

**Acheter et vendre à proximité en
restauration collective:
les conditions réglementaires
pour les collectivités
et les producteurs**

Un contexte favorable à l'alimentation de qualité et de proximité

- **Etat:** Programme National pour l'Alimentation, Etats Généraux de l'Alimentation et Loi Agriculture et Alimentation (EGALIM), Programme Ambition bio,...
- **Local:** nombreux Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) en émergence sur le territoire
- Volonté citoyenne de consommer « mieux » et de redonner un sens à l'alimentation: prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur la santé, l'environnement, l'économie,...

➔ **Restauration collective: un retour à l'alimentation de proximité**

...Mais des freins à lever

- Manque de **visibilité** entre **producteurs** et **restaurants scolaires** du territoire
 - Problème de **logistique de proximité**
 - **Méconnaissance des conditions réglementaires** en matière d'achat et de vente à proximité en restauration collective
 - **Appréhension** des acteurs face à la **complexité** de la démarche
- ➔ **Manque d'outils pour appuyer la structuration de ces modes d'approvisionnement et pour accompagner les filières agricoles et les collectivités**

I. Les réglementations administratives

a. Les Marchés Publics

Les Marchés Publics, pourquoi ?

Structure publique dépense de l'argent public et doit pouvoir justifier de chaque euro dépensé :

- **liberté d'accès** à la commande publique ;
- **égalité de traitement** des candidats ;
- **transparence des procédures**.

PROCÉDURES APPLICABLES AUX MARCHÉS PUBLICS DES POUVOIRS ADJUDICATEURS AUTRES QUE LES AUTORITÉS CENTRALES[‡]

MARCHÉS PUBLICS DE FOURNITURES OU SERVICES			
SEUILS	0 €	40 000 € HT	221 000 € HT [§]
TYPES DE FOURNITURES OU DE SERVICES	PROCÉDURES		
Toutes les fournitures ainsi que tous les services autres que de l'Art. 28 ou de l'Art. 29 du décret n° 2016-360	Gré à gré concurrence préalable (8° du I de l'Art 30 I 8° du décret n°2016-360)	Marché A Procédure Adaptée	Procédures formalisées applicables (Art. 25 du décret n°2016-360) appel d'offres (Art. 26 du décret n°2016-360) appel d'offres (Art. 27 du décret n°2016-360) procédure adaptée (Art. 28 du décret n°2016-360) dialogue compétitif (Art. 25 et 26 du décret n°2016-360)
Services sociaux et autres services spécifiques (Art. 28)		Procédure adaptée dans les conditions de l'Art. 27 du décret n°2016-360	
Services juridiques de représentation (Art. 29)	Procédure librement définie ou procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence préalable (8° du I de l'Art 30 du décret n°2016-360)	Définition libre des modalités de publicité et de mise en concurrence par le pouvoir adjudicateur**	
Toutes les fournitures et tous les services	Procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence préalable (Art. 30 du décret n°2016-360)		

Collectivités

Rédiger des Marchés Publics permettant aux producteurs locaux de répondre

Seuils appliqués par « famille de produits» **selon une nomenclature homogène dont la finesse est à définir pour chaque collectivité/cantine:**

- « Denrées alimentaires »
- « Fruits et légumes », « Viande »...

→ Nomenclature est justifiée si elle répond aux besoins de la structure et au marché fournisseur disponible

Une nomenclature « fine » permet aux producteurs de répondre en gré à gré.

LE SOURCING EST AUTORISE ET CONSEILLE !

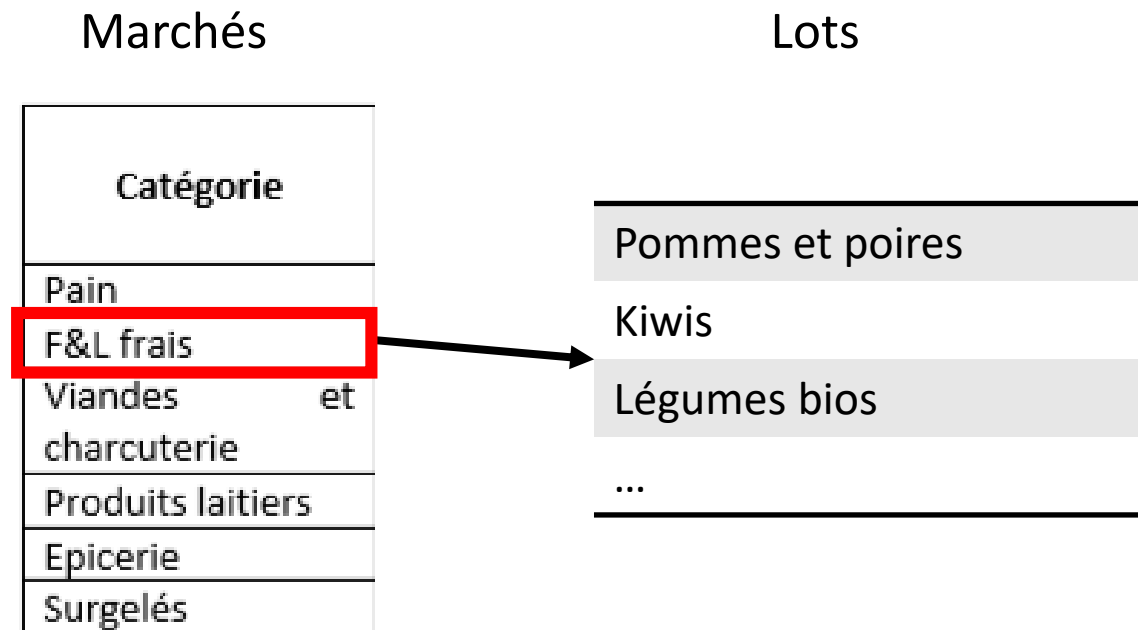
Au sein des « familles de produits » dans le marché public, fractionnement **en lots**, de façon à sélectionner un ou plusieurs fournisseurs.

Allotir finement et de façon adaptée à la réalité de la production des exploitations permet aux producteurs de répondre

Exemples:

Lot « légumes frais » / Lot « fromage de chèvre fermier » / Lot « pommes et poires »

Lot « viandes fraîches »: un producteur porcin ne pourra pas répondre seul !



- Recevabilité et notation de la candidature sur:
 - Les **conditions d'exécution** (obligatoires)
 - Les **critères de jugement** (comparaison entre candidats)

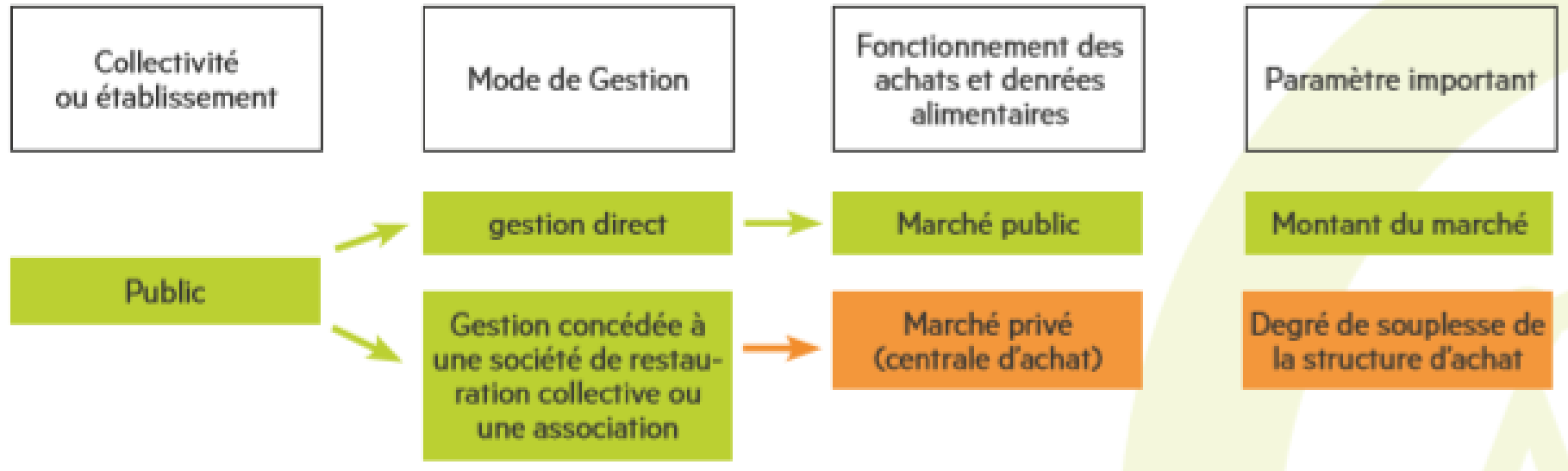
Utilisation des bons items pour 'avantager' le producteur local:

- Circuit court, nombre de jours de livraison proposés ou délai de livraison
- Accès au pâturage des animaux, densité d'élevage, temps de transport entre le lieu de production et d'abattage, yaourt au lait du jour de la traite produit sur la ferme
- Accompagnement pédagogique
- Délai entre la récolte et la livraison, variété ancienne, pain issu de la dernière fournée,...
- Dégustation d'échantillons

➔ Proposer un cadre de mémoire technique pour aiguiller le producteur dans vos attentes !

Producteurs: comment répondre à des Marchés Publics ?

Identifier le type d'acheteurs:



Identifier la nature du marché public et cibler celle qui correspond le mieux à ses attentes :

Gré à gré, MAPA, Appel d'offre ?

Accord cadre, Bons de commandes ?

➔ Beaucoup de marchés publics chaque année: **sélection des marchés** qu'on peut remporter pour **soigner ses dossiers de candidature** plutôt que de répondre en masse.

Producteurs: comment répondre à des Marchés Publics ?

1) Accéder aux offres de marchés publics

Où trouver les marchés publics ?

- **Sites internet des collectivités** (quand ont la compétence)
- **Bulletin officiel des annonces** du marché public: www.boamp.fr
- **Plateforme de l'Etat**: www.marches-publics.gouv.fr

2) Répondre à un marché:

- Demande du **Dossier de Consultation des Entreprises (DCE)** par le candidat à l'acheteur public ou sur la plate-forme de services dématérialisés.
- Etude du **Règlement de consultation** = règles du jeu
- Etude du **CCAP** (cahier des clauses administratives particulières)
- Etude du **CCTP** (cahier des clauses techniques particulières)
- Réponse: constitution du dossier (pièces à fournir, à remplir,...)

Les marchés publics: des outils nécessaires à la structuration de l'offre locale en restauration collective

Marchés publics longs, fastidieux et techniques pour les deux parties

Restauration collective pas ou peu envisagée comme un réel débouché pour les producteurs

→ Comment rendre attractif un débouché pour un producteur s'il n'a aucune visibilité, aucune garantie ?

→ Structuration de l'offre par la structuration de la demande !

I. Les réglementations administratives

b. Chorus



17 octobre 2019

Présentation du site CHORUS

► L'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique prévoit depuis le 1^{er} janvier 2017, une dématérialisation des demandes de paiements aux grandes entreprises et aux fournisseurs publics.

A partir du 1^{er} janvier 2020, les micro-entreprises ayant moins de 10 salariés sont dans l'obligation de transmettre les factures aux administrations publiques (collectivités territoriales : communes, départements, régions + établissements publics : collèges, hôpitaux, EHPAD etc;) via le portail CHORUS PRO (gratuit)

► Avantages

- Suivi des étapes du traitement des factures
- Réduction des pertes de documents
- Réduction des coûts d'impression, de distribution et d'envoi postaux
- Archivage numérique (sécurité renforcée)
- Fluidification des échanges
- La numérisation garantit la remise des documents
- Diminution des temps de traitement

Pour information, les factures jointes sur CHORUS devront être au format PDF

Pour cela, faire un « enregistrer sous » du traitement de texte, tableur ou facture et choisir type « PDF ».

Création du compte CHORUS PRO

Site chorus-pro.gouv.fr

Création du compte avec l'adresse courriel + n° de SIRET

Une confirmation vous sera envoyée par courriel pour activer votre compte.
Cliquer sur le lien et vous choisissez votre mot de passe

VOUS AVEZ DÉJÀ UN COMPTE ?

Adresse électronique de connexion * :

Mot de passe * :

[Se connecter](#)

[Mot de passe oublié ?](#)

VOUS ÊTES NOUVEAU SUR CHORUS PRO ?

Adresse électronique de connexion * :

Numéro de SIRET * :

[Valider](#)

[Je n'ai pas de numéro de SIRET](#)

ACCÉDER AU SERVICE DUME

[Accéder au service DUME](#)

RECHERCHER UNE STRUCTURE PUBLIQUE

[Rechercher structure publique](#)

ACTUALITÉS

[Indisponibilité] - Maintenance technique prévue le mercredi 25 septembre de 12h30 à 13h00
Date de publication le 23/09/2019

Nous vous Informons qu'une **opération de maintenance technique** est prévue le mercredi 25 septembre de 12h30 à 13h00.

Le portail Chorus Pro ainsi que les services API et EDI seront indisponibles durant cette intervention.

[Information] - Traitement des Flux et mise à disposition des factures - Retour au mode nominal
Date de publication le 23/09/2019

Le traitement des flux et la mise à disposition des factures fonctionnent de nouveau en mode nominal.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'Information.

[Information] - Modalités de contact du support Chorus Pro

Dépôt de factures

- Se connecter
- Importer le fichier (en PDF)
- Renseigner les différents champs obligatoires (SIRET, date, montant, TVA)
- Valider et envoyer

The screenshot shows a web interface for depositing invoices. At the top, there are three buttons: 'Annuler', 'Enregistrer en mode Brouillon', and 'Valider et envoyer'. The interface is divided into three main sections: 'FOURNISSEUR DE LA FACTURE', 'DESTINATAIRE DE LA FACTURE', and 'CADRE DE FACTURATION'. The 'FOURNISSEUR DE LA FACTURE' section includes fields for 'Désignation' (with a dropdown menu showing '81352846000013 - MONSIEUR LUCIEN BOURGUIGNON'), 'Service', and 'Références bancaires'. The 'DESTINATAIRE DE LA FACTURE' section includes a toggle for 'Le destinataire est-il l'État ?' (set to 'NON'), a red circle around the '* SIRET :' field with a 'Rechercher une structure' button and a 'Recherche avancée' button, a 'Raison sociale' field, a 'Code service' field with a 'Rechercher un service' button and a 'Recherche avancée' button, and a 'Libellé service' field. The 'CADRE DE FACTURATION' section includes a dropdown menu for 'Cadre de facturation' (set to 'A1: Dépôt par un fournisseur d'une facture').

Certificat de dépôt



Certificat de dépôt du 27/09/2019

Empreinte : k3TicJLp5+xBFvnGyjhuOQqUSVcrykAErVebs9bdNLI=

Conformément à votre validation, la Facture n°0000003015 d'un montant de 114,72 EUR est en cours de transfert.

Nous vous invitons à télécharger et conserver ce certificat comme preuve de dépôt à toutes fins utiles.

Chorus Pro

A conserver

Suivi du traitement du dépôt

ACCUEIL CONNECTÉ ACTIVITÉS DU GESTIONNAIRE **FACTURES ÉMISES** SOLLICITATIONS ÉMISES MON COMPTE

Synthèse Rechercher **Tableau de bord** Saisir facture Dépôt factures Liste fiscale

Archives

1
factures émises

2
Tableau de bord

TABLEAU DE BORD FACTURES

Tableau de bord Factures

Brouillon	A valider	A valider par mandataire	Erreur de valideur par le fournisseur	Validée	Validée par mandataire	Refusée	Refusée par mandataire	Erreur de valideur par le co-traitant	Validation automatique hors délai	Validation mandataire automatique hors délai	Déposée	Mise à dispositi
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1

Lorsque la facture est déposée, le tableau de bord permet de suivre l'évolution du traitement du dépôt

Rechercher une structure publique sur CHORUS

Site *chorus-pro.gouv.fr*

VOUS AVEZ DÉJÀ UN COMPTE ?

Adresse électronique de connexion * :

Mot de passe * :

Se connecter

[Mot de passe oublié ?](#)

VOUS ÊTES NOUVEAU SUR CHORUS PRO ?

Adresse électronique de connexion * :

Numéro de SIRET * :

Valider

[Je n'ai pas de numéro de SIRET](#)

ACCÉDER AU SERVICE DUME

Accéder au service DUME

ACTUALITÉS

[Indisponibilité] - Maintenance technique prévue le mercredi 25 septembre de 12h30 à 13h00

Date de publication le 23/09/2019

Nous vous informons qu'une **opération de maintenance technique est prévue le mercredi 25 septembre de 12h30 à 13h00.**

Le portail Chorus Pro ainsi que les services API et EDI seront indisponibles durant cette intervention.

[Information] - Traitement des Flux et mise à disposition des factures - Retour au mode nominal

Date de publication le 23/09/2019

Le traitement des flux et la mise à disposition des factures fonctionnent de nouveau en mode nominal.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information.

[Information] - Modalités de contact du support Chorus Pro

RECHERCHER UNE STRUCTURE PUBLIQUE

Rechercher structure publique

La recherche peut se faire avec le code postal, la ville, le n° de SIRET (exemple : n° siret Dpt on a tous les services avec le code service)

La recherche d'une structure publique permet de savoir si elle est active et de récupérer le code service lorsque l'on souhaite transmettre un document dans un service spécifique (ex : au département, service aide sociale à l'enfance). Pour les collèges, le code service se mettra automatiquement lorsque le n° SIRET sera renseigné (voir dépôt de facture)

II. Les réglementations d'hygiène

a. Les agréments sanitaires

Les agréments sanitaires

Règle de base pour la restauration collective:

règlement (CE) N° 853/2004 et arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié

- Une cuisine centrale est un **établissement agréé** et ne peut se fournir qu'auprès d'un **autre établissement agréé**.
- Un établissement dérogatoire à l'agrément ou bien non agréé comme une **cuisine sur place** peut se fournir auprès **d'établissements dérogatoires à l'agrément**.

Les agréments sanitaires

Règle pour les producteurs:

- Cas des **denrées animales ou d'origine animale** :

Tout établissement qui prépare, transforme, manipule ces produits est soumis à l'obligation d'agrément sanitaire.

Les produits provenant d'un établissement agréé portent une marque d'identification ovale permettant d'identifier cet établissement (agrément sanitaire CE).

- Etablissement non soumis à l'agrément sanitaire:

- Ceux en **Remise directe au consommateur final**, régime de déclaration

- Ceux en **Dérogation à l'obligation d'Agrément Sanitaire**: vente aux commerces de détail dans un rayon de 80 km et pour des quantités maximales définies spécifiquement par produit

- Pas d'agrément pour les denrées végétales

Les agréments sanitaires

Etablissement de restauration...	Puis-je acheter ma viande chez le boucher local ?	Puis je acheter ma volaille chez un petit producteur ?	Puis je acheter du lait cru À la ferme ?	Puis je acheter des yaourts ou du fromage à la ferme ou sur le marché ?	Puis je acheter des œufs de poules aux producteurs locaux ?
agréé	Oui, Si le boucher a un agrément CE	Oui, si son abattoir est agréé CE. Attention : les tueries ne conviennent pas.	Oui, si le producteur à une autorisation et vous chauffez le lait cru au moins 30s à 72°C.	Oui, si le producteur a un agrément CE. Attention : la dérogation à l'agrément ne suffit pas.	Oui, mais ils doivent obligatoirement être conditionnés dans un Centre d'Emballage d'œufs (CEO)
dérogataire à l'agrément	Oui si le boucher a un agrément ou une dérogation à l'agrément CE Non, pour la viande hachée (agrément CE obligatoire)	Oui, si son abattoir est agréé CE. Attention : les tueries ne conviennent pas.	Oui, si le producteur à une autorisation et vous chauffez le lait cru au moins 30s à 72°C.	Oui, si le producteur a un agrément ou une dérogation à l'agrément CE	Oui, mais ils doivent obligatoirement être conditionnés dans un Centre d'Emballage d'Oeufs (CEO)
sans agrément	Oui si le boucher a un agrément ou une dérogation à l'agrément CE Non, pour la viande hachée (agrément CE obligatoire)	Oui, si l'établissement est bien déclarée auprès de la DDCSPP et localisé dans un rayon de 80km.	Oui, si le producteur à une autorisation et vous chauffez le lait cru au moins 30s à 72°C.	Oui, si le producteur a un agrément ou une dérogation à l'agrément CE	Oui, mais il doivent obligatoirement être conditionnés dans un Centre d'Emballage d'Oeufs (CEO)

Les **crèches** sont-elles soumises à des contraintes particulières ? **Non**, sauf les **maisons d'Assistantes maternelles**, considérées comme préparant de la cuisine familiale.

Faire du **sous vide** pour la restauration collective ? **Oui**, si conditions d'hygiène, de chaîne du froid et d'étiquetage sont respectées, et en avec tests de vieillissement pour valider la DLC.

Prédécouper le fromage en tranches ? **Oui**, en respectant les conditions d'hygiène et d'étiquetage.

Refus des poulets bien emballés mais pas tous étiquetés ? Obligatoire **d'étiqueter chaque unité de vente pré emballée**.

Tenue particulière pour livrer les cantines ? **Non**, mais propre pour diminuer les risques de contamination. Il ne faut **pas rentrer dans les locaux de préparation** des repas (ou sinon porter une tenue spécifique de l'établissement).

Réutilisation des pots de fromage blanc ou yaourts ? **Oui**, avec procédure de nettoyage et désinfection formalisée dont l'efficacité est vérifiée par des contrôles de surface de ces pots.

Est-ce qu'on peut **refuser ma livraison** parce que le **contenant ne paraît pas propre** alors que le produit n'est pas en contact direct ? **Oui**, car risques de contamination.

Faire des **analyses** pour vendre à la restauco ? **Oui**, le paquet hygiène comprend l'**obligation** de faire des analyses (aliments, surface et eau) mais cela ne concerne pas uniquement la restauration collective. Les résultats sont à classer dans votre Plan de maitrise Sanitaire (PmS).

II. Les réglementations d'hygiène

b. La traçabilité

La traçabilité

Règlement (CE) n° 178/2002

Il précise les responsabilités des exploitants en matière de traçabilité.

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire tout au long de sa chaîne de production et de distribution, soit depuis l'origine première du produit jusqu'à sa remise au consommateur final.

- **Les contrôles à effectuer pour les collectivités:** (arrêté ministériel du 21 décembre 2009)

- **réception des marchandises** : feuille d'enregistrement à remplir (quantité, aspect des produits, température des denrées, étiquetage avec date de fabrication, DLC, n°agrément sanitaire, N° de lot)

L'ensemble de ces contrôles entraîne l'acceptation ou le refus de la livraison,

- **traçabilité des viandes bovines** obligatoire et doit être porté à la vue des consommateurs (origine, lieu de naissance, lieu d'élevage, lieu d'abattage et le numéro du lot) - décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002.

- enregistrement des **températures de stockage des denrées et au moment de la distribution**

- **contrôle du transport lors de l'expédition des repas**

- **conservation des étiquettes des matières premières** utilisées pour la production de chaque plats permettant d'identifier les fournisseurs et les destinataires des produits finis.

- **Information sur l'origine pour les producteurs:**

- les obligations d'étiquetage sur l'origine varient en fonction des produits. Elle est obligatoire pour les fruits et légumes, les viandes bovines, porcines, volailles, ovines et caprines, les produits de la pêche, le miel et l'huile d'olive.

- l'indication de la date de congélation est exigée pour les viandes, préparations de viandes et les produits de la pêche et la mention « décongelé » est obligatoire pour tous les produits.

II. Les réglementations d'hygiène

c. Conditionnement et transport

Comment transporter mes denrées ?

→ Dans des **conteneurs propres**, facilement nettoyables: **aucun produit, emballé ou non, ne doit être posé à même le sol pour le transport ou le stockage**

→ Avec un **bon de transport** (= de livraison) obligatoire pour le transport à des professionnels

Droit de **transporter plusieurs denrées alimentaires différentes** (ou aliments + autres) si:

- **Produits séparés physiquement** (conditionnement hermétique) OU
- **Nettoyage/désinfection efficace entre les deux chargements**

Exemples:

- Produits laitiers et légumes frais
- Produits conventionnels et AB (couleur ou marquage des caissons)

A quelle température?

Œufs: température ambiante OU dirigée < 24h

Température maximale à cœur	Produits alimentaires concernés
6 à 8°C	Lait pasteurisé, yaourts, fromage blanc frais au lait pasteurisé, beurre et crème, œufs
7°C	Carcasses entières et pièces de gros
4°C	Ovoproduits, fromage blanc frais au lait cru, fromages découpés ou râpés pré-emballés Légumes et fruits 4ème gamme (lavé, pelé, prêt à l'emploi en cuisine)
4°C	Volaille, lapin, découpe de bovin/porc/chevreau/agneau/cheval, préparations de viande Lait cru
3°C	Abats - Préparation culinaire préparée à l'avance (liaison froide)
2°C	Viande hachée (moins de 1% de sel)
Entre 0°C et 2°C (glace fondante)	Produits de la pêche frais ou décongelés non transformés; crustacés et mollusques cuits et réfrigérés
-12°C	Autres produits congelés
-18°C	Glaces, crèmes glacées, viandes hachées congelées, produits de la pêche congelés - Produits surgelés

Températures à cœur = température maximale tolérée

La limite inférieure se situe à la température débutante de congélation propre à chaque produit, sauf pour les produits congelés.

A quelle température?

Trajet < 80km sans rupture de charge (sans ouverture du contenant)

Dérogation: pas d'obligation, le contenant n'a pas besoin d'être attesté ATP.

- ➔ Mais **obligation de résultats** ! Contrôle par thermomètre du maintien de la température et de l'hygiène de transport
- ➔ Petits conteneurs ou glacières pendant 2 ou 3 heures, avec une source de froid telle que de la glace carbonique ou des plaques eutectiques.

Trajet > 80km et produits à maintenir entre 0 et 10°C:

Matériel isotherme, réfrigérant ou frigorifique et matériel conforme (attestation ATP)

- ➔ Contrôle manuel de la température de l'air et trace écrite (plan de maîtrise de la chaîne du froid)

Réglementation plus stricte pour viandes hachées et préparation de viande :

- Matériel uniquement isotherme est interdit
- Pas de dérogation** pour les transports de moins de 80km
- Enregistreur automatique de la température de l'air est requis au-delà d'une heure de transport.

Qui peut transporter mes produits?

- Producteur se charge de la livraison avec son véhicule
- Un prestataire de transport se charge des livraisons (cas par cas ou régulier)
- Mutualisation d'un véhicule entre producteurs: prestataire, avec ou sans chauffeur.
Pour une location longue durée, le véhicule peut être entièrement équipé de façon adaptée aux besoins.
- Covoiturage entre producteurs en respectant les règles mentionnées

Qui garantit la bonne application de la réglementation de transport des denrées alimentaires, notamment en termes de température dirigée ?

Qui est responsable de l'entretien du matériel (thermomètre par exemple) ?

Quel est le cadre juridique du transport ?

➔ Cas du transport pour autrui: qui est propriétaire de la marchandise ? Qui en est responsable ?

II. Les réglementations d'hygiène

d. Hygiène en cuisine

Hygiène en cuisine

- Le professionnel construit un **outil** qui va **décrire les mesures** prises par l'établissement pour **assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions**, dont ceux décrits dans la réglementation: c'est le **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**
- Le PMS s'inscrit dans le **paquet hygiène** et il est défini par l'arrêté du 4 juin 2012.

Il comprend:

1- **les bonnes pratiques d'hygiène** (personnel, plan de maintenance des locaux et équipements, plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau, la maîtrise des températures des locaux et denrées, contrôle à réception et à l'expédition).

2- les documents relatifs aux procédures sur le principe de l'**HACCP** (l'analyse des risques et maîtrise des points critiques)

3- les procédures de **traçabilité et de gestion des produits non conformes** (retrait/rappel).