



**PRÉFET
DE LA RÉGION
GUADELOUPE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt**

APPEL d'OFFRE

CAHIER DES CHARGES du 30/05/2022

Relatif à une étude intitulée :

**Panorama de la restauration collective publique en Guadeloupe ;
opportunités pour augmenter l'approvisionnement local**

Consultation ouverte du 1er juin **au 17 juillet 2022 minuit.**

Enveloppe disponible : **40 000 € net de taxes**
(financements ODEADOM 30 000 € et DAAF Guadeloupe 10 000 €)

Contact / information : daaf971@agriculture.gouv.fr (libeller l'objet du message comme suit : "AO RESTAURATION COLLECTIVE - demande info - nom prestataire").

1/ Contexte de l'étude

L'étude objet du présent appel d'offre s'insère dans plusieurs axes politiques majeurs promus par le Gouvernement au niveau national mais aussi, spécifiquement, pour les outre-mer :

- le développement de l'autonomie et de la résilience alimentaire des territoires ;
- la transformation agricole des outre-mer ;
- la structuration de systèmes alimentaires vertueux à différentes échelles, notamment via les projets alimentaires territoriaux (PAT) ;
- le programme national de l'alimentation (PNA), moteur, notamment, de réduction des inégalités sociales et vecteur de santé publique ;
- les objectifs fixés par les lois dites « EGALim 1 » et « EGALim 2 », notamment dans le domaine de la restauration collective.

Dans ce cadre, des objectifs ambitieux et inédits ont été fixés au secteur de la restauration collective, située à la croisée de ces différents enjeux structurants et considérée comme un vecteur privilégié pour induire certains changements. Outre son rôle alimentaire direct, la restauration collective a en effet un rôle pédagogique, une fonction d'exemplarité, qu'il importe de mobiliser.

La Loi EGALIM et la Loi Climat et Résilience ont ainsi introduit de nouvelles dispositions législatives pour les acteurs de la restauration collective, notamment publique. Cinq mesures phares sont identifiées, avec une application progressive et différenciée : des produits durables et de qualité dans les assiettes ; l'information des convives ; la diversification des sources de protéines et le menu végétarien ; la lutte contre le gaspillage alimentaire incluant les dons alimentaires ; la substitution des plastiques.

Les outre-mer s'inscrivent pleinement dans cette dynamique nationale. Outre les enjeux spécifiques de la transformation agricole des outre-mer en amont, la prévalence du surpoids, de l'obésité et des maladies métaboliques, notamment chez les enfants et les jeunes, renforce la nécessité de mobiliser tous les outils possibles pour améliorer l'équilibre alimentaire des populations.

Les gestionnaires de la restauration collective du territoire font cependant face à des défis particuliers, que ce soit en termes d'appropriation de la loi EGALim, de contraintes budgétaires, de surcoûts divers, d'une tension sur le marché des produits de qualité, du besoin d'une meilleure structuration des filières, etc. C'est d'ailleurs pour prendre ces contraintes en compte que la trajectoire pour atteindre les seuils nationaux fixés par la loi EGALim a été adaptée par décret du 25/09/2021¹.

Des outils d'accompagnement sont mis à disposition de la restauration collective : il s'agit, entre autres, de la plateforme Ma-Cantine, du bouquet de ressources du CNFPT, du Programme Fruit et Lait à l'École de FranceAgriMer.

Les besoins du commanditaire

Relai de la politique agricole et de l'alimentation, la DAAF de Guadeloupe a vocation à accompagner les acteurs de la restauration collective du territoire dans l'appropriation et la mise en œuvre des nouvelles dispositions législatives et réglementaires, ainsi que des différents outils proposés.

¹ La loi prévoit, notamment pour l'approvisionnement des restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires...) d'atteindre d'ici 2022 un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis. Pour l'Outre-mer, ces seuils sont adaptés en trois paliers : 20% de produits de qualité et durables et 5% de produits certifiés AB au 01/01/2022, puis respectivement 35% et 10% d'ici 2026, et enfin 50% et 20% d'ici 2030.

Pour ce faire, elle a notamment besoin :

- d'animer le réseau des acteurs de la restauration collective de la région ;
- d'insérer ces acteurs dans l'ensemble des politiques agricoles et alimentaires du territoire ;
- de suivre l'avancement de la mise en œuvre des mesures stratégiques dans ces domaines.

2/ Objectifs de l'étude

Objectifs opérationnels

L'objectif premier de l'étude est de réaliser une cartographie, la plus exhaustive possible, des acteurs de la restauration collective en Guadeloupe.

Dans le même temps, des données permettant de piloter les politiques publiques citées ci-devant seront collectées et analysées.

Objectifs spécifiques

- Créer une base de données des acteurs de la restauration collective en Guadeloupe ;
- Caractériser le fonctionnement de la restauration collective en Guadeloupe ;
- Identifier les outils d'accompagnement de la restauration collective et évaluer leur degré d'appropriation par ces acteurs ;
- Évaluer le taux d'approvisionnement en produits locaux et de qualité de chaque structure, ainsi que les perspectives de développement de ces circuits, en lien avec les seuils fixés par la loi EGAlim 1 et son décret d'application dans les outre-mer ;
- Faire des propositions pour la mise en place d'un réseau régional de la restauration collective.

Périmètre

- Restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public ;
- Restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé chargés d'une mission de service public (périmètre de l'article L. 230-5 du CRPM) :
 - services de restauration scolaire et universitaire ;
 - services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans ;
 - services de restauration des établissements de santé ;
 - services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux ;
 - services de restauration des établissements pénitentiaires ;
- Les restaurants collectifs du secteur privé pourront être associés aux travaux le cas échéant.

3/ Réalisation pratique de l'étude

Durée

Les candidats proposeront une date de démarrage et une durée estimée pour la réalisation de l'étude.

Sans que cela ne soit impératif, un démarrage de l'étude début septembre 2022 semble raisonnable, suivi d'une durée de réalisation de 4 à 6 mois.

Méthodologie

Le prestataire proposera, dans le dossier de réponse à l'appel d'offre, une méthodologie permettant de répondre aux objectifs de l'étude dans le périmètre précité, et d'élaborer les livrables demandés.

Suivi

Un comité de pilotage est mis en place, composé *a minima* de la DAAF et de l'ODEADOM. Il se réunira avec le prestataire au lancement de l'étude pour une réunion de cadrage (présentation de la méthodologie et calendrier de l'étude), et à la fin de l'étude, pour validation des livrables avant versement du solde.

Par ailleurs, un suivi régulier sera assuré par la DAAF de Guadeloupe afin, notamment, de vérifier l'adéquation des travaux conduits avec les besoins et d'ajuster, le cas échéant, le déroulement de l'étude.

Ressources

La DAAF dispose des ressources que seront mises à disposition du prestataire (études, données brutes...), en complément des sources d'information que celui-ci aura identifiées.

4/ Livrables

Les livrables attendus sont *a minima* les suivants :

1. La cartographie des acteurs composée *a priori* :
 - d'une base des données des acteurs de la restauration collective, incluant les personnes contacts et toutes les coordonnées pertinentes (y inclus les coordonnées GPS de chaque lieu d'intérêt).
 - de fiches monographiques par structure.
2. Un document synthétique et opérationnel (rapport) :
 - décrivant le fonctionnement de la restauration collective guadeloupéenne ;
 - dégagant des typologies d'acteurs, des réseaux, etc. ;
 - proposant, sur la base des entretiens conduits, des pistes d'action :
 - i. pour développer l'approvisionnement local ;
 - ii. pour mettre en place un réseau - ou des réseaux - d'acteurs.
3. Une restitution finale orale, avec présentation power-point.

NB : Une restitution de l'étude pourra être réalisée dans le cadre d'une réunion du Comité régional de l'Alimentation (CRALIM).

Le répondant peut proposer d'autres livrables en réponse à l'appel d'offre.

Le rapport prévu au point 2 a vocation à être publié sur le site de l'ODEADOM. Les autres éléments et notamment la base de données (point 1) ne seront pas publiés.

5/ Modalités de réponses à l'appel d'offre

Calendrier

- Date limite de dépôt des candidatures : **17 juillet 2022 minuit** (heure guadeloupéenne).
- Les répondants seront informés de la sélection ou non-sélection de leur proposition fin juillet.

Modalités financières

Le montant global de l'enveloppe financière consacrée à l'opération s'élève à **40 000 € (quarante mille euros) net de taxes** :

- 30 000 € financés par l'ODEADOM,
- 10 000 € financés par la DAAF de Guadeloupe (Programme National pour l'Alimentation).

Deux conventions seront établies entre le prestataire et l'ODEADOM d'une part, et le prestataire et la DAAF d'autre part, régissant les missions du prestataire, le montant de ses honoraires, et les modalités de paiement. Les règlements sont effectués après remise de livrables conformes au cahier des charges.

Une avance de 50% maximum sur le montant pourra être versée sur demande du bénéficiaire à l'issue de la réunion d'ouverture de l'étude après validation par la DAAF de la méthodologie retenue, des moyens mis en œuvre et du calendrier.

La prestation ne peut pas être sous-traitée par le bénéficiaire à un tiers.

Critères de sélection

- Connaissance des enjeux de la politique nationale de l'alimentation ;
- Connaissance du territoire guadeloupéen ;
- Pertinence de la méthodologie proposée, y inclus les modalités de suivi du déroulement de l'étude avec le commanditaire ;
- Références professionnelles en lien avec le sujet de l'étude ;
- Compétences des personnes impliquées ;
- Crédibilité du calendrier proposé ;
- Qualité du dossier, dans la forme et sur le fond (précision technique et administrative).

Critère	Pondération
Connaissance des enjeux de la politique nationale de l'alimentation	10
Connaissance du territoire guadeloupéen	10
Méthodologie	20
Références	10
Compétences	15
Calendrier	15
Qualité du dossier	20
<i>TOTAL</i>	<i>100</i>

Modalités de candidature

Le dossier de candidature devra comprendre au minimum :

1. la présentation générale de la proposition (10 lignes),
2. les coordonnées complètes de la personne déposant officiellement la proposition et de la personne responsable de l'étude,
3. la présentation de la structure candidate,
4. le cas échéant, des références récentes de travaux similaires,
5. la méthodologie envisagée,
6. le planning détaillé des actions,
7. les moyens humains impliqués dans l'étude (CV, fonctions dans le projet, nombre de jours prévisionnels consacrés à l'étude...),
8. les moyens techniques et matériels mobilisés,
9. le devis de l'étude,
10. un RIB,
11. un extrait de Kbis de moins de trois mois,
12. tout autre élément jugé pertinent par le déposant.

Des informations détaillées, permettant d'évaluer le contenu concret de la proposition, sont souhaitées (cf. critères de sélection).

En cas de proposition impliquant plusieurs partenaires, une seule candidature doit être déposée par la structure porteuse du projet.

Dépôt du dossier

Le dossier de candidature complet sera envoyé par voie électronique à : daaf971@agriculture.gouv.fr

L'objet du courriel est libellé comme suit : « AAP RESTAURATION COLLECTIVE – nom prestataire »

Chaque dossier fera l'objet d'un accusé de réception en retour. En l'absence d'accusé de réception sous 48 heures, merci de contacter la DAAF pour vérification (secrétariat de direction : 05 90 99 09 11).

//