

Les circuits courts

Comment intégrer les circuits courts
en restauration collective

La restauration collective

La restauration collective est indispensable dans notre société. Que ce soit pour alimenter les cantines scolaires, les crèches, les hôpitaux, maisons de retraite ou pour les personnes âgées, handicapées et/ou malades à domicile etc....

Définition

Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte **à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire au maximum.**

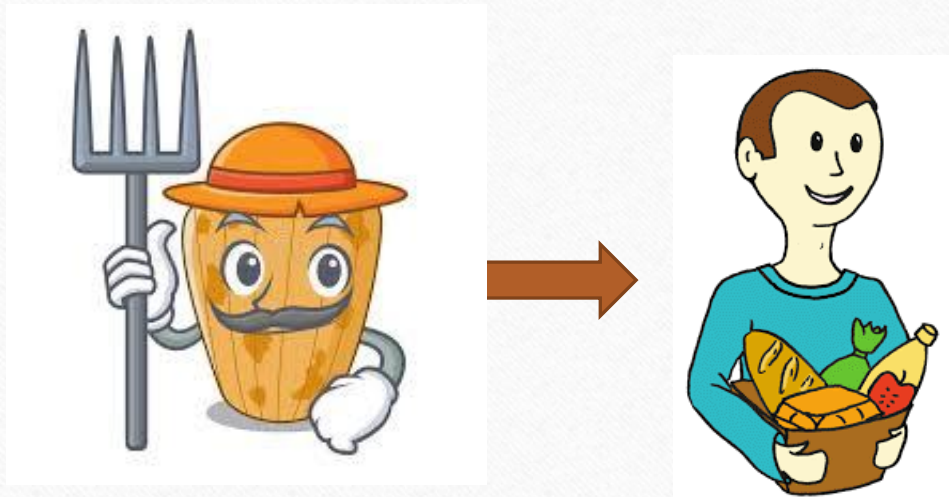


Circuit court de proximité ?

Le critère du circuit court n'est pas un critère **géographique**. « La localisation du producteur ne peut donc pas constituer un critère d'attribution du marché. »

Vente direct

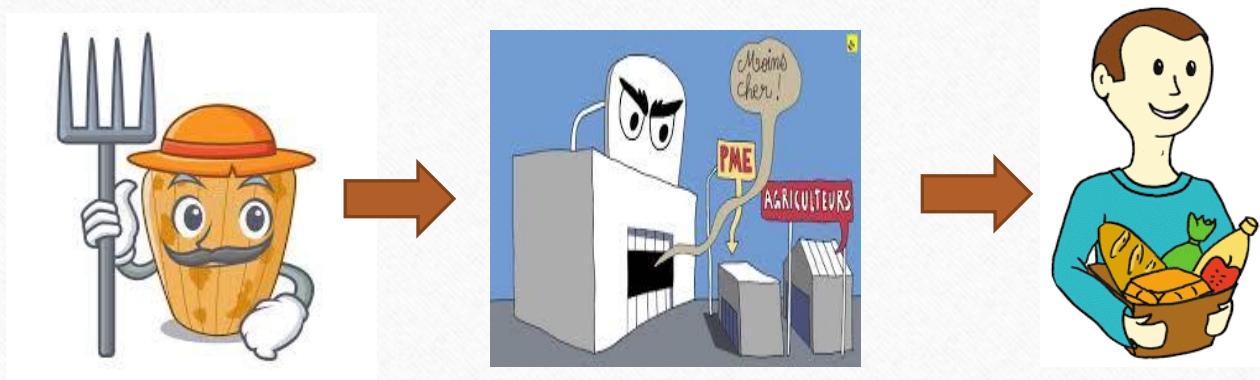
Transaction qui se déroule **sans intermédiaire** entre une personne à l'origine de l'existence du produit ou de la transformation d'un produit et l'acheteur final.



- Vente à la ferme
- Vente sur les marchés (par qui ?)
- Coopératives
- Etc...

Vente indirecte

Faire vendre » vos produits et services par **un tiers** disposant des connaissances suffisantes pour le commercialiser.



➤ **Grandes surfaces**

➤ **Intermédiaires**

➤ **Restaurant**

➤ **Etc...**

Pourquoi intégrer des produits en CC ?

- Soutien à l'économie agricole
- Produits plus frais, meilleur goût, meilleure maturité
- Connaissance de l'histoire du produit
- Bénéfique pour l'environnement
- Proposer les plats en fonction de la saisonnalité
- Gestion durable du foncier



Les freins en collectivité...

- Complexité de répondre aux appels d'offres
- Complexité des cahiers des charges
- Volumes d'achat
- Le coût
- Manque de connaissance des filières
- Process de production (stockage, légumerie, etc...)

La place des CC dans les marchés publics...

- Cette disposition est autorisée dans les marchés publics depuis 2011
- Respect des principes de la **non-discrimination** et de la **liberté de circulation des produits**
- Ne pas entraver pas le principe de libre concurrence

La place des CC dans les marchés publics...

- L'État encourage le développement des circuits courts pour alimenter la restauration collective et s'engage même sur la voie de la préférence dans le Code des marchés publics. Pourtant, l'interdiction des critères géographiques reste d'actualité.

Rappel marchés publics

L'acheteur :

- Peut choisir les critères qui lui semblent les plus pertinents pour déterminer l'offre la plus adaptée à son besoin (à condition toutefois que ces critères soient non discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution au sens de l'article L. 2112-3 du code de la commande publique).
- Doit définir des objectifs suffisamment précis afin de ne pas laisser une liberté de choix discrétionnaire à l'acheteur.
- Doit veiller à respecter les grands principes de la commande publique que sont l'égalité de traitement des candidats.

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

La Cour de Justice de l'Union européenne s'est prononcée sur les critères de choix dans les marchés publics et a constamment réaffirmé l'**interdiction des critères visant à réserver les marchés publics à des opérateurs économiques installés dans un ressort géographique donné.**

De tels critères porteraient atteinte au principe de liberté d'accès à la commande publique et de non-discrimination.

Pour autant, le droit de la commande publique ne fait aucunement obstacle à la mise en œuvre de critères d'attribution, et plus globalement, d'une politique d'achats, en faveur des circuits courts.

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

Il revient à l'acheteur d'utiliser l'ensemble des outils juridiques mis à sa disposition par le droit de la commande publique.

À cet effet notamment, l'article R. 2111-1 du code de la commande publique encourage le « sourcing », qui permet à l'acheteur de mieux connaître son territoire et ses producteurs.

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

L'article L. 2113-10 du code de la commande publique pose une obligation de principe d'allotir les marchés publics, afin de faciliter l'accès des PME à la commande publique.

Un allotissement fin, notamment par type de denrée et par territoire, permet de susciter une large concurrence et de lever les obstacles à l'accès à la commande publique des PME, et notamment des producteurs locaux,

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

Par ailleurs, l'article R. 2152-7 du code de la commande publique prévoit que l'acheteur peut se fonder sur les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture pour attribuer ses marchés.

Ce critère vise à promouvoir le développement des **circuits courts** de commercialisation dans le domaine des produits agricoles. L'acheteur prenant en considération **le circuit de fourniture et non pas l'implantation géographique** du producteur, un tel critère ne peut être qualifié de critère géographique.

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

Il est également possible pour l'acheteur de prendre en compte la part de produits frais que le soumissionnaire s'engagerait à acquérir dans le cadre de l'exécution du marché.

La rapidité d'intervention d'un prestataire ou sa disponibilité peut aussi constituer un critère de choix de l'offre au titre du délai d'exécution.

Publication au JO Sénat du 23/05/2019

L'article L. 2111-1 du code de la commande publique fait obligation à l'acheteur de déterminer ses besoins, avant le lancement de la consultation, en prenant en compte des objectifs de développement durable dans leurs dimensions économique, sociale et environnementale.

L'acheteur peut ainsi exiger que les fournisseurs garantissent la fraîcheur ou la saisonnalité de leurs produits, ou garantisse un niveau minimal de produits frais à fournir dans le cadre de l'exécution du marché

Quels critères retenir

-questions aux participants