

VILLE DE STRASBOURG

Cahier des clauses particulières

xxx - Fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires et des accueils de loisirs municipaux situés sur le territoire de la ville de Strasbourg

ARTICLE 2 : PRESTATIONS ATTENDUES

2.1 Éléments de contexte

Intégrer la transition écologique dans la restauration scolaire, au travers :

- **De la diversification des sources de protéines, en proposant des repas végétariens de qualité, couvrant les besoins nutritionnels des enfants, faits maison à partir de produits frais et de saison et appréciés par les enfants, conformément aux dispositions inscrites dans la fiche complémentaire éditée par le G-RCN.** Cette démarche d'augmentation de la qualité des repas végétariens devra pouvoir se conclure par l'augmentation de la fréquence du repas végétarien pour toutes et tous à deux fois par semaine, à horizon rentrée 2025, en lien avec le plan de progrès défini dans le présent CCTP ;
 - **D'une politique d'achat de denrées responsables, favorisant les produits de qualité, réduisant leur transport afin de limiter les émissions de gaz à effet de serre et contribuant fortement au développement d'une agriculture vertueuse, biologique dès que possible, pour l'ensemble des familles de produits.** Dans ce cadre, des réunions bisannuelles regroupant la ville de Strasbourg, le titulaire de l'accord-cadre, Bio en Grand Est et la chambre d'agriculture seront instaurées.
 - **De la prise en compte de la notion de bien-être animal**
- **2.2.2 L'élaboration et la déclinaison des menus**
La déclinaison des menus

Les menus seront déclinés selon les quatre typologies suivantes :

- **Un repas standard** : les préparations proposées seront exemptes de gélatine animale ; les accompagnements seront dans la plupart des cas identiques à toutes les typologies de repas et seront garantis sans graisse animale à l'exception du beurre et de la crème fraîche. L'usage du vin ou autres alcools sera exclu dans toutes les préparations.
- **Un repas sans porc** : les jours où le repas standard intègre de la viande de porc ou ses dérivés, sont proposées en entrée ou en plat principal, les préparations **du repas végétarien**.
- **Un repas végétarien** ne comprenant ni produit carné, ni produit de la mer, pour lequel l'équilibre protidique et énergétique est assuré en tenant compte de la complémentarité des protéines d'origine végétale (céréales : riz, quinoa, millet, blé, seitan, flocons de céréales, légumineuses : pois chiches, haricots secs, fèves, lentilles corail, vertes et brunes, pois cassés, pommes de terre, légumes) et, selon les cas, par un supplément d'apport lacté ou d'ovo-produits. Des aliments spécifiques à base de soja (tofu par exemple), ou en contenant, peuvent également être proposés occasionnellement et pas plus d'une fois par mois.
- **Un repas halal**, conforme aux préconisations de l'alimentation halal. En conséquence, ne sont utilisés que des viandes certifiées halal et des produits autorisés, en excluant dans toutes les préparations, l'usage de vin ou autres alcools, de graisses animales autres que le beurre ou la crème fraîche, d'assaisonnements à base d'extrait de viandes, de gélatine animale. Les produits utilisés doivent répondre aux exigences qualitatives et hygiéniques édictées par la législation européenne en vigueur.

2.2.5 La communication des menus

Les familles, les convives et les agent-es de la collectivité en charge de la restauration sont informés à l'avance des menus proposés. Après validation selon les modalités définies dans l'article 2.2.6 du présent CCTP, ils seront transmis à la ville de Strasbourg au moins trois semaines calendaires avant le début de la prestation pour communication. Une organisation spécifique sera à définir pour les menus de la rentrée scolaire. **Un modèle type sera envoyé dès notification de l'accord-cadre au prestataire. Il devra exclusivement utiliser ce support.**

Les informations suivantes figureront sur le cycle de menus :

- les dates ;
- les menus pour chaque typologie de repas (standard, halal, végétarien & sans porc), avec une mise en avant des préparations « maison » ;
- la dénomination de chacun des plats servis qui devra être simple et attrayante à la lecture, sans mention de marques, avec des explications complémentaires quant à la composition de certaines préparations (salades composées, purées ou gratin de légumes...), et notamment celles contenant les allergènes les plus fréquents (céleri, fruits à coque...) ;
- **un marquage spécifique et légendé permettant d'identifier facilement les produits de saison, les produits issus de circuits de proximité, sous signes de qualité et d'origine, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable, issus de filières engagées dans le respect du bien-être animal ;**
- les événements calendaires et les repas thématiques, valorisés par une signalétique spécifique.

2.3.1 La qualité des matières premières

Le titulaire s'engage à utiliser des denrées de première qualité répondant :

- aux spécifications qualitatives et quantitatives des recommandations relatives à la nutrition préconisées par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) mis à jour en juillet 2015 intégrant la fiche complémentaire par le G-RCN portant sur la diversification des protéines et, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits ;
- aux objectifs nutritionnels du PNNS4, du PNA et du Plan de lutte contre l'obésité ;
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires ;
- aux exigences liées à la réglementation communautaire relative à la restauration collective dont celles de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
- au respect du bien-être animal, par un choix de produits issus de filières engagées
- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté et teneur en matières grasses des viandes et préparations à base de viandes et poissons...).

2.3.6 Les prescriptions en matière de bien-être animal

La Ville est engagée pour un modèle durable et éthique impliquant le bien-être animal, la santé publique, la préservation des territoires, et la lutte contre les problématiques environnementales dont l'élevage industriel et intensif est à l'origine. A ce titre, **les produits et sous-produits issus de l'élevage intensif sont à exclure** dans la mesure où les conditions de vie sont incompatibles avec les besoins vitaux des animaux et autorise la castration à vif des porcelets, l'écornage des vaches, l'ébecquage des poules et l'élevage sans lumière naturelle.

A travers ce marché, la collectivité souhaite ainsi valoriser les élevages durables et respectueux des animaux, intégrant les conditions d'élevage et d'abattage en privilégiant les abattoirs qui pratiquent l'étourdissement préalable ; abattoirs dits vertueux (liste indicative en annexe 11). Par ailleurs, le critère « bien-être animal » exclut complètement les trois pratiques suivantes : l'abattage sans étourdissement préalable, le gazage des cochons au CO₂ et la suspension des volailles encore conscientes. A ce titre, **la collectivité souhaite privilégier les approvisionnements auprès d'abattoirs respectant le critère « bien-être animal ».**

Le titulaire de l'accord-cadre devra assurer une traçabilité complète de l'ensemble des viandes et volailles proposées dans les menus en mentionnant dans un reporting trimestriel :

- Les numéros de lot,
- Le lieu d'abattage et numéro d'agrément de l'abattoir,
- Le lieu de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe,
- Le lieu de naissance,
- et le lieu d'élevage.

Ne sont pas concernés par ce reporting, les préparations de viande ou volaille, les plats élaborés avec des préparations de viande ou volaille (charcuterie, boulettes d'agneau, steak haché ou bœuf haché).

Concernant les œufs et les ovo-produits, seules les catégories 0 (œufs de poules élevées en plein air et issues de l'agriculture biologique) seront autorisées et proviendront d'élevages respectueux du bien-être animal.

Par ailleurs, une attention particulière sera accordée aux produits industrialisés contenant des œufs (quiches, crêpes, pâtisseries...) avec **interdiction de contenir des œufs de poules élevées en cage (catégorie 3).**

ARTICLE 3 : PLAN DE PROGRES

A échéance du présent marché, la Ville de Strasbourg souhaite avoir progressé sur cinq points spécifiques : la qualité du repas végétarien, le gaspillage alimentaire, la qualité des denrées, le bien-être animal et les additifs alimentaires. En juin 2025, le titulaire présentera à l'acheteur un projet détaillant les objectifs qu'il est en mesure d'atteindre, les actions et les ressources nécessaires afin d'élaborer conjointement un plan de progrès permettant la réalisation des axes de progrès ciblés. Ce plan d'actions précisera également les rôles et responsabilités des acteurs, les modalités de pilotage et d'évaluation et la temporalité d'action.

Le plan de progrès pour chaque axe défini précisera également les objectifs définis ci-après en y associant des indicateurs le cas échéant.

Le plan de progrès de chaque axe de travail, validé par les parties, sera soit contractualisé dans le cadre d'un avenant ou formalisé dans le cadre d'un échange de courrier dès lors qu'il ne modifie pas les stipulations du contrat.

3.4 Le bien-être animal

Sur la base du reporting trimestriel de l'ensemble des éléments de traçabilité des viandes et volailles, la Ville et le titulaire de l'accord-cadre se doteront d'un plan de progrès concernant le bien-être animal afin de pouvoir améliorer sa prise en compte au fur et à mesure de l'avancement de l'accord-cadre tant au niveau des conditions d'élevage que des conditions d'abattage. Développer un approvisionnement en produits bénéficiant d'un étiquetage indiquant le respect du bien-être animal est un objectif que souhaite se fixer la Ville de Strasbourg. Le Chambre d'agriculture pourra être associée à la réflexion autour de cet axe de progrès (définition, référentiels existants...). Pouvoir sélectionner les denrées les plus vertueuses en fonction de l'offre disponible et de leur coût est un objectif à partager conjointement.