|  |  |
| --- | --- |
| **Organisme contractant** | **Caisse d’allocations familiales de Loire-Atlantique**  **22 rue de Malville**  **44937 Nantes cedex 9** |
|  | |
| **Procédure** | **Procédure adaptée** |
|  | |
| **Date limite de remise des offres** | **31 janvier 2025 à 11h** |
|  | |
| **Questionnaire de performance environnementale** | |
|  | |
| **Marché n°** | **MSE.24.040** |
| **Objet** | **Prestations de restauration collective de la Caf de Loire-Atlantique** |
| **Lot** | **Un lot unique** |

**Marché MSE.24.040 - Questionnaire de performance environnementale**

Pour toutes les réponses apportées, le candidat a la possibilité de transmettre également de la documentation interne, des tableaux… appuyant son offre.

**1 - Approvisionnements alimentaires**

* Le candidat est-il en mesure de respecter les % évoqués par la loi Egalim ?

Pour rappel, cette loi dispose que l’offre alimentaire d’un titulaire à un marché de restauration collective est tenue de parvenir à un taux d’au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % sont issus de l’agriculture biologique.

Est considérée comme un produit de qualité et durable les produits bénéficiant des certifications énumérées à l’article 5.1 du CCTP.

Le candidat doit donc indiquer les pourcentages, sur une année, d’achats issus des produits de qualité et durables et issus de l’agriculture biologique.

**Ces pourcentages doivent aussi être indiqués si les prescriptions de la réglementation ne sont pas atteintes par le candidat.**

Il est possible pour le candidat de détailler par composante d’un repas c’est-à-dire en mentionnant le taux pour les hors d’œuvre de catégorie 1, puis de catégorie 2…

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont les engagements du candidat sur la diversité et la richesse des produits ?

Le candidat indique les engagements pris en matière de diversité des produits pour son offre alimentaire.

L’approvisionnement de produits de saison est particulièrement pris en compte par l’organisme.

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont les engagements en matière d’approvisionnements en circuit court ou direct ?

Le candidat indique ces engagements concernant l’approvisionnement de ces produits notamment sa politique d’achats en circuit court ou direct.

Sur le volume total de denrées alimentaires, le candidat précise ainsi la part d’approvisionnements relevant de ces critères.

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont les engagements du candidat en matière d’approvisionnement local ?

Le candidat indique quelles sont les mesures prises en matière d’approvisionnement local.

Est considérée comme local une production assurée dans un rayon maximum de 200km.

**L’approvisionnement de produits locaux est privilégié sur les différents approvisionnements précités.**

Sur le volume total des denrées alimentaires, le candidat précise ainsi la part d’approvisionnements relevant d’achats locaux.

|  |
| --- |
|  |

**2 - Emissions de CO2**

* Le candidat est-il en mesure de transmettre ses données relatives aux émissions de CO2 ?

Le candidat indique, s’il dispose de ces données, les informations CO2 exhaustives et complètes de l’ensemble des transports générés par ses approvisionnements en denrées alimentaires.

Ils mentionnent aussi les dispositions mises en œuvre par le candidat afin de limiter l’empreinte carbone des déplacements générés par son activité, telles que les circuits logistiques optimisés mis en place, l’instauration de véhicules plus respectueux de l’environnement…

|  |
| --- |
|  |

**3 – Gestion des déchets**

* Quels sont les engagement du candidat en matière de gestion globale des déchets ?

Le candidat détaille le circuit de gestion des déchets qu’il compte mettre en place pour les prestations du marché. Il indique aussi les modalités de communication envers les convives qu’il compte installer.

|  |
| --- |
|  |

* Quelles sont les dispositions mises en œuvre par le candidat afin de limiter l’utilisation d’emballages de tous types ?

Le candidat détaille les mesures prises en ce qui concerne l’utilisation d’emballages pour les livraisons et le reconditionnement de ses marchandises et le conditionnement des denrées servies au restaurant d’entreprise.

|  |
| --- |
|  |