



Retranscription de la session de questions/réponses

Comment faire de la proximité dans un marché ?

Pour rappel, **demander des produits « de proximité » ou « locaux » n'est pas autorisé par le Code de la commande publique**. Ce n'est pas non plus un gage de meilleur respect de l'environnement. Vous trouverez plus de détails dans le [support de présentation](#) du Café Guichet vert (diapo 20).

Faut-il faire un lot bio et un lot non bio ?

Allotir en bio/conventionnel est une bonne stratégie pour permettre à des agriculteurs ou groupements d'agriculteurs qui produisent exclusivement en bio de répondre à votre marché. En effet, ils ne pourront pas répondre si votre lot comprend des produits non-biologiques.

Quelle est la définition d'un plat végétarien (les œufs et les poissons sont-ils exclus) ?

Les plats végétariens ne doivent **pas comprendre de viandes, de poissons, de crustacés**. Les seules protéines d'origine animale autorisées sont les œufs et les produits laitiers. Sont aussi autorisées les [protéines d'origine végétale](#).

Pour les labels, la mention "ou équivalent" est-elle suffisante ou faut-il détailler le contenu du label cité ?

La mention « ou équivalent » sera suffisante dès lors que les cahiers des charges des labels pourront être trouvés en ligne.

Le cahier des charges du marché d'approvisionnement en denrées que vous avez évoqué peut-il être consulté ?

La présentation réalisée lors du Cagé Guichet vert porte sur les conseils du Guichet vert à une structure souhaitant s'approvisionner en denrées alimentaires. Le cahier des charges de cette structure n'a pas encore été rédigé. Vous avez cependant accès au cahier des charges d'une autre collectivité, sur la diapo 23 du [support de présentation](#), dans laquelle vous retrouverez certains des éléments présentés.

Le critère du bien-être animal permet de manière détournée de gérer le souhait de "proximité" car il est possible de constater ces réductions de km.

Afin de promouvoir le bien-être animal, vous pouvez demander que les distances soient courtes (voir les guides sur le bien-être animal dans la diapo 23 du [support de présentation](#)) entre le lieu d'élevage et le lieu d'abattage, le transport des animaux pouvant être une grande source de stress. Cependant, cela ne vous permettra pas directement de favoriser des producteurs de proximité.

Peut-on comptabiliser un "équivalent" dans le cadre d'EGAlim sans avoir de justificatif ?

Les articles [R.2111-7 à R.2111-11](#) du Code de la commande publique disposent que l'acheteur public peut faire référence à une norme ou à un label dans ses spécifications techniques, dans la mesure où cette norme ou ce label est en lien avec l'objet du marché. Lorsqu'il fait référence à une norme ou à un label, l'acheteur public fera toujours apparaître la mention « ou équivalent ». L'acheteur se doit d'accepter l'offre d'un soumissionnaire quand bien même celui-ci ne propose pas une solution détentrice du label en question si le soumissionnaire est en mesure de prouver que son produit répond aux exigences définies par ce label (justification pouvant se faire « par tout moyen approprié » ([Article R2111-11](#))). Le soumissionnaire doit donc prouver que son offre est équivalente à la demande de l'acheteur, malgré l'absence d'un label. Sans justificatif de sa part, l'acheteur ne dispose d'aucune preuve de l'équivalence. Si l'acheteur accepte l'offre sans élément de preuve, il peut entraver les principes fondamentaux de la commande publique.

Pour comptabiliser vos achats de produits durables et de qualité dans le cadre de la loi Egalim, vous devrez demander des justificatifs aux soumissionnaires.

Est-ce que les marchés d'alimentation doivent ou pas contenir des critères de choix ou des clauses sur la gestion des biodéchets ?

Les détenteurs de biodéchets ont l'obligation de valoriser ces derniers depuis le 01 janvier 2024. En tant que responsables des cantines scolaires, vous êtes concerné.es par cette obligation. Vous pouvez choisir entre l'intégration d'une clause pour la gestion des biodéchets dans votre marché de restauration, ou le lancement d'un marché spécifique à la gestion de ces biodéchets.

Les petits producteurs répondent ils aux marchés ? Avez-vous eu cette expérience ?

Certains producteurs peuvent répondre aux marchés mais cela dépend des volumes, de l'organisation logistique, etc. Pour définir la meilleure stratégie permettant de travailler avec les petits producteurs, vous pouvez réaliser un sourcing et notamment prendre contact avec votre chambre d'agriculture régionale. Le sourcing reste en effet votre meilleur allié pour un achat qui répond à vos besoins tout en facilitant la réponse des opérateurs économiques à votre marché.

Est-ce qu'en tant que cuisine centrale, nous avons une obligation de gestion de nos propres biodéchets (et pas ceux des collèges desservis) ?

Depuis le 01 janvier 2024, tout détenteur de biodéchets est dans l'obligation de valoriser ces derniers. En tant que gestionnaire d'une cuisine centrale, vous êtes concerné.es par cette obligation.