



MARCHÉS ALIMENTAIRES & PLAN ALIMENTATION DURABLE

23 juin 2016

- **Présentation du Plan Alimentation Durable de la Ville**
- **Présentation des besoins de la DASES**
- **Présentation des besoins de la DFPE**
- **Présentation des besoins du CASVP**
- **Présentation des besoins de la restauration scolaire**
- **Politique achats de la Ville & comment répondre à nos consultations**
- **Vos questions**
- **Clôture par Célia BLAUDEL**



Présentation des intervenants

SOUS LA PRÉSIDENTE DE CÉLIA BLAUDEL

DIRECTION DES ESPACES VERTS ET DE L'ENVIRONNEMENT

- **Lise DANO** : responsable de la division éco-développement - Agence d'écologie urbaine

DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE, DE L'ENFANCE ET DE LA SANTÉ

- **Marc DESTENAY** : chef du bureau des établissements départementaux

DIRECTION DES FAMILLES ET DE LA PETITE ENFANCE

- **Laurence PRADAYROL-LEMOUSY** : cheffe de la mission marchés affaires juridiques

CENTRE D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE PARIS

- **Marie-Pierre AUGER** : sous-directrice des moyens

MISSION RESTAURATION SCOLAIRE

- **Arnaud STOTZENBACH** : responsable mission restauration scolaire
- **Marie-Agnès POURQUIÉ** : chargée de mission marchés publics

DIRECTION DES FINANCES ET DES ACHATS

- **Meriem BELKHODJA** : adjointe à la cheffe du bureau supports et techniques d'achat



PRÉSENTATION DU PLAN ALIMENTATION DURABLE DE LA VILLE



Les engagements de la Ville de Paris

Proposer une alimentation de qualité respectueuse de l'environnement

En
2020



50%

D'ALIMENTATION DURABLE SERVIE



+

DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



Les engagements de la Ville de Paris

Dès maintenant



0
PRODUIT CONTENANT
DE L'HUILE DE PALME

1
REPAS VÉGÉTARIEN



- PAR SEMAINE DANS LES ÉCOLES
- QUOTIDIEN AU CHOIX DANS LES RESTAURANTS DU PERSONNEL



100%
D'OEUF DE POULES
ÉLEVÉES EN PLEIN AIR



0
ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT
MODIFIÉ



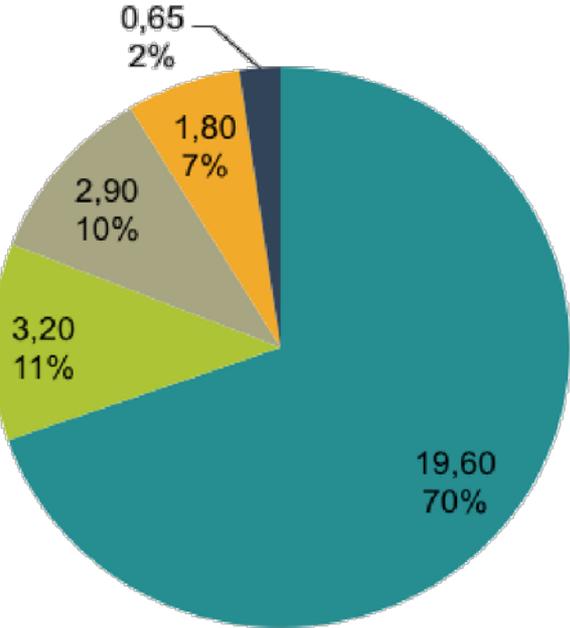
0
POISSON PÊCHÉ
EN EAUX PROFONDES



La restauration collective parisienne

30 millions de repas servis par an, dans des structures différentes et nombreuses et pour des publics allant du petit enfant à la personne âgée

1 300 restaurants



- Restauration scolaire → les caisses des écoles et à terme, l'établissement public (EP)
- Accueil de la petite enfance → la direction des familles et de la petite enfance
- Accueil des personnes âgées et personnes en difficulté sociale → le Centre d'action sociale de la Ville de Paris
- Restauration des agents de la ville → l'association d'action sociale des personnels de la Ville et du Département de Paris
- Etablissements d'aide sociale à l'enfance → la direction de l'action sociale, l'enfance et la santé



Le suivi de plusieurs indicateurs

Indicateurs annuels :

- ✓ bio en volume et valeur
- ✓ label rouge et MSC en volume et valeur
- ✓ durable (bio+label Rouge et MSC en volume et valeur)

Indicateur trimestriel et annuel :

- ✓ part d'alimentation de saison locale

Caisse des déchets du 20ème arrondissement de Paris

Données générales > Données en quantité > Données en valeur > Résultats

cahier des données bio | cahier des données label rouge | cahier des données msc

Combien de jours une composante bio a-t-elle été servie... ?

*Pour les menus avec choix, indiquer la part des produits bio, lorsque le produit bio est proposé.
ex: si vous proposez 2 entrées bio sur 3 entrées au choix, le "part du bio" = 50% (soit 60, ne pas saisir le signe % ou 0,0).
Pour les menus sans choix, saisir la colonne vide.

Menu à 5 composantes :

	les jours de classe	part du bio*	pour les critères de labels	part du bio*	MSC	part du bio*
Entrée	20	0	0	0	0	0
Plat principal	0	0	0	0	0	0
Accompagnement	17	0	2	0	0	0
Produit laitier	21	0	0	0	0	0
Dessert	0	0	0	0	0	0
Pain	130	0	70	0	0	0

Collèges :

	les jours de classe	part du bio*	pour les critères de labels	part du bio*	MSC	part du bio*
Collège Pain ou viennoiserie	14	0	0	0	0	0
Collège Fruits ou produits laitiers	0	0	0	0	0	0

cahier des données bio | cahier des données label rouge | cahier des données msc

Retour

Passer à l'étape suivante | Sauvegarder tout

Paris est le 1^{er} acheteur public de bio en France

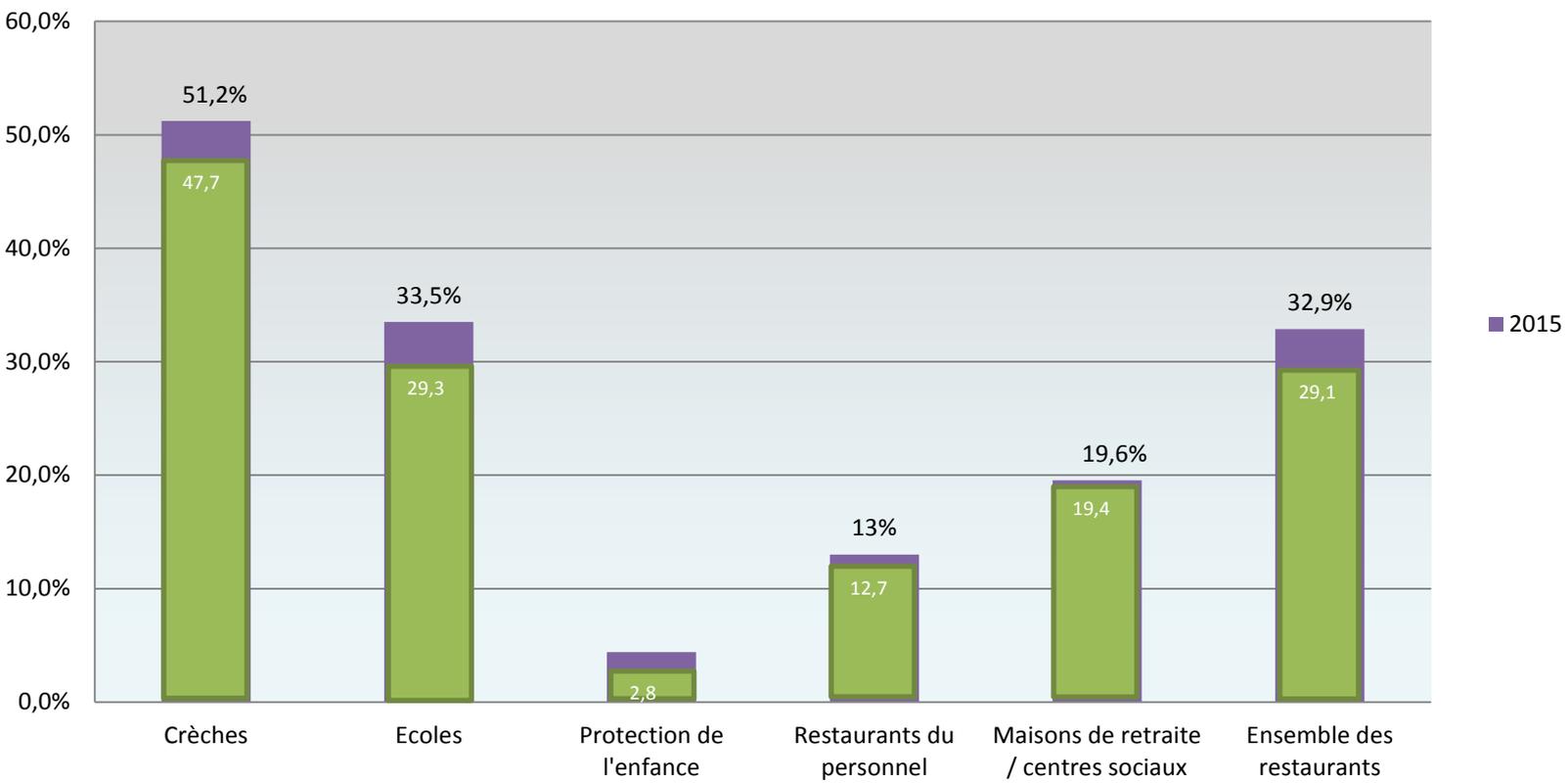
Les cantines parisiennes servent **32,9%** d'alimentation durable (bio, label rouge, pêche durable)

77,5% des fruits et légumes servis sont de saison locale



Alimentation durable dans les restaurants collectifs gérés par la Ville de Paris

Données 2015 : en volume – pourcentage alimentation durable (bio, Label Rouge, pêche durable) et pourcentage bio seul



Une large concertation

22

ENTRETIENS DE 2H
avec l'ensemble des gestionnaires
de la restauration collective

13

ATELIERS DE CO-CONSTRUCTION
9 ateliers exploratoires
4 ateliers opérationnels

92

CLIENTS DE RESTAURANTS
gérés par l'Association d'Action
Sociale en faveur des Personnels
de la Ville de Paris et du
département de Paris interrogés

RESULTAT
18
Actions
générées

Un total de

74h

de BRAINSTORMING

107

PARTICIPANTS AUX ATELIERS :

Gestionnaires centraux et Caisses des Ecoles
Institutionnels (AEV, SAFER, DRIAAP, Eau de Paris)
Acteurs de l'offre (GABIF, MSC, Bloom, Interbev,
Chambres d'Agriculture 77 et Ile-de-France)



Un plan alimentation durable adopté à l'unanimité le 1er juillet 2015

ACTIONS		PILOTES
Axe 1 : Consolider et structurer la demande de la restauration collective municipale		
Construire une stratégie d'achat « alimentation durable »		
1	Déployer les expérimentations de groupements de commandes	SG / DFA
2	Rédiger un carnet de bonnes pratiques	DASCO
3	Rédiger le carnet « le plat protidique durable de A à Z »	DEVE
4	Mieux connaître le coût global d'un repas	DFA / SG
Réduire les impacts environnementaux de la restauration collective municipale		
5	Réduire le nombre de points de livraison de la restauration collective municipale	DVD
6	Proposer des clauses et critères environnementaux pour la logistique	DFA
7	Actualiser le bilan carbone de la restauration collective	DEVE
8	Mettre en œuvre les préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire	DPE
Axe 2 : Aider au développement des filières durables de proximité à destination de la restauration collective		
9	Mieux identifier l'origine des denrées	DFPE
10	Étudier et mettre en œuvre une interface organisée offre/demande	DFA
11	Développer l'agriculture biologique sur les AAC d'Eau de Paris	Eau de Paris
12	Étudier l'intérêt et la faisabilité de l'adhésion à la Coop Bio Île-de-France	DEVE
13	Participer à la constitution d'une filière de proximité « ovoproduits bio et poules élevées en plein-air »	GABIF
Axe 3 : Échanger, communiquer et former		
14	Étudier l'intérêt d'une certification de la démarche alimentation durable de la restauration collective	DFPE
15	Développer une offre de formation globale sur l'alimentation durable	Ferme de Paris (DEVE) / Bureau de la formation -DASCO
16	Proposer des groupes de réflexion métier	DEVE puis groupes de réflexion
17	Mettre en œuvre un club des Caisses des écoles	Caisses des écoles des 13 ^e et 15 ^e arrondissements
18	Proposer une communication harmonisée sur l'alimentation durable	DEVE / DICOM

Direction des Finances et des Achats



Une instance d'échanges offre/demande : notre réunion de ce jeudi 23 juin 2016



PRÉSENTATION DES BESOINS DE LA DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE, DE L'ENFANCE ET DE LA SANTÉ (DASES)



Présentation de la DASES

Les établissements départementaux de l'Aide Sociale à l'Enfance



- 13 établissements situés sur 15 sites à Paris, en région parisienne (78-77-92-91) et en province (14)
- Des établissements d'hébergement ouverts 24h /24h et 7j/7j accueillant des usagers de 0 à 21 ans
- Une capacité globale du dispositif de 990 places



Présentation de la DASES

La fourniture des repas dans les établissements départementaux



- 1 million de repas par an midi et soir
- 1 établissement a recours à un marché concédé
- 1 établissement a recours à un marché de repas en liaison froide
- 1 établissement a passé une convention avec une caisse des écoles
- 12 établissements achètent par le biais de marchés



Produits d'épicerie, de boissons et de produits surgelés

- démarrage du marché : juillet 2014
- fin du marché : juillet 2018

Objet : fourniture et livraison de produits d'épicerie, boissons non alcoolisées et de produits surgelés

Prestations

- produits d'épicerie et boissons
- produits surgelés

Marché actuel

- 2 lots (cf. supra)
- durée : 4 x 1 an
- montant HT (1 an) lot 1 : mini : 150 k€ / maxi : 600 k€
- montant HT (1 an) lot 2 : mini : 150 k€ / maxi : 600 k€
- fourniture obligatoire de produits issus de l'agriculture biologique dans le BPU
- d'autres produits complémentaires issus de l'agriculture biologique sont proposés au catalogue tarif/public du titulaire du marché



Produits frais

- consultation en cours
- démarrage : 3^{ème} trim. 2016

Objet : fourniture et livraison de produits frais pour les établissements départementaux situés en Ile de France

Prestations

- produits laitiers
- fruits et légumes frais
- viandes de boucherie et charcuterie
- volailles dont canard et lapins

Marché précédent

- 4 lots (cf. supra)
- durée : 4 x 1 an
- montant HT (1 an) lot 1 - mini : 100 k€ / maxi : 200 k€
- montant HT (1 an) lot 2 - mini : 75 k€ / maxi : 250 k€
- montant HT (1 an) lot 3 et 4 - mini : 30 k€ / maxi : 150 k€
- fourniture obligatoire de produits issus de l'agriculture biologique dans le BPU
- d'autres produits complémentaires issus de l'agriculture biologique sont proposés au catalogue tarif/public du titulaire du marché



Repas pour le Centre Michelet

- démarrage du marché : septembre 2015
- fin du marché : septembre 2019

Objet : fourniture de denrées alimentaires, prestations de conseil et d'assistance technique pour le service de restauration du Centre Michelet (13ème)

Prestations

- fourniture de denrées alimentaires
- mise à disposition d'un assistant technique

Marché en cours

- durée : 4 x 1 an
- montant HT (1 an) mini : 150 k€ / maxi : 300 k€
- fourniture obligatoire d'une composante issue de l'agriculture biologique par jour
- fourniture d'un plat protidique issue de l'agriculture biologique au moins une fois par semaine
- fourniture obligatoire de volailles labellisées ou issues de l'agriculture biologique



Repas en liaison froide pour le Foyer Parent de Rosan (EDASEOP)

- démarrage du marché : décembre 2014
- fin du marché : décembre 2016

Objet : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour l'EDASEOP, site Foyer Parent de Rosan

Prestations

- fourniture de repas en liaison froide

Marché en cours

- durée : 2 x 1 an
- montant HT (1 an) : mini : 50 k€ / maxi : 100 k€
- fourniture obligatoire de 5 composantes issues de l'agriculture biologique ou labellisées réparties sur la semaine ou sous la forme d'un repas dans la semaine



PRÉSENTATION DES BESOINS DE LA DIRECTION DES FAMILLES ET DE LA PETITE ENFANCE (DFPE)



Les établissements municipaux d'accueil de la petite enfance



- Environ **430 établissements** situés sur l'ensemble des arrondissements parisiens
- Accueillent près de **23 000** jeunes enfants de 2,5 mois à 3 ans
- Structures ouvertes généralement de **8h00 à 18h00** les jours ouvrés
- Proposent aux convives des **déjeuners** (repas et biberons) et des **goûters**

Les repas sont **préparés sur place par des agents de la Ville de Paris** (sauf cas particuliers)



Quelques données générales chiffrées



- 2 926 265 journées de présence d'enfants en crèches collectives de janvier à décembre 2015
- 263 crèches collectives étaient ouvertes en 2015
- 218 jours moyens d'ouverture des crèches collectives (du 1/01 au 31/12/2015)
- 13,3% d'enfants de moins de 12 mois
- 86,7 % d'enfants de 12 à 36 mois



Présentation de la DFPE

Qualité et sécurité du « fait maison » et exigences particulières liées à l'âge des enfants (public particulièrement fragile)



- Commandes à J-15 à partir de **menus équilibrés définis en amont**
- **Denrées brutes** livrées à J-1 ou J-2 puis **repas préparés sur place le jour J** par les agents de la Ville de Paris
- **Sécurité et qualité alimentaire** au cœur des préoccupations : renforcement de la transparence (origine des produits) et de la traçabilité, seules les denrées validées répondant aux exigences (qualitatives, écologiques, saisonnalité...) sont autorisées
- **Nombreuses exigences qualitatives** : diversification, éducation au goût, textures, prévention des allergies (ex : suppression des œufs avant 1 an, des arachides/fruits à coque jusqu'à 3 ans...), interdiction des OGM, de l'huile de palme...



Présentation de la DFPE

Zoom sur l'alimentation durable à la DFPE



Depuis plus de 10 ans, la DFPE a fait le choix de promouvoir l'offre de produits issus de l'agriculture biologique et labellisés

Nos résultats :

- Taux 2015 de **denrées bio** : **47,7%**
- Taux 2015 de produits alimentaires **labellisés** : **3,5%**
- Taux 2015 de fruits et légumes **de saison de production locale** : **81%**



Approvisionnement général

- démarrage du marché : mars 2014
- fin du marché : mars 2018



Prestations

Assistance à la conception de menus et fourniture de denrées brutes pour les établissements de petite enfance de la Ville de Paris

Marché actuel

- 1 unique lot
- durée : 4 x 1 an
- montant HT (1 an) lot 1 : mini : 5 M€ / maxi : 9 M€
- fourniture obligatoire de produits issus de l'agriculture biologique et labellisés
- suggestion de menus par le prestataire, validation en commission de menus
- libre choix de denrées entrant dans la composition des gouters choisies à partir d'une liste d'économat



Laits infantiles

- démarrage des marchés : mars 2015
- fin des marchés : mars 2019



Prestations

- Environ 500 000 de litres de laits commandés
- Gamme de produits réduite : 1er, 2ème âge et lait de croissance
- Lait de croissance bio (marché spécifique pour 20 structures)

Marché en cours

- durée : 4 x 1 an
- montant HT (1 an) : mini : 130 k€ / maxi : 300 k€
- minimum de commande fixé à 50 € HT



Repas en liaison froide pour certains multi-accueils

- démarrage du marché : février 2016
- fin du marché : décembre 2016



Prestations

- fourniture de repas en liaison froide dans environ 20 structures ne disposant pas de cuisine de préparation
- marché test avant un déploiement plus large (environ une cinquantaine de structures)

Marché en cours

- durée : 1 an
- montant HT (1 an) : mini : 50 k€ / maxi : 90 k€
- fourniture obligatoire d'une composante issue de l'agriculture biologique chaque jour pour chaque tranche d'âge



PRÉSENTATION DES BESOINS DU CENTRE D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE PARIS (CASVP)



Les établissements du CASVP

- 15 EHPAD (+ 2 résidences relais) - 1 établissement a recours à un marché concédé et 14 achètent par le biais de marchés d'approvisionnement
- 23 résidences services qui ont recours à des marchés d'approvisionnement
- 13 résidences appartements qui ont recours à des marchés d'approvisionnement
- 13 restaurants autonomes qui ont recours à des marchés d'approvisionnement
- un service de port de repas à domicile dans les 20 arrondissements parisiens - repas en liaison froide

Nos chiffres

3,12 millions de repas servis, emportés ou livrés aux usagers en 2015



Rédaction de menus, assistance technique et fourniture des denrées correspondantes à une commande de repas, collation et prestations associées

- démarrage du marché : 1^{er} décembre 2015
- fin du marché : 30 novembre 2019

Marché en cours (2 lots)

- Fourniture de repas aux établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes
- Fourniture de repas aux résidences-services, centres d'hébergement et de réinsertion sociale (CHRS et centres d'hébergement d'urgence(CHU) ainsi que leurs crèches situés dans Paris intra-muros, restaurants Émeraude et restaurants solidaires

Précisions

- durée : 1 x 3 ans reconductible 1 x 1 an
- marchés fractionnés à bons de commande sans mini ni maxi
- composition du repas en 5 composantes, avec une composante issue de l'agriculture biologique, chaque jour pour l'une des familles suivantes : crudités, crudités, fromages, laitages et fruits - obligation d'alterner la nature des produits BIO proposés (*pour exemple : en J1, le fromage sera BIO ; en J2, le fruit sera BIO ; en J3, l'entrée sera BIO ; etc.*)
- fourniture de viandes labellisées ou certifiées
- fourniture de produits issus de l'aquaculture et de la pêche: capturés ou élevés au moyen de pratiques et procédés durables tels que définis dans un label applicable à la pêche et à l'aquaculture durable
- le territoire national sera retenu pour les beurres-oeufs-fromages, les fruits et les légumes. Pour les fruits exotiques ils devront être issus des DOM-TOM



Fourniture et livraison de repas à domicile

- démarrage du marché : 2 lots au 1^{er} juin et 2 lots au 1^{er} décembre
- fin du marché : décembre 2017

Marché en cours (4 lots) :

Lot 1 - les 12^{ème}, 13^{ème} et 14^{ème} arrondissements de Paris

Lot 2 – les 5^{ème}, 6^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème}, 9^{ème}, 15^{ème}, et 16^{ème} arrondissements de Paris

Lot 3 – les 1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 10^{ème}, 11^{ème} et 20^{ème} arrondissements de Paris

Lot 4 – les 17^{ème}-18^{ème} et 19^{ème} arrondissements de Paris

Précisions :

- durée : échelonnés - afin de recaler le début d'exécution des 4 lots au 1^{er} décembre 2017
- marchés fractionnés à bons de commande: montant mini de 1M€, montant maxi 3M€
- fourniture de 30% de produits issus de l'agriculture biologique (BIO) soit 21 produits par semaine avec mini un produit BIO par repas – hors pain systématiquement issu de l'agriculture biologique - obligation d'alterner la nature des produits BIO proposés (pour exemple : en J1, le fromage sera BIO ; en J2, le fruit sera BIO ; en J3, l'entrée sera BIO ; etc.)
- Fourniture de produits sans OGM, sans huile de palme, aucun poisson d'espèce d'eau profonde - les poissons certifiés MSC seront à privilégier, des viandes certifiées d'origine française, des volailles de plein air Label Rouge



Exploitation des services de restauration - EHPAD Alquier Debrousse

- démarrage du marché : 1^{er} décembre 2015
- fin du marché : 30 novembre 2019

Précisions :

- durée : 1 x 2 ans, reconductible 2 x 1 an
- marché fractionné à bons de commande: mini de 1M€, sans montant maxi
- fourniture de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (BIO) – hors pain systématiquement issu de l'agriculture biologique - obligation d'alterner la nature des produits BIO proposés (pour exemple : en J1, le fromage sera BIO ; en J2, le fruit sera BIO ; en J3, l'entrée sera BIO ; etc.)
- fourniture de produits sans OGM, sans huile de palme (acceptation de produits contenant de l'huile de palme exclusivement issus de la filière développement durable), aucun poisson d'espèce d'eau profonde - les poissons certifiés MSC seront à privilégier, des viandes certifiées d'origine française, des volailles de plein air label rouge



Fourniture et livraison de pain et chocolats

Pain

- démarrage du marché : 3^{ème} trim. 2016
- fin du marché : 3^{ème} trim. 2020

Précisions (marché en cours) :

- durée : 4 x 1 an
- lot 1 - EHPAD, résidences services, résidence relais
- lot 2 - CHR, restaurants Émeraude et clubs, restaurants solidaires, plan grand froid, sections d'arrondissements du CASVP, siège du CASVP
- marchés fractionnés à bons de commande: mini 150 k€ , maxi 650 k€
- le BPU prévoit des produits issus de l'agriculture biologique
- produits complémentaires issus de l'agriculture biologique proposés au catalogue tarif/public du titulaire du marché

Chocolats

- démarrage du marché : juillet 2013
- fin du marché : juillet 2017

Précisions (marché en cours) :

- durée : 4 x 1 an
- marchés fractionnés à bons de commande: sans montant mini ni maxi
- fourniture de produit ne contenant pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM)
- produits complémentaires issus de l'agriculture biologique proposés au catalogue tarif/public du titulaire du marché (*pates de fruits*)



PRÉSENTATION DES BESOINS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE



Présentation de la restauration scolaire

En chiffres

- **22 millions** de repas/an
- **140 000** repas/jour
- **179** points de fabrication :
 - Des cuisines centrales en liaison froide et en liaison chaude
 - Des restaurants avec fabrication sur place (80 %)
- **724** points de consommation
 - 662 écoles maternelles et élémentaires
 - 46 collèges
 - 13 lycées municipaux
 - 3 écoles d'art



En 2018, l'ensemble de l'activité sera géré au sein d'un établissement public unique
Au-delà de 2018, le périmètre sera élargi aux collèges



Evolution du fonctionnement de la restauration scolaire parisienne

Aujourd'hui →

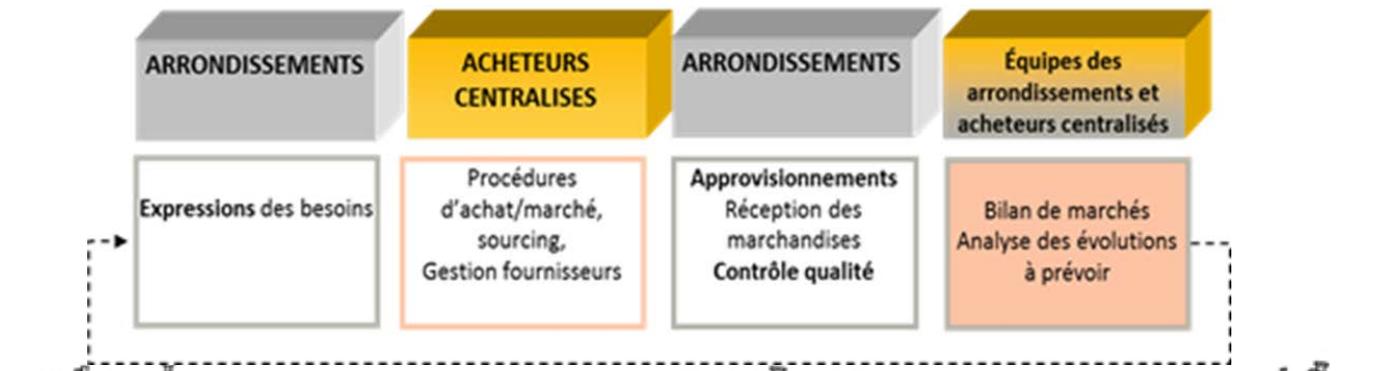


20 caisses des écoles autonomes développant chacune leurs politiques et générant ainsi des inégalités sur le territoire

En 2018 → un établissement public de la restauration pour tout le périmètre parisien

- Des procédures d'achats centralisées avec une stratégie favorisant la mise en place du plan d'alimentation durable (50 % de bio, de label)
- Un contrôle en amont des fournisseurs
- Des menus réalisés dans les arrondissements
- Des commandes gérées par les équipes de proximité
- Des modes de fabrication inchangés : présence de cuisines centrales en liaison froide et chaude, restauration sur place dans les écoles

Une démarche de co-construction des cahiers des charges



Un allotissement fin pour chacune des filières

Des volumes importants, un nombre de points de livraison conséquent

Une diversité des modes de fabrication = diversité des produits et des offres fournisseurs

Une diversité des convives (enfants, ado, adultes = Des produits et des grammages adaptés

Filière viande & charcuterie & volaille
Viande, crue, cuite, bêtes entières, charcuterie,

Filière fruits & légumes frais
Des fruits et légumes frais, de la 4^{ème} gamme, de la 5^{ème} gamme

Filière poisson frais

Filière beurre œuf fromages
Des fromages portionnés, des fromages à la coupe, des diversités de laitage...

Filière épicerie
Des produits standards, des produits pour les animations ...

Plus de 50 lots alimentaires

Filière surgelés
Des légumes, des poissons, des plats cuisinés, des aides culinaires

Filière pain, produits de la panification
Des pains classiques, des pains bio, de la viennoiserie

Filière traiteur, pâtisseries fraîches



Stratégies d'achat pour améliorer la qualité de l'assiette

- **Multiplication** du nombre de marchés, associée à des règles de non cumul de lots afin de favoriser une diversité des fournisseurs et ainsi développer notamment l'approvisionnement local
- **Stratégie de marchés multi-attributaires** pour permettre au plus grand nombre de fournisseurs de répondre (ex. : boulangerie)
- **Création de marchés spécifiques pour les produits bio et labellisés**
- **Sourcing et partenariats avec les plateformes de distribution** pour favoriser les circuits courts et donner des perspectives aux fournisseurs locaux, bio
- **Traçabilité et sécurité accrues** : une traçabilité des producteurs des produits sera systématiquement demandée dans les cahiers des charges afin que les filières courtes de qualité soit valorisées, pour plus de sécurité et de qualité dans l'assiette
- **Optimisation des marchés standards** (produits d'entretien, épicerie, ..) Par exemple, un marché unique pour l'électricité à dores et déjà permis une économie de 30 %



Objectifs : plus de bio, de local et moins de gaspillage

Poursuivre les bonnes pratiques, les développer et innover

Ce que l'établissement public doit engager et développer

- **Anticiper nos commandes** : sachant les volumes de consommations, les maraîchers peuvent semer les quantités souhaitées en étant sûrs de vendre l'ensemble de leur production
- **Modifier nos choix de conditionnement** : l'achat de yaourts ou fromage blanc en 5 kg reconditionné dans des petits ramequins au moment du service limite le gaspillage tout en permettant d'avoir des produits de bonne qualité, l'achat de bêtes entières pour favoriser les productions locales....
- **Préférer les produits de saison** : construire des menus tenant compte de la saisonnalité
- **Diminuer le nombre de points de livraison ou choisir des modes de livraison plus respectueux de l'environnement** : centraliser la livraison de certains produits sur un seul points pour optimiser le nombre de livraison sur un même site a un impact sur la circulation



Avant la mise en production



Nos attentes vis-à-vis des prestataires de demain



- **Mieux communiquer sur l'origine des produits** : identifier les producteurs, l'origine des produits de manière systématique, par commande
- **Dialogue et innovation** : contribuer à faciliter l'achat de bêtes entières, de produits locaux, trouver des nouveaux conditionnements, réduire les coûts logistiques, réduire le gaspillage
- **Force de proposition permanente dans la présentation de produits de saison , produits bio, des produits locaux**
- **Sécurité maxi** : une organisation qui garantit la sécurité alimentaire
- **Une réactivité** : la souplesse de fonctionnement pour assurer la continuité du service



Politique achat de la Ville



Maximilien : un portail d'accueil gratuit et pour tous pour accéder aux marchés publics franciliens

<http://maximilien.fr/spip.php?rubrique4> (accès à l'Espace Entreprises)

- Tous les marchés parisiens de plus de 25 000 € HT
- Accès à la programmation achats des collectivités d'IDF
- Informations sur les marchés publics
- Informations sur la bourse à la co/sous-traitance
- Inscription aux alertes mails



Répondre à nos consultations

Seul , en groupement ou sous-traitance

- **Seul : l'entreprise dispose des capacités et des moyens**

Si l'entreprise ne dispose pas seule des capacités et/ou moyens exigés par le marché, elle peut répondre en cotraitance ou en sous-traitance.

- **Cotraitance : groupement momentané d'entreprises (GME)**

- ✓ L'intérêt : réunir des compétences et / ou des capacités

Un choix en terme de responsabilité :

- ✓ Le rôle de mandataire : représentation juridique, coordination des cotraitants, interlocuteur privilégié de la Ville
- ✓ Le rôle de cotraitant : responsabilité à hauteur de ses engagements
- ✓ Groupement Conjoint ou solidaire :

Le groupement est conjoint lorsque chacun des opérateurs économiques membres du groupement s'engage à exécuter la ou les prestations qui sont susceptibles de lui être attribuées dans le marché. En cas de groupement conjoint, l'acte d'engagement est un document unique qui indique le montant et la répartition détaillée des prestations que chacun des membres du groupement s'engage à exécuter.

Le groupement est solidaire lorsque chacun des opérateurs économiques membres du groupement est engagé financièrement pour la totalité du marché. En cas de groupement solidaire, l'acte d'engagement est un document unique qui indique le montant total du marché et l'ensemble des prestations que les membres du groupement s'engagent solidairement à réaliser.



Répondre aux consultations

- Seul , en groupement ou sous-traitance

- **Sous-traitance :**

En sous-traitance, il n'existe aucun lien contractuel entre le sous-traitant et la personne publique dans le cadre de la sous-traitance, seul le titulaire est responsable personnellement et juridiquement de la bonne exécution du marché vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

En revanche, le candidat doit présenter son sous-traitant à la personne publique qui doit l'accepter avant tout commencement d'exécution des prestations (procédure d'agrément du sous-traitant permettant le paiement direct).

Cette présentation peut se faire soit au moment de la passation (soit au stade de la candidature, soit au stade de l'offre), notamment lorsque le candidat ne dispose pas seul des capacités et/ou moyens exigés dans le marché, soit pendant l'exécution du marché.



Les éléments de candidature

- N'oublier aucun document
- Si des niveaux minimaux de capacité sont exigés (Qualification, effectifs, CA,...) :
 - Fournir la preuve de la capacité
 - Eventuellement l'obtenir à plusieurs :
 - Former un groupement (GME)
 - sous-traiter

Dans ce cas :

Fournir pour tous (membre du GME, sous-traitant) les mêmes documents : éléments permettant d'apprécier les capacités professionnelles (références), techniques (moyen matériels et/ou humains) et financières (CA), engagement du sous-traitant sur le marché, qualifications,



Les éléments de l'offre

- Une lecture attentive des pièces
- Un mémoire technique circonstancié au vu des critères et des besoins (généralement qui suit les rubriques du cadre de mémoire technique (CMT) mis à disposition dans le Dossier de consultation des entreprises (DCE).
- Utiliser les cadres proposés par la Ville : CMT, Détail quantitatifs estimatifs (DQE) et /ou décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF), le cas échéant.
- Transmettre tous les documents demandés



Ressources utiles

Sur [paris.fr](http://www.paris.fr) - <http://www.paris.fr/pro>

1- Demande de contact avec un acheteur de la Ville

<https://teleservices.paris.fr/sourcing/>

2- La plaquette fournisseur de la Direction des Finances et des Achats

<http://next.paris.fr/pro>

3- Fiches pratiques : le [GME](#), le téléchargement d'un [dossier de consultation](#) (DCE), la [création des alertes mails](#), la [plateforme de dématérialisation des marchés publics franciliens Maximilien](#)

4- Bourse à la co/sous-traitance sur Maximilien

<http://www.maximilien.fr/>

5- Portail Paris Fournisseur réservé aux titulaires de nos marchés

<http://www.paris.fr/fournisseurs>



DIRECTION DES ESPACES VERTS ET DE L'ENVIRONNEMENT

- **Lise DANO** : lise.dano@paris.fr

DIRECTION DE L'ACTION SOCIALE, DE L'ENFANCE ET DE LA SANTÉ

- **Marc DESTENAY** : marc.destenay@paris.fr

DIRECTION DES FAMILLES ET DE LA PETITE ENFANCE

- **Laurence PRADAYROL-LEMOUSY** : laurence.pradayrol-lemousy@paris.fr

CENTRE D'ACTION SOCIALE DE LA VILLE DE PARIS

- **Marie-Pierre AUGER** : marie-pierre.auger@paris.fr

MISSION RESTAURATION SCOLAIRE

- **Marie-Agnès POURQUIÉ** : marie-agnes.pourquie@paris.fr – 01 42 76 38 96

DIRECTION DES FINANCES ET DES ACHATS

- **Doudou DIOP – chef de domaine achat** : doudou.diop@paris.fr
- **Meriem BELKHODJA** : meriem.belkhodja@paris.fr
- **Laurent TABOUILLOT** : laurent.tabouillot@paris.fr



Merci de votre attention

VOS QUESTIONS



Questions/réponses

Réunion fournisseurs du 23 juin 2016 – Marchés de denrées alimentaires et Plan Alimentation Durable

23/06/2016

Q1 : Pouvez-vous expliquer comment vous calculez votre indicateur sur les produits de saison et locaux ?

R1 : Cet indicateur a fait l'objet d'un groupe de travail réunissant les acteurs de notre restauration collective. Concernant les calendriers de production locale, nous sommes partis de ceux fournis par les organismes de producteurs de la région Ile de France et des régions limitrophes.

Puis nous avons travaillé sur nos menus, en isolant les fruits et légumes servis et en analysant si ces derniers auraient pu être produits en Ile de France ou en région limitrophe en respectant ce calendrier de saison de production.

Il ne s'agit donc pas nécessairement de produits locaux mais de produits qui respectent la saison locale. Nous sommes conscients que pour des raisons de diversité alimentaire, il ne peut y avoir d'objectif à 100% sur cette saisonnalité locale. Notre pourcentage actuel, de 77,5%, est donc très proche de notre optimum qui se situe autour de 80 à 85%. Nous serons vigilants sur cette saisonnalité afin de ne pas nuire à la diversité alimentaire.

Q2 : Qu'avez-vous prévu pour limiter le gaspillage alimentaire ?

R2 : 35 000 tonnes : c'est la quantité de nourriture encore emballée et propre à être consommée jetée chaque année à Paris. Pour lutter contre le gaspillage, la mairie a adopté un plan de 13 mesures concrètes en décembre 2015, dont des actions à destination de notre restauration collective, que vous pouvez consulter ici pour plus d'informations : <http://www.paris.fr/gaspillage>

Q3 : Pourriez-vous envisager de vous fournir en invendus alimentaires auprès de supermarché par exemple ?

R3 : Non. En revanche, l'inverse est prévu dans le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire que vous retrouvez en ligne sur Paris.fr : <http://www.paris.fr/gaspillage>. Un appel à projet a notamment été lancé au printemps pour aider des associations à s'équiper pour améliorer la "ramasse" (récupérer les invendus alimentaires dans les commerces) et leur redistribution à Paris, dans l'objectif de venir en aide aux personnes en situation de précarité.

Q4 : Dans vos futures consultations, allez-vous prévoir des minimums de livraison ?

R4 : Nous réfléchissons à d'autres modalités permettant de limiter l'impact des livraisons : diminution du nombre de rotations (une fois à 2 fois par semaine max),

diminution du nombre de points de livraison, gestion de nos stocks,... Cette réflexion concerne l'ensemble des consultations lancées par la ville dès lors qu'elles comportent une part significative de livraison. Nous sommes en effet conscients qu'il y va de l'intérêt de tous, à la fois dans un souci de préservation de l'environnement et de rationalisation des prestations pour nos fournisseurs (gain écologique et économique).

Nous vous rappelons néanmoins certaines de nos contraintes spécifiques (notamment pour la petite enfance) : un enfant mange à peu près 1/4 voire 1/5 de ce que mange un adulte en volume et une partie de l'approvisionnement concerne des produits frais.

Par ailleurs, compte tenu du coût du foncier à Paris, les structures de la petite enfance disposent de surfaces de stockage limitées, chaque m² étant utilisé prioritairement pour accueillir des enfants.

Enfin, le prix unitaire de certaines denrées (cf. lait infantile) rend difficile l'application d'un minimum de commande (même de 50 euros) car cela nous obligerait à stocker des volumes considérables, or nous ne disposons pas des locaux de stockage correspondants pour les raisons évoquées plus tôt.

Q5 : Avez-vous prévu de faire des investissements pour augmenter vos capacités de stockage, y compris en froid ?

R5 : Non. Nous pourrions investir dans de nouveaux équipements mais nous ne disposons pas des surfaces nécessaires à leur implantation. Nous ne pouvons pas « pousser les murs de nos équipements » pour créer de nouvelles zones de stockage.

En revanche, nous travaillons à l'identification et à l'optimisation de zones de stockage parfois mal exploitées.

Q6 : Avez-vous prévu des investissements pour améliorer l'information du consommateur concernant la traçabilité (origines des produits, informations concernant la réglementation au niveau des allergènes, données nutritionnelles, ...) ?

R6 : Nous assurons déjà l'information de nos personnels et des parents notamment au travers de fiches techniques complétées selon nos modèles par nos fournisseurs et librement accessibles à tous.

Q7 : Allez-vous intégrer dans vos futures consultations des critères concernant l'éco conception des emballages et la recyclabilité des contenants ?

R7 : Nous y réfléchissons même si ce sujet est complexe, notamment pour des raisons sanitaires. Nous sommes preneurs de vos propositions à ce sujet.

Q8 : Les produits surgelés feront ils l'objet d'un lot unique ? Même question concernant le poisson frais ?

R8 : Sur ces 2 segments, il y en aura plusieurs lots. Leur nombre et taille restent à définir.

Q9 : Dans vos futures consultations, avez-vous prévu de vous engager sur des volumes, ce qui permettrait d'anticiper les cultures et de contractualiser plus facilement, notamment avec les producteurs bio locaux ?

R9 : Notre objectif est de vous fournir des estimations les plus précises possibles car nous sommes conscients que cette visibilité vous est indispensable pour anticiper sur vos cultures, vos productions et pour les distributeurs, vous permettre de fidéliser vos producteurs.

Q10 : Avez-vous prévu de faire jouer l'article 30 (insertion) dans vos futures consultations ?

R10 : La ville recourt à des marchés ex article 30 (devenus marchés article 28). Il s'agit de marchés de prestations d'insertion qui ont pour support une autre prestation. C'est une possibilité que nous étudierons le moment venu, d'autant que le Conseil de Paris a adopté en février dernier le schéma parisien de la commande publique responsable dont l'un des objectifs est d'augmenter de façon significative, la part de nos achats solidaires.

Il existe déjà des marchés de ce type dans les caisses des écoles mais qui ne concernent pas l'alimentaire (blanchisserie).

Q11 : Quand vous évoquez des commandes passées par des équipes de proximité pour la restauration scolaire, de quel niveau s'agit-il ?

R : Dans le cadre du futur établissement public restauration scolaire, les marchés seront passés en central mais les commandes et l'approvisionnement seront gérés au niveau des arrondissements.

Q12 : Comptez-vous introduire dans vos futures consultations des critères liés à la motorisation des véhicules afin de diminuer la pollution sonore et en CO2 des livraisons ?

R : La volonté de la municipalité est de tendre vers un objectif de zéro diesel en 2020.

Nous prenons déjà en compte cet objectif dans nos consultations actuelles au travers de clauses et critères motorisation propre, tout en étant très vigilants sur les segments d'achat concernés, notamment afin de ne pas mettre en difficulté les petites entreprises.

Cette réflexion segment par segment s'accompagne de démarches de sourcing auprès des fournisseurs concernés.