



**PRÉFET
DE LA MANCHE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**SECRETARIAT GENERAL
Direction des collectivités
de la citoyenneté et de la légalité**

Saint-Lô, le 26 février 2023

Objet : Prise en compte des objectifs de la loi EGalim dans les marchés publics de restauration collective.

PJ : Guides pratiques du conseil national de la restauration collective :

- Gestion directe
- Prestation de services

Depuis le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs assurant un service public doivent proposer 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques. Depuis le 1^{er} janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche répondant aux mêmes conditions 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.

La loi prévoit également une obligation de déclarer chaque année la valeur hors taxe des achats de produits durables et de qualité et issus de l'agriculture biologique pour les restaurants dont vous avez la charge sur le site « ma cantine ».

La présente fiche est conçue pour vous aider à respecter ces obligations.

Calcul du respect de l'obligation de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGalim et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

➔ Les produits entrant dans ce décompte des 50 % de produits durables et de qualité sont variés et relèvent de différents labels et appellations, la liste complète de ces labels figure dans les guides pratiques du conseil national de la restauration collective.



Les paramètres des marchés pour respecter ces obligations

Les achats publics doivent respecter trois principes :

- Liberté d'accès à la commande publique
- Égalité de traitement des candidats
- Transparence des procédures

Les marchés sont passés selon des formalités variant en fonction de leur montant, de leur objet ou des circonstances de leur conclusion (négociation de gré à gré, procédures adaptées, procédures formalisées). Ils sont également soumis à des règles particulières au cours de leur exécution (émission de bons de commande selon les modalités prévues par l'accord-cadre, modification des marchés, etc.).

La loi Climat et Résilience impose la prise en compte du développement durable aux différents moments de la vie du marché : définition du besoin, via les spécifications techniques mais aussi la connaissance des offres de marché (« sourcing »), critères d'attribution (obligation de retenir au moins un critère d'attribution prenant en compte les caractéristiques environnementales de l'offre), conditions d'exécution (par exemple, interdiction de prix fermes pour les marchés alimentaires).

Exemples de critères contribuant à atteindre les objectifs de la loi EGAlim

L'obligation d'utiliser 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, est faite à l'acheteur. Il convient donc de construire vos marchés en rédigeant des clauses spécifiques (notamment dans vos règlements de consultation) pour encadrer et assurer l'approvisionnement avec ces produits.

Les guides pratiques du conseil national de la restauration collective proposent des pistes de réflexion pour définir les stratégies et tactiques d'achat pour se conformer à cette obligation, tout en donnant des exemples de clauses spécifiques à EGAlim pour vos divers documents de consultation.

Pour un marché d'approvisionnement en gestion directe, le règlement de consultation peut par exemple prévoir :

- Dans le cas de lots 100 % bio ou 100 % de qualité et durable : *« les soumissionnaires doivent proposer pour le lot XXX 100 % de produits issus de l'agriculture biologique ».*
- Dans le cas de lots mélangés : *En application des exigences de la loi « EGALIM », le pouvoir adjudicateur fait obligation aux titulaires de fournir une proportion minimale de x% de produits issus de l'agriculture biologique et un total minimum de y% de produits de qualité et durables, y compris les produits issus de l'agriculture biologique. Le montant considéré est le montant facturé. Les lots concernés par cette obligation sont les lots XX, XX et XX. Il est entendu que cette obligation s'applique de manière unitaire à chaque lot concerné*

Pour un marché de prestation de services, l'acheteur doit préciser l'obligation d'approvisionnement en produits de qualité et durables et en produits biologiques au titre de condition d'exécution du marché.

Approvisionnement en produits de qualité et durables.

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique. Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article XXX du CCTP.

Cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est portée à au moins 60% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons

➔ Les propositions de la présente fiche sont issus des deux guides transmis en annexes, qui proposent d'autres exemples. Ils peuvent être adaptés et doivent être complétés par d'autres clauses.

Les seuils des marchés publics.

Les procédures d'achat (publicité, mise en concurrence, contractualisation ...) sont déterminées selon des seuils régulièrement actualisés. Vous en trouverez un récapitulatif dans le tableau ci-après.

Pour l'année 2024, les seuils pour les marchés de fournitures et de services sont définis comme suit :

Procédures	Procédures « Simplifiées »	Procédure adaptée (MAPA)		Procédure formalisée
		De 40 000€ à 89 999 € HT	De 90 000€ à 221 000 € HT	
Les seuils applicables aux collectivités	Jusqu'à 39 999 € HT	De 40 000€ à 89 999 € HT	De 90 000€ à 221 000 € HT	A partir de 221 000 € HT
Exigences en matière de publicité / Mise en concurrence	Publicité facultative Ou Marché négocié sans publicité et sans mise en concurrence Mais obligation de respecter les principes directeurs de la commande publique dès le 1 ^{er} € dépensé	Publicité adaptée au montant et à l'objet du marché	Publicité au BOAMP ou JAL + le cas échéant, presse spécialisée + profil d'acheteur (site internet)	Publicité au BOAMP et JOUE + profil acheteur
Exigences en matière de degré de contractualisation de ses besoins	Paiement possible sur facture sans lettre de commande préalable et sans écrit en-deçà de 25 000 € HT	Exigence d'un écrit qui doit être adaptée à l'importance du marché		Rédaction obligatoire d'un cahier des charges + intervention de la commission d'appel d'offres
Procédure de passation		Obligatoirement dématérialisée		Obligatoirement dématérialisée

L'allotissement pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim.

L'allotissement consiste à diviser chacune de vos démarches d'achat (par familles homogènes) en différents lots, correspondant à votre besoin global, et susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.

Par principe (cf. article L2113-10 du code de la commande publique), un marché public doit être alloté afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique.

L'allotissement facilite l'accès aux petits fournisseurs (producteurs) ou fournisseurs spécialisés grâce à une répartition des produits et à un volume adapté, et permet de privilégier les aspects qualitatifs, environnementaux et sociaux. Il doit aussi permettre des approvisionnements réguliers, en limitant les contraintes techniques (notamment logistiques).

L'allotissement peut être :

- Technique : en fonction des produits , ou encore du label ou de la mention exigée ;
- Géographique en fonction de la zone de consommation (NB : l'allotissement géographique doit bien correspondre au lieu de consommation, et non au lieu de production, la préférence géographique étant interdite dans les marchés publics).

Vous pouvez combiner ces lots « techniques » et/ou « géographiques » au sein de votre démarche d'achat en fonction de l'analyse préalable de votre besoin, dont l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim, mais aussi de l'offre disponible et des contraintes techniques afin d'éviter tout risque d'infructuosité de la consultation.

Les guides pratiques du conseil national de la restauration collective en annexe proposent également des exemples de types de lots permettant d'assurer un approvisionnement conforme à l'objectif de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Une durée du marché permettant des mises en production et assurant un débouché stable

L'acheteur tient compte de la nature des prestations et de la nécessité d'une remise en concurrence périodique (cf. CCP, art. L. 2112-5). Toutefois, la durée maximale d'un accord-cadre ne peut dépasser quatre ans.

Pour ne pas défavoriser la candidature de producteurs ou de groupements de producteurs, la durée doit être suffisante pour permettre des mises en production et assurer un débouché stable. Si la durée est relativement longue, cela permet une bonne visibilité pour l'acheteur et pour le fournisseur et l'installation d'une relation de confiance. La durée du marché doit donc être adaptée au secteur de production concerné.

La durée du marché a un impact important sur le calcul des seuils. La valeur estimée du besoin se calcule pour une famille homogène de votre nomenclature sur l'ensemble des lots et sur la durée totale du marché. S'il s'agit d'un achat récurrent, ce n'est pas de la durée du marché qu'il faut tenir compte si elle est inférieure à un an mais de la valeur totale des besoins sur un exercice, quelle que soit la durée du marché (inférieure à un an).

Ainsi, pour une famille homogène, divisée en plusieurs lots, il convient de computer les seuils en estimant le montant de la consultation en additionnant le montant estimé pour chaque lot (en € et HT) et en multipliant cette somme par le nombre d'années du marché, s'il est pluriannuel.

Exemple :

Famille homogène « Viande fraîche » : 4 lots	Montant estimé en €/an	Si marché annuel	Si marché pluriannuel (2 ans)
Porc	10 000	Montant de la consultation : 38 000 € HT	Montant de la consultation : 76 000 € HT
Bœuf	5 000		
Agneau	3 000		
Volaille	20 000		
Procédure		Procédure « simplifiée »	Procédure adaptée (MAPA)

Vous trouverez en annexe les deux guides pratiques du conseil national de la restauration collective qui explicitent dans le détail ces éléments, et proposent davantage d'exemples de clauses et de stratégies d'achat pour remplir les obligations de la loi EGAlim :

- le premier guide porte sur les marchés publics de fourniture en denrées alimentaires en gestion directe.
- le second porte sur les marchés publics de prestation de services.

Vous trouverez en complément toutes les informations et les outils sur le site « ma cantine », sur lequel vous devrez déclarer la valeur hors taxe des achats de produits durables et de qualité et issus de l'agriculture biologique pour les restaurants dont vous avez la charge avant le 31 mars de chaque année:

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>