



Dimensionner et qualifier un lot « bio et/ou local » dans son marché public

A NOTER

En dessous de 15 000 euros HT, les marchés peuvent être passés de gré à gré, c'est-à-dire hors marché et sans mise en concurrence ni publicité.

De 15 000 à 90 000 euros HT l'acheteur doit faire une mise en concurrence d'au moins 3 ou 4 fournisseurs qu'il aura lui-même choisis.

Jusqu'à 125 000 euros pour l'Etat et 193 000 pour les collectivités, le Marché Passé selon la Procédure Adaptée (MPPA) est la procédure la plus souple.

Définir le lot bio et/ou local

Un lot bio local ou local « conventionnel » va dépendre de ce que vous aurez défini comme périmètre pour le local, et des produits disponibles dans ce périmètre (voir fiche précédente).

Légalement, on ne peut spécifier dans un marché public que l'on réserve un lot à des produits locaux, du fait des règles du grand marché unique dans l'UE.

En revanche, il est admis que l'on peut demander des produits en circuits courts, c'est-à-dire directement du producteur à l'acheteur final ou avec un intermédiaire au plus entre les deux.

Une fois le recensement des produits possibles effectué, l'accord des producteurs, et l'existence d'un porteur de projet (un producteur pour tous les autres, une plate-forme ou une organisation économique de producteur) assurée, ci-dessous quelques propositions, à discuter avec les producteurs afin qu'ils vous indiquent s'ils peuvent s'y conformer :

- 🥕 Tous les produits du lot doivent provenir de circuits courts ;
- 🥕 Les fruits et légumes doivent être les espèces cultivées dans la région, et suivre la saisonnalité de cette même région ;
- 🥕 La reprise des emballages, et/ou leur réutilisation sera considérée ;
- 🥕 Des horaires de livraison favorisant les fournisseurs de proximité peuvent être exigés ;
- 🥕 La fraîcheur des produits est un critère important,
- 🥕 La demande d'animations dans le restaurant favorise les producteurs à proximité ;
- 🥕 Des critères sociaux peuvent être mis en avant: entreprises d'insertion par le travail ;
- 🥕 Des critères environnementaux pour la gestion des entreprises et les transports des denrées : une certification environnementale peut être demandée.



Chaque critère doit donner lieu à une note, être pondéré et représenter un certain pourcentage de la note globale qui inclut le prix des denrées (jamais au dessous de 20% du total). Les règles de notation et de pondération doivent être connues d'avance.

Afin de donner plus de chances encore aux producteurs et groupements de producteurs bio proches du lieu de consommation, il est recommandé de :

- 🥕 Procéder à la publication de l'annonce dans au moins un **journal local et/ou spécialisé en bio ou dans l'environnement** afin de toucher les producteurs locaux ;
- 🥕 Spécifier dès l'objet du marché que celui-ci **prendra en compte le développement durable**. La notion de développement durable est entendue au sens large puisqu'elle comprend trois piliers qu'il convient si possible de combiner : efficacité économique, équité sociale et développement écologiquement soutenable ;



En Ile de France, la municipalité de Bagneux souhaitait s'approvisionner en bio locale en fonction des possibilités de la région, et donc créer un lot ad hoc dans son marché public en 2010. Après recensement des producteurs intéressés, et des produits disponibles et utilisables par la cuisine centrale (pas de légumerie), c'est la plateforme virtuelle Acade et bio qui a répondu à l'appel d'offre, contractualisé avec la commune pour des livraisons régulières de pommes et poires (de septembre à avril), lentilles et pain. Cette même entreprise gère les commandes, facture les livraisons et règle ensuite les producteurs