

MINISTÈRE DE LA DÉFENSE



SERVICE DU
COMMISSARIAT DES
ARMÉES

*Centre d'expertise de la
restauration et de
l'hébergement interarmées*

Lyon, le 06 FEV. 2017

N° 114 DEF/SCA/CERHéIA/DIR VET

Le commissaire en chef de 1^{re} classe Patrick Henry
Directeur du centre d'expertise de la restauration et de l'hébergement interarmées

à

Destinataires in fine

- OBJET : « Sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau » - Intégration de la clause dans le cahier des charges des fournisseurs.
- RÉFÉRENCES : - Lettre N° 3152/DEF/DCSCA/DCA/NP du 23 juin 2016 relative au mandat concernant la mise en place de mesures de sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau.
- Note-express N° 354/DEF/SCA/CERHéIA/DIR/VET du 20 avril 2016 relative à la création d'un groupe de travail SCA « Food-Defense ».
- P. JOINTES : 2 annexes.

La lettre de première référence mandate le centre d'expertise de la restauration et de l'hébergement interarmées pour étudier et édicter les mesures nécessaires pour garantir la sûreté de la chaîne alimentaire militaire dans sa globalité.

À cet effet, les membres du groupe de travail « sûreté de la chaîne alimentaire et de l'eau » ont défini et validé les éléments à insérer dans les cahiers des clauses techniques particulières (CCTP) destinés aux fournisseurs.

L'annexe I présente le concept de la « sûreté alimentaire » et demande concrètement au futur titulaire d'un marché de mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

Pour cela, ce dernier devra fournir en complément de la lettre de sa direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGA1 :

- soit un document attestant de la certification de cette démarche « *food defense* » (IFS, BRC, PAS 96, ISO 22 000...);
- soit un descriptif des mesures déjà en place suivant au minimum les 8 points présentés en annexe II.

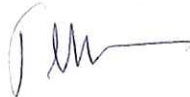
Le futur titulaire devra également s'engager, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère de la défense comme client.
- à fournir des produits dont le conditionnement et l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..).

Ces documents seront transmis pour insertion aux différents cahiers des charges des fournisseurs lors de leurs renouvellements de marchés.

Toute difficulté d'application fera l'objet d'un compte rendu au CERHéIA.

Pour le commissaire en chef de 1^{re} classe Patrick Henry
Directeur du centre d'expertise de la restauration et de l'hébergement interarmées
par suppléance,
Le commissaire en chef de 1^{re} classe Jean Le Roch



DESTINATAIRES :

Pour action :

- CESGA
- Toutes PFAF
- Tous GSBdD/Chefs SSV et directeurs de cercles
- Tous GSBdD/SSC
- Toutes DICOM
- Tous CPA
- Economat des armées

Pour information :

- DCSCA/ORF/RHL
- DCSCA/SDPS/PSAO
- DCSSA/PC/Bureau activités vétérinaires

**ANNEXE I : DIRECTIVES POUR LA PRISE EN COMPTE DE LA « SÛRETÉ
ALIMENTAIRE » (FOOD DEFENSE) POUR LES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENTS
EN DENRÉES ALIMENTAIRES DU MINISTÈRE DE LA DÉFENSE**

Préambule

La *food defense* est l'ensemble des activités dans le domaine de la protection des approvisionnements alimentaires contre des actes de contamination délibérée ou de manipulations frauduleuses (AFNOR, Guide méthodologique 2015). Elle nécessite une analyse de vulnérabilité qui consiste alors à identifier, dans un processus de production et de distribution, les risques à maîtriser.

Les aspects clés de cette maîtrise concernent :

- la sécurisation des accès aux sites ;
- par des mesures de protection physique et de contrôle des flux de circulation ;
- la fiabilité des personnels employés sur le site ;
- la gestion des stocks pour éviter l'introduction de matières premières contaminées ou leur contamination au sein de l'établissement ;
- la maîtrise du processus de fabrication avec une attention particulière pour les étapes où des contaminations intentionnelles pourraient survenir ;
- la sécurité des systèmes informatiques, des transports et de la distribution.

Ce document concerne la prise en compte de la démarche *food defense* dans les cahiers des charges des marchés de denrées, d'eau conditionnée et de restauration externalisée, elle est complémentaire des mesures visant à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments en France et à l'étranger. Des mesures spécifiques peuvent être nécessaires en opération extérieure et pour les escales à l'étranger des bâtiments de combat et sous-marins de la Marine nationale.

Cette démarche concerne à la fois les distributeurs et les industriels sur la totalité de la chaîne de production et de distribution (fournisseurs de matières premières et sous-traitants). Elle peut déjà être mise en œuvre sur les titulaires des marchés en cours.

Concernant le jugement des offres des candidats, la démarche *food defense* fait partie de la conformité de l'offre ou des critères de notation selon la volonté du pouvoir adjudicateur, le volume et la criticité du marché. On peut par exemple déclarer une offre non conforme en l'absence totale de justificatifs ou noter la qualité du dossier fourni. Le critère *food defense* peut faire partie de la note qualité ou être notée à part comme le développement durable.

Les acheteurs internes au ministère (PFAF, EDA, CPA, cercles, DIRCOM...) doivent être formés à la *food defense* ou disposer d'un personnel formé et pilote de la question. Elle est nécessaire pour évaluer la qualité des pièces relatives à la *food defense* fournies par les candidats à l'appel d'offres ou les titulaires de marché.

Il faut veiller à ce que cette démarche nécessaire ne défavorise pas les petites et moyennes entreprises par des clauses trop exigeantes ou coûteuses. En effet, la démarche *food defense* ne se résume pas à un suréquipement de vidéosurveillance ou d'alarmes mais nécessite la mise en place de moyens adaptés pour maîtriser le risque de malveillance.

Cette démarche doit s'accompagner de contrôles systématiques à la livraison et d'audits sur site pour étudier l'analyse de vulnérabilité et vérifier la réalité des mesures décrites par les titulaires de marché.

Clauses à insérer dans les documents de consultation

Il est possible d'insérer des clauses dans les différents documents du dossier de consultation des entreprises (DCE) : CCAP, CCTP, notices techniques.

Les clauses suivantes permettent d'introduire un minimum d'exigences dans les cahiers des charges.

« Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGAI :

- *soit un document attestant de la certification de cette démarche food defense (IFS, BRC, PAS 96, ISO 22000...)*
- *soit un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe II.*

Cette démarche peut être audité à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou son représentant »

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification du marché l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires, il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières¹ :

- *à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère de la défense comme client.*
- *à fournir des produits dont le conditionnement et l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'invulnérabilité, opercules..).*

¹ Ces clauses peuvent aussi être insérées ou précisées dans les notices techniques.

Annexe II

DESCRIPTION DES MESURES DE SÛRETÉ MISES EN PLACE PAR LE TITULAIRE DU MARCHÉ²

Nom du titulaire :

Adresse du ou des sites où sont produites ou stockées les denrées du marché :

1. **Descriptif des mesures de protection des accès et des locaux de stockage**
Protection périphérique, détection des intrusions, alarmes, vidéosurveillance, gardiennage...
2. **Descriptif des dispositions relatives au personnel de l'entreprise**
Recrutement, intérimaires, formation,
3. **Gestion des accès pour le personnel extérieur**
Sous-traitants (entreprise de nettoyage, maintenance...), fournisseurs, auditeurs, visiteurs...
4. **Gestion de crise et des produits non-conformes ou suspects**
Alerte sanitaire, consigne/retrait/rappels, traçabilité, conditionnements et produits jetables, analyses et plan de continuité.
5. **Description des modalités de transport y compris modalités spécifiques pour l'export**
Véhicules, suivi et sécurisation du transport...
6. **Gestion des produits dangereux**
Produits de nettoyage, lubrifiants, carburants, réactifs...
7. **Maîtrise de la sécurité informatique**
Intrusion, traçabilité, fichier et adresse des clients, sensibilisation du personnel
8. **Descriptif des exigences demandées aux fournisseurs en matière de *food defense***
Audits, clauses contractuelles, certifications...

² Le titulaire illustrera ce descriptif par des photos, procédures ou documents internes.

