

Le code des marchés publics aide les circuits courts



La thématique de l'approvisionnement local de la restauration collective intéresse de plus en plus les Pouvoirs Publics et les collectivités locales.

Plusieurs articles du **Grenelle de l'environnement**, de la **Loi de Modernisation de l'Agriculture**, et du **Programme National pour l'Alimentation** encouragent l'approvisionnement des cantines avec des produits de proximité ou des produits plus respectueux de l'environnement. Le **code des marchés publics** est désormais modifié pour inciter l'approvisionnement de la restauration collective via les circuits courts, mais pas explicitement via les producteurs locaux.

Le **code des marchés publics** a été modifié par un décret, le 25 août 2011, pour développer les circuits courts en permettant aux acheteurs de donner la priorité à ces produits dans la restauration collective ; une nouvelle mention permet « de retenir, parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les performances en matière de développement des ap-

provisionnements directs de produits de l'agriculture ».

Cette mesure devrait donc aider les producteurs commercialisant leurs produits via les circuits courts, en limitant les intermédiaires. Toutefois, les cantines pourront choisir des producteurs d'autres régions que la leur, parce que circuits courts et produits locaux ne sont pas strictement synonymes*.

En effet, aucune notion de proximité ou de distance maximale entre producteur et consommateur, n'est spécifiée dans la loi actuelle. A ne **pas confondre avec la réglementation sanitaire** qui définit les conditions de « remise indirecte en quantité limitée aux commerces de détail locaux » en fonction du circuit de commercialisation et de la catégorie de produits.

Un critère de « **préférence locale** » ou de proximité dans les marchés publics risquerait d'ailleurs d'être contraire aux règles européennes de la commande publique.

Le décret ne vise donc pas explicitement à favoriser les producteurs locaux, mais il devrait leur **faciliter l'accès à la commande publique**.

Tout dépendra de la façon dont seront **rédigées les commandes**. C'est pourquoi dans ce contexte réglementaire porteur, l'implication des Chambres d'Agriculture est important **pour développer une restauration collective de proximité et de qualité**.

** Les circuits courts tels qu'ils ont été définis dans la Loi de Modernisation de l'Agriculture de juillet 2010, sont les formes de commercialisation où intervient au maximum un intermédiaire. Deux grands types de commercialisation sont ainsi considérés :*

- La vente directe du producteur au consommateur : à la ferme, sur les marchés, en points de vente collectifs, tournées, par correspondance, paniers...

- La vente indirecte avec un seul intermédiaire : restauration collective ou traditionnelle, commerçants-détaillants (bouchers, épiceries de quartier, GMS...).

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers, Philippe Everlet au 05.62.61.77.40.