

### Annexe 1 : Liste des fournisseurs et détails sur les approvisionnements (à compléter)

Le tableau ci-dessous pourra être utilisé par le candidat pour fournir les informations relatives à ses fournisseurs, à l'origine et à la qualité des produits. Les informations renseignées serviront à l'analyse des offres au regard des critères indiqués dans le Règlement de Consultation. Aussi, **il est demandé au candidat d'être le plus précis et exhaustif possible dans les informations communiquées.**

Le candidat pourra fournir ces éléments sous une autre forme.

<b>Catégories de produits</b>	<b>Fournisseurs pressentis pour le présent marché</b> (préciser pour quels produits si plusieurs fournisseurs)	<b>Type de fournisseur</b> (producteur, artisan, industrie agro-alimentaire, grossiste,...) <b>Circuit-court ou non</b>	<b>Origine géographique de production des denrées</b> (hors UE, UE, France, Région,...)	<b>Signe officiel d'origine et de qualité</b> (AOP, AOC, AB, label rouge...)
<b>Fruits</b>				
<b>Légumes</b> Détailler par gamme				
<b>Produits carnés</b> -Viandes bovines -Viandes porcines -Viandes de volailles -Viandes ovines -Charcuteries				
<b>Produits laitiers</b>				
<b>Ovo produits</b>				
<b>Poisson</b>				

<b>Epicerie</b>				
-----------------	--	--	--	--

**Mode de référencement et pérennisation des partenariats avec les producteurs**

En complément des informations précédentes, le candidat détaillera le mode de référencement de ses fournisseurs, les partenariats mis en place avec les producteurs ou groupements de producteurs, ainsi que les démarches engagées pour pérenniser ces partenariats

## Qualité et traçabilité des produits proposés (à compléter)

### a. Nature des produits proposés

Le candidat précisera le pourcentage de denrées alimentaires qu'il est capable de garantir sur une année pour chaque gamme de produits proposés. Le candidat pourra fournir ces informations sous une autre forme.

en %	Frais / 1ère gamme	Conserve / 2ème gamme	surgelés / 3ème gamme	4ème gamme	5ème gamme
Fruits					
Légumes crudités					
Légumes d'accompagnement					
Viandes					
Céréales/Légumineuses					
Poissons					
Produits laitiers					
Dessert					

### b. Variété des produits proposés

Le candidat détaillera les engagements qu'il peut apporter en termes de variété des produits proposés, notamment pour les pommes et les fromages.

### c. Fiches techniques des produits finis

Le candidat fournira l'ensemble des fiches techniques des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants : les entrées chaudes ; les plats préparés à base de viande, de poisson ou d'œuf ; les produits reconstitués et/ou hachés ; les gâteaux et la biscuiterie.

### Conditionnements par composante (à compléter)

Le tableau ci-dessous vise à informer le pouvoir adjudicateur des conditionnements utilisés par le candidat. Il sera également utilisé pour apprécier la performance environnementale de l'offre en matière de déchets, conformément aux critères de sélection indiqués dans le Règlement de consultation.

Le candidat pourra fournir ces informations sous une autre forme.

<b>Composantes</b>	<b>Conditionnement</b> (Bacs gastronomes, barquettes individuelles, pots...)	<b>Recyclage ou reprise des conditionnements</b> (OUI/NON, système mis en place)
Hors d'œuvre froid : Crudités		
Hors d'œuvre froid : Charcuterie		
Hors d'œuvre chaud		
Plat principal		
Fromage (à la coupe, en portion individuelle)		
Desserts lactés (yaourts, fromage blanc...)		
Pâtisseries		
Autres : Préciser		

## Définition des produits de qualité et durables dans la loi Egalim

(à titre informatif)

Extrait du document explicatif relatif aux exigences de la loi Egalim pour la restauration collective édité par le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) en novembre 2019

## 2. L'APPROVISIONNEMENT

**AU MOINS 50 % DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2022,  
DONT AU MOINS 20 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES<sup>(1)</sup>**

► **Champ d'application :** toutes les catégories de la restauration collective citées plus haut<sup>(2)</sup>.

### Quels sont les produits entrant dans le décompte ?

→ Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum).

**Précision :** les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

→ Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes** suivants : le **Label rouge**, l'appellation d'origine (**AOC/AOP**), l'indication géographique (**IGP**), la **Spécialité traditionnelle garantie (STG)**, la mention « issu d'une exploitation à **Haute Valeur Environnementale** » (HVE), la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production\*.

\* À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

**Précision :** les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

→ **Jusqu'au 31/12/2029 uniquement**, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la **certification environnementale de niveau 2**.

---

(1) Note : La loi prévoit la possibilité d'adapter ces seuils par décret pour les territoires d'outre-mer. Une consultation a été menée à cet effet et l'analyse des résultats est en cours.

→ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écocertification **Pêche durable**

**Précisions :** Le référentiel du label a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'organisations non gouvernementales, consommateurs et scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. À ce jour, une pêcherie française bénéficie de ce label pour le thon rouge.

→ Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)

→ Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

**Précisions :** l'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP).

→ Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

**Précisions :** la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 % et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue par le produit pour ce critère doit être supérieure à 4/10e de la note maximale. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. À ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférents (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).

A PRIVILEGIER			AVEC MODERATION			A EVITER			LEXIQUE			
Araignée	GG/M		Bar	France		Anguille	Europe			: produit d'élevage		
Bar de ligne	GG/M		Calamars	ANE		Bar de Chalut	ANE			: produit sauvage		
Cabillaud du Pacifique	Pacifique Nord		Chinchard	ANE		Cabillaud	AN			: Le logo MSC identifie les produits issus de pêche durable		
Colin d'Alaska	Pacifique Nord		Coquille St Jacques	Pays divers		Dorade rose	ANE			ANE : Provenance Atlantique Nord Est		
Crevette grise	MMN		Crevette Tropicale	Pays divers		Dorade Sébaste	AN			GG : Provenance Golfe de Gascogne		
Dorado grise de ligne	GG/M		Dorado royale	Tous pays		Empereur	ANE			M : Provenance Manche		
Hareng	ANE		Eglefin	ANE		Espadon	Pays divers			MN : Provenance Mer du Nord		
Huitre	France		Homard	GG/M		Flétan Atlantique	AN			AN : Provenance Atlantique Nord		
Lieu Jaune de ligne	GG/M		Julienne	ANE		Flétan du Groenland	AN			A Privilégier : Pas de surpêche, élevage bien géré. Dommages causés à l'environnement minimaux ou restreints.		
Lieu Noir	MN		Langoustine	ANE		Grenadier	ANE			Avec modération : Problèmes dans les élevages ou les pêcheries. Choix secondaire par rapport aux espèces de la colonne verte.		
Maquereau	ANE		Lotte	ANE		Lingues	ANE			A éviter : Espèces surpêchées, dont certaines sont en voie d'extinction. Leur élevage ou leur pêche sont très nuisibles pour l'environnement.		
Merlu blanc du Cap	Afrique du Sud		Merlan	Manche		Loup de mer	Pays divers					
Moule	France		Pangas	Asie		Merlu	ANE					
Pétoncle	Patagonie		Perche du Nil	Pays divers		Pile/Carrelet	ANE					
Sardine	ANE		Poulpe	Pays divers		Raies	Tous pays					
Saumon Pacifique	Pacifique Nord		Rouget Barbet	GG		Requins	Tous pays					
Sole d'Hastings	Angleterre		Saint Pierre	ANE		Sabre	ANE					
Tacaud	GG/M		Saumon Atlantique	Pays divers		Saumon Atlantique	AN					
Thon germon de ligne	GG		Seiche	ANE		Sole	ANE					
Tilapia	Europe		Thon Albacore	Tous pays		Thon rouge	Pays divers					
Tourteau	GG/M		Tilapia	Autres pays		Turbot	ANE					
Truite	Europe					Vivaneau	Pays divers					
Turbot	Europe											