

Document de recommandations
établi par le Réseau Eco Événement (REEVE) de la métropole nantaise
Diffusion interne et confidentielle
Date : 14 décembre 2017



Sources documentaires :

Notices d'intention des marchés du 9 novembre 2017 émises par la Direction Générale à l'Information et à la Relation au Citoyen de Nantes Métropole.

Nous comprenons que ces sources sont les intentions de marché exprimées par la direction, avant transmission à la cellule des marchés (ou de la commande) qui va les traduire en cctp.

Sommaire

	1
1 - Préalables	3
1 - 1 : Rappel sur les enjeux d'éco conception événementielle	3
1 - 2 : Autres politiques publiques concernées par les marchés	3
2 - Les enjeux associés aux trois marchés	4
2 : 1 : Cahier des charges Sanitaires	4
2 : 2 : Cahier des charges lieu de restauration événementiel	4
2 : 3 : Cahier des charges accueil et médiation	5
3 - Les recommandations générales	5
Recomm 1 : Des Clauses générales Développement Durable dans le CCTP	5
Recomm 2 : Un barème de notation intégrant le DD dans la partie technique	6
Recomm 3 : Une annexe RSE simplifiée inspirée de la démarche Planet'RSE pour le candidat	6
Recomm 4 : Un tableau simplifié d'indicateurs dans le suivi de l'exécution du marché	6

4 - Les recommandations par marché	7
4 : 1 : Le lieu de restauration événementiel	7
Recomm 6 : introduire les produits relevant de l'alimentation durable (clauses générales dans le marché)	7
Recomm 7 : Sensibilisation des personnels et des clients à l'éco restauration événementielle	7
Recomm 8 : Introduire la notion de circuits courts dans le marché	8
Recomm 9 : Introduire des exigences en pourcentage dans l'approvisionnement	8
Recomm 10 : Introduire la notion de saisonnalité dans l'offre	9
Recomm 11 : Gestion des déchets de restauration sur le site	9
Recomm 12 : Conditionnement	9
Recomm 13 : Vaisselle utilisée	9
Recomm 14 : Les produits "bio" (variante)	10
4 : 2 : L'accueil et la médiation	11
Recomm 16 : Sensibilisation des personnels d'accueil à l'éco conception événementielle	11
Recomm 17 : De l'accessibilité PMR à l'accessibilité universelle	11
4 : 3 : Les sanitaires	11

Commentaires de Nantes Métropole

1 - Préalables

Les "préalables" sont des éléments de mise en contexte pouvant s'insérer dans une partie introductive des CCTP.

1 - 1 : Rappel sur les enjeux d'éco conception événementielle

S'agissant d'un site relevant du patrimoine public, mise en accessibilité et ouverte au plus grand nombre, sur un temps limité (8 mois) avec des propositions d'activités ou d'animations, nous considérons que nous sommes bien dans la sphère événementielle. Les 10 thématiques en lien avec la politique publique de Nantes Métropole sur les éco événements sont, pour simple rappel, les suivantes : le respect du site, les déchets, les déplacements, l'accessibilité, la communication, la consommation/restauration, l'énergie/eau, l'évaluation et la sensibilisation/mobilisation.

Plus d'informations sur : <https://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/>

Le REEVE anime cette politique pour le compte de la DEER, de la direction de la prévention des déchets et le service des mobilités de Nantes métropole. D'autres parties prenantes de la collectivité sont également impliquées : l'agence Nantes Saint Nazaire, ECOPOLE, la vie associative, ou la direction de la culture de la ville.

1 - 2 : Autres politiques publiques concernées par les marchés

Les 3 marchés concernés par cette note font écho à des préoccupations exprimées dans d'autres politiques métropolitaines que celles des éco événements :

Parmi celles ci :

Le Plan alimentaire territorial : actuellement en cours d'élaboration, il traite notamment des circuits courts d'approvisionnement alimentaires, des enjeux de la biodiversité et de la relation des habitants et citoyens à la question alimentaire et agricole

L'Attractivité territoriale et le Global Sustainability Index : cet index classe les grandes villes en tant que destination "soutenable" pour les congrès et salons. Les performances environnementales et les démarches collectives éco événementielles y sont reconnues.

La Transition énergétique : elle est en cours et les chantiers d'accélération identifient d'ores et déjà la sphère événementielle comme un levier (action n°58 accélération N°14)

Le plan climat énergie territorial (PCAET): en cours également, il interroge la capacité et les outils de la collectivité à produire et à collecter de la donnée environnementales : consommations énergétiques, émissions des gaz à effet de serre.

L'accessibilité et l'inclusion des personnes handicapées : dès 1990, la Ville de Nantes a signé la Charte des Villes de France pour l'intégration des citoyens en situation de handicap. Dès lors, la collectivité a développé une approche interdisciplinaire du handicap qui a permis d'intégrer la dimension du handicap dans l'ensemble des politiques publiques de la collectivité et de coordonner les acteurs. Ce volontarisme et les initiatives de la collectivité en la matière ont été récompensés tant au niveau national qu'européen par « le baromètre de l'accessibilité » et « l'Access City Award ».

2 - Les enjeux associés aux trois marchés

2 : 1 : Cahier des charges Sanitaires

(Consultation : contrat de location et de gestion pour la fourniture et pose de sanitaires et dispositifs d'hygiène pour un événementiel)

Les rubriques ou domaines d'intervention du prestataire dans le présent marché pouvant donner lieu à une démarche d'éco conception événementielle sont les suivants :

- La scénographie
- L'accessibilité (signalétique événementielle)
- L'entretien et la maintenance
- Le personnel nécessaire pour l'animation
- Le suivi de l'exécution du marché (mensuel ou hebdomadaire)

2 : 2 : Cahier des charges lieu de restauration événementiel

Les rubriques ou domaines d'intervention du prestataire dans le présent marché pouvant donner lieu à une démarche d'éco conception événementielle sont les suivants :

- La gérance et le modèle économique
- L'offre de restauration et de bar
- L'approvisionnement et la transformation des produits
- L'accessibilité (signalétique événementielle)
- La gestion énergétique (électricité)
- La gestion de l'eau
- La prévention et le tri des déchets
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

- La sensibilisation du public (consommateurs et visiteurs)
- Le personnel nécessaire pour l'animation
- L'articulation avec des associations locales (offres de restaurations spécifiques selon un cahier des charges fonctionnels)
- L'emballage
- La vaisselle utilisée
- Le suivi de l'exécution du marché (mensuel ou hebdomadaire)

2 : 3 : Cahier des charges accueil et médiation

Les rubriques ou domaines d'intervention du prestataire dans le présent marché pouvant donner lieu à une démarche d'éco conception événementielle sont les suivants :

- Personnel de médiation : sensibilisation /formation
- Fournitures et outils de communication /sensibilisation (documentation, badge, signalétique, espace accueil etc)
- Choix des événements pour la gestion des inscriptions
- Typologie d'information fournie hors périmètre : mobilités actives...
- Le suivi de l'exécution du marché (mensuel ou hebdomadaire)

3 - Les recommandations générales

Les recommandations ci-dessous sont destinées aux acheteurs de la collectivités puis aux rédacteurs des marchés qui vont les préparer. Elles sont générales, factuelles, peuvent parfois être reprises telles quelles dans les marchés ou être reformulées.

Recomm 1 : Des Clauses générales Développement Durable dans le CCTP

Dans l'exposé des motifs, il est important de mentionner les politiques en oeuvre qui font écho à l'éco événement (voir ci dessus) voir d'approfondir les attentes en lien avec ces politiques. A ce stade, nous notons que l'éco responsabilité n'est évoquée que dans le marché sur les sanitaires....

Exemples :

Le titulaire devra s'engager à respecter la procédure de tri sélectif en vigueur sur la commune de Nantes pendant la durée totale d'exécution du marché.

Dans le cadre d'une démarche éco-citoyenne et de développement durable, le prestataire devra proposer un moyen de récupérer en vue du recyclage, les déchets.

Le titulaire devra s'engager à favoriser des partenariats avec des structures impliquées dans la filière éco événementielle du territoire.

Le titulaire devra s'engager à animer en direct ou avec des partenaires sa propre démarche d'éco conception afin de mobiliser le public des visiteurs (en lien avec rapport final de la commission du débat, accélération n° 12 action N°58)

Le titulaire devra s'engager à réaliser un suivi quantifié de ses engagements en matière de développement durable. Un dialogue avec les services de la collectivité sera mis en oeuvre dès le lancement du marché

Recomm 2 : Un barème de notation intégrant le DD dans la partie technique

Dans la note technique, le marché peut inclure une pondération de type "Prise en compte de la politique d'éco conception événementielle dans l'ensemble de la prestation" (avec X points dans la note globale)

Recomm 3 : Une annexe RSE simplifiée inspirée de la démarche Planet'RSE pour le candidat

Nantes métropole encourage les entreprises à s'engager dans des démarches RSE par le biais de la commande publique en s'appuyant sur la grille et la démarche Planet'RSE. (il semble qu'une grille simplifiée de 10 à 15 critères soit en cours de finalisation)

Recomm 4 : Un tableau simplifié d'indicateurs dans le suivi de l'exécution du marché

Il est important pour la collectivité et le(s) titulaire(s) de co construire un système de tableau de bord dans l'exécution du marché : données énergétiques consommées, volume d'eau quantité de déchets générés, typologie des produits proposés, ou de biodéchets remis dans une filière.... La collectivité précisera en réunion de lancement du marché ses attentes sur ses données et les coordonnées de la personne ressource affectée au suivi de l'exécution du marché.

La collectivité se réserve le droit de mandater un audit / une vérification sur place et sur pièces des différents engagés pris dans le cadre du présent marché.

Recomm 5 : L'obligation de sensibiliser les publics

Le titulaire devra s'engager à valoriser ses actions éco conçus auprès des visiteurs du site sous forme de signalétique, de panneaux d'information pédagogiques. Les personnels employés, qu'ils soient ou non en contact direct avec le public, devront suivre une formation légère sur l'éco conception événementielle en interne au sein de l'entreprise ou en lien avec un acteur du territoire reconnu sur ces sujets.

4 - Les recommandations par marché

Ces recommandations sont directement en lien avec l'objet du marché. En tant qu'exigences, elles n'ont pas de fait de caractère discriminant pour les candidats.

4 : 1 : Le lieu de restauration événementiel

Recomm 6 : introduire les produits relevant de l'alimentation durable (clauses générales dans le marché)

(Formulation A) Des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou sous mentions valorisantes, issus d'approvisionnements en circuits courts ou répondant à des critères de développement durable, notamment la saisonnalité des produits.

(Formulation B) Le titulaire privilégiera les produits dont les modes de production et de transport sont les moins préjudiciables pour l'environnement (à minima, conformément à la réglementation en vigueur)

Remarque : comme évoqué par mail, le critère "local" est bien discriminant dans le cadre des marchés publics, notamment pour l'approvisionnement alimentaire. Ceci dit, d'autres formules dans un CCTP sont permises (alimentation) : la fraîcheur des aliments, la saisonnalité des aliments, le circuit court d'approvisionnement (ou la stratégie du candidat pour développer les circuits courts), le délai raccourci entre la récolte le service, la demande d'animations en parallèle avec les producteurs sur le lieu de restauration (la SAMOA a récemment utilisé le terme de "pédagogie culinaire et de valorisation de nos savoir faire locaux, de nos filières de production")

Ressources disponibles (pour information)

<https://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/restauration/>

Recomm 7 : Sensibilisation des personnels et des clients à l'éco restauration événementielle

(Personnel du restaurant) Il conviendra, également, au prestataire, de s'assurer que son personnel de restauration travaillant dans le lieu de restauration événementiel et de livraison soit sensibilisé aux mesures de prévention et de tri des déchets, de réduction de consommation d'eau et d'énergie.

(Personnel extérieur) Il conviendra, également, au titulaire, de s'assurer que son personnel de livraison soit sensibilisé aux mesures de prévention et de tri des déchets, de réduction de consommation d'eau et d'énergie.

Le titulaire doit permettre le tri sélectif à la fin des repas des visiteurs et des clients, par la mise en place de tous les moyens nécessaires à cette démarche.

Le titulaire proposera dans son offre une approche innovante des outils et des messages à apporter au public sur le tri sélectif à la fin des repas (défis zéro gaspi, repas zéro déchet etc...)

Recomm 8 : Introduire la notion de circuits courts dans le marché

Le prestataire devra inclure dans son mode de production des repas **la notion de circuits courts**. Pour rappel, ce mode de production est utilisé pour valoriser un mode de vente limitant le nombre d'intermédiaires mais ne prévoit pas de notion de proximité physique (kilométrage). La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un nombre d'intermédiaire minimum entre le producteur et le consommateur.

Exemple de clause : Le titulaire devra réaliser des prestations différentes d'une manifestation à l'autre en favorisant les produits frais de saison, les produits issus des circuits courts (c'est-à-dire vente directe du producteur au titulaire, ou 1 seul intermédiaire) Le titulaire s'engageant à fournir des produits issus de circuits courts devra en fournir la preuve tous les mois (présentation de factures et documents attestant la traçabilité) aux fins de communication sur les lieux de production.

Recomm 9 : Introduire des exigences en pourcentage dans l'approvisionnement

A l'image du projet de loi qui va rapidement obliger la restauration collective à introduire des exigences quantifiées dans l'approvisionnement, il ne faut pas hésiter à s'atteler à fixer des seuils à atteindre. Il est important de sensibiliser le prestataire à l'obligation de résultats et pas seulement de moyens sur ce sujets : X% d'ingrédients dans la composition des repas servis, X% de plats proposés en circuits courts (ou 20% des ingrédients), en bio, fréquence d'une offre exclusivement végétarienne ou nombre de plats présentés dans la carte (33%),...

Sur les exigences chiffrées et leur compréhension précise par les parties, une clause du genre "Sur la base des propositions des candidats, la collectivité se réserve le droit de négocier les niveaux d'exigence dans la composition des plats avec les candidats les mieux notés" peut être introduite dans le CCTP.

« À compter du 1^{er} janvier 2020, 20 % du volume des produits entrant dans la composition des repas servis, doivent relever de l'alimentation durable, définie comme composée de produits de saison ou commercialisés sous label ou signes d'identification de la qualité et de l'origine. La proximité géographique entre les producteurs agricoles, les transformateurs et les consommateurs figure parmi les critères pris en compte.

« Ce taux est fixé à 40 % du volume à compter du 1^{er} janvier 2022 dont 20 % du volume de produits issus de l'agriculture biologique. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés. »

<http://www.assemblee-nationale.fr/15/propositions/pion0150.asp>

Recomm 10 : Introduire la notion de saisonnalité dans l'offre

Le prestataire devra être en mesure de proposer, tout au long du présent marché, des **produits frais et variés**. La variété et la composition des prestations feront l'objet de propositions renouvelées en fonction des produits disponibles en saison, des recettes créées par le titulaire et la fréquence des commandes.

Recomm 11 : Gestion des déchets de restauration sur le site

Dans un souci de protection de l'environnement, le titulaire devra s'engager à trier et recycler les déchets organiques et autres déchets. Par *autres déchets*, il faut entendre à minima un tri en cinq flux en cuisine (huiles, biodéchets dits déchets compostables, verre, OMR, recyclable) et dans les espaces publics un tri en quatre flux (biodéchets dits déchets compostables, cigarettes, OMR, recyclable)

La gestion des déchets de type OMR, verre et recyclables s'organisent conjointement avec les services de la métropole (contact service à préciser) tandis que les flux autres (cigarettes, biodéchets, et huiles) relèvent de la responsabilité exclusive du titulaire du marché. Il devra être en capacité de fournir la traçabilité en lien avec un prestataire reconnu.

Recomm 12 : Conditionnement

Pour les repas à emporter, il est important d'anticiper l'interdiction programmée en 2020 des vaisselles jetables (Décret n° 2016-1170 du 30 août 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique)

Dans un souci de protection de l'environnement, le titulaire devra s'engager :

- A limiter le suremballage,
- A privilégier les emballages durables, réutilisables ou recyclables.

Dans ce cadre, les barquettes de conditionnement des repas pourront être recyclables et/ou biodégradables.

Recomm 13 : Vaisselle utilisée

Pour la vaisselle utilisée, il est important d'anticiper l'interdiction programmée en 2020 des vaisselles jetables (Décret n° 2016-1170 du 30 août 2016 relatif aux modalités de mise en œuvre de la limitation des gobelets, verres et assiettes jetables en matière plastique) soit une vaisselle réutilisable, soit une vaisselle compostable avec le label "OK compost home".

Recomm 14 : Les produits "bio" (variante)

Pour ce qui concerne les produits relevant de l'alimentation durable (recomm N°6), nous introduisons une variante de type approfondissement pour le marché sur l'intégration de produits issus de la culture biologique (produits « bio »)

Conformément à l'arrêté du 28 août 2006, les offres de produits bio devront être des produits « bio » ou de qualité équivalente.

Les produits « bio » devront répondre à la réglementation en vigueur concernant le mode de production biologique (règlement (CE) n° 834/2007 précisant l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Ce règlement est complété par la réglementation (CE) n° 889/ 2008).

Cette réglementation met en avant une production des produits dans le respect de l'environnement et des cycles naturels, avec la garantie de non utilisation de produits chimiques de synthèse de la ferme au magasin et la non utilisation d'OGM.

(Niveaux d'exigence en lien avec Recomm 9)

- Les repas proposés seront constitués d'au moins une composante issue de l'agriculture biologique parmi les cinq composantes des déjeuners.
- Le prestataire devra proposer au moins trois produits « Bio » différents par semaine en alternance fruits, légumes, féculents ou laitages.
- En supplément de cette composante « Bio » par repas, toutes les omelettes seront faites avec des œufs issus de l'agriculture biologique.

Recomm 15 : Valorisation et communication

Le titulaire s'engage à fournir régulièrement à la Direction Générale à l'Information et à la Relation au Citoyen de Nantes Métropole des éléments de contenus de communication sur sa démarche, ses actions éco conçues et les partenaires associés (producteurs, territoires concernés) aux fins de communication grand public.

Une visite des cuisines pourra être organisée en lien avec une association locale (ou le programme Citizen Reeve de la métropole) pour partager cette expérience, y compris auprès et avec des restaurateurs locaux (découverte de pair à pair)

4 : 2 : L'accueil et la médiation

Recomm 16 : Sensibilisation des personnels d'accueil à l'éco conception événementielle

(Rappel recomm 5) Les personnels employés en contact direct avec le public devront suivre une formation légère sur l'éco conception événementielle en interne au sein de l'entreprise ou en lien avec un acteur du territoire reconnu sur ces sujets. Le titulaire présentera les contenus pédagogiques ou le dispositif de formation envisagé pour les personnels sur les chapitres suivants : le respect du site, les déchets, les déplacements, l'accessibilité, la communication, la consommation/restauration, l'énergie/eau, l'évaluation et la sensibilisation/mobilisation.

Recomm 17 : De l'accessibilité PMR à l'accessibilité universelle

Le dispositif d'accueil et de médiation consiste notamment à supprimer les situations de handicaps (moteur/sensoriel/intellectuel-permanent/temporaire), les situations d'exclusion sociale et les comportements racistes/machistes/homophones. Il ne s'agit donc pas d'une approche strictement limitée aux obligations légales PMR.

Le titulaire présentera les contenus pédagogiques ou le dispositif de formation des personnels sur le sujet.

Ressources disponibles :

<https://www.reseau-eco-evenement.net/ressources/accessibilité/>

4 : 3 : Les sanitaires

Pas de recommandation spécifique formulée avant le 15 décembre

