



DYNAMIQUES
TERRITORIALES

© Pixabay

Favoriser les circuits courts dans l'achat public durable





Contexte

On constate aujourd'hui un véritable engouement de l'opinion publique pour « le consommer local ». Les collectivités n'échappent pas à cette tendance de société : elles doivent de plus en plus faire face à la pression des parents d'élèves qui cherchent des gages de qualité et de sécurité en matière de restauration scolaire notamment.

Véritable projet de territoire, l'approvisionnement en circuits courts pour les collectivités permet de construire des relations durables entre les acteurs d'une même aire géographique et ainsi de pérenniser des filières agricoles solides.

Étapes

ÉTAPE 1

Définir la notion de circuits courts

Selon le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, est considéré comme circuit court 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.

Les produits alimentaires bruts tels que les fruits, les légumes, le fromage et la viande font partie des produits issus de l'agriculture qui peuvent être issus de circuits courts.

Des produits transformés peuvent être également vendus en circuits courts à condition qu'ils soient transformés sur le lieu d'exploitation (conserves de légumes, fruits ou viandes, fruits séchés...).



Ces notions de circuits courts et d'approvisionnement direct sont très proches de la notion d'achat local. Mais attention, dans le cadre de la commande publique, ces notions doivent être distinguées car si les textes relatifs à la commande publique autorisent maintenant un approvisionnement direct en matière de produits issus de l'agriculture, il bannit encore les critères de localisme dans la mesure où cette pratique entre en contradiction avec le principe fondamental de libre accès à la commande publique.

ÉTAPE 2

Connaître l'intérêt d'un approvisionnement en circuit court

Outre la réduction de l'impact environnemental et plus particulièrement du bilan carbone, l'intérêt d'une filière d'approvisionnement courte est multiple et permet notamment de :

- pouvoir tracer clairement l'origine d'un produit et renforcer la sécurité sanitaire ;
- consommer des produits frais et de saison ;
- maintenir localement un tissu d'entreprises et une agriculture dynamique qui permettent de préserver des emplois.

Les produits alimentaires bruts tels que les fruits, les légumes, le fromage et la viande peuvent être issus de circuits courts.



ÉTAPE 3

Connaître le contexte juridique favorisant le développement des circuits courts

La loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche prévoit un programme national pour l'alimentation, qui implique « *le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs* », ainsi que « *l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique* ».

À titre d'exemplarité, « *l'État se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles* ».

Ces produits sont pris en compte au titre de l'objectif d'introduction des catégories suivantes à hauteur minimale de 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

Un an plus tard, la notion de circuits courts a été introduite dans le **Code des marchés publics** par le **décret n° 2011-1000 du 25 août 2011**. Celui-ci modifie l'article 53 relatif aux critères d'attribution des offres, qui stipule que « *les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture* » peuvent être prises en compte dans l'analyse des offres, au même titre que le prix, la qualité, le caractère innovant, la rentabilité ou les délais de livraison.

Le **décret n° 2016-360** du 25 mars 2016 réaffirme cette possibilité et dans l'article 62, il confirme que parmi les critères de choix des offres, peuvent

figurer des aspects concernant « le développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture ».

Ces dispositions ont été codifiées à l'article R.2152-7 **du Code de la commande publique** prévoyant 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.

Plus concrètement cela signifie que l'acheteur peut définir un critère de choix des offres qui évalue cet aspect comme le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur, le pourcentage de la gamme proposée issu d'approvisionnement direct.



Le 14 janvier 2016, a été adoptée à l'unanimité la proposition de loi écologiste visant à favoriser le « manger local » dans la restauration collective : d'ici au 1^{er} janvier 2020, la composition des repas servis dans les restaurants collectifs publics devait inclure 40 % de produits mentionnant la qualité et l'origine, issus de circuits courts, ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

De même, la loi agriculture et alimentation, dite loi « Egalim », entrée en vigueur le 1^{er} novembre 2018

impose que les produits minimisant les coûts de facteurs environnementaux durant tout leur cycle de vie représentent à partir du 1^{er} janvier 2022, au minimum 50 % de l'alimentation servie en restauration collective publique avec les produits respectant des écolabels, signes, certifications ou mentions prouvant la qualité des produits ou la préservation de l'environnement.

Si l'aspect local demeure un choix, il sera possible de privilégier les produits locaux *via* la recherche de la limitation de la pollution liée au transport et à la multiplication des intermédiaires.



ÉTAPE 4

Développer l'information, la formation et la structuration des producteurs

Ce contexte juridique ne suffit pas à l'acheteur pour favoriser les circuits courts dans la commande publique.

Il doit d'abord connaître l'offre sur son territoire, informer les producteurs des modalités d'accès à la commande publique et enfin aider les producteurs à se structurer.

1 Connaître l'offre en approvisionnement direct

Pour connaître cette offre, l'acheteur pourra se rapprocher des chambres d'agriculture du département ou de la région qui ont une bonne connaissance du tissu agricole local.

Il convient de rappeler que l'article R.2111-1 du **Code de la commande publique** permet aux acheteurs publics d'effectuer un *sourcing* afin de préparer leur marché.

2 Former et informer les producteurs

Il s'agit ici de pouvoir rendre accessible à des petits producteurs la commande publique et de pouvoir les informer sur :

- le fonctionnement des marchés publics ;
- les contraintes techniques de la restauration collective et, plus particulièrement, la réglementation sanitaire.

3 Aider les producteurs à se structurer

Trop souvent, l'offre d'un producteur est insuffisante pour la demande en restauration collective.

Il faut donc susciter une dynamique de territoire et aider les producteurs à se regrouper au sein de plateformes de distribution telles que Manger bio d'ici Alpes-Bugey (<https://www.monrestauresponsable.org/login?next=/qui-sommes-nous/les-membres-du-reseau/manger-bio-d'ici-alpes-bugey>) ou Récolter en Isère (<http://recoltermangerlocal.fr>).

Par ailleurs, l'approvisionnement en circuits courts nécessite parfois un changement de pratique au niveau de la restauration collective avec notamment le travail de produits frais. La création de légumeries pour la préparation des légumes frais peut apporter une réponse à ces freins techniques tout en favorisant le développement d'une économie sociale et solidaire puisque des structures de l'insertion peuvent exercer dans ce domaine.

4 De nouveaux outils pour structurer l'approvisionnement sur son territoire

Conscient de la nécessité d'aider les collectivités dans ses démarches d'approvisionnement de proximité, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation met à disposition des outils destinés à favoriser l'approvisionnement local dans la restauration collective. Deux outils sont particulièrement intéressants :

■ Le premier outil (<https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/>

[1510-brochure-soutiens-restauration-collective-v3.pdf](#)), présent sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (rubrique Alimentation > Restauration collective), présente les différents soutiens financiers mobilisables pour favoriser l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux par notamment l'appui à :

- la construction de projets (par les groupes d'action locale, le réseau rural national) ;
 - la mise en place d'une coopération entre acteurs (par le regroupement des productions, les groupements d'intérêt économique et environnemental) ;
 - la réalisation d'un projet (par le Feader ou le Feder) ;
 - la mise en place de projets innovants ou exemplaires (appels à projets nationaux et régionaux du Programme national pour l'alimentation).
- Le second outil (<http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1510-brochure-plateforme-restauration-collective-v4.pdf>) , qui se trouve

sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (rubrique Alimentation > Restauration collective), est un guide pour la mise en place de plateformes collectives afin de développer l'approvisionnement local en restauration collective. Ce guide donne des clefs méthodologiques pour structurer en plateformes de regroupement des agriculteurs de son territoire.

ÉTAPE 5

Faire connaître l'offre du territoire et informer les acteurs de la restauration collective

Lorsqu'une dynamique de territoire a pu émerger et amener une structuration des filières locales, les acteurs de la restauration collective doivent être informés de l'existence de ces filières et sur les produits proposés. La plateforme Agrilocal, développée par le conseil général de la Drôme en partenariat avec la chambre d'agriculture, met en relation directe producteurs locaux et

acheteurs publics qui ont une mission de restauration collective. Dans le même sens, Agrilocal a développé les Semaines Agrilocal : l'opération de 2019 « Au pré de l'assiette » a été déclinée dans une trentaine de départements, afin de valoriser le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective tout en mettant à l'honneur des producteurs et artisans des territoires.

Les acteurs de la restauration collective doivent être informés de l'existence de ces filières.

ÉTAPE 6

Construire son marché

1 Allotir le marché

L'allotissement permet aux petites structures de se positionner. Dans le cas présent, il est préconisé un allotissement géographique couplé à un allotissement par produit par exemple.

LOT	DÉSIGNATION
01	Légumes de saison et pommes de terre - secteur 1
02	Fruits de saison - secteur 1
03	Légumes de saison et pommes de terre - secteur 2
04	Fruits de saison - secteur 2
05	Légumes de saison et pommes de terre - secteur 3
06	Fruits de saison - secteur 3
07	Légumes de saison et pommes de terre - secteur 4
08	Fruits de saison - secteur 4

LOT	DÉSIGNATION
01	Fruits issus de l'agriculture biologique
02	Légumes et pommes de terre issus de l'agriculture biologique
03	Volailles issues de l'agriculture biologique
04	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique

2 Choisir des critères de choix qui favorise l'approvisionnement en circuits courts adaptés

La pondération doit mettre en évidence un critère important sur les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture :

- prix : 20 % ;
- qualité organoleptique des produits : 45 % ;
- approvisionnements directs : 35 %.

Des critères qui complètent la notion de circuits courts et qui tendent à privilégier l'achat local tout en restant dans le respect du droit de la commande publique :

- les certificats et les labels de qualité : label rouge, appellation d'origine contrôlée ;
- produits de saison ;
- fraîcheur des produits.

Par ailleurs, il existe des astuces qui, sans faire appel nommément à la notion de circuits courts, permettent à l'acheteur d'avoir la garantie d'obtenir un produit de qualité :

- pour le bœuf : âge d'abattage, nombre de vêlages, race à viande, nourriture par fourrage conservée par voie sèche ;
- pour la volaille et les œufs : nourries au grain, élevage en plein air ;
- pour les fruits et légumes : nombre de jours entre la récolte du produit et sa livraison ; exiger plusieurs variétés par espèces.

L'outil ci-joint (cf. Cadre de mémoire technique) donne un exemple de mémoire technique à compléter par le candidat qui prévoit un critère de choix favorisant l'approvisionnement en circuits courts.

CONSEILS

Travaillez en équipe

Favorisez l'approvisionnement en circuits courts dans la commande publique ne tient pas à la seule volonté de l'acheteur.

Il s'agit d'une démarche plus globale, d'un projet à part entière à l'échelle de la collectivité territoriale qui doit être mené en partenariat avec l'ensemble des acteurs concernés.

Cette démarche doit notamment permettre aux exploitants locaux de se structurer pour pouvoir répondre à la demande de la restauration collective.

FAQ

circuits courts

Est-il possible d'exiger dans le CCP un approvisionnement en circuits courts ?

Non, aujourd'hui la seule possibilité offerte par le Code de la commande publique est celle de l'article R.2152-7, le critère de choix des offres. En revanche, il est possible, au titre de l'article L.2111-2 d'intégrer dans le cahier des charges des exigences relatives à la saisonnalité et à la fraîcheur des produits qui, selon leur niveau d'exigence, pousseront à un approvisionnement en circuit court, voire local.



RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- **Code de la commande publique**, articles L.2111-2, R.2111-1 et R.2152-7.
- **Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim ».
- **Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010** de modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- **Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011** modifiant certaines dispositions applicables aux marchés et contrats relevant de la commande publique.



CONTACTS

ADGCF

Katia Paulin

katia.paulin@adgcf.fr

WEKA

Julien Prévotaux

jprevotaux@weka.fr

06 32 49 21 87