



MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE
(Article 27 du Décret 2016- 360 du 25 mars 2016)

MARCHE N° MA17 29

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE FRUITS ET LEGUMES
FRAIS DE SAISON, DE QUALITE, A FAIBLE IMPACT
ENVIRONNEMENTAL,
POUR LA VILLE DE SEPTEMES-LES-VALLONS**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

DISPOSITIONS GENERALES

Le présent cahier des charges a pour but de définir les caractéristiques techniques des fruits et légumes frais de saison répartis en deux lots différents selon qu'ils sont issus de l'agriculture conventionnelle ou biologique.

Pendant toute la durée du marché, le titulaire s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis, à assurer une qualité suivie et identique, et à respecter l'origine pour lesquelles il s'engage dans les Bordereaux de Prix Unitaires (B.P.U) valant Devis Quantitatifs estimatifs (D.Q.E).

DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Le présent marché est un accord-cadre à bons de commande dont les montants minimaux et maximaux annuels sont déterminés par lot, selon les dispositions du C.C.A.P.

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire doit se conformer à la réglementation européenne et nationale en vigueur, dont notamment :

- **La réglementation générale** relative à l'origine, à la composition, à l'élaboration, au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires fraîches, surgelées ou congelées,
- **Règlement (CE) n°1829/2003** du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés,
- **Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- **Règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- **Règlement (CE) n° 2023/2006 du 22 décembre 2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- **Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement INCO).
- **Règlement (UE) n°1308/2013 du 17 décembre 2013** portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil.
- **Règlement (UE) n°2015/2285 de la Commission du 8 décembre 2015** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- **Règlement délégué (UE) 2017/891 de la Commission du 13 mars 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des produits transformés à base de fruits et légumes ainsi que le règlement (UE) n° 1306/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les sanctions à appliquer dans ces secteurs et modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 de la Commission. (J.O.U.E. du 25-05-2017).**
- **Règlement d'exécution (UE) 2017/892 de la Commission du 13 mars 2017 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés. (J.O.U.E. du 25-05-2017).**
- **Règlement (UE) 2017/752 de la Commission du 28 avril 2017 portant modification et rectification du règlement (UE) n° 10/2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. (J.O.U.E. du 29-04-2017).
- **Règlement (UE) 2017/872 de la Commission du 22 mai 2017 modifiant le règlement (CE) n° 1235/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance des pays tiers. (J.O.U.E. du 23-05-2017).**

- **Décret no 2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret no 55-1126 du 19 août 1955** pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes.
- **Décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007** relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée
- **Arrêté du 5 mars 2015 modifiant l'arrêté du 5 août 1992** relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale,
- **Arrêté du 14 septembre 1992** modifiant et complétant l'arrêté du 19 décembre 1988 relatif aux règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants de matériaux et objets en matière plastique au contact des denrées, produits et boissons alimentaires et fixant la liste des simulateurs à utiliser pour vérifier cette migration
- **Arrêté du 9 mai 1995** (J.O. du 16/05/95) règlementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, hors denrées d'origine animale
- **Arrêté du 3 mars 1997** (J.O. du 126/03/1997) relatif aux pommes de terre de primeur et de conservation,
- **Arrêté du 6 juillet 1998** (J.O. du 28/07/98) relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires,
- **Arrêté du 20 juillet 1998** (J.O. du 28/07/98) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- **Arrêté du 16 janvier 2007** (articles 9 et 10) relatif au commerce des échalotes (J.O. du 17/01/2007),
- **Code de la consommation,**
- **Décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics,**
- **Code de commerce,**
- **Les usages professionnels** publiés sous forme de code des usages et approuvés par la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF),
- **Guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes** (www.packplast.org)
- **Guide précisant la corrélation entre le calibre réglementaire et le poids** (<http://ctifl.fr/pages/kiosque.aspx>)

ARTICLE 1 : NORMES DE QUALITE APPLICABLES AUX FRUITS, LEGUMES ET POMME DE TERRE

Tous les fruits, les légumes et les pommes de terre doivent être de qualité saine, loyale et marchande, et respecter les dispositions du Code de la Consommation.

Les fruits et légumes faisant l'objet de la Partie IX de l'Annexe I du règlement CE n° 1234/2007 du 22 octobre 2007 dit « OCM unique », c'est-à-dire l'ensemble des fruits et légumes frais sauf la banane et la pomme de terre, doivent répondre à la **norme générale** de commercialisation fixée par le règlement n° 543/2011- annexe I partie A pour le secteur des fruits et légumes.

En application de ces mêmes dispositions, certains fruits et légumes doivent respecter des **normes spécifiques** qui relèvent de la réglementation communautaire, à savoir le règlement CE n° 543/2011, dont l'article 2bis fixe la liste des 10 produits concernés.

Toutefois, si le détenteur est en mesure de démontrer que le produit, couvert par la norme générale de commercialisation, est conforme à l'une des normes adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE-ONU), ce produit est considéré comme conforme à la norme générale de commercialisation.

En outre, certains produits non couverts par la réglementation communautaire relèvent de textes réglementaires nationaux.

1-1 Norme générale de commercialisation fixée par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais

Cette norme générale de commercialisation, développée dans le règlement (CE) n° 543/2011, prévoit des exigences minimales de qualité et de maturité, ainsi que les tolérances admises dans l'appréciation du respect de ces exigences. Elle ne prévoit pas d'obligation d'homogénéité de calibre et de maturité des produits.

1.1.1. Exigences minimales en matière de qualité

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

- intacts,
- sains. Sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation,
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles, pratiquement exempts de parasites, pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites,
- exempts d'humidité extérieure anormale,
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères,
- Les produits doivent être dans un état leur permettant de supporter le transport et la manutention et d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

1.1.2. Exigences minimales en matière de maturité

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

1.1.3. Tolérance

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité est admise dans la limite d'une tolérance de 10 %, en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation sont limités à 2 % au total.

Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation.

1.1.4. Marquage

Nom complet du pays d'origine.

Dans le cas des produits originaires d'un Etat membre, cette mention est rédigée dans la langue du pays d'origine ou dans toute autre langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

Dans le cas des autres produits, elle est rédigée dans une langue compréhensible par les consommateurs du pays de destination.

1.2. Normes spécifiques de qualité fixées par le règlement communautaire pour les fruits et légumes frais

Le règlement (CE) n° 543/2011 du 7 juin 2011 prévoit des normes obligatoires pour dix produits dits normalisés. Il s'agit de : agrumes, fraise, kiwi, pêche et nectarine, poire, poivron, pomme, raisin, salade et tomate.

Pour les produits non soumis aux normes spécifiques communautaires obligatoires, le titulaire se référera aux normes adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU), relatives à certains fruits et légumes. Ces normes sont consultables sur le site : <http://live.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-StandardsE.html>

1.3. Normes spécifiques de qualité fixées par le pouvoir adjudicateur

Dans le cadre du présent marché, le titulaire ne pourra proposer que des fruits et légumes classés en catégorie EXTRA (qualité supérieure) ou catégorie I (bonne qualité). **Les produits de catégorie II (qualité marchande) ne seront pas admis.**

Le titulaire devra également respecter le poids unitaire souhaité en grammes, lorsqu'il est mentionné au B.P.U.

1.4. Règlementation nationale en matière de qualité pour les fruits et légumes frais

1.4.1. Règles obligatoires de qualité issues de textes réglementaires.

Les références de ces textes sont précisées ci-après. Elles concernent peu de produits

- Commerce pommes de terre de primeur et de conservation : arrêté du 3 mars 1997 (J.O. du 126/03/1997)
- Commerce des échalotes (marquage uniquement) : article 9 et 10 de l'arrêté du 16 janvier 2007 (J.O. du 17/01/2007),
- Commerce des bananes jaunes : arrêté du 20 novembre 1975 (J.O. du 11/01/1976).

1.4.2. Produits non couverts par la réglementation communautaire, et autres que les pommes de terre, l'échalote et la banane jaune.

Ils doivent respecter la réglementation générale, à savoir le décret du 19 août 1955 et l'arrêté du 20 juillet 1956.

ARTICLE 2 : CRITERES DE QUALITES

Pour le jugement des offres l'un des critères retenu sera celui **de la qualité** des fruits et légumes frais. Ce critère s'analysera selon les sous-critères suivants :

- fermeté,
- coloration,
- goût le jour de la dégustation (teneur en sucre, acidité).

ARTICLE 3 : DISPOSITIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Les denrées seront transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toutes souillures.

Certains fruits tels que fruits rouges, pêches etc... nécessitent un transport à température dirigée et sont transportés dans des véhicules frigorifiques (cf. décret n°2007-1791 du 19 décembre 2007 relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée).

ARTICLE 4 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMBALLAGE

Les emballages contenant des produits issus de l'Union Européenne doivent répondre aux obligations prévues par la réglementation.

Pour les emballages des produits provenant de pays tiers, des normes équivalentes seront acceptées.

4.1 Le conditionnement

Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altérations externes ou internes aux produits.

a) Emballages

Les emballages destinés à entrer en contact des fruits et légumes doivent respecter la réglementation communautaire relative aux matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (Règlement (CE) n°1935/2004 de la Commission du 27 octobre 2004).

Les emballages réutilisables : le plus souvent en matière plastique, leur propreté sera vérifiée lors de chaque réception. Etant réutilisables, ces emballages devront être nettoyés sous la responsabilité des fournisseurs avant chaque nouvelle utilisation.

Il est recommandé aux fournisseurs de se référer au Guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif aux emballages en matière plastique et aux emballages souples complexes (www.packplast.org).

b) Emploi de papier imprimé

Conformément au Règlement (CE) n°2023/2006 de la commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les surfaces imprimées ne devront pas entrer en contact directement avec les denrées alimentaires.

4.2 Homogénéité du contenu du colis

Le pouvoir adjudicateur se réfère pour les fruits et légumes frais qu'il achète :

- aux normes spécifiques de qualité fixées par le règlement communautaire n°543/2011 pour 10 produits dits normalisés,
- aux normes adoptées par la Commission économique des Nations Unies pour l'Europe (CEE/ONU) relatives à certains fruits et légumes.

Par conséquent, le contenu de chaque colis devra être homogène et ne comporter que des fruits et légumes de même origine, variété, qualité, maturité et calibre lorsqu'il existe. La partie apparente du colis devra être représentative de l'ensemble.

ARTICLE 5 : ETIQUETAGE ET MARQUAGE

5.1 Etiquetage

Chaque colis doit comporter un étiquetage complet comportant le nom et l'adresse du producteur.

Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.

Dans le cas des emballages réutilisables, le pouvoir adjudicateur sera vigilant quant à la présence obligatoire de l'étiquette sur chaque colis.

5.2 Marquage

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- Nature du produit,
- Nom de la variété,
- Origine du produit pour tous les produits soumis au règlement CE n°543/2011,
- Catégorie de classement,
- Calibre, le cas échéant,
- Identification du producteur,
- Identification du lot (il s'agit du jour de conditionnement le plus souvent),
- Mention "traité contre la germination" le cas échéant pour la pomme de terre,

L'**irradiation** des **aulx, oignons et échalotes présentés** en vrac devra être signalée par la mention « irradié », « traité par irradiation » ou « traité par rayonnement ionisant », qui peut être suivie par l'indication « en vue d'en inhiber la germination ». Il en est de même pour les plantes aromatiques.

ARTICLE 6 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Réglementation des produits biologiques

L'ensemble des produits issus de l'agriculture biologique doit répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM,
- limitation des engrais et pesticides,
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations,
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'Agence BIO et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des producteurs et importateurs notamment.

En outre, les produits biologiques doivent satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle.

Sont réputés relever de l'agriculture biologique les produits certifiés label européen "Agriculture biologique", le label national "AB" ou toute autre certification équivalente.

En l'absence de tels labels, il revient au titulaire de prouver que les denrées livrées sont conformes aux règles énoncées par le règlement (CE) n°834/2007.

ARTICLE 7 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX OGM

Le règlement CE n°834/2007 du 28 juin 2007 prévoit à son article 9 paragraphe 1 que l'utilisation d'OGM et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM est interdite en production biologique.

Cependant, en vertu de la réglementation relative aux OGM (règlement n°1829/2003), l'étiquetage de la présence d'OGM n'est pas obligatoire en-dessous de 0.9%.

La réglementation relative à l'agriculture biologique admet donc la présence fortuite d'OGM dans la limite de 0.9%.

Dès lors, il n'est pas possible d'alléguer l'absence d'OGM sur des légumes ou des fruits.

ARTICLE 8 : DISPOSITIONS RELATIVES AUX ECHANTILLONS

Les échantillons devront être livrés en cuisine centrale sise 49 chemin de la Bédoule au sein du groupe scolaire LANGEVIN WALLON, au plus tard le : **27 septembre 2017, entre 10h et 12h,**

Leur étiquetage sera conforme à la réglementation et comportera les mentions obligatoires figurant au 5.2 du présent CCTP.

Les échantillons ne seront pas facturés.

Destinés au Comité de dégustation composé d'une dizaine de convives, les échantillons pourront être présentés en conditionnement inférieur à celui demandé dans le cahier des charges, sous réserve qu'ils présentent exactement les mêmes caractéristiques.

La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat.

Echantillons à livrer par lot :

LOT	ECHANTILLONS DEMANDES
Lot 1 Fruits et légumes frais de saison issus de l'agriculture conventionnelle	Poire William's blanche
	Pomme Golden
	Prune Reine claudé
	Raisin noir muscat
	Carottes sans fanes
	Courge potimarron orange
	Salada Batavia
	Tomate ronde
	Pomme de terre Mona Lisa
	Poire Williams blanche
Lot 2 Fruits et légumes frais de saison issus de l'Agriculture Biologique	Pomme Golden
	Raisin blanc Lavallée
	Concombre long
	Tomate ronde

ARTICLE 9 : DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, le pouvoir adjudicateur se donne pour objectif de recourir à une majorité de produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles.

Est considéré comme un circuit court de distribution un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur (ici, l'acheteur public), soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire.

Le critère du circuit court prend en compte le circuit de fourniture et non l'implantation géographique du producteur.

Ce critère de développement des approvisionnements directs sera valorisé dans le jugement des offres.

ARTICLE 10 : SENSIBILISATION DU PUBLIC SCOLAIRE ET DES ACCUEILS DE LOISIRS DE LA COLLECTIVITE

En lien avec les actions pédagogiques menées en milieu scolaire mais également dans les différentes structures de loisirs de la commune, le pouvoir adjudicateur se donne pour objectif de faire découvrir aux enfants les fruits et légumes frais de saison, de leur apprendre comment ils poussent et de les sensibiliser aux bienfaits de ces produits.

C'est pourquoi, dans le cadre du présent marché, **le pouvoir adjudicateur valorisera les propositions des candidats qui intégreront des visites sur les lieux de production, en lien avec le parcours pédagogique proposé dans les écoles et les accueils de loisirs.**