



## **Compte-rendu<sup>1</sup> Atelier du 8 septembre 2009**

**« Les marchés de restauration collective et le développement durable »**

**Europôle de l'Arbois (Aix en Provence – 13)**

### **Les interventions :**

**Introduction : ARPE PACA** : Valérie BARRE, Unité Ecodéveloppement et projets territoriaux  
.....**p.2**

1) **Cabinet Yves-René GUILLOU - Paris** : Raphaël APELBAUM, Avocat à la Cour spécialisé sur les marchés publics  
.....**p.3**

2) **APEAS** : Benoît HAMON, animateur du pôle commerce équitable et solidaire  
.....**p.6**

3) **Ville de Pamiers (Ariège)** : Monsieur DEYMIER, Maire Adjoint et Jean-François VOGLER, chargé de la commande publique  
.....**p.7**

4) **Commune de Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône)** : Laetitia JOURDAN, responsable du service des marchés et Emmanuelle COSSON responsable du service restauration collective  
.....**p.10**

5) **Commune de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence)** : « le marché de restauration des crêches » : Mathias MEIGNAN, cellule des marchés  
.....**p.14**

**Liste des pièces annexées au compte-rendu**  
.....**p.16**

**Liste des inscrits**.....**p.17**

---

<sup>1</sup> Remarque : Ce compte rendu ne retrace pas l'ensemble des informations échangées au cours de l'atelier, l'intérêt résidant dans l'échange entre les membres du réseau présents en réunion.

## **Introduction de la journée par Valérie BARRE, chargée de projet et animatrice du réseau, Unité Ecodéveloppement ARPE PACA :**

L'objectif de cet atelier était d'aborder la question : **comment faciliter l'intégration de produits bio, produits de saison, locaux (circuits courts), produits issus du commerce équitable dans les marchés de restauration collective ?**

L'enjeu de cet atelier était : comment améliorer la qualité des repas pour tous par un meilleur choix des matières premières en privilégiant des modes de production responsables respectant les principes de développement durables tout en s'appuyant sur l'outil et les principes du code des marchés publics : liberté d'accès, transparence des procédures et égalité de traitement des candidats.

En effet en privilégiant les produits locaux, les produits issus de l'agriculture biologique et issus du commerce équitable les collectivités prennent en compte les principes de développement durable : préservation de la biodiversité, protection des ressources, modes de production et consommation responsable, réponse aux besoins essentiels (alimentation de qualité) notamment en terme de bien-être et santé (dont fait partie l'alimentation) et engagement économique et social auprès des agriculteurs locaux et des pays du sud.

Les politiques nationales et européennes favorisent le développement d'une restauration collective responsable. Elles visent à réduire les impacts environnementaux de la consommation de produits alimentaires en orientant la restauration collective publique vers des produits plus respectueux de l'environnement. Pour cela des objectifs opérationnels sont d'ores et déjà fixés :

- Le plan du Ministère de l'Agriculture pour une offre alimentaire sûre, diversifiée et de qualité du 2 avril 2008 vise à multiplier par 3 les surfaces en agriculture biologique d'ici 2012 et développer l'accès et la consommation de ces produits. De plus, ce plan se fixe aussi comme objectif d'introduire 20% de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique dans la restauration collective d'ici 2012.
- la circulaire du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat, faisant suite au Grenelle, fixe deux objectifs : atteindre 15 % de produits issus de l'agriculture biologique dans les services de restauration des administrations d'Etat d'ici 2010 et 20 % d'ici 2012.
- L'Europe fixe un objectif plus vaste de 50% de marchés publics écologiques d'ici 2010 et propose des fiches par secteurs jugés prioritaires **dont l'alimentation** pour aider les acheteurs publics à distinguer les critères « essentiels » et « complets » à intégrer dans les cahiers des charges des marchés.

Au cours de l'atelier les termes suivants ont été souvent employés, en voici les définitions :

- **Produits locaux** : produits cultivés à proximité de la zone de consommation
- **Produits issus de l'agriculture biologique** :
  - o engrais chimique, pesticides, OGM interdits
  - o Substances d'origine minérale, végétale ou organique autorisé, développement de solutions alternatives (désherbage mécanique...)
- **Le commerce équitable** :
  - o Juste rémunération des producteurs et artisans permettant de répondre à leurs besoins essentiels
  - o Respect des droits fondamentaux des personnes
  - o Relations durables entre partenaires économiques
  - o Préservation de l'environnement : pas d'OGM et usage limité des engrais chimiques et pesticides
  - o Produits de qualité

Pour aborder ce sujet nous avons bénéficié des interventions de personnes ressources et de témoignages de collectivités en et hors région. Ces dernières nous ont fait part de leurs expériences : quelle méthode, les points forts et les points faibles de telle démarche, les difficultés rencontrées, les points de leviers, la plus-value pour la collectivité, les modalités de suivi.

## 1) Cabinet Yves-René GUILLOU - Paris : l'achat public durable et plus particulièrement la restauration collective et l'intégration de critères de développement durable

*Raphaël APELBAUM, Avocat à la Cour spécialisé sur les marchés publics*

Cette intervention avait pour objectif d'aborder les points suivants :

- A quel stade prendre en compte le Développement durable et sous quelle forme ?
- Quels sont les liens entre les références qualité et le développement durable ?
- Critères de sélection des offres et Développement durable : quelle spécificité en matière de restauration collective ? Quelle pondération ? Quelle règle de notation ?

⇒ Les règles essentielles des marchés publics : que peut-on faire ?

- Les directives internationales
- Le droit communautaire : La directive de 2004 permet réellement de faire entrer le développement durable dans les achats publics.
- La circulaire du 3/12/08 donne des objectifs pour l'Etat mais ne donne pas d'objectifs réels pour les collectivités. L'absence de circulaire identique pour les collectivités est une problématique car les collectivités n'ont pas de contrainte quant à leur objectif à atteindre en terme de DD dans les marchés publics. En réponse à cette absence, l'article 5 du Code des marchés impose l'intégration du DD dans les besoins.

⇒ Pour intégrer le développement durable dans les marchés : 5 portes d'entrées

- La détermination des besoins – art 5.1

Pas de difficulté juridique sur cet article.

Cependant, l'intégration du DD dans cet article reste liée la motivation de la personne en charge des marchés et/ou des élus.

- Spécification technique – art 6

- Sélection des candidats. Art – 45

Il est important d'être précis sur ces spécifications techniques dans le cahier des charges et en s'assurant aussi que les entreprises puissent répondre aisément au marché.

Si besoin, il peut être utile de demander un avis aux chambres de commerce et d'industries ou aux entreprises sur la clarté et la lisibilité du cahier des charges.

- Critères de choix des offres. Art – 53

Il est possible d'utiliser des critères de performances environnementales dans le choix des offres. La nature des critères n'est pas limitée => il faut faire preuve d'innovation.

Exemple de critère : « être en capacité d'assurer la traçabilité des produits ».

*Pondération des critères.*

S'il existe un seul critère, celui-ci sera obligatoirement le prix.

En général, les critères sont au nombre de 2 ou 3 dont le critère DD d'une valeur de 10 – 15%. On peut monter le critère DD jusqu'à 45% mais à cette valeur, il est nécessaire d'une part de bien connaître la spécificité technique du produit, de le préciser dans le CCTP et d'autre part de bien connaître le marché et l'offre concurrentielle. Un critère environnemental au-delà de 45%, peut conduire à un marché infructueux.

- Condition d'exécution. Art – 26

Les collectivités sont libres de déterminer les conditions d'exécution hormis si ces conditions entraînent un prix trop élevé ou des modalités d'exécutions impossibles à mettre en oeuvre. Il faut également faire attention aux marchés infructueux.

A cette étape du marché, les collectivités imposent les conditions car les propositions n'émanent pas des candidats. Si on souhaite une proposition de la part des candidats, il faut que cela soit demandé dans les critères de sélection.

---

## **Echanges :**

Question : vous nous conseillez de ne pas dépasser les 45% pour le critère environnemental. Si il y a une volonté des élus d'aller au-delà de 45%, est-ce possible ?

Réponse : Oui mais il faut trouver la limite entre ce qui relève de la qualité du produit et ce qui relève du développement durable. Les critères comme la traçabilité, les conditions de stockage, la cueillette, la livraison... peuvent être à la fois des critères techniques de qualité et des critères de développement durable. Aussi il sera possible d'indiquer :

Critère développement durable : 20%

Critère qualité : 70%

Critère prix : 10%

Question : comment distinguer les critères de qualité des critères de développement durable ?

Réponse : C'est à chacun de faire sa différenciation. Il faut juste définir chacun des critères afin de le rendre intelligible. En général, le critère qualité est propre au produit alors que le critère Développement durable est propre à l'entreprise qui le fabrique.

**Une règle importante :** Si un critère de développement durable est imposé, il doit être directement lié à l'objet du marché.

Question : des critères sociaux peuvent-ils faire partie des critères de développement durable ?

Réponse : oui mais il faut s'assurer qu'il y ait bien un lien direct entre le critère et l'objet du marché. Pour avoir plus d'information sur cette problématique, se reporter au compte-rendu de l'atelier du réseau commande publique et développement durable du 31 mars 2009 sur le thème : « clauses sociales et promotion de l'emploi dans les marchés publics ».

Question : Il a été indiqué que les critères de sélection doivent permettre d'identifier le produit présentant un avantage économique. Quel est l'avantage économique dans le critère « émission de CO2 » ? De plus, lorsqu'on achète un produit avec une utilisation à long terme, on peut raisonner en coût global d'utilisation (ex pour l'achat de mobilier...), d'où un lien avec l'avantage économique. Mais lors de l'achat d'un produit sans utilisation dans le temps (denrées alimentaires), on ne peut intégrer un coût global d'utilisation : aussi, où est l'avantage économique ?

Réponse : L'ensemble des critères doit permettre d'aboutir à l'offre la plus avantageuse économiquement.

Question : Peut-on par le biais des marchés accompagner les entreprises vers un mode de production respectueux de l'environnement ? Pour exemple, si on demande 20% des produits certifiés BIO. Au temps T, l'agriculteur n'atteint pas ce pourcentage mais si il obtient le marché, cela pourrait lui permettre de développer ce mode de production, dans ce cas il pourrait atteindre les 20%. Comment faire pour ne pas l'écarter ?

R : Si il n'atteint pas les 20 %, il ne peut pas répondre à l'offre. Si on ne veut pas l'écarter, il ne faut pas mettre ce critère de 20% de produits certifiés BIO.

Question :

1/ Les critères se résument souvent à l'environnement. Les critères relatifs à la santé, au social, aux conditions de travail peuvent-ils être intégrés ?

2/ dans ce cas peut-on aller au-delà des 45% ?

Réponse : 1/ Oui, il est possible mais conseil de ne pas aller au-delà des 45%.

2 / De plus le critère « social et conditions de travail » présente aussi la difficulté d'être difficilement vérifiable et évaluable. Pour exemple, expérience du textile : Problématique de plusieurs collectivités qui achètent régulièrement du textile. Elles s'interrogent sur la production du textile et les conditions de fabrication des vêtements. Les candidats qui répondent sont français mais ils font fabriquer hors de nos frontières. On peut indiquer dans les conditions d'exécutions qu'ils doivent respecter les conditions de travail françaises y compris leurs sous-traitants.

Problème de la démarche : la vérification.

Conclusion : il est possible d'intégrer des critères sociaux au niveau juridique mais la problématique vient de la vérification.

### Question :

Il y a plusieurs entrées dans les marchés publics mais quelle est la plus judicieuse ? Est-ce dans le cahier des charges ou dans les critères de sélection ? Exemple dans le bâtiment : il vaut mieux imposer l'isolant au départ ou mieux vaut-il laisser le choix au prestataire ?

Réponse : Si la collectivité a une idée déjà précise de ce qu'elle veut => le mettre dans les spécifications techniques + critères de qualité.

Si la collectivité n'a pas d'idée précise de ce qu'elle veut => détailler les besoins, les spécificités techniques générales, les critères techniques et intégrer la possibilité pour le prestataire de proposer autre chose (tranche optionnelle).

Autre possibilité : faire 2 lots dont 1 avec le produit « classique » et l'autre avec un produit « Développement durable », puis ensuite classer l'un des deux lots.

---

⇒ Le critère de proximité :

Est-il possible d'acheter local ? => NON car interdiction d'introduire un critère de préférence locale MAIS possibilité encadrée d'introduire un critère de préférence locale.

### **Cette possibilité est encadrée par plusieurs conditions :**

- sous réserve que la proximité du lieu d'exécution du marché constitue une condition de la bonne réalisation des prestations ou serait justifiée par l'objet du marché, la localisation géographique des entreprises pourrait être prise en considération.

- Il s'agit d'une condition d'espèce qui sera appréciée au cas par cas par le juge administratif en fonction du marché en cause.

- Dans la pratique, la régularité de ces considérations est largement affaire de présentation par la collectivité publique (d'où incertitudes).

Ex pour contourner cet obstacle :

Pour des denrées alimentaires pour la restauration d'une école :

Il est possible de demander un critère sur la qualité de la viande et un critère sur la livraison : critère de fraîcheur du produit (ex : quel délai entre l'abattoir et la livraison de la cantine). Le critère de la fraîcheur de la viande dépendra alors directement de la provenance locale.

Il est possible d'imposer au prestataire dans la définition des besoins l'animation d'une journée privilégiant les entreprises à proximité. Cela permet aussi d'inscrire cette action dans le cadre d'un projet plus global d'alimentation de qualité et de sensibilisation des enfants.

Il est possible également que l'animation de cette journée soit réalisée par un agriculteur et non un grossiste => cela favorise les producteurs locaux.

Exemple aussi pour un garage : un critère de délais d'intervention à 35% favorise aussi les garages locaux.

---

## **Echanges**

Question : si on demande une animation, ne sort-on pas de l'objet du marché ?

Réponse : Juridiquement, il est possible d'appliquer la mixité des services dans le marché.

Question : Peut-on demander une visite de ferme ?

Réponse : Oui mais on maîtrise moins la distance. On peut dire que la ferme doit se situer à moins de « x » kms Si on justifie que la visite est un service payant (ex : frais de déplacement pour l'école).

Question : Si on met un critère carbone, on obtient de ce fait que du local ?

Réponse : La méthode bilan carbone de l'ADEME est difficile à mettre en place pour les PME. Il n'y a pas de définition exacte du critère carbone. Le coût carbone s'inscrit dans le cycle de vie du produit.

Si l'on prend en compte le critère Carbone, il faut bien déterminer le périmètre de calcul (sur la fabrication, la livraison...) du bilan carbone réalisé sur l'entreprise.

De plus une problématique peut apparaître : La corrélation du critère carbone avec l'objet du marché.  
Ex : pour un achat de bus => il est normal de mettre un critère carbone.

Pour l'achat de denrées alimentaires : bilan carbone pour le transport => cela paraîtrait normal de l'intégrer mais pas pour l'Union Européenne : difficulté encore de faire passer un critère carbone sur la livraison des produits.

De plus l'utilisation du critère carbone implique que les entreprises aient réalisé leur propre bilan carbone et celui des produits fabriqués. Cela n'est pas le cas pour l'ensemble des produits sur le marché. Des travaux sont actuellement menés au niveau national, par l'ADEME notamment, sur l'étiquetage environnemental. L'objectif serait que les produits de consommation soient étiquetés selon les mêmes critères. L'outil carbone est donc à utiliser avec précaution.

De plus, mettre en place un bilan carbone a un coût et est donc complexe pour une PME. Ces dernières peuvent donc être écartées de certains marchés au profit d'entreprises plus importantes et moins locales.

Enfin d'autres pistes ont été évoquées : la structuration du marché (allotissement) et le coût du cycle de vie.

---

## 2) APEAS : les actions de l'APEAS en faveur du développement du commerce équitable auprès des collectivités locales

*Benoît HAMON, animateur du pôle commerce équitable et solidaire*

*Vous trouverez dans la fiche technique du réseau « restauration collective et développement durable » l'ensemble des ressources utilisées pour réaliser cette intervention.*

- ⇒ Reconnaissance légale du commerce équitable par sa définition dans l'article 60 de la Loi n°2005-882 du 2/08/2005 en faveur des petites et moyennes entreprises. Cependant celle-ci n'a pas donné lieu à un décret d'application d'où des difficultés sur l'évaluation et la vérification. Malgré des tentatives, il n'existe toujours pas de norme AFNOR de commerce équitable.
- ⇒ Plusieurs documents abordent ce sujet dont le **Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective**. Ce guide a été réalisé en Rhône-Alpes par l'association de promotion du commerce équitable (EQUI'SOL), l'association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois (ADAYG), l'association pour le développement de l'agriculture biologique en Isère pays de Savoie et Ain (ADABIO). La fiche technique du réseau cite cet ouvrage et fait part également d'autres références.
- ⇒ En PACA, la filière a des difficultés à se structurer. L'APEAS aide à cette structuration.
- ⇒ Les principes du commerce équitable :
  - Juste rémunération
  - Préservation de l'environnement
  - Produit de qualité
  - Relation durable entre partenaires économiques
  - Respect des droits fondamentaux
- ⇒ Au départ, le commerce équitable s'établit dans les relations Nord/ Sud mais aujourd'hui le commerce équitable peut également être valable pour les commerçants locaux. L'essentiel est de respecter les 5 principes.
- ⇒ Facilité d'intégrer des produits du commerce équitable dans des marchés ponctuels entre 0 et 4000€ lorsqu'il n'y a pas d'appel d'offre (pour des apéritifs, réception...)
- ⇒ Problématique pour introduire du commerce équitable dans les marchés publics : L'évaluation, la définition concrète du produit... => il est possible de demander des produits respectant le cahier des charges FIO et FINE. Ces cahiers des charges ne constituent pas des éco labels en tant que tel mais ils correspondent à un cadre de référence (FIO = Max Havelaar = contrôle par un organisme extérieur).
- ⇒ Il existe d'autres démarches de commerce équitable qui vont plus loin que le label Max Havelaar mais le problème est la traçabilité => il est plus facile d'intégrer des produits bio ou produits locaux que des produits issus du commerce équitable pour des raisons de traçabilité.

- ⇒ Travail qui reste à faire :
  - la labellisation du Commerce Equitable qui consisterait soit en une « norme » constituée de critères (respectés ou pas) soit en une démarche d'amélioration continue.
  - Communiquer sur la démarche et la valoriser afin d'avoir un effet de boule de neige (journées d'échanges, journées de sensibilisation des enfants...)
- ⇒ Ce qui est proposé par l'APEAS :
  - Des formations
  - Changement d'échelle sur le secteur : travail sur des acteurs de proximité qui puissent répondre aux acheteurs publics => présence de grossistes qui permettraient répondre à cette demande.
  - Travail sur le conditionnement des produits : proposer des emballages adaptés aux besoins des acheteurs publics pour la restauration collective

---

### **Echanges :**

*Question* : Quels sont les outils existants pour que les fournisseurs puissent répondre aux marchés publics ?

*Réponse* : Travail actuel d'EPICE => travail sur la création d'un « grossiste » qui centraliserait exportation/importation des produits en concertation avec les producteurs locaux. Au niveau économique : partage des marges en fonction des coûts supportés par chacun.

---

### **3) Ville de Pamiers (Ariège) : retour d'expérience**

*Monsieur DEYMIER, Maire Adjoint et Jean-François VOGLER, chargé de la commande publique*

Monsieur DEYMIER est Maire Adjoint depuis 2001 et est Chargé du développement économique, de la restauration Scolaire, Président de la Régie des abattoirs et membre de la commission appel offres depuis 1995.

#### **Présentation Ville de Pamiers**

Pamiers se situe à 70 km au sud de Toulouse sur la N20 et en bout de A66, au pied des Pyrénées dans la vallée de l'Ariège.

Cette ville industrielle et commerciale anciennement maraîchère compte 18 000 habitants.

La plaine alentours est très agricole: céréales (OGM), élevage, production fruitière.

L'Agenda 21 de la commune a été labellisé par le ministère en 2007.

La commune compte : 8 Groupes Scolaires ( 4 primaires et 4 maternelles) et 1 service de restauration géré en régie centralisée sur un site - 550 couverts

#### **Une démarche issue d'une volonté politique :**

Sollicitation du Maire Mr Trigano.

Dès la décision du maire le 1<sup>er</sup> janvier 2000 et suite à un audit et état des lieux du fonctionnement du service de restauration, les décisions ont été prises selon 4 axes majeurs :

- 1 – Proscrire tous les plats industriels,
- 2 – Acheter des produits dont on connaît la provenance et le mode de production
- 3 – Assurer un développement de la production locale.
- 4 – L'aspect pédagogique

#### **Les décisions politiques :**

- Prise en charge par la collectivité du surcoût
- Investissement en matériel

- Décision de rester maître de la production de repas et prévision de la reconstruction de l'unité de restauration

### **Les étapes de la mise en place:**

- 1 Adaptation du personnel (embauche d'un chef et professionnel de la restauration collective)
- 2 modification de la cuisine et adaptation
- 3 recherche de fournisseurs et mise en place de partenariats
- 4 élaboration de menus et des prévisionnels d'approvisionnements.
- 5 Mise en place des actions auprès des enfants avec l'appui de l'éducation nationale,

Depuis le 1er janvier 2000 la commune fonctionne sur ce système.

### **Une démarche volontariste est indispensable**

- information des fournisseurs préalable au lancement de la consultation
- Rôle des organismes consulaires (Chambre d'Agriculture)

### **La mise œuvre du projet au regard du code des marchés publics :**

Contexte : l'introduction de l'agriculture biologique – le respect de l'environnement

A noter : le temps du travail important nécessaire à la mise en œuvre du marché : Ce n'est pas la difficulté technique de rédaction mais le temps nécessaire à la mise en place de la démarche

La ville de Pamiers, à l'occasion de la mise en place de son marché de fourniture de denrées alimentaires, a disposé de **moyens** offerts par le Code des Marchés Publics.

Néanmoins, elle a rencontré des **difficultés**, dont certaines sont directement liées aux contraintes imposées par la législation en vigueur.

### **Les moyens utilisés :**

- L'allotissement
  - a. La composition des lots : Idée sous-jacente : A petit lot, petit producteur.
  - b. Nombre de fournisseurs : deux par lot.
    - i. fondement *juridique* : garantir la sécurité des approvisionnements.
    - ii. fondement *pratique* : permettre l'accès au marché à des petits producteurs.
    - iii. Possibilité d'achats ponctuels. Ex : fromage de brebis.
- Les critères au niveau de la candidature et de la sélection des offres :
  - a. Exigences dans la qualité technique des produits : labels, sigles officiels tels que « AB – produit issu de l'agriculture biologique »
  - b. Critères de sélection : délai entre le jour de récolte (ou d'abattage) et le jour de livraison.

### **Exemple : Le marché de denrées alimentaires**

- Marché réalisé de façon collective : travail avec la cantinière, la directrice de l'école...
  - Marché d'une durée d'1 an pour essai afin de pouvoir ajuster et le faire évoluer si nécessaire. Par la suite, marché de 4 ans
  - Les moyens utilisés :
    - L'allotissements : marché à 19 lots
    - Les critères de sélection
- => permet de travailler avec des fournisseurs locaux (à petits lots = petits producteurs).

=> Ne pas hésiter à allotir (ex : un lot pour la viande de bœuf, un lot pour la viande de veau...) et pour le BIO : un lot viande conventionnel et un lot viande BIO

- Attribution du marché à 2 producteurs en même temps : possibilités d'avoir plusieurs fournisseurs
- Les critères de sélection :
  - exigence du label ou qualité du produit
  - Critère de délai entre le jour de l'abattage et livraison/ cueillette => critère de proximité
  - Critère fraîcheur du produit
  - Critère mode de transport
  - Critère mode de production

Ce marché permet de favoriser les producteurs locaux.

### **Les difficultés rencontrées :**

- La motivation du personnel
- la réorganisation des plannings
- la recherche des fournisseurs
- le respect des procédures par les fournisseurs : manque d'information des producteurs :
  - Comment leur faire connaître le lancement d'une consultation ? : information par le biais de la communauté d'agglomération
  - Aide à la lecture et à la rédaction des documents
- la régularité de l'approvisionnement : insuffisance de la production des exploitants. La faiblesse et le morcellement des exploitations empêchent les producteurs de pouvoir fournir en quantités suffisantes (difficulté pour que les producteurs s'associent entre eux).
- Difficultés liées à la réglementation en vigueur
  - Interdiction d'O.G.M. – Problème de l'Europe qui les autorise.
  - Le critère de proximité : Comment *contourner* la réglementation sans la *détourner* ? Blocage lié à l'impossibilité juridique de pouvoir afficher le critère de la proximité géographique (contrairement à des exemples aux Etats-Unis)

### **La plus-value**

- L'appropriation d'une démarche environnementale forte et concrète
- Des enfants mieux nourris et sensibilisés
- Des parents rassurés
- Une démarche qui engage la commune et la motive pour aller plus loin (Zéro phyto, jardins maraîchers etc...)

### **Le Projet Pays :**

La démarche initiée par le pays vise à mettre en place une Plate forme commune d'approvisionnement permettant de faciliter l'intégration de plats « Bio » dans les menus. Ce projet est réalisé en partenariat avec le conseil général.

### **Bilan global de la démarche :**

- S'il n'y a pas de volonté des élus, on ne peut pas aller jusqu'au bout de la démarche sachant que tout le monde n'est pas convaincu même à l'intérieur du conseil => les freins sont avant tout culturels
- La commune a décidé de prendre en charge le surplus dû au BIO pour éviter le surcoût aux parents

- Fait le choix de faire le plus souvent possible du BIO et non le choix d'un repas Bio par semaine
- La plus grande difficulté : trouver des fournisseurs BIO et locaux (pas du « BIO étrangers ») afin de re-développer les maraîchers du secteur=> travail fait avec la Communauté d'agglomération, le Département et la Région pour structurer les producteurs BIO (référencement des producteurs). => Trouver 3-4 producteurs locaux. Facilités pour trouver le pain, les volailles, les yaourts mais difficulté pour trouver les légumes.

*Actuellement* : 1 ferme qui produit le pain et le poulet BIO et qui assure le côté pédagogique. (Visite de la ferme et animation à l'école)

- Nécessité d'établir les menus à l'avance (ex : Si commande de steaks, les producteurs doivent s'organiser pour vendre l'autre partie de bœuf non achetée par la commune)
- Réadapter le matériel (éplucheuse...)
- Réadapter le personnel. Recrutement d'un nouveau chef suite à la retraite de l'ancienne personne (cela a facilité la réadaptation de personnel)
- Souci du respect de la procédure « hygiénique » par les producteurs
- Régularité de l'approvisionnement
- La cantine a été un bon début pour intégrer le développement durable sur la commune car les personnes sont plus réceptives lorsque cela touche directement les enfants.
- Le projet de PAMIERS influence les autres communes => cela permettra de créer une plateforme d'approvisionnement.

#### **Echanges :**

*Question* : Quel est le coût moyen d'un repas ?

*Réponse* : 2 € en moyenne

*Question* : Faut-il privilégier le critère BIO non local ou un produit non BIO mais local ?

*Réponse* : Il est nécessaire de définir ce que l'on souhaite avec les élus. Il est important de savoir ce que l'on veut.

*Réponse 2 (APEAS)* : L'allotissement est intéressant car il permet sur certains produits de demander du local car on sait qu'il est produit au niveau local et pour les autres produits, on peut demander du BIO.

#### **4) Commune de Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône) : retour d'expérience**

*Laetitia JOURDAN, responsable du service des marchés*

*Emmanuelle COSSON responsable du service restauration collective*

#### **La restauration collective à Salon de Provence :**

- Une restauration en régie directe, en liaison froide, assurant des livraisons 7j/7, 365j/365
- Une équipe technique de 20 agents
- Production: 3 000 repas jours (écoles, crèches, portage, foyers seniors, restaurant municipal, ALSH)
- Budget : 800 000 € TTC
- Un approvisionnement couvert par des marchés à bons de commande, issus d'appel d'offres européens (16 lots)

#### **L'émergence du projet :**

- Une volonté politique forte de la municipalité :
  - Mise en place d'un Agenda 21 Local

- Une élue à la Restauration Collective et à la Santé Publique porteuse de la mise en œuvre du PNNS et de la reconnaissance de la Commune de Salon comme Ville-Santé de l'O.M.S.
- Une élue au Développement durable
- La traduction pour la Restauration Collective
  - La mise en place d'un repas bio par mois depuis 2008
  - La volonté de favoriser l'utilisation de produits en « circuits courts »
  - Le dégagement d'un budget spécifique (35 000 € supplémentaires alloués, soit 0,80 € par repas)

### **Une adaptation préalable des méthodes de travail nécessaire à l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique :**

- Adaptation du fonctionnement à l'utilisation de produits frais
- Développement de nouvelles recettes
- Acquisition de matériel pour le développement de produits frais (programme d'investissement validé)
- La formation de l'équipe de cuisine par l'association Un plus bio

### **L'approvisionnement :**

- Pas de groupe projet spécifique
- Utilisation de « petits lots » précisés dans l'appel d'offre général
- Analyse de l'offre disponible :
  - établissement de lots par familles de produits
  - Recours à des procédures différentes selon les produits

### **Pain frais, épicerie et BOF Bio**

- Une offre globalement structurée
- Le marché:
  - La mise en place pour chaque lot d'un marché annuel, à bons de commande (*Cf. MAPA Pain en annexe*)
  - L'objet du marché défini en lien avec le développement durable
  - La référence au label AB ou équivalent
  - Des critères de jugement spécifiques marché : critère fraîcheur (pain), critère environnemental (lié au transport), dégustation.
- La publicité : site de la Commune + supports Internet gratuits

### **Fruits, légumes et viande fraîche Bio**

- Une offre peu structurée et limitée
- Le choix d'une procédure plus souple :
  - Publicité : site Internet + diffusion auprès de la Chambre d'agriculture + « démarchage »
  - Un référencement annuel de fournisseur : la mise en place d'un formulaire d'inscription (*Cf. formulaire en annexe*)
  - L'apport de la preuve de l'origine AB ou équivalente des produits

### **La communication autour du projet :**

- **La formation** des responsables de service sur les restaurants scolaires et sensibilisation des enfants au bio, développement d'outils éducatifs
- **Sensibilisation** des familles : plaquettes de communication, articles dans la presse locale, élaboration d'un DVD participatif en cours « manger autrement c'est possible »

### **L'achat de fruits et légumes de saison en circuits courts :**

- Emergence du projet fin 2008 - volonté politique forte:
  - Dans la poursuite de la mise en place de l'Agenda 21
  - Face aux problèmes de maturité récurrents des fruits et légumes livrés
- La gestion du projet :
  - Mise en place d'un **groupe de travail**, piloté par l'Elue à la Restauration Collective, l'Elue au Développement durable et l'Elue à l'Agriculture, réunissant des représentants d'agriculteurs, la chambre d'agriculture
- Objectifs : envisager dès 2010 l'approvisionnement en circuits courts de certains produits
- Participation à un groupe de travail sous l'égide de la Commune de Martigues, avec Istres, Aubagne, Fos sur Mer

### **Les contraintes observées liés aux circuits courts**

- Pas de structure actuelle (groupement, plateforme) susceptible de répondre à l'ensemble des besoins de la Collectivité
- Méconnaissance des acteurs à l'environnement des marchés publics
- Les volumes en jeu (environ 90 000 € HT) de fruits et légumes soumettent la Commune à des procédures plus contraignantes
- L'impossibilité de prendre en compte le localisme géographique
- La nécessité d'assurer la garantie des approvisionnements pour la Cuisine

### **Les projets envisagés pour les circuits courts :**

- Le choix d'une montée en puissance progressive : seuls certains produits vont être concernés: pêches et nectarines, cerises, fraises, abricots, melon
- Le recours à l'article 27-III du CMP : notion de petit lot (Environ 20 000 € HT)
- La procédure :
  - Un cahier des charges simplifié (Cf. MAPA Abricot en annexe)
  - Une publicité adaptée, diffusée à la Chambre d'Agriculture
  - Un objet du marché rattaché au DD, au Grenelle de l'environnement et au PNNS (art.5 CMP)
  - Des conditions d'exécution spécifique (Art. 14 CMP) : saisonnalité, intervention auprès des établissements scolaires
  - Des critères de choix spécifiques (Art.53 ) : traçabilité, fraîcheur des produits, limitation des emballages, méthodes de production, indice transport (Cf. cadre de mémoire technique Abricots)

### **Bilan et perspectives :**

- L'approvisionnement actuel en produits bio est satisfaisant mais:
  - La prise en compte du critère développement durable / transport en l'état expose à des difficultés, et devra être amélioré
  - Une éventuelle montée en charge pourrait s'avérer difficile (objectif 20%):
    - En termes financier
    - En termes de procédures et d'approvisionnement
    - En termes de production
- La consultation pour les produits de saison n'a pas encore été lancée. Il est souhaité, si la procédure fonctionne, un effet levier. La multiplication des réflexions et des expériences menées par de nombreuses collectivités pourra y participer
- Une réflexion sera également menée à terme sur l'utilisation de l'article 15, notamment pour les produits transformés
- Il est souhaité que la démarche participe aux changements de comportement alimentaire des familles

---

## Echanges :

Question : Pour les marchés à Bon de commande avec du BIO, faut-il redemander chaque année la preuve du label ?

Réponse: Oui il est même conseillé d'inscrire une pénalité dans le CCTP pour les candidats qui ne fourniraient pas la preuve de leur label. (Ex : une pénalité de 100€/ jour)

---

## Intervention de Mylène MAUREL du Parc Naturel Régional du Luberon (PNRL) : Présentation du projet « De la ferme à la cantine » mis en place en septembre 2009

### Les objectifs :

- ⇒ Volonté du PNRL de favoriser l'approvisionnement en produits locaux des cantines, notamment les cantines d'écoles primaires.
- ⇒ Réaliser à minima 3 événements forts
- ⇒ Inscrire cette initiative dans la durée => travail de la Chambre d'agriculture du Vaucluse et des Alpes de Haute Provence, agribus 04 et 84, le CPIE et le Pays Haute Provence.
- ⇒ Être financé par le programme européen Leader

Avancée de la démarche : ce projet commence pour les collectivités volontaires suite à un appel à candidature.

### Déroulement de la démarche :

- Appel à candidature
- Réalisation d'audits sur le fonctionnement des cantines
- Répertoire les agriculteurs intéressés par la démarche et réaliser un catalogue « produits producteurs »
- Formation des cantiniers et animateurs

Problématique : Complexité de la logistique pour des produits de petites quantités

### Pour en savoir plus :

[http://www.parcduluberon.fr/site/gauche/acces\\_directs/presse/de\\_la\\_ferme\\_a\\_ta\\_cantine](http://www.parcduluberon.fr/site/gauche/acces_directs/presse/de_la_ferme_a_ta_cantine)

---

## Echanges :

Question : Comment créer un partenariat producteur/ collectivité ?

Réponse : Deux possibilités :

- Créer une SEM où la collectivité prend une part et les producteurs locaux prennent l'autre part. Les SEM locales peuvent répondre à un marché mais n'ont pas de droit de préférence. En revanche, la SEM aura un capital foncier et financier ce qui est un atout.
- La mise à disposition/ vente de terrain : possibilité un peu dangereuse car il est illégal de mettre à disposition gratuitement un terrain ou autre à une entité économique.

Question : Si la collectivité a un terrain et qu'elle souhaite avoir un occupant pour le cultiver avec un plan de culture défini, est-ce possible ?

Réponse : Cela peut être possible seulement si on justifie un besoin collectif (= carence du privé) car sinon l'occupant doit être mis en concurrence et donc il n'est pas sûr de remporter le marché. En plus, problématique de la vente des produits : exclusivité à la commune ou le producteur peut-il vendre ailleurs ?

Question : Pour contourner le secteur privé, peut-on faire un circuit fermé sans marché public ?

Réponse : Oui mais réponse au cas par cas, car cela est possible à condition que le budget soit à 100% de la commune, l'activité à 100% avec les communes « mères » et respecter la concurrence privée. => Possible seulement quand il y a carence du privé sur le territoire.

---

## 6) Commune de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence) : « le marché de restauration des crèches »

*Mathias MEIGNAN, cellule des marchés*

### **Présentation de Forcalquier :**

- Sous-Préfecture du département des Alpes-de-Haute-Provence
  - 4 700 habitants
  - Importantes fonctions de centralité pour les communes environnantes
  - Cantines gérées par la Mairie :
    - crèche (cuisine)
    - école primaire publique (liaison froide)
    - école maternelle (liaison froide)
    - CLSH (liaison froide)
    - Résidence Saint Michel + portage à domicile CCAS (cuisine de l'hôpital)
- Nombre total de repas : 37 000 /an  
Budget restauration collective : environ 100 000 €/an en prestataires et fournitures (crèche)
- Cantines non gérées par la Mairie :
    - école maternelle et primaire privée (liaison froide, même prestataire que Mairie)
    - collège (liaison froide)
    - Hôpital (cuisine ?)
    - Résidence de retraite Lou Seren (Privé)
    - Centre d'Accueil Spécialisé (CAS)
    - ADAPEI des AHP

### **L'exemple de la crèche Papoum :**

- Volonté politique de conserver la cuisine en régie (cuisine traditionnelle de qualité)
- 45 inscrits, 30 places, 30 repas deux fois par jour
- Fermeture : mois d'août, 1 semaine à Noël, 1 semaine au printemps
- Repas le midi et au goûter
- Cantinière et directrice non consommatrice de Bio, mais ouvertes et bon relationnel avec l'élue porteuse du projet
- Plusieurs menus proposés selon les tranches d'âge

### **Montage du marché : (Cf. documents en annexe)**

- Choix du type de marché : marché à bons de commande, sur 3 ans, procédure adaptée
- Uniquement sur l'épicerie et les produits frais (hors surgelés : autre fournisseur)
- Réunions avec la cantinière et l'élue à l'environnement
- Expliquer le choix politique aux anciens fournisseurs (supérette Casino, boucher, boulanger...)
- Définition des besoins avec la cantinière : liste exhaustive des produits et des quantités, contraintes de livraison...
- Définition de l'offre potentielle
- Contrainte principale pour les candidats potentiels : très petites quantités
- Prestataires potentiels mal adaptés à la restauration collective : conditionnement, livraison réfrigérée, formalisme des marchés publics...
- Difficultés rencontrées : détermination des Mini et Maxi, allotissement, livraisons, variation des prix sur l'année, saisonnalité...
- BPU : 260 produits listés, répartis en 11 lots

### **Résultat de la consultation :**

- 3 candidats, mais 1 seul par lot
- Offres de prix conformes

### **Retour d'expérience :**

Globalement, grande satisfaction vis-à-vis des 3 prestataires

- Fruits et légumes : (Producteur local)
  - Très bon contact
  - Plus de travail pour laver les légumes, parties abimées à éliminer (pertes)
  - Adaptation à la saisonnalité, mais pas toujours possible (goûts peu diversifiés des très jeunes enfants)
  - Livraison à pieds depuis le marché
  - Implication du producteur auprès de la crèche (interventions de sensibilisation)
  - Parfois rupture de stock imprévue (pommes...)
  
- Pain : (fabricant semi-gros sur Forcalquier)
  - Très bon contact
  - 2 baguettes par jour !
  - S'adapte quand il y a une demande d'un produit spécial (petit pain de Noël)
  
- Épicerie et produits animaux : (Biocoop, à Mane)
  - Très bon contact / Engagement très fort de la Biocoop bien que ça ne soit pas leur but : ouverture le lundi matin, investissement supplémentaire (frigo), étiquetage etc... => retombées positives aussi pour la Biocoop (structuration, rigueur sur les dates de péremption etc...)
  - Pas de moyens de livraison : livraison assurée par les services techniques de la ville (investissement aussi pour les services communaux : glacière spécifique, personnel...)
  - tout ce qui est commandé n'est pas disponible (dépendent de leur centrale d'Avignon) => engagement d'une réflexion sur la production locale
  - Prix très élevés de certains produits (non locaux)

#### **Bilan :**

- 1 an d'expérience seulement
- Temps d'adaptation nécessaire pour chaque partenaire (fournisseur, cantinière, Services techniques, parents...)
- Difficulté de trésorerie pour les fournisseurs, surtout pour la Biocoop (paiement à 40 j)
- Adaptation des menus : moins de viande (prix), en nombre de repas, et en portions, simplification des laitages (nature + confiture, miel ou compote « maison »)
- Travail plus valorisant (« véritable cuisine »)
- Nourriture qui reste festive (forme des pâtes, des céréales, bonbons etc...)
- Satisfaction des parents (par rapport à ce qu'ils mangent à la maison)
- Plus-value financière : environ + 10% (15 500 € -> 17 000 €)
- l'équipement de la cuisine reste à améliorer (légumerie)
- Formations spécifiques Bio pour la cantinière (très motivée)
- Projet faisant des émules dans les communes voisines
- Organisation des rencontres Agribio 04 sur la restauration collective Bio à Forcalquier

#### **Les autres cantines gérées par la Mairie (Liaison froide) :**

- Depuis 2004, prestataire « local » (régional) pour les écoles maternelle, primaire et CLSH, avec une clause imposant 1 produit Bio saisonnier une fois par mois, repas alternatifs (toute les 7 semaines), semaine du goût etc...
- Projet de passer en Bio pour davantage de repas dans ces cantines



## LISTE DES PIÈCES ANNEXES AU COMPTE-RENDU

- **Fiche technique réseau PACA commande publique et développement durable** : « les marchés de restauration collective et le développement durable »
- **Cabinet Yves-René GUILLOU - Paris** : diaporama
- **Commune de Salon-de-Provence (Bouches-du-Rhône)** :
  - Cadre de mémoire technique : fourniture d'abricots frais de saison dans le cadre d'une démarche de développement durable – lot 17
  - CCAP : fourniture d'abricots frais de saison dans le cadre d'une démarche de développement durable – lot 17
  - Dossier de consultation : fourniture de pain frais biologique dans le cadre d'une démarche de développement durable
  - AVIS DE PUBLICITE – RECENSEMENT : Appel à candidature 2009/2010 pour la fourniture de légumes frais d'origine biologique dans le cadre d'une démarche de développement durable
- **Commune de Forcalquier (Alpes-de-Haute-Provence)** :
  - Dossier de consultation des entreprises : fourniture et livraison de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique pour la crèche municipale
    - *Règlement de consultation et acte d'engagement*
    - *Bordereau des prix unitaire*
    - *Cahier des Clauses Particulières (CCP)*
    - *Mémoire technique*



## REUNION RESEAU PACA COMMANDE PUBLIQUE ET DEVELOPPEMENT DURABLE 8 SEPTEMBRE 2009

### « Les marchés de restauration collective et le développement durable »

ORGANISMES	NOM – PRENOM	E-Mail	FONCTION	COORDONNEES
Agribio 04	GOUMY Lionel	<a href="mailto:Lionel.goumy@bio-provence.org">Lionel.goumy@bio-provence.org</a>	Gestionnaire RHD AB	04.92.72.53.95
Agribio Alpes Maritimes	MARKOVIC Vincent	<a href="mailto:Agriorestoration06@yahoo.fr">Agriorestoration06@yahoo.fr</a>	Chargé de mission RHD	04.89.05.75.47
ARPE PACA	BARRE Valérie	<a href="mailto:v.barre@arpe-paca.org">v.barre@arpe-paca.org</a>	Chargée de mission	04.42.90.90.67
ARPE PACA	GARRIDO Stéphanie	<a href="mailto:s.garrido@arpe-paca.org">s.garrido@arpe-paca.org</a>	Chargée de mission	04.42.90.90.54
ARPE PACA	CIMIOTTA Nathalie	<a href="mailto:n.cimiotta@arpe-paca.org">n.cimiotta@arpe-paca.org</a>	Assistante	04.42.90.90.60
ARPE PACA	MICHEL Audrey	<a href="mailto:a.michel@arpe-paca.org">a.michel@arpe-paca.org</a>	Coordonnatrice	04.88.71.90.09
ARPE PACA	HOLYST Claude	<a href="mailto:c.holyst@arpe-paca.org">c.holyst@arpe-paca.org</a>	Directeur	04.42.90.90.43
Association APEAS	HAMON Benoit	<a href="mailto:epice@solidairenet.org">epice@solidairenet.org</a>		04.91.08.78.75
Association un plus bio	BONNET Elsa	<a href="mailto:elsaunplusbio@yahoo.fr">elsaunplusbio@yahoo.fr</a>	Chargée de mission	04.66.77.35.51.
Bio de Provence	BAUDINEAU Christophe	<a href="mailto:Christophe.baudineau@bio-provence.org">Christophe.baudineau@bio-provence.org</a>	Directeur	04.90.84.43.60
Cabinet d'avocats	Raphaël APELBAUM	<a href="mailto:r.apelbaum@yrgavocats.com">r.apelbaum@yrgavocats.com</a>	Avocat	01.45.62.71.00
CCLDV	LEVEQUE Marie Elisabeth	<a href="mailto:mleveque@ccldv.fr">mleveque@ccldv.fr</a>	Chargée de mission	04.92.70.35.28
Centre de Gestion 13	DISS Jérémy	<a href="mailto:jdiss@cdg13.com">jdiss@cdg13.com</a>	Juriste	04.42.54.40.50
Chambre d'Agriculture de Vaucluse	VIDAL Simone	<a href="mailto:Simone.vidal@vaucluse.chambagri.fr">Simone.vidal@vaucluse.chambagri.fr</a>	Chef de service Agritourisme- diversification-promotion	04.90.23.65.29

ORGANISMES	NOM – PRENOM	E-Mail	FONCTION	COORDONNEES
Chambre d'Agriculture de Vaucluse	BLAISE Hélène	<a href="mailto:h.blaise@fr.oleane.com">h.blaise@fr.oleane.com</a>		
Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône	ABRUZZO Sylvain	<a href="mailto:s.abruzzo@bouches-du-rhone.chamragri.fr">s.abruzzo@bouches-du-rhone.chamragri.fr</a>	Animateur promotion	04.42.23.86.23
Communauté d'agglomération du Pays d'Aix	MARTIN Lionel	<a href="mailto:lmartin@agglo-paysdaix.fr">lmartin@agglo-paysdaix.fr</a>	Chef de service	04.42.91.60.75
Conseil Général 04	HUMBERT Coralie	<a href="mailto:c.humbert@cg04.fr">c.humbert@cg04.fr</a>	Technicien	04.92.30.08.55
Conseil Général 04	BARROUX Dominique			
Conseil Général 04	DRUART Sophie	<a href="mailto:s.druart@cg04.fr">s.druart@cg04.fr</a>	Responsable d'UPC	
Conseil Général de l'Aude	DECHIVRE Edmond	<a href="mailto:Edmond.dechivre@cg11.fr">Edmond.dechivre@cg11.fr</a>	Mission agriculture & pêche	04.68.11.65.13
Conseil Général des Bouches du Rhône	SANCHEZ Henri	<a href="mailto:Henri.sanchez@cg13.fr">Henri.sanchez@cg13.fr</a>	Chef de service de l'action sociale	04.91.21.34.96
Conseil Général des Bouches du Rhône	DARGENT Nathalie	<a href="mailto:Nathalie.schmitt@cg13.fr">Nathalie.schmitt@cg13.fr</a>	Adjoint chef de service de l'Action Sociale	04.91.21.34.87
Conseil Général des Bouches du Rhône	SANCHEZ Georges	<a href="mailto:Georges.sanchez@cg13.fr">Georges.sanchez@cg13.fr</a>	Conseiller technique restauration scolaire	04.91.29.30.59
Conseil Général du Var	GIRAUDO Chantal	<a href="mailto:cgiraudo@cg83.fr">cgiraudo@cg83.fr</a>	Coordonnatrice vie des collèves	06.28.72.66.00
Conseil Général du Var	CARRERAS Corinne	<a href="mailto:ccarreras@cg83.fr">ccarreras@cg83.fr</a>	Coordonnatrice vie des collèves	06.03.72.29.31
Conseil Général du Var	FORGET Valery	<a href="mailto:vforget@cg83.fr">vforget@cg83.fr</a>	Coordonnateur vie des collèves	06.03.72.33.41
Conseil Général du Var	BOEDEC Nathalie	<a href="mailto:nboedec@cg83.fr">nboedec@cg83.fr</a>	Chargé de mission paysage	04.94.18.67.93
CONSEIL REGIONAL PACA	LALANGE Brigitte	<a href="mailto:blalange@regionpaca.fr">blalange@regionpaca.fr</a>	Chef de service	04.91.57.55.44
Conseil Régional PACA	CHATHAM Walter	<a href="mailto:wchatham@regionpaca.fr">wchatham@regionpaca.fr</a>	Maître d'hotel	04.91.57.50.57
Conseil Régional Paca	LEROUX Aurore	<a href="mailto:aleroux@regionpaca.fr">aleroux@regionpaca.fr</a>	Chargée de mission	04.91.57.50.57
Conseil Régional PACA	LESIEUR Josette	<a href="mailto:jlesieur@regionpaca.fr">jlesieur@regionpaca.fr</a>	Adjointe chef de service	04.91.57.53.53
Conseil Régional PACA	FRISCHE Claude			
Conseil Régional PACA	MERLE Véronique			
CPA	Représentante Mme Sales	<a href="mailto:csales@agglo-paysdaix.fr">csales@agglo-paysdaix.fr</a>	Chef de service écologie urbaine	
CROUS Aix Marseille	RIGAL Virginie	<a href="mailto:Virginie.rigal@crous-aix-marseille.fr">Virginie.rigal@crous-aix-marseille.fr</a>	Responsable service achats marchés	04.42.16.04.44
Mairie d'Antibes	FIXOT Arlette	<a href="mailto:Arlette.fixot@ville-antibes.fr">Arlette.fixot@ville-antibes.fr</a>	Directeur de la restauration	04.92.90.50.40

ORGANISMES	NOM – PRENOM	E-Mail	FONCTION	COORDONNEES
Mairie d'Antibes	RIMBERT Dominique	<a href="mailto:Dominique.rimbert@ville-antibes.fr">Dominique.rimbert@ville-antibes.fr</a>	Chargée de projet	04.92.90.50.00
Mairie d'Antibes	SOLEILHAVOUP Thierry	<a href="mailto:Thierry.soleilhavoup@ville-antibes.fr">Thierry.soleilhavoup@ville-antibes.fr</a>	Responsable d'unité secteur service économat cuisine	04.92.90.53.28
Mairie d'Antibes	THOMEL Françoise	<a href="mailto:Francoise.thomel@ville-antibes.fr">Francoise.thomel@ville-antibes.fr</a>	Adjoint au maire déléguée à la restauration collective	
Mairie d'Apt	DEGABRIEL Véronique	<a href="mailto:Veronique.degabriel@orange.fr">Veronique.degabriel@orange.fr</a>	Responsable du service « Marchés Publics »	04.90.04.37.59
Mairie d'Arles	ALLARD Colette	<a href="mailto:c.allard-vernier@ville-arles.fr">c.allard-vernier@ville-arles.fr</a>	Responsable agenda 21	04.90.49.38.47
Mairie d'Arles	PUIGPINOS Martine	<a href="mailto:m.puigpinos@ville-arles.fr">m.puigpinos@ville-arles.fr</a>	Restauration scolaire	04.90.49.37.15
Mairie d'Aubagne	TABARI Elizabeth	<a href="mailto:etabari@hotmail.com">etabari@hotmail.com</a>	Directrice de la restauration	04.42.01.64.10
Mairie d'Aubagne	MEYER Philippe	<a href="mailto:Philippe.meyer@mairie-aubagne.com">Philippe.meyer@mairie-aubagne.com</a>	Directeur Général adjoint de la direction de l'éducation enfance restauration	04.42.18.19.23
Mairie d'Aubagne	AMAR Anne Marie	<a href="mailto:annemarieamar@yahoo.fr">annemarieamar@yahoo.fr</a>	Conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire	04.91.24.94.94.
Mairie de Bouc Bel Air	FRANCON Dominique	<a href="mailto:Dominique.francon@boucbelair.com">Dominique.francon@boucbelair.com</a>	Directeur service sport et développement durable	06.22.64.60.38
Mairie de Bouc Bel Air	AGAOUA Karim	<a href="mailto:Karim.agaoua@boucbelair.com">Karim.agaoua@boucbelair.com</a>	Adjoint au Maire	04.42.94.93.85
Mairie de Bouc Bel Air	SANGLINE Bruno	<a href="mailto:Bruno.sangline@boucbelair.com">Bruno.sangline@boucbelair.com</a>	Premier adjoint au Maire	04.42.94.93.85
Mairie de Brignoles	BELLINA Arnaud	<a href="mailto:bellina@brignoles.fr">bellina@brignoles.fr</a>	Chargé de mission	04.94.86.22.42
Mairie de Brignoles	MOREL Florence	<a href="mailto:fmorel@brignoles.fr">fmorel@brignoles.fr</a>	DGAS	04.94.86.22.33
Mairie de Brignoles	DELEGUE Sophie	<a href="mailto:delegues@brignoles.fr">delegues@brignoles.fr</a>	Responsable restauration scolaire	04.98.05.93.86
Mairie de Fontvieille	MOURER Christine		DGS	04.90.54.79.02
Mairie de Forcalquier	MEIGNAN Mathias	<a href="mailto:mathias.meignan@ville-forcalquier.fr">mathias.meignan@ville-forcalquier.fr</a>	Cellule des marchés	04.92.70.91.00
Mairie de la Bastide des Jourdans	DIMITRIJEVIC Nicole		Conseillère municipale	04.90.77.81.04 06.78.01.50.92
Mairie de la Fare les Oliviers	REYNAUD Philippe	<a href="mailto:kinedoo@aol.com">kinedoo@aol.com</a>	Elu au cadre de vie et DD	04.90.45.46.39
Mairie de la Fare les Oliviers	BAZIN Peggy	<a href="mailto:pbazin@lafarelesoliviers.fr">pbazin@lafarelesoliviers.fr</a>	Directrice du service DD	04.90.45.46.39
Mairie de la Fare les Oliviers	BELLI Michel	<a href="mailto:mbelli@lafarelesoliviers.fr">mbelli@lafarelesoliviers.fr</a>	Directeur cuisine centrale	04.90.45.50.32
Mairie de Lambesc	CHETBOUN Hélène	<a href="mailto:Remi.ferrand@ville-lambesc.fr">Remi.ferrand@ville-lambesc.fr</a>	Service juridique	04.42.17.00.50
Mairie de Lambesc	FERRAND Remi	<a href="mailto:Remi.ferrand@ville-lambesc.fr">Remi.ferrand@ville-lambesc.fr</a>	Eco Conseiller	04.42.17.00.50
Mairie de Lambesc	CARTIER Véronique	<a href="mailto:Remi.ferrand@ville-lambesc.fr">Remi.ferrand@ville-lambesc.fr</a>	Service des Marchés	04.42.17.00.50

ORGANISMES	NOM – PRENOM	E-Mail	FONCTION	COORDONNEES
Mairie de Martigues	GUIDOUM Kamel	<a href="mailto:Kamel.guidoum@ville-martigues.fr">Kamel.guidoum@ville-martigues.fr</a>	Responsable du restaurant municipal	04.42.44.32.40
Mairie de Martigues	BLIN Jean-Pierre	<a href="mailto:Jeanpierre.blin@ville-martigues.fr">Jeanpierre.blin@ville-martigues.fr</a>	Ingénieur qualité	04.42.81.43.69
Mairie de Martigues	MOURRE Fabienne	<a href="mailto:Fabienne.mourre@ville-martigues.fr">Fabienne.mourre@ville-martigues.fr</a>	Responsable de la restauration collective	04.42.81.43.69
Mairie de Martigues	DIZES Michel	<a href="mailto:Michel.dizes@ville-martigues.fr">Michel.dizes@ville-martigues.fr</a>	Directeur général adjoint des services chargé Education/enfance	04.42.44.30.20.
Mairie de Miramas	THERENE Jacqueline	<a href="mailto:j.therene@mairie-miramas.fr">j.therene@mairie-miramas.fr</a>	Nutrition scolaire	04.90.50.18.84.
Mairie de Miramas	1 personne supplémentaire	<a href="mailto:jejofrin@wanadoo.fr">jejofrin@wanadoo.fr</a>	Maire adjoint	06.47.85.74.10
Mairie de Mouans Sartoux	MARGUERET Alexia	<a href="mailto:Restauration@mouans-sartoux.net">Restauration@mouans-sartoux.net</a>	Secretariat pôle restauration	04.92.92.47.35
Mairie de Mouans Sartoux	BORTOLINI Carole	<a href="mailto:enfance@mouans-sartoux.net">enfance@mouans-sartoux.net</a>	Secrétariat service enfance	04.92.28.45.79
Mairie de Mouans Sartoux	BOTTEAU Florence	<a href="mailto:restauration@mouans-sartoux.net">restauration@mouans-sartoux.net</a>	Responsable secteur restauration service enfance	04.92.28.45.70
Mairie de Mouans Sartoux	PEZZINI Marie France	<a href="mailto:enfance@mouans-sartoux.net">enfance@mouans-sartoux.net</a>	Responsable service enfance/éducation	04.92.92.47.08
Mairie de Pamiers	DEYMIER Claude		Maire adjoint	
Mairie de Pamiers	VOGLER Jean-François	<a href="mailto:jean-francois.vogler@ville-pamiers.fr">jean-francois.vogler@ville-pamiers.fr</a>	Chargé de la commande publique	05 61 60 95 00
Mairie de Pelissanne	PASCALIS Michele	<a href="mailto:mairie@ville-pelissanne.fr">mairie@ville-pelissanne.fr</a>	Agent du bureau de la commande publique	04.90.55.11.52.
Mairie de Pelissanne	HUYNH Jean-Claude	<a href="mailto:mairie@ville-pelissanne.fr">mairie@ville-pelissanne.fr</a>	Responsable restauration municipale	04.90.55.11.52
Mairie de Pierrevet	DIBON Florence	<a href="mailto:flodibon@hotmail.fr">flodibon@hotmail.fr</a>	Adjointe enfance jeunesse/environnement	
Mairie de Saint Chamas	IMBERT Annie		Conseillère	04.90.44.52.00
Mairie de Saint Chamas	GIUDICELLI Gilda		Adjointe sociale/restauration scolaire	04.90.44.92.16
Mairie de Saint Chamas	CLAUZEL Guy Pierre	<a href="mailto:Guy-pierre@saint-chamas.com">Guy-pierre@saint-chamas.com</a>	Référent marchés publics	04.90.44.52.24
Mairie de Saint Remy de Provence	COURANT Sylvie	<a href="mailto:s.courant@mairie-saintremydeprovence.fr">s.courant@mairie-saintremydeprovence.fr</a>	Responsable des marchés publics	04.90.92.08.10
Mairie de Saint Remy de Provence	GAILLAUD Elizabeth	<a href="mailto:e.gaillaud@mairie-saintremydeprovence.fr">e.gaillaud@mairie-saintremydeprovence.fr</a>	Diététicienne- gestionnaire des restaurants scolaires	04.90.92.70.17

ORGANISMES	NOM – PRENOM	E-Mail	FONCTION	COORDONNEES
Mairie de Saint Remy de Provence	DESSAUW Olivier	<a href="mailto:o.dessauw@mairiesaintremydeprovence.fr">o.dessauw@mairiesaintremydeprovence.fr</a>	Directeur de l'action éducative	04.90.24.33.50
Mairie de Salon de Provence	COSSON Emanuelle	<a href="mailto:e.cosson@salon-de-provence.org">e.cosson@salon-de-provence.org</a>	Responsable restauration	
Mairie de Salon de Provence	JOURDAN laëtitia	<a href="mailto:l.jourdan@salon-de-provence.org">l.jourdan@salon-de-provence.org</a>	Directrice Commande publique	04.42.48.94.80
Mairie de Senas	DE SENA Laure	<a href="mailto:juriste@ville-de-senas.fr">juriste@ville-de-senas.fr</a>	Juriste	04.90.57.79.49
Mairie la Bastide des Jourdans	DIMITRIJEVIC Nicole	<a href="mailto:dim@zablaba.net">dim@zablaba.net</a>	Conseillère municipale en charge de l'école	04.90.77.85.76
Mairie le Luc	CHALUMEAU Bernard		Délégué à l'environnement	04.9960.89.09
Mairie Le Luc en Provence	BELLOI Alain		Responsable des cantines	
Mairie Le Luc en Provence	MEUNIER Alain	<a href="mailto:environnement@mairie-leluc.com">environnement@mairie-leluc.com</a>	1 <sup>er</sup> adjoint urbanisme et développement durable	04.94.50.01.18
Ministère de l'intérieur	IVALDI Lionel	<a href="mailto:Lionel.ivaldi@interieur.gouv.fr">Lionel.ivaldi@interieur.gouv.fr</a>	Chef du bureau des marchés publics	04.95.05.92.71
Ministère de l'intérieur	ROUIRE François	<a href="mailto:Francois.rouire@interieur.gouv.fr">Francois.rouire@interieur.gouv.fr</a>	Chef bureau armement/habillement/logistique	04.91.21.55.24
Parc Naturel du Luberon	MAUREL Mylène	<a href="mailto:Mylene.maurel@parcduluberon.fr">Mylene.maurel@parcduluberon.fr</a>	Chargée de mission agriculture tourisme	
Pays de Haute Provence	ALAMELDINE Albert	<a href="mailto:alameldine@paysdehauteprovence.com">alameldine@paysdehauteprovence.com</a>	Responsable de projet	04.92.75.72.44
Syndicat Mixte du Pays d'Arles	POMPIDOU Isabelle	<a href="mailto:i.pompidou@ville-arles.fr">i.pompidou@ville-arles.fr</a>	Gestionnaire programme Leader	04.90.49.36.56
Syndicat Mixte du Pays d'Arles	HERNANDEZ Sylvie	<a href="mailto:s.hernandez@ville-arles.fr">s.hernandez@ville-arles.fr</a>	Stagiaire programme Leader	04.90.49.37.76.
Université populaire et Rurale – jardiniers du Ventoux	BRUNEL Damien	<a href="mailto:Uprurale@upr-jdv.org">Uprurale@upr-jdv.org</a>		04.90.61.76.10