

CONSEIL MUNICIPAL
SÉANCE DU 12 JUIN 2008

4/1 - RESTAURATION SCOLAIRE - LIVRAISON ET FABRICATION DES REPAS - LANCEMENT D'UN APPEL D'OFFRES OUVERT POUR MARCHES DE FOURNITURE

L'agriculture biologique constitue un mode de production qui trouve sa spécificité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

Les bénéfices que la société peut retirer de l'agriculture biologique sont multiples en termes de création d'activités et d'emplois, de préservation de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air et de l'eau. Ce mode de production permet d'expérimenter en vraie grandeur des pratiques innovantes respectueuses de l'environnement et qui sont susceptibles d'être développées plus largement en agriculture. Ses modes de transformation privilégient la mise en valeur des caractéristiques naturelles des produits.

En termes de santé, les « produits Bio » sont exempts de résidus de pesticides. Les fruits et légumes sont plus riches en vitamines, oligo-éléments et sels minéraux. Des études tendent à confirmer leur intérêt nutritionnel. Manger « bio » correspond très souvent à une démarche favorisant une bonne hygiène de vie fondée sur une alimentation diversifiée, équilibrée et de saison.

Le ministère de l'agriculture et de la pêche a lancé, en 2007, un plan d'action cohérent et global en faveur de l'agriculture biologique qui intègre les thématiques nécessaires au développement de ce mode de production respectueux de l'environnement. L'une des voies du développement de la consommation passe par la restauration collective.

Le Grenelle de l'environnement s'est également penché sur les moyens de développer l'agriculture biologique. Reprenant une partie de ses conclusions, le projet de loi du 30 avril 2008 relatif à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement propose l'objectif de « viser pour les produits biologiques une part dans la restauration collective publique de 15% de l'approvisionnement en 2010 et 20% d'ici à 2012. La part de produits saisonniers ou de faible impact environnemental pour leur production et mise à disposition doit croître de façon identique ».

Dans ce contexte et cet esprit, la ville de Mons en Baroeul souhaite réaliser une première expérimentation en introduisant, dans le cadre du renouvellement du marché de la restauration collective, une proportion de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique. Cette démarche s'inscrit dans une perspective de développement durable visant en particulier le développement de la filière biologique de proximité pour prendre en compte la réduction de la pollution générée par les modes de transport, la protection de l'environnement (préservation des sols, de la qualité de l'eau et de la biodiversité) et l'engagement en faveur d'une consommation responsable.

Le présent marché de restauration collective s'inscrit dans les procédures et les références légales énoncées par le guide des contrats publics de restauration collective (n° J4-05 du 31 mars 2005) rédigé par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires sous la responsabilité du ministère des finances et de l'industrie.

Aux termes du marché signé le 2 juillet 2004, la société SOBRIE s'est vu confier la livraison des repas destinés aux restaurants scolaires, garderies et centres de loisirs.

Afin d'assurer la continuité du service durant la prochaine année scolaire, du 1er septembre 2008 au 31 août 2009, il est nécessaire de lancer une consultation pour confier à des professionnels la fabrication et la livraison des repas en liaison froide pour la restauration scolaire, la garderie et les CLSH.

La durée du marché à conclure est fixée à un an.

Le marché à conclure est un marché à bons de commande, dont le montant total annuel sera déterminé par application du prix unitaire aux quantités effectivement livrées. Sur les bases actuellement connues, le nombre des repas qui seront servis dans le cadre de ce marché est réparti en deux lots.

Lot n°1 : Restauration scolaire et garderie

Le nombre de repas est estimé à 600 par jour en maternelle, 700 par jour en élémentaire, 150 par jour pour les adultes. Le montant du marché annuel pour le lot n°1 est estimé à 95 000 € TTC au minimum et à 380 000 € TTC au maximum.

Lot n°2 : Restauration centre de loisirs sans hébergement

Le nombre de repas pour l'ensemble des sessions est estimé à 9200 en maternelle, 12 300 en élémentaire, 3 400 pour les adultes. Le montant du marché annuel pour le lot n°2 est estimé à 15 000 € TTC au minimum et à 60 000 € TTC au maximum.

Outre les pièces réglementaires mentionnées au code des marchés publics, le dossier de consultation précise les modalités d'exécution de la prestation : heures de livraison, composition et spécificité des repas en fonction du nombre des rationnaires par catégories (maternelles, élémentaires et adultes).

Enfin au regard des principes de publicité fixés par le code des marchés publics et en particulier les articles 39 et 40, le présent marché fera l'objet d'une publicité au BOAMP et au journal officiel de l'union européenne.

Il est proposé au conseil municipal d'autoriser Monsieur le Maire à :

- lancer les consultations et à signer les marchés avec les soumissionnaires retenus conformément aux dispositions du code des marchés publics,
- relancer la procédure par voie de marché négocié au cas où elle serait déclarée infructueuse,
- inscrire en tant que de besoin les crédits nécessaires à la réalisation de cette opération au budget de l'exercice 2008.