

# RÉALISER LE SUIVI DE L'EXÉCUTION DES MARCHÉS LIÉS À UNE PRESTATION OU UNE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC (DSP) DE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE



## MÉMENTO



# SOMMAIRE

Glossaire \_\_\_\_\_ p.3

Introduction \_\_\_\_\_ p.4

**1** **QUELLE MÉTHODE** pour faciliter le suivi de l'exécution d'une prestation de fourniture de repas ou d'une délégation de service public de restauration collective et permettre une amélioration continue de la prestation ? \_\_\_\_\_ p.5

**2** **SYNTHÈSE DES ÉLÉMENTS** pouvant faire l'objet d'exigences dans l'exécution d'un contrat de restauration collective durable \_\_\_\_\_ p.6

**3** **QUELLES INFORMATIONS** demander au titulaire pour réaliser le reporting de la prestation ? \_\_\_\_\_ p.11

**4** **OUTILS DE BASE** : tableau de suivi et ressources \_\_\_\_\_ p.12



# Glossaire

**AB** : Agriculture Biologique

**AMO** : Assistant Maîtrise d’Ouvrage

**AOP** : Appellation d’Origine Protégée

**ARBE** : Agence Régionale pour la Biodiversité et l’Environnement

**CNRC** : Conseil National de la Restauration Collective

**DSP** : Délégation de Service Public

**GEMRCN** : Groupe d’Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

**HVE** : Haute Valeur Environnementale

**IGP** : Indication Géographique Protégée

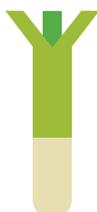
**JOUE** : Journal Officiel de l’Union Européenne

**MAPA** : Marché Public à Procédure Adaptée

**PAT** : Projet Alimentaire Territorial

**RUP** : Régions Ultra Périphériques

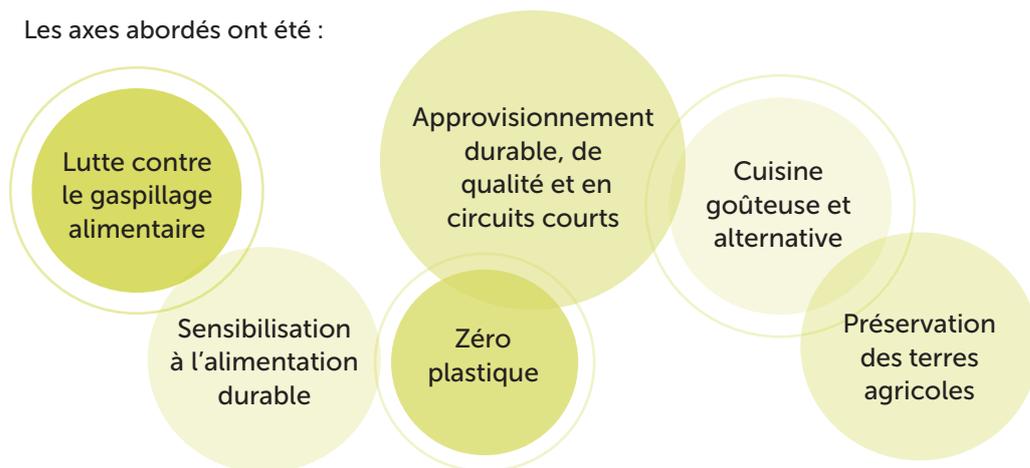
**SIQO** : Signes officiels d’Identification de la Qualité et de l’Origine



# INTRODUCTION

Ce memento a été réalisé grâce au soutien financier de la Région Sud et de la DRAAF. Il a été élaboré dans le cadre d'un accompagnement collectif « vers une restauration collective durable » que l'Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement [ARBE] a coordonné avec le soutien de la Région Sud. 26 collectivités de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ont pu bénéficier de cet accompagnement en 2021. L'objectif était de guider pas à pas ces collectivités dans la mise en œuvre d'une restauration collective durable par un transfert de méthode, d'outils et de retours d'expériences.

Les axes abordés ont été :



Pour une majorité, les collectivités gèrent la restauration collective en régie directe (59%<sup>1</sup>). Mais une grande partie d'entre elles fait appel à un prestataire par le biais d'un marché de fourniture de repas, un marché de prestation de service ou encore une délégation de service public.

Pour ces collectivités, il est souvent difficile de suivre l'exécution, puis d'évaluer le marché en cours, ce qui permettrait pourtant, d'assurer une amélioration continue de la prestation. Ceci s'explique souvent par un manque de moyen humain, d'outils méthodologiques, d'anticipation et/ou de temps. En résultent un mécontentement des usagers et du prescripteur et une incompréhension du prestataire sur ce qui est demandé.

**Pour faciliter ce travail de suivi et améliorer les résultats des prestations, l'ARBE propose ce memento qui a pour objectifs de :**

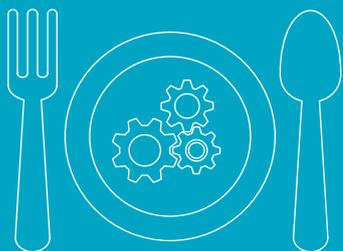
- Donner aux collectivités les éléments clés pour les aider à mieux suivre et évaluer l'exécution de leurs marchés
- Favoriser des relations collectivités - prestataires sereines, constructives et « gagnant-gagnant »
- Donner des outils et une méthodologie de base

**Ce memento est complémentaire :**

- du guide publié par le CNRC « Guide pratique pour des prestations de services intégrant des produits durables et de qualité » qui aborde la partie amont et les modalités de rédaction des marchés publics (document consultable sur [www.ma-cantine.beta.gouv.fr](http://www.ma-cantine.beta.gouv.fr)),
- du guide « Boîte à outils : rédiger un marché public de denrées alimentaires (fruits et légumes)/ Faciliter les circuits courts et la prise en compte des enjeux de développement durable ».

1. Source : Rapport annuel de la Cour des comptes : focus sur les « services communaux de la restauration collective » - 25/02/20





# 1

**QUELLE MÉTHODE** pour faciliter le suivi de l'exécution d'une prestation de fourniture de repas ou d'une délégation de service public de restauration collective et permettre une amélioration continue de la prestation ?

## → Schéma méthodologique d'amélioration continue à suivre pas à pas



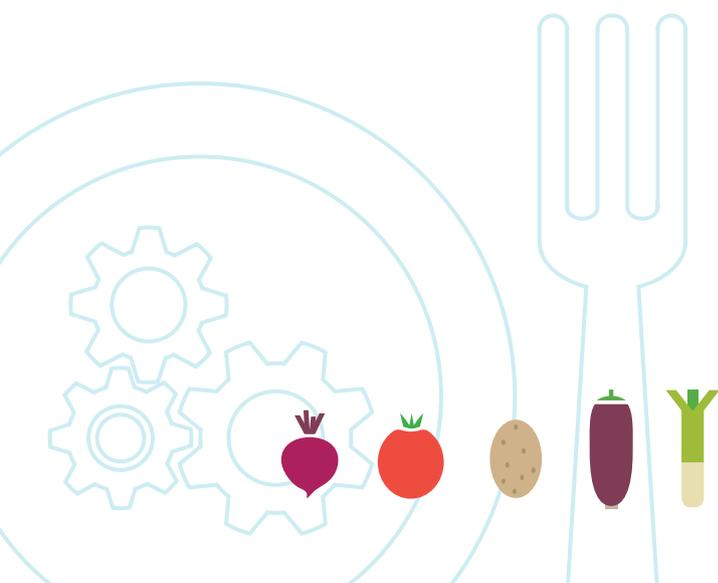
5

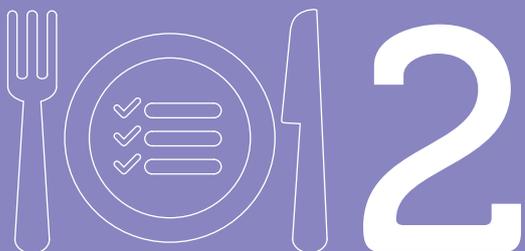
### BON À SAVOIR



Les prestations de restauration entrent dans les catégories de services dits « sociaux et autres services spécifiques » et, à ce titre et en application de l'article L 2123-1, la procédure d'achat est toujours un MAPA, quel que soit le montant. Le MAPA présente l'avantage d'être plus souple et il permet de négocier. Le suivi du marché peut faire partie d'un point de négociation. Néanmoins, les exigences en termes de publicité et de publication sont adaptées au montant et à l'objet du marché. Au-delà de 750 000 € HT, la publicité est obligatoire au JOUE.\*

\* p 34 Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité - Restauration collective en prestations de services - CNRC





## 2 SYNTHÈSE DES ÉLÉMENTS

pouvant faire l'objet d'exigences dans l'exécution d'un contrat de restauration collective durable

**La collectivité et le prestataire peuvent, tous deux, être à l'origine des exigences :**

- **LA COLLECTIVITÉ** : le maître d'ouvrage lors de la passation du marché, ses exigences en matière de restauration collective durable seront exprimées sous forme de spécifications techniques et de conditions d'exécution dans le cahier des charges.
- **LE PRESTATAIRE** peut exprimer ses exigences dans les propositions techniques et économiques faites en réponse au dossier de consultation et plus particulièrement en fonction des critères énoncés et du cadre de réponse technique proposé par le commanditaire.

C'est l'ensemble de ces exigences ou propositions qui doit faire l'objet d'un suivi.

### → Les exigences du maître d'ouvrage

Elles peuvent correspondre, à minima, à la mise en conformité avec la Loi EGAlim « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » mais aussi aller plus loin pour anticiper la réglementation à venir et faire preuve d'exemplarité.

**Ce sont les spécifications techniques du marché :**

OBLIGATIONS DE LA LOI EGAlim	EXEMPLES D'EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES POUR ALLER PLUS LOIN QUE LA LOI
Approvisionnement en produit de qualité et durable à minima 50 % des achats de denrées, parmi lesquels 20 % de produits bio. Le taux de 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeurs d'achats hors taxe par année civile	X % de plats faits maison ou une composante par jour minimum, toutes les pâtisseries faites maison... : attention la proportion de plats faits maison peut dépendre aussi du fonctionnement de la cuisine (liaison froide ou liaison chaude)
60 % des viandes bovines, porcines, ovines, volailles et produits de la pêche, sont durables et de qualité au sens de la Loi EGAlim <sup>2</sup> : possibilité d'atteindre cet objectif progressivement d'ici le 1 <sup>er</sup> janvier 2024	Respect de la saisonnalité pour tous les produits frais (selon le calendrier fourni par le maître d'ouvrage)
Un menu végétarien par semaine pour la restauration scolaire	Une alternative végétarienne chaque jour <sup>4</sup>
Plan de diversification des protéines qui sous-entend le développement de l'utilisation des protéines végétales comme alternative aux protéines d'origine animale <sup>3</sup>	

2. Anticipation de l'obligation issue de la Loi Climat et Résilience au 1<sup>er</sup> janvier 2024

3. Pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne

4. La loi Climat et Résilience introduit la possibilité d'expérimenter un menu végétarien quotidien dans les collectivités locales volontaires dès sa promulgation pour une durée de 2 ans

## ZOOM



### Rappel sur les denrées entrant dans les 50 % de produits durables et de qualité (part des achats de denrées en montant financier) :

- Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) : Agriculture biologique (AB), Label Rouge, Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP)
- La mention « issu d'une exploitation à HVE » (exploitations niveau 2 également acceptée jusqu'au 31/12/26)
- Les produits végétaux « étiquetés en conversion vers l'agriculture biologique » (produit brut ou transformé mais composé d'un seul ingrédient d'origine végétale)
- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ». À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières.
- Le label « pêche durable »
- Les denrées issues des Régions Ultra Périphériques (RUP)
- Les denrées issues du commerce équitable<sup>5</sup> voir le guide du CNRC acheteurs prestation de service p.12
- Produits acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation). À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officielle afin d'effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts.
- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs de l'agriculture (précisions à venir).  
À noter : 60 % des viandes bovines, porcines, ovines, volailles et produits de la pêche, seront durables et de qualité d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Toutes les informations sont à retrouver sur le site [www.ma-cantine.beta.gouv.fr](http://www.ma-cantine.beta.gouv.fr)

### → Exemples de conditions d'exécution du marché (liste non exhaustive) :

#### Aspects réglementaires :

- Des actions de sensibilisation mises en œuvre sur le gaspillage alimentaire
- Un plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et les résultats obtenus
- L'obligation d'informer les convives chaque jour dans le restaurant sur la part des produits durables et de qualité servis<sup>6</sup>
- L'obligation d'informer les convives sur le ou les PAT du territoire sur lequel se situe le restaurant scolaire
- Interdiction au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans<sup>7</sup>
- L'obligation de suivi et reporting périodique par le prestataire sur la qualité des produits (en montant d'achats – conformément à la loi EGalim) par l'inscription sur la plateforme [ma-cantine.beta.gouv.fr](http://ma-cantine.beta.gouv.fr)

5. Nouveauté introduite par la Loi Climat et Résilience - article 24 de la loi EGalim codifié aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM

6. Nouveauté introduite par la Loi Climat et Résilience - article 24 de la loi EGalim codifié à l'article L. 230-5-3 du CRPM

7. Dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2028.

## Aspects facultatifs ou volontaires qui peuvent être écrits dans le cahier des charges ou proposés par le prestataire :

- Atteindre le niveau 2 du label « Ecocert en cuisine » la première année et le niveau 3 d'ici la fin de la prestation, ou obtention de la garantie « Mon restau responsable »
- Atteindre 80 % de produits bio d'ici la fin de la prestation

## → Exemples de clauses de progrès :

- Supprimer la totalité des déchets plastiques d'ici 2025
- Augmentation de la part de produits de qualité et/ou bio (au sens de la Loi EGalim et au-delà de 50 % en montant financier d'achats de denrées)
- Diminution du gaspillage alimentaire
- Développement de la part de plats faits maison
- Développement de la part d'utilisation de produits bruts, frais et de saison
- Développement de la part de produits frais en circuits courts participant aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture »
- Amélioration de la satisfaction des convives par la mise en place d'animations
- Démarche d'évaluation et mise en place d'un plan d'actions pour un suivi de l'amélioration constante de la prestation

Les axes de progrès peuvent être complétés et affinés par les deux parties dans le cadre d'un plan de progrès<sup>8</sup>.

## → Les clauses administratives

Elles décrivent les pénalités en cas de défaut d'exécution du marché. Elles seront à adapter en fonction des exigences inscrites dans le cahier des charges de la collectivité.

Elles peuvent être de deux ordres :

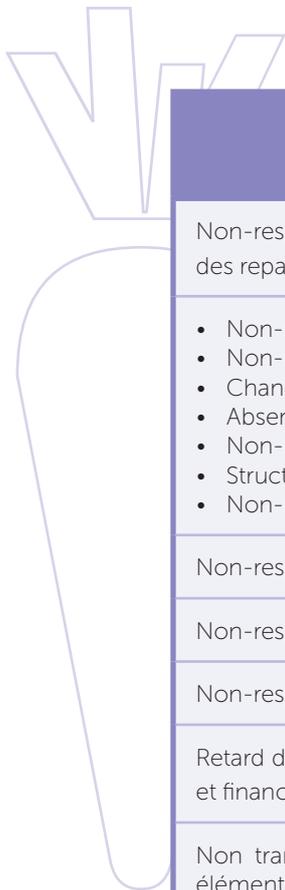
- Des pénalités par rapport au non-respect et à la non application de la loi
- Des pénalités relatives à la non-réalisation du marché fixé par la collectivité concernant les exigences supplémentaires stipulées dans le cahier des charges

Voici à titre d'exemple une formulation pouvant être inscrite dans les clauses administratives ainsi qu'un tableau listant les exemples de défaillances possibles :

« En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard ou manquement imputable à la collectivité, **des pénalités sont appliquées au prestataire** dans les conditions suivantes ».



8. Se référer au guide « Mettre en place un plan de progrès dans un marché public » et à ses annexes (2020, DAJ) - voir la rubrique ressources p.14



EXEMPLES DE NON-RESPECT	EXEMPLES DE PÉNALITÉS
Non-respect de l'heure de mise à disposition des repas ou de l'heure de livraison des repas	xx € HT /site et par jour d'anomalies
<ul style="list-style-type: none"><li>• Non-respect du plan alimentaire</li><li>• Non-respect des menus</li><li>• Changement de menu sans information préalable</li><li>• Absence de menu de substitution</li><li>• Non-respect des équilibres nutritionnels</li><li>• Structure des repas non conforme au présent cahier des charges</li><li>• Non-respect des grammages</li></ul>	xx € HT par repas servis dans la semaine du constat du manquement
Non-respect des engagements qualitatifs en matière de denrées alimentaires	xx € HT par constat
Non-respect du plan d'animations annuel	xx € HT
Non-respect des engagements qualitatifs en matière de denrées alimentaires	xx € HT par constat
Retard dans la production des documents annuels (comptes-rendus techniques et financiers )	xx € HT
Non transmission dans les délais des éléments d'indexation des prix et des éléments permettant la demande de subvention FranceAgriMer*	xx € par jour de retard
Non transmission des quantités d'aliments achetés et distribués et des quantités de biodéchets par office et par jour (avec possibilité de consulter les tableaux de conversion donnant le nombre de portions réalisables par kilo par denrées) en commission des menus	xx € HT
Non-respect du plan contractuel des comptes-rendus techniques et financiers	xx € HT
...	

\* Établissement National des Produits de l'Agriculture et de la Mer <https://www.franceagri.fr/>  
Source : extrait du Dossier de consultation des entreprises de Venelles (13)

## BON À SAVOIR



Si vous vous trouvez dans l'incapacité d'appliquer les pénalités écrites dans le cahier des charges vous fragilisez votre contrat. En effet, il est important de définir en amont des pénalités, les objectifs visés par le marché, les priorités à respecter par le prestataire ainsi que les ressources internes et/ou externes dont vous disposez pour suivre le marché (personnel technique, personnel administratif, AMO, etc.). Il est important que, dès le départ, vous ayez défini des objectifs clairs et précis qui seront faciles à vérifier.

**D'autres points à suivre seront issus de la proposition du prestataire retenu notamment en lien avec les critères de choix proposés par le maître d'ouvrage.**

Pour faciliter l'identification de ces points mais aussi **faciliter le jugement des offres des candidats**, le maître d'ouvrage peut proposer un cadre de mémoire technique aux candidats. Ce cadre est conforme aux critères de jugement définis dans le règlement de la consultation. Le candidat doit obligatoirement remettre ce document au risque de voir son offre rejetée pour irrégularité.

Le cadre de mémoire technique est un document supplémentaire mais il vous permettra de gagner du temps par la suite, lors de l'étude des candidatures et lors des suivis du marché.

## → Exemple de tableau pouvant être utilisé comme cadre de mémoire technique

CRITÈRES ET SOUS-CRITÈRES	Rappel des exigences du cahier des charges	Propositions complémentaires faites par le candidat	Moyens de suivi et de contrôle proposés
Livraisons – Limitation des impacts transport	NC		
Réduction des emballages (fournisseurs)	Objectifs de réduction à fixer		
Lutte contre le gaspillage alimentaire*	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réalisation d'une campagne de pesées par semestre</li> <li>• Actions de sensibilisation</li> <li>• Objectifs de réduction à fixer</li> <li>• Adapter les quantités servies</li> </ul>		
Actions pour favoriser la découverte alimentaire	visite de la cuisine centrale : une classe par mois		

### \*ZOOM



#### Lutte contre le gaspillage alimentaire

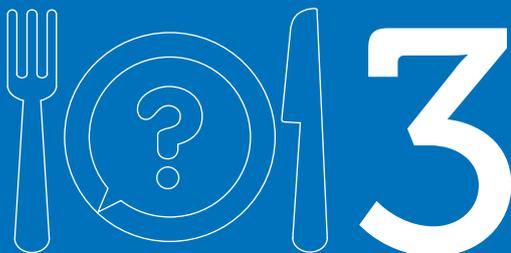
Il est impératif de bien définir en amont qui fait quoi concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En effet, le marché doit stipuler clairement qui de la collectivité ou du prestataire met en place les différentes actions.

Le marché doit également préciser qui bénéficie des gains financiers engendrés par les actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il peut notamment préciser que ces gains seront à réinvestir dans des produits de meilleure qualité et durables.

Retrouvez le tableau de diagnostic et d'évaluation de gaspillage alimentaire sur le site [www.ma-cantine.beta.gouv.fr](http://www.ma-cantine.beta.gouv.fr)





## QUELLES INFORMATIONS demander au prestataire pour réaliser le reporting de la prestation ?

Le suivi du marché repose en premier lieu sur la production d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs à fournir par le prestataire à la collectivité et à la commission restauration. Ce reporting est basé sur une structuration des informations reprenant l'ensemble des attendus formulés dans le cahier des charges et traduits dans l'offre finale du prestataire ainsi que ses engagements pris dans son offre et notamment au sein du cadre technique et économique de réponse. Les indicateurs sont à minima produits une fois par an.

### → Exemples d'indicateurs à fournir par le prestataire permettant d'inscrire le marché dans une logique d'amélioration continue :

#### ● Approvisionnements

Part de produits :

- Frais (exprimée en volume d'achats par trimestre, et ce, sur une période d'un an)
- De saison
- Locaux (exprimée en % des approvisionnements, en montant, et ce, sur une période d'un an)
- Issus de l'agriculture biologique (nombre de composantes bio, % des approvisionnements, en montant d'achats)
- Sous label ou autre SIQO ou autres référentiels ou actions reconnus par la loi EGalim

#### ● Composition et variété des repas :

Synthèse du respect des fréquences préconisées au GEMRCN

Programme d'animations prévu / réalisé

#### ● Activité

Suivi mensuel et annuel du nombre de repas servis

#### ● Satisfaction :

Résultats des enquêtes de satisfaction

Détail et suivi des plans d'actions éventuellement engagés

#### ● Sécurité sanitaire<sup>9</sup> :

Synthèse des résultats des analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces

Synthèse des résultats des audits hygiène internes

Détail et suivi des plans d'actions éventuellement engagés suite à des analyses non conformes et/ou des non-conformités révélées lors d'audits internes ou de contrôles officiels

#### ● Gestion des déchets<sup>10</sup> :

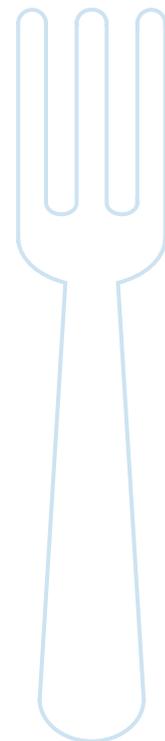
Retour sur la démarche de réduction des déchets : actions auprès des fournisseurs

Rapport sur le tonnage de déchets collectés

Informations sur la valorisation des déchets

9. Indicateurs à fournir en fonction du périmètre de la prestation ou de la délégation

10. Indicateurs à fournir en fonction du périmètre de la prestation ou de la délégation

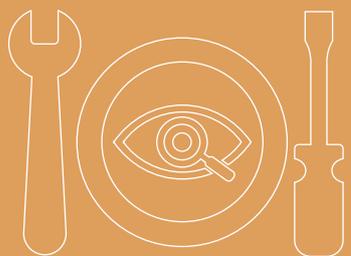


11



### BON À SAVOIR

La problématique du suivi et du contrôle n'est pas que du ressort du donneur d'ordre. Si ce dernier est en difficulté pour définir les modalités de suivi, il peut mettre à contribution les candidats en prévoyant dans les critères de choix un sous-critère portant sur l'item : « proposition d'un tableau de bord de suivi de la prestation permettant un contrôle des points-clés de la prestation, particulièrement en ce qui concerne la qualité et le développement durable et les modalités de fonctionnement associées. Ce tableau de bord a pour vocation de faciliter le contrôle de la prestation, d'identifier rapidement les anomalies ou les non-conformités et y apporter des solutions, dans une logique gagnant-gagnant et d'amélioration continue. »



# 4 OUTILS DE BASE :

tableau de suivi et ressources

Pour chacune des exigences du cahier des charges ou propositions du candidat, il est utile de se poser les questions suivantes :

- Qui suit et vérifie l'information ?
- À quelle fréquence ?
- Comment l'information est-elle enregistrée et partagée ?
- Qui contrôle ?
- Quelles actions correctives et délais de mise en place ?
- Quelles sanctions sont applicables en cas de défaillance ?

## BON À SAVOIR



### Attention !

Si le nombre d'informations à suivre s'avère trop élevé et que cela vous semble impossible à suivre correctement, c'est que vous vous fixez trop d'objectifs dont certains sont sans doute secondaires. Mieux vaut réduire le nombre d'exigences, mais assurer un suivi de qualité.



Le tableau ci-contre constitue un exemple de synthèse des exigences et des indicateurs, il précise les modalités de suivi et le « qui fait quoi » entre le maître d'ouvrage et le prestataire.



## PLAN DE SUIVI DE LA QUALITÉ DE FOURNITURE DE REPAS

OBJECTIFS	Indicateurs	Actions	Responsable		Modalités de suivi
			Client	Prestataire	
<b>Lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	<p>Gaspillage par convive</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maternelle</li> <li>• Primaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adaptation des grammages et évolution des modalités de service</li> <li>• Changement de menus et recettes</li> <li>• Action de sensibilisation</li> </ul>			<p>Deux campagnes de pesées par an, résultats présentés et analysés en commission de restauration</p>
<b>Approvisionnements durables</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• % de produits Bio</li> <li>• % de produits labellisés bio ou SIQO</li> <li>• % de produits issus du commerce équitable ou de PAT</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recherche de nouveaux producteurs en circuits courts</li> <li>• Développement de l'introduction de produits durables et de qualité dans les repas servis</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une remontée par période scolaire des % d'approvisionnement EGAlim selon le tableau <a href="http://ma-cantine.beta.gouv">ma-cantine.beta.gouv</a> ou proposition similaire</li> <li>• Possibilité pour l'acheteur de demander les factures d'achats correspondant aux menus intégrant des produits durables et de qualité</li> <li>• Possibilité de contrôle sous forme d'audit diligenté sur site</li> </ul>
<b>Élimination du plastique</b>	<p>Volume de déchets plastiques (barquettes principalement) utilisé annuellement</p>	<p>Retrait progressif des barquettes plastiques dans les différents offices</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un diagnostic de situation initiale</li> <li>• Une réunion trimestrielle de suivi de remplacement des plastiques dans la prestation de restauration</li> </ul>
<b>Repas végétariens</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de repas végétariens servis par semaine / mois / an</li> <li>• Part de recettes maison</li> <li>• Part des menus ayant recours à des produits transformés industriellement (Gallettes, boulettes et toute préparation prête à l'emploi issue de l'industrie agroalimentaire)</li> </ul>	<p>Recherche et introduction de menus végétariens avec les objectifs suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limiter puis supprimer le recours aux produits transformés</li> <li>• Faire découvrir et apprécier ces menus aux convives</li> <li>• Atteindre un niveau de gaspillage alimentaire équivalent ou inférieur sur ces menus</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Point à l'ordre du jour de chacune des commissions de restauration</li> <li>• Diffusion d'un questionnaire de satisfaction convive à chaque introduction de recette végétarienne</li> </ul>
<b>Information communication</b>	<p>Niveau d'information des parents et de leurs enfants</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Élaboration des menus indiquant précisément les produits durables et de qualité dans leur composition par ex : carottes râpées bio (carottes et huile d'olive bio)</li> <li>• Élaboration d'une synthèse régulière des % de produits reconnus par la loi EGAlim</li> </ul>			<p>Chaque trimestre, consolidation des chiffres-clés sur les différentes catégories EGAlim :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sous forme d'affiche (ex sur <a href="http://ma-cantine.beta.gouv">ma-cantine.beta.gouv</a>)</li> <li>• Sous forme de mail d'information aux parties prenantes</li> </ul>

## → Trouver des ressources complémentaires :

● Sur le site du ministère de l'Économie des Finances et de la Relance, Direction des Achats de l'État <https://www.economie.gouv.fr/dae/guides-lachat-public> :

Vous trouverez les guides de l'achat public sur différents thèmes :

- le « sourcing opérationnel »
- « Mettre en place un plan de progrès dans un marché public »
- « Oser les variantes dans les marchés publics »

● Sur la plateforme [www.ma-cantine.beta.gouv.fr](http://www.ma-cantine.beta.gouv.fr)

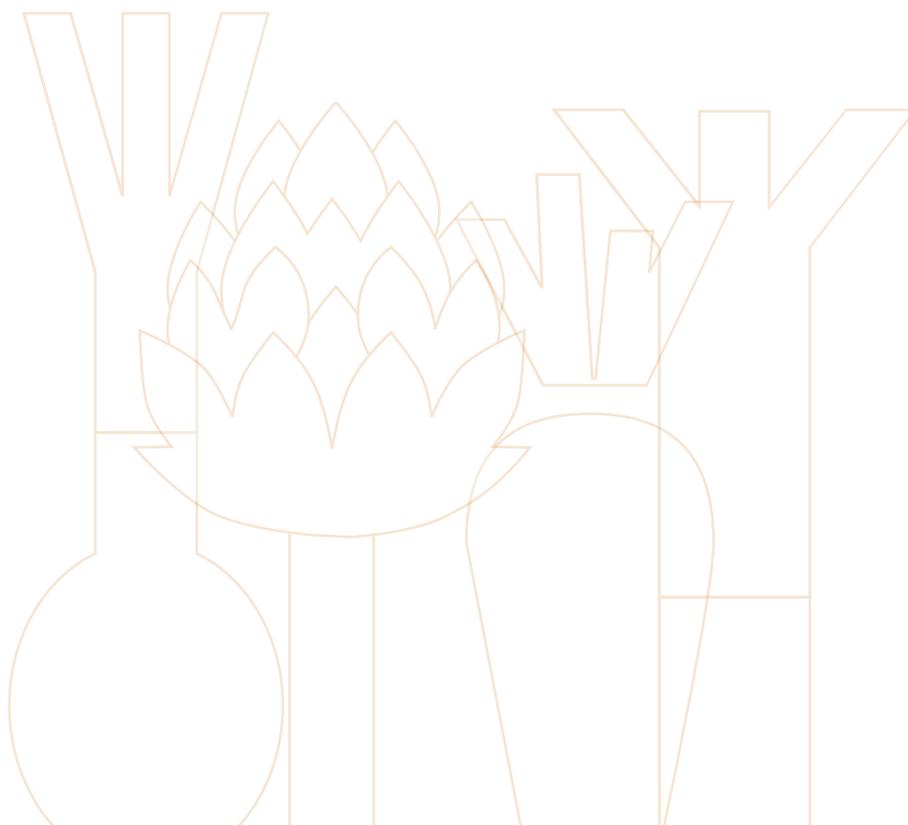
Il est indispensable d'inscrire votre cantine sur cette plateforme qui servira d'outil pour la remontée des données annuelles exigée par la loi. Vous trouverez sur cette plateforme, le guide des Marchés publics pour la restauration collective en prestation de services :

« Guide pratique pour des prestations intégrant des produits durables et de qualité » édité par le CNRC

● Sur le site de l'ARBE [www.arbe-regionsud.org](http://www.arbe-regionsud.org)

Vous trouverez une boîte à outils :

« Rédiger un marché public de denrées alimentaires [fruits et légumes] / Faciliter les circuits courts et la prise en compte des enjeux de développement durable »



**Ce document a été réalisé en partenariat avec ARGILE**

**A(R)GILE**

Remerciements aux collectivités qui ont suivi l'accompagnement :  
Seyne-les-Alpes, Berre-l'Etang, Port-Saint-Louis-du-Rhône, La Roque d'Anthéron,  
Simiane-Collongue, Collobrières, La Farlède, Syndicat intercommunal de restauration  
collective (SIRC), Saint-Cyr-sur-Mer, Vidauban, Valréas, Carpentras, Malaucène,  
Courthézon, Caromb, Biot, Carros, Villeneuve-Loubet, Mougins,  
La Colle-sur-Loup, Lambesc, Jouques, Venelles,  
Roquebrune-sur-Argens, Néoules, Saint-Jeannet  
ainsi qu'aux villes partenaires Venelles et Miramas.

Directrice de la publication : A. Claudius-Petit, Présidente de l'ARBE

Directrice ARBE : A. Michel

Responsable édition : A. Glorian

Suivi édition : A. Acca

Coordination, rédaction : V. Barre (ARBE), S. Khalizoff (ARBE), P. Ravenel (ARGILE)

Comité de relecture : K. Pascal-Suisse (DRAAF-PACA/SRAL), A. Ruffinatti (ARBE), Poivre et Sel

Date d'impression : avril 2022

Création : ALYEN

Impression : CARACTERE





**ARBE**  
 PROVENCE-ALPES  
 CÔTE D'AZUR  
 AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ  
 ET L'ENVIRONNEMENT

Membres pléniers de l'ARBE :



Membres associés de l'ARBE :

