

**RAPPORT DE LA COMMISSION
chargée d'examiner l'objet suivant :**

**Rapport du Conseil d'Etat au Grand Conseil sur le postulat Stéphane Montangero et consorts –
Urgence climatique : un bilan intermédiaire de la stratégie « restauration collective » est nécessaire
pour évaluer l'objectif de provenance locale des aliments et introduire le bien-être animal
(19_POS_154)**

1. PREAMBULE

La commission nommée pour traiter de l'objet cité en titre s'est réunie le 24 juin 2021 à Lausanne.

Elle était composée de Madame la Députée Graziella Schaller et de Messieurs les Députés Nicolas Bolay, Philippe Cornamusaz, Stéphane Montangero, Bernard Nicod, Yves Paccaud, Maurice Treboux, Andreas Wüthrich, ainsi que du soussigné, Président et rapporteur de la commission.

A également participé à cette séance, Monsieur le Conseiller d'Etat Philippe Leuba, Chef du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (DEIS). Il était accompagné de Monsieur Jacques Henchoz, alors Directeur général a.i. de la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV).

Le Secrétariat de la commission était assuré conjointement par M. Yvan Cornu (participation à la séance) et Madame Fanny Krug (notes de séance), Secrétaires de commissions parlementaires au Secrétariat général du Grand Conseil, que nous remercions pour leur précieux appui.

2. POSITION DU CONSEIL D'ETAT

Le postulat de Monsieur le Député Montangero demande un rapport intermédiaire sur les résultats de la stratégie du Conseil d'Etat s'agissant de l'impact des 4 axes proposés en 2014 pour prendre en compte l'urgence climatique dans la restauration collective dans les différents établissements gérés par l'Etat.

Le Conseiller d'Etat précise d'emblée que la démarche n'est pas complètement aboutie et qu'elle va se poursuivre, notamment avec l'intégration de la marque Vaud+ («Vaud plus») qui a pour vocation de favoriser la consommation de produits locaux et du terroir.

Le Conseiller d'Etat précise que la remise du rapport sur le postulat Montangero a pris plus de temps que prévu puisqu'il a fallu d'abord mener des discussions et des réunions sur le terrain, ensuite effectuer un diagnostic complet et exhaustif avec l'Unité de développement durable (actuel Bureau de la durabilité) et la société Beelong. Ce n'est qu'après ce travail préparatoire que mandat a été donné à la société Ecozept pour une analyse stratégique et des axes de recommandations.

Le Conseiller d'Etat a transmis post séance sur demande du postulant le rapport de 2019 de la société Ecozept à la commission : «Accompagnement stratégique et opérationnel pour la mise en œuvre d'une opération d'introduction de produits locaux dans la restauration collective du Canton de Vaud». Celui-ci se décline en cinq axes stratégiques et se trouve en annexe du présent rapport de commission :

- Axe 1. Mise en place d'un comité de pilotage et stratégique
- Axe 2. Stimuler l'offre
- Axe 3. Accompagner les sites pilotes
- Axe 4. Améliorer la traçabilité sur l'origine des produits
- Axe 5. Optimiser la logistique d'approvisionnement

Le Conseiller d'État est conscient que la mission n'est pas totalement remplie. Il relève que la gouvernance sera plus facile (c'est la marque Vaud+) dorénavant.

3. POSITION DU POSTULANT

Le postulant n'est pas totalement satisfait de la réponse à son objet parlementaire. Il relève que malgré les différentes étapes qui ont mené à sa rédaction, il attendait une réponse dans les délais légaux d'abord, mais surtout un rapport plus complet, au vu notamment de l'urgence climatique.

Le postulant relève que les chiffres proposés dans le rapport semblent avoir été copier-coller des résultats des différentes analyses des entreprises mandatées sans un effort de synthèse. Notamment, les années mises en exergue ne correspondent souvent pas.

Le postulant estime fondamental qu'une actualisation des données soit faite.

Finalement, le postulant estime que le rapport présenté par le Conseil d'État est plus un rapport de transition qu'un rapport de situation intermédiaire tel qu'il l'avait demandé, même s'il se réjouit partiellement des décisions prises par le Conseil d'État, notamment s'agissant de la gouvernance et du cadre de référence.

4. DISCUSSION GENERALE

La commission est sensible à la stratégie en matière de formation des cuisiniers puisque ce sont eux qui sont en première ligne de l'adoption du concept cantonal. Le Conseiller d'État précise que la vraie problématique de la restauration collective, c'est la durée de planification de l'alimentation mais que d'une manière générale et hors grandes structures comme le CHUV ou les EPO, l'accueil pour la formation a été un large succès. S'agissant de GastroVaud : la faîtière propose déjà une formation sur les produits du terroir dans le cadre de la licence d'exploitation d'un établissement de restauration (collective ou non).

Un député s'est fortement inquiété de la position de la Suisse en haut du classement des pays listant les fraudeurs s'agissant de la provenance des produits alimentaires. Une première position qui a eu l'art de déplaire à l'Union Européenne. Le Conseiller d'État précise que la provenance d'un produit relève du contrôle des douanes. Il indique que s'agissant des produits carnés servis dans des restaurants ou en vente dans les supermarchés, le contrôle est fait par le Chimiste cantonal. Les produits carnés sont tracés par un système basé sur l'ADN et par conséquent les fraudes sur ce type de produits de consommation sont rares.

Un député tient à relever la relative justesse d'une légende urbaine qui prétend que des produits étrangers sont nécessairement moins chers que des produits locaux. Il relève, par contre, que la sécurité en matière d'approvisionnement (notamment sur le volume) et particulièrement pour la restauration collective, favorise l'achat de produits étrangers.

Un député demande si le Conseil d'État possède des pistes pour étendre la stratégie à la restauration pas uniquement collective et si oui, quels moyens supplémentaires devraient être mis à disposition des services cantonaux pour sensibiliser tous les restaurateurs aux produits locaux et du terroir. Le Conseiller d'État précise que la marge est faible, mais que GastroVaud propose un module de formation continue. Il estime que c'est aux associations professionnelles des différentes branches de faire le travail de promotion et de sensibilisation.

5. EXAMEN POINT PAR POINT DU RAPPORT DU CONSEIL D'ÉTAT

Préambule : pas de remarque.

1. Introduction : pas de remarque.

2. Axe 1 - diagnostic des achats des cuisines avec l'outil Beelong

Au point **2.4.2 Accueil de jour des enfants** (p.7 du rapport du Conseil d'État) il est fait mention d'un soutien et d'un appui. Le soutien était financier (notamment le diagnostic de l'entreprise Beelong exécuté par l'intermédiaire de l'Unité de développement durable), l'appui consistait en l'organisation de séances pour inciter les cuisiniers à suivre les cours pour qu'ils puissent ensuite proposer des produits locaux et de saison dans la restauration collective.

Au point **2.4.5 Cafétérias de l'Administration cantonale vaudoise** (p.8 du rapport du Conseil d'État), la commission s'interroge sur les 26 tonnes mensuelles de déchets alimentaires pour le CHUV. Les efforts pour restreindre encore la production de déchets alimentaire issus des cuisines du CHUV se sont poursuivis ces dernières années. Ainsi, en 2020, il a été possible de réduire encore d'une tonne les déchets alimentaires issus des cuisines du CHUV pour atteindre 25 tonnes mensuelles.

De l'avis du « coordinateur développement durable » du CHUV, les efforts de réduction des déchets alimentaires des cuisines ont atteint leur limite en ce qui concerne la restauration collective. Cependant, une réduction du volume des déchets alimentaires semble encore possible dans le volet « hôtellerie » de l'hôpital, à savoir pour les prestations dispensées aux patients. Cette thématique nécessite toutefois de faire appel à des experts de la restauration dans l'hôtellerie, experts dont le CHUV ne dispose pas à l'heure actuelle.

3. Axe 2 – formation des cuisinier et acheteurs de denrées alimentaires

Il est confirmé qu'il sera possible d'avoir une mise à jour des chiffres figurant à la fin du tableau (cadres, cuisiniers et chefs qui ont effectué le diagnostic Beelong et qui se sont formés - fin 2018, état à décembre 2019). Hélas ces chiffres n'ont pu être fournis pour le présent rapport.

4. Axe 3 – appels d'offres modèle intégrant des critères de durabilité

Dans les structures scolaires par exemple, les repas ne sont pas fournis 365 jours par année mais 5 jours sur 7, seulement à midi et il est donc difficile d'appâter le client, d'autant plus lorsque des demandes précises sont formulées. Le projet pilote de la DGEP est aussi intéressant et montre peut-être une piste à suivre par rapport à la réalité actuelle. Un exemple d'appel d'offres se trouve en annexe du présent rapport. Un député relève que la plupart des acheteurs importants pour l'agro-alimentaire n'aiment pas la concurrence et ne vont pas reprendre les denrées pendant les durées de fermeture des structures scolaires pour « dépanner » les producteurs s'ils n'en bénéficient pas le reste de l'année.

5. Axe 4 – plateforme logistique locale

Il est relevé que la dénomination « produits de proximité », pour certains distributeurs, concerne un rayon de 50km. Dans ce sens et pour la cuisine collective, un député considère la proximité de manière assez large (hors Canton de Vaud et Suisse romande) et pourrait admettre par exemple des asperges du Seeland pour une cuisine collective à Yverdon.

6. Situation – bilan intermédiaire

Un député relève les attentes pour que la marque Vaud+ puisse rayonner. Le Conseiller d'État confirme que les produits broyards (limitrophe entre Vaud et Fribourg) ne seront pas pénalisés par Vaud+. Le directeur général a.i de la DGAV informe des rencontres qui ont également eu lieu avec des grossistes romands; dans ce cadre, des grossistes ont relevé qu'il manquait une marque territoriale permettant aux consommateurs et restaurateurs d'identifier les produits locaux.

La commission relève que le Canton du Valais avait mis en place un système de restauration collective assez proche de celui du Canton de Vaud, un peu plus avancé par rapport à l'organisation de la distribution. Il s'agit d'une plateforme internet dénommée <https://www.regiofoodvs.ch>. Ce site internet met en lien les producteurs avec les intermédiaires et vise à distribuer les produits issus de l'agriculture régionale valaisanne dans la restauration, collective ou non, et les commerces. Les discussions entre les deux exécutifs cantonaux ont été arrêtés en 2020 en raison de la situation sanitaire.

7. Actualisation de la stratégie

Pas de remarque.

8. Conclusion

Tel que mentionné dans la conclusion du rapport du Conseil d'Etat, une actualisation de la stratégie et la mise en place d'une nouvelle structure de gouvernance sont prévues sous l'égide du Bureau de la durabilité.

De plus, il est aussi prévu la constitution d'un pôle de compétences permettant de dépasser les limites des approches métiers, offrant une transversalité, conduite de projet, expertise et capacité de faire le lien avec d'autres démarches entreprises pas le Canton telle que Vaud+.

Cependant, bien que le Bureau de la durabilité ait déjà initié une phase exploratoire qui devrait servir à définir les orientations futures, en l'absence de validation formelle du présent rapport du Conseil d'Etat par le Grand Conseil, il est trop tôt pour pouvoir fournir des indications plus précises sur la mise en œuvre future de la stratégie et son calendrier.

6. VOTE DE LA COMMISSION

Par 7 voix pour et deux abstentions, la commission recommande au Grand Conseil d'accepter le rapport du Conseil d'Etat sur le postulat Stéphane Montangero et consorts – Urgence climatique : un bilan intermédiaire de la stratégie « restauration collective » est nécessaire pour évaluer l'objectif de provenance locale des aliments et introduire le bien-être animal,

Renens, le 30 novembre 2021.

*Le rapporteur :
(Signé) Vincent Keller*

Annexes :

- Modèle d'appel d'offres
- Rapport « Accompagnement stratégique et opérationnel pour la mise en œuvre d'une opération d'introduction de produits locaux dans la restauration collective du Canton de Vaud, Document cadre pour une stratégie cantonale en faveur de l'achat local en restauration collective », Ecozept, Delphine Ducoeurjoly

CAFETERIA DU XXX
NOM DE L'INSTITUTION ADJUDICATRICE
NOM DE L'ENTITE ETAT DE VAUD

APPEL D'OFFRES
POUR L'EXPLOITATION DE LA CAFETERIA DU XXX
Rue, numéro – NPA Localité

DOSSIER D'APPEL D'OFFRES
NO SIMAP : D13032017

Echéancier de l'appel d'offres

Publication SIMAP	Lundi 13 mars 2017
Visite des lieux	Vendredi 7 avril 2017 à 14 heures
Délai de réception des questions	Vendredi 14 avril 2017 à 17 heures
Envoi des réponses aux questions	Dans les meilleurs délais
Remise des offres	Vendredi 12 mai 2017 à 11 heures

A compléter par le soumissionnaire :

Nom de l'exploitant présentant l'offre :

Nom et prénom de la personne responsable de l'offre :

Adresse complète :

Téléphone :

Adresse électronique (E-mail) :

	Offre soumissionnaire	Offre après vérification
Montant de la redevance fixe	CHF .—	CHF .—
Taux de la redevance variable	%	%

Date : **Signature(s) * :** _____

Par sa (ses) signature (s), le soumissionnaire s'engage sur le contenu de ce document K2, y compris l'annexe P1 "Engagement du soumissionnaire", et de toutes les annexes rendues.

TABLE DES MATIERES

1	ANNEXES DE L'APPEL D'OFFRES	2
2	APTITUDES / COMPÉTENCES REQUISES – TYPE DE SOUMISSIONNAIRE	3
3	INFORMATIONS GENERALES	3
4	CONDITIONS DE PARTICIPATION	4
5	EXIGENCES ADMINISTRATIVES DE LA PROCEDURE	8
6	CAHIER DES CHARGES	15

1 ANNEXES DE L'APPEL D'OFFRES

Les annexes suivantes, jointe au dossier d'appel d'offres dans SIMAP, font partie intégrante du dossier d'appel d'offres et seules celles-ci font foi.

ANNEXES PRINCIPALES :

- ☒ Annexe P1 (*Engagement sur l'honneur*)
- ☒ Annexe P4 (*Caractéristiques du candidat*)
- ☒ Annexe P5 (*Garanties financières et d'assurances*)
- ☒ Annexe P6 (*Engagement à respecter l'égalité entre hommes et femmes*)
- ☒ Annexe P7 (*Engagement sur l'honneur portant sur le respect des conditions de travail internationales*)
- ☒ Annexe P8 (*Engagement du soumissionnaire*)

ANNEXES LIÉES AUX ÉLÉMENTS D'APPRÉCIATION DE L'OFFRE :

- ☒ Annexe Q2 (*Organisation interne du soumissionnaire, sous la forme d'un organigramme structurel*)
- ☒ Annexe Q4 (*Capacité en personnel et formation de base des personnes-clés*)
- ☒ Annexe Q5 (*Contribution au développement durable*)
- ☒ Annexe Q7 (*Contribution du soumissionnaire à la formation des apprentis*)
- ☒ Annexe R1 (*Compte d'exploitation prévisionnel et redevances*)
- ☒ Annexe R5 (*Contribution du soumissionnaire à la consommation de produits locaux et de saison*)
- ☒ Annexe R6 (*Nombre, planification et disponibilité des moyens et des ressources pour l'exécution du marché*)
- ☒ Annexe R7 (*méthodes de travail pour atteindre les objectifs du marché*)
- ☒ Annexe R8 (*Répartition des tâches et des responsabilités pour l'exécution du marché*)
- ☒ Annexe R9 (*Qualifications des personnes-clés désignées pour l'exécution du marché*)
- ☒ Annexe R11 (*Mesures proposées en matière de santé et sécurité au travail pour l'exécution du marché*)

AUTRES ANNEXES A REMPLIR PAR CHAQUE SOUMISSIONNAIRE :

- ☒ Annexe A1 (*Liste des prix*)

- ☒ Annexe Q8 (Liste de références et leurs caractéristiques)
☒ Annexe R14 (Degré de compréhension du cahier des charges)

AUTRES ANNEXES REMISES À CHAQUE SOUMISSIONNAIRE POUR INFORMATION :

- ☒ B2 - Table des matières indicative du suivi « Contrôle Qualité »
☒ B3 - Plan de la cafétéria et ses annexes - Plan de nettoyage
☒ B5 - Grand inventaire
☒ B6 - Petit inventaire

2 APTITUDES / COMPÉTENCES REQUISES – TYPE DE SOUMISSIONNAIRE

☒ Le soumissionnaire doit être en mesure de prouver les aptitudes et offrir les compétences suivantes :

- Pouvoir justifier des compétences et références d'exploitants de restaurants scolaires, universitaires ou d'entreprises en rapport avec le marché décrit dans le cahier des charges.
- Etre en mesure d'attribuer au marché les ressources humaines adaptées au marché.
- Etre en mesure de s'approvisionner en produits locaux et de saison pour le marché.
- Etre en mesure de proposer des mets variés et de haute qualité nutritionnelle.

☒ Cet appel d'offres s'adresse aux soumissionnaires présentant le type suivant :

Entreprise de restauration ayant les compétences décrites ci-dessus.

3 INFORMATIONS GENERALES

3.1 Nom et adresse de l'adjudicateur

NOM DE L'INSTITUTION ADJUDICATRICE Représenté par Nom de l'Entité (par ex. Département) Rue, numéro – NPA Localité Représenté par Nom de l'Entité (par ex. Direction) Rue, numéro – NPA Localité

3.2 Nature et importance du marché

La nature et l'importance du marché sont décrites au chapitre 6 « Cahier des charges » du présent document.

Le marché porte sur une durée maximale de 5 ans.

3.3 Organisation de la procédure

L'offre doit être établie sur la base des exigences de ce document K2 et de ses annexes. Il sera complété par toutes les indications que le soumissionnaire jugera utiles et nécessaires de fournir pour la bonne compréhension de son offre.

En remettant son offre, le soumissionnaire déclare implicitement vouloir se soumettre sans réserve aux dispositions du présent document K2.

4 CONDITIONS DE PARTICIPATION

4.1 Délai pour la remise des offres

Les dossiers doivent parvenir au plus tard le :

Jour XX mois 20XX à XX heures

auprès de :

Nom de l'Entité (par ex. Direction) Madame / Monsieur XXX Rue, numéro – NPA Localité

L'enveloppe portera les mentions suivantes :

« Nom du soumissionnaire » <u>« Offre pour l'exploitation de la cafétéria et du restaurant du Gymnase XXX »</u> <u>« Offre – ne pas ouvrir »</u>

Les offres sans précision de titre et nom du soumissionnaire sur l'enveloppe ou qui arriveront après la date et l'heure fixées ne seront ni acceptées, ni ouvertes.

Il appartient au soumissionnaire de tout mettre en œuvre pour respecter cette échéance.

4.2 Ouverture des offres

L'ouverture des offres n'est pas publique.

4.3 Langue officielle de la procédure et pour l'exécution du marché

La langue officielle acceptée pendant toute la durée de la procédure, pour toute information, documentation, audition et échanges de courrier, est le français.

La langue officielle acceptée lors de l'exécution du marché, pour toute information, documentation et échanges de courrier, est le français.

4.4 Présentation de l'offre

Le soumissionnaire doit déposer son offre sous forme papier. Une version en format PDF permettant d'en copier telle ou telle partie sera remise par l'adjudicataire à l'adjudicateur au moment de la signature du contrat d'exploitation.

Aucune autre forme n'est admise.

Le soumissionnaire devra respecter strictement la forme et le contenu demandés ci-après par l'adjudicateur.

Si un nombre de pages maximum est requis sur les annexes à remplir, l'adjudicateur ne prendra pas en considération les informations des pages surnuméraires. Une page A4 est considérée uniquement recto. Si plusieurs pages A4 sont requises, le soumissionnaire ne peut les présenter qu'en recto.

Les croquis éventuels devront être explicites et les textes devront posséder un format qui facilite la lecture (par exemple : type de police d'écriture équivalent à l'Arial 11).

Les schémas, tableaux et plans éventuels pourront être présentés en format A3 plié en A4.

L'offre sera présentée dans un seul classeur portant une étiquette sur sa couverture principale et une deuxième sur sa tranche.

Ces deux étiquettes porteront, outre la raison sociale du soumissionnaire, la mention « Offre pour l'exploitation de la cafétéria et du restaurant du Gymnase XXX ».

Ce classeur contiendra tous les documents et annexes requis et/ou utiles.

Chacun des documents, chacune des annexes seront séparées par un intercalaire à numéro. Le classement doit être fait selon ce qui suit :

- Dossier d'appel d'offres K2, valablement signé par le soumissionnaire, en première partie ;
- Annexes (forme manuscrite si lisible admise) classées selon ordre alphabétique et numérique (par ex. : B4, B5, B6, P2, Q2)

Le classeur sera livré dans un **emballage anonyme** fermé de manière à ne pas pouvoir être ouvert accidentellement et portant la mention " Offre pour l'exploitation de la cafétéria et du restaurant du Gymnase XXX ".

4.5 Recevabilité de l'offre

L'adjudicateur ne prendra en considération que les offres qui respectent les conditions de participation, à savoir :

- ☒ l'offre est déposée dans le délai imposé, dûment signée et datée par la ou les personnes responsables de l'offre, dans la forme demandée et à l'adresse fixée ;
- ☒ l'offre est présentée dans la langue exigée par l'organisateur ;
- ☒ provient d'un soumissionnaire non exclu de la procédure en application du chapitre 1 ci-dessus ;
- ☒ toutes les fiches contenues dans le cahier "offre" à remplir par le soumissionnaire sont dûment remplies et les documents complémentaires demandés par l'organisateur joints en annexe.

Il est rappelé qu'en signant la page de garde du document de l'offre, les soumissionnaires s'engagent sur toutes les annexes déposées.

4.6 Motifs d'exclusion

Une fois la recevabilité de l'offre vérifiée, l'adjudicateur procédera à une vérification plus approfondie sur les aspects suivants :

- ☒ L'offre est-elle accompagnée des documents demandés avec les annexes P5?
- ☒ L'offre est-elle présentée en totalité dans la langue exigée par l'adjudicateur ?
- ☒ L'offre est-elle remplie complètement selon les indications de l'adjudicateur ?
- ☒ Les personnes ayant signé l'offre ont-elles le pouvoir d'engager valablement le soumissionnaire selon les extraits du registre du commerce ?
- ☒ L'engagement du soumissionnaire (Annexe P8) est-il rendu modifié ?

- ☒ Le soumissionnaire a-t-il respecté les dispositions des chapitres 2 et 4 de ce document K2 ?

Outre les motifs de non recevabilité de son offre et s'il n'a pas été exclu de la procédure suite à la vérification des éléments ci-dessus (4.6), un soumissionnaire sera également exclu de la procédure s'il trompe ou cherche à tromper intentionnellement l'adjudicateur en déposant des documents faux ou erronés, en fournissant des informations caduques ou mensongères, en proposant des preuves falsifiées ou non certifiées officiellement et s'il a modifié les bases d'un document remis via un support électronique (clé USB, CD-ROM, site internet, etc.) ou sous forme papier. Pour le surplus, d'autres motifs d'exclusion figurant dans la législation cantonale ou qui ont été admis dans le cadre d'une commission consultative extra-parlementaire peuvent être invoqués par l'adjudicateur.

4.7 Conflit d'intérêt

Il appartient au soumissionnaire d'annoncer à l'adjudicateur, au plus tard lors du dépôt de son offre, s'il est susceptible de se trouver en conflit d'intérêt avec des membres du comité d'évaluation cité au point 5.10. Un conflit d'intérêt est déterminé par le fait qu'un soumissionnaire possède un lien de parenté ou économique privé avec un des membres du comité d'évaluation. Le cas échéant, il appartient à l'adjudicateur de constituer son comité d'évaluation en vue de neutraliser ce conflit d'intérêt.

4.8 Incompatibilité

Toute personne (par définition l'expert, le bureau ou l'entreprise), qui a participé à la préparation et à l'organisation de la procédure, ainsi qu'aux démarches d'aide à la décision et à l'élaboration des documents d'appel d'offres, ne peut pas participer à celle-ci comme soumissionnaire. De plus, cette personne est informée qu'elle possède un devoir de réserve et de confidentialité sur les informations qu'elle détient en relation avec la procédure mise en place et le marché mis en concurrence. Elle ne peut donc pas transmettre des informations ou des documents à des tiers, qu'ils participent ou non à la procédure, sauf sur autorisation de la part de l'adjudicateur.

Le fait qu'un soumissionnaire ait pu obtenir une information ou un document de manière privilégiée par rapport aux autres soumissionnaires représente une violation grave du principe de l'égalité de traitement et l'exclusion immédiate de ce candidat de la procédure. L'adjudicateur se réserve le droit de déposer une requête en dommages et intérêts s'il estime que cela a nui à l'efficacité de la mise en concurrence ou que cela lui a causé un préjudice important.

4.9 Nombre d'offres par soumissionnaire

Une entreprise ne peut déposer qu'une offre en qualité de soumissionnaire. Les entreprises portant la même raison sociale et dont l'activité est identique, même issues de cantons différents, ne pourront inscrire qu'une seule succursale ou filiale. Les entreprises ne portant pas la même raison sociale, mais dont l'activité est identique et dont l'affiliation commerciale, juridique et décisionnelle peut être prouvée, ne pourront inscrire qu'un seul bureau, succursale ou filiale. Dans ce dernier cas, l'adjudicateur peut demander au soumissionnaire concerné des preuves de son indépendance commerciale, juridique et décisionnelle vis-à-vis d'autres soumissionnaires portant ou non la même raison sociale.

4.10 Consortium d'entreprises

Les consortiums ne sont pas admis.

4.11 Sous-traitance

La sous-traitance n'est pas admise.

4.12 Devise monétaire applicable

La devise monétaire officielle acceptée pendant la durée de la procédure et pour l'exécution du marché est le franc suisse (CHF).

4.13 Propriété et confidentialité des documents et informations [*]

Tous les documents et études déposés par le soumissionnaire, adjudicataire du marché, sont de la propriété exclusive de l'adjudicateur. Il en va de même pour les documents des soumissionnaires. Lors du dépôt de son offre, il appartient au soumissionnaire d'indiquer les pièces qu'il considère comme confidentielles. L'adjudicateur conservera les offres de tous les soumissionnaires tant que ne sont pas éteints tous les droits de recours.

[*] Dans le canton de Vaud, l'application de l'article 18 du règlement d'application de la loi du 24 juin 1996 sur les marchés publics (RSV 726.01.1 ; RLMP-VD) demeure réservée.

4.14 Durée de validité de l'offre

La durée de validité de l'offre est de 6 mois à compter de la date de dépôt de l'offre.

Une offre déposée est considérée comme définitive et ferme. Elle ne peut plus être retirée unilatéralement par le soumissionnaire durant la période de validité fixée par l'adjudicateur à moins d'une justification telle qu'une procédure de sursis concordataire, de mise en faillite ou de mise en poursuite, susceptible de remettre en question le bien-fondé de la décision d'adjudication. La justification peut également s'appuyer sur un élément extérieur indépendant de la volonté du soumissionnaire, voire sur une erreur essentielle au sens de l'art. 24, alinéa 1, chiffre 4 du Code des obligations (CO). Le cas échéant, l'intéressé engage sa responsabilité contractuelle en application de l'art. 26 du CO.

4.15 Variantes

Les variantes ne sont pas admises.

4.16 Indemnisation

L'élaboration d'une offre ne donne droit à aucune indemnité. Le soumissionnaire ne peut donc faire valoir une note de frais ou une indemnisation auprès de l'adjudicateur pour toute démarche se rapportant à la procédure ou pour son rendu.

4.17 Marché divisé en lots

L'adjudicateur n'a pas prévu de diviser le marché en lots. En conséquence, le soumissionnaire a l'obligation de fournir une offre pour l'ensemble du marché.

4.18 Offre partielle

Les offres partielles ne sont pas acceptées. Le cas échéant, l'offre sera exclue de la procédure.

5 EXIGENCES ADMINISTRATIVES DE LA PROCEDURE

5.1 Bases légales

La procédure est soumise à:

- la loi fédérale sur le marché intérieur (LMI) du 1er juillet 2006 ;
- La législation sur les marchés publics est applicable par analogie. La loi vaudoise sur les Marchés Publics (726.01) du 24 juin 1996 (état au 1 juillet 2017) et son règlement d'application (726.01.1) du 7 juillet 2004 (état au 1 juillet 2017) sont applicables.

Les textes légaux peuvent être obtenus sur : http://www.rsv.vd.ch/rsvsite/rsv_site/index.xsp

5.2 Engagements de l'adjudicateur

L'adjudicateur s'engage auprès des soumissionnaires à :

- traiter de manière confidentielle toutes les informations et documents portés à sa connaissance durant la procédure. Font exception les renseignements qui doivent être publiés lors de et après l'adjudication ou impérativement communiqués aux soumissionnaires qui ne sont pas adjudicataires, ceci sur ordre de l'autorité judiciaire ;
- interdire l'accès aux documents et informations par des tiers ou toutes personnes externes à la procédure, sans le consentement du candidat ;
- organiser la procédure avec un esprit d'équité, d'impartialité et de loyauté ;
- assurer la transparence de la procédure ;
- garantir un déroulement optimal de la procédure.

5.3 Délai pour poser des questions

Les questions éventuelles doivent parvenir au plus tard le :

Vendredi 14 avril 2017 à 17 heures

auprès de

La Direction générale de l'enseignement postobligatoire
à l'attention de Madame XXX, xxx.yyy@vd.ch
Rue St-Martin 24
1014 Lausanne
FAX 021/316.63.17

L'adjudicateur répondra uniquement aux questions posées dans le délai fixé, et transmises par e-mail ou par courrier. L'adjudicateur ne traitera aucune demande par téléphone. Les questions doivent être précises et concises, avec référence à un chapitre et/ou à un document remis par l'adjudicateur.

Ce dernier répondra aux questions sous la forme d'un fichier qui sera distribué par courrier LSI à chaque soumissionnaire dans un délai raisonnable. Pour les candidats qui ont demandé le dossier par écrit, ils recevront la liste des questions et des réponses par voie postale. L'adjudicateur se réserve le droit de refuser de répondre aux questions sans rapport avec le marché mis en concurrence.

5.4 Visite du site d'exécution

Une visite du site d'exécution est organisée le :

Vendredi 7 avril 2017 à 14 heures

auprès de

Gymnase XXX

Cafétéria et restaurant

Route de XXX, NPA Localité

La visite du site d'exécution fera l'objet d'un procès-verbal dans lequel seront énumérées les informations essentielles qui ont été transmises sur place, ainsi que les questions posées par les candidats présents et les réponses données par l'adjudicateur. Le procès-verbal sera transmis à tous les candidats, qu'ils aient été présents ou non à la séance d'information. Le procès-verbal ne mentionnera pas les noms des candidats présents sur place. Sur demande du soumissionnaire, une visite supplémentaire pourrait être organisée. La visite du site est sous la responsabilité de l'adjudicateur, avec l'appui d'un membre du comité d'évaluation.

5.5 Audition des soumissionnaires

Une audition éventuelle pourra être organisée sur convocation ultérieure de l'adjudicateur.

L'adjudicateur informera ultérieurement chaque soumissionnaire invité de l'heure exacte et de la durée de l'audition. L'adjudicateur se réserve le droit de réaliser autant d'auditions qu'il le souhaite et au lieu qu'il détermine librement. De même, il se réserve le droit de n'auditionner que les soumissionnaires qui ont des chances objectives d'obtenir le marché ou dont le dossier nécessite des clarifications.

L'audition ne doit pas conduire à une modification de l'offre déposée.

Avant, pendant et après l'audition, le soumissionnaire ne pourra pas apporter d'éléments nouveaux ou modifier son offre, au risque de se voir exclu de la procédure, à moins que l'adjudicateur ne le demande expressément à tous les soumissionnaires et que cela ne constitue pas une forme de négociation de l'offre.

L'audition fera l'objet d'un procès-verbal dans lequel seront énumérées les informations essentielles qui ont été échangées au cours de l'audition. Le procès-verbal mentionnera également le lieu, la date, la durée et les noms des personnes présentes. Le procès-verbal ne sera pas transmis aux autres soumissionnaires.

Le déroulement de l'audition est identique pour tous les soumissionnaires, à savoir :

1. l'adjudicateur débute en présentant les personnes présentes ;
2. le soumissionnaire présente brièvement les personnes qui l'accompagnent ;
3. le soumissionnaire présente brièvement son offre ;
4. le soumissionnaire répond aux questions de l'adjudicateur ;
5. le soumissionnaire rappelle les points forts de son offre ;
6. l'adjudicateur conclut en précisant la suite qui va être donnée à la procédure.

5.6 Critères d'adjudication

Les critères d'adjudication sont les suivants :

	CRITERES & ELEMENTS D'APPRECIATION	PONDERATION		
1	Montant de la redevance fixe et taux de la redevance variable figurant en première page du dossier K2			30%
2	Organisation pour l'exécution du marché			39%
2.1	Nombre, planification et disponibilité des moyens et ressources pour l'exécution du marché (Annexe R6)	12%		
2.2	Méthodes de travail pour atteindre les objectifs du marché (Annexe R7)	15%		
2.3	Répartition des tâches et des responsabilités pour l'exécution du marché (Annexe R8)	6%		
2.4	Qualifications des personnes clés désignées pour l'exécution du marché (Annexe R9)	6%		
3	Qualité technique de l'offre			10%
3.1	Mesures proposées en matière de santé et sécurité au travail pour l'exécution du marché (Annexe R11)	3%		
3.2	Contribution à l'augmentation de la consommation de produits locaux et de saison (Annexe R5)	7%		
4	Organisation de base du soumissionnaire			21%
4.1	Organisation interne du soumissionnaire, sous la forme d'un organigramme structurel (Annexe Q2)	7%		
4.2	Contribution au développement durable (Annexe Q5)	7%		
4.3	Contribution du soumissionnaire à la formation des apprentis (Annexe Q7)	7%		
	TOTAL			100%

Les critères d'adjudication et leur pondération sont définitifs et annoncés préalablement. Un critère d'adjudication peut être divisé en sous-critères d'adjudication. Lorsque l'adjudicateur détermine des sous-critères auxquels il attache une importance particulière ou qui sortent de ce qui est communément observé pour définir le critère principal auquel ils se rapportent, il doit les communiquer par avance et indiquer leur pondération respective. Il est fait exception à cette règle lorsque les sous-critères servent uniquement à concrétiser le critère d'adjudication publié (sous-critères dits « inhérents » au critère principal).

5.7 Evaluation des offres

Tous les documents autres que ceux explicitement exigés dans le dossier d'offre ne seront ni analysés, ni pris en considération. L'évaluation ne se basera que sur les critères annoncés aux soumissionnaires à l'article 5.6 ci-dessus. Un critère ne sera pas évalué deux fois. L'évaluation des offres est placée sous la responsabilité des compétences désignées au chapitre 5.10 ci-dessous. L'adjudication est attribuée à l'offre économiquement la plus avantageuse, à savoir après évaluation qualitative et financière de l'offre, en adéquation avec les attentes de l'adjudicateur sous la forme des critères d'adjudication annoncés.

5.8 Notation des redevances annoncées (Critère 1)

Préalablement à la notation du critère des redevances, les offres seront contrôlées par l'adjudicataire ou ses mandataires, tant sur le plan arithmétique que sur celui de la conformité aux exigences du cahier des charges. Les informations concernant les documents à fournir pour les redevances figurent dans l'annexe R1 de l'appel d'offre.

5.8.1 Redevance fixe - notation

La comparaison des montants de la redevance fixe proposée par les soumissionnaires permettra de déterminer la notation comme suit :

- l'offre la plus haute obtient la note maximale de 5.
- les autres offres sont réparties proportionnellement sur une droite linéaire avec la note «0» pour un montant de CHF 0.-

5.8.2 Redevance variable - notation

La comparaison des taux de la redevance variable proposée par les soumissionnaires permettra de déterminer la notation comme suit:

- le taux le plus haut obtient la note maximale de 5.
- les autres offres sont réparties proportionnellement sur une droite linéaire avec la note "0" pour un taux de 0%.

5.8.3 Redevances fixe et variable - notation

Les notes obtenues pour les redevances fixe et variable comptent respectivement pour deux tiers (2/3) et un tiers (1/3) de la note finale obtenue pour le critère 1 « Redevances ».

5.9 Barème des notes (Critères 2, 3, 4 et 5)

Le barème des notes est de 0 à 5 (0 constituant la plus mauvaise note et 5 la meilleure note). Le fait qu'un soumissionnaire reçoive la note 0 ne signifie pas que le candidat soit mauvais. Cela peut définir une note attribuée soit à un soumissionnaire qui n'a pas fourni l'information demandée par rapport à un critère annoncé, soit à un soumissionnaire dont le contenu du dossier ou de l'offre ne correspond pas du tout aux attentes de l'adjudicateur par rapport au marché à exécuter. Cela peut également signifier que par comparaison avec les autres soumissionnaires, ce soumissionnaire est jugé moins bon sur certains aspects.

La note peut être précise jusqu'au centième (par exemple : 4.21).

L'adjudicateur n'a pas l'obligation de noter les sous-critères. Le cas échéant, il donnera des appréciations qui permettront de noter le critère générique.

Les appréciations générales déterminant chaque note sont :

Annexe T1

Barème des notes

0		⇒	Candidat qui n'a pas fourni l'information ou le document non éliminatoire demandé par rapport à un critère fixé
1	Insuffisant	⇒	Candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, mais dont le contenu ne répond pas aux attentes
2	Partiellement suffisant	⇒	Candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, mais dont le contenu ne répond que partiellement aux attentes
3	Suffisant	⇒	Candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé et dont le contenu répond aux attentes minimales, mais qui ne présente aucun avantage particulier par rapport aux autres candidats
4	Bon et avantageux	⇒	Candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, dont le contenu répond aux attentes et qui présente un minimum d'avantages particuliers par rapport aux autres candidats, ceci sans tomber dans la surqualité ou la surqualification
5	Très intéressant	⇒	Candidat qui a fourni l'information ou le document demandé par rapport à un critère fixé, dont le contenu répond aux attentes avec beaucoup d'avantages particuliers par rapport aux autres candidats, ceci sans tomber dans la surqualité ou la surqualification

CROMP - Guide romand pour les marchés publics

5.10 Comité d'évaluation

L'adjudicateur a décidé de mettre en place un comité d'évaluation, il est composé des membres suivants :

M./Mme	Nom et prénom	Titre / fonction

* sans voie délibérante

Suppléant(s) :

M./Mme	Nom et prénom	Titre / fonction / profession

S'il le juge opportun, le groupe d'évaluation des offres peut, en cours de jugement, consulter un ou plusieurs autres experts. En cas d'indisponibilité d'un des membres du groupe d'évaluation, ce dernier pourra se faire remplacer par un collaborateur de la même entité administrative désignée par lui et muni d'une procuration.

5.11 Modifications du dossier de candidature

Une candidature déposée ne peut pas être modifiée ou complétée après le délai de dépôt fixé par l'adjudicateur. A l'échéance dudit délai, un candidat ne peut donc plus corriger ou faire corriger des documents transmis à l'adjudicateur. Demeurent réservés les cas dans lesquels la possibilité de procéder à des corrections déterminées est donnée dans une même mesure à tous les candidats.

5.12 Candidature qui ne répond pas aux attentes minimales

L'offre qui n'obtient pas une moyenne de 3 sur l'ensemble des critères 2 à 5 sera éliminée.

5.13 Contrôle et explications de l'offre

L'adjudicateur procède à un contrôle technique et arithmétique de l'offre. Seules les erreurs évidentes de calcul peuvent être corrigées.

Le soumissionnaire devra apporter tout justificatif utile à la compréhension de son offre. Si l'adjudicateur estime que les justificatifs apportés par le soumissionnaire démontrent clairement et de manière évidente que le soumissionnaire ne peut pas réaliser le marché dans de bonnes conditions d'exécution ou sans mettre en péril la pérennité de son entreprise, l'adjudicateur pourra rendre une décision d'exclusion du soumissionnaire pour ce motif.

5.14 Décision d'adjudication

La décision d'adjudication prise par **Nom de l'entité adjudicatrice** sera notifiée par écrit, sommairement motivée, aux soumissionnaires qui auront participé à la procédure et dont l'offre est recevable. Outre la lettre précisant l'adjudication, chaque soumissionnaire recevra un tableau d'analyse multicritères qui indiquera les résultats de tous les soumissionnaires.

5.15 Renseignements relatifs à la décision d'adjudication

Dès réception de la décision qui le concerne, tout soumissionnaire qui n'est pas l'adjudicataire du marché peut solliciter un entretien avec l'adjudicateur ou son représentant, en vue d'obtenir des éclaircissements sur la manière dont les notes lui ont été attribuées et sur les appréciations qui ont été émises sur son offre. Cet entretien sera organisé de manière à sauvegarder les droits du soumissionnaire qui a l'intention de déposer un recours.

5.16 Voies de recours

Le soumissionnaire est informé que les décisions suivantes sont sujettes à recours :

- ☒ l'appel d'offres (à compter de la date de la publication) ;
- ☒ la décision d'exclusion (à compter de la date de sa notification) ;
- ☒ la décision d'interruption de la procédure (à compter de la date de sa notification) ;
- ☒ la décision d'adjudication (à compter de la date de sa notification) ;
- ☒ la décision de révocation de la décision d'adjudication (à compter de la date de sa notification) ;
- ☒ la décision de sanction administrative (à compter de la date de sa notification).

Le recours doit être interjeté devant l'autorité de recours compétente (Cour de droit administratif et public du Tribunal cantonal, Avenue Eugène Rambert 15, 1014 Lausanne) dans un délai de 30 jours dès la notification de la décision. Le mémoire de recours doit contenir un exposé concis des faits, des motifs et moyens de preuve, ainsi que l'énoncé des conclusions. La décision attaquée et les documents servant de moyens de preuve en possession du recourant sont joints au mémoire. Le mémoire est daté et signé par le recourant ou par son mandataire.

5.17 Signature du contrat suite à la décision d'adjudication

Du point de vue juridique, les contrats conclus suite à la décision d'adjudication se baseront sur le cahier des charges et les annexes du dossier d'appel d'offres. Ce qui signifie que les documents d'appel d'offres sont destinés en premier lieu à l'évaluation et à la comparaison des offres pour adjudication; le contrat final seul faisant foi. Le montant de l'adjudication ne représente pas un engagement contractuel, tout comme une décision d'adjudication n'engage pas l'adjudicateur à signer un contrat si des conditions d'exécution ne sont plus réunies. Le soumissionnaire s'engage, en répondant à la soumission et en cas d'adjudication, à être opérationnel pour le **XX mois 20XX**.

6 CAHIER DES CHARGES

6.1 Présentation

Le Gymnase XXX relève de l'enseignement postobligatoire du Canton de Vaud. Il rassemble des élèves qui visent l'obtention d'un titre délivré à l'issue d'une formation suivie à l'école de culture générale, l'école de maturité ou l'école de commerce.

La cafétéria et le restaurant se déploient sur deux bâtiments. Le bâtiment principal, au centre du site, comprend une cafétéria au rez supérieur, pouvant accueillir 250 personnes.

Un deuxième bâtiment à l'ouest du site regroupe entre autres une aula de 350 places ainsi qu'un restaurant pouvant accueillir 350 personnes. Une cuisine de production se situe au même niveau et dessert un free-flow. Une terrasse extérieure ouverte d'avril à octobre d'une capacité de 80 places complète ces surfaces.

L'effectif des personnes fréquentant le Gymnase XXX est d'environ X'000 personnes par semaine soit X'000 personnes par jour (élèves, membre du corps enseignant, personnel administratif et technique).

Sur la base du calendrier scolaire du Gymnase XXX, le restaurant et la cafétéria doivent être ouverts environ 40 semaines par année.

6.2 Description générale du concept

Le Mandant (Etat-de-Vaud) lui-même et ses représentants, en particulier la Direction du Gymnase XXX, désirent faire de ce restaurant et de cette cafétéria un lieu accueillant et convivial où les élèves, les enseignants, les collaborateurs et les visiteurs auront plaisir à prendre leur(s) pause(s) et se restaurer.

Le Mandant lui-même et ses représentants, en particulier la Direction du Gymnase XXX, attendent de l'exploitant une grande qualité d'écoute de la clientèle et une sensibilité à l'attractivité du restaurant et de la cafétéria, tant sur le plan qualitatif que commercial. Dans ce sens, les prestations offertes répondront aux besoins par une offre diversifiée et régulièrement renouvelée.

L'objectif est d'assurer des prestations culinaires de qualité, conformes aux principes et recommandations diététiques (référence : Société Suisse de Nutrition « L'alimentation des adolescents ») et adaptées aux besoins des consommateurs, majoritairement des adolescents, dans le respect des normes légales de qualité.

Le Mandant accordant une importance toute particulière au développement durable, l'exploitant devra travailler en adéquation avec la Stratégie du Conseil d'Etat du Canton de Vaud pour la restauration collective qui vise à augmenter la consommation de produits locaux et de saison et limiter l'impact environnemental de l'alimentation.

Le Grand inventaire (annexe B5 de l'appel d'offre) est propriété du Mandant. Il est mis à la disposition de l'exploitant pendant la durée du contrat. Sa composition est susceptible d'être modifiée en fonction de la proposition d'autofinancement des équipements que pourrait formuler l'exploitant, équipements mobiliers qui seraient alors portés dans le Petit inventaire (annexe B6 de l'appel d'offres). Cet autofinancement ne doit pas générer d'engagements à l'égard de tiers, notamment en matière de publicité ou de sponsoring. Le ou les cas échéants, ce transfert devra faire obligatoirement l'objet d'un avenant au contrat pour être valable.

Compte tenu de ce qui précède, les parties conviennent de ce qui suit :

6.3 Les prestations à fournir, sur le site de XXX, se regroupent en trois catégories:

1. Durant les heures d'ouverture de la cafétéria et du restaurant : vente de boissons, fruits, sandwiches et viennoiseries (boulangerie, etc.).
2. Restauration principale journalière : vente de mets chauds et froids (menus du jour à choix, buffet de salades, etc.) et boissons, avec obligation d'offrir au moins quatre menus du jour (pâtes – salade ; fourchette verte ; deux autres menus – poisson et viande ; buffet salades et buffet desserts). Mise en place d'une restauration équilibrée et diversifiée et d'animations ponctuelles.
3. Activités occasionnelles : vente de mets chauds et/ou froids dans le cadre de manifestations spécifiques internes ou liées à des locations externes, en self-service ou avec service à table. Ces activités ne peuvent avoir lieu qu'en dehors des heures de service aux étudiants ou sur décision de la direction du Gymnase XXX.

6.4 Heures et jours d'ouverture

Les heures et les jours d'ouverture minimaux du restaurant et de la cafétéria sont fixés d'entente avec la Direction du Gymnase au début du mandat : de 7h30 à 15h30 sans interruption et du lundi au vendredi.

Toute ouverture du restaurant en dehors des heures d'ouverture officielles du bâtiment doit rester exceptionnelle et obtenir l'accord préalable du Conseil de direction du Gymnase XXX.

6.5 Prix principaux (imposés)

- a) Les prix (TTC) imposés pour les articles ci-dessous sont fixés et sont affichés.

	Etudiants et collaborateurs
Prix d'un menu Fourchette Verte	CHF 9.00
Prix d'un menu Assiette du jour	CHF 10,50
Prix d'un menu Poisson	CHF 12.00
Prix d'un menu Pâtes et salade	CHF 8.00
Assiette Légumes et féculents	CHF 8.00
Assiette de Légumes	CHF 7.50
Buffet légumes (100gr)	CHF 1.90
Petite salade	CHF 1.50
Supplément	CHF 3.00
Café nature, crème	CHF 1.80
Fruits frais de saison	CHF 0,50
Café renversé	CHF 2.00
Thé, infusion	CHF 1.80
Chocolat chaud	CHF 2.50

Cappucino	CHF 2.50
Desserts	CHF 3.20
Desserts du jour	CHF 2.70
Yogourt	CHF 1.60
Eau minérale bouteille 50cl	CHF 2.00
Eau pétillante aromatisée	CHF 2.50
Coca Cola, Rivella, limonade	CHF 2.50
Thé froid brique 25cl	CHF 1.50
Jus de pomme bouteille 50cl	CHF 2.50
Croissants	CHF 1.40
Pain chocolat	CHF 2.20
Croissant jambon, Bretzel	CHF 2.70
Sandwich allongé (jambon, salami)	CHF 2.80
Sandwich graines, ou jambon cru, ou thon, ou tomate mozza	CHF 4.20
Sandwich polaire	CHF 5.00
Sandwich baguette (poulet, jambon)	CHF 6.00

- b) Les prix ne peuvent être modifiés sans l'accord formel du Conseil de direction du Gymnase XXX. L'exploitant proposera toute modification de prix, dûment motivée, pour la première fois après un an d'exploitation au plus tôt, en tenant compte de l'indice suisse des prix à la consommation, avec comme indice de départ celui valable 3 mois avant la date d'entrée en vigueur du contrat, et les éventuelles modifications du taux de la TVA. Des modifications extraordinaires demeurent réservées et seront traitées de cas en cas, d'entente entre les parties.
- c) Un moyen de paiement par carte (Polyright) est en place et est lié au contrat d'exploitation.

6.6 Eau plate

Pour le self-service : l'eau plate du robinet est gratuite pour le consommateur et ses points de distribution doivent impérativement rester accessibles, visibles et en nombre suffisant pour faire face à la demande. Des verres, également en quantités suffisantes, sont mis à disposition sur les points de distribution.

6.7 Contrôle de qualité et surveillance contractuelle (voir Annexe B2)

Le contrôle de la qualité fera l'objet notamment d'une enquête de satisfaction et d'un bilan annuel.

6.7.1 Enquête de satisfaction

Tous les deux ans ou sur demande de la Direction du Gymnase, une enquête de satisfaction auprès des utilisateurs du restaurant est organisée et financée par l'exploitant. Les questions de l'enquête sont validées par la Direction du Gymnase et les données sont traitées de manière confidentielle. Les résultats de cette enquête sont portés à la connaissance de la

DGEP et de la Direction du Gymnase. Les suites éventuelles à donner à cette enquête seront décidées d'un commun accord entre les parties.

6.7.2 Commission du restaurant

Son but est d'échanger sur la bonne marche du restaurant, gérer les problèmes qui pourraient apparaître et proposer des améliorations tant par rapport à la qualité qu'au choix des menus, que sur l'organisation du service. Elle participe ainsi à instaurer une bonne compréhension des options choisies et un respect mutuel entre tous.

Elle est composée de :

- un doyen qui préside la séance,
- deux membres de l'entreprise de restauration,
- deux enseignants,
- deux membres du comité des élèves,
- une secrétaire qui tient un PV,
- une infirmière.

Elle se réunit environ trois fois par année, ou plus sur demande de l'un de ses membres. Le procès-verbal est distribué au Conseil de direction, aux membres de la commission et affiché en salle des maîtres.

6.7.3 Bilan annuel

- a) La Direction de *Nom de l'entité adjudicatrice* se réserve le droit, soit en direct, soit par le biais d'un mandataire, d'effectuer des expertises de qualité de l'offre de restauration.
- b) Les aspects suivis auront trait notamment à la diététique et/ou de l'hygiène ainsi qu'au développement durable.
- c) Ce bilan doit permettre de suivre les exigences et recommandations contenues dans le cahier des charges de l'appel d'offre.
- d) L'exploitant est tenu de collaborer au bon déroulement de ces expertises.
- e) Les suites opérationnelles éventuelles à donner à ces enquêtes et expertises seront décidées d'un commun accord entre les parties.

6.8 Modalités d'accès

Le restaurant n'est pas ouvert au public.

6.9 Locaux

6.9.1 Surfaces des locaux

Le Mandant, représenté par le Département de la formation, de la jeunesse et de la culture, (DGEP) met à disposition de l'exploitant les surfaces et locaux nécessaires à ses activités selon les plans figurant à l'Annexe B4.

6.9.2 Autres utilisations des locaux

Selon entente avec l'exploitant, dans la mesure où cette utilisation n'entrave pas la bonne marche de l'établissement, les salles du restaurant et de la cafétéria sont susceptibles d'être utilisées par les élèves et maîtres pour diverses activités qui leur sont propres. Les modalités seront définies par la Direction du Gymnase XXX.

6.9.3 Usage des locaux

L'exploitant apporte les soins appropriés à l'usage des locaux mis à sa disposition et les entretient conformément aux règles d'hygiène et usages applicables aux établissements de restauration.

6.9.4 Nettoyage

L'exploitant assume le nettoyage des locaux (Annexe B3 du dossier d'appel d'offres) et du mobilier d'exploitation et de stockage mis à sa disposition, y compris la terrasse extérieure durant la période d'exploitation. Les fours à micro-ondes mis à disposition en libre accès des utilisateurs par le Gymnase sont entretenus par le personnel de nettoyage du gymnase.

L'exploitant s'engage à utiliser des produits issus de la gamme proposée par la CIEM¹.

6.9.5 Entretien

Sous réserve de ce que précise le point 6.10, l'entretien (maintenance, réparation et rénovation) des installations et des locaux abritant le restaurant et la cafétéria relève de la responsabilité du mandant. Les dommages résultant d'une faute ou de la négligence de l'exploitant ou de son personnel sont à charge de l'exploitant.

L'exploitation, l'entretien et le rangement quotidien de la terrasse de la cafétéria incombe à l'exploitant.

6.9.6 Modification

Aucune modification (adaptation, transformation, agrandissement) des installations ou des locaux ne peut être entreprise sans avoir obtenu l'accord du Conseil de direction du Gymnase XXX.

6.10 Mise à disposition et entretien du mobilier et du matériel

- a) Le Mandant (Etat de Vaud) met à disposition de l'exploitant le mobilier et le matériel mentionnés dans le Grand inventaire (Annexe B5)
- b) L'exploitant est responsable du mobilier et du matériel qui ont été mis à sa disposition. Il signale immédiatement à la Direction du Gymnase toute disparition ou déprédation de mobilier ou de matériel.
- c) L'inventaire est tenu à jour par l'exploitant en fonction des acquisitions et remplacements effectués.

6.10.1 Mise à disposition d'automates et de distributeurs

L'exploitant doit mettre à disposition et gérer des distributeurs de boissons contenant une offre de boissons et de snacks conformes au chapitre « Prestations culinaires – Exigences » du présent cahier des charges. Ces automates sont répartis dans les zones de détente des bâtiments. Les prix de vente doivent être identiques à ceux appliqués à la cafétéria.

6.10.2 Droit d'exclusivité

L'exploitant jouit de l'exclusivité à l'égard de la nourriture et des boissons consommées sur le site du restaurant et de la cafétéria, à l'exclusion de la nourriture apportée par les utilisateurs.

¹ Accès à la liste des produits de nettoyage : www.ciem.ch > Domaines d'achats > Gestion des bâtiments > Nettoyage des bâtiments > Liste de recommandations de la CIEM > Liste

6.11 Charges d'exploitation

6.11.1 Maintenance du système de gestion des encaissements (Polyright)

Les frais liés à l'exploitation de l'ensemble du matériel et du logiciel destiné à la gestion des encaissements de la clientèle (ordinateurs – caisses - balances – logiciel), que ce soit pour de l'entretien ou du renouvellement, sont entièrement à la charge de l'exploitant.

6.11.2 Fourniture de l'énergie et des fluides

On entend par énergies et fluides, l'électricité, le gaz, l'eau chaude et l'eau froide.

Les coûts des énergies et des fluides sont à la charge de la DGEP.

6.11.3 Chauffage

Les coûts de chauffage sont à la charge de la DGEP.

6.11.4 Taxes

Les taxes d'évacuation des déchets solides et liquides (graisses) sont à la charge de l'exploitant.

Les taxes d'eaux usées sont à la charge de la DGEP.

6.11.5 Vidange du séparateur de graisses

Ces frais sont à la charge de l'exploitant.

6.11.6 Frais de téléphone

L'exploitant assume tous ses frais de téléphone (abonnement, installation et conversations).

La ligne téléphonique desservant le bureau du restaurant est indépendante du central téléphonique du site (numéro de téléphone spécifique à la cafétéria).

6.11.7 Frais d'informatique

L'exploitant assume tous ses frais d'informatique.

6.11.8 Frais de nettoyage

L'exploitant assume le nettoyage selon l'annexe B3 et en sus :

- de toute les surfaces du restaurant et de la cafétéria, salles à manger, locaux d'exploitation et de fabrication, sanitaires et de stockage divers y compris des dépendances extérieures comme les terrasses et les quais de déchargement et de chargement ;
- L'exploitant assume également le nettoyage du mobilier du restaurant.

6.11.9 Frais d'entretien

L'exploitant assume l'entretien du Grand inventaire (annexe B5) ;

L'exploitant assume l'entretien, la maintenance et le renouvellement du Petit inventaire (annexe B6) ;

La DGEP assume les réparations et le renouvellement du Grand inventaire (annexe B5).

6.12 Redevances fixe et variable

Redevance fixe (montant annoncé dans l'offre) : pendant toute la durée concédée des locaux, l'exploitant verse au mandant une redevance annuelle fixe.

Redevance variable (taux annoncé dans l'offre) : pendant toute la durée concédée des locaux, l'exploitant verse une redevance variable calculée sur le chiffre d'affaire réalisé. Le chiffre d'affaires à prendre en considération sera réalisé :

- dans le restaurant et la cafétéria ;
- dans le cadre de ses prestations de traiteur fournies à l'intérieur du Gymnase XXX.

Le montant de la redevance fixe est dû.

La redevance variable n'est due que si le résultat d'exploitation, calculé selon l'annexe R1 et avant imputation des redevances, présente un bénéfice.

Le taux de la redevance variable ne pourra pas être modifié pendant toute la durée du contrat.

La redevance fixe sera indexée tous les trois ans à l'indice suisse des prix à la consommation fixé par l'Office fédéral de la statistique (OFS).

La période d'un exercice annuel débute le 1^{er} janvier de l'année et se termine le 31 décembre de cette même année.

Pour les exercices ne couvrant pas une année civile (début et fin du contrat), les redevances seront calculées à la fin de chaque exercice annuel au pro rata temporis de la période d'exploitation effective pendant l'année concernée.

6.12.1 Conditions de paiement de la redevance fixe

Redevance fixe : les deux versements concernant le 1^{er} et le 2^e semestre se feront sous forme d'acomptes (valeur indexée) payables respectivement au 31 mars et au 30 septembre de l'année en cours.

Les versements seront effectués en faveur de la DGEP.

6.12.2 Conditions de paiement de la redevance variable

Redevance variable : le paiement de la redevance variable se fera une fois par année. Pour chaque exercice annuel, le paiement sera versé au plus tard le 30 juin de l'année suivante.

Les versements seront effectués en faveur de la DGEP.

L'exploitant remettra à la DGEP au plus tard le 31 mars suivant la fin de l'exercice concerné ou pour la fin du contrat le dernier jour du mois suivant la fin de validité du contrat les justificatifs permettant le calcul aisé de redevance variable due à la DGEP.

Ces justificatifs concerneront séparément :

- les encaissements faits au restaurant et à la cafétéria résumés sur des relevés mensuels et accompagnés des rouleaux de caisse ;
- les encaissements des activités de traiteurs résumés par mois accompagnés des copies des factures encaissées;
- les comptes annuels (bilan, profits et pertes, exploitation) selon le plan comptable de GASTRO SUISSE.

La DGEP est en droit de demander toutes justifications ou décomptes complémentaires.

Sur ces bases, la DGEP établira le décompte annuel et adressera une facture annuelle finale à l'exploitant payable net à trente jours calendaires à l'adresse bancaire qu'elle indiquera.

En cas de retard par rapport au délai du 30 juin de chaque année, l'éventuel montant dû par l'exploitant à la DGEP, acomptes déduits, sera majoré d'une pénalité de 5%.

6.13 Assurance

6.13.1 Assurance incendie

L'Etat de Vaud assume les primes d'assurance incendie couvrant les dommages pouvant survenir au matériel qui est sa propriété (annexe B5, Grand inventaire).

6.13.2 Autres assurances

L'exploitant souscrit les assurances nécessaires à la couverture des risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau, de pertes d'exploitation et d'autres sinistres pour tous les appareils et autres objets lui appartenant (Petit inventaire, annexe B6), y compris ceux provenant d'une mutation issue du Grand inventaire ; il s'engage à produire, sur demande de la Direction du Gymnase ou de la DGEP, une copie des polices d'assurance qui devront correspondre à l'attestation en annexe P5.

6.13.3 Assurance responsabilité entreprise

L'exploitant souscrit une assurance responsabilité « entreprise » d'un montant d'un montant de CHF 3'000'000.- (trois millions) pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel ou par un défaut d'entretien ; il s'engage à produire, sur demande de la Direction du Gymnase, une copie des contrats d'assurance qui devra correspondre à l'attestation en annexe P5.

6.14 Personnel de l'exploitant

L'exploitant n'est pas autorisé à diminuer l'effectif, la formation et les compétences de ses ressources humaines décrits à l'annexe R9.

L'exploitant n'engage que du personnel soigneusement choisi et bien formé. Sur demande de la DGEP ou de sa propre initiative, il remplace en temps utile les collaborateurs qui ne disposent pas des connaissances nécessaires ou qui compromettent d'une manière ou d'une autre l'exécution du mandat.

Quelle que soit son organisation interne, l'exploitant maintient sur place, dans les locaux mis à disposition, un collaborateur responsable pouvant agir en tant que seul représentant de l'exploitant auprès de la DGEP et de la Direction du Gymnase.

L'exploitant veille à ce que son personnel ait une tenue vestimentaire conforme aux exigences de sa fonction et une parfaite propreté corporelle.

L'exploitant est l'employeur responsable du personnel de gérance et d'exploitation, qu'il engage et rémunère.

6.15 Autres conditions

- Les véhicules de l'exploitant et de son personnel, moyennant le paiement des places nécessaires aux conditions fixées par le SIPAL, peuvent stationner sur le parking officiel du site du Gymnase XXX. Aucune place ne leur est cependant réservée (places en pool).
- Un seul véhicule est autorisé à stationner devant l'entrée de service du restaurant.
- L'exploitant a la responsabilité d'obtenir auprès des autorités compétentes toutes les autorisations nécessaires à l'exploitation du restaurant et de la cafétéria.
- L'exploitant dispose gratuitement des équipements et mobiliers faisant partie du Grand inventaire (annexe B5).
- L'ensemble du Grand inventaire est nettoyé et entretenu, révisions nécessaires comprises, par l'exploitant et à sa charge, conformément aux normes d'hygiène et techniques applicables en la matière.
- S'il doit faire procéder à quelque réparation que ce soit, (Entretien, Grand inventaire et bâtiment), l'exploitant s'adressera au représentant de la Direction du Gymnase XXX lequel vérifiera s'il y a lieu de faire intervenir les contrats d'entretien et/ou les garanties en cours qui peuvent être de nature à obtenir des fournisseurs concernés des interventions non

onéreuses.

Les conséquences financières ou autres du non-respect de cette disposition sont à la charge de l'exploitant.

- Les équipements et matériels nécessaires à l'exploitation du restaurant dans le respect de ce contrat et de ses annexes ne figurant pas à l'annexe B5 (Grand inventaire) constituent le Petit inventaire (annexe B6).
- L'exploitant acquiert, entretient, répare et remplace à ses frais le mobilier et le matériel additionnel nécessaire constituant le Petit inventaire (annexe B6). Celui-ci doit être fourni en quantité adaptée pour faire face à la demande, selon les prestations demandées et le potentiel de consommateurs.
- Il en va de même pour les éléments qui, après avoir fait partie du Grand inventaire (annexe B5), ont été attribués, d'un commun accord selon les dispositions ci-dessus, au Petit inventaire (annexe B6). Ces acquisitions restent la propriété de l'exploitant.

6.16 Prestations culinaires – Principes

- a) L'exploitant assure des prestations culinaires adaptées aux besoins des consommateurs, majoritairement des adolescents, dans le respect des normes légales de qualité. L'exploitant se référera aux recommandations « L'alimentation des adolescents » de la Société suisse de nutrition² ainsi qu'au principe et recommandations du label Fourchette verte.
- b) Le Gymnase accordant une importance toute particulière au développement durable, l'exploitant devra travailler en adéquation avec la Stratégie du Conseil d'Etat du Canton de Vaud pour la restauration collective qui vise à augmenter la consommation de produits locaux et de saison, un premier pas vers la société à 2000W.
- d) L'exploitation est prévue avec une livraison de produits frais élaborés sur place, ainsi qu'avec une ligne de production froide active et une production de mets chauds sur le site. Le personnel de l'exploitant doit disposer de connaissances et de compétences suffisantes sur ce processus de production et doit pouvoir s'appuyer sur des fournisseurs correspondants dans l'approvisionnement en marchandises.
- e) Les modalités des services traiteurs dans les locaux du Gymnase seront réglées avec son Conseil de direction.

6.17 Prestations culinaires – Exigences

Les produits alimentaires doivent répondre à des exigences de durabilité. Doivent être privilégiés:

- les produits régionaux et de saison;
- les produits issus de cultures respectueuses de l'environnement;
- les produits cultivés dans des conditions de travail respectueuses des employés ou issus d'un commerce équitable;
- les circuits courts d'approvisionnement et les produits ayant une faible empreinte carbone reconnue.

Les gérants informent les clients de l'origine des produits, en particulier lorsque ceux-ci sont locaux et de saison.

6.17.1 Sécurité alimentaire et protection des consommateurs

Les conditions essentielles à la fabrication de plats et de boissons salubres sont la connaissance et l'application correcte du droit alimentaire suisse.

L'exploitant s'engage à respecter les bases légales en vigueur dans le domaine et notamment :

² Accessible sur : www.sge-ssn.ch

- la loi sur les denrées alimentaires (LDAI) ;
- l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) ;
- l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) ;
- l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires ;
- l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC) ;
- l'ordonnance sur les additifs (OAdd).

Dans ce cadre légal, doit par exemple être satisfaite l'exigence de mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur la méthode HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Points).

6.17.2 Achats de poissons et crustacés

Dans la mesure du possible, ces achats devront respecter, au minimum, la catégorie « acceptable » du guide « Poissons et fruits de mer » publié par le WWF Suisse³.

6.17.3 Achats de produits issus du commerce équitable

Les achats de café, thé, jus d'orange, bananes, fruits exotiques et miel devront dans la mesure du possible, être labellisés Max Havelaar ou équivalent.

6.17.4 Produits locaux et de saison

Il est souhaité que les niveaux d'approvisionnement de l'exploitant en produits locaux et de saison indiqués par l'adjudicataire dans l'Annexe R5 (Contribution du soumissionnaire à la consommation de produits locaux et de saison) soient atteints ou dépassés.

En ce qui concerne les produits locaux, la provenance fait référence au lieu d'origine de l'aliment, soit où celui-ci a été produit, et non pas le lieu où il a été élaboré ou transformé. Par exemple, pour les animaux l'on considère le lieu d'élevage (et non d'abattage ou de découpage), et pour les légumes on considère le lieu de récolte. Pour les produits transformés, l'ingrédient principal fait foi. Par exemple pour le pain, on considère la provenance de la farine. La provenance comprend l'origine de minimum 80% des matières premières. Par exemple, l'huile peut être considérée comme suisse si le 80% des matières premières provient de Suisse.

En ce qui concerne la saisonnalité des produits, les mets devront, dans la mesure du possible, être élaborés en respectant les recommandations sur les produits de saison en Suisse des calendriers de saisonnalité reconnus. Les calendriers de saisonnalité reconnus sont ceux émanant par exemple du WWF, de l'Union maraîchère suisse ou de Bio Suisse. Ne sont par contre pas reconnus les calendriers de saisonnalité émanant d'une entreprise ou d'une marque.

6.17.5 Œufs

Dans la mesure du possible, des œufs frais sont utilisés. Les œufs de poules utilisés dans la confection de plats seront des œufs issus soit d'élevages en plein air, soit d'élevages répondant à des exigences plus élevées que l'élevage en plein air.

6.17.6 Produits proscrits

- Crevettes black tigers (Crevette géante tigrée, *Penaeus monodon*) non bio ;
- Thon sans label MSC ;
- Viande de poulet non UE/AELE ;
- Viande de cheval non UE/AELE.
- Boissons alcoolisées.

6.17.7 Menu végétarien

La possibilité de consommer un plat exclusivement végétarien est garantie quotidiennement.

³ www.wwf.ch > Agir > Vivre mieux > Poissons & fruits de mer

6.18 Prestations culinaires – Recommandations

6.18.1 Présentation des aliments et quantités

Les mets proposés par l'exploitant sont de qualité irréprochable et de présentation agréable de manière à plaire aux publics auxquels ils sont destinés. Il est recommandé de varier les couleurs dans l'assiette, de même que d'utiliser des formes contemporaines de présentation de certaines préparations (wraps, etc.).

Les repas doivent être variés et équilibrés.

L'exploitant est tenu de prendre toutes les mesures utiles pour garantir un nombre adéquat de repas quotidiens ainsi que des portions suffisantes pour toutes les composantes des repas.

6.18.2 Plan alimentaire

Pour garantir un équilibre diététique, le plan alimentaire veillera à :

- recourir au maximum à des aliments frais ;
- préférer les huiles de haute valeur nutritive (par exemple huile de colza, huile d'olive) ;
- limiter les quantités de graisses saturées ;
- préférer les aliments riches en fibres aux aliments raffinés ;
- favoriser les légumes et les fruits à chaque repas ;
- favoriser la présence de féculents (de préférence complets) à chaque repas et en quantité suffisante ;
- proposer viandes, volailles, poissons, œufs, fromages et autres aliments riches en protéines en quantité modérée ;
- varier les apports alimentaires et tendre à équilibrer les apports en protéines animales et végétales ;
- proposer une cuisine peu salée ;
- varier les aliments et leur préparation.

6.19 Apports nutritionnels - recommandations

6.19.1 Apports énergétiques

Pour les apports énergétiques, l'exploitant se référera aux recommandations de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)⁴.

6.19.2 Apport protéique

Pour les aliments dont l'apport en protéines est important sur le plan nutritionnel – c'est-à-dire l'élément central du repas tels la viande, la volaille, le poisson ou les œufs –, le rapport entre le taux de protéines (P) et de lipides (L) est à prendre en considération.

Pratiquement, il est recommandé de servir des plats protidiques contenant moins de 15 % de matière grasse.

Les plats composés à 100% d'œufs ne sont pas concernés ainsi que les poissons gras (saumon, autres petits poissons gras, etc.) pour leur richesse en acides gras essentiels.

⁴ www.sge-ssn.ch > Science-et-recherche > Denrées alimentaires et nutriments > Recommandations nutritionnelles > Recommandations OSAV

6.19.3 Apport en lipides

Les huiles végétales seront majoritairement utilisées tant pour la cuisson que pour l'assaisonnement. Pour l'assaisonnement, il convient de varier l'origine ainsi que de favoriser les huiles riches en oméga 3.

6.19.4 Apports en glucides

Les préparations sucrées contiendront maximum 10 % de saccharose ajouté; idéalement de 6 à 8 %. Les fruits préparés seront sans sucre ajouté (compotes sans sucre ajouté, fruits au naturel ou au jus).

6.19.5 Apports en fibres

Légumes et les fruits frais seront systématiquement favorisés.

L'usage de céréales pas ou peu raffinées sera privilégié. Les céréales intégrales ou complètes devraient être favorisées, éventuellement en mélange avec des céréales raffinées (mélange de riz complet et de riz blanc par exemple).

6.19.6 Apport en calcium

Les poudres ne sont pas acceptées pour la préparation des entremets lactés.

6.19.7 Sel

Le sel utilisé pour toute la cuisine sera, dans la mesure du possible, du sel de cuisine iodé.

6.19.8 Vitamines et minéraux

Pour préserver la teneur en vitamines et en minéraux des denrées, dans la mesure du possible, les produits seront frais et/ou conservés dans de bonnes conditions de stockage et préparés en tenant compte de cet aspect (temps de trempage, oxydation, durée de cuisson, remise à température, etc.).

6.20 Qualité et provenance des aliments

De manière générale les produits locaux et de saison seront proposés.

6.20.1 Pain

La diversité des variétés de céréales sera choisie et la découverte des céréales autres que le blé encouragée. Les pains à base d'une ou deux céréales seront privilégiés.

6.20.2 Huiles et matières grasses

L'huile de palme est à éviter.

6.21 Ressources

L'Exploitant fournira des serviettes de table en papier recyclé avec le Label der Blaue Engel DE-UZ 5 (Sanitary Papers (toilet paper, paper towels, handkerchiefs) ou FSC Recycled + Label écologique de l'UE (tissue paper) ou Nordic Ecolabel (tissue paper).

Si ce n'est pas possible, l'exploitant fournira des serviettes de table en papier dont le 100% des fibres sont issues de forêts certifiées et sans substances chimiques problématiques avec les Label FSC 100% + Label écologique de l'UE (tissue paper) ou Nordic Ecolabel (tissue paper).

Le cas échéant, les produits en papier absorbant à usage domestique utilisés répondront aux mêmes critères que ceux listés pour les serviettes de table.

6.22 Gestion des déchets

Afin de limiter le gaspillage de ressources naturelles, l'exploitant est tenu d'organiser, d'assumer un tri sélectif des déchets et, dans la mesure du possible, de valoriser les déchets. Il limite au maximum à la source la production de déchets alimentaires et non alimentaires.

Les gobelets et la vaisselle jetable en plastique (couverts, assiettes) sont interdits dans les cafétérias.

En cas de vente à l'emporter, les emballages doivent être réduits au minimum nécessaire et un système de consigne doit être mis en place pour la vaisselle (couverts, assiettes, tupperwares).

L'exploitant trie tous les déchets issus de la cuisine et des espaces de restauration: papier, carton, verre, aluminium, fer blanc, PET, plastiques *[si repris par la Commune concernée]*, huiles de friture, déchets organiques, etc. Dans le self-service et le bar, il met en place des poubelles de tri du PET et de l'aluminium.

**Accompagnement stratégique et opérationnel
pour la mise en œuvre d'une opération
d'introduction de produits locaux dans la
restauration collective du Canton de Vaud**



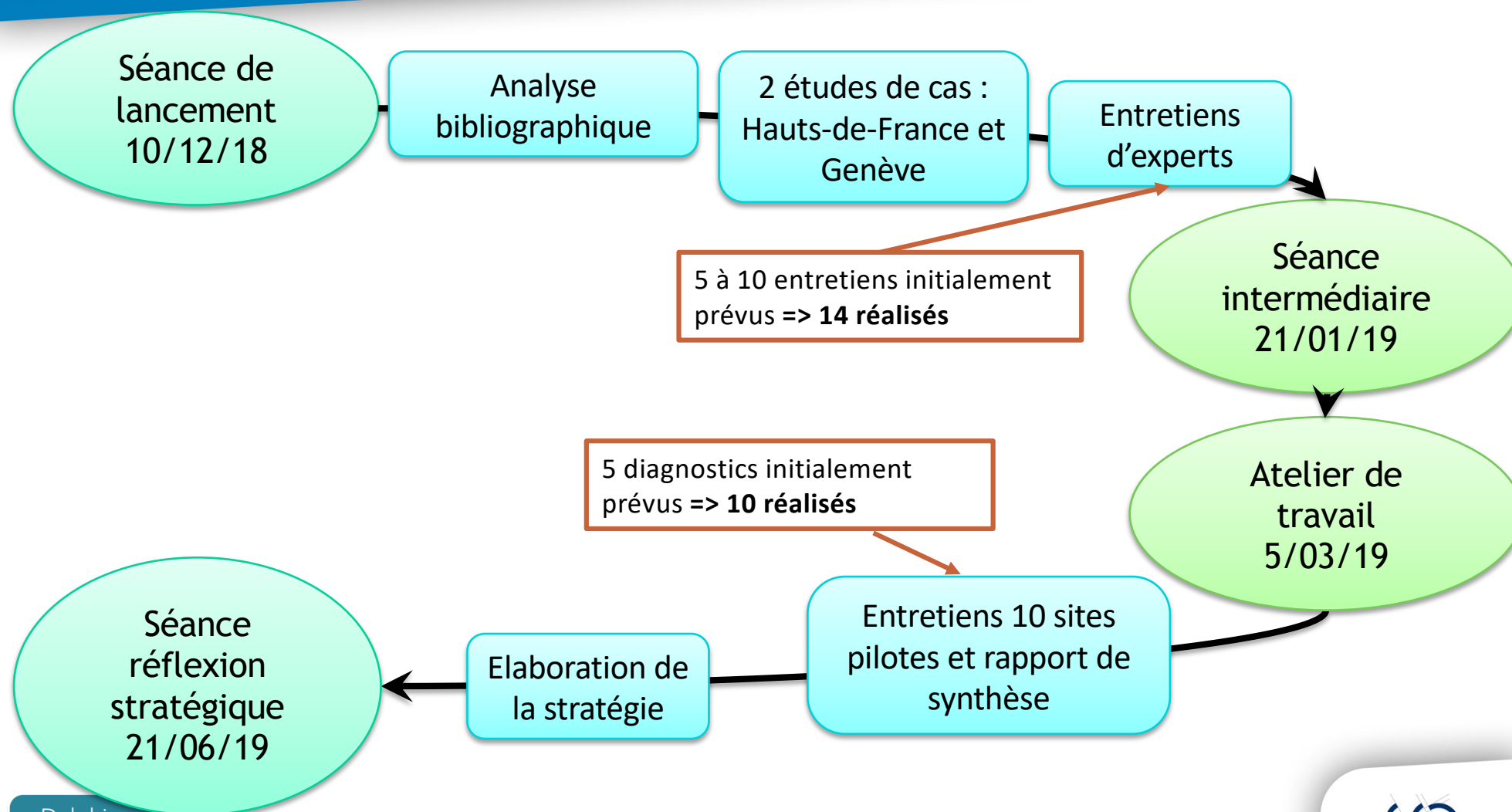
**Document cadre pour une stratégie cantonale en faveur
de l'achat local en restauration collective**

ECOZEPT / DELPHINE DUCOEURJOLY

Plan du document

- **Méthodologie de travail**
- **Présentation générale de la stratégie**
- **Présentation par axe stratégique**
- **Conclusion**

Méthodologie de travail



Les experts enquêtés (janvier-février 2019)

Nom de l'interrogé	Structure
Geneviève Favre	ProConseil /Proterroir
Viviane Keller	ancienne responsable de l'UDD (actuellement en poste à Lausanne)
Christian Jatton	Entreprise Jatton - Gavillet
Gaël Gillabert	Unité de Développement Durable (UDD)
Charlotte de La Baume	Beelong et chiefadvisor.ch
Sophie Reviron	Agridéa, Groupe "Marchés et Filières"
Sébastien Rodesch	CHUV Lausanne (centre hospitalier universitaire Vaudois)
M. Ansaldi	DGA Etat de Genève
Mme Marafico	
Mme Guarino	
Benoît Frund	UNIL
Benoît Rodrigue	SV Group
Samira Dubart	Ville de Lausanne
Suzanne GABRIEL	Terre Vaudoise

Les sites pilotes enquêtés (avril-mai 2019)

Une diversité de sites rencontrés : nb de repas, secteur d'activité, mode de gestion,

ÉTABLISSEMENT/STRUCTURE	Ville	Secteur d'activité	Personnes rencontrées	Fonction	Nombre de repas par jour
Institution de Lavigny	LAVIGNY	SANTÉ - SOCIAL	Guillaume Gardette	Responsable secteur Hôtellerie-Restauration	Lavigny : 750 – 800 repas / j Plein soleil : 200 repas / j
Fondation l'Espérance	ETOY	SANTÉ - SOCIAL	Valéry Ponsar	Chef de département finances et services généraux	550 repas / j (350 le midi)
EMS Cottier-Boys	ORNY	SANTÉ - SOCIAL	Patricia Fayard	Directrice	29 repas le midi
			Christian Pahud	chef cuisine	
Entreprise Ferring	SAINT PREX	ENTREPRISE	Philippe Remandet	Restaurant manager	500 repas le midi
UNIL restaurant DA NINO	LAUSANNE	ENSEIGNEMENT	Nino Cananiello	responsable du restaurant	1500 – 1700 repas / j
UNIL restaurant SV Group	LAUSANNE	ENSEIGNEMENT	Julien Raemy	responsable du restaurant	800 repas le midi
Ville de Lausanne - restaurant Prélaz	LAUSANNE	ENSEIGNEMENT	Sylvie Chevry	cheffe de cuisine	175 repas le midi
Ville de Lausanne - restaurant Montelly	LAUSANNE	ENSEIGNEMENT	Filippo Pisano	chef de cuisine	330 repas le midi
Hôpital de Morges	MORGES	SANTÉ	Cyril Létra	Responsable des secteurs restauration, hôtellerie, réception et mobilité	2000 petits-déjeuners, déjeuners et dîners
Hôpital de Lavaux	LAVAUUX	SANTÉ	Stéphane Manz	directeur de la logistique	300 repas / j (200 le midi)

D'après la biblio : 18 M° de repas par an à l'échelle du Canton de Vaud

→ le segment des EMS représente 6 M° de repas env. et le segment enseignement 8 M° de repas env.

Les livrables transmis au canton de Vaud

→ *fin juin 2019*

- Un rapport d'analyse bibliographique
- Un rapport « benchmark » - Etudes de cas
- Les compte-rendu des entretiens individuels avec les experts
- Les compte-rendu des entretiens individuels avec les sites pilotes
- Le rapport de synthèse des entretiens avec les sites pilotes : analyse transversale
- Le document cadre pour la stratégie cantonale



Présentation générale de la stratégie

→ 5 axes stratégiques proposés

- Axe 1 : Mettre en place d'un comité de pilotage et de coordination
- Axe 2 : Stimuler l'offre
- Axe 3 : Accompagner les sites pilotes
- Axe 4 : Améliorer la traçabilité sur l'origine des produits
- Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement

Une stratégie
globale
=> un travail
partenarial requis
pour sa mise en
application

Axe 1 : Mise en place d'un comité de pilotage et de coordination

Plusieurs acteurs du territoire sont moteurs pour promouvoir le local dans la restauration collective. Ils doivent échanger et se concerter régulièrement pour mettre en cohérence leurs actions, les rendre visibles à l'échelle du canton et permettre leur essaimage.

Premières pistes



Une instance de gouvernance et de pilotage pour :

- Assurer la mise en œuvre et le suivi de la stratégie cantonale
- Assurer la mise en réseau des prescripteurs et la communication autour du projet
- Organiser des temps forts pour fédérer, sensibiliser, former les publics cibles

Axe 1 : Mise en place d'un comité de pilotage et de coordination

Composition :

- Représentants des autorités cantonales et communales (Canton de Vaud (DGAV/UDD), Arcam, ville de Lausanne...)
- Organisations professionnelles agricoles (ProConseil, Terre Vaudoise, Bio Vaud...)
- Prescripteurs de la demande (UNIL, CHUV, FHV, EPFL, ...)
- Experts extérieurs

Fréquence des séances :

- Trimestrielle
- Une séance annuelle plus large avec notamment les sociétés de restauration collective, les grossistes, logisticiens, ...

Piste 1: Instance de gouvernance



Animation des séances :

- Canton de Vaud

Actions :

- Met en œuvre et suit la stratégie
- Met en réseau les acteurs
- Assure la communication interne/externe
- Organise des temps forts

Axe 1 : Mise en place d'un comité de pilotage et de coordination

Piste 2 : Mise en réseau des acteurs Communication interne/externe

Diffusion d'une newsletter :

- Bulletin trimestriel
- Diffusion par mail aux prospects (offre et demande)
- Format court (2 pages maxi)
- Contenu :
mise en lumière des expériences réussies, infos sur les nouveaux produits/fournisseurs, agenda des manifestations, rubrique « trucs et astuces », ressources et contacts utiles...
- Temps de travail estimé : 2,5 jours / trimestre pour la rédaction et l'envoi



Production et diffusion d'outils pratiques et méthodologiques de référence:

- Plaquette générale d'information « *proposer du local en restauration collective, pourquoi, comment?* »
- Brochure de présentation des labels de qualité et marques territoriales (Marque Vaud notamment)
- Guides méthodologiques (promouvoir le local dans les marchés publics, la gestion des budgets, comment s'approvisionner en produits locaux...)
- Outils de communication pour les sites de restauration (affiches, stop rayon...)

Axe 1 : Mise en place d'un comité de pilotage et de coordination

Piste 3 : Organisation de temps forts

Formation des cuisiniers



Temps d'échange entre pairs



Visites de cuisine / visites chez les fournisseurs



Axe 2 : Stimuler l'offre

Nos entretiens avec les experts et les 10 sites de restauration ont mis en avant un manque de dynamisme commercial du côté de l'offre agricole à destination de la restauration collective.

→ Comment stimuler cette offre ? Comment intéresser les fournisseurs locaux au marché de la restauration collective ?

Premières pistes



- Mettre en place un catalogue dynamique afin de mettre en avant l'offre potentielle disponible pour la restauration collective
- Favoriser la mise en place de partenariats commerciaux entre des fournisseurs locaux et les sites de restauration collective en organisant : une rencontre « comptoir » ou un « speed dating » / une « convention d'affaires »
- Organiser des sessions de sensibilisation/formation des opérateurs côté offre

Axe 2 : Stimuler l'offre

Piste 1 → Mettre en place un catalogue dynamique visant à mettre en avant l'offre potentielle disponible pour la restauration collective :

- Recensement d'une **offre qualifiée et spécifique** pour la restauration collective (contact, gamme de produits disponibles, labels, conditionnement, prix, modalités de livraisons, ...)
- **Mise à jour régulièrement par les fournisseurs** → saisonnalité, volumes disponibles, ...
- Une liste de **fournisseurs locaux « validée » / « approuvée » par le canton ?** → Vérification de la conformité avec la définition de « produit local » retenue par le canton, de la capacité à livrer et de la compatibilité avec l'approvisionnement de la restauration collective
- Les sites de restauration souhaiteraient également pouvoir être informés lorsque de **nouveaux produits** sont ajoutés dans ce catalogue dynamique → **Alerte mail ou newsletter**

→ **S'appuyer sur l'outil ChefAdvisor** (mal connu des sites de restauration à ce jour) ?

→ **S'appuyer sur la nouvelle application Mon Producteur.Ch ?** (à destination des consommateurs à ce jour)



*Un temps
d'animation
indispensable et
conséquent à
prévoir*

Axe 2 : Stimuler l'offre

Piste 2 → Favoriser la mise en place de partenariats commerciaux entre des fournisseurs locaux et les sites de restauration collective en organisant : une rencontre « comptoir » / « speed dating » / « convention d'affaires »

Objectif	Favoriser le lien entre professionnels en provoquant des rencontres pour stimuler la mise en place de partenariats
Description : Qu'est-ce qu'une convention d'affaires ?	Un événement d'entreprise à entreprise → rendez-vous programmés à l'avance. Mise en place de nouveaux partenariats commerciaux .
Publics cibles	Professionnels de l'alimentation souhaitant travailler en local

Des initiatives pertinentes sur d'autres territoires ...



→ Cette forme récente d'événement a fait ses preuves dans d'autres territoires pour le développement des circuits de proximité

Axe 2 : Stimuler l'offre



Piste 2 → Favoriser la mise en place de partenariats commerciaux entre des fournisseurs locaux et les sites de restauration collective en organisant : une rencontre « comptoir » / « speed dating » / « convention d'affaires »

Délai : Court terme – 2 mois à 1 an

Concept : Une après-midi de mise en relation des professionnels de l'alimentation de proximité. Rencontre sous forme de rendez-vous rapides, personnalisés et prévus à l'avance

Période proposée : Novembre ou Février 2020

Lieu : Central, facile d'accès → la ville de Lausanne pourrait être pilote (à confirmer)

Acteurs ciblés et échelle géographique : Acheteurs et fournisseurs (producteurs et grossistes) de la restauration collective

Inscription et prise de rdv :

- site internet ou page dédié, création d'un **espace personnel** permettant de compléter une « **fiche descriptive** ».
- Possibilité de consulter le **catalogue des participants** et de formuler des **demandes de rdv** → **Planning de rdv** pouvant être généré par l'outil informatique



Axe 2 : Stimuler l'offre



Piste 3 → Organiser des sessions de sensibilisation/formation des opérateurs côté offre (2 sessions / an) :

- Rassurer les fournisseurs locaux – le marché de la restauration collective peut « faire peur »
- Mettre en avant le marché potentiel que représente la restauration collective : liste des sites intéressés ? Produits recherchés ? Volumes potentiels ?
- Expliquer les spécificité du marché de la restauration collective : réglementation, exigences sanitaires, la nécessité d'avoir une transparence / une traçabilité garantie tout au long de la chaîne pour pouvoir assurer le suivi des achats dits de proximité.

Axe 3 : proposer un accompagnement ciblé pour les sites pilotes

Les 10 sites de restauration rencontrés sont intéressés et motivés pour participer à une opération pilote. Leurs besoins et attentes varient d'un site à l'autre mais tous sont à l'écoute de bonnes pratiques pour progresser sur l'achat de proximité et souhaitent mieux connaître l'offre locale. Les diagnostics réalisés dans le cadre de la mission sont un bon point de départ.

Premières pistes



- Proposer un accompagnement à la carte des sites par un chargé de mission qui soit un ambassadeur et un relai pour les sites et qui travaille en lien étroit avec les partenaires de terrain (profession agricole notamment)
- Assurer la mise en relation des sites avec les fournisseurs locaux potentiels en encourageant la planification des commandes sur des volumes significatifs
- Travailler sur les filières à enjeu pour lesquelles la demande est importante (volailles, cochon vaudois, poissons, légumineuses)
- Anticiper l'élargissement de l'opération à de nouveaux sites

Axe 3 : proposer un accompagnement ciblé pour les sites pilotes

Piste 1 : Accompagner individuellement les sites pilotes – assurer un suivi



Structure support :

- Canton de Vaud

Moyens humains requis pour le suivi des sites pilotes :

- 5 jours par site et par an
- Temps supplémentaire requis pour d'autres missions transversales

Actions :

- Accompagnement ciblé des sites : mise en relation avec les fournisseurs, organisation d'interventions de producteurs sur sites, conseil sur la rédaction des marchés publics,...
- Travail en lien avec la profession agricole sur le développement des filières locales d'approvisionnement
- Elargissement de l'opération à de nouveaux sites
- Ces actions + d'autres missions transversales pourraient être confiées à un « ambassadeur » → cf. Fiche de poste « ambassadeur en slide 29.

Axe 3 : proposer un accompagnement ciblé pour les sites pilotes

Piste 2 : Mise en adéquation offre / demande pour les sites pilotes

Des attentes identifiées à ce jour sur les produits suivants :

- **Volailles** (une demande forte pour des volailles vaudoises de qualité)
- **Poissons** (volumes insuffisants pour la restauration collective)
- **Porc** (faire connaître le cochon vaudois aux sites de restauration)
- **Pois chiche, lentilles, quinoa...**: les sites veulent proposer des produits « nouveaux » à leurs convives → poursuivre le travail déjà engagé sur les légumineuses



Modalités du travail:

- **ProConseil est leader sur la structuration des filières pour la RC**
- **Le chargé de mission du canton de Vaud de son côté fait le lien avec les sites de restauration** et peut notamment organiser des opérations test au sein des sites pilotes, faire remonter les besoins des sites sur ces produits (qualité attendues, prix, volumes...) et encourager la planification des commandes

Axe 4 : Améliorer la traçabilité sur l'origine des produits tout au long de la chaîne

Les entretiens menés auprès des sites ont mis en évidence la **difficulté** qu'il y avait à **quantifier précisément le % de produits locaux/bio** introduits dans les repas.

Premières pistes



Travailler à deux niveaux :

- Mener un travail de fond avec une sélection de grossistes stratégiques pour :
 - Améliorer le référencement des producteurs locaux dans leur gamme de produits
 - Mettre en place un système de traçabilité permettant aux sites de connaître plus précisément l'origine des produits livrés
- Développement et diffusion de la marque Vaud et des autres labels géographiques

Axe 4 : Améliorer la traçabilité sur l'origine des produits tout au long de la chaîne

Piste 1 : Actions en direction des grossistes



Structure porteuse:

- ProConseil, en lien étroit avec la DGAV



Les cibles :

- **Les grossistes traditionnels** de la restauration collective (Aligro, Pistor, Leguriviera / Légufruits, Suter Viandes, Mérat et Cie, Bianchi, Bisa, Suttero, Bon Frais Bon Gel, Moulin Yverdon...)
- **Les entreprises du territoire** ayant d'ores et déjà une action marquée en faveur des produits locaux (CultureFood, Jatton-Gavillet, Opaline, laiterie de Lausanne, boucherie Maillard...)

Actions à mener :

- **Rencontre avec les grossistes** pour un état des lieux de l'achat local, une vision de la stratégie d'entreprise sur le local, les besoins pour un meilleur référencement des produits locaux, les solutions logistiques proposées pour la livraison des sites en produits locaux et les partenariats nouveaux à envisager avec la profession agricole vaudoise
- **Une sensibilisation des entreprises** pour une transparence renforcée sur l'origine des produits livrés
- **Une étude des solutions techniques pour une meilleure visibilité sur l'origine des produits** lors des commandes et livraisons pour les sites de restauration
 - Encourager l'adhésion aux marques régionales (cf. dispo suivante) → origine garantie via la certification et le contrôle associé (OIC)
 - QR code?

Axe 4 : Améliorer la traçabilité sur l'origine des produits tout au long de la chaîne

Piste 2 : Développement et diffusion des marques territoriales

VAUD 
regio•garantie



Structure porteuse:

- ProConseil, en lien étroit avec la DGAV

Actions à mener :

- Affiner la stratégie de la marque Vaud
- Favoriser les démarches d'adhésion
 - Des producteurs
 - Des grossistes
- Faire connaître ces marques
 - Auprès des acheteurs et des convives des sites de restauration, notamment lors de journées à thème, dégustations, interventions de producteurs, outils de communication...
 - Assurer leur visibilité dans les catalogues (fournisseurs, ChefAdvisor...)

Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement

Il ressort de nos entretiens que la logistique pose généralement problème pour acheminer les produits locaux auprès des sites de restauration collective. Sans aller jusqu'à la mise en place d'une plateforme logistique pour laquelle une réelle dynamique côté offre serait primordiale, des solutions logistiques innovantes et collaboratives peuvent être pertinentes.

Premières pistes



- Mettre en place des systèmes de livraison innovants :
- Système de co-livraison
- Points de massification
- Travailler avec les grossistes et intermédiaires moteurs → référencement plus actif des producteurs locaux et développement de services logistiques pour les producteurs

Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement

Piste 1 → Encourager la mise en place de systèmes de livraison innovants → système de co-livraison

Exemple : La charrette

Plateforme collaborative pour la co-livraison de produits locaux

<https://www.lacharrette.org/>

Mise en relation de producteurs pour qu'ils organisent des livraisons groupées (cf. un site de covoiturage)

- Dans l'onglet "Bourse aux trajets" : les producteurs actualisent eux-mêmes leurs trajets prévus dans les prochains jours.
- Frais de service : 15% HT assurance comprise (groupama)
- 400 producteurs inscrits principalement de Savoie et Haute-Savoie (avril 2019)

Je fais livrer

De **SERRAVAL**
À **ANNECY**
Le 29/03/2019 → 04/08/2019

Prix Proposé **15€**

☆☆☆☆☆
Producteur

BIO

°C Ambiante

Fermer le détail ×

Pour **BIOCOOP**

Horaires d'ouverture de 07H00 à 19H00

Quantité **6** Cagette(s) (Environ 0.3 m³)

Production **BIO**

Produits laitiers

IDENTITÉ VÉRIFIÉE ✓

Commentaires cherchons livraison recurente thones e tournée sur annecy (7 magasins)

LUI POSER UNE QUESTION >

Envoyer une

Je livre

De **CHAMBÉRY (73000)**
À **CULOZ (01350)**
Le 14/06/2019

☆☆☆☆☆
Producteur

0°C - 4°C

Fermer le détail ×

Départ **ENTRE 06H00 & 06H00**
Je suis Flexible

Place disponible **0.2 m³** (environ 5 cagettes standards)

Véhicule **Fourgon**

IDENTITÉ VÉRIFIÉE ✓

Commentaires Tous les vendredis : Isle d'Abeau, La Tour du Pin, Chambéry, Aix les Bains, Culoz, Belley, Morestel, Isle d'Abeau 5 colis x 20kg max , propres

LUI POSER UNE QUESTION >

Envoyer une proposition pour cette annonce >



Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement



Piste 2 → Encourager la mise en place de systèmes de livraison innovants → système avec des points de massification ?

Exemple : Promus

La solution logistique des circuits courts pour les producteurs & les distributeurs :

<https://www.promus.fr/>

Des **points de collecte de proximité, connectés et réfrigérés gérés par une application** permettant à l'agriculteur de gérer ses commandes.

Logistique optimisée : choix du transporteur le plus adapté, mutualisation des expéditions, regroupement des livraisons pour les clients qui commandent chez plusieurs agriculteurs, ...
+ traçabilité garantie

Vidéos de présentation :

https://youtu.be/fMIX_VjfuHs

<https://youtu.be/JOg4FrMbVEQ>

VOUS ÊTES PRODUCTEUR ?



Livraison adaptée

Livrez **tous les jours** de la semaine



Réduisez vos dépenses

Réduisez **vos dépenses** de transport



Gagnez du temps

Gagnez **du temps** pour développer votre activité



Mutualisez vos frais

1 seule livraison pour tous vos clients



Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement

Piste 3 → Encourager la mise en place de systèmes de livraison innovants → travailler avec des grossistes

Exemple : Oncle Paul Sélection

Un service de livraisons qui vise à optimiser les transports d'aliments locaux (produits frais, produits de traiteur) pour diminuer les trajets à vide. Le fondateur transforme également lui-même certains aliments et promeut les produits régionaux. Contact : Paul-Marie Bühler, info@onclepaul.ch, 079 442 16 59. www.onclepaul.ch



*retenus pour le projet «
Consommation locale dans la
métropole lémanique » (Agridea)*

Autres partenariats à étudier ?

- Avec CultureFood ?
- Avec d'autres grossistes mentionnés par les pilotes ? (cf. doc de synthèse des entretiens)



Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement

Préconisation : une étude logistique → préfiguration et accompagnement des porteurs de projet

Tranche ferme : Etude préalable :

- Inventaire des flux et des moyens logistiques
- Enquêtes auprès des fournisseurs locaux sur leurs besoins concrets et solutions actuelles
- Cartographie des clients potentiels → sites de restauration collective (dont sites pilotes)
- Etudes de faisabilité de partenariats à l'échelle du territoire
- Etude d'opportunité et de faisabilité de scénarii logistiques → sélection d'un ou 2 scénario

Tranche conditionnelle :

- Accompagnement des porteurs de projet identifiés jusqu'à la mise en place du ou des scénario retenu(s)

Quels financements mobilisables pour :

- L'étude logistique ?
- L'accompagnement de porteurs de projet identifiés → mise en œuvre du scénario logistique le plus pertinent ?

Calendrier de réalisation et moyens humains requis

Axe 1 : comité de pilotage et de coordination	Réalisable à :	Moyens humains estimés
Piste 1 : instance de gouvernance	Très court terme	15 jours par an
Piste 2 : mise en réseau des acteurs, communication interne/externe	Court terme	20 jours par an
Piste 3 : organisation de temps forts	Court terme	8-10 jours par an

Axe 2 : stimuler l'offre	Réalisable à :	Moyens humains estimés
Piste 1 : catalogue dynamique	Moyen terme	Un mi-temps d'animation
Piste 2 : rencontre « comptoir » ou « speed dating »	Court terme	Un EPT pendant 3 mois
Piste 3 : sessions de sensibilisation	Court terme	6 jours par an

Calendrier de réalisation et moyens humains requis

Axe 3 : proposer un accompagnement ciblé pour les sites pilotes	Réalisable à :	Moyens humains estimés
Piste 1 : accompagner individuellement les sites pilotes - assurer un suivi	Moyen terme	5 jours par site et par an
Piste 2 : mise en adéquation Offre/Demande	Court terme	A discuter avec ProConseil
Piste 3 : organisation de temps forts	Court terme	8-10 jours par an
Axe 4 : améliorer la traçabilité des produits	Réalisable à :	Moyens humains estimés
Piste 1 : actions en direction des grossistes	Moyen terme	A discuter avec ProConseil
Piste 2 : développement et diffusion des marques locales	Moyen terme	A discuter avec ProConseil

Calendrier de réalisation et moyens humains requis

Axe 5 : Optimiser la logistique d'approvisionnement	Réalisable à :	Moyens humains estimés
Réalisation d'une étude logistique : préfiguration et accompagnement des porteurs de projet	Moyen terme	Etude de préfiguration + mise en œuvre → 80 à 100 jours de travail

Nommer un « ambassadeur » au service de la stratégie cantonale



Structure support :

- Canton de Vaud
+ ProConseil

Moyens humains requis :

- Un plein temps
- + 0,3 à 0,5 EPT pour la MAJ d'un annuaire dynamique ?

Fiche de poste :

- **Animation du comité de pilotage**
- **Actions de communication** (newsletter, production des outils d'information et de communication) ;
- **Organisation des temps forts** (formations des cuisiniers, information des producteurs, speed dating...) ;
- **Suivi des sites pilotes**
- **Travail en lien avec la profession agricole** sur le développement des filières locales d'approvisionnement
- **Suivi des travaux « côté offre »** : travail avec les grossistes, étude logistique, développement des filières locales d'approvisionnement sur des produits cibles pour la RC...

Conclusion

- Un programme d'actions décliné en cinq axes stratégiques et comprenant **des actions concrètes et réalistes, basées sur les retours du terrain** (notamment des 14 experts et des 10 sites de restauration interrogés)
⇒ l'objectif est de garantir l'obtention des premiers résultats à court ou moyen terme
- Le programme vise **une amélioration des pratiques aussi bien du côté des acteurs de l'offre que du côté des acteurs de la demande** => chacune des parties doit faire un pas vers l'autre
- La mobilisation des partenaires, au sein d'un **comité de pilotage** à mettre en place rapidement, est requise pour valider, mettre en œuvre et assurer le suivi de la stratégie
- La nomination de « **l'ambassadeur** » est la seconde action prioritaire. Cette personne est un maillon clé pour la coordination des actions et la mise en réseau de toutes les parties prenantes. Ce chargé de mission « terrain » doit être **polyvalent** pour assurer l'ensemble des missions proposées (bonne connaissance du secteur de la restauration collective, de l'organisation des filières agricoles locales, compétences dans l'animation de réunion, la conduite de projet, la communication interne/externe...)