



# ATELIER

## Achats gré à gré : comment travailler avec les fournisseurs locaux de façon pérenne ?

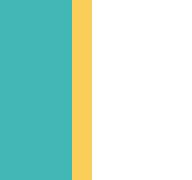
*Animation : Stéphanie BOMME-ROUSSARIE, Association AgroBio Périgord,  
Chargée de mission restauration collective, alimentation & territoires*



# Les bases de la commande publique

Margot POLETTI, 3AR

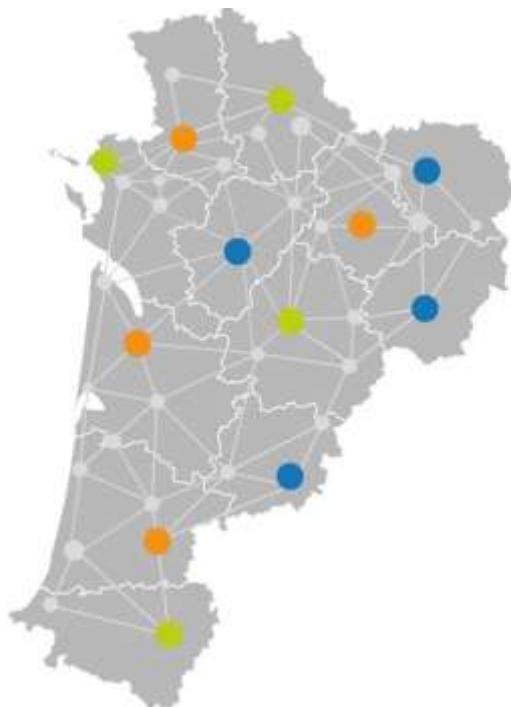




# LE RÉSEAU 3AR

---

# Un réseau régional pour...



Accompagner la  
montée en  
compétence



Susciter  
l'intérêt



Valoriser  
et partager  
les expériences



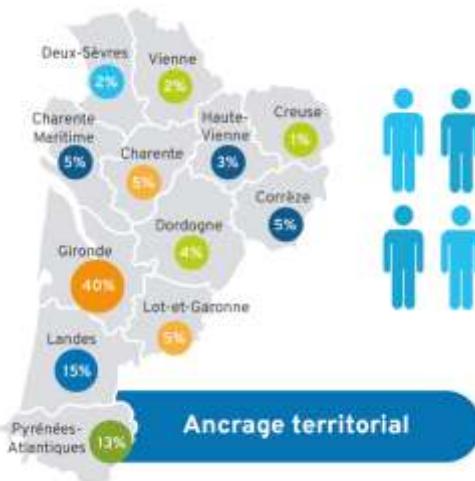
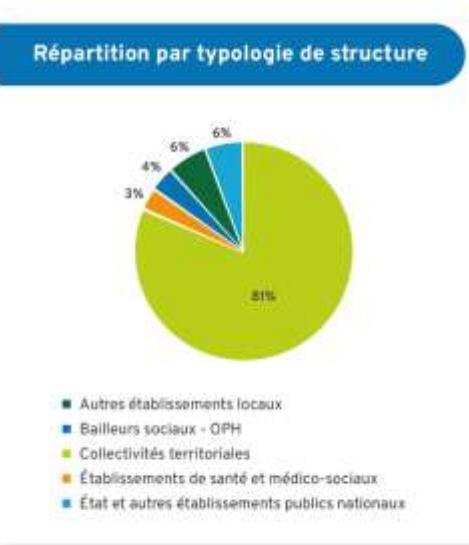
Favoriser les  
échanges et  
rencontres



# Nos adhérents

+ de 100 adhérents en 2025

[Consulter la liste des adhérents 3AR](#)



# ACHATS DE FAIBLE MONTANT : QUE DIT LE CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE ?

# Les principes fondamentaux de la commande publique



- > Liberté d'accès à la commande publique
- > Égalité de traitement des candidats
- > Transparence des procédures
- > Prise en compte du développement durable



**Pas de principe de préférence locale**

dans le code de la commande publique (cf.  
notamment une [réponse ministérielle du 25 février 2020](#))

## Qui est concerné ?

Les mairies, les établissements médico-sociaux, les services de l'État, ...

> et cela, dès le 1er euro dépensé !

# Le cadre réglementaire de la commande publique



## Le code de la commande publique

- 1 seul et même texte pour toutes les formes de contrats (marchés publics et concessions...)
- Un **renforcement** depuis + de 20 ans des dispositions « pro-achats durables »
- L'**obligation** de questionner les « impacts DD » de son achat avant toute consultation
- À venir : **obligation d'une considération environnementale** dans tous les marchés publics



## Le Plan National pour des Achats Durables 2022-2025

### Objectifs pour 2025 :

- **100% de marchés** intégrant une considération environnementale
- **30% de marchés** intégrant une considération sociale



# Le cadre réglementaire de la commande publique en restauration collective

Loi EGAlim  
(2018)



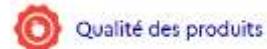
Loi Climat et  
Résilience  
(2021)



## A partir de 2022

Mise en œuvre d'un ensemble de mesures pour les restaurants collectifs

> [en savoir plus](#)



Qualité des produits



Menus végétariens



Information des convives



Lutte contre le gaspillage

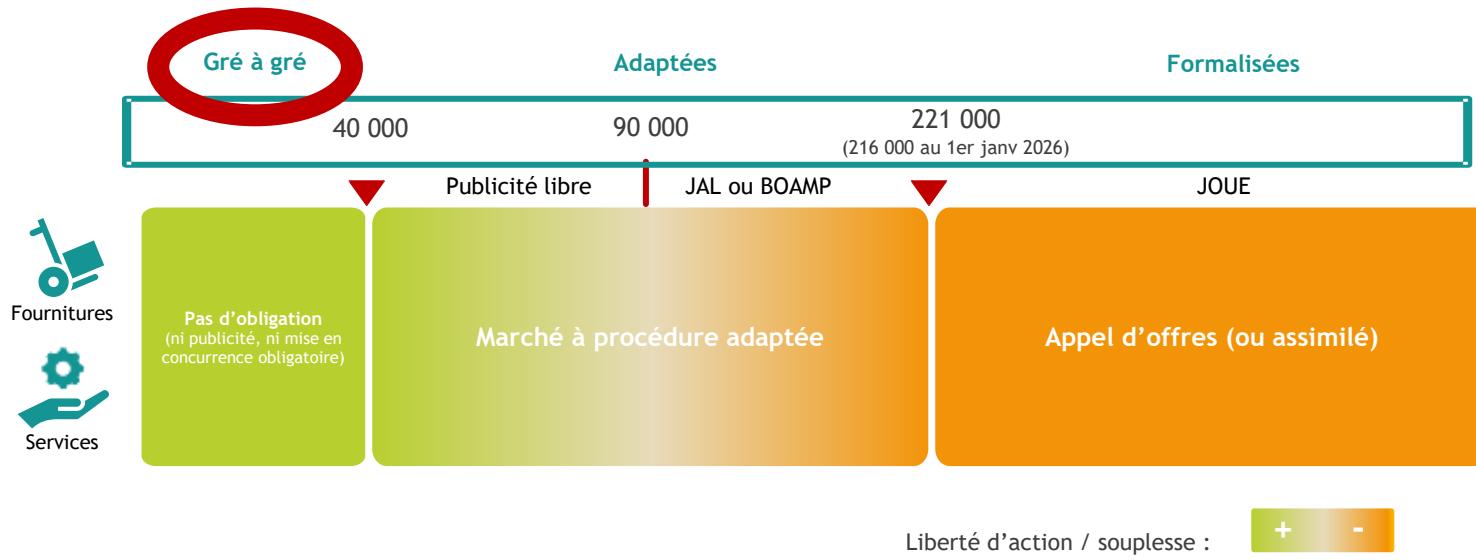


Interdiction du plastique

## A partir de 2024

Mise en œuvre de ces mesures pour la restauration collective privée

# Les seuils de procédure



# La procédure de gré à gré

## Art R.2122-1 à R.2122-9 du code la commande publique

### Procédure à suivre

- Aucune procédure particulière
- Pas de publicité imposée
- Pas de formalisme imposé sauf > 25 000 € HT = contrat écrit obligatoire et publication des données essentielles
- Possibilité de négocier (qualité, délais de livraison, prix...)



Possibilité de consulter plusieurs fournisseurs pour assurer une mise en concurrence



### Rappel du code :

*L'acheteur veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.*

### 1 pré-requis et obligation réglementaire :

L'élaboration d'une nomenclature achat !



# Exemple de nomenclature achat

**Issu du guide de Conseil national de la restauration Collective**  
(Mis à jour en janvier 2024)

"La nomenclature établie en 2001 reste, aujourd'hui encore, pour un acheteur qui achète de manière habituelle des denrées alimentaires, un cadre de découpage en 15 familles homogènes juridiquement non contesté, bien qu'elle ne soit pas obligatoire :

- 10.01 Produits carnés surgelés ou congelés
- 10.07 Viandes et charcuteries (autres que surgelées ou en conserve appertisée)
- 10.02 Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés
- 10.08 Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelés ou en conserve appertisée)
- 10.03 Fruits, légumes et pommes de terre surgelés
- 10.09 Fruits et légumes préparés et réfrigérés :
- 10.10 Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs)
- 10.04 Préparations alimentaires élaborées composites surgelées
- 10.05 Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées
- 10.12 Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés)
- 10.06 Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits surgelés
- 10.13 Pains et pâtisseries (autres que surgelés)
- 10.11 Boissons
- 10.14 Epicerie
- 10.15 Aliments adaptés à l'enfant et diététique sans fin médical"



# OUTILS & RECOMMANDA- TIONS

# Les bonnes pratiques



## Réaliser un sourcing

- > connaître le marché économique et maîtriser l'offre des fournisseurs pour calibrer au mieux votre achat et les objectifs « qualité / EGALim » recherchés



## Rédiger un contrat

- > sécuriser l'approvisionnement, donner de la visibilité au fournisseur



## Mutualiser / acheter à plusieurs

- > limiter les procédures, massifier les commandes
-  Procédure plus complexe (groupement d'achats)  
Risque d'exclusion des petits fournisseurs

# Les outils



## Réaliser un sourcing

[www.agrilocal16.fr](http://www.agrilocal16.fr)



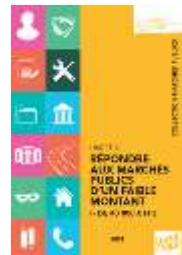
Les plateformes de mise en relation acheteurs/fournisseurs



Le clausier EGALIM (recensement des plateformes)



Le guide du sourcing opérationnel de la DAE



Le livret d'informations à destination des entreprises du Conseil Départemental de la Creuse



# Les outils



## Mutualiser / acheter à plusieurs

The screenshot shows the Rapidd platform interface. At the top, there's a search bar and navigation links for 'Accès à la documentation', 'Actualités et Ressources', 'Messages', and 'Tutoriels et formations'. Below the header, there are four circular icons labeled 'Fournir de la documentation', 'Gérer', 'Acheter', and 'Consulter'. The main content area features a 'Guichet vert' logo and sections for 'Les dernières questions', 'Prestations de service informatiques', 'Les prestataires partenaires', and 'Tutoriel de France de la Cantine collective dans le cadre du Réseau 3AR'. A sidebar on the right lists 'Documentation sur la documentation', 'Actualités et Ressources', 'Gestion', and 'Formation'.

La plateforme Rapidd pour faire son benchmark



## S'informer / monter en compétences

The screenshot shows the 'ma cantine' documentation website. At the top, there's a 'Bienvenue sur la documentation de la communauté ma cantine' section with a yellow lightbulb icon. Below it, there's a 'Présentation de la documentation' section with a list of categories like 'Documentation sur la documentation', 'Actualités et Ressources', 'Gestion', and 'Formation'. Further down, there's a 'A propos des sources et acteurs producteurs de ces ressources' section with a yellow lightbulb icon. A sidebar on the left lists 'Documentation sur la documentation', 'Actualités et Ressources', 'Gestion', and 'Formation'.

Le centre de ressources de "ma cantine"



Le conseil environnemental de 1er niveau "Guichet Vert"



### Les formations "gré à gré" du Réseau 3AR :

- Le 27 novembre à Saint-Émilion (33) > [je m'inscris](#)
- Début décembre (informations à venir)



# MERCI !

Margot Poletti  
[m.poletti@3ar-na.fr](mailto:m.poletti@3ar-na.fr)

Suivez notre actualité  
sur notre site [3ar-na.fr](http://3ar-na.fr)  
notre page LinkedIn   
et notre groupe Rapidd 

# Plateforme Maia & Charente : un outil pour s'approvisionner en produits bio charentais

Flavien GUITTARD, Directeur



The logo features a red cross symbol above the text "croix-rouge insertion" and "FONDÉ PAR LA CROIX-ROUGE FRANÇAISE". Below this, the text "MAIA & CHARENTE" is centered.

**Plateforme logistique de produits locaux et bio en Charente**



# Témoignage d'acheteur : CAISSE DES ECOLES DE MOUTHIERS SUR BOEME



Noëlle JOUVIN, Diététicienne



# Présentation de la collectivité

- **1994 : création de la caisse des écoles →** gestion des affaires scolaires et notamment de la restauration
- **1 groupe scolaire accueillant en moyenne 174 enfants** (112 élémentaires + 62 maternelle à la rentrée 2025)
- **12 agents (11 ETP) : 1 cuisinier/ 2 aides cuisinières/ 3 agents de service + 3 ATSEM + 2 agents surveillance périscolaire + 1 agent d'entretien des locaux**
- **1 responsable (diététicienne):** gestion denrées alimentaires / non alim - RH - facturation familles - suivi financier et administratif - éducation nutritionnelle
- **Cuisine sur place en restauration chaude - 2 salles de restauration**
  - 1 service en maternelle (3 ATSEM + 1 aide cuisinière)
  - 2 services en élémentaires (2 agents + 1 agent de surveillance)

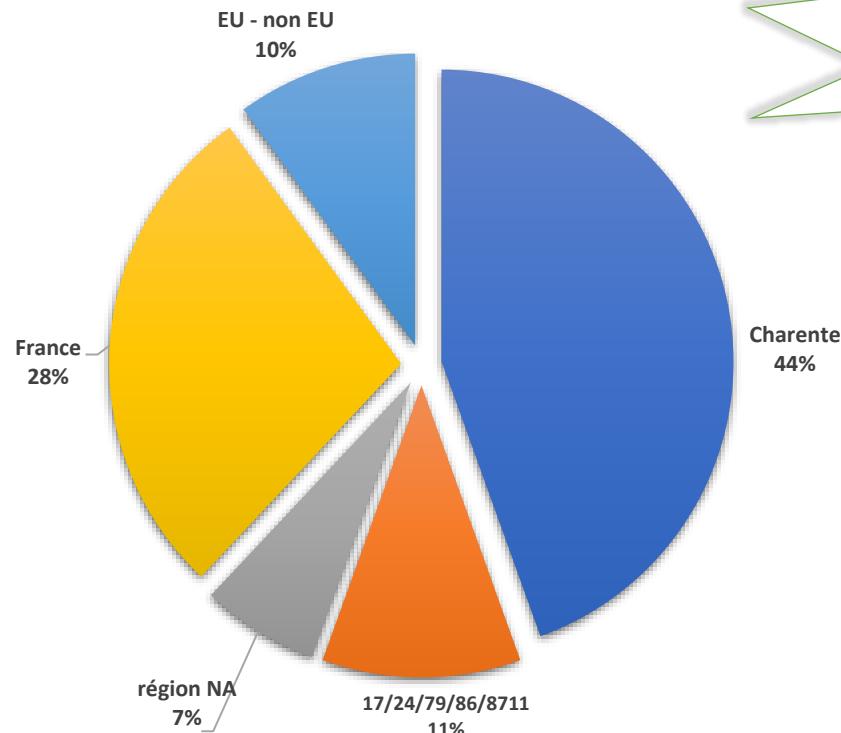


# Service de restauration

- **Volonté politique d'un service de qualité**  
(approvisionnements sur territoire, Agriculture biologique, moyens humains et matériels)
- Février 2015 : adhésion au **Réseau *Bien Manger à L'Ecole (Grand Angoulême)***
- Programme de l'Union Européenne « ***lait et fruits à l'école*** » (*subvention FRANCE AGRIMER*)
- sept 2022 : dispositif **Cantine à 1€** (renouvellement de la convention depuis mai 2025)
- **Ecocert « en cuisine » niveau 1** : depuis 2023
- **Territoire BIO Engagé** : depuis 2023



# Répartition géographique des approvisionnements en Agriculture Biologique – année 2024



Part des produits issus de l'AB :  
36%

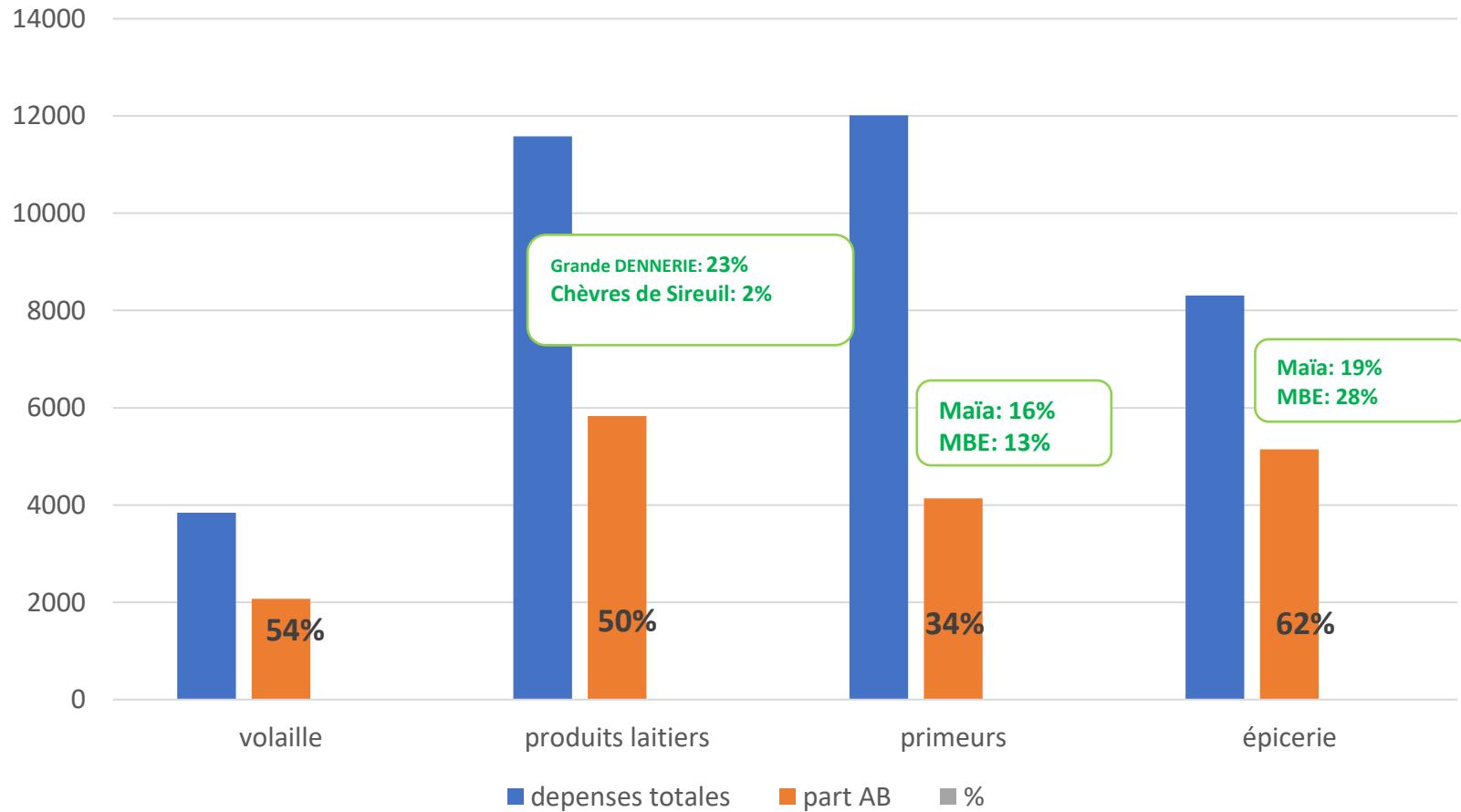


# FOURNISSEURS (locaux) en Agriculture Biologique

Fournisseurs	produits	fonctionnement	Procédure commande
<b>Simon LUZUY (16)</b> depuis 2010	Poulets entiers	-Plan annuel de livraison avec un mini de 15 pièces (commande mutualisée avec le personnel) -1 service toutes les 5 semaines environ -livraison assurée par le producteur	Courriel
<b>GAEC Grande Dennerie (16)</b> depuis 2012	Yaourt, lait, fromage blanc, beurre, tome	-grille tarifaire annuelle -bon de commande type fourni par le producteur -1 commande par semaine environ -livraison assurée par le producteur	Bon de commande envoyée par courriel
<b>Chèvres de Sireuil (16)</b> depuis 2022	Fromage de chèvre (lait cru)	-grille tarifaire annuelle -1 commande toutes les 2 mois environ -livraison assurée par le producteur	Courriel
<b>Maïa Charente (16)</b> depuis sept 2024	Légumes frais de saison (diversité assurée) – fruits –œufs coquilles- légumineuses – pâtes – farine – épicerie (compote, confiture, miel – biscuits)	-engagement oral -mercuriale à la semaine -1 commande par semaine -livraison assurée par la plateforme	Commande via le site numérique
<b>Mangeons Bio Ensemble (79)</b> depuis 2010	Épicerie (France –EU) – fromages – légumes - fruits	-mercuriale à la semaine -1 commande toutes les 6 semaines -livraison assurée par un transporteur	Courriel



# Proportion par familles de produits en AB (2024)



Témoignage d'acheteur :

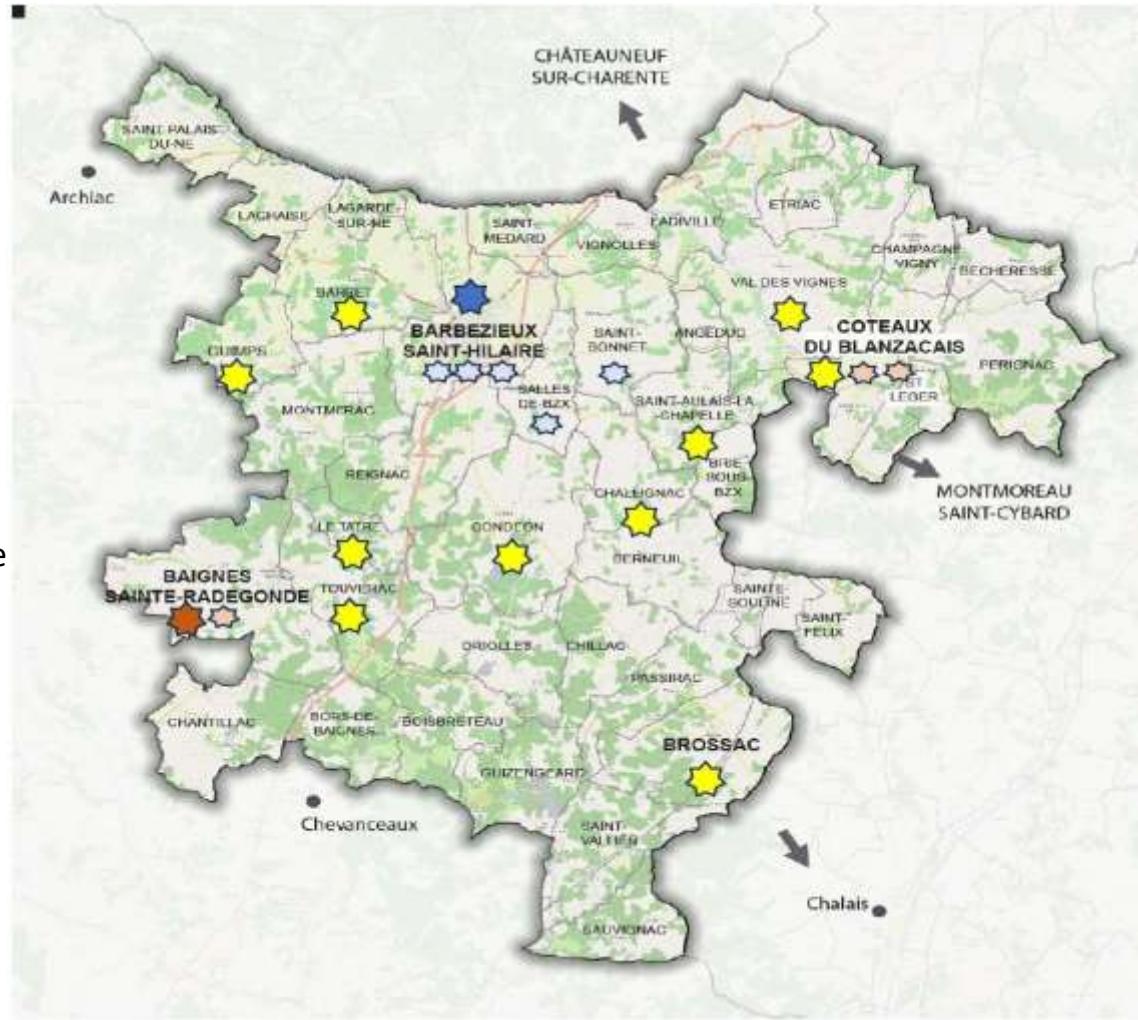
# Communauté de communes des 4B Sud Charente

Grégory ARSICAUD, Technicien restauration



## Les cuisines du territoire

- 1 Cuisine centrale (2 sites)
- Cuisine de production
- Cuisine satellite (livraison Baigne)
- Cuisine satellite (livraison Barbezieux)



## La Loi EGALIM

En 2024, le service restauration a atteint **30%** d'achats sous Signe de Qualité et d'Origine (SIQO) dont **18%** pour les produits issus de l'Agriculture Biologique

En 2024, **108 790€** ont été dépensés dans l'économie locale dont **14 150€** pour des produits sous SIQO



# Travailler avec un producteur local

## Commande

Utilisation de la plateforme  
AGRILOCAL 16

## Communication interne

Visite des producteurs locaux avec  
le personnel des cuisines

## Matériels

Achat de matériel adapté à la  
découpe du poulet (ciseau à  
volaille, feuille de boucher)



La Ferme des 2L-PILLAC  
(16390)

## Menus

Adaptation en fonction du  
fournisseur (durée élevage,  
jour d'abattage)

## Communication auprès des usagers

repas pédagogiques, réseaux  
sociaux

## Personnel

Mise en place de formation à la  
découpe du poulet

