

## Des marchés publics bio et locaux ?

---

### En gestion directe

- **Travailler l'objet du marché** « *Les denrées alimentaires objet du présent marché sont autant que possible issues de mode de production et d'approvisionnement respectueux de l'environnement et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire* »
- Allotir finement les marchés, **avoir des lots spécifiquement bio** qui correspondent à la réalité du territoire. « *18 lots dont un lot « Pommes biologiques* »
- **Exiger un cadre de réponse technique** qui favorise un approvisionnement local « *Délai moyen entre la cueillette et la livraison* » « *Nombre d'intermédiaires entre le producteurs et l'établissement* » « *Proposition de variété en fonction des saisons* »
- **Définir des critères de choix favorable et les pondérer :**  
Par exemple : *Valeur technique (45%), valeur gustative (25%) prix des prestations (30%)*

### En gestion concédée

- Définir des **critères de choix favorisant la part de bio** dans les menus et les pondérer.  
Par exemple : *Prix du repas (40%), Qualité du repas (20%), Développement durable (20%), Fonctionnement et organisation (10%)*
- **Travailler sur mon cahier des charges** pour y introduire
  - Des critères de localité « *Les yaourts nature seront biologiques et locaux, les produits laitiers sont considérés comme locaux lorsque le lait et la transformation de celui-ci sont réalisés en Ille et Vilaine* »
  - Des % de bio et de qualité « *50% des légumineuses seront issues du mode de production biologique* »
  - Des actions sur le gaspillage alimentaire « *Les grammages du GEMRCN seront utilisés à titre indicatif, l'observation et le bon sens du personnel en place prévaudra* »
- **Suivre les actions du prestataire**
- Travailler avec eux sur le **référencement de producteurs bio et locaux**