

■ Qu'est-ce qu'une mallette «Accord-cadre pour l'achat de fruits et légumes » ?

Il s'agit de l'ensemble des documents juridiques et administratifs nécessaires à la mise en œuvre de procédures adaptées destinées à sécuriser des achats de denrées alimentaires pour la restauration collective.

Cette mallette est prévue pour fonctionner au sein de petits groupements d'acheteurs (lycées agricoles, bassins d'agence comptable de l'éducation nationale, municipalités, etc.).

Sa conception s'inscrit dans la continuité des travaux qui ont mené au Guide de la Préfecture Rhône-Alpes, du GEMRCN Fruits et légumes d'avril 2012 et trouve son intérêt dans la multiplicité des aspects déjà traités ou qui seront intégrés dans les versions futures.

■ Pourquoi les fruits et légumes frais ?

Développer l'achat de fruits et légumes frais est important pour la santé des consommateurs et l'environnement au point que l'article L.230-5 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 précise que « Les gestionnaires ... sont tenus de respecter des règles ... relatives à la qualité nutritionnelle des repas ... et de privilégier, lors du choix des produits ... les produits de saison. »

Des produits carnés de saison existent, comme l'agneau pour Pâques, mais les fruits et légumes sont présents majoritairement en entrée et en dessert dans le cadre d'une alimentation moins grasse, moins salée, moins sucrée. La proportion des fruits et légumes est ainsi amenée à progresser fortement ; le PNNS recommande d'en manger 400 g par jour.

■ Quel est le principe de fonctionnement de cette procédure ?

Bâtie sous la forme d'un accord-cadre, cette démarche simplifie l'aspect juridique par la présélection de trois fournisseurs pour chaque lot qui, sélectionnés pour la qualité de leurs denrées, seront régulièrement remis en concurrence au travers des marchés subséquents pour garantir le meilleur prix d'approvisionnement.

Cette mise en concurrence régulière sur la base de prix fermes (interdiction des rabais et remises – décret du 30 déc. 2010) et sur de courts délais ajustables (gestion des aléas climatiques) est de nature à optimiser les coûts d'approvisionnement, d'une part, en limitant les risques d'entente entre attributaires (clause de sauvegarde au regard des prix pratiqués sur le marché économique) et, d'autre part, en laissant la possibilité aux cuisiniers d'adapter leurs menus et leurs commandes de manière très réactive.

■ Quel est l'intérêt de cette démarche ?

Pour les candidats, l'intérêt de la démarche réside dans l'identité de la procédure et des documents demandés par les acheteurs publics, avec possibilité de livraison sur des dates identiques afin de faciliter la mise en place d'une logistique rentable et optimisée.

Ces livraisons sont demandées le mardi et le vendredi, notamment afin de veiller au respect d'horaires de travail vivables, en limitant le travail trop tôt le matin ou trop tard le soir.

Pour les usagers, la qualité des produits (1ère catégorie, maturité, taux de sucre, calibre adapté, etc.) est exigée dans cet accord-cadre qui invite, pour chaque denrée, à un délai minimal entre la cueillette et la livraison. Cet aspect « fraîcheur » est un sous-critère d'attribution. Ainsi, certains reproches formulés au cours de l'été 2011 par des consommateurs au niveau national sont pris en compte en amont de ces achats : le critère technique appliqué aux denrées testées est toujours de 50 %.

■ Comment sont déterminés et évalués les besoins ?

Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) utilise les dénominations officielles et la description des qualités attendues découle de la prise en compte d'ouvrages spécialisés.

En termes d'évaluation des besoins, la liste des denrées est « non exhaustive », les quantités sont estimées et le contenu des lots est adaptable par l'acheteur public. Le marché peut être lancé très rapidement, par simple choix des lots, en veillant toutefois à lister au moins 80 % des besoins.

■ Quand passer la publicité ?

Il est conseillé de caler ce marché sur l'année civile et de passer la publicité en juin afin de laisser tout l'été aux entreprises pour s'organiser et proposer une offre début septembre.

■ Les circuits courts et l'approvisionnement local sont-ils pris en compte ?

Les circuits courts sont facilités par les informations que le candidat doit inscrire sur la fiche Qualité et Logistique pour chaque denrée phare (lieu de production, mode de transport, etc.) et qui sont prises en compte pour la sélection des titulaires.

La proximité est facilitée par l'allotissement (ne pas mélanger agrumes, légumes et fruits) qui sera encore amélioré pour tenir compte d'aspects relatifs au développement durable (chantiers d'insertion professionnelle, emploi de travailleurs handicapés par exemple).

Les indications de modes de transport, lieu d'entreposage et de production permettent à l'acheteur de juger les offres en connaissance.

■ Les aspects environnementaux et sociaux sont-ils abordés ?

Le respect de la saisonnalité a été institué comme principe pour les denrées issues de l'agriculture biologique et peut être étendu aux autres denrées. Cette préoccupation permet notamment de limiter les distances parcourues. Il est aussi possible d'opter pour la catégorie 2 en Bio. L'introduction de lots de denrées issues de l'agriculture biologique ou du commerce équitable pour des denrées exotiques participe aussi des préoccupations environnementales et sociales.

La présence de trois lots : 4^{ème} gamme et soupes en Bio et multicalibres en conventionnel, permet d'une part, de trouver des débouchés pour des légumes abîmés lors des récoltes et d'autre part, de servir les denrées de fin de saison en salades ou jus frais pressés, par exemple.

■ En quoi cette mallette contribue-t-elle à lutter contre les déchets ?

Le gaspillage alimentaire est pris en compte, d'une part, dans la mise en œuvre d'une alimentation basée sur une part plus importante de fruits et légumes (10 % du budget contre 15 % en 1960) pour une meilleure empreinte écologique et, d'autre part, permet aux cuisiniers d'adapter leurs commandes jusqu'au dernier moment (marchés à bons de commande et quantités estimées pour une grande souplesse de mise en œuvre des marchés subséquents, en veillant à commander au moins 50 % du minimum). Enfin, les emballages doivent être enlevés par les titulaires.

■ Des options sont-elles prévues ?

Il convient de tenir compte d'évolutions possibles : compléter le besoin par une prestation de deux heures en face à face producteur/consommateur (semaine à thème du goût, du développement durable, de la fraîcheur, du printemps bio) ou visite d'une exploitation, par exemple.

La communication et les projets pédagogiques ou de vie scolaire viendront accompagner cette démarche essentielle qui participe à l'accomplissement des autres aspects : approvisionnement local, circuits courts, agriculture biologique, etc.