



Les règles
de la commande publique
à travers
Agrilocal

Mise à jour 1^{er} janvier 2024

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr



La promotion de l'agriculture de proximité est au cœur des préoccupations des Conseils départementaux en matière d'animation territoriale, en particulier dans l'exercice de ses compétences à destination de la jeunesse ou des personnes âgées.

Conçue en intégrant ces considérations, Agrilocal est **un outil novateur, simple et interactif**, qui encourage la pratique des circuits courts de proximité. Véritable innovation, le site internet "Agrilocal.fr" est une plateforme internet interactive (et non pas un annuaire en ligne) qui permet une **mise en relation simple et immédiate entre producteurs locaux et acheteurs publics, sans intermédiaire**. Il offre une photographie instantanée des produits disponibles grâce à une base de données exhaustive géoréférencée des fournisseurs.

Cet outil affirme le rôle moteur et innovant des Départements dans la mise en œuvre de politiques de solidarité territoriale et le développement de l'économie de proximité.

Une association nationale aux enjeux multiples

Développement économique	Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs
Aménagement et ancrage territorial	Développer les circuits courts de proximité Mettre en relation l'offre et la demande
Approvisionnement durable et de qualité	Faciliter l'accès à des denrées de qualité Encourager le développement de l'agriculture biologique
Éducation et pédagogie	Développer et promouvoir une restauration collective de « plaisir » Éduquer aux goûts



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Agrilocal est une plate-forme virtuelle de mise en relation simple et immédiate entre les acheteurs publics de la restauration collective (collèges, écoles primaires, maisons de retraite, lycées, etc.) et des producteurs agricoles locaux, sans intermédiaire. Agrilocal est la seule plate-forme au niveau national permettant **un respect rigoureux des règles de la commande publique** et se veut **un outil au service des territoires**, s'appuyant sur quatre compétences dévolues aux Départements : social, éducation, tourisme et solidarité territoriale.

En quelques clics, l'acheteur accède à l'offre du territoire et visualise immédiatement l'implantation géographique des producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 10, 20, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.

<i>Pour les producteurs</i>	<i>Pour les acheteurs</i>	<i>Pour le Conseil départemental</i>
<ul style="list-style-type: none"> - soutien direct aux producteurs (circuits courts) - complément de revenu aux agriculteurs - simplicité d'utilisation et gratuité du dispositif 	<ul style="list-style-type: none"> - instantanéité des informations et connaissance approfondie de la fiche d'identité de chaque producteur - assurance de la traçabilité des produits (approvisionnement local en particulier) - facilité du processus de la commande pour l'acheteur - respect du code des marchés publics - une base de données évolutive (les fournisseurs doivent tenir à jour la liste des produits qu'ils proposent) 	<ul style="list-style-type: none"> - relever le pari de mobiliser les acteurs du territoire - soutenir les producteurs locaux et encourager la pratique des circuits courts - adaptabilité complète du dispositif aux exigences de la restauration collective (l'assurance pour les parents d'élèves de consommer des produits frais).

Agrilocal est la **seule plate-forme au niveau national** offrant une mise en relation directe entre acheteurs et fournisseurs locaux, tout en étant conforme aux règles de la commande publique et permet une **dématérialisation complète des marchés publics**.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Un Guide Pour qui?

Le présent guide s'adresse aux acteurs de la restauration collective publique :

- Les gestionnaires de cantines scolaires ;
- Les gestionnaires de restauration d'établissements médico-sociaux ;
- Les gestionnaires de restaurants administratifs ;
- Tous les autres gestionnaires de restaurants collectifs publics.

Un Guide pourquoi ?

Ce guide méthodologique a pour but de vous exposer toutes les possibilités offertes par AGRILocal afin de favoriser l'introduction des produits locaux dans vos menus tout en étant conforme aux règles de la commande publique.

En tant que gestionnaires de restauration collective publique, vos marchés passés en vue de l'approvisionnement alimentaire sont soumis aux **règles de la commande publique**, et doivent respecter certaines règles telles que :

- La définition préalable et objective des besoins selon des catégories homogènes et sans découpage artificiel ;
- L'impossibilité d'exclure des fournisseurs en raison de leur situation géographique ;
- L'obligation de suivre les procédures définies par le Code de la commande publique en vigueur au 1^{er} avril 2019,

AgriLocal permet à la fois d'être utilisé pour des besoins limités mais aussi pour **des marchés récurrents en vue de s'approvisionner en plus grande quantité et sur la durée**.

Les procédures de consultation qui seront lancées via le dispositif AGRILocal porteront sur des achats de produits homogènes pour **des montants compris entre 0 et 90 000 € HT**.

La plate-forme internet interactive AGRILocal, vous permettra de respecter les règles de la commande publique, tout en vous facilitant l'accès aux produits locaux.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

Le présent guide s'appuie sur **le Code la Commande Publique** entré en vigueur le 1^{er} avril 2019 , issu de l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018.

Dans la suite de ce Vademecum, les références à ces documents seront présentées comme suit:

- Code la commande publique = L (partie législative)
- Code la commande publique = R (partie réglementaire)

Agrilocal est la **seule plate-forme au niveau national** offrant une mise en relation directe entre acheteurs et fournisseurs locaux, tout en étant conforme aux règles de la commande publique.

Elle intègre les règles de la commande publique sur le respect de la libre concurrence (article L3) :

- Transparence des procédures
- Liberté d'accès aux marchés publics pour tous les fournisseurs
- Egalité du traitement des candidats

Agrilocal permet la passation de marchés publics de fourniture dont le montant n'excède pas 90 000 € H.T.

La plateforme permet **la dématérialisation complète de la procédure**, qui est obligatoire depuis le 1^{er} octobre 2018 pour les marchés supérieurs à 40 000 € H.T (article L 2132-2).

Agrilocal permet également aux acheteurs de mettre en œuvre volontairement une procédure adaptée (article R 2123-1). Agrilocal n'est pas adapté pour des marchés formalisés.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Qui est soumis aux règles de la commande publique? (Articles L 1210, L 1211 et 1212)

- Les personnes morales de droit public :
 - Les autorités publiques centrales (Etat et Ministères, services déconcentrés, etc.)
 - Les collectivités territoriales (CR, CD, communes et groupements de communes)
 - Les EPL (collèges, lycées, maisons de retraite, établissements publics de santé)
- Les entreprises publiques qui exercent une activité d'opérateur de réseaux (Syndicat de transport, services postaux, ect.)
- Les personnes morales de droit privé qui ont été créées pour satisfaire spécifiquement des besoins d'intérêt général ayant un caractère autre qu'industriel ou commercial, dont :
 - a) Soit l'activité est financée majoritairement par un pouvoir adjudicateur ;
 - b) Soit la gestion est soumise à un contrôle par un pouvoir adjudicateur ;
 - c) Soit l'organe d'administration, de direction ou de surveillance est composé de membres dont plus de la moitié sont désignés par un pouvoir adjudicateur.
- Les organismes de droit privé dotés de la personnalité juridique constitués par des pouvoirs adjudicateurs en vue de réaliser certaines activités en commun.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

En vertu de l'article L 1111, les marchés publics sont des contrats conclus à titre onéreux pour répondre aux besoins du pouvoir adjudicateur. Une bonne définition des besoins est un préalable nécessaire à tout bon achat public, **elle est régie par les articles L 2111 et suivants.**

La définition des besoins passe par trois étapes :

1- La détermination préalable du besoin (Articles L 2111 et suivants)

Afin de déterminer le plus objectivement possible ses besoins, le pouvoir adjudicateur doit d'abord se poser des questions essentielles telles que:

De quoi ai-je besoin ? Quelle quantité ? Pour quand ? Quelles sont mes exigences spécifiques (labels, produits issus de l'agriculture biologique, etc...)

2- L'appréciation du caractère homogène des fournitures (Art. R 2111 et suivants et R 2121 et suivants)

Pour l'achat de fournitures, les pouvoirs doivent estimer leur valeur en respectant une classification homogène des fournitures :

- Soit en fonction de caractéristiques qui leurs sont propres ;
- Soit parce qu'elles constituent une unité fonctionnelle. (Article R 2126).

Toutefois, la classification des fournitures en catégories homogènes ne doit pas avoir pour conséquences de se soustraire à l'application des règles de procédures et ce notamment en établissant une nomenclature trop précise qui permettrait d'éviter systématiquement les seuils de procédures.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Nomenclature AGRILocal : 34 FAMILLES

SURGELES	1 - Fruits et légumes - surgelés-
	2 - Autres produits transformés (glaces, pâtisserie salées et sucrées), pain et viennoiseries - surgelés-
	3 - Viande - surgelés-
	4 - Poisson et crustacés - surgelés-
FRUITS	5 - Fruits exotiques et agrumes
	6 - Fruits à noyaux et à pépins
LEGUMES	7 - Légumes (pommes de terre inclus)
PRODUITS LAITIERS	8 - Lait
	9 - Crème et beurre
	10 - Fromages
	11 - Yaourts et fromages blancs
OEUFS	12 - Autres produits laitiers
	13 - Œufs et ovo produits
PAIN FRAIS	14 - Pain frais
EPICERIE SUCREE	15 - Viennoiserie fraîches et pâtisserie fraîche
	16 - Compotes et fruits transformés y compris fruits secs
	17 - Autre épicerie sucrée
CHARCUTERIE	18 - Charcuteries & salaisons
	19 - Traiteurs
VIANDE	20 - Viande de Bœuf
	21 - Viande d'Agneau
	22 - Viande de Veau
	23 - Viande de Volaille
	24 - Viande de Porc
	25 - Autres viandes
EPICERIE SALEE	26 - Conserves salées
	27 - Huiles
	28 - Plantes aromatiques et condiments (cornichons, moutarde...)
	29 - Pâtes, riz & céréales
	30 - Autres produits d'épicerie salée
POISSONS	31 - Poissons frais
	32 - Autres produits de la mer
BOISSONS	33 - boissons alcoolisées et autres boissons
	34 - Jus de fruits

1^{ère} étape : La définition du besoin

ET AGRILocal? Agrilocal s'appuie sur une nomenclature de 34 familles de produits.

1 Famille = 1 Besoin homogène

La nomenclature d'Agrilocal est non modifiable.

Cette nomenclature permet de détailler finement son marché tout en gardant le caractère homogène des familles. **La nomenclature proposée permet d'assurer des familles homogènes et cohérentes.**

Chaque famille est ensuite décomposée en produits spécifiques. La commande par produit **est conforme aux dispositions légales et réglementaires.**

Par exemple, l'existence de 6 familles « viande » permet de mieux cibler son marché et les seuils tout en garantissant le caractère « homogène ».

Plus précise, la famille « Viande de bœuf » rassemble tout de même une large diversité de produit.

A l'inverse, une famille « viande de bourguignon » serait trop détaillée et permettrait artificiellement d'éviter les seuils de procédures.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

3- Le libellé des produits et les signes de qualité

Les articles R 2111-4 et suivants autorisent les acheteurs à demander à ce **que les fournitures respectent certaines caractéristiques et à exiger un label** à condition que :

- Les exigences en matière de label soient en lien avec l'objet du marché ou ses conditions d'exécution ;
- Les exigences soient fondées sur des critères objectivement vérifiables et non discriminatoires ;
- Le label est établi par une procédure ouverte et transparente ;
- Les spécifications détaillées du label sont accessibles pour toute personne intéressée ;
- Les exigences sont fixées par un tiers sur lequel le fournisseur qui demande l'obtention du label ne peut exercer aucune influence décisive.

L'acheteur doit accepter **tout label présentant des exigences équivalentes à celui demandé** : Agrilocal permet aux acheteurs d'exiger des produits issus de **l'agriculture biologique** ou équivalent, **label rouge** ou équivalent ou **spécialité traditionnelle garantie** ou équivalent.

Toutefois, l'acheteur **ne peut exiger qu'un produit ait une provenance ou une origine déterminée dès lors qu'une telle exigence est susceptible de favoriser ou d'éliminer des fournisseurs ou un type de produit. (Article R 2111-7)** : ainsi, Agrilocal ne permet pas d'exiger l'achat de produit avec des mentions **AOP, AOC ou IGP** qui font directement références à une origine géographique du produit et qui conduit à éliminer d'office certains producteurs de la procédure. Ces mentions pourront faire l'objet de critères de sélection au moment du choix des offres.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

2^{ème} étape : L'estimation préalable du besoin

Cette étape consiste à évaluer les coûts financiers de ces besoins annuels (en € HT / an - base année civile) en denrées alimentaires (article R 2121-7). **L'obligation de définir ses besoins permet ainsi :**

- Un recensement des besoins dans une nomenclature, une évaluation de ceux-ci et la détermination des niveaux de procédures à mettre en œuvre en fonction des montants et des prestations à réaliser ;
- Parallèlement, l'identification du besoin permet la rédaction du cahier des charges ou du règlement de la consultation.

La définition précise des besoins conditionne ainsi l'efficacité de l'achat public et la réalisation efficiente du marché.

Le dispositif AGRILocal permet de répondre à des besoins rigoureusement définis par le pouvoir adjudicateur.

CONSEIL:

Pour connaître le type de procédure auquel est soumis son achat, il est donc nécessaire de calculer les montants d'approvisionnement annuel par famille selon la nomenclature AGRILocal.



Il est interdit de sous-estimer volontairement l'évaluation des besoins.

Le « Saucissonnage » de familles de produits est également proscrit.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

3^{ème} étape : Le choix de la procédure de passation d'un marché

La passation d'un marché public est soumise à des règles de procédure, de publicité et de mise en concurrence. L'acheteur public doit se conformer à une procédure déterminée en fonction de la valeur de l'achat (différents seuils selon les montants des marchés), de son objet (ici marché de fournitures: achats de produits alimentaires). Les règles de publicité et les obligations de concurrence vont-elles aussi varier en fonction de ces montants. Les modalités de publicité sont précisées aux articles R 2131 et suivants.

La mise en concurrence permet aux acheteurs publics de comparer les offres que les candidats intéressés leurs ont remises. **La règle qui s'applique dans les marchés publics est en effet, de mettre en concurrence les entreprises candidates et de choisir de manière objective et motivée celle qui présente l'offre économiquement la plus avantageuse.**

Montant du marché (en € HT)	< 40 000 € HT (Art. R 2122 et suivants)	De 40 000 à 89 999,99 € HT (Art. R 2131 et suivants)	De 90 000 à 220 999,99 € HT	Egal ou supérieur à 221 000 € HT
Procédure de marchés publics	Marchés dit de « gré à gré »	MAPA (marché à procédure adaptée)		Procédure formalisée
Modalités de mise en concurrence	Pas d'obligation de mise en concurrence	Modalités de mise en concurrence librement définies par l'acheteur public		Passation du marché selon les procédures formalisées définies dans les règles de la commande publique
Publicité et modalités correspondantes	Aucune obligation	Publicité adaptée aux caractéristiques du marché Ex : voie de presse locale, site de l'acheteur public ou tout site concentrateur d'annonces de marchés	BOAMP* <u>ou</u> JAL* + Profil acheteur (site internet) + Le cas échéant presse spécialisée	BOAMP* <u>et</u> JOUE* + Profil acheteur (site internet)

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

*JAL : Journal d'annonces légales

* BOAMP : Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics

*JOUE : Journal Officiel de l'Union Européenne



3^{ème} étape : Le choix de la procédure de passation d'un marché

Agrilocal permet la passation de marchés jusqu'à un montant de 90 000 €.

En-dessous de 40 000 €, l'article R 2122-8 prévoit que les marchés **peuvent être conclus selon une procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence**. L'acheteur doit tout de même **choisir une offre pertinente, faire une bonne utilisation des deniers publics et ne pas contracter systématiquement avec le même opérateur**.

=> Agrilocal permet aux acheteurs **d'adresser une demande de devis à un ou plusieurs fournisseurs** et de choisir une offre pertinente.

Le dispositif permet également aux acheteurs de se soumettre volontairement à une publicité et une mise en concurrence en mettant en œuvre une **procédure adaptée telle que prévue à l'article R 2123-1** avec :

- ✓ Mise en œuvre d'une **publicité adaptée**
- ✓ Définition de **critères de sélection des offres**
- ✓ **Dématérialisation** de la procédure

A noter : Si l'acheteur choisit de publier un avis de publicité sur Agrilocal, le marché est alors passé dans les conditions de **l'article R 2123-1**. En l'absence de publicité, c'est **l'article R 2122-8** qui est visé dans les documents de la consultation.

POUR RESUMER : Le dispositif Agrilocal va plus loin que les exigences du Code de la Commande Publique :

Pour les familles > à 90 000 €, une procédure de passation de marché n'est pas conforme sous Agrilocal

Pour les familles < à 90 000 €, une procédure de passation de marché est conforme sous Agrilocal.

Pour les familles < 40 000 €, l'acheteur a deux possibilités :

- passer un marché sans publicité, ni mise en concurrence ⇔ l'application sous Agrilocal se traduit par le fait de ne pas cocher l'avis de publicité
- se soumettre volontairement à une procédure adaptée ⇔ l'application sous Agrilocal se traduit par le fait de cocher l'avis de publicité

Pour les familles comprises entre 40 000 € et 90 000 €, l'acheteur a l'obligation de mettre en place une procédure adaptée ⇔ l'application sous Agrilocal se traduit par le fait de cocher l'avis de publicité.

3^{ème} étape : Le choix de la procédure de passation d'un marché

Montant du marché (en € HT)	< 40 000 € HT	De 40 000 à 89 999,99 € HT	De 90 000 à 220 999,99 € HT	Egal ou supérieur à 221 000 € HT
Procédure de marchés publics	Marchés sans publicité ni mise en concurrence dit marché de « gré à gré »	MAPA (marché à procédure adaptée)		Procédure formalisée
Modalités de mise en concurrence	Pas d'obligation de mise en concurrence	Modalités de mise en concurrence librement définies par l'acheteur public		Passation du marché selon les procédures formalisées définies dans le CMP
Publicité et modalités correspondantes	Aucune obligation	Publicité adaptée aux caractéristiques du marché	BOAMP* ou JAL* Profil acheteur (site internet) Presse spécialisée	BOAMP* et JOUE* + Profil acheteur (site internet)
Préconisation sur Agrilocal	<ul style="list-style-type: none"> • Avis de publicité non obligatoire • Consulter 3 fournisseurs au minimum recommandés • Critères de sélection recommandés 	<ul style="list-style-type: none"> • Avis de publicité automatique • Consulter l'ensemble des fournisseurs (recommandé) • Critères de sélection obligatoire 		

Agrilocal Non adapté

Il est possible de faire des publicités distinctes pour des mêmes familles. Cette configuration ne présente que peu d'intérêt car elle oblige à réaliser une double analyse.

Il est interdit de faire des publicités distinctes pour des familles qui se recoupent : publier la famille « viande de bœuf » sous Agrilocal et publier un lot « Viande » sous le BOAMP



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Cas particuliers : Les acheteurs déjà engagés dans un marché

Les établissements peuvent être engagés dans un groupement d'achat (articles L.2113-6 et suivants) /centrale d'achat (articles L.2113 et suivants) ou dans un marché public :

- ✓ Si l'engagement porte sur l'ensemble des familles de produits, l'établissement pourra utiliser Agrilocal dès qu'il aura satisfait la totalité des besoins pour lequel il s'est engagé dans le groupement.
- ✓ Si l'engagement porte sur certaines familles de produits, les familles non engagées peuvent passer sous Agrilocal.

ATTENTION:

Il est interdit de « saucissonner » les familles de produits pour réduire les volumes financiers et passer sous les seuils de 90 000 €.

Il est également défendu de sous-estimer volontairement ses besoins auprès d'un groupement de commande / centrale d'achat.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

Il est possible d'utiliser la **procédure dite « Des petits lots »** (articles L.2123-1 et R.2123-1) selon les conditions cumulatives suivantes :

- la valeur totale du marché est égale ou supérieure au seuil de procédure formalisée ;
- la valeur estimée des lots est inférieure à 80 000 € HT ;
- le montant cumulé des lots ne dépasse pas 20% de la valeur total du marché.

EXEMPLE: Cette procédure peut être utilisée par des établissements, avec des besoins annuels totaux supérieurs à 221 000 €, **qui ne veulent pas utiliser la nomenclature Agrilocal.**

Si un pouvoir adjudicateur, autre que l'Etat, souhaite conclure un marché de fourniture de denrées alimentaires d'un montant total de 360 000 € HT décomposé en 5 lots :

- lot n° 1 – surgelés, d'un montant de 90 000 € HT ;
- lot n° 2 – fruit et légumes, d'un montant de 100 000 € HT ;
- lot n° 3 – yaourt, d'un montant de 30 000 € HT ;
- lot n° 4 – viande, d'un montant de 40 000 € HT .
- lot n° 5 – fromages, d'un montant de 100 000 € HT.

Dans cet exemple :

- 1^{ère} condition remplie : montant total du marché est de 360 000 € HT
- 2nde condition remplie : pour les lots 3 et 4, qui sont inférieurs à 80 000 € ;
- 3^{ème} condition remplie : pour les lots 3 et 4 dès lors que leur montant cumulé représente 70 000 € HT, ce qui est inférieur à 20% du montant total du marché, soit 72 000 € HT.

L'acheteur peut donc utiliser la procédure des « petits lots », c'est-à-dire **recourir à une procédure adaptée** pour la passation des lots 3 et 4.

Recommandations : le code de la commande publique n'impose pas de mentionner dans le règlement de la consultation le suivi d'une procédure dite des « petits lots ». Néanmoins, dans un souci de transparence, il est recommandé d'indiquer :

« Ce marché est conclu conformément aux articles L. 2123-1 et R. 2123-1 du code de la commande publique selon la procédure dite des « petits lots » ».



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

2 Modules de commande sous Agrilocal = 2 formes de marché ≠ Procédures de marché
Ces 2 formes de marché peuvent être utilisés que l'on soit en procédure adaptée ou en procédure dite de gré à gré.

Agrilocal propose à ses acheteurs la possibilité d'utiliser 2 techniques d'achat :

- Des **marchés simples pour des commandes ponctuelles**
- Des **accords-cadres par émission de bons de commandes** pour des commandes sur une période définie avec émission de bons de commande sans remise en concurrence (*Articles R 2162-1 et suivants*).

La durée maximale d'un accord cadre **est de quatre ans. Au-delà de 3 mois, une clause de révision de prix est obligatoire.** Il peut être **mono-attributaire ou multi-attributaire.** Il doit être conclu soit avec un minimum et maximum en valeur ou en quantité / soit avec seulement un maximum en valeur ou en quantité.

Agrilocal permet uniquement de passer un accord-cadre sur une durée maximale de 3 mois et avec un maximum en quantité.

En cas de marché multi-attributaire, l'acheteur doit également déterminer les modalités d'attribution des bons de commandes entre attributaires, soit :

- En cascade : pour chaque commande l'acheteur contacte en premier le fournisseur qui a remis l'offre la mieux-disante, si ce dernier n'est pas en mesure de répondre, il s'adresse au suivant ;
- A tour de rôle : le choix du fournisseur s'effectue par roulement ;
- Par maximum : l'acheteur fixe une quantité maximale commandée par fournisseur attributaire.

L'acheteur doit aussi déterminer **la périodicité des livraisons.**



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

5^{ème} étape : Les critères de sélection des offres

La pluralité de critères de sélection n'est pas obligatoire pour les marchés inférieurs à 90 000 €, **elle est cependant fortement recommandée pour permettre le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse.**

L'acheteur doit, dès l'engagement de la procédure, dans la consultation, informer les candidats des critères de sélection des offres, ainsi que de leurs conditions de mise en œuvre, selon des modalités appropriées à l'objet, aux caractéristiques et au montant du marché concerné.

Pour choisir l'offre économiquement la plus avantageuse, il doit définir des critères de sélection pertinents.

L'acheteur est libre dans le choix des critères mais les critères ne doivent pas être discriminatoires. **Il n'est pas possible de fixer des critères « géographiques ».**

Chaque critère utilisé doit être **objectif et précis** (article R 2152-7). Pour cela, il y a :

❑ Obligation de spécification du critère pour l'acheteur

Exemple: le critère « qualité du produit » ne suffit pas. Il faut préciser quelle qualité est attendue, exemple « Qualité du produit (fraicheur) », et par quel moyen sera-t-elle évaluée, « ex: délai court entre récolte et livraison ».

❑ Obligation pour le fournisseur de justifier cette spécification pour que son offre soit analysée. Il doit apporter un commentaire dans la réponse.

Si un seul critère est utilisé, ce ne peut être que le critère prix. En cas de pluralité de critères, le critère prix est obligatoire mais il peut être pondéré à 1%.

✓ **La pondération n'est pas obligatoire, mais très recommandée pour faciliter l'analyse des offres. Agrilocal rend la pondération obligatoire et laisse libre l'acheteur de la déterminer.**



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

5^{ème} étape : Les critères de sélection des offres

Si le choix des critères est laissé libre à l'acheteur, Agrilocal propose **une liste de critères** et/ou sous-critères proposée, **validée juridiquement**.

	Critère	Sous-Critère	Exemple de spécification
1	Prix		<i>Coût en € HT par kilo ou unité</i>
2	Qualité des produits	Fraicheur	<i>Délai le plus court entre date de récolte et date de livraison</i>
3	Qualité des produits	Maturité	
4	Qualité des produits	Garantie en terme de traçabilité	<i>Certificat d'origine</i>
5	Mode de Production de denrées	Agriculture Biologique ou équivalent	<i>Attestation ou certificat du label</i>
6	Mode de Production de denrées	Signe de Qualité ou équivalent	<i>Attestation ou certificat du label</i>
7	Mode de Production de denrées	Mode de production économe en intrant	<i>Attestation du cahier des charges</i>
8	Performance en matière d'approvisionnement direct (0 ou 1 intermédiaire)		<i>0 = la meilleur note</i>
9	Performance en matière de protection de l'environnement	Saisonnalité des produits	<i>Date de récolte xx jours avant la livraison</i>
10	Performance en matière de protection de l'environnement	Emballages et conditionnement	<i>Attestation d'un cahier des charges ou d'un label</i>
11	Performance en matière de protection de l'environnement	Sans OGM	<i>Attestation d'un cahier des charges ou d'un label</i>
12	Performance en matière d'insertion professionnel des publics en difficultés		
13	Service proposés	Conditions de Livraison	<i>Moyen de transport utilisé, respect des horaires indiquées</i>
14	Service proposés	Délais de commande	<i>Lieu de stockage proche pour réapprovisionner le plus vite possible.</i>

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



Il est préférable de sélectionner 3 à 4 critères maximum pour faciliter l'analyse des offres.

Pour faciliter l'accès aux producteurs, le critère prix ne doit pas excéder 40 % et les autres critères à privilégier sont :

- Qualité des produits (Fraîcheur) ou (Garantie en terme de traçabilité)
- Mode de production des denrées (signe de qualité) ou (AB ou équivalent)
- Performance en matière d'approvisionnement direct (0 intermédiaire)
- Services proposés (Délais de commandes)

EXEMPLE

- Prix (€ HT/kg) – 40%
- Mode de production de denrée (AB ou équivalent) – 30%
- Performance en matière d'approvisionnement direct (0 intermédiaire) - 30%

EXEMPLE

- Prix (€ HT/kg) – 40%
- Performance en matière d'approvisionnement direct (0 intermédiaire) - 30%
- Services proposés (Délais de commandes) – 15%
- Qualité des produits (Garantie en terme de traçabilité) – 15%

CONSEIL:

Éviter des spécifications lourdes pour les producteurs (ex: commission de dégustation)

Pour les critères de la liste déroulante d'AgriLocal, les spécifications sont majoritairement en ligne sur l'espace de chaque fournisseur et lui simplifie ainsi la réponse.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

VIGILANCE :

L'article 3 de la loi Climat et Résilience modifie l'article L. 2152-7 et prévoit qu'à compter du 21 août 2026, il sera obligatoire pour les acheteurs de prévoir, parmi les critères d'analyse des offres, *a minima* un critère prenant en compte **les caractéristiques environnementales de l'offre**.

Les critères ci-dessous permettent de répondre à cette obligation :

Critère	Sous-Critère	Exemple de spécification
Mode de Production de denrées	Agriculture Biologique ou équivalent	<i>Attestation ou certificat du label</i>
Performance en matière d'approvisionnement direct (0 ou 1 intermédiaire)		<i>0 = la meilleur note</i>
Performance en matière de protection de l'environnement	Saisonnalité des produits	<i>Date de récolte xx jours avant la livraison</i>
Performance en matière de protection de l'environnement	Emballages et conditionnement	<i>Attestation d'un cahier des charges ou d'un label</i>
Performance en matière de protection de l'environnement	Sans OGM	<i>Attestation d'un cahier des charges ou d'un label</i>

CONSEIL:

**Il est préférable d'inclure systématiquement le critère
« Performance en matière d'approvisionnement direct (0 ou 1 intermédiaire) »**



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

A compter du 1^{er} janvier 2022, les personnes morales de droit public qui gèrent des restaurants collectifs sont tenues de s'approvisionner à 50% avec des produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Figurent notamment parmi les produits durables et de qualité les « produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les **performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture dans le respect des règles du code de la commande publique** ».

La plateforme Agrilocal permet aux acheteurs de s'approvisionner avec des produits pouvant être comptabilisés dans le seuil de 50% de produits durables et de qualité requis par le code rural de la pêche maritime (Audit juridique – Cabinet Adaltys du 5-12-2023),



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

La dématérialisation et documents générés via Agrilocal

Pour les marchés dont le montant est inférieur à 40 000 € H.T, la **dématérialisation de la procédure n'est pas obligatoire**. Les acheteurs **n'ont pas non plus l'obligation de passer leurs marchés via le profil d'acheteur** des pouvoirs adjudicateurs.

Agrilocal va au-delà des exigences légales et réglementaires en permettant une **dématérialisation de l'ensemble des marchés publics passés sur la plateforme (de 0 à 90 000 €)** et en suivant les règles applicables en matière de MAPA :

- ✓ Agrilocal permet la conclusion d'un marché écrit : les courriels et bons de commande sous format numériques sont recevables.
- ✓ L'acheteur **conserve une trace de ses modalités d'achat** : une copie des courriels, des bons de commande générés sur la plateforme sont conservés et stockés dans chaque espace acheteur
- ✓ La rédaction d'un **cahier des charges n'est pas obligatoire**. La commande doit toutefois être la plus précise possible pour la réussite du marché. L'acheteur doit ajouter des commentaires sur le produit recherché pour préciser son besoin et sur des spécifications dans la consultation.
- ✓ **Un règlement de la consultation** est généré, il peut se limiter aux caractéristiques principales de la procédure et du choix de l'offre. **Le mail envoyé aux fournisseurs fait office de règlement de consultation et inclut le cahier des charges**. Ce règlement est en libre consultation pour tout fournisseur inscrit dans Agrilocal conformément aux recommandations
- ✓ Il n'y a aucune obligation quant aux **délais de consultation**. Il est cependant recommandé de **laisser un délai de réponse raisonnable aux fournisseurs**, pour leur permettre de préparer leurs réponses. L'acheteur évitera par exemple des délais de consultations de 2 jours pour une livraison le 4^e jour.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

La dématérialisation et documents générés via Agrilocal

- ✓ **Publicité: Agrilocal est déclarée plate-forme d'annonces légales.** A chaque consultation, un avis de publicité est accessible sur le site web et reste en ligne durant tout le délai de consultation. Cet avis comporte l'identification et les coordonnées de l'acheteur, le type de marché, son objet, les quantités souhaitées et la date de livraison. Il permet de toucher **une audience suffisante au vu des montants et de l'objet des marchés** passés via Agrilocal.
- ✓ Agrilocal permet à l'acheteur de **garder une trace de la mise en concurrence effective** : l'ensemble des données d'une consultation (historique des fournisseurs consultés, courriels, etc.) est conservé dans les espaces acheteur des comptes Agrilocal.
- ✓ L'utilisation du DUME (Document Unique de Marché Européen) n'est pas obligatoire pour les marchés inférieurs au seuil de 90 000 € H.T. **Les informations détaillées dans ces documents trouvent leurs équivalences sur Agrilocal :**
 - **DC1 - Lettre de candidature:** Les attestations fiscales et sociales et autres certificats sont téléchargeables sur les espaces fournisseur.
 - **DC2 - Déclaration du candidat :** Les offres des fournisseurs font office de DC2
- ✓ **La négociation des offres** est possible uniquement si elle est annoncée dans le règlement de consultation : Agrilocal ne prévoit pas cette possibilité
- ✓ **Le rapport d'analyse des offres** n'est pas obligatoire. Il n'est pas prévu sur Agrilocal.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les modalités d'attribution d'un marché

- ✓ Agrilocal permet la **notification du marché** via un courriel d'attribution de marché. En l'absence d'obligation légale pour les marchés inférieurs à 90 000 € H.T, ce courriel est suffisant. Il équivaut lui aussi au **DC3 – Acte d'engagement**.
- ✓ **La signature des documents de notifications et des bons de commande** n'est pas obligatoire pour les marchés <90 000€.
- ✓ Agrilocal prévoit toutefois que les bons de commande et/ou les bons de livraison soient signés électroniquement **pour répondre à l'obligation de signature du marché public** (Article R 2182-3) : la seule signature des bons de commande et/ou de livraison suffit à être recevable.
- ✓ **La publication d'un avis d'attribution n'est pas obligatoire**. Une telle publication permet toutefois de diminuer le référé contractuel de 6 à 1 mois. Cette option n'est pas présente sur Agrilocal.
- ✓ **L'information du refus auprès des candidats évincés est obligatoire** (Article R2181-1), cependant, un courriel de refus est généré automatiquement auprès des candidats dont les offres n'ont pas été retenues.
- ✓ La réponse d'un acheteur à des demandes d'informations sur les **motifs de refus** de la part d'un candidat évincé est obligatoire uniquement si cette demande est **faite par écrit** et si elle a été envoyée **dans un délai de 15 jours** à compter de l'envoi du mail de refus (Article R 2181-2).



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

- **Bons de commande :**

Pour les marchés à bons de commande, Agrilocal permet de générer et notifier via la plateforme les bons de commande (Article R2162-13),

- **Bons de livraison : il n'y a pas d'obligation à émettre des bons de livraison.**

En matière de denrées alimentaires, il peut cependant arriver que la quantité livrée diffère de centaines de grammes par rapport à la quantité commandée.

Si c'est le cas, au moment de la livraison, le fournisseur doit renseigner sur Agrilocal la quantité effectivement livrée à l'acheteur. L'acheteur pourra ainsi générer une facture dont le montant sera calculé en fonction de la quantité de marchandise reçue et du prix au kilo indiqué par le fournisseur dans son offre.

- **Factures (Article L2192-1)**

La **facture générée automatiquement** sur Agrilocal est accessible uniquement si le fournisseur a renseigné ses coordonnées bancaires sur son compte, notamment les informations du relevé d'identité bancaire et le numéro de TVA intracommunautaire.



FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE



Les règles
de la commande publique
à travers
Agrilocal

Mise à jour 1^{er} janvier 2024

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

