

### ■ Qu'est-ce qu'une mallette «Accord-cadre pour l'achat de pains, viennoiseries et galettes» ?

Il s'agit de l'ensemble des documents juridiques et administratifs nécessaires à la mise en œuvre de procédures adaptées destinées à sécuriser des achats de denrées alimentaires pour la restauration collective.

Cette mallette est prévue pour fonctionner au sein de petits groupements d'acheteurs (lycées agricoles, bassins d'agence comptable de l'éducation nationale, municipalités, etc.).

Sa conception s'inscrit dans la continuité des travaux qui ont mené au Guide de la Préfecture Rhône-Alpes et de la mallette d'accord-cadre pour l'achat de fruits et légumes, et trouve son intérêt dans la multiplicité des aspects déjà traités ou qui seront intégrés dans les versions futures.

### ■ Pourquoi les pains, viennoiseries et galettes ?

Sécuriser l'achat de pains, viennoiseries et galettes est important pour la santé des consommateurs et l'environnement au point que l'article L.230-5 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 précise que « Les gestionnaires ... sont tenus de respecter des règles ... relatives à la qualité nutritionnelle des repas ... »

La quantité de sel, les méthodes traditionnelles de panification, l'introduction du pain bio et l'assurance de produits sans matières grasses hydrogénées correspondent aux attentes actuelles des consommateurs en parallèle des objectifs des PNNS et du GEMRCN.

### ■ Quel est le principe de fonctionnement de cette procédure ?

Bâtie sous la forme d'un accord-cadre, cette démarche simplifie l'aspect juridique par la présélection de trois fournisseurs pour chaque lot qui, sélectionnés pour la qualité de leurs denrées, seront remis en concurrence chaque année au travers des marchés subséquents pour garantir le meilleur prix d'approvisionnement.

### ■ Quel est l'intérêt de cette démarche ?

Pour les candidats, l'intérêt de la démarche réside dans l'identité de la procédure et des documents demandés par les acheteurs publics, avec possibilité de livraison sur des dates identiques afin de faciliter la mise en place d'une logistique rentable et optimisée.

Ces livraisons sont demandées chaque jour, mais certaines livraisons spécialement destinées au repas du midi ou du soir sont possibles jusque 10h15 afin de veiller au respect d'horaires de travail vivables, en limitant le travail trop tôt le matin ou trop tard le soir.

Pour les usagers, la qualité des produits (farine, taux de sel, levain naturel, etc.) est exigée dans cet accord-cadre qui invite à recevoir des offres en pains issus de l'agriculture biologique, notamment pour des farines semi-complètes.

### ■ Comment sont déterminés et évalués les besoins ?

Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a été construit sur la base des dénominations usuelles de la profession et la description des qualités attendues découle de la prise en compte d'ouvrages spécialisés.

En termes d'évaluation des besoins, il convient de noter que la liste des denrées est « non exhaustive », que les quantités sont estimées et que le contenu des lots est adaptable par l'acheteur public. Le marché peut être lancé très rapidement, simplement par choix des lots retenus, en veillant toutefois à lister au moins 80 % des besoins.

### ■ Les circuits courts et l'approvisionnement local sont-ils pris en compte ?

Les circuits courts sont facilités par les informations que le candidat doit inscrire sur les fiches Qualité et Logistique pour chaque denrée phare (lieu de production, mode de transport, etc.) et qui sont prises en compte pour la sélection des titulaires.

La proximité est facilitée par l'allotissement (baguette en méthode traditionnelle intégrant une part de levain naturel).

Les indications de modes de transport, lieu d'entreposage et de production permettent à l'acheteur de juger les offres en connaissance.

### ■ Les aspects environnementaux et sociaux sont-ils abordés ?

L'introduction de lots de denrées issues de l'agriculture biologique participe des préoccupations environnementales et sociales.

### ■ En quoi cette mallette contribue-t-elle à lutter contre les déchets ?

Le gaspillage alimentaire découle notamment de la présence d'aliments aux qualités gustatives trop éloignées des habitudes des consommateurs. En mettant l'accent sur la qualité et en prenant en compte les résultats de dégustation des usagers, on contribue à limiter le gaspillage.

### ■ Des options sont-elles prévues ?

Il convient de tenir compte d'évolutions possibles : compléter le besoin par une prestation de deux heures en face à face producteur/consommateur (semaine à thème du goût, du développement durable, du pain, du printemps bio) ou visite d'une boulangerie, par exemple.

La communication et les projets pédagogiques ou de vie scolaire viendront accompagner cette démarche essentielle qui participe à l'accomplissement des autres aspects : approvisionnement local, circuits courts, agriculture biologique, etc.