

Un exemple local et concret

L'Etat donne l'exemple au travers des restaurants inter-administratifs (RIA) du Mans, par le contrat de restauration élaboré fin 2014, publié début février 2015 et notifié fin juin 2015, en faisant référence :

- à la **saisonnalité** ;
- à la loi Grenelle I de 2009 (**agriculture biologique**) ;
- à la loi Grenelle II de 2010 (**bilan carbone**).

*Une copie dématérialisée du cahier des charges peut être obtenue en adressant une demande à ddpp@sarthe.gouv.fr et en indiquant dans l'objet du message : **demande de copie du cahier des charges RIA**.*

5 prestataires ont répondu à ce cahier des charges visant à fournir plus de 1000 repas/jour avec :

- 95 % **bœuf français**
(et 5 % UE d'égrené pour les préparations) ;
- 100 % **porc français** ;
- 100 % **volaille française** ;
- 70 % **fruits et légumes français** ;
- et une quarantaine de producteurs locaux (légumes, fruits, fromages, viandes, produits laitiers).

Direction Départementale de la
Protection des Populations de la Sarthe
Octobre 2015



Manger local et manger français en restauration collective



c'est possible !

**Pour vous aider
dans vos démarches de marchés publics :**

**la Cellule d'Information Juridique
aux Acheteurs Publics
(CIJAP)**

La CIJAP de Lyon est une cellule d'information destinée aux acheteurs publics chargée de répondre à ces derniers sur les problèmes liés à la passation des marchés publics. Elle s'adresse aux collectivités territoriales, aux établissements publics locaux ainsi qu'aux services déconcentrés de l'Etat.

L'acheteur peut contacter le service de renseignements juridiques de la CIJAP soit :

- **par téléphone : 04 72 56 10 10**
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30
- **par télécopie : 04 72 40 83 04**
(n'oubliez pas d'indiquer les coordonnées de la personne à rappeler)
- **par internet :**

<http://www.collectivites-locales.gouv.fr/coordonnees-cijap>

<http://www.collectivites-locales.gouv.fr/formulaires-a-telecharger-0>
(formulaires en ligne)

**Pour vous aider
dans la rédaction de vos cahiers des charges :**

**le guide
« Favoriser l'approvisionnement local
et de qualité
en restauration collective »**

*Le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
(MAAF)*

*a réalisé un guide téléchargeable sur son site pour orienter et aider
les acheteurs publics dans la rédaction de leurs cahiers des
charges :*

http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

