

## Utiliser les obligations de la loi EGalim et le fonctionnement des marchés pour favoriser l'approvisionnement local

### LE SOURCING

- L'interconnaissance entre acteurs sur les sujets d'alimentation est clé. Dans le cadre de la préparation d'un marché, l'acheteur public est autorisé à effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, à solliciter des avis ou à informer les opérateurs économiques du projet et de ses exigences.
- Il convient de réaliser cette phase suffisamment en amont de la publication du marché (minimum 1 mois), de ne pas divulguer trop d'informations quant au contenu du marché à venir et de consulter au moins 3 opérateurs différents par lot / filière.
- La Région, les Départements, les Chambres d'agriculture, Bio Grand Est et les interprofessions travaillent sur la mise en place de catalogues de producteurs ou d'entreprises locales alimentaires. Des études de filières régionales sont également disponibles auprès de ces opérateurs.



Quelques outils existants pour vous aider : Loc'halles (Région Grand Est, <https://loc-halles.grandest.fr>), annuaire de l'étude (Région Grand Est), recensements des producteurs par les chambres d'agriculture et Bio Grand Est..

Le Guide de l'Achat Public, Le Sourcing opérationnel, mars 2019. Direction des Achats de l'Etat : <https://www.economie.gouv.fr/dae/sourcing-operationnel-guide-lachat-public-a-disposition-des-acheteurs-publics>

### PISTES DE RÉFLEXION SUR LA CONSTRUCTION DES MARCHÉS (1/2)

#### Durée des marchés

Les producteurs ont besoin d'anticiper et programmer leurs volumes de production. Une trop courte durée des marchés entraîne une forte incertitude. Il est nécessaire de trouver le juste équilibre entre d'une part l'adaptabilité et la remise en concurrence régulière, et d'autre part, entre la garantie de stabilité et de visibilité pour la production. Ainsi prévoir des marchés sur plusieurs années (2 ou 3 ans) est une stratégie gagnant-gagnant.

#### Allotissement

Un allotissement fin permet de s'adapter au tissu économique local, en combinant les diverses possibilités, il assure la capacité des acteurs locaux à répondre à tout ou partie des lots. Toutefois, il est à mettre en regard de la complexité administrative engendrée pour la publication, la passation et l'exécution du marché. Plusieurs types d'allotissement sont possibles :



Par catégorie de produits  
Légumes, viande bovine...



Par territoire  
Nord / Sud du territoire



Par certification  
AB, Label Rouge...



Par gamme  
Frais, surgelés, conserves..

## PISTES DE RÉFLEXION SUR LA CONSTRUCTION DES MARCHÉS (2/2)

### Critères

- Le localisme étant interdit, le **critère géographique** ne peut rentrer en compte que dans le cadre d'une AOC ou d'une IGP, signes de qualité reconnus par la loi EGalim.
- Les **critères de développement durable** sont parfois difficile à évaluer pour les TPE / PME. Cependant de plus en plus le critère CO<sub>2</sub> se développent [généralisation du CO<sub>2</sub> score proposé par la Convention Citoyenne pour le Climat]. Ces critères peuvent évaluer le mode de transport et la distance parcourue au cours du cycle de vie du produit, la gestion des emballages (réutilisables, recyclables, récupérables), la gestion des déchets par le fournisseur, la Qualité environnementale générale de l'offre, la proposition de denrées sans OGM, la mise en œuvre d'une démarche qualité dans l'entreprise...
- **La pondération des critères** est également un aspect à ne pas négliger. Même si pour les marchés de denrées alimentaires la qualité et le prix des produits doivent être prépondérants, il est possible de présenter des pondérations où les critères de développement durable et de qualité seront déterminants:  
*Exemple 1 : Qualité organoleptique et gustative (45%), prix (35%), services proposés (10%), performance en matière de développement durable (10%)*  
*Exemple 2 : Qualité du produit (35 %), mode de production (30 %), prix (20%), traçabilité (15 %)*
- **L'exercice du droit de préférence** (prévu par l'article 53 - IV du Code des marchés publics) permet à égalité de prix ou à équivalence d'offres, d'attribuer le marché à une société coopérative ouvrière de production, un groupement de producteurs agricoles, un artisan, une société coopérative d'artisans à des entreprises adaptées (insertion).



Portail Localim du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :

<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

Le guide de l'ARPE-ARB, avril 2018 : [https://www.arpe-](https://www.arpe-arb.org/files/20180409122827_CPDD%202018%20march%C3%A9%20denr%C3%A9es%20alim%20liens%20web.pdf)

[arb.org/files/20180409122827\\_CPDD%202018%20march%C3%A9%20denr%C3%A9es%20alim%20liens%20web.pdf](https://www.arpe-arb.org/files/20180409122827_CPDD%202018%20march%C3%A9%20denr%C3%A9es%20alim%20liens%20web.pdf)

# Connaître les fournisseurs en Grand-Est : quelles sont les problématiques des filières agricoles et alimentaires en amont ?

Dans le cadre de l'étude, trois filières ont été approfondies : Poulet de chair, Viande bovine et Légumes de plein champ.

## PARTAGÉES PAR TOUTES LES FILIÈRES

- Il n'existe **pas d'offre en surgelé** sur les trois filières sur les territoires étudiés. **Séparer en lots distincts le frais du surgelé** et **limiter le recours aux surgelés** servent les propositions issues du territoire.
- Augmenter les fréquences de livraison est un facteur de complexification pour les fournisseurs, y compris s'ils sont positionnés sur le territoire.

## POULET DE CHAIR



- L'équilibre matière à l'échelle de la carcasse est un driver de coût important pour les producteurs. **Prévoir dans les marchés des poulets entiers ou des sautés / émincés ou des services proposant plusieurs morceaux** facilite la capacité de réponse des acteurs locaux.
- La réduction du poids des portions sur des morceaux engendre la réduction du poids vif des animaux avant abattage, ce qui détériore la rémunération des éleveurs. Prévoir des sautés / émincés pour adapter les portions, ou faciliter le travail du poulet entier en cuisine leur permet de maintenir un poids vif à la vente suffisant.
- L'offre locale en **poulet certifié** est inexistante. **En demander dans les marchés exclue a priori les productions issues de la région.** Toutefois, certains acteurs locaux proposent du poulet standard haut de gamme, provenant de la même souche que le poulet certifié et pour lequel l'âge à l'abattage se rapproche de celui requis en poulet certifié. Spécifier ces critères de production leur permettrait de répondre à la demande.
- Des **IGP/Label Rouge** (IGP Volaille de la Champagne/Label Rouge, IGP Volaille d'Alsace/Label Rouge) sont présentes sur les territoires et **peuvent être demandées dans les cahiers des charges** des marchés.

## BOVIN VIANDE



- Les marques régionales, comme Viande du terroir Lorrain ou Viande du terroir Grand Est, faisant respecter la Charte de Bonnes Pratiques d'Élevage, ne sont pas reconnues par la loi EGalim. Cependant inscrire des critères de bien-être animal ou de durabilité de la production peut permettre de les mettre en valeur.
- L'offre en **Label Rouge** est faible et l'équilibre matière à l'échelle de la carcasse est complexe à établir. **En demander dans les marchés exclue a priori les productions issues de la région.**
- L'approvisionnement local de morceaux très demandés et de faible poids, peu disponibles par bête abattue (type paleron) ne peut être pleinement garanti. Il convient de **laisser la possibilité de proposer des morceaux équivalents** pour s'assurer un approvisionnement local et contribuer à la préservation de l'équilibre matière pour les producteurs-transformateurs.
- Certains producteurs/transformateurs locaux ne sont pas en mesure de fournir à la fois de la viande AB et de la viande conventionnelle. **Séparer en lots distincts la viande fraîche bio et la viande fraîche conventionnelle** leur permet de se positionner distinctement.

## LÉGUMES DE PLEIN CHAMP



- Il n'existe pas de production Label Rouge ou IGP dans cette filière. Les produits de la région éligibles à la loi EGalim sont donc des produits issus de l'agriculture biologique.
- La certification HVE est une piste que certains producteurs explorent et est reconnue par la loi EGalim. Il s'agirait d'encourager cette filière **en exploitant les critères de durabilité des productions dans l'évaluation.**
- Les producteurs prévoient leur plan de culture sur plusieurs années : **prévoir des marchés sur plusieurs années (2 à 3 ans) leur assure une meilleure visibilité** et leur offre les garanties nécessaires pour se tourner vers les débouchés RHD scolaire.
- Certains producteurs/transformateurs locaux ne sont pas en mesure de fournir l'ensemble des produits demandés, notamment sur la filière bio et conventionnel. **Séparer en lots distincts le bio et le conventionnel.**

*Ce petit guide a été réalisé à partir des conclusions de l'étude menée pour la Direction de l'Agriculture, Viticulture et Forêt de la Région Grand Est sur la « Mise en place de l'approvisionnement local en produits de qualité pour les restaurants scolaires des lycées de la Région ».*

*Contact : Valérie VAGNEUR, chargée de mission. [valerie.vagneur@grandest.fr](mailto:valerie.vagneur@grandest.fr)*