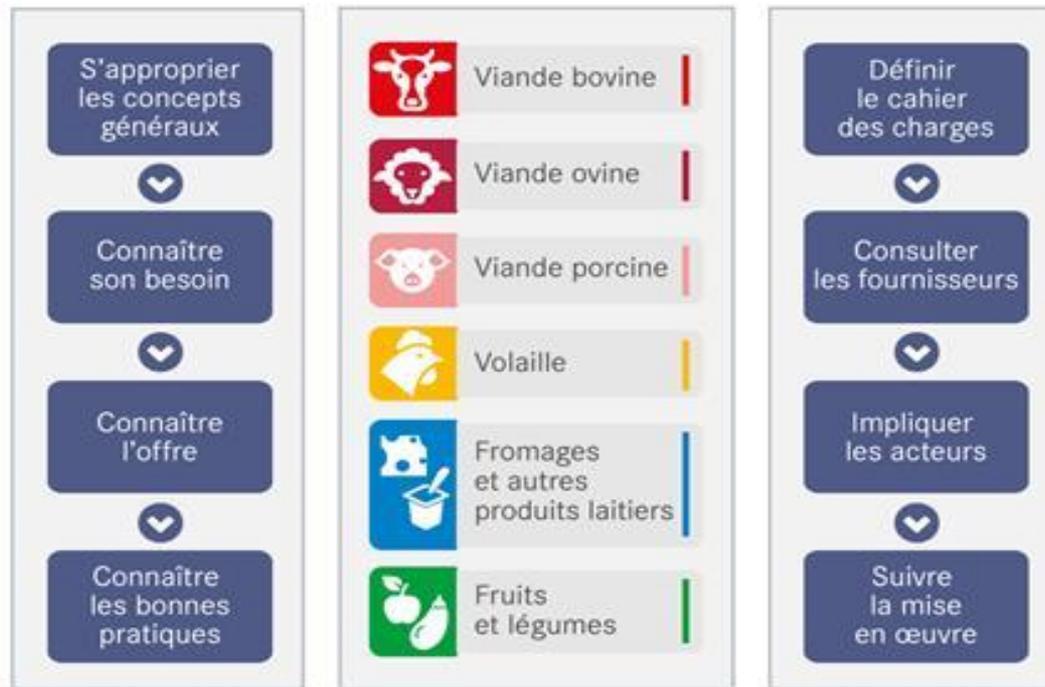
- **8 fiches méthodologiques** accompagnant l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat,
- **6 fiches filières** lui permettant de comprendre les spécificités de celles-ci.

“Pour accéder aux 3 guides pratiques :

- > *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*
- > *Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective*
- > *Soutiens financiers pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité*

RDV sur : <http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

La boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective



Exemple de fiche « filières »

<http://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>



Viande bovine

Filière viande bovine

Restauration collective en gestion directe :
favoriser l'approvisionnement
local et de qualité

SOMMAIRE

1. Appropriiez-vous les concepts propres à la filière
2. Connaissez votre besoin
3. Informez-vous sur l'offre disponible
4. Identifiez les leviers d'action
5. Définissez votre cahier des charges
6. Consultez les entreprises
7. Suivez la mise en œuvre du marché
8. Impliquez les acteurs



Les soutiens de la DRAAF Normandie

Appui et reconnaissance de vos démarches de « Projets Alimentaires Territoriaux »



Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Normandie
Le ministère de l'agriculture en région



Accueil

PRODUCTION & FILIÈRES

ALIMENTATION

ENSEIGNEMENT & FORMATION

TERRITOIRES/DONNÉES

Votre DRAAF

Rechercher



L'ancrage territorial et la valorisation patrimoniale

- Etude sur l'approvisionnement local de la restauration collective - octobre 2015
- Construire un Projet Alimentaire Territorial (PAT)
- L'approvisionnement local de la restauration collective en Seine Maritime - action 2015
- Histoire et alimentation - action 2015
- Boîte à outils LOCALIM
- Procédure de reconnaissance officielle des PAT

[Accueil](#) > [ALIMENTATION](#) > [Programme National pour l'Alimentation](#) > [Actions du PNA en région](#) > [L'ancrage territorial et la valorisation patrimoniale](#)

Procédure de reconnaissance officielle des PAT

Portés principalement par des collectivités territoriales, les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs du territoire autour de l'enjeu central de l'alimentation, contribuant à la prise en compte des problématiques sociales, environnementales, économiques et de santé de un territoire.

La reconnaissance d'un projet alimentaire territorial au sens de la loi n°2014-1170 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 permet au porteur de ce projet d'utiliser la marque « PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL » reconnu par le ministère de l'agriculture et le logo associé pendant une durée de trois ans reconductible.

Quel intérêt de la reconnaissance pour les porteurs de projets ?

La procédure de reconnaissance, élaborée de manière multi-partenariale, a vocation d'une part, à identifier et à valoriser les projets existants et d'autre part, à favoriser l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux en permettant aux porteurs de projets de bénéficier d'outils pratiques (guides, appui technique, mise en réseau d'acteurs). Le but est d'atteindre l'objectif de 500 PAT en 2020.

Pour en savoir plus et présenter sa candidature : <http://agriculture.gouv.fr/faire-re...>



 Envoyer par courriel

 Imprimer



Préparez vos consultations en vous appuyant sur l'expertise des filières

>> Filières « viandes » avec INTERBEV

- ***Réflexions en « coûts »***
- ***Approche fonctionnelle***

<http://www.interbev.fr>



VERSION 2016

Découvrez les
FICHES TECHNIQUES
pour faciliter l'achat des viandes
en restauration collective



laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

interbev
INTERPROFESSION
BÉTON & TERREUX

Préparez vos consultations en vous appuyant sur l'expertise des filières



The screenshot shows the Interbev website interface. At the top center is the Interbev logo, which consists of a red hexagon with the word 'interbev' in red and 'INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE' in blue below it. Below the logo is a dark red navigation bar with white text for the following categories: INTERBEV, ACCORDS INTERPRO, CAHIERS DES CHARGES, RHD, ENJEUX SOCIÉTAUX (highlighted in a lighter red), COMMERCE EXTÉRIEUR, COMMUNICATION, and ESPACE PRESSE. The main content area is light gray and features the 'ENJEUX SOCIÉTAUX' section. On the left, there is a sub-section with the heading 'ENJEUX SOCIÉTAUX' and a paragraph: 'Impact environnemental de la production de viande, modes de production, protection des animaux tout au long de la filière, place de la viande dans notre alimentation sont autant de questions que se posent les citoyens et consommateurs.' To the right of this paragraph is a list of three main topics, each preceded by a right-pointing chevron: 'LES ENJEUX SOCIÉTAUX DE LA FILIÈRE ELEVAGE & VIANDE', 'PACTE POUR UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL', and 'ENVIRONNEMENT & TERRITOIRES'. Under 'ENVIRONNEMENT & TERRITOIRES', there is a list of sub-topics: 'Viande & Climat : Atouts & Solutions', 'Life Beef Carbon', 'Etudes et recherche', 'Groupes de travail internationaux', 'Affichage environnemental', and 'Concertations'. On the far right, there is another list of two topics: 'BIEN-ÊTRE & PROTECTION DES ANIMAUX' and 'NUTRITION & ALIMENTATION'. Under 'BIEN-ÊTRE & PROTECTION DES ANIMAUX', there are three sub-topics: 'En élevage', 'En transport et sur les marchés aux bestiaux', and 'A l'abattage'. At the bottom left of the screenshot, there is a small text box containing the URL 'interbev.fr/enjeux-societaux/'.

<http://www.interbev.fr>

La version 3 du cartable sain et éco-responsable !



LE CARTABLE SAIN ... la rentrée à la bonne éco...le !

Recherche :  0 objet utile

Le projet À la maison Mon cartable Sur le chemin de l'école L'Établissement scolaire Ressources « Pro »

LES ENJEUX POUR UNE SCOLARITÉ Saine ET DURABLE

Le guide d'achat des fournitures

LE CARTABLE SAIN ... la rentrée à la bonne éco...le !

Les fournitures scolaires sont des produits de consommation courante qui ont un impact sur notre environnement et sur notre santé.

A LA MAISON

SUR LE CHEMIN DE L'ÉCOLE

www.cartable-sain-durable.fr

Des ressources « acheteurs publics et particuliers » sur 21 segments de fournitures scolaires et/ou administratives, sur les achats de travaux/maintenance, mobiliers, entretiens des locaux, des espaces extérieurs, la mobilité, les jeux et jouets, la restauration...

L'Établissement scolaire

----- Une scolarité saine et durable -----

- Mon cartable sain >
- À la maison >
- Sur le chemin de l'école >
- Déplacements : changeons nos habitudes ! >
- L'entretien des espaces publics extérieurs >
- L'Établissement scolaire >**
- Jeux et jouets >
- Mobilier scolaire >
- Petits travaux et maintenance >
- Nettoyage des locaux >
- Restauration collective >

< L'entretien des espaces publics extérieurs

Jeux et jouets



JEUX ET JOUETS

En savoir plus >  0

Mobilier scolaire



MOBILIER SCOLAIRE

En savoir plus >  0

Petits travaux et maintenance

Nettoyage des locaux

Restauration collective: des documents de marchés partagés !

- > Boîte à outils réseau « Commande Publique et DD » en PACA : Acte d'engagement, CCTP, conditions d'exécution et modalités de contrôle.***
- > CD33 Modèle de contrat de « gré à gré », notice à destination des collègues***
- > CDEF de la Gironde : lot réservé***
- > CD 76 : bio, saisons, frais, commerce équitable***
- > Centre de formation des métiers : lots bio, saisonnalité, frais, commerce équitable***
- > Le Havre > CCTP saisonnalité***



www.cartable-sain-durable.fr

Outil

« Grille Evaluation Achats Publics »

>> Outil livré en juillet 2016, commandité par l'ADEME en coordination avec le MEEM et l'Inter-Réseaux

>> **Outil joint en ANNEXE 2**

>> **Evaluez et construisez votre stratégie par segments d'achats:**

- **Denrées alimentaires**
- **Restauration collective**
- Fournitures de bureau
- Véhicules (achats/location)
- Papier
- Matériels d'impression
- Mobilier
- Imprimerie
- Travaux/aménagements voirie
- Vêtements de travail
- Produits/presta nettoyage
- Eclairage public
- Equipements informatiques
- Entretien espaces verts



Quelques ressources utiles... En matière de restauration collective

Intégrer des produits « locaux »

Kit d'outils pratiques « Les défis ruraux »

Téléchargeable sur :
www.defis-ruraux.fr

Ce que les acheteurs publics y trouveront

-Guide méthodologique (Dresser un état des lieux. Comment construire votre marché ? Quels lots proposer ? Quels système de notation des offres ?)

-Matrice d'aide à l'évaluation budgétaire de vos approvisionnements locaux

-Cadres de réponse type pour les soumissionnaires (grille de calcul des IFT)

INTRODUIRE DES PRODUITS LOCAUX DANS MON RESTAURANT SCOLAIRE

*Guide méthodologique
à destination des responsables de la restauration collective*

■ ETAT DES LIEUX ■ DÉFINITION DU PROJET ■ MARCHÉS PUBLICS



Les réseaux et ressources près de chez vous !

NORMANDIE
EQUITABLE

Accueil L'Association Actualités Adhérents Contacts Connexion

Pour une économie locale et responsable !



Notre association participe au développement de toutes les formes d'activité économique favorisant **l'équité dans les relations, le respect de la nature, la qualité des métiers et la rétribution du travail**. Nous cherchons à rendre plus équitables les filières dans lesquelles nous intervenons, que ce soit sur la plan local ET/OU international.

Dernières actualités

Présentation de la plateforme
Agrilocal14

Découvrez toutes nos actions !

Mé(e)tic - Les temps forts

Mé(e)tic festival - Demandez le
programme !

<http://www.normandie-equitable.org/>

Normandie

COMMANDE PUBLIQUE
DEVELOPPEMENT DURABLE



Réseau des Acteurs Normands
pour la Commande Publique Eco-Responsable



Les réseaux et ressources près de chez vous !

Le GIE Norm'handi : structuration de la réponse du secteur adapté à la commande publique en Haute Normandie (ESAT et EA)

The screenshot shows the GIE Norm'Handi website. At the top, there is a navigation bar with the logo and menu items: ACTUALITÉS, GIE NORM'HANDI, MEMBRES, AGEFIPH ET FIPHFP, REVUE DE PRESSE, and SALONS. On the left, a vertical menu lists various sectors: Espaces verts, Services, sous traitance et logistique, Bâtiment et artisanat, Propreté et recyclage, Hotellerie et restauration, Travail du bois, Communication, Hygiène et cosmétique, Intérim et insertion, and Nos produits. The main content area features a large image of hands using a glue gun on a document, with a blue banner below it that reads 'NOS PRESTATIONS' and 'CLIQUEZ ICI POUR ACCÉDER À TOUTES NOS PRESTATIONS'. To the right of this banner is a blue button that says 'Cliquez ici pour demander un devis (gratuit et sans engagement) ou contactez-nous au 02 35 83 63 35'. Below the button is the text 'Demande de devis' and 'Vous avez un besoin ? Contactez-nous !'. On the left side of the main content area, there is a smaller image of three people in a meeting, with the text 'LES CHIFFRES' and 'Les Chiffres' below it, followed by the text 'Découvrez les chiffres de notre filière Services,'.

23 ESAT, 7 EA, 2 000 travailleurs handicapés, 19 filières métiers !

www.gienormhandi.fr

Les réseaux et ressources près de chez vous !

Un réseau national pour vous aider à identifier les Structures de l'Insertion par l'Activité Economique près de chez vous

124 SIAE répertoriées en ex-Haute Normandie et 113 en ex-Basse Normandie !



SOCIALEMENT RESPONSABLE.org
LE SITE DE L'ACHAT SOCIALEMENT RESPONSABLE ET DES STRUCTURES D'INSERTION PAR L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE

Flux RSS | Panier d'articles

Connexion SIAE ⓘ
Inscription à l'annuaire
Mot de passe oublié

Identifiant
●●●●●●●● OK

Je veux découvrir l'IAE | Je suis acheteur public | Je suis une entreprise

Vous êtes ici : Accueil

L'ANNUAIRE

Consultez l'annuaire national des structures d'insertion par l'activité économique pour trouver un prestataire selon vos critères de sélection !

Région : Haute-Normandie

- Je cherche des prestations pour les professionnels uniquement
- Je cherche des prestations pour les particuliers uniquement

Rechercher

Recherche avancée



À propos

Le site a été lancé officiellement en mai 2008, à l'occasion de la rencontre territoriale du Grenelle de l'insertion sur "L'achat public et l'insertion" à Besançon.

[Lire la suite ici...](#)

Newsletter

Inscrivez-vous à la lettre d'information mensuelle !

E-mail OK

[Anciens numéros](#)

www.socialement-responsable.org/

Les réseaux et ressources près de chez vous !

Un réseau en Normandie pour un développement économique solidaire !

L'ADRESS

adress

Entreprises sociales et solidaires par SECTEUR D'ACTIVITÉ

- Alimentation
- Bâtiment
- Culture
- Déchets
- Energies renouvelables
- Espaces naturels
- Information - communication
- Services à la personne
- Tourisme

NOS PARTENAIRES

Vous recherchez

Espace adhérents Contact

Pour un développement économique solidaire en Haute-Normandie

L'ADRESS LES ACTEURS EN REGION ENTREPRENDRE AUTREMENT DYNAMIQUES TERRITORIALES RESSOURCES

L'agence pour un développement économique solidaire

L'ADRESS est née en juin 2005 pour créer un environnement favorable au développement des entreprises sociales et solidaires en Haute-Normandie.

4 AXES D'INTERVENTION :

L'ADRESS soutient les porteurs de projet et les entrepreneurs, dans toutes les phases de leur parcours soutien individuel et collectif pour structurer le projet et aider à la mobilisation des ressources, humaines et financières.
>> rubrique Entreprendre autrement

L'ADRESS participe à la co construction de démarches territoriales expertise auprès des territoires de projet pour favoriser l'émergence et le développement d'entreprises sociales et solidaires locales. L'agence met en oeuvre son dispositif Fabrique à initiatives.
>> rubrique Dynamiques territoriales

L'ADRESS assure la promotion des entreprises sociales et solidaires avec ses événementiels, le site internet, la newsletter, les fiches secteurs, les vidéos,...
>> abonnez-vous à la newsletter mensuelle

Abonnez-vous à la NEWSLETTER

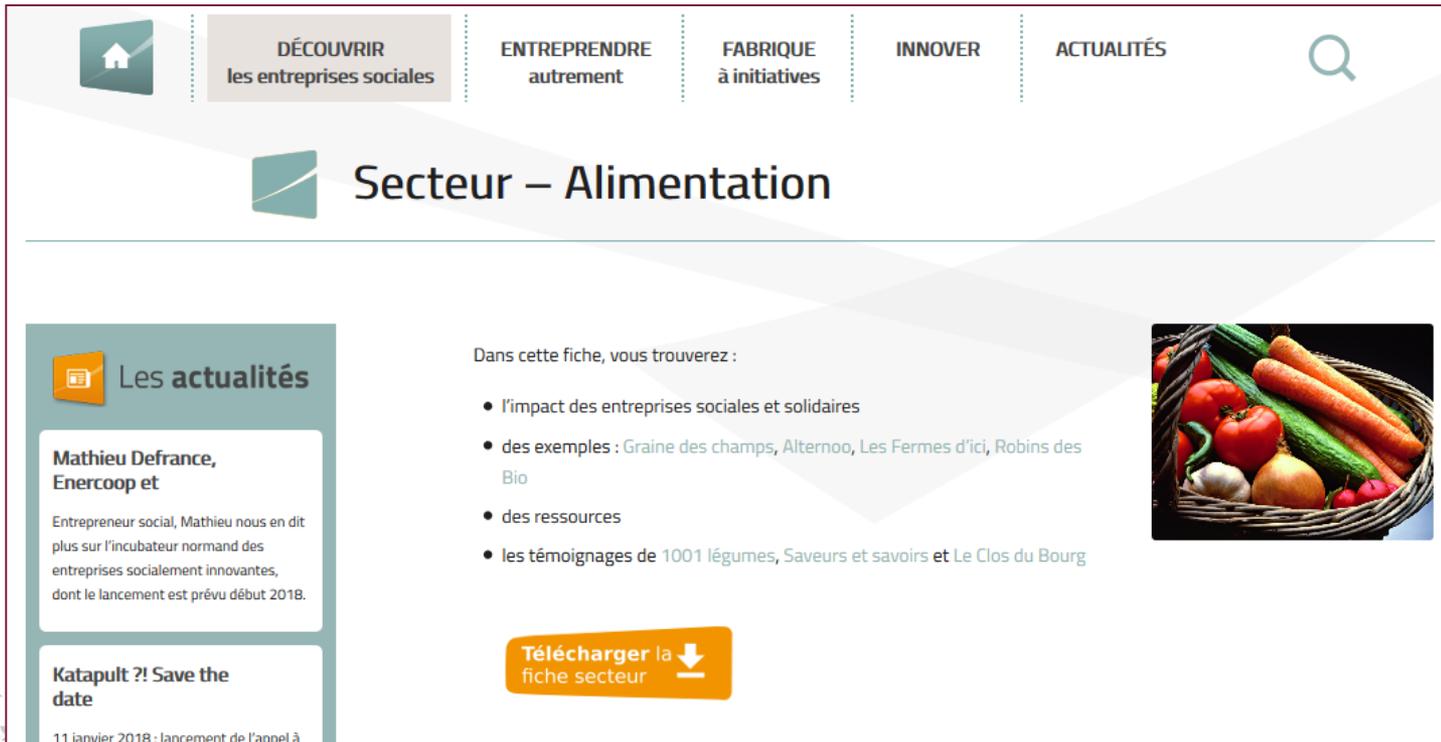
ACTUALITES

<http://www.adress-normandie.org/>

Les réseaux et ressources près de chez vous !

Un réseau en Normandie pour un développement économique solidaire !

L'ADRESS



The screenshot shows the website interface for 'L'ADRESS' in the 'Secteur – Alimentation' category. The navigation bar includes a home icon, 'DÉCOUVRIR les entreprises sociales', 'ENTREPRENDRE autrement', 'FABRIQUE à initiatives', 'INNOVER', 'ACTUALITÉS', and a search icon. The main heading is 'Secteur – Alimentation'. On the left, there is a 'Les actualités' section with two items: 'Mathieu Defrance, Enercoop et' and 'Katapult ?! Save the date'. The main content area features a list of resources under the heading 'Dans cette fiche, vous trouverez :'. A 'Télécharger la fiche secteur' button is located at the bottom of the list. An image of fresh vegetables in a basket is on the right.

DÉCOUVRIR
les entreprises sociales

ENTREPRENDRE
autrement

FABRIQUE
à initiatives

INNOVER

ACTUALITÉS

Secteur – Alimentation

Les actualités

Mathieu Defrance, Enercoop et

Entrepreneur social, Mathieu nous en dit plus sur l'incubateur normand des entreprises socialement innovantes, dont le lancement est prévu début 2018.

Katapult ?! Save the date

11 janvier 2018 : lancement de l'appel à

Dans cette fiche, vous trouverez :

- l'impact des entreprises sociales et solidaires
- des exemples : Graine des champs, Alternoo, Les Fermes d'ici, Robins des Bio
- des ressources
- les témoignages de 1001 légumes, Saveurs et savoirs et Le Clos du Bourg

Télécharger la fiche secteur



Les réseaux et ressources près de chez vous !

Réseau AGORES – Association des Directeurs de la restauration collective



<http://www.agores.asso.fr>



Les réseaux et ressources près de chez vous !

Plateforme « HANDECO » : <http://www.handeco.org/>



Vous souhaitez ?

Nous contacter
Comment bénéficier de nos services ?

Connexion

Pas de compte ?
Inscrivez-vous !

Accueil Appels d'offres & consultations Espace acheteur Espace fournisseur Qui est Handeco ?

Nos portails

Plateforme
HANDECO - Pas@Pas

HANDECO
Formation

Trouver les ESAT et
EA qui vous
intéressent

» Par mots clés

» Par secteur d'activité

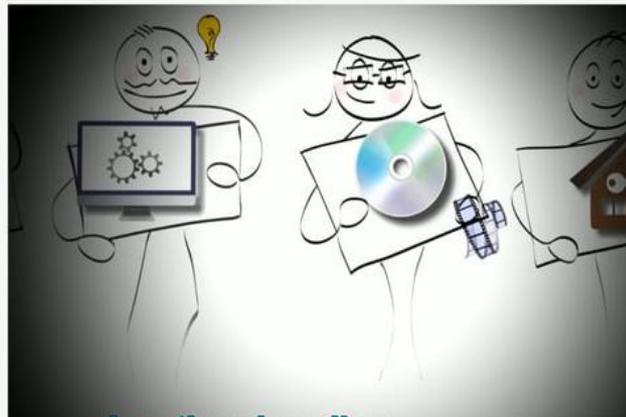
TROUVER LES ESAT ET EA QUI VOUS INTÉRESSENT

» Par mots clés

» Par secteur d'activité

- Agriculture, environnement, espaces verts
- Bâtiment et travaux publics
- Blanchisserie
- Collecte, traitement, recyclage des déchets
- Commerce, distribution

LA PLATEFORME HANDECO-PAS@PAS



Hôtellerie, tourisme, location de salles

Impression, communication, édition

Nettoyage

Réparation, dépannage, SAV

Restauration

Sous-traitance industrielle

Textile, ameublement, artisanat d'art

Transport, logistique, conditionnement

Autres

» Par territoire



DOM
TOM

Rechercher



Merci de votre attention !

Avez-vous des questions ?

Frédéric BAZILLE

RAN COPER

06.47.56.98.64

contact@ran-coper.fr

frederic.bazille@apesa.fr

Normandie

COMMANDE PUBLIQUE

DEVELOPPEMENT DURABLE



Réseau des Acteurs Normands
pour la Commande Publique Eco-Responsable

