

Commune de Cappelle en Pévèle



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Objet du marché :

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE ET MISE A
DISPOSITION DE MATERIEL POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DE L ECOLE
EMILIE CARLES DE CAPPELLE EN PEVELE**

SOMMAIRE

Article 1 : Pouvoir Adjudicateur	3
Article 2 : Objet du Marché	3
Article 3 : Prestations	3
3.1 Définition de la prestation	3
3.2 Estimation des repas	3
3.3 Mise à disposition de matériel	4
3.4 Formation du peronnel	5
3.5 Site de restauration et livraison	5
Article 4 : Prestations alimentaires	5
4.1 Composition et modalités d'élaboration des menus	5
4.2 Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas	6
Article 5 : Gaspillage alimentaire et autres mesures	9
5.1 Gaspillage alimentaire	9
5.2 Autres mesures	10
Article 6 : Vérification de l'exécution des prestations	10
6.1 Bilan annuel	10
6.2 Communication	10
6.3 Contrôles exercés par la collectivité	10
6.4 Contrôles d'hygiène	11
Article 7 : La formation du personnel et sensibilisation du convive	11
Article 8 : Pénalités	12
8.2 Pénalités concernant les exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas	12
7.3 Pénalités concernant la production des justificatifs pour les démarches de labellisation	13

Article 1 : Pouvoir Adjudicateur

Commune de Cappelle-en-Pévèle
47 rue du Général de Gaulle
59242 CAPPELLE-EN-PEVELE

Représenté par son maire : Bernard CHOCRAUX

Article 2 : Objet du Marché

- Fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune pendant les périodes scolaires et certaines périodes de vacances scolaire comme décrit dans l'article 4 ;
- Définir la fourniture et la livraison des piques-niques avec mise à disposition de caissons isothermes le cas échéant ;
- Mise à disposition de matériel professionnel pour la cuisine ;

Article 3 : Prestations

3.1 Définition de la prestation

La prestation a pour objet la fourniture et la livraison en liaison froide de repas cuisinés pour la restauration scolaire de la commune de Cappelle en Pévèle. Le présent CCTP définit les obligations et les garanties du fournisseur dans le cadre du marché qui sera passé avec lui par la commune.

La prestation consiste à fournir les repas du midi destinés aux élèves de l'école Emilie CARLES de Cappelle en Pévèle composé de classes maternelles et élémentaires durant la période scolaire. Il inclut également les enfants des ALSH et le personnel encadrant des mercredis récréatifs et durant les ALSH d'été (vacances scolaires d'été telles que définies par le calendrier de l'Education Nationale – Zone B).

3.2 Estimation des repas

Le nombre de repas par jour est évalué à 170 repas jour répartis comme suit sur la période scolaire :

Période de fourniture des repas	Désignation de la prestation	Nombre de repas estimé par jour (selon l'effectif inscrit)
4 jours/semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) en période scolaire	Repas Maternelles – servis à table	50
4 jours/semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) en période scolaire	Repas Primaires – servis à table	120
4 jours/semaine (lundi, mardi, jeudi, vendredi) en période scolaire	Adultes / encadrants	0

Le nombre de repas par jour est évalué à 55 repas jour répartis comme suit sur pour les mercredis récréatifs :

Période de fourniture des repas	Désignation de la prestation	Nombre de repas estimé par jour (selon l'effectif inscrit)
Mercredi récréatif	Repas Maternelles – servis à table	24
Mercredi récréatif	Repas Primaires – servis à table	24
Mercredi récréatif	Adultes / encadrants	7

Le nombre de repas moyen par jour est évalué à 91 repas jour répartis comme suit sur pour les ALSH :

Période de fourniture des repas	Désignation de la prestation	Nombre de repas estimé par jour (selon l'effectif inscrit)
ALSH juillet / aout	Repas Maternelles – servis à table	24
ALSH juillet / aout	Repas Primaires – servis à table	55
ALSH juillet / aout	Adultes / encadrants	12

Il est précisé que cette estimation est basée sur les chiffres de fréquentation moyenne de l'année scolaire 2023/2024 et que celle-ci n'engage pas la commune sur les quantités futures de repas à livrer qui seront adaptées à la fréquentation réelle des usagers de la restauration.

De fait, le nombre de repas pourra être supérieur ou inférieur à la moyenne indiquée ci-dessus. L'opérateur économique devra donc s'y conformer sans formuler de réclamation sur ce sujet.

Le candidat devra dissocier dans sa facturation les repas facturables sur le temps scolaire (lundi, mardi, jeudi et vendredi) des repas facturables sur les mercredis récréatifs et ALSH.

Le candidat devra présenter le mode de réservation des repas dans sa note technique. Les modalités de réservation des repas devront être détaillées (mode de réservation, heure maximum de saisie des réservations, etc...)

3.3 Mise à disposition de matériel

- Une chambre froide pendant toute la durée du marché. Celle-ci doit avoir une capacité suffisante pour le stockage des denrées livrées (soit environ 170 repas par jour). Elle est mise à disposition pour le prestataire afin de stocker les denrées livrées avant remise en température ;
- Un four utilisable lorsque le nombre de denrées à réchauffer dépasse la capacité du four de la cantine ; **A titre informatif notre four peut contenir 14 gastros (de 3000gr) – Référence 2FRC714RT**

La référence du four, son ampérage et le système de raccordement au réseau électrique devront être présentés dans le dossier technique.

En cas de panne du matériel mis à disposition, le prestataire s'engage à remplacer ou faire réparer le matériel sous 24H (jours ouvrés)

- Le matériel nécessaire au conditionnement et à la remise en température des potages ;

Le matériel sera mis à disposition 4 jours avant la rentrée scolaire de septembre 2024 et pour la durée du marché.

Le matériel sera repris à la fin du présent marché.

3.4 Formation du personnel

La formation du personnel à l'utilisation du matériel devra être assurée pendant cette période. Une session de présentation et d'utilisation du matériel d'1h sera assurée par le prestataire.

3.5 Site de restauration et livraison

Les repas seront livrés à la cuisine du restaurant scolaire de la commune (côté cantine rue de l'abbaye).

Les livraisons se font tous les jours ouvrés (lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis) lors des périodes scolaires définies par le Ministère de l'Education nationale avant 8h30.

Article 4 : Prestations alimentaires

4.1 Composition et modalités d'élaboration des menus

Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire. Les grammages, fréquences d'apparition et qualité des denrées seront en tout point conformes aux normes en vigueur au jour de la conclusion du marché : recommandations du GEMRCN relative à la nutrition.

Le titulaire s'engage à fournir un menu à 4 composantes composées comme suit :

- Entrée (hors d'œuvre, crudité ou potage) ou fromage ;
- 1 plat composé de :
 - protidique : viande, volaille, poisson, préparation à base d'œufs à plus de 70% ou protéines végétales ;
 - accompagnement : alternance de légumes verts, de saison, frais, surgelés, conserves et de féculents (pâtes, riz, pommes de terre...) ;
- 1 dessert (fruit, yaourts, fromages blancs, fruits au sirop, pâtisseries fraîches...) ;
- Pain. Le pain décongelé est proscrit. Les pains spéciaux pourront être proposés notamment dans le cadre de la semaine du goût

Le candidat devra également fournir les condiments (sel poivre, huile, etc...) dans des contenants adaptés et répondant à la loi EGAlim.

Le restaurant scolaire est équipé de fontaines à eaux. Le prestataire n'a pas à gérer ce point.

Le prestataire devra proposer des repas de substitution qui pourront être commandés pour des raisons culturelles ou dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) : base 2023/2024 : 7 enfants qui ont des régimes particuliers.

La découverte et le patrimoine gastronomique doivent être valorisés dans les menus. Les menus doivent comporter obligatoirement le nom du composant principal et les appellations « fleuries » (non explicites) sont à bannir.

Devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant ;
- Les produits de qualité (bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents.

Les menus établis par période scolaire seront soumis à l'approbation des services municipaux au minimum 2 semaines avant le début de la prestation. Le prestataire transmettra à la collectivité les menus validés sur support informatique (couleur ; de format minimum A4). Le prestataire s'engage à participer autant que possible à des réunions de travail avec la commune destinées à faire émerger des pistes d'amélioration.

A titre exceptionnel, des modifications pourront être apportées aux menus notamment pour des raisons d'approvisionnement, décalage de saisons et de récolte. Le titulaire s'engage à en informer la collectivité dans les meilleurs délais. Ces dernières devront être formalisées par écrit et validées par la collectivité.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité de la bonne cuisine familiale.

Seront impérativement exclus :

- Tout aliment comportant des O.G.M. ;
- Les poissons comportant des arêtes nombreuses et fines et les poissons « exotiques » ;
- Les viandes comportant de petits os.

Les fruits servis devront être mûrs et de saison. Pour les maternelles, des compotes de fruits remplaceront les fruits difficiles à manger ou longs à préparer.

Les assaisonnements doivent être simples. Pour les crudités, les assaisonnements devront être séparés et dans des contenants adaptés, respectant la loi EGAlim.

La variante devra proposer au minimum 1 repas 100% bio par semaine.

4.2 Exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

La commune souhaite, en plus de respecter la loi Egalim, veiller à l'origine des produits et leur saisonnalité. Ainsi, à **compter de la prise d'effet du marché** et pour répondre aux objectifs de la commune en matière de développement durable, les exigences de la commune sont reprises ci-dessous :

A) Produits visés par la loi EGAlim

La loi EGALIM exige **50% de produits durables et de qualité**. La commune souhaite que le pourcentage soit réparti comme suit :

Les produits issus de l'agriculture biologique

Le candidat doit proposer **minimum 20 %** (en € HT) de produits certifiés « agriculture biologique », en conversion ou équivalent. Les produits d'origine Hauts-de-France sont à privilégier.

Les produits sous signes officiels de qualité (SIQO) et les Certifications environnementales, HVE et mentions valorisantes

Le candidat doit proposer **minimum 30 %** (en € HT) de produits sous signes officiels de qualité (bio, label rouge, AOP, AOC, STG, IGP) ou équivalent, ou de produits sous certifications environnementales (Endives Perle du Nord, Vergers Écoresponsables, Agriconfiance...), HVE ou mentions valorisantes (produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles, œufs) ou issus du commerce équitable. Les produits d'origine Hauts-de-France sont à privilégier.

Tableau 1: Synthèse des exigences – produits visés par la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Bio	20% en valeur HT	Bio tout origine (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Produits : souhait de toucher toutes les filières
SIQO	30% en valeur HT	SIQO et HVE tout origine (privilégier l'origine Hauts-de-France)	Exemples de produits à privilégier : - bio : toutes filières - Label Rouge : Volailles de Licques, Lingot du Nord, Flageolet vert, Endives de pleine terre ... - IGP : Ail d'Arleux ... - AOC : Maroilles ... - Endives Perle du Nord, Vergers Écoresponsables, Agriconfiance - produit fermier : fromage, fromage blanc, volailles
Certifications environnementales et HVE			
Mentions valorisantes			
Produits issus du commerce équitable			

B) La diversification des protéines conformément à la loi EGalim

Le repas végétarien

Le candidat doit proposer **une fois par semaine** un repas végétarien. Le repas végétarien comprend l'entrée ainsi que le plat. Le menu végétarien doit être composé de protéines végétales (légumineuses, céréales) ou animales (produits laitiers et œufs). Il sera proscrit l'utilisation de chair animale (ni viande, ni poisson, ni crustacé). Le candidat doit limiter l'utilisation de produits industriels (exemples : steak de soja, nuggets de blé, boulettes végétales...). **Les repas végétariens servis decroissent** privilégier les légumineuses (lingots du Nord, lentilles vertes, flageolets verts, pois chiche...).

La variante proposée devra contenir 50% de repas en « fait maison ».

Tableau 2: Synthèse des exigences – la diversification des protéines conformément à la loi EGalim

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	PRECISIONS
-------------------	--------------------------------	------------

Repas végétarien	1 repas par semaine	Produits à privilégier : - légumineuses régionales VARIANTE : 50% de repas en “fait maison” minimum
------------------	---------------------	---

C) Autres exigences

Les viandes

Le porc et le bœuf devront être d'origine France et le candidat devra privilégier les viandes d'origine Hauts-de-France autant que possible.

Les poissons

Il sera apprécié du candidat de proposer des espèces de poissons de saison (<https://www.mrgoodfish.com/especes/>) et préférentiellement d'origine Hauts-de-France en privilégiant le label MSC ou le programme européen Mr Good Fish.

La saisonnalité

Conformément à la loi EGalim, les saisons de production des fruits et légumes frais devront être respectées et prises en compte dans l'élaboration des menus.

La variante devra aller plus loin et respecter la saisonnalité de production des fruits et légumes frais de la région Hauts-de-France et prises en compte dans l'élaboration des menus. Un calendrier de la saisonnalité en région Hauts-de-France est disponible en annexe 2 du CCTP.

Tableau 3: Synthèse des exigences – Autres exigences

TYPES DE PRODUITS	QUANTITE MINIMUM EXIGEE TOTALE	ORIGINE DES PRODUITS	PRECISIONS
Viandes	Totalité	Porc et bœuf d'origine française et autant que possible Hauts-de-France	
Poissons			Produits à privilégier : - poissons de saison - MSC, Mister good fish...
Saisonnalité	100% des produits frais	Tout origine	Produits à privilégier : - Fruits et légumes
VARIANTE : Produits d'origine Hauts-de-France	25%	Origine Hauts-de-France	Produits à privilégier : - tout produit confondu - pouvant être aussi labellisés conformément à la loi EGalim

En cas d'impossibilité ou de difficultés à respecter les engagements pris dans le marché, le prestataire devra en prévenir la commune et en apporter des justifications.

D) Fourniture de piques-niques

Dans le cas de la livraison de piques-niques, les repas proposés devront contenir :

- Crudités de légumes ou de fruits
- Produit laitier
- Source de protéine
- Pain en l'état ou sous forme de sandwiches frais et qualitatifs

L'eau n'est pas à fournir puisque les bouteilles en plastiques sont à proscrire. Des gourdes seront fournies par les familles.

La livraison devra se faire dans des caissons isothermes qui seront à disposition de la collectivité le temps de la journée. Ils seront restitués à la prochaine livraison.

E) Stock tampon

Le candidat devra fournir un stock tampon (sous forme de plats appertisés) qui sera déposé à la même adresse que celle prévue pour les livraisons de repas.

Le prestataire s'engage à le renouveler en cas de péremption et à anticiper le renouvellement. Le prestataire à la charge de s'assurer de l'existence permanente de ce stock. Celui-ci doit être composé de 4 composants au même titre que les autres repas.

Article 5 : Gaspillage alimentaire et autres mesures

5.1 Gaspillage alimentaire

Conformément à la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte, et par anticipation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite EGalim, le titulaire devra s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire dès la prise d'effet du contrat.

Il devra accompagner la commune dans les 4 phases de la démarche, faire partager son expérience et expertise pour proposer des solutions par des actions et des outils concrets :

1. **Établir un diagnostic** : connaître le gaspillage alimentaire : en cuisine et en restaurant, ainsi que le potentiel de réduction (pesées, grilles d'analyses, grammages, etc.) ;
2. **Analyser les résultats** : identifier les principales causes ;
3. **Elaborer un plan d'actions** : identifier les actions et les outils à engager (modification des pratiques et des procédures, gestion des stocks, formation, gachimètre, actions de sensibilisation, magasin solidaire, etc.).
Le candidat devra notamment présenter des propositions concrètes et pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. Des actions de sensibilisation devront être menées lors d'événements annuels : semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets... ;
4. **Fournir un bilan annuel** à la Commune.

Il est donc attendu que le titulaire propose un plan d'action et un rétroplanning de réalisation.

Le grammage des repas devra être adapté selon l'âge des enfants (maternelle / primaire/adulte).

S'il est observé une quantité de gaspillage alimentaire trop importante relativement aux recommandations du GEMRCN, la commune pourra demander au prestataire de rectifier les quantités servies de certains plats ou aliments.

5.2 Autres mesures

Les types d'emballages devront correspondre aux normes en vigueur sanitaires, d'hygiène et de sécurité.

Conformément aux exigences de la loi EGalim, le titulaire devra tenir compte des échéances suivantes :

- Depuis le 1er janvier 2020 : interdiction des bouteilles d'eau en plastique et de la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique ;

Ce point sera donc à respecter dans le cadre de la livraison de piques-niques commandés lors des sorties scolaires ou les ALSH.

- 1er janvier 2025-2028 : il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans.

Au regard de l'application du présent marché (2024-2025 / 2025-2026 / 2026-2027) l'offre de base n'est pas soumise à cette obligation portant sur les contenants alimentaires.

La variante devra impérativement l'appliquer.

Article 6 : Vérification de l'exécution des prestations

6.1 Bilan annuel

Un bilan statistique détaillé de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi au premier janvier de l'année suivante (n+1) pour les produits durables ou produits de qualité. Pour les candidats répondant à la variante, les données statistiques pour l'intégration de produits d'origine Hauts-de-France seront demandées de la même manière. Le prestataire retenu devra fournir ces éléments afin que la commune puisse télédéclarer les résultats du bilan sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire avec le 31 mars de chaque année : **ma cantine.** <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

6.2 Communication

Le titulaire du marché s'engage à fournir l'affichage réglementaire prévu par la loi EGalim :

- Support numérique pour la mise en ligne de la part de produits issus de l'agriculture biologique, d'origine Hauts de France, et produits de qualité et durables des repas servis.
- Support numérique pour impression d'une affiche avec ces même éléments pour la conformité avec l'obligation d'affichage sur les lieux de restauration.

6.3 Contrôles exercés par la collectivité

6.3.1 Contrôle de la bonne exécution du marché

La collectivité contrôlera régulièrement la grille de menus pour **vérifier la saisonnalité des produits ainsi que la présence de produits labellisés, l'origine régionale, les repas végétariens, le fait maison.**

Pour rappel, devront être facilement identifiables sur les menus :

- Les produits régionaux ou dont la traçabilité mérite d'être mise en avant ;
- Les produits de qualité (Bio, SIQO, mentions valorisantes...) et durables ou équivalents.

La collectivité peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder aux contrôles qu'elle juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations avec les engagements du prestataire et les clauses du marché.

Il pourra donc être demandé au prestataire de fournir les bons de commande émis sur une période donnée (fixée par la mairie) pour vérifier les circuits de distribution de produits issus de filières régionales (nombre et nom des intermédiaires) et la présence de produits biologiques ou autres labels (attestation de certification des fournisseurs/producteurs pour les produits concernés). Sur ces produits, la commune vérifiera qu'ils correspondent bien aux saisons de production régionales.

6.3.2 Mise à disposition des justificatifs pour des labellisations

La collectivité souhaite via son cahier des charges exigeant, pouvoir prétendre aux labellisations : Territoire Bio Engagé (TBE), Ici Je Mange Local (IJML) ... Pour ce faire, le titulaire du marché s'engage à fournir chaque année du marché, les justificatifs demandés par les instructeurs sur certaines périodes données (factures des fournisseurs, montant achats de denrées sur la cuisine centrale...). La commune s'engage à laisser 3 semaines au titulaire pour compiler et fournir les documents.

6.4 Contrôles d'hygiène

Le fournisseur devra justifier d'un agrément pour l'activité de restauration et de repas livrés.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires définies par l'arrêté ministériel en vigueur relatif à la restauration collective.

Le conditionnement des repas devra respecter la législation en vigueur et la chaîne du froid jusqu'à la livraison sur le site.

Le prestataire effectuera les contrôles bactériologiques imposés par la réglementation en vigueur et ceux rendus nécessaires pour assurer une parfaite sécurité. Les résultats de ces analyses seront obligatoirement communiqués à la commune.

Le fournisseur informera la commune des obligations réglementaires concernant les locaux, agencements et matériels, afin de permettre à celle-ci d'assurer les mises en conformité indispensables.

En cas d'intoxication alimentaire, tous les frais seront à la charge du titulaire.

Article 7 : La formation du personnel et sensibilisation du convive

La formation du personnel de cuisine du prestataire aux enjeux de l'agriculture biologique, au développement durable et aux circuits alimentaires de proximité sera valorisée. Des actions de sensibilisation et de formation du personnel du restaurant collectif de la commune seront également appréciées.

Par ailleurs, le prestataire prêtera une attention particulière à l'éveil au goût et à la sensibilisation à l'agriculture biologique et aux circuits alimentaires de proximité des convives. Il devra pour cela proposer des actions et des menus spécifiques, soumis à la validation de la ville, de façon continue et/ou pour les événements suivants :

- Semaine du goût ;
- Semaine du Développement Durable ;
- Quinzaine du Printemps bio ;

- Repas à thèmes ...

Article 8 : Pénalités

8.1 Pénalités concernant la Composition et modalités d'élaboration des menus

S'il est constaté que les repas livrés n'ont ni la qualité, ni la quantité prévue, une pénalité de 50€ proportionnelle sera appliquée, laquelle portera sur le nombre total de repas livrés dans la journée, après simple avis écrit. Cette pénalité fera l'objet d'un titre de recette à déduire sur la facture du même mois.

8.2 Pénalités concernant les **exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas**

La commune pourra procéder à un contrôle inopiné pour vérifier la traçabilité des produits servis en cours de marché. Des pénalités seront appliquées dès l'apparition d'irrégularités ne faisant pas l'objet d'explications du prestataire ou la cause exprimée ne satisfaisant aux obligations prévues à ce marché ou à la réglementation en vigueur. Les pénalités seront appliquées selon le tableau 4.

Tableau 4: Pénalités concernant les exigences relatives aux produits utilisés pour la confection des repas

Rappel de l'exigence		Moyens de Contrôle	Nature de la pénalité
Exigences du CCTP (bio, SIQO, régional...) (cf paragraphe 2.2)	Respect des exigences du présent CCTP	Bilan fourni par le prestataire à la fin d'une année civile complète accompagné d'une partie des factures sur demande	Somme forfaitaire : 25€ par jour de retard après le 15 février de l'année n+1
Produits régionaux	Produit identifié dans le menu	Contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Produits biologiques			
Les produits sous SIQO			
Repas végétarien	La moitié des repas végétariens doivent être faits maisons	Lecture des menus et contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Poissons	Espèces de saisons ou durables	Lecture des menus et contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Viandes	Le porc et le bœuf doivent être au minimum d'origine française et autant que possible régionale	contrôles inopinés des étiquettes ou factures	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée
Saisonnalité	Les saisons de production régionales devront être respectées et prises en compte dans l'élaboration des menus	Lecture des menus	10% du prix TTC du repas retenu par repas concernés sur la période étudiée

En cas de non-production des justificatifs demandés par la mairie, les mêmes pénalités seront appliquées.

7.3 Pénalités concernant la production des justificatifs pour les démarches de labellisation

Rappel de l'exigence		Moyens de contrôle	Nature de la pénalité
Labellisation	Factures des fournisseurs,	Transmission des éléments à la commune	Somme forfaitaire : 25€ par jour de retard après

	montant d'achats des denrées		échéance fixée par la commune
--	---------------------------------	--	----------------------------------

ANNEXE 1 : Description de ce qui est entendu comme « Produits durables » ou "Produits de qualité"

- Les **produits issus de l'agriculture biologique** - certifiés et labellisés agriculture biologique.

Précision : Sont aussi acceptés les produits végétaux 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, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique.

- 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) **de niveau 2**, la mention « **fermier** » ou « **produit de la ferme** » ou « **produit à la ferme** » pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

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 entrent dans le décompte : à ce jour, les œufs fermiers ; les fromages fermiers y compris les fromages blancs ; les volailles de chair fermières qui 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 ; la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières qui doivent bénéficier du SIQO Label Rouge.

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'**écolabel Pêche durable**

Précision : 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, de consommateurs et de 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.

Précision : 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) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité.

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

Précisions : 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 officielle 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 afférentes (articles R. 2152-9 et R. 2152-10). »

Source : LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE, Conseil National de la Restauration Collective (Janvier 2020)

- **Les produits équitables**

ANNEXE 2 : Calendrier des produits de saison en Hauts-de-France

Cuisez Bio et selon les saisons en Hauts-de-France



MARS

Légumes

- Betterave
- Carotte
- Céleri vert
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux de Bruxelles
- Echalote
- Endive
- Mâche
- Navet

Fruits

- Oignon jaune
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre
- Topinambour

Fruits

- Pomme

JUIN

Légumes

- Batavia
- Betterave
- Brocchi
- Carotte
- Céleri vert
- Choux fleur
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux rave
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Epinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Navet
- Oignon jaune
- Poivron
- Persil
- Petit pois
- Radis rose

Fruits

- Fraise

SEPTEMBRE

Légumes

- All frai
- Artichaut
- Aubergine
- Basilic
- Batavia
- Betterave
- Blé
- Brocchi
- Carotte
- Céleri vert
- Choux fleur
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux rave
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Epinard
- Fenouil
- Frisé
- Haricot vert
- Laitue
- Mâche
- Navet
- Pomme de terre
- Topinambour
- Radis rose
- Scarole
- To mato

Fruits

- Fraise
- Pomme

DÉCEMBRE

Légumes

- All frai
- Betterave
- Carotte
- Céleri vert
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux de Bruxelles
- Courge
- Echalote
- Endive
- Epinard
- Frisé
- Mâche
- Navet
- Oignon rouge
- Oignon jaune
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre
- Portimarron
- Radis rose
- Radis noir
- Scarole
- Topinambour

Fruits

- Poire
- Pomme

AVRIL

Légumes

- Echalote botte*
- Epinard*
- Carotte
- Navet*
- Oignon jaune
- Pomme de terre
- Radis rose

Fruits

- Pomme

JUILLET

Légumes

- All frai
- Artichaut
- Batavia
- Betterave
- Blé
- Carotte
- Choux fleur
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux rave
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Epinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Oignon jaune
- Petit pois
- Poireau
- Poivron
- Radis rose
- Tomate

Fruits

- Fraise

OCTOBRE

Légumes

- All frai
- Artichaut
- Aubergine
- Batavia
- Betterave
- Blé
- Brocchi
- Carotte
- Céleri vert
- Choux fleur
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux rave
- Choux de Bruxelles
- Compote
- Echalote
- Epinard
- Frisé
- Laitue
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Panais
- Parsil
- Poireau
- Poivron
- Pomme de terre
- Portimarron
- Radis rose
- Radis noir
- Scarole
- Tomate
- Topinambour

Fruits

- Poire
- Pomme

JANVIER

Légumes

- All frai
- Betterave
- Carotte
- Céleri vert
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux de Bruxelles
- Echalote
- Endive
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre
- Portimarron

Fruits

- Poire
- Pomme

MAI

Légumes

- Batavia
- Carotte
- Echalote
- Epinard
- Laitue
- Navet
- Persil
- Pomme de terre
- Radis rose

AOÛT

Légumes

- All frai
- Artichaut
- Aubergine
- Basilic
- Batavia
- Betterave
- Blé
- Carotte
- Céleri vert
- Choux fleur
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux rave
- Concombre
- Courgette
- Echalote
- Epinard
- Fenouil
- Haricot vert
- Laitue
- Mais doux
- Oignon jaune
- Petit pois
- Poireau
- Poivron
- Radis rose
- Tomate

Fruits

- Fraise

NOVEMBRE

Légumes

- All frai
- Betterave
- Carotte
- Céleri vert
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux de Bruxelles
- Courge
- Echalote
- Endive
- Epinard
- Frisé
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Panais
- Parsil
- Poireau
- Pomme de terre
- Portimarron
- Radis rose
- Scarole
- Topinambour

Fruits

- Poire
- Pomme

FÉVRIER

Légumes

- All frai
- Betterave
- Carotte
- Céleri vert
- Choux rouge
- Choux blanc
- Choux frisé
- Choux de Bruxelles
- Echalote
- Endive
- Mâche
- Navet
- Oignon jaune
- Panais
- Poireau
- Pomme de terre
- Portimarron

Fruits

- Poire
- Pomme

* Disponible uniquement en panier chez les producteurs de circuits-courts.