

AR Prefecture

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE
Reçu le 27/07/2022
Publié le 27/07/2022

**Syndicat Mixte pour l'Aménagement
et le Développement des Combrailles**

2, Place Raymond Gauvin
63390 St Gervais d'Auvergne

N° DBS20220703

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

L'an deux mil vingt-deux, le 18 Juillet à 18h00, le Bureau Syndical dûment convoqué s'est réuni à Saint-Gervais-d'Auvergne, sous la présidence de Monsieur Boris SOUCHAL.

Date de convocation : 07/07/2022.

PRESENTS : MM. SOUCHAL – VENEULT - CAZEAU – LELONG - BONNET- ROUGHEOL – GIDEL – PERRIN – DUMAS - BONY.

Nombre de membres : en exercice : 14
Présents : 10
Votants : 11 (1 Pouvoir)

Objet : Marché public : Mission d'étude visant à développer l'utilisation de produits locaux au sein des établissements de restauration hors domicile du territoire des Combrailles

Le Président rappelle aux membres du bureau les démarches entreprises dans le cadre de la mise en place du Projet Alimentaire Territorial (PAT). L'idée maîtresse du PAT repose sur l'organisation d'un système alimentaire local résilient en reliant les acteurs locaux de l'alimentation. Pour cela trois axes majeurs de travail ont été définis :

- L'accompagnement de l'organisation et de la structuration des filières agricoles ;
- L'accompagnement de la restauration collective ;
- L'éducation à une alimentation saine, de qualité et de proximité.

Plus précisément, le second axe a pour objectif de répondre aux plus près aux besoins des gestionnaires des restaurants collectifs du territoire et de les accompagner dans le développement de leurs approvisionnements en produits locaux. Cela implique de disposer d'une connaissance fine du secteur de la restauration collective sur le territoire du SMADC. Le Président explique qu'il convient de faire appel à un prestataire externe spécialisé dans ces sujets pour nous accompagner à mener à bien cette mission.

Les restaurants collectifs envisagés pour cette étude sont les suivants :

- Les cantines scolaires et périscolaires : écoles primaires, accueils de loisirs, collèges, lycées et autres établissements,
- Les restaurants du secteur de la santé : EHPAD, portages de repas à domicile, accueils de santé pour rééducation, accueils handicapés...
- Les restaurants d'entreprises.

AR Prefecture

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE
Reçu le 27/07/2022
Publié le 27/07/2022

A partir de ce public cible, les attendus de la mission sont les suivants :

- Réaliser un état des lieux global de la restauration collective sur le territoire : fonctionnement et services annexes proposés ;
- Etablir un panorama global et territorial des approvisionnements : acteurs impliqués, pratiques d'approvisionnements et accompagnement éventuel ;
- Evaluer le potentiel d'approvisionnements en produits locaux : chiffrer le besoin des restaurants collectifs et le croiser avec la capacité de production du territoire ;
- Définir un plan d'actions : recenser les initiatives et proposer des orientations et des actions permettant de développer les approvisionnements locaux.

Une proposition de cahier des charges de consultation a été préparée, en particulier dans le cadre d'un des groupes de travail créés dans le cadre du PAT. Le Président en donne lecture.

Où cet exposé et après en avoir délibéré, le bureau syndical,

APPOUVE : le projet de cahier des charges pour la réalisation d'une mission d'étude visant à développer l'utilisation de produits locaux au sein des établissements de restauration hors domicile du territoire des Combrailles, annexé à la présente délibération.

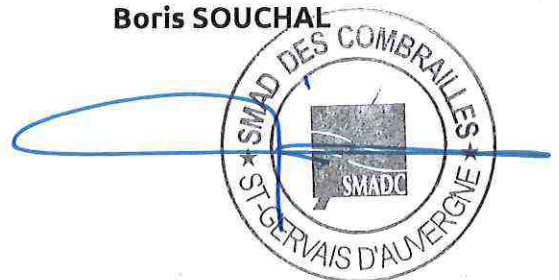
AUTORISE : le Président à lancer une consultation et à signer tout document relatif à ce dossier.

Fait et délibéré les jours mois an que dessus, au registre sont les signatures.

Pour copie conforme
Certifiée exécutoire

Le Président,

Boris SOUCHAL



S M A D

AR Prefecture

des Combrailles

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Reçu le 27/07/2022

Publié le 27/07/2022

MARCHE DE SERVICES - PRESTATIONS INTELLECTUELLES
PROCEDURE ADAPTEE

**Mission d'étude visant à développer
l'utilisation de produits locaux au sein des
établissements de restauration collective du
territoire des Combrailles**

CAHIER DES CHARGES

REMISE DES OFFRES : le 30 septembre 2022 à 12h00

SMADC
Maison des Combrailles
2 Place Raymond Gauvin
63390 SAINT-GERVAIS-D'Auvergne
smadc@combrailles.com

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Reçu le 27/07/2022

Publié le 27/07/2022

1. Contexte de la mission

2. Objectif global de la mission

3. Contenu et attendus de la mission

3-1 – Etat des lieux global de l'offre de la restauration collective sur le territoire

3.2 – Etablissement d'un panorama global et territorial du fonctionnement de l'approvisionnement des structures de restauration collective

3-3 – Etablir le potentiel d'activité liée à l'approvisionnement en produits locaux

3-4 – Recherche de bonnes pratiques

3-5 – Plan d'actions et perspectives

4. Réalisation de la mission

4.1 – Pilotage

4.2 – Principes méthodologiques

4.3 - Livrables attendus

4.4 – Propriété intellectuelle

4.5 – Délai

5. Contenu des offres

6. Annexes

1. CONTEXTE DE LA MISSION

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Re Syndical Mixte pour l'Aménagement et le Développement des Combrailles et les 3 EPCI du territoire à savoir Pays de Saint Eloy, Combrailles Sioule et Morge et Chavanon Combrailles et Volcans

Publié le 27/07/2022

Le territoire à savoir Pays de Saint Eloy, Combrailles Sioule et Morge et Chavanon Combrailles et Volcans sont des collectivités qui portent les différentes politiques structurantes et les services pour et auprès des 47671 habitants des 99 communes qui les composent.

De par le passé, sur les anciens périmètres des communautés de communes de Haute Combraille, Pontgibaud Sioule et Volcans en lien avec celle de Volvic Sources et Volcans, une initiative avait déjà été menée avec l'idée de mettre en lien les productions locales et la restauration scolaire. De même, suite à la fusion des EPCI en 2017, Combrailles Sioule et Morge avait fait le choix d'intégrer la compétence de restauration collective auprès des scolaires, des centres de loisirs, des EHPAD et du portage de repas à domicile avec pour objectif d'organiser et harmoniser les pratiques, en intégrant au mieux les produits locaux. Ce travail spécifique a conduit notamment à l'acquisition d'un logiciel permettant de quantifier précisément les flux et approvisionnements.

Par ailleurs, le SMADC possède de par l'ensemble de ses compétences, une sensibilité toute particulière sur les thématiques de l'aménagement du territoire, de l'économie, du tourisme, de la culture, des actions sociales et médico-sociales et du développement agricole. Il apparaît que la question de l'alimentation est transversale à l'ensemble de ces sujets. Plus particulièrement, les échanges lors des commissions du Réseau Agricole Combrailles mettaient en évidence les aspirations profondes de la profession agricole du territoire et concordaient totalement à la construction d'un Projet Alimentaire Territorial.

C'est donc naturellement que l'ensemble des élus ont soutenu et construit cette démarche, tout d'abord avec un véritable travail d'information et d'appropriation des PAT et plus particulièrement du PAT des Combrailles qui a débuté concomitamment à la candidature déposée au 15 avril 2021 avec l'organisation d'un Forum à destination de tous, où il s'agissait de recueillir les réactions et suggestions.

La labélisation PAT en émergence de niveau 1 a été obtenue le 1^{er} juin 2021 avec un accord de subvention en décembre, essentiel pour permettre le recrutement d'une chargée de mission qui a rejoint l'équipe en avril 2022.

Sa prise de fonction permet alors la mise en œuvre effective des trois axes d'orientation du PAT, à savoir :

- Accompagner l'organisation et la structuration des filières agricoles ;
- Accompagner la restauration collective ;
- Education à une alimentation saine, de qualité et de proximité.

L'idée maîtresse du PAT des Combrailles est l'organisation d'un système alimentaire local résilient en reliant les acteurs locaux de l'alimentation. La gouvernance pressentie est construite comme suit :

- Un Comité de Projet qui a construit le PAT et suit sa mise en œuvre.
- Un Comité de Pilotage pour élaborer de manière concertée la stratégie alimentaire du territoire.
- Un Comité Scientifique pour accompagner, conseiller et évaluer la méthodologie de cette démarche.
- Des Groupes de Travail par thématiques qui rassembleront des professionnels spécialisés pour travailler sur les actions du PAT des Combrailles.

Au préalable de cette étude, l'animatrice du Projet Alimentaire Territorial aura rencontré l'ensemble des maires des communes du territoire accueillant de la restauration collective. Ces échanges auront eu pour objectif de présenter le PAT, la loi Egalim ainsi que d'introduire cette étude.

2. OBJECTIF GLOBAL DE LA MISSION :

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Objet de l'étude sollicitée est de disposer d'une connaissance fine du secteur de la restauration collective sur le territoire du SMADC afin de mieux

comprendre son fonctionnement, les besoins, les difficultés, et ainsi élaborer un plan d'actions multi partenarial et pluriannuel visant à développer l'approvisionnement des établissements en produits locaux issus du territoire des Combrailles et/ou à proximité. Le fil conducteur de cette mission est d'initier une démarche progressive permettant d'atteindre notamment les préconisations de la loi EGALIM (en termes d'approvisionnements en produits de qualités et durables, de diversification des protéines, de lutte contre le gaspillage, d'élimination du plastique, de communication aux convives), mais surtout d'ancrer des habitudes de travail et de communications entre producteurs, gestionnaires de restauration collective, élus, et usagers.

La mission incorpore à la fois une phase descriptive et de connaissance de l'existant en termes d'équipements et de pratiques, mais aussi une approche de définition des besoins, des enjeux et des difficultés, et enfin d'élaboration d'un plan d'actions de manière concertée entre les acteurs impliqués.

Le SMADC est maître d'ouvrage de cette étude. Néanmoins, il n'a pas vocation à porter seul les actions qui découlent de cette démarche. Aussi, la question de la concertation et de la définition d'une vision partagée est essentielle dans la mission. Cet aspect conditionne la méthodologie qui doit être adoptée afin de créer un véritable réseau territorial autour de la restauration collective dans les Combrailles.

Cette étude doit porter sur le territoire des Combrailles, et doit expliciter les relations et les acteurs extérieurs qui peuvent influencer sur la restauration collective du territoire, notamment sur les territoires voisins mettant en œuvre une démarche de PAT.

On comprend dans la restauration collective trois catégories de repas :

- Les repas concernant les publics scolaires et périscolaires : écoles primaires, accueils de loisir, collèges, lycées et autres établissements,
- Les repas dans le secteur de la santé : EHPAD, portage de repas à domicile, accueil de santé pour rééducation, accueils handicapés...,
- Les repas servis par les restaurants d'entreprises.

Si des catégories de publics supplémentaires apparaissent comme pertinentes, le champ de l'étude pourra être élargi. Cet aspect sera mis en discussion en début de mission avec le prestataire.

L'état d'esprit présidant à cette mission relève de la construction d'une méthode partagée et concertée. Il ne s'agit en aucun cas de se positionner en termes de contrôle ou de jugement des équipements et pratiques existants, mais bien d'accompagner les acteurs selon leurs besoins dans un objectif clair et affiché de développer l'approvisionnement de ces structures en produits locaux.

Pour la réalisation de l'étude, le prestataire se focalisera sur les produits appartenant aux grandes familles suivantes : viandes, laitages, fruits et légumes et boulangerie. Par ailleurs un aliment sera considéré comme local s'il est produit sur le territoire du Puy-de-Dôme, ou sur un des départements suivants : Allier, Cantal et Creuse. Ces aspects pourront également être mis en discussion en début de mission avec le prestataire.

3. CONTENU ET ATTENDUS DE LA MISSION :

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE
La mission comporte 25 volets ainsi décrits.
Publié le 27/07/2022

3-1 – Etat des lieux global de l'offre de la restauration collective sur le territoire

Il s'agit par le biais de visites sur place de constituer une base de connaissances précise sur les établissements assurant une offre de restauration collective sur le territoire.

Les points à aborder sont au minimum les suivants :

Fonctionnement global :

- Description de des ressources humaines mobilisées, quel que soit leurs missions (cuisine, gestion, administratif...) avec à minima le nombre d'Equivalents Temps Plein attachés à la gestion, la conception et le service des repas ainsi que les formations suivies),
- Outils techniques et informatiques utilisés ainsi que leur pertinence en fonction des usages,
- Chiffrage de l'activité, en renseignant à minima le budget alimentaire annuel, nombre de couverts, prix du repas demandé aux familles et la part prise en charge par la mairie. Des ratios apparaissant comme pertinents en fonction des données complémentaires obtenues pourront également être présentés,
- Gestion des menus et de la préparation des repas,
- Méthode de service des repas utilisée,
- L'évaluation du gaspillage alimentaire, les démarches mises en œuvre pour le réduire ainsi que son traitement,
- Un point sur le degré actuel de connaissance et d'application de la Loi EGALIM est attendu. Il est également souhaité une appréciation du potentiel de développement à ce niveau.

Pour le cas particulier de petites structures ou regroupement qui n'auraient pas les outils permettant ce recueil, un accompagnement spécifique est à prévoir sur une période significative afin de permettre cet état des lieux.

En cas d'utilisation de produits locaux dans les menus proposés, il conviendra d'en faire une analyse poussée en renseignant notamment la quantité par type de produits commandés, le degré de transformation à l'achat, la logistique mise en place, les avantages et les inconvénients identifiés à s'approvisionner en local ...

Services complémentaires :

- Animation auprès des usagers sur les produits et les repas,
- Gestion du gaspillage, traitements des biodéchets,
- Communication sur les produits et menus,
- Mode de gestion de régimes particuliers...

Cet état des lieux devra faire l'objet d'un rendu notamment sous forme de tableau de bord que le SMADC pourra mettre à jour régulièrement par la suite.

3.2 – Etablissement d'un panorama global et territorial du fonctionnement de l'approvisionnement des structures de restauration collective

Ce panorama comprendra à minima :

Etat des acteurs impliqués : producteurs, transformateurs, intermédiaires, élus locaux, gestionnaires, cuisines, association de parents d'élèves.

063-256301375-20220718-DRS20220703-DE
Reçu le 27/07/2022
Publié le 27/07/2022

AR Préfecture

Descriptif et quantification des flux existants au niveau du territoire et des territoires voisins.

Reçu le 27/07/2022
Publié le 27/07/2022

Zoom sur l'état des pratiques en matière d'approvisionnements pour chaque restaurant collectifs :

- Etat et sources des approvisionnements : typologie des produits et quantité, périodicité, ...
- Mode d'organisation et de suivis et commandes,
- Détailler et analyser le plus précisément, dans la mesure du possible, l'origine par type de produits et indiquer la part d'approvisionnement en produits locaux,

Au regard de ces renseignements, les points de blocages et les leviers d'actions seront analysés, avec une évaluation des marges de manœuvre et de la volonté des acteurs.

Ce panorama devra être établi à l'échelle du périmètre du SMADC et de chacune des 3 communautés de communes.

3- 3 – Etablir le potentiel d'activité liée à l'approvisionnement en produits locaux

Au vu des éléments précédents, il conviendra d'évaluer les besoins immédiats et potentiels en termes de produits locaux, en croisant les contraintes techniques, humaines et financières avec la volonté affichée.

Ce potentiel doit être décrit de la manière la plus caractérisée possible, en termes de types de produits, de contraintes tarifaires, logistiques, de quantité, de périodicité et avec un souci de projection sur plusieurs années.

Il conviendra de croiser ces données avec les capacités de production du territoire et de définir ce qu'il est potentiellement possible de produire localement, aujourd'hui et demain. Ce point sera à rattacher avec le travail initié dans le cadre du PAT sur la connaissance des acteurs impliquée dans la production et leurs potentiels de développement.

3-4 – Recherche de bonnes pratiques

Le prestataire proposera l'étude de bonnes pratiques adaptées aux problématiques du territoire et donc sources d'inspiration pour les actions menées. Des visites peuvent être organisées à destination des élus ou des autres acteurs impliqués dans la démarche.

3-5 – Plan d'actions et perspectives

Le prestataire s'attachera à prendre note des projets portés à court ou moyen termes par les acteurs de la restauration collective concernant leurs propres équipements ou des d'équipements collectifs. Néanmoins, au-delà de lister les projets répertoriés, il s'agira de faire acte de proposition d'orientations et d'actions susceptibles de répondre directement ou indirectement à l'objectif d'augmentation de la part de produits locaux.

Les actions peuvent être individuelles (concernant une seule structure) ou collectives et mutualisées. Les actions peuvent concerner des équipements et investissements, mais aussi des aspects organisationnels et logistiques, la montée en compétences des équipes par des programmes de formation, l'animation de groupes d'échanges de pratiques, l'accompagnement des acteurs de l'offre et de la demande, sensibilisation du public... Ces propositions peuvent être à destination des acteurs de la restauration collective mais également du secteur agricole ou de toutes autres parties prenantes qui apparaîtraient comme pertinentes.

AR Prefecture

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE
Reçu le 27/07/2022

Les actions devront répondre à une logique stratégique claire que le prestataire devra formuler. Cette stratégie sera déclinée dans un argumentaire utilisable par la suite.
Les actions devront être identifiées en termes de localisation et de maître d'ouvrage potentiel.
Le plan d'action pourra utilement être présenté sur la base de fiche actions dont les rubriques seront à définir conjointement avec le SMADC.

4. RÉALISATION DE LA MISSION

4.1 – Pilotage

Le suivi administratif et l'encadrement du prestataire seront assurés par le Syndicat Mixte pour l'Aménagement et le Développement des Combrailles. Le prestataire devra désigner un interlocuteur unique.

Un Groupe de Travail sera plus particulièrement en charge du pilotage de la mission et devra valider toutes les étapes de la réalisation de la mission. Sa composition sera définie conjointement au préalable et il se réunira autant que de besoin et a minima trois fois.

Le comité de projet du PAT (5 élus issus du SMADC et des EPCI) pourra être mobilisé pour un suivi plus régulier si le besoin en est établi.

4.2 – Principes méthodologiques

La mission repose à la fois sur un travail de recueils de données et d'analyse, mais aussi pour une large part sur un effort de concertation des acteurs autour d'un objectif commun.

Aussi, les candidats devront proposer des modalités de concertation susceptibles de permettre l'implication et l'adhésion des acteurs actuels et futurs de la démarche ainsi initiée.

Des rencontres physiques individuelles des acteurs devront donc être privilégiées. Concernant les structures ayant mise en place des outils de suivis plus avancés, les modalités d'enquête et de recueil de données seront adaptées au cas par cas de manière concertée entre le prestataire et les maîtres d'ouvrage afin de limiter le temps mobilisé (cela concerne a priori les lycées, certains collèges et les cantines gérées par la Communauté de communes Combrailles Sioule et Morge).

Des temps de travail collectifs devront être proposés (en dehors du pilotage de la mission).

En outre, des enquêtes ou questionnaires pourront également venir utilement compléter cette concertation (par exemple, questionnaires auprès des usagers des structures de restauration collective, parents d'élèves...).

Il est ici attendu de la part des candidats de faire des propositions adaptées aux objectifs de la mission et à une bonne appropriation.

4.3 - Livrables attendus

Le commanditaire entend disposer des éléments suivants :

- Un tableau de bord précis des données recueillies lors de visites sur place assorti de modalités de mise à jour,
- Un compte-rendu de chaque visite, entretien et réunion,
- Un document final répondant point par point aux attendus développés dans le paragraphe 3. Des versions intermédiaires seront bien entendu proposées et amendées selon les retours formulés par le commanditaire et le comité de pilotage de l'étude. Les candidats devront préciser dans leur proposition le contenu qu'ils entendent donner au rapport final de la mission.

- Des notes de synthèse sont également attendues dans un objectif de diffusion plus large que le rapport final (argumentaires, synthèse du diagnostic, synthèse du plan d'actions...).

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Le prestataire devra également tout support et

Publié le 27/07/2022

la bonne compréhension de la démarche (écrits, vidéos, cartographie...).

Chacun des livrables prendra la forme suivante :

- 1 exemplaire numérique en word,
- 1 exemplaire numérique excel (tableau de bord),
- 1 exemplaire numérique en pdf,
- 1 exemplaire papier.

Tous les supports de réunions, rapports et documents relatifs à cette mission feront mention des partenaires et des financements du Conseil Départemental du Puy-de Dôme et de LEADER.

Pour faciliter la transmission de l'information et dans un souci de partage des informations et d'accessibilité pour l'ensemble les partenaires, le prestataire pourra proposer la mise en place d'une plateforme en ligne permettant à chaque partenaire de disposer des documents mis à jour.

4.4 – Propriété intellectuelle

La propriété intellectuelle de cette étude est régie par le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de prestations intellectuelles 2021 (CCAG-PI 2021).

Les résultats produits seront propriété du maître d'ouvrage.

Le titulaire du marché cède, à titre exclusif, l'intégralité des droits ou titres de toute nature afférents aux résultats permettant au commanditaire de les exploiter librement. Le prix de cette cession sera compris dans le montant demandé au titre de la réalisation de l'étude.

Le maître d'ouvrage se réserve tout droit de reproduction des documents, dans le respect des dispositions relatives à la propriété intellectuelle du CCAG-PI 2021.

Sur décision du commanditaire, cette étude pourra être communiquée aux collectivités membres ainsi qu'à des structures institutionnelles.

4.5 – Délai

Il est attendu que la mission débute en octobre 2022 et se termine au 31 août 2023

5. CONTENU DES OFFRES

Les offres devront comprendre, à minima :

- Un document de présentation de la société,
- Une liste de références de travaux similaires précisant la date de réalisation et le coût,
- Une liste des moyens employés et du personnel affecté à cette opération et leur profil professionnel (et des sous-traitants potentiels),
- Une note présentant la méthodologie proposée,
- Le planning de réalisation,
- Les conditions de l'offre (montant des honoraires détaillés par poste de dépenses),
- Les formulaires officiels DC1 et DC2.

Le candidat proposera un devis clair, précis et détaillé. Les conditions tarifaires de l'offre devront préciser le temps d'intervention en nombre de jours par phases de la mission assorti du coût jour, et une différenciation claire entre les 5 volets de la mission.

AR Prefecture

6. ANNEXES

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE

Reçu le 27/07/2022

Publié le 27/07/2022

- Périmètre du SMAD des Combrailles

- Objectifs de l'axe restauration collective du Projet Alimentaire Territorial des Combrailles
- Recensement des structures pouvant accueillir de la restauration collective

AR Prefecture

063-256301375-20220718-DBS20220703-DE
Reçu le 27/07/2022
Publié le 27/07/2022