



ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET
SERVICES

**FOURNITURE ET LIVRAISON
DE DENRÉES ALIMENTAIRES
POUR LA CONFECTION DE
REPAS DESTINÉS À LA
RESTAURATION COLLECTIVE**

**Accord-cadre passé selon une procédure d'appel
d'offres ouvert prévue par les articles L.2124-2,
R.2121-8, R.2124-2, R.2131-16 à R.2131-17 et
R.2161-1 à R.2161-5 du Code de la Commande
Publique**

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES
PARTICULIÈRES COMMUN À
L'ENSEMBLE DES LOTS**

ACHETEUR PUBLIC

Syndicat Intercommunal de Restauration
Collective Rouen – Bois-Guillaume (SIREST)

REPRÉSENTANT DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Madame la Présidente du SIREST

**PERSONNE HABILITÉE À DONNER LES
RENSEIGNEMENTS PRÉVUS AUX ARTICLES
R.2191-59 À R.2191-61 DU CODE DE LA
COMMANDE PUBLIQUE**

Madame la Présidente du SIREST

**COMPTABLE PUBLIC, ASSIGNATAIRE DES
PAIEMENTS**

Le Comptable du Centre des Finances Publiques
de Rouen Municipale

SOMMAIRE

Article 1 : Objet du marché.....	2
Article 2 : Modalités d'exécution	3
2.1 : Mode de passation des commandes	3
2.2 : Modalités de livraison	4
2.3 : Matériels de livraison.....	5
2.4 : Contrôle des livraisons :	6
2.5 : Revues des fournisseurs	6
2.6 : Visites fournisseurs.....	6
Article 3 : Règlements applicables.....	7
Article 4 : Définitions et labels.....	10
4.1 : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou Appellation d'Origine Protégée (AOP)	10
4.1.1 : Définition.....	10
4.1.2 : Produits concernés	10
4.2 : Labels agricoles.....	10
4.2.1 : Définition.....	10
4.2.2 : Produits concernés.....	11
4.3 : Certification de conformité	11
Définition	11
4.4 : Agriculture biologique	11
4.4.1 : Définition.....	11
4.4.2 : Produits concernés.....	12
4.5 : Agriculture Durable	12
4.6 : Circuit court.....	12
4.7 : Labels de commerce Equitable.....	12
4.8 : La certification environnementale des exploitations agricoles	13
4.9 : L'écolabel pêche durable.....	14
4.10 : Le logo RUP	14
Article 5 : Organismes génétiquement modifiés	15
Article 6 : Prix promotionnels.....	15
Article 7 : Remises de fin d'année	15
ANNEXE : CLAUSE DE REVOYURE	0

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Article 1 : Objet du marché

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les clauses techniques particulières communes aux lots concernant la fourniture de denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement du SIREST dans le cadre de la restauration collective, et notamment des restaurants scolaires des villes de Rouen et de Bois-Guillaume.

Le SIREST demande à avoir accès tout au long de la durée du marché, à tous les produits nouveaux du catalogue entrant dans les familles de produits identifiées dans l'accord-cadre.

Cet approvisionnement en denrées alimentaires de qualité est nécessaire au bon fonctionnement de la restauration autogérée de l'acheteur, ce dans le respect des dispositions légales et réglementaires en vigueur telles que notamment définies par la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi EGALIM », et par ses textes d'application :

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>

Ce cadre normatif impose à l'acheteur, pour le fonctionnement de sa restauration, le respect de diverses obligations :

- Recours, en valeur HT, à des repas composés d'au moins 50% de produits de qualité et/ou durables au sens de l'article 24 de la loi susvisée, pouvant notamment relever de signes officiels de qualité et d'origine (SIQO)¹ et/ou d'autres mentions valorisantes², dont 20% de produits BIO, à compter du 1^{er} janvier 2022.
- Information des convives, notamment via un affichage dynamique en salle et par communication électronique, de la nature des produits entrant dans la composition des menus (produits de qualité et/ou durables...) et des démarches mises en œuvre pour développer l'introduction de produits issus du commerce équitable³ ;
- Interdiction progressive des matériaux non inertes, notamment le plastique à usage unique depuis le 1^{er} janvier 2020 (bouteilles d'eau plate, assiettes, gobelets, touillettes,), avec une échéance fixée au 1^{er} janvier 2025 pour l'interdiction des contenants de cuisson, de réchauffe et de service relevant de ces matériaux ;
- Intégration en milieu scolaire, depuis le 1^{er} novembre 2019 et au moins une fois par semaine, d'un menu végétarien pouvant être composé de protéines animales ou végétales ;
- Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage via, entre autres, la réduction des bio déchets et le don alimentaire aux associations caritatives (possible pour les restaurants produisant plus de 3000 repas / jour).

¹ IGP (indication géographique protégée), AOP – AOC (Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée), STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), AB (Agriculture Biologique) et Label Rouge (LR).

² Les produits sous mentions valorisantes sont notamment définis à l'article L640-2 du code rural et de la pêche maritime : « produits à la ferme » ou « produits issus d'une exploitation en haute valeur environnementale » par exemple.

³ Au sens de l'article 94 de la loi n°2014-856 du 31 juillet 2014 dite loi ESS - Economie Sociale et Solidaire.

La politique d'achat du SIREST vise à favoriser l'achat de produits issus des circuits courts, de saison, durables et peu transformés, et à créer du lien social en rapprochant les producteurs et les convives de la restauration.

Elément de base pour réussir une cuisine saine et gourmande, un produit, selon son origine et son mode de production, peut avoir différentes qualités nutritives, gustatives, et sanitaires.

La restauration scolaire a été identifiée comme un levier important pour proposer aux citoyens une alimentation de qualité tout en intégrant les autres enjeux du développement durable. Dans ce cadre, le choix du produit est essentiel. Le présent accord-cadre a pour objectif de sélectionner autant que possible :

- Les produits issus des circuits courts d'approvisionnement ;
- Les produits peu transformés, frais et bruts, c'est-à-dire de 1ère gamme, même si l'usage de produits des autres gammes peut être pertinent dans certaines situations ;
- Les produits de saison ;
- Les produits durables, c'est-à-dire produits, transformés et distribués de manière socialement responsable et, avec le minimum d'impacts sur l'environnement (ressources en eau potable, biodiversité, qualité de l'air et des sols).

Les produits issus de l'Agriculture Biologique et ceux labellisés sont également visés dans les présents marchés. Ils font l'objet d'un chiffrage spécifique ajoutés aux divers B.P.U.

A l'avenir, l'introduction de produits labellisés se verra renforcée, avec un caractère obligatoire pour toutes les familles. Conformément à la « Loi Climat Résilience », le SIREST s'engage dès à présent à tenir compte des objectifs fixés par cette dernière comme, notamment, l'article 257 « Au plus tard le 1er janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche durable et de qualité, doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis »

- Le Code de la Commande Publique (1er avril 2019) précise que le Développement Durable doit être pris en compte dans la définition du besoin (Art. L2111-1).
- Les achats publics durables sont définis dans le Plan National d'Action pour les Achats publics Durables 2021-2025 (PNAAPD)

Article 2 : Modalités d'exécution

2.1 : Mode de passation des commandes

Le SIREST précise, lors de ses commandes, la qualité exigée (Label Rouge, AOC, AB, AOP, IGP, STG ou normes européennes équivalentes).

Les bons de commandes sont émis systématiquement par mail, à défaut par fax au fur et à mesure des besoins. Toutefois, en cas d'urgence, la commande peut être passée par téléphone et régularisée au plus tard le jour suivant, par mail ou par fax.

Les délais de livraison sont fixés sur chaque bon de commande.

Aucun rythme de commande et aucune quantité minimale ne peuvent être imposés à l'approvisionnement de la cuisine centrale

Les livraisons sont par défaut « Franco de port ».

2.2 : Modalités de livraison

Les livraisons devront être issues majoritairement d'un même lot, afin d'assurer une traçabilité optimale des produits. En cas de lots multiples ceux-ci devront être signalés sur le bon de livraison.

Les titulaires doivent impérativement respecter les règles d'hygiène en vigueur.

Le personnel préposé au transport doit également observer ces règles.

Les livraisons ont lieu conformément aux prescriptions du Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP).

Il est précisé que les adresses de livraison peuvent être modifiées pendant toute la durée du marché.

Cas des produits surgelés :

Les produits surgelés et congelés sont transportés par des professionnels, dans le respect de la réglementation existante (notamment arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ; réglementation internationale A.T.P – Accord pour les Transports Internationaux de denrées périssables et sur les engins spéciaux pour ces transports, en date du 1^{er} septembre 1970, publié par décret n° 77-36 du 11 janvier 1977).

Les produits surgelés doivent être transportés dans des véhicules à l'intérieur desquels est maintenue une température égale ou inférieure à - 18 °.

Les denrées sont transportées dans des véhicules conformément aux dispositions de l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO Rf du 6 août 1998 – modifié le 30/10/01,08/02/02, 21/08/02) et la note de service DGAL/SDHA/N° 99-8085 du 8 juin 1999 qui précise les modalités de son application.

Les véhicules doivent être en état de propreté satisfaisante et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

La double obligation des professionnels :

Obligation de résultat : les denrées ne doivent pas dépasser la température maximale fixée par la réglementation.

Obligation de moyen : les engins utilisés pour le transport sont assujettis à un agrément qualitatif, renouvelable tous les trois ans. Ils doivent avoir obtenu une classification conforme à celle figurant à l'annexe 1 de l'arrêté du 1^{er} février 1974.

La directive 92-1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine prescrit que les moyens de transports et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température ; les enregistrements obtenus sont datés et conservés au moins un an et mis à disposition des agents chargés du contrôle.

2.3 : Matériels de livraison

Les titulaires s'engagent à effectuer le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'au lieu de réception et de contrôle situé à l'intérieur des sites.

Ils doivent pour cela être équipés de moyens de manutention adéquats (diabes, hayons, transpalette, chariots, rolls...).

Les titulaires s'engagent à livrer les fournitures dans le respect des conditions d'hygiène en se conformant à la réglementation en vigueur.

Ils doivent utiliser des véhicules adaptés à la nature des produits. Ces derniers doivent être, le cas échéant, dotés des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des T° afin d'assurer la bonne conservation des marchandises. Les titulaires s'engagent à fournir, sur demande, une copie des relevés attestant la traçabilité des T°. Les véhicules de transports ou les conteneurs utilisés pour les livraisons de viande et de produits carnés doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Les camions de livraison sont réfrigérés ou frigorifiques pour les denrées dont la réglementation l'impose. Le contrôle de la T° des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Le relevé de T° doit pouvoir être consulté au moment de la livraison.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer, à désinfecter et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Elle ne doit comporter aucune aspérité, sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées doivent être conformes aux réglementations en vigueur afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et à fortiori toxiques.

Le personnel assurant la livraison doit porter une tenue de travail spécifique et adaptée à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur.

En outre, il doit observer les règles de propreté les plus strictes (mains et vêtements propres notamment).

Chaque livraison, peut être soumise pour contrôle à l'examen de la Direction Départementale de la Protection des Populations. En cas d'insuffisance touchant à l'hygiène et la salubrité, la livraison peut être systématiquement rejetée.

Les emballages réutilisables sont remis au titulaire lors de la livraison suivante et il s'engage à les reprendre dans leur intégralité.

Les seules palettes acceptées pour les livraisons doivent être de type « Europ » aux dimensions normalisées de 800mm de largeur et 1200mm de longueur.

La hauteur maximale des palettes ne peut excéder 1.80 mètre

Pour certains lots les produits pouvant être commandés sous différents grammages (70, 90, 120gr...) un repérage des différents grammages se doit d'être mis en place sur les

emballages. Les produits se doivent d'être regroupés par type, sur des palettes différentes ou séparés par intercalaire (carton) ou tout autre moyen permettant ce repérage. A défaut du respect de ce point, le titulaire s'expose à une pénalité conformément à l'article 11 du CCAP.

Pendant toute la durée du marché, dans l'objectif de la réduction des déchets et de la protection de la nature, le SIREST étudiera toutes propositions de modification d'emballage durable.

Pendant toute la durée du marché, tout matériel permettant de limiter les manipulations doit être privilégié afin de préserver l'intégrité physique de l'ensemble des intervenants.

2.4 : Contrôle des livraisons :

Toutes les livraisons feront l'objet d'un document « **Bon de livraison chiffré** » qui doit être signé et tamponné par un des représentants désignés du SIREST, accusant réception mais toujours sous réserve de contrôle de la livraison. Afin de limiter l'attente, le contrôle des marchandises pourra être fait agrès le départ du chauffeur.

Toutes marchandises déposées sans signature d'un représentant du SIREST ou de la crèche livrée sont considérées comme n'ayant jamais été livrées.

Par dérogation de l'article 23 du CCAG-FCS 2021, le SIREST ou la crèche concernée se réservent le droit d'effectuer les contrôles qualitatifs et quantitatifs à posteriori de la réception, afin de ne pas créer de rupture de la chaîne du froid, ni de modifier l'organisation du service.

Toute réclamation est signalée par mail sous 24 à 48h après réception de la marchandise, par le SIREST uniquement.

Le SIREST ou la structure concernée par la livraison peuvent, en cas de manquements, (non-livraison totale ou partielle répétées d'un titulaire), acheter les produits indispensables à leur production à un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire.

2.5 : Revues des fournisseurs

L'organisation et les engagements des titulaires sont détaillés dans leur mémoire technique.

Une clause de revoyure du titulaire est détaillée en Annexe du présent document.

Celle-ci s'impose à l'ensemble des lots et des titulaires.

Elle fait partie intégrante du dossier de candidature et se doit d'être acceptée dans son ensemble.

2.6 : Visites fournisseurs

Le SIREST s'engage à visiter chaque titulaire, charge à chaque titulaire d'organiser ces rencontres. Il s'agit pour le SIREST de vérifier l'application des dispositions contenues dans le mémoire technique.

Des groupes de travail ou des représentants peuvent y être associés.

Dispositions particulières à certains produits

Les denrées utilisées dans la confection des repas de l'ensemble des convives doivent répondre au minimum aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, ainsi que celles relatives aux exigences du présent contrat.

En cas de circonstances exceptionnelles et dans le cadre de l'application du principe de précaution, le prestataire fera toute proposition utile au SIREST qui se réserve le droit de demander la suppression de certains aliments qui présenteraient un éventuel danger pour l'alimentation et la santé des usagers.

Qualité générale des produits entrant dans la confection des repas

L'approvisionnement des denrées prend en compte l'aspect nutritionnel des aliments, transformés ou non, particulièrement en ce qui concerne les divers types de lipides, glucides, protides.

L'approvisionnement est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives ainsi que les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles qui sont relatives à la durée de stockage, la transformation et la livraison définies par la réglementation en vigueur ou à venir et aux prescriptions du présent contrat.

Le SIREST souhaite mettre l'accent sur la qualité et la sécurité des produits entrant dans la fabrication des repas. Le choix de ces produits s'inscrit dans une démarche de développement durable (produits bio, filières maîtrisées, de proximité et de saisonnalité...).

Qualité des produits :

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont la DLC sera proche de son expiration (produits en date limite de commercialisation).

Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures :

- à 7 jours pour les laitages,
- à 1 mois pour le lait,
- à 5 mois pour les conserves.

Les produits de 5ème gamme sont proposés à la consommation au minimum 7 jours avant leur DLC.

Article 3 : Règlements applicables

Toute disposition nouvelle ou réglementation est applicable dès son entrée en vigueur.

Sur simple demande du SIREST, le prestataire est en mesure de fournir tout document nécessaire à la justification de la qualité et de la provenance d'un produit ou d'une denrée.

En cas de non-production d'un justificatif une réclamation pourra constituée.

Les Titulaires s'engagent à respecter, dans le domaine par lequel ils sont concernés, les textes réglementaires européens et français qui régissent leur marché, textes en vigueur et à venir.

Tous les produits doivent être livrés, présentés et étiquetés, conformément aux textes officiels, notamment :

- ✓ à la réglementation générale française et communautaire. Le fournisseur s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché.
- ✓ aux décisions ou spécifications techniques du G.E.M.R.C.N. (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) pour les articles relevant des dispositions contenues dans ce document.

- ✓ aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur relatives aux denrées alimentaires qu'elles soient générales ou particulières à certaines denrées.

Concernant la traçabilité

Le prestataire dispose de procédures permettant d'assurer la traçabilité de tous produits ou denrées entrant dans la composition des repas.

Il est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande du SIREST, toutes informations sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ou denrées fournies.

Le prestataire dispose d'un système de veille sanitaire permettant d'arrêter tout produit ou lot de produits faisant l'objet d'une alerte nationale ou européenne qui le déclare impropre à la consommation et donc le destine à être retiré du marché de la consommation. A ce titre, le prestataire s'engage à respecter toute demande spécifique émanant du SIREST.

Le SIREST se réserve le droit de supprimer certains aliments ou catégories d'aliments de ses menus, en fonction de l'actualité sanitaire ou au nom du principe de précaution.

Concernant l'agrément sanitaire

- Arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Le titulaire s'engage à respecter tout nouveau texte (européen ou français) qui viendrait à paraître.

Le titulaire du marché s'engage à respecter les nouvelles clauses qui pourraient résulter de l'évolution de la réglementation.

En cas d'impact sur l'économie générale du marché, les deux parties s'engagent à entamer une négociation permettant la passation d'un avenant au marché.

En cas d'échec, il pourra être mis fin au marché, sans aucune indemnité et selon les dispositions décrites au CCAP.

Réglementation et normes

L'ensemble de la réglementation et les textes de références relatifs à la fourniture de denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, sont applicables et considérés comme connus des professionnels.

Les produits proposés doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution de l'accord-cadre.

Ils doivent être en tout point conformes à la législation et à la réglementation en vigueur les concernant (Code de la consommation, code de la santé, code rural, règlements européens, directives européennes, législation et réglementation française, Règlement Sanitaire Départemental, codes des usages, normes AFNOR, etc....).

Ils seront conformes aux spécifications techniques existantes et mises à jour du GPEMDA ou s'il y a lieu aux règles de bonnes pratiques approuvées par la DIRECTE.

Les produits proposés devront être conformes aux recommandations des derniers GERMEN en vigueur. Les fournisseurs sont réputés les connaître et les appliquer

Les produits proposés devront être conformes à la nouvelle recommandation relative à la nutrition n° J5-07 rédigée par le GERMEN du 4 mai 2007 (Approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'OEAP).

Les produits devront être transportés et livrés selon les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des T°.

Concernant l'étiquetage des ingrédients allergènes, l'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par une référence claire au nom de l'allergène. Par exemple, si la recette d'un produit met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients : « émulsifiant : lécithine de soja » et non « émulsifiant : lécithine » ou « émulsifiant : E322 ».

- Pour les produits préemballés, le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, d'application obligatoire depuis le 13 décembre 2014, prévoit que la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue. Ainsi, l'allergène pourra être inscrit en gras ou souligné. Pour les produits dispensés d'une liste d'ingrédients, l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène.
- Pour les produits non préemballés, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur. Dans le cadre de la restauration collective, si un dispositif permet à un consommateur allergique de signaler son refus de consommer un allergène, cet affichage n'est pas obligatoire.

En cas d'évolution de la réglementation ou de normes relatives à la fourniture de viandes fraîches et cuites, en cours d'accord cadre, celles-ci s'appliqueront de facto dans l'exécution de l'accord-cadre.

Concernant le bien-être animal et la fin de vie des animaux :

La méthode d'abattage des animaux utilisés par les candidats concernés doit être détaillée dans les clauses d'exécution des lots concernés.

Les candidats doivent apporter la preuve qu'ils ont entrepris (en direct ou avec leurs partenaires) une démarche permettant un abattage « sans cruauté » impliquant une méthode d'étourdissement ou de mise à mort instantanée ou non aversive. (C'est-à-dire ne causant pas de peur, de douleur ou d'autres sentiments désagréables à l'animal.)

Pour information, des systèmes d'étourdissement électriques alternatifs ou l'utilisation de gaz différents du CO² (étant prouvé que ce dernier s'avère très cruel pour les animaux) peuvent être la clé d'une alternative plus respectueuse (Argon, étourdissement par diminution de la pression (LAPS) qui étourdit les animaux en réduisant progressivement la pression atmosphérique et donc la quantité d'oxygène disponible pour la respiration

des animaux. Elle imite la réduction de pression subie par les pilotes militaires volant à haute altitude et n'est pas désagréable). **Il semble donc urgent de développer des alternatives non aversives à l'usage de fortes concentrations de CO2 et de prévoir l'arrêt de l'usage de cette méthode pour investir pour son remplacement.**

Article 4 : Définitions et labels

Le SIREST précisera lors de ses commandes conformément au BPU, la qualité exigée (label rouge, AOC, AOP, IGP, STG, AB ou normes européennes équivalentes).

4.1 : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou Appellation d'Origine Protégée (AOP)

4.1.1 : Définition

L'AOC désigne un produit originaire d'une région ou d'un lieu déterminé dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement à ce milieu géographique. Elle résulte de la combinaison d'une production et d'un terroir qui s'exprime par le savoir-faire des hommes.



Signe européen équivalent à l'AOC *appellation d'origine protégée* (AOP), décernée à certains produits agricoles et alimentaires autres que les vins et les spiritueux.

Les AOP doivent être portées sur un registre tenu par la Commission européenne.



4.1.2 : Produits concernés

Les AOC ont été créées au départ pour les spiritueux et les vins (eau de vie du cognac, coteau du Layon...) puis élargis aux produits laitiers (camembert de Normandie, Beaufort, beurre d'Isigny) et à d'autres produits agricoles (chasselas de Moissac, olive et huile de Nyons, poulet et volaille de Bresse, etc.).

4.2 : Labels agricoles

4.2.1 : Définition

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits courants (notamment les conditions particulières de production et de fabrication).

Le logo label rouge apposé sur un produit signifie que la qualité est reconnue par le ministère de l'Agriculture et le ministère de la Consommation.

Deux types de labels

Le label agricole national (label rouge)



Le label agricole régional

Signe européen équivalent : Spécialité Traditionnelle Garantie (STG). Ce signe européen garantit qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon des procédés considérés comme traditionnels. Un tel produit ne présente pas (ou plus) de lien avec son origine géographique. Une STG consacre une recette.



4.2.2 : Produits concernés

Viandes, charcuteries, produits laitiers, crustacés, fruits et légumes.

4.3 : Certification de conformité

Définition

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées portant selon le cas sur la fabrication, la transformation, le conditionnement ou l'origine.

La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure. Elle doit toujours se distinguer par au moins deux caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70 % de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Le produit certifié comporte sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur ainsi que les caractéristiques certifiées et éventuellement le logo « Critère Qualité Certifiés ».



Signe européen d'identification de l'origine, équivalent aux labels : *l'indication géographique protégée* (IGP). Constitue une indication géographique protégée la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine.

Les labels et les certifications de conformité comportant dans leur dénomination une indication géographique (par exemple Volailles de Bretagne) doivent être enregistrés comme IGP.



4.4 : Agriculture biologique

4.4.1 : Définition

Cette mention concerne les produits agricoles ou denrées transformées qui respectent différents critères :

- ils doivent résulter d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse,
- leur production doit utiliser des méthodes de recyclage de matières organiques naturelles,
- leur production doit privilégier les moyens de lutte biologique.



4.4.2 : Produits concernés

Produits agricoles : céréales, légumes, viande, produits laitiers...

4.5 : Agriculture Durable

L'agriculture durable est un mode de production qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. Elle utilise des techniques agricoles se rapprochant du Bio (rotation des cultures, choix d'essences végétales locales, insecticides naturels...) lesquelles assurent le maintien de la biodiversité ; Elle tend à limiter l'utilisation de pesticides et celle par ses pratiques au bien-être animal.

Ce mode de production a pour fondement d'être respectueux de l'environnement (biodiversité, bien-être animal, qualités des sols, eau...), de la santé de l'Homme (alimentation, protection face à l'utilisation de pesticides pour les agriculteurs) et d'être économiquement viable pour les agriculteurs (marchés des produits, diversité des débouchés, santé de l'exploitation...).

4.6 : Circuit court

On qualifie de **circuit court le circuit de distribution par lequel intervient au maximum un (1) intermédiaire** entre le producteur et le consommateur.

Le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche définit celui-ci comme un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. **La terminologie de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »** prévue à l'article R. 2152-7 du code de la commande publique) en tant que critère est plus pertinente.

En effet, le droit de la commande publique permet à l'acheteur de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles, en ce qu'ils participent à l'atteinte « des objectifs de développement durable dans leur dimension économique, sociale et environnementale » (article L. 2111-1 du code de la commande publique), à condition que cette prise en compte ne soit pas source de discrimination entre fournisseurs et qu'elle soit de nature à satisfaire les besoins exprimés par l'acheteur, par exemple, lorsqu'il exprime le souhait de se voir garantir la fraîcheur ou la saisonnalité des produits.

4.7 : Labels de commerce Equitable

Le commerce équitable est un mouvement social mondial qui vise à lutter contre les inégalités de pouvoir qui se font au détriment des producteurs marginalisés et à replacer l'équité au cœur des relations économiques pour transformer le commerce.

Les labels de commerce équitable comprennent des approches fondées sur 4 caractéristiques :

- Des **cahiers des charges** qui décomposent en principes, critères et indicateurs, le sens donné à la « durabilité » et à la « qualité » des produits ;
- **Des modalités de contrôle de la mise en œuvre de ces cahiers des charges ;**
- Des **logos** qui permettent de signaler la qualité particulière aux acheteurs ;
- La **possibilité d'être utilisé par différents types d'organisations.**

La loi Climat et Résilience rend obligatoire **le recours à un label reconnu par la plateforme RSE** pour toutes les entreprises se réclamant du commerce équitable, à échéance du 1er janvier 2023



4.8 : La certification environnementale des exploitations agricoles



La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle s'inscrit pleinement dans les objectifs fixés par le plan « Biodiversité »

C'est une démarche volontaire construite autour de quatre thématiques environnementales :

- La protection de la biodiversité,
- La stratégie phytosanitaire,
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de la ressource en eau.

La certification environnementale comprend trois niveaux :

- Le niveau 1 correspond à la maîtrise de la réglementation environnementale et à la réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de son exploitation au regard des cahiers des charges du niveau 2 ou du niveau 3 ;
- Le niveau 2 certifie le respect par l'agriculteur d'un cahier des charges comportant des **obligations de moyens** permettant de raisonner les apports d'intrants et de limiter les fuites dans le milieu. C'est dans ce cadre que des démarches environnementales **collectives** peuvent être reconnues si le niveau des exigences environnementales de leur cahier des charges et le niveau des exigences de leur système de contrôle sont jugés équivalents au dispositif de certification environnementale (démarches reconnues de niveau 2) ;

- Le niveau 3, qualifié de « Haute Valeur Environnementale », s'appuie sur des **obligations de résultats mesurées par des indicateurs de performances** environnementales relatifs à la biodiversité, à la stratégie phytosanitaire et à la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Le niveau 3 fait l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation par un organisme certificateur agréé par le ministère chargé de l'agriculture. Cette certification peut se faire de manière individuelle ou dans un cadre collectif.

Le niveau 2 peut faire l'objet d'une certification de l'ensemble de l'exploitation, soit directement (comme le niveau 3), soit par une démarche d'équivalence (reconnue totalement ou partiellement) dans laquelle l'exploitation est engagée.

A noter : **jusqu'au 31 décembre 2029, les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent dans le décompte** des 50 % de produits durables et de qualité. La mention « **issus d'une exploitation de haute valeur environnementale** » (niveau 3) est réservée aux produits bruts ou transformés, issus d'exploitations ayant obtenu le plus haut niveau du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles : la Haute Valeur environnementale (HVE).

4.9 : L'écolabel pêche durable



Le référentiel de l'écolabel « Pêche Durable » a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, de consommateurs et de scientifiques.

Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Depuis 2017, il valorise la pêche durable en certifiant aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales économiques et sociales.

Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences du référentiel de l'écolabel, vérifiées par un audit de certification :

- garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème,
- garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement,
- assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires pour les équipages
- garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits éco labellisés.

4.10 : Le logo RUP



Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP ») vise à faire connaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-

mer français. C'est une mesure européenne spécifique à ces régions inscrites dans le Programme d'options spécifiques à l'éloignement et à l'insularité (POSEI).

Les produits bénéficiant du logo RUP doivent être de qualité et spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne : la Guadeloupe, la Guyane, la Martinique, La Réunion, Saint-Martin, Mayotte, Les Açores, Madère, les îles Canaries.

Article 5 : Organismes génétiquement modifiés

Conformément aux exigences réglementaires du règlement CEE 1829/2003 du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, les produits faisant état de la présence d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés.

Le titulaire devra fournir une attestation prouvant que les produits susceptibles d'être concernés ne sont pas d'origine transgénique.

De plus, le SIREST se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées, durant la durée du marché, sur les produits afin de vérifier la non-utilisation d'OGM. Etant entendu que ces contrôles seront à la charge du fournisseur, le choix du laboratoire demeure à leur convenance.

Article 6 : Prix promotionnels

Le SIREST se réserve le droit de bénéficier des offres promotionnelles des titulaires. En cas d'offres promotionnelles, les prix viennent se substituer aux prix du BPU ou à la remise applicable aux tarifs catalogues. Le prix de l'article ainsi acheté ne peut donc jamais être supérieur au prix fixé au BPU ou au prix catalogue remisé.

En parallèle des offres liées au BPU, le candidat aura la possibilité de proposer un catalogue des produits dont il assure la distribution. Dans son offre il proposera un % de remise sur ce catalogue.

Article 7 : Remises de fin d'année

La remise de fin d'année (RFA) proposée par le Titulaire sur l'annexe au BPU prévue à cet effet et calculée sur la base du chiffre d'affaires annuel TTC réalisé, est appelée à la **fin de chaque période d'exécution du marché** sous forme d'avoir d'amélioration des conditions de livraison ou entre dans le cadre d'une démarche de progrès.

ANNEXE : CLAUSE DE REVOYURE

CLAUSES PARTICULIÈRES DE SUIVI ET DE RÉEXAMEN DU CONTRAT

Cette clause a pour objectif de rendre contractuel la tenue de temps d'échanges périodiques, **associant à minima le titulaire et l'acheteur**, propres à organiser :

- la vie du contrat,
- la mise en place d'un suivi statistique et d'indicateurs
- l'instauration d'un plan de progrès en lien avec la réalisation d'un bilan annuel.

■ **Tenue de temps d'échanges périodiques propres à organiser la vie du contrat**

Dans le cadre de l'exécution du contrat il est prévu les temps d'échanges suivants :

- ***une réunion de lancement*** du contrat qui se déroulera au plus tard dans les **15 jours suivants la notification** de ce dernier. Elle aura notamment pour objectif de rappeler les engagements contractuels et de présenter les différents intervenants ;
- ***une réunion annuelle*** dont l'objectif est de faire un **bilan de l'année écoulée** et d'envisager les perspectives liées à la nouvelle année d'exécution à venir, y compris pour la révision des prix. Elle se déroulera au plus tard **3 mois avant la date annuelle d'échéance** ;
- 1 à 2 autres réunions chaque année si nécessaire à la demande d'une des parties au contrat.

Ces temps d'échange se feront physiquement sur site (SIREST ou site de l'acheteur) ou, si les 2 parties en sont d'accord, sous forme de téléconférence. Les dates des réunions seront fixées en accord avec l'acheteur qui assurera les convocations.

■ **Mise en place d'un suivi statistique et d'indicateurs**

L'objectif de l'acheteur est de permettre à la collectivité d'optimiser les dépenses du contrat tout en veillant à maintenir un niveau de qualité et de services en adéquation avec les attentes.

Pour cela le titulaire devra, sous peine de pénalité, transmettre ou mettre à disposition de l'acheteur, sous format de fichiers Excel, les informations commerciales suivantes :

- Références et libellés des produits commandés par l'acheteur,
- Répartition analytique des achats d'articles sur BPU ou hors BPU (catalogues) en rapport avec la loi Egalim,
- Quantités commandées,
- Prix unitaires du BPU et prix catalogues pratiqués avec impact de l'éventuelle remise proposée,
- Chiffre d'affaires généré par le contrat.

Les statistiques et indicateurs précités seront à fournir au titre de chaque réunion annuelle de bilan de l'année écoulée et suivant chaque demande ponctuelle de l'acheteur.

Les demandes seront formulées par tout moyen permettant de donner date certaine à l'acte et devront être traitées dans un délai qui ne pourra pas excéder **15 jours ouvrés (du lundi au vendredi hors jours fériés)**. Le prix de fourniture de ces informations est réputé pleinement intégré dans les prix unitaires du contrat tels que chiffrés au BPU et dans le / les catalogue(s).

■ **Instauration d'un plan de progrès**

Dans le cadre de la démarche d'amélioration continue de l'acheteur et au vu des objectifs du

contrat exposés ci-dessus le titulaire s'engage, en tant qu'expert et conseiller, à transmettre **un plan de progrès, ce au titre de chaque réunion annuelle de bilan.**

Pour ce faire le titulaire devra transmettre son plan de progrès dans un délai maximal de 15 jours ouvrés suivant la demande notifiée par tout moyen permettant de donner date certaine à l'acte et qui vaudra convocation à la réunion annuelle.

Ce plan de progrès devra être transmis au pilote du contrat et il est souhaité qu'il présente notamment :

- un bilan d'exécution (statistique, qualitatif et financier) de l'année écoulée,
- des propositions pour diminuer les coûts d'acquisition des produits tout en préservant ou améliorant leur niveau de qualité,
- des propositions pour améliorer l'exécution du contrat (rationalisation des commandes et des livraisons sur sites,...),
- des propositions sur la diminution des emballages et des déchets ainsi que sur les impacts liés aux transports (nombre de livraison, volume moyen livré...)
- des propositions pour tendre, le cas échéant, vers un ratio de commandes 80-20 (80% des volumes financiers de commandes au BPU et 20% des volumes financiers au(x) catalogue(s)),
- des propositions en matière d'amélioration des articles en lien, notamment, avec l'évolution de l'offre catalogue.

Il est également souhaité que soient joints les données statistiques et les indicateurs de suivi du contrat ainsi que tout élément permettant de mesurer l'impact des propositions faites. La mise en œuvre de tout ou partie des préconisations du plan pourra ensuite se traduire par l'adoption d'une clause de réexamen ci-après définie.

■ **Examen des réclamations donnant droit à pénalité**

Ce point reprendra l'ensemble des réclamations établies au titre de l'année écoulée et des sommes à percevoir en lien avec ces dernières. L'examen de ces réclamations débouchant sur un plan d'amélioration aboutissant à la disparition des réclamations pouvant être induites directement à une défaillance du titulaire.