



Fourniture de repas pour le site INRAE du Rheu
- Centre de Recherche Bretagne-Normandie
Vers une restauration collective plus responsable

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES
(C.C.T.P.)

Table des matières

1 - INTRODUCTION.....	5
1-1 Engagement d'INRAE et du Centre Bretagne-Normandie envers le développement durable	5
1-2 Marché réservé	5
1-3 Rôle de la prestation.....	5
1-4 Le restaurant du site du Rheu et le public concerné	6
1-5 Principaux champs d'action	6
2 – OBJET DU MARCHE	7
2-1 Prestations relevant du titulaire	7
2-2 Prestations relevant de la personne publique.....	8
3 – CADRE REGLEMENTAIRE ET NORMATIF	8
3-1 Spécifications générales relatives aux denrées	8
3-2 Spécifications de salubrité.....	8
3-3 Spécifications relatives au développement durable	9
4 - ORGANISATION DE LA PRESTATION.....	9
4-1 - Description des prestations.....	9
4-2 Structure des repas.....	11
4-3 Matières Premières : Qualité, Approvisionnement et Règles Spécifiques.....	11
4-3-1 Viandes et charcuteries	11
4-3-2 Poisson.....	11
4-3-3 Œufs.....	12
Utilisation d'œufs frais dans le strict respect de la démarche HACCP, œufs d'origine Bio et circuits courts ; œufs de poules élevées en plein air exclusivement.	12
4-3-4 Légumes.....	12
4-3-5 Légumineuses	12
4-3-6 Fruits	12
4-3-7 Huiles et matières grasses	12
4-3-8 Pains et produits céréaliers.....	12
4-3-9 Fromages et produits laitiers.....	12
4-3-10 Desserts.....	13
4-3-11 Boissons	13
4-4 Inscriptions / Désinscriptions	13
5 - ELABORATION DES MENUS	13
5-1 Diversification des menus	13
5-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	14
5-3 Information des usagers.....	14
6 - SUIVI DU MARCHE.....	15
6-1 Contrôles inopinés et réguliers	15
6-2- CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION	16
6-2-1 Personnel.....	16
6-2-2 Prophylaxie	16

6-2-3 Vêtements de travail	16
6-2-4 Comportement du personnel	16
6-2-5 Congés	16
6-2-6 Formation du personnel	16
7 –LOCAUX ET MATERIELS.....	17
7-1 - locaux.....	17
7-1-1 État des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations	17
7-1-2 Entretien des locaux	17
7-1-3 Réparations	18
7-2 - MATERIEL	18
7-2-1 Fourniture du matériel : dotation initiale, renouvellement ou réparation.....	18
7-2-1-1 Gros matériel de restauration et de préparation	18
7-2-1-2 Petit matériel et ustensiles de cuisine / Petit matériel de restauration.....	18
7-2-1-3 Contenants et ustensiles en plastique.....	18
7-2-1-4 Matériel de laverie et linge de service	18
7-2-2 Entretien du matériel.....	19
7-2-2-1 Entretien technique du matériel	19
7-2-2-2 Nettoyage et entretien courant du gros et du petit matériel, produits d’entretien	19
7-2-3 Gestion et valorisation des déchets	19
8 - CONTROLES REGLEMENTAIRES ET MAINTENANCE CURATIVE	19
8-1 Maintenance préventive (contrôles réglementaires).....	19
8-2 Maintenance corrective – dépannage	20
9 - FLUIDES – ENERGIE	20
10 – PREVENTION DES RISQUES.....	20
11 - DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE.....	20
11-1 Durée.....	20
11-2 Remise des installations en fin de marché	21
Annexe 1	22
Annexe 2.....	23
Annexe 3.....	25
Annexe 4.....	27
Annexe 5.....	28
Tableau 1 Liste des produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).....	28
Tableau 2 Produits issus du commerce équitable et des Projets Alimentaires Territoriaux	30
Tableau 3 Fraicheur, saisonnalité et modes de production moins énergivores.....	31
Tableau 4 Diversification des sources de protéines et menus végétariens	32
Tableau 5 Lutte contre le gaspillage alimentaire	32
Tableau 6 Information annuelle des convives	32
Tableau 7 Substitution des plastiques	33

1 - INTRODUCTION

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (ci-après INRAE), lance le présent marché ayant pour objet la prestation de restauration du personnel sur le site INRAE du Rheu du Centre Bretagne-Normandie. Sont concernées les personnes travaillant sur le site, agents INRAE ou tiers autorisés sur le site.

1-1 Engagement d'INRAE et du Centre Bretagne-Normandie envers le développement durable

INRAE, un institut engagé envers le développement durable

Dans le cadre de l'élaboration de la stratégie d'INRAE à l'horizon 2030, les parties prenantes, tant internes qu'externes, de l'Institut ont déclaré la responsabilité sociétale et environnementale (RSE) priorité collective. Le plan d'action RSE 2025-2030 d'INRAE engage agents, fournisseurs et prestataires à contribuer à l'ensemble des dimensions du développement durable (économique, environnementale, sociale). Un des axes forts du plan d'action vise à réduire l'impact des activités de l'institut sur l'environnement, notamment la chaîne de consommation. INRAE engage des mesures pour garantir un accès à une restauration saine et écoresponsable à tous ses agents. Le plan d'action RSE d'INRAE comporte aussi un volet social. Ainsi, la démarche engagée par l'Institut de double labellisation Diversité-Egalité vise l'inclusion sociale de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi.

Le Centre INRAE Bretagne-Normandie intègre ce plan d'action dans ses différentes composantes et demeure soucieux de l'engagement de ses prestataires dans le développement durable. Les prestations prévues au présent marché seront analysées sous cet angle. Par ce marché, il vise à encourager une restauration collective plus responsable - de qualité, respectueuse des hommes, de leur santé et de l'environnement - en intensifiant les produits issus de filières dites de qualité et de durabilité (selon les exigences du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la Loi EGAlim), en soutenant les produits issus au maximum d'une agriculture locale, en respectant le calendrier des saisons, en diversifiant les protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales, et en réduisant les déchets via notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire.

1-2 Marché réservé

Ainsi soucieux des enjeux autour d'une économie plus sociale et plus solidaire, le centre Bretagne – Normandie d'INRAE souhaite continuer à confier la gestion de son restaurant à une Entreprise Adaptée (EA) ou un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) ou structure équivalente, contribuant ainsi à la reconnaissance et à l'intégration des personnes handicapées.

Le site INRAE du Rheu concède son système de restauration à un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) depuis 2007.

Le présent appel d'offre sera réservé, en application de l'article L2113-12 du Code de la commande publique à « des entreprises adaptées mentionnées à l'article L. 5213-13 du code du travail, à des établissements et services d'aide par le travail mentionnés à l'article L. 344-2 du code de l'action sociale et des familles ainsi qu'à des structures équivalentes, lorsqu'ils emploient une proportion minimale, fixée par voie réglementaire, de travailleurs handicapés qui, en raison de la nature ou de la gravité de leurs déficiences, ne peuvent exercer une activité professionnelle dans des conditions normales ».

1-3 Rôle de la prestation

La prestation de restauration joue un rôle important pour le Centre INRAE Bretagne-Normandie et dans le quotidien des agents INRAE. Elle contribue à de bonnes conditions de travail sur site et plus généralement à la qualité de vie au travail des agents. Les usagers souhaitent disposer d'un repas agréable et cohérent avec leur type d'activité, ainsi qu'avec leur santé.

Ce cadre permettra de sensibiliser les usagers/consommateurs (personnels permanents, contractuels de recherche ou stagiaires) à des modes de production socialement et écologiquement durables.

1-4 Le restaurant du site du Rheu et le public concerné

Le restaurant du site du Rheu assure aux agents d'INRAE travaillant sur ce site un service de repas du midi. Les agents du centre, en poste sur les autres sites, sont accueillis lorsqu'ils sont amenés à s'y rendre. Cette opportunité est aussi offerte aux personnes INRAE ou non, qui viennent collaborer occasionnellement au travail des équipes résidentes (cas le plus fréquent des réunions).

Le site INRAE du Rheu accueille des équipes non INRAE qui ont passé des conventions d'accueil avec l'Institut. Leurs personnels ont également accès au restaurant dans des conditions financières définies au cas par cas selon chaque convention.

1-5 Principaux champs d'action

La restauration est organisée autour de 10 axes majeurs :

1. L'organisation de la prestation et des services proposés aux convives
2. La qualité des matières premières, en cohérence avec leurs systèmes de production et leurs circuits d'approvisionnement
3. L'élaboration des menus (équilibre nutritionnel, variété du plan alimentaire et diversification des sources des protéines)
4. La gestion des stocks et la lutte contre le gaspillage alimentaire
5. La réduction, la gestion et la valorisation des déchets
6. La maîtrise des consommations de fluides et d'énergie
7. La qualité de vie au travail de l'équipe de restauration et sa formation
8. Les relations réciproques entre équipe de restauration et usagers du restaurant
9. Le respect des contraintes budgétaires
10. Le suivi et le contrôle de la prestation (reporting financier et reporting « matières premières et approvisionnements »).

Un repas complet de qualité

La notion de restauration d'entreprise inclut d'une part, de disposer chaque jour d'un repas complet, diététiquement équilibré et, d'autre part, de bénéficier d'un repas de qualité et à un tarif social que la politique RH d'INRAE soutient.

Il est demandé au titulaire de raisonner au menu et non à l'assiette.

Les usagers souhaitent pouvoir bénéficier du choix entre deux formules repas :

- ✓ 3 composants :
 - un plat principal et accompagnement **de manière obligatoire**,
 - **deux composants périphériques** parmi les catégories : entrées, fromages, yaourts, fruits, desserts préparés. Il ne pourra être pris qu'un seul composant par catégorie.
- ✓ 4 composants :
 - un plat principal et accompagnement **de manière obligatoire**,
 - **trois composants périphériques** parmi les catégories : entrées, fromages, yaourts, fruits, desserts préparés. Il ne pourra être pris qu'un seul composant par catégorie.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire; les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées au plus près du service.

Les usagers sont sensibles à l'origine des matières premières et notamment sur les itinéraires techniques de leur élaboration. Des produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et produits en circuit court, ont été introduits progressivement ces dernières années. Les usagers souhaitent la poursuite de cette démarche qui rejoint les exigences réglementaires de la loi EGalim.

Des énergies maîtrisées.

Une démarche de maîtrise de la consommation d'énergie et d'eau est initiée à INRAE depuis 2002. Une attention particulière sera portée aux économies d'énergie et d'eau, tant pour la préparation des repas que pour leur distribution et les activités de nettoyage.

Des déchets contrôlés.

Une attention particulière sera portée pour minimiser la production de déchets et favoriser le tri. En 2020 une table de tri a été mise en place, et INRAE souhaite poursuivre le développement de cet aspect.

Contrôle de l'exécution des prestations

INRAE attachera une grande importance au respect strict de ses exigences précisées dans le présent document ; le titulaire est d'ores et déjà informé qu'un dispositif de contrôle de l'exécution des prestations sera mis en place dès le démarrage de la prestation.

Le titulaire complètera la déclaration annuelle demandée par le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire sur le site <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>. Sur le site, il complètera les différentes rubriques relatives aux obligations réglementaires, à savoir la qualité des produits, la lutte contre le gaspillage, les menus végétariens, l'interdiction du plastique et l'information des convives.

2 – OBJET DU MARCHÉ

2-1 Prestations relevant du titulaire

Le présent marché a pour objet la fabrication sur place et la distribution des repas servis dans le restaurant du personnel INRAE, site du Rheu. Les repas seront confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par INRAE.

Le titulaire, qui déclare avoir une parfaite connaissance du descriptif des locaux et des équipements mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement de la cuisine, ainsi qu'au bon fonctionnement du restaurant objet du marché.

Le titulaire sera tenu de se conformer, en particulier, aux dispositions du « Paquet Hygiène » et des textes en vigueur (arrêté du 21 décembre 2009). Les prestations devront respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP.

Le titulaire :

- Est seul responsable de la gestion financière de l'ensemble de la restauration, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel,
- A la charge d'encaisser le montant des prestations de restauration réglées par les convives, dans le cadre réglementaire précisé au CCAP (mandat d'encaissement),
- Est personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché.

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-dessous :

EN TERMES DE RESTAURATION

- La conception des menus ;
- L'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- La gestion des stocks ;
- La fabrication des repas ;
- La distribution des repas selon la formule du libre-service ;
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de force majeure ;
- La conception des animations.

EN TERMES DE GESTION DE SERVICE

- L'utilisation du système d'encaissement en place décrit en annexe 4 du présent CCTP ;

- La perception du prix des repas auprès des usagers, en sa qualité de mandataire ;
- L'organisation du travail et la mise en œuvre de son savoir-faire ;
- L'encadrement et la formation de son personnel salarié ;
- Le contrôle de la sécurité des aliments, des repas et du personnel.

EN TERMES TECHNIQUES

- L'entretien courant des locaux (y compris la salle de restauration et le hall d'entrée) et des équipements mis à disposition nécessaires à l'accomplissement du service ;
- Le renouvellement du petit matériel de cuisine (couteaux, louches, platerie) ;
- La mise en place de la vaisselle propre et le lavage de la vaisselle sale ;
- La fourniture de tout matériel spécifique utile au déploiement des concepts de restauration proposés, y compris pour les animations ;
- La maintenance préventive et corrective des matériels et équipements mis à sa disposition selon les modalités décrites à l'article 8 du présent CCTP ;
- La gestion des déchets selon la réglementation en vigueur.

2-2 Prestations relevant de la personne publique

La personne publique prend à sa charge les missions suivantes :

- La gestion de la fourniture des fluides,
- L'entretien technique des locaux mis à disposition du titulaire,
- Le renouvellement des équipements et de la vaisselle de service (le titulaire pourra être amené à supporter la charge financière de ce renouvellement si sa responsabilité est engagée),
- Le renouvellement du mobilier de la salle de restauration.

3 – CADRE REGLEMENTAIRE ET NORMATIF

3-1 Spécifications générales relatives aux denrées

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent en outre être conformes à la recommandation rédigée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) approuvée en juillet 2015. Toute disposition nouvelle du GEM-RCN est applicable dès sa publication.

3-2 Spécifications de salubrité

Le titulaire assure l'approvisionnement en denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à sa disposition par INRAE.

Le titulaire doit notamment respecter les textes en vigueur à la date de service et notamment les suivants :

- Directive 93 /43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE L75 du 19 juillet 1993).
- Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaire d'origine animale.
- Règlement CE 2073-2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des Établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant, modifiant partiellement l'Arrêté du 29.09.1997.
- Décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relative à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Note de service : DGAL/SDSSA/N2006-8200 - Recommandations en matière d'utilisation des œufs coquille au stade de la restauration collective et de la remise directe (restauration commerciale, traiteur, pâtisseries...).
- Note de service : DGAL/SDSSA/O2007-8001 - Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.
- Instruction technique : DGAL/SDSSA/2020-289 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

3-3 Spécifications relatives au développement durable

Le titulaire doit notamment prendre en compte :

- Le Code de la Commande Publique (dans sa version en vigueur depuis le 1er avril 2019) qui précise que le Développement Durable doit être pris en compte dans la définition du besoin (Art. L2111-1), ainsi que dans les conditions d'exécution (Art. L2112)
- La loi EGalim : loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable complétée par la loi Climat et Résilience
- Le Plan national pour l'alimentation (PNA 2019-2023)
- Le Programme National Nutrition santé (PNNS 4)
- La recommandation du Groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN)
- L'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 qui étend la définition du commerce équitable à des relations avec tous les producteurs, y compris en France.

Par ailleurs le titulaire est tenu de respecter le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

4 - ORGANISATION DE LA PRESTATION

4-1 - Description des prestations

Nombre de services : le service est assuré au déjeuner du lundi au vendredi pendant les 12 mois de l'année civile, jours fériés chômés exclus. INRAE se réserve la possibilité de fermer le restaurant :

- En cas de « pont » (jour entre un jour férié et un jour de repos hebdomadaire, le pont peut précéder ou suivre le jour férié) et/ou lorsque le nombre de convives estimé est inférieur à 30 ;
- Pour des périodes de durée limitée pour le cas où des travaux sur les installations devraient être réalisés ;
- En cas de plan de pandémie ou de toute autre situation d'urgence.

Selon la situation, le marché pourra alors être ajourné ou des installations provisoires pourront être installées.

NB : les fermetures du restaurant décrites supra ne revêtent pas de caractère automatique et restent à l'appréciation d'INRAE. En aucun cas le titulaire ne peut être à l'initiative d'une fermeture du restaurant administratif.

Horaires et durée du service : L'accueil se déroule entre 11h45 (1ère entrée) et 13h15 (dernière entrée) afin de fluidifier les passages, exception faite des repas de groupes décrits ci-après. La dernière sortie du restaurant s'effectue à 14h00.

Convives : les Convives sont les usagers du restaurant (personnels INRAE et personnels accueillis) et les Visiteurs, qu'ils soient payants ou invités.

Pour l'exécution du présent marché, le nombre moyen journalier de repas en situation normale est estimé à 160 repas avec un plafond pouvant exceptionnellement dépasser 240 repas et des planchers pouvant descendre jusqu'à 35 repas certains jours de l'année.

Le plafond tient compte de l'accueil de groupes de Visiteurs participant à des réunions de travail organisées dans les locaux d'INRAE.

Les planchers interviennent particulièrement lors des vacances scolaires de fin d'année ou lors de ponts légaux. Les activités professionnelles d'INRAE entraînent la présence significative des personnels en juillet et août.

Le titulaire doit se reporter à l'annexe 1 du présent cahier des charges où sont donnés à titre indicatif les éléments chiffrés de la fréquentation du restaurant pour les années 2022, 2023, 2024 (période du 01/01 au 31/12). Un bilan sera effectué annuellement.

Présentation des repas : La présentation des différents éléments du repas, dans le cadre d'un self-service en linéaire, s'effectue en assiette individuelle.

La dépose des plateaux est effectuée par les convives, qui ont à leur disposition une table de tri pour collecter les déchets de leur plateau.

Repas de groupes : (à partir de 5 personnes n'appartenant pas aux convives habituels) : INRAE tiendra le titulaire informé par mail des prévisions du nombre de personnes prévues au repas au moins une semaine à l'avance.

Le titulaire dispose d'un délai de 24h après ladite demande pour accepter ou renoncer, selon sa capacité d'accueil.

Le titulaire doit rappeler aux demandeurs les règles spécifiques de fonctionnement des groupes (à partir de 15 personnes : accès uniquement de 12h45 à 13h15, sortie à 14h00 au plus tard. Possibilité de réservation de table uniquement pour les groupes de plus de 10 personnes avec un passage au self à partir de 13h00.

Animations et repas à thème

- **Repas de Noël :** Le titulaire organisera chaque année le repas dit de Noël dont le menu et la date seront définis en concertation avec INRAE.

- **Repas à thème :** Le titulaire organisera un repas à thème au moins une fois par trimestre et une communication adaptée sera préalablement réalisée à destination des usagers (au moins une semaine à l'avance). Les repas à thème sont organisés le mardi ou le jeudi en dehors des périodes de congés scolaires.

Paiement des repas : L'organisation pour la vente des repas aux usagers ainsi que la collecte des paiements s'appuie sur le système mis en place par INRAE et décrit en annexe 4 du CCTP.

Une majoration de 0,50€ TTC sera mise en place pour les convives se présentant sans avoir réservé préalablement sur Pop&Pay.

Visiteurs :

Visiteurs payants : ils sont exclus des périmètres de l'outil de gestion des réservations et du système de caisse à badge, en ce qui concerne la collecte des paiements. Lors du passage en caisse, les visiteurs paieront leur repas au tarif Visiteur (chèque, espèces, carte bancaire). Le titulaire leur remettra le ticket de caisse à leur demande.

Visiteurs invités : ils sont exclus des périmètres de l'outil de gestion des inscriptions. Lors du passage en caisse, l'entité prenant en charge le repas (INRAE ou autorisée par INRAE) présentera un badge « invité ». Le titulaire remettra le(s) tickets de caisse correspondant(s).

Dans tous les cas, INRAE tiendra le titulaire informé des personnes extérieures à inscrire au moins une semaine à l'avance.

Suivi de la facturation des repas

Le titulaire fournira trimestriellement à INRAE un décompte journalier informatisé de la fréquentation du restaurant par catégorie d'usagers (agents subventionnés, non subventionnés, visiteurs...), par nom d'usagers et par formule de repas choisie.

Suivi des prestations :

Par ailleurs, le titulaire fournira mensuellement à INRAE des statistiques concernant le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et produits en circuit court dans les repas servis au restaurant.

4-2 Structure des repas

Chaque convive devra disposer quotidiennement, au minimum, du choix entre :

- 1 hors d'œuvre à choisir ou à constituer dans un bar à entrées diversifié,
- 2 plats protidiques :
 - un plat protidique incluant viande, poisson, crustacés et/ou fruits de mer
 - un plat végétarien. Celui-ci pourra comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers) ou des alternatives protéiques végétales : légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots, soja,...), céréales (blé, riz, boulghour...).
- 2 garnitures dont 1 féculent,
- 3 fromages dont 1 bio,
- 5 yaourts ou fromage blanc dont 1 bio,
- 4 desserts dont 1 lacté,
- 2 fruits de saison mûrs.

À partir de ce choix, l'usager pourra composer son menu selon deux formules : 3 ou 4 composants tel que détaillé à l'art. 1.5.

L'ensemble de la prestation sera chaque jour différent et ne se répètera pas plus de 2 fois par mois.

Lors des périodes chaudes (à titre indicatif entre le 15 mai et le 15 septembre) et en fonction de la température extérieure, le titulaire proposera, en plus des plats protidiques, un plat principal sous la forme « d'une assiette froide », de préférence sous forme de salade composée.

Lors des périodes froides (à titre indicatif entre le 15 octobre et le 15 mars) et en fonction de la température extérieure, le titulaire proposera, en plus, parmi les hors d'œuvre, un potage réalisé sur place.

4-3 Matières Premières : Qualité, Approvisionnement et Règles Spécifiques

INRAE se doit de respecter la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 dite loi EGalim, dont les cinq mesures majeures pour la restauration collective sont décrites en Annexe 5.

En conséquence le titulaire doit garantir des approvisionnements en produits durables et de qualité, qu'il s'agisse de légumes, de fruits mais aussi de viande et de produits de la pêche. La loi EGalim fixe un objectif annuel d'au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion (% en valeur d'achat HT), y compris pour les produits d'économat. Par ailleurs, la loi Climat et Résilience, a complété cette disposition avec une autre obligation : il est attendu 100 % de produits durables et de qualité dans la famille de denrées « viandes et poissons ».

Le titulaire s'engage également à développer les approvisionnements directs ou en circuits courts. La collaboration avec les collectivités locales dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT) pour s'approvisionner en produits locaux est fortement souhaitée.

4-3-1 Viandes et charcuteries

Toutes les viandes (bovin / porcin / ovin / volailles / lapins) utilisées seront fraîches et de proximité. Elles seront issues de labels (label rouge / label fermier, label BBC), de l'agriculture durable, de Critères Qualité Certifiés, des viandes VBF de proximité.

Les rôtis (dinde) seront 100% filet. Les produits issus de viandes saumurées et reconstituées seront proscrits.

L'utilisation de viandes congelées est proscrite exception faite des abats, steaks hachés et produits de dépannage (pièces).

4-3-2 Poisson

Poissons frais ou surgelés circuits courts. Les produits devront être issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable.

4-3-3 Œufs

Utilisation d'œufs frais dans le strict respect de la démarche HACCP, œufs d'origine bio et circuits courts ; œufs de poules élevées en plein air exclusivement.

L'emploi d'œufs dits technologiques bio (œufs liquides, blanc, jaune, coule) est impératif dès que des risques sanitaires sont potentiels dans des préparations culinaires contenant des œufs crus ou ayant subi un traitement thermique susceptible d'être insuffisant (mayonnaise, crème anglaise, liaison à l'œuf).

4-3-4 Légumes

Prise en compte de la saisonnalité, de la proximité et des modes de production.

- Hors d'œuvre et salades

La priorité sera donnée aux légumes de 1^{ère} gamme (au moins 80% de l'offre). Circuits courts privilégiés. L'utilisation des produits prêts à l'emploi de la 2^{ème} gamme (appertisés), de la 4^{ème} (frais sous sachet) ou de la 5^{ème} gamme (cuits sous vides) pourra être admise à titre exceptionnel. Ces produits ne seront jamais utilisés comme ingrédient principal. Ils pourront cependant être employés au sein de plats composés sans jamais excéder 20%.

Les légumes précuits surgelés pourront être utilisés pour des salades composées

Dans une série de dix repas principaux distribués successivement, sauf impossibilité due à la saison, au moins trois variétés différentes de crudités seront servies ainsi qu'une salade verte.

- Légumes d'accompagnement

Utilisation de légumes frais et d'origine France le plus souvent possible. Circuits courts privilégiés.

L'utilisation des produits de 2^e et 3^e gamme pourra être admise de façon alternative et limitée.

4-3-5 Légumineuses

Dans le cadre de l'offre végétarienne, afin d'assurer la ration protidique, le titulaire développera la proposition de légumineuses, idéalement en les associant à des céréales.

4-3-6 Fruits

- Fruits consommés en l'état

Utilisation de produits frais, mûrs à point et de saison, et dans la mesure du possible en circuits courts.

Produits frais de catégorie 1 d'origine France (sauf produits exotiques).

- Fruits transformés

Utilisation de fruits frais, surgelés et appertisés, d'origine France (sauf produits exotiques).

4-3-7 Huiles et matières grasses

Utilisation d'huiles de colza, tournesol (huiles d'origine France), d'huile d'olive de 1^{ère} pression à froid et d'huiles aromatiques (noix, sésame, noisette etc.).

4-3-8 Pains et produits céréaliers

Un pain frais obligatoirement de fabrication artisanale (dont 20 % en quantité aux céréales ou complet) sera proposé en portion ou tranché. Il sera proposé à volonté.

4-3-9 Fromages et produits laitiers

- Fromages

Les fromages proposés seront de type fermentés, à pâte molle, à pâte pressée ou fromages fondus. Dans une série de dix repas principaux, quatre variétés au minimum parmi les différentes catégories de fromages sont proposées, dont un d'origine régionale si possible. Le titulaire veillera à varier les fromages trimestriellement.

- Produits laitiers (yaourts & fromages blancs) :

Les produits laitiers seront nature ou sucrés / aromatisés / aux fruits / allégés. Il sera proposé un choix de 5 laitages au minimum dont 1 nature, 1 bio et 1 sans lactose.

4-3-10 Desserts

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

4-3-11 Boissons

Le titulaire mettra à disposition des convives des pichets d'eau préremplis (eau tempérée et eau réfrigérée).

Une fontaine à eau sur réseau est à la disposition du titulaire.

Le titulaire ne pourra s'opposer à ce que du vin de production INRAE soit consommé lors de manifestations particulières.

4-4 Inscriptions / Désinscriptions

Les usagers doivent indiquer leur intention de déjeuner la veille au minimum sur le système d'enregistrement des inscriptions et désinscriptions aux repas. Ce système d'inscription et désinscription et ainsi que de rechargement des comptes clients à distance (Pop&Pay) est décrit en Annexe 4 du présent CCTP. L'écart journalier entre les réservations et les repas réellement pris est de l'ordre de 10 repas en moyenne.

5 - ELABORATION DES MENUS

Le calibrage des portions unitaires s'appuiera sur celui qui figure en annexe 2 de la recommandation rédigée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) et approuvée en juillet 2015.

5-1 Diversification des menus

Les usagers souhaitant disposer d'un repas agréable et cohérent avec leur type d'activité, il est attendu du titulaire que la prestation devra respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de qualité et s'inscrire dans la tradition culinaire. Les repas seront cuisinés sur place avec des denrées de première qualité, le plus souvent frais. L'utilisation de produits en conserve et surgelés sera admise de façon limitée. En outre, le choix et la présentation des prestations seront fréquemment renouvelés.

Le titulaire devra également présenter un plan de diversification de protéines. Les sources de protéines seront différentes chaque jour, y compris pour le plat végétarien qui inclura des alternatives à base de protéines végétales (exemple : légumineuses) au minimum deux fois par semaine.

Alternance des mets protidiques à base de protéines animales : le titulaire devra proposer au moins par semaine :

- Une grillade de viande ;
- Trois plats de viande sautée, braisée, en sauce ou rôtie ;
- Un plat de poisson rôti, en sauce ou grillé.

Le titulaire devra alterner les espèces de volailles proposées (quel que soit le mode de préparation). Sur les plats protidiques principaux servis sur une période de deux semaines, le titulaire ne devra pas proposer plus de 2 préparations à base d'abats, ou de charcuterie ou de viande hachée.

Dans la mesure du possible, les sauces d'accompagnement devront être séparées des plats et être servies sur demande.

Diversité des mets protidiques végétariens : Un soin tout particulier sera apporté aux plats végétariens pour les rendre variés, appétissants, et nutritionnels. Le titulaire veillera à diversifier les sources de protéines (légumineuses, œufs) et à éviter les plats végétariens ultra-transformés de type boulettes ou steaks végétariens.

Légumes d'accompagnement :

- Un féculent et légume vert chaque jour.
- Selon le menu du jour, une salade pourra être proposée avec un des deux plats protidiques en remplacement d'un des deux accompagnements.

5-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de rendre publique ses engagements est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). Le centre Bretagne-Normandie est engagé dans cette démarche. Le titulaire en concertation avec les interlocuteurs désignés par INRAE, devra être force de propositions pour mettre en œuvre un plan de réduction du gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi un axe de travail pour réduire les coûts. Les coûts doivent être maîtrisés tout en ayant une qualité des matières premières, un des leviers est de limiter les pertes.

Les grammages à respecter sont ceux du GEM-RCN. Il est toutefois rappelé qu'ils devront être adaptés à l'appétit des convives afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, les grammages de repas pour adulte actif adaptés aux convives du restaurant pourront valablement remplacer ceux du GEM-RCN.

Chaque personne a ses propres besoins et un appétit qui peut varier d'un jour à l'autre. Les contenants ne doivent donc pas être systématiquement abondés par les services du titulaire afin d'éviter toute dérive alimentaire. Les personnels devront donc être formés pour accompagner la démarche d'adaptation des grammages aux demandes et aux besoins des convives.

Ainsi, les recommandations nutritionnelles servent avant tout de guide pour définir une offre alimentaire (menus, approvisionnements...) de restauration collective, au même titre que les guides de bonnes pratiques d'hygiène ou de sécurité au travail.

Les légumes d'accompagnement seront par conséquent servis à discrétion, tout en veillant au respect de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

5-3 Information des usagers

Le projet de menus est établi pour un mois par le titulaire et remis au plus tard le 15 du mois précédent au représentant d'INRAE sous forme d'un fichier informatisé. Celui-ci, dans un délai maximum de cinq jours, peut demander toute modification qu'il souhaite dans le cadre des conditions contractuelles.

Le titulaire assure l'affichage des menus hebdomadaires une semaine à l'avance aux emplacements désignés par INRAE et INRAE se charge de l'insertion dans l'outil de réservation Pop & Pay.

Le menu du jour fait l'objet d'un affichage clair et visible à l'entrée du restaurant.

L'origine de la viande de porc, volaille, agneau et boeuf servie dans le restaurant devra être indiquée. L'étiquetage devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

Par ailleurs, un affichage, permanent et actualisé au moins une fois par an, informera de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-3 du Code rural et de la pêche maritime, et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis. L'affiche correspondante peut être réalisée en ligne sur le site <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gustative du repas.

6 - SUIVI DU MARCHÉ

INRAE assure tout au long de la durée du marché le suivi de la qualité des prestations et de leur bonne exécution. La Direction des Services d'Appui sera en charge du suivi de la qualité et de l'exécution des prestations pour l'établissement.

6-1 Contrôles inopinés et réguliers

INRAE peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder par les personnes qu'il aura désigné, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment en ce qui concerne :

- **Le contrôle d'hygiène et sanitaire**

En particulier, le titulaire fera exécuter mensuellement et à ses frais, des analyses microbiologiques sur les préparations à risques.

Les protocoles de réalisations des échantillons témoins et des analyses microbiologiques seront élaborés par le titulaire en concertation avec INRAE. Ils seront ensuite validés par la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP).

En cas de résultats non satisfaisants, le titulaire informera dans les plus brefs délais INRAE et communiquera également les plans d'actions qui seront mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Le titulaire fera réaliser à ses frais une analyse d'eau annuelle au point de prélèvement le plus adapté pour la préparation des repas mais également dans les locaux d'hygiène (sanitaires, douches) utilisés par le personnel de restauration. En cas de résultats non satisfaisants, le titulaire informera dans les plus brefs délais INRAE.

- **Le contrôle quantitatif des menus et des plats**

INRAE se réserve le droit de vérifier la conformité de la fourniture de denrées ou de repas par rapport aux menus annoncés et la fourniture des quantités de grammages suffisantes.

- **Le contrôle relatif aux achats**

Le titulaire transmettra sur demande d'INRAE, par courriel, les informations suivantes un fichier dématérialisé des factures d'achats des denrées alimentaires. La déclaration annuelle demandée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire sur le site <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr> permettra à INRAE de vérifier l'atteinte des objectifs relatifs aux achats de denrées fixés par la loi EGalim.

- **Le contrôle relatif à l'état des locaux et du matériel**

Une revue trimestrielle de la propreté des locaux et de l'entretien des équipements sera effectuée conjointement entre INRAE et le titulaire.

INRAE pourra effectuer, même inopinément, des visites des locaux du restaurant, en dehors des heures de service des repas, en présence du chef de cuisine et/ou d'un représentant du titulaire. INRAE peut à cette occasion demander à ouvrir les chambres froides, les réserves et placards pour constater leur état d'entretien ainsi que les produits qui y sont stockés et demander à voir les factures.

Pour exercer ces contrôles, INRAE peut notamment avoir recours aux services suivants :

- Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP),
- Agence Régionale de Santé (ARS),
- Laboratoire Départemental Vétérinaire,
- Inspection du Travail,
- Cabinet d'assistance privé.

Ces interventions ne font évidemment pas obstacle aux contrôles que ces services décideraient de leur propre initiative dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

6-2- CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

6-2-1 Personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Les moyens en personnel du titulaire pour assurer le fonctionnement du restaurant seront détaillés en annexe 1 et 4 de l'acte d'engagement. La liste nominative du personnel sera fournie par le titulaire au début de la prestation et à chaque changement de fonction de même qu'en cas de remplacement.

Le titulaire doit communiquer à INRAE tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et à la qualification de son personnel. La liste de ces personnels, tenue à jour, se trouvera constamment sur place dans les locaux mis à sa disposition par INRAE.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

6-2-2 Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires en vigueur.

Le titulaire a la charge d'assurer la surveillance médicale de son personnel quel que soit le poste de travail.

6-2-3 Vêtements de travail

Le titulaire doit doter le personnel qu'il emploie de vêtements professionnels, de chaussures de sécurité et d'outils de protection adaptés (tabliers, coiffes, gants, etc.). Il veillera à leur utilisation effective, à leur nettoyage et à leur entretien régulier.

Le titulaire s'engage à n'admettre aucun agent en cuisine s'il n'est pas revêtu de sa tenue de travail propre et complète.

6-2-4 Comportement du personnel

Vis-à-vis des usagers et des tiers, le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout manque de respect.

Vis-à-vis du personnel, INRAE s'engage également à faire preuve d'un comportement exempt de tout manque de respect.

6-2-5 Congés

Le titulaire pourvoira au remplacement de ses personnels dans le cadre de son offre.

6-2-6 Formation du personnel

Dans la première année qui suivra sa prise de fonction, le titulaire devra avoir dispensé auprès de l'ensemble de son personnel, une formation destinée à prévenir les divers risques liés à l'activité du restaurant :

- formation à la sécurité alimentaire (démarche HACCP),
- formation à la santé et sécurité au travail (risques engendrés par le matériel manipulé et par les lieux de travail)
- formation au risque d'incendie (manipulation des extincteurs).
- sensibilisation/formation aux enjeux environnementaux et sociaux de la restauration collective (plus-value de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, et de la diversité des sources de protéines...) et aux pratiques associées (éco-gestes, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion et valorisation des déchets...).

Le titulaire prend connaissance des consignes d'évacuation propres aux locaux INRAE occupés et dès le premier jour d'activité il les répercute à l'ensemble du personnel présent puis au fur et à mesure des intégrations de nouveaux personnels. La participation aux exercices évacuation organisée par INRAE est obligatoire.

Dans la mesure du possible le personnel encadrant du titulaire devra posséder une formation de secouriste du travail, mise à jour chaque année.

Le titulaire communiquera à INRAE le plan de formation annuel de son personnel.

7 –LOCAUX ET MATERIELS

7-1 - locaux

INRAE met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires. Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes.

Les plans des locaux mis à disposition sont fournis en annexe 2 au présent CCTP.

L'ensemble de ces locaux, y compris la terrasse extérieure, sont des espaces non-fumeurs (y compris cigarette électronique).

En dehors des heures de service prévues à l'article 3, INRAE se réserve le droit d'utiliser la salle de restauration. Dans ce cas, INRAE a la charge de son nettoyage après utilisation.

De même en cas d'évènement particulier (organisation d'une journée festive...), INRAE se réserve la possibilité d'utiliser les locaux pendant les heures habituelles de service sous réserve d'avoir prévenu le titulaire un mois avant. Les installations pourront également être utilisées par INRAE de façon exceptionnelle pour stocker des denrées livrées dans le cadre d'une prestation particulière, le titulaire en sera informé auparavant.

7-1-1 État des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire doit en aviser INRAE.

Un inventaire de contrôle est dressé à la fin du marché par le titulaire.

7-1-2 Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux affectés à la fonction restauration (hors les vitres) : cuisines et annexes, salles de restauration, cafétéria, terrasse extérieure et mobiliers extérieurs associés (tables, bancs, parasols), les sanitaires et vestiaires du personnel, ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

INRAE est responsable du maintien en bon état des peintures et revêtements de sol ; du nettoyage des plafonds, des hottes, de leurs filtres, des caniveaux et des vitres.

Si le titulaire n'effectue pas l'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux : instruction générale du 6 mars 1968, arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et règlement sanitaire départemental (arrêté d'octobre 1980 du Ministère de l'Agriculture notamment).

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés.

Les appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services d'INRAE et répondre à la réglementation en vigueur.

Le titulaire assure et prend en particulier en charge les fournitures suivantes :

- Les produits lessiviels et d'entretien dont la biodégradabilité sera certifiée, afin de diminuer l'impact sur l'environnement des opérations de nettoyage/désinfection.
- Les produits jetables ou à usage unique (sacs poubelles, essuie-tout, gants, coiffes).

- Les fournitures pour les sanitaires du personnel (savons bactéricides, essuie-main à usage unique, papier hygiénique, ...).
- Le sel pour l'adoucisseur d'eau.
- Le titulaire effectuera les opérations de lavage/désinfection des surfaces en se référant à un planning de nettoyage. Ce document de synthèse sera transmis à INRAE et validé, si nécessaire, par la DDETSP.

7-1-3 Réparations

Le titulaire doit signaler sans délai à la personne responsable des installations, les défauts justifiant des réparations.

En cas de constatation d'une mauvaise utilisation des locaux par le titulaire, ce dernier prendra en charge la dépense des réparations.

INRAE se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. En conséquence, INRAE peut être amené à suspendre le fonctionnement du restaurant si la nature des travaux le justifie.

7-2 - MATERIEL

7-2-1 Fourniture du matériel : dotation initiale, renouvellement ou réparation

7-2-1-1 Gros matériel de restauration et de préparation

INRAE met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.). Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé en fin de marché.

INRAE assure le renouvellement ou la réparation du gros matériel et en supporte la charge financière sauf si la nécessité de ce renouvellement ou de cette réparation est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire, auquel cas la charge est imputée au titulaire.

7-2-1-2 Petit matériel et ustensiles de cuisine / Petit matériel de restauration

INRAE met à la disposition du titulaire le petit matériel de restauration ainsi que le petit matériel de cuisine. Ce matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial, puis en fin de marché.

Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien du matériel mis à sa disposition par INRAE au début du marché et dont INRAE est propriétaire. INRAE assure sa réparation ou son remplacement en quantité et par catégorie tel que quantifié à l'inventaire contradictoire établi au début du marché. INRAE en supporte la charge financière sauf si la responsabilité du titulaire est engagée.

7-2-1-3 Contenants et ustensiles en plastique

En dehors de cas exceptionnel en lien avec une réglementation sanitaire, le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur sur les plastiques et notamment sur les plastiques à usage unique. En effet, depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons (cf. annexe 5 tableau 7). Il veillera par ailleurs à réduire la quantité des emballages.

7-2-1-4 Matériel de laverie et linge de service

Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien du petit outillage nécessaire aux opérations de nettoyage mis à sa disposition par INRAE (balais, brosses, aspirateur, raclettes etc), ainsi que du linge de service et des matériels d'entretien du linge. Le titulaire assure la réparation ou le renouvellement desdits matériels ainsi que le renouvellement du linge de service, et en supporte la charge.

7-2-2 Entretien du matériel

7-2-2-1 Entretien technique du matériel

L'entretien technique du matériel (cuisine, installations frigorifiques, salle à manger) est sous la responsabilité d'INRAE.

En cas de constatation d'une mauvaise utilisation du matériel par le titulaire, ce dernier prendra en charge la dépense des réparations.

7-2-2-2 Nettoyage et entretien courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel du restaurant sont assumés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par INRAE et être autorisés par la DDETSP. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

7-2-3 Gestion et valorisation des déchets

Une attention particulière sera portée pour minimiser la production de déchet et favoriser le tri.

Une table de tri à 4 collecteurs (Pain, déchets pour compostage, déchets pour méthanisation, déchets pour tri sélectif Rennes Métropole) est mise à disposition. En fin de repas, les convives y trient leurs déchets de plateau, et déposent leur plateau dans les casiers prévus à la "dépose plateaux". Le dérochage des assiettes et le rangement dans les casiers de lavage seront réalisés par le titulaire.

Le titulaire prend à sa charge l'ensemble de la gestion des déchets issus de l'activité de restauration, et devra pour cela s'inscrire dans les procédures de gestion des déchets mises en place par INRAE. Il séparera les déchets en plusieurs catégories : verre, huiles usagées, déchets destinés au compostage, à la méthanisation (de préparation, de plateaux, de surproduction), cartons, tri sélectif de Rennes Métropole, incinérables...

L'organisation que le titulaire mettra en œuvre pour y répondre devra être décidée en concertation avec les interlocuteurs désignés par INRAE.

Il devra par ailleurs accompagner et se conformer aux évolutions éventuelles du système de collecte qui pourraient être mises en œuvre par INRAE afin de se conformer aux évolutions réglementaires et/ou aux consignes de la collectivité Rennes Métropole.

Les moyens de stockage et d'évacuation des déchets sont mis à disposition à proximité des lieux d'exploitation du restaurant.

8 - CONTROLES REGLEMENTAIRES ET MAINTENANCE CURATIVE

En sus des exigences des articles susvisés, le titulaire proposera une organisation visant à assurer les contrôles réglementaires des matériels mis à sa disposition par INRAE et dont la liste est annexée au présent CCTP (annexe 3), ainsi que l'organisation des opérations de maintenance corrective, conformément aux exigences des articles 9-1 et 9-2 du présent CCTP.

8-1 Maintenance préventive (contrôles réglementaires)

Le titulaire détaillera avec le plus de précision possible les prestations à réaliser sur les équipements listés en annexe 3 du présent CCTP et fournira une proposition de contrat pour la maintenance préventive en sous-traitance.

Il sera établi un cahier de suivi de ces contrôles obligatoires, mis à la disposition d'INRAE.

À chaque intervention, le titulaire attestera à INRAE du service fait en lui remettant le rapport d'intervention, dès l'exécution de la prestation.

Le coût de la maintenance préventive est inscrit au BPU frais fixes, annexe financière de l'Acte d'Engagement.

8-2 Maintenance et contrôle des températures des chambres froides

Le titulaire est responsable du suivi et des contrôles de la maintenance des chambres froides. En cas de dysfonctionnement, une alerte sera adressée au titulaire par un système de chaîne téléphonique. Ce dernier demeure le seul responsable de la prise en charge de l'incident et devra transmettre les numéros de téléphones des personnes d'astreintes.

8-3 Maintenance corrective – dépannage

Le titulaire signale à INRAE toute intervention de maintenance corrective qu'il estime nécessaire. A ce titre, il alerte INRAE sur les anomalies constatées, l'usure et les risques de détérioration, et fournit un devis relatif à l'intervention attendue.

En cas d'acceptation de ce devis par INRAE, le titulaire déclenchera les demandes d'intervention et planifiera et organisera les opérations de maintenance, en tenant compte des contraintes d'utilisation des équipements et des heures d'ouverture d'INRAE. Un bon de commande sera émis par INRAE pour chaque devis accepté.

Rapports d'intervention :

A chaque intervention, le titulaire attestera à INRAE du service fait en lui remettant le rapport d'intervention, dès l'exécution de la prestation.

9 - FLUIDES – ENERGIE

INRAE assure, sauf cas de force majeure, la fourniture des fluides. Ces prestations sont à sa charge.

Les dépenses de téléphonie sont également à la charge d'INRAE.

Une démarche de maîtrise de la consommation d'énergie et d'eau est affirmée à INRAE. Dans ce contexte, le titulaire sera tenu de veiller à maîtriser la consommation d'énergie, afin de réduire la production de gaz à effet de serre et de limiter le coût énergétique de la prestation, ainsi que celle de l'eau. Un suivi régulier des consommations sera réalisé par INRAE, et sera intégré au tableau de bord pour le bilan annuel. Une politique de progrès en matière de gestion économe sera élaborée en partenariat entre les deux parties.

10 – PREVENTION DES RISQUES

INRAE, en concertation avec le titulaire, élabore un plan de prévention des risques professionnels avant le premier jour d'exécution du marché. Un suivi des mesures de sécurité définies sera réalisé et une révision au moins annuelle dudit plan sera réalisé.

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge d'INRAE.

11 - DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

11-1 Durée

Le marché est conclu pour une période de 1 an à compter du 1^{er} janvier 2026.

Il est reconductible trois fois par période d'un an sans que sa durée totale ne puisse excéder quatre ans. Le titulaire ne peut refuser la reconduction.

Si INRAE décide de ne pas reconduire le marché, il en informe le titulaire avec un préavis d'au moins quatre mois avant le terme de la période en cours.

11-2 Remise des installations en fin de marché

Le titulaire doit, en fin de marché :

- Remettre sans délai à INRAE les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire ;
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire.

Toute remise des locaux et installations en l'état est à la charge du titulaire ainsi que les manquants éventuels de matériel ; ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestations, un expert est nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au Tribunal Administratif de Rennes.

A LE RHEU, le 17/07/2025

Annexe 1

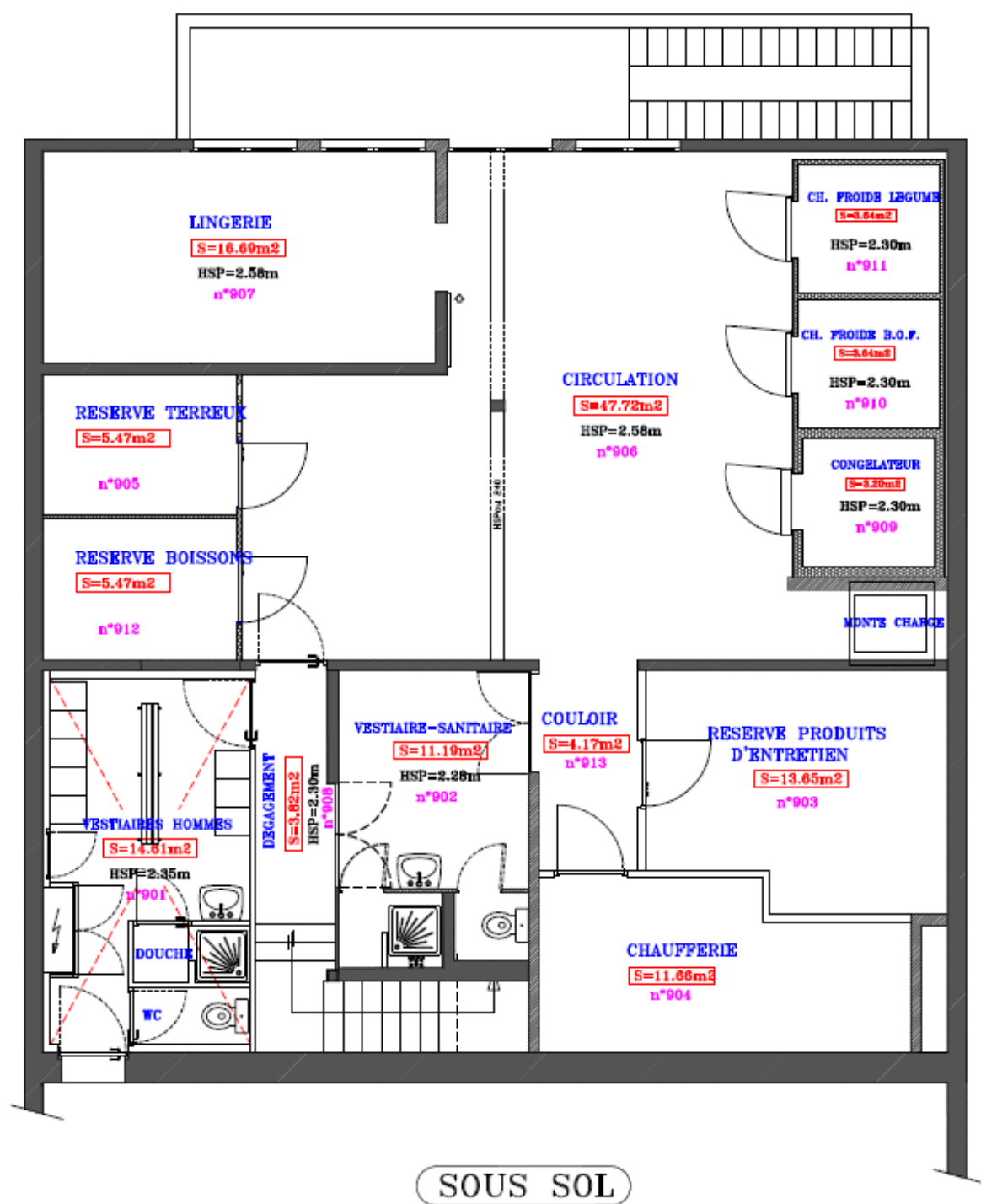
Fréquentation du restaurant en 2022, 2023 et 2024

Nombre de repas servis 2022-2024				
	2022	2023	2024	Total général
LE RHEU	37 986	39 849	38 232	116 067
janv	2 469	3 760	3 530	9 759
févr	2 900	3 282	3 692	9 874
mars	3 882	4 238	3 293	11 413
avr	3 309	3 201	3 567	10 077
mai	3 904	3 375	3 050	10 329
juin	3 744	3 266	3 191	10 201
juil	2 493	2 874	3 293	8 660
août	2 347	2 325	1 959	6 631
sept	3 744	3 776	3 498	11 018
oct	3 434	3 635	3 464	10 533
nov	3 347	3 581	3 220	10 148
déc	2 413	2 536	2 475	7 424
Total général	37 986	39 849	38 232	116 067

Pour la répartition des formules, la tendance actuelle est la suivante : 4 composants – 65% et 3 composants – 35%.

Annexe 2

Plan des locaux



Annexe 3

INVENTAIRE DES MATERIELS SOUMIS À CONTRÔLE REGLEMENTAIRE (MAINTENANCE PREVENTIVE) ET ORGANISATION DE LA MAINTENANCE CORRECTIVE

Matériel	N° inventaire	Date d'achat	Prix unitaire € HT
SELF			
Meuble bain – marie plats chauds 5 bac GN 1 /1	28042	Novembre 2010	3 819
Meuble entrées chaudes dimension 850 *820*900 ht compris plaque vitrocéramique	28042	Novembre 2010	2 666.40
Meubles avec vitrine réfrigérée hors d'œuvre et desserts dimension 600*82*900 ht Groupe frigorifique incorporé	28042	Novembre 2010	16 029.60
Meuble réfrigéré salades service ou boissons dimension 1200*820*900 ht Groupe frigorifique incorporé	28042	Novembre 2010	6 840
2 chariots chauffe-assiette Marque BLANCO type 572164	28042	Novembre 2010	1 668
Fontaine réfrigérée (salle de restauration)	188889	Mars 2019	1 292
CUISSON			
Four mixte 20 niveaux GN 1/1 + chariot 20 niveaux GN1/1 Fonctionnement tout électrique Marque : BONNET type P077115	28042	Novembre 2010	14 087.68
Four mixte 20 niveaux GN 1/1 + chariot 20 niveaux GN1/1	178348	Février 2018	16 589
Four mixte pâtisseries à injection directe commandes électromécaniques-10 niveaux MTGC	230127	Novembre 2024	8997.60
Sauteuse basculante MTGC Marque : ARMEN CAPIC	227810	Mai 2024	20289.60
Mixeur professionnel grande taille SAMMIC MTGC		Juin 2024	426.00
1 plaque coup de feu + 2 feux vifs sur placard ouvert marque CAPIC - Type W290125	28042	Novembre 2010	3 037.26
2 feux vifs sur placard ouvert Marque : CAPIC Type W290525	28042	Novembre 2010	1762.64
2 plaques grillades gaz en fonte nervurée sur placard ouvert Marque : CAPIC Type W290912	28042	Novembre 2010	3 894.64
Friteuse gaz haut rendement Marque CAPIC type W292056	28042	Novembre 2010	7 371.44
LEGUMERIE			
Eplucheuse marque Electrolux DITO	71749	Juin 2015	2 150

Essoreuse marque Electrolux type ELX65	71385	Juin 2015	2 574
PREPARATION FROIDE			
Batteur Mélangeur marque Electrolux DITO type 601874	28042	Novembre 2010	4 109
Coupe-Pain DITO SAMA	35587	Décembre 2010	1 498
Trancheur à viande MONACONI KOLOSSAL	20177	Octobre 2008	2 190
Combiné Robotcoupe cutter R 301	52295	Octobre 2012	1 390
Coupe légume cutter Hobart	15555	Janvier 2008	1 180
FROID			
Armoire froide viandes Marque FRIGINOX type Fx 39260658	28042	Novembre 2010	3 048
1 chambre froide négative	28042	Novembre 2010	3 430
2 chambres froides positives	28042	Novembre 2010	4 957
Cellule de refroidissement en réemploi	21711	Décembre 2008	5 180
Armoire froide à chariot (1 chariot) Marque : FRIGINOX type Fx 39269803	28042	Novembre 2010	4 362
Armoire froide à chariot (2 chariots + chariots 17 niveaux GN 2 :1)	28042	Novembre 2010	6 692
Armoire réfrigérée GN2/1 AFI Sur roulettes	199980	Septembre 2020	1 735
Armoire réfrigérée fixe PRO INOV	?	?	?
PLONGE			
Machine à laver à avancement automatique marque MEIKO type K160VPI	28042	Décembre 2010	27 300
Table de sortie à rouleaux BC INOX	28042	Décembre 2010	1 150
Lave batterie marque MEIKO type FV1302	180569	Avril 2018	9 668
chariot Nano Compact -CHOMETTE		Mai 2023	2118.66

Annexe 4

SYSTEME DE VENTE DES REPAS ET DE COLLECTE DES PAIEMENTS

Le titulaire utilisera le système mis en place par INRAE :

- ✓ Caisse tactile YUNO avec lecteur de badges Mifare Proxtech Multitop, couplée avec un logiciel de gestion des clients, des paiements, du suivi des repas pris par catégorie client (RECO). Les badges sont fournis par INRAE.
- ✓ Un système de réservation des repas et de rechargement des comptes clients à distance (Pop&Pay).

INRAE est propriétaire du matériel de caisse et de ses logiciels associés. Le coût de maintenance et d'évolution éventuelle des logiciels est à la charge d'INRAE.

INRAE donnera un accès "Gestion" au titulaire afin de lui permettre de mettre à jour la base "Clients" ; seul le titulaire aura un accès "Régie" afin de suivre sa facturation et les soldes clients.

Les usagers auront la possibilité de recharger leur compte lors de leur passage en caisse de façon quotidienne, le rechargement à distance n'étant pas une obligation pour les usagers.

Le titulaire devra contracter un contrat d'autorisation de vente à distance auprès de son organisme bancaire, ainsi qu'un contrat de location et d'utilisation d'un terminal bancaire.

Les frais liés à l'utilisation des rechargements des comptes à distance seront à la charge du titulaire (120 € par mois) ; un contrat sera passé par le titulaire avec la société X-GIL.



Annexe 5

Appliquer les 5 mesures phares de la Loi Egalim pour la restauration collective

Tableau 1 Liste des produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Approvisionnement : Pour une mise en œuvre au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs devront proposer une part au moins égale à 50% en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile de produits alimentaires dits de qualité et durables qui répondent à au moins un des critères du tableau



Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont également acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et à partir de la 2^{ème} année de conversion)

Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de mentions valorisantes, à savoir



Le label rouge



L'appellation d'origine (AOC, AOP)



L'indication géographique (IGP)



La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés. Plus d'information sur la certification HVE Sur <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-demploi-pour-les-exploitations>



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) (54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, par exemple la moule de Bouchot en France.)



La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. Par exemple, les œufs et fromages fermiers, les volailles de chair fermières. Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel "pêche durable^a" ou de l'élevage responsable et commercialisés en circuits courts. Il s'appuiera sur l'écolabel MSC ou un équivalent. Le titulaire fournira, dans la mesure du possible, des espèces non menacées et pêchées en dehors des périodes de reproduction.

^aL'écolabel public « pêche durable », porté par FranceAgriMer, a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'ONG, consommateurs et scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Informations sur le site de FranceAgrimer, <https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>



Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.



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

La construction d'une méthodologie dite des « externalités environnementales positives » permet aux produits Bleu-Blanc-Cœur (B-B-C) d'intégrer la liste des 50% de produits dits durables voulus par la loi Egalim au titre de ce critère. Cette méthodologie repose sur les bilans carbone des produits. Ils doivent justifier de leur coût tout au long du cycle de vie en kg CO₂ émis/kg de produit. Le poids CO₂ des aliments est ensuite retraduit en valeur monétaire.

D'autre part, on veillera à privilégier les produits permettant un rééquilibrage du rapport entre les apports en acide gras linoléique (oméga-6) et en acide gras alpha-linolénique (oméga-3) tels que les produits Bleu Blanc Cœur (recommandation du GEM-RCN qui cite l'ANSES à ce sujet).

°Zoom sur le coût imputé aux externalités environnementales : Selon la Directive européenne 2014/24/UE (Art68), 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. Il importe que les choix méthodologiques prennent en compte les principales externalités liées au cycle de vie du produit. La pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économique la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue pour ce critère de sélection doit être supérieure à 4/10 de la note maximale. Liste des démarches reconnues par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation à retrouver sur : <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-liste-des-demarches-reconnues-par-le-ministere-de-lagriculture>

Ainsi que les produits équivalents^b aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

^bZoom sur la notion d'équivalence : Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose donc sur une analyse au cas par cas.

Pour plus d'informations, voir sur le site de l'INAO, <https://www.inao.gouv.fr/>

Tableau 2 Produits issus du commerce équitable et des Projets Alimentaires Territoriaux

- Développer également l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable. La liste des labels du commerce équitable est à retrouver sur <http://www.commerceequitable.org>



[La loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 - article 94](#) étend la définition du commerce équitable à des relations avec tous les producteurs, y compris en France (auparavant réservé aux pays émergents).

La loi définit 6 principes clés :

1. Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée ;
2. Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs et les acheteurs ;
3. Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs ;
4. Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations ;
5. La transparence et la traçabilité des filières ;
6. La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables.

Les principaux labels de commerce équitable sur le marché français sont :



- Développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.



Produits obtenus dans le cadre de PAT^d (Projets alimentaires territoriaux).
^d **Zoom sur les PAT :** Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

Plus d'information sur le site du réseau national RNPAT, <http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>

Tableau 3 Fraicheur, saisonnalité et modes de production moins énergivores

Promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits en privilégiant les modes de production moins énergivores. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. S'appuyer sur le calendrier des saisons pour les fruits et légumes (fraîcheur, maturité).






JANVIER			FÉVRIER			MARS			AVRIL			
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		
Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Navet	Oignon Poireau Pomme de terre	Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Endive Frisée Mâche Navet Oignon Poireau Pomme de terre		Citron Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme	Asperge Betterave Blettes Carotte Céleri Choux de Bruxelles Endive Epinards Frisée Navet Oignon Poireau Pomme de terre		Citron Pamplemousse Pomme Rhubarbe	Asperge Betterave Blettes Carotte Endive Epinards Navet Oignon Poireau Pomme de terre Radis		
MAI			JUIN			JUILLET			AOÛT			
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		
Cerise Fraise Framboise Rhubarbe	Ail Asperge Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Laitue Navet Oignon Petit pois	Poireau Pomme de terre Radis	Abricot Cassis Cerise Fraise Framboise Groseille Melon Pomme	Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Laitue Navet	Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis	Abricot Cassis Cerise Figue Fraise Framboise Groseille Melon Mirabelle Nectarine Pêche Pomme Prune	Ail Artichaut Asperge Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot	Laitue Maïs Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis Tomate	Abricot Cassis Figue Melon Mûre Myrtille Nectarine Pastèque Pêche Poire Pomme Prune Pruneau	Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot Laitue	Maïs Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate	
SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DÉCEMBRE			
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		
Melon Mûre Myrtille Pamplemousse Pastèque Pêche Poire Pomme Prune Pruneau Raisin	Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courgette Epinards Fenouil	Haricot Laitue Maïs Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate	Coing Pamplemousse Poire Pomme Raisin	Ail Aubergine Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courge Courgette Endive Epinards Fenouil Frisée	Haricot Laitue Mâche Maïs Oignon Poireau Pomme de terre Radis	Coing Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme Raisin	Ail Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Fenouil Frisée Laitue Mâche	Navet Oignon Poireau Potiron Pomme de terre	Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Mâche Navet Oignon Poireau Potiron Pomme de terre		

Tableau 4 Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Diversification des protéines et mise en place des menus végétariens	
Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L230-5-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime	
Au plus tard le 1 ^{er} janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.	
*Zoom sur la définition du menu végétarien : repas sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers.	

Tableau 5 Lutte contre le gaspillage alimentaire




Lutte contre le gaspillage alimentaire : Réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire	
Article 88 > Art. L. 541-15-3 du code de l'environnement et Ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019 ; et LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE)	
	L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable et la nécessité de rendre publique les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire deviennent obligatoires.
Par ailleurs, l'obligation de proposer une convention pour le don de denrées alimentaires consommables invendues et l'interdiction de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation (mesure appliquée aux supermarchés depuis la loi Garot de 2016) seront étendus à certains opérateurs de la restauration collective (>3000 repas/jour).	

Tableau 6 Information annuelle des convives

Information annuelle des convives	
<ul style="list-style-type: none"> - Sur les ratios des produits dits de qualité et durables - Sur le plan nutritionnel - Sur l'origine des viandes - Sur les allergènes 	
Article 24 > Art. L. 530-5-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019), à mettre en œuvre depuis le 01/01/2020, et Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration	
Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.	
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.	
Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs	
<ul style="list-style-type: none"> - de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 du CRPM, - de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis, - sur le plan nutritionnel. 	
Depuis le 1 ^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) doit être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.	
Par ailleurs, une obligation d'information sur les allergènes incombe à la restauration collective	

Tableau 7 Substitution des plastiques

Substitution des plastiques (contenants et ustensiles) Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique - Janvier 2020 Interdiction des bouteilles d'eau - Janvier 2020 Interdiction des contenants alimentaires en plastique - 2025	
Article 28 > L. 541-10-5 du code de l'environnement et LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi Agec)	
	La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons (01/01/2020).
	<u>Au plus tard le 1er janvier 2020</u> , il est mis fin à l'utilisation de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire. Cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction d'eau destinée à la consommation humaine déclarée par le préfet.
	<u>Au plus tard le 1er janvier 2025</u> , 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. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028.