



Cahier des charges de l'appel à candidatures

Attribution d'un ou de différents
accompagnement(s) individuel(s) en matière de
restauration collective auprès des Communes et
syndicats intercommunaux de restauration

Date limite de remise des
candidatures

Le 20/10/2026 à 17h, délai de rigueur

Table des matières

INTRODUCTION	3
ARTICLE 1 : OBJECTIFS.....	4
ARTICLE 2 : NATURE ET CONDITION DU PARTENARIAT	4
ARTICLE 3 : NATURE DES BÉNÉFICIAIRES	4
ARTICLE 4 : TYPE DE PROJETS ELIGIBLES.....	4
ARTICLE 5 - SELECTION DES ACCOMPAGNEMENTS.....	5
- Procédure de sélection.....	5
- Critères de notation des candidatures.....	5
ARTICLE 6 - PUBLICITÉ ET APPEL A CANDIDATURE	8
ARTICLE 7 - DOSSIER DE CANDIDATURE.....	8
ARTICLE 8 – CALENDRIER	8
ARTICLE 9 - MODALITÉ DE SUIVI.....	8
ARTICLE 10 - MODIFICATION OU ANNULATION	8
ARTICLE 11- INTERPRÉTATION DU RÉGLEMENT	8
ARTICLE 12 - DATE D'EFFET DE L'APPEL A CANDIDATURES	Erreur ! Signet non défini.

INTRODUCTION

Conformément à l'article 5.2 de ses statuts, la Métropole est compétente en matière d'amélioration du cadre de vie, notamment par des actions sur les paysages ; mise en valeur du potentiel environnemental et touristique des espaces naturels ; définition et mise en œuvre d'une politique écologique urbaine, de préservation et de valorisation des espaces ruraux, forestiers et des paysages dans l'agglomération : sensibilisation du public et soutien à l'éducation au respect de l'environnement.

A ce titre et depuis 2012, la Métropole Rouen Normandie porte une politique agro-environnementale destinée à protéger et préserver la ressource en eau potable sur son territoire. Cette politique se déploie au travers de son Projet Alimentaire Territorial (PAT) adopté en 2019 et révisé en 2024 via sa labellisation de niveau 2 par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Ce dernier vise plus largement à fédérer les acteurs du territoire autour d'une alimentation locale, saine, durable et accessible à tous.

Dans le cadre de l'élaboration de son PAT, la Métropole a réalisé un diagnostic de la restauration collective scolaire en 2018. Ce dernier a pu mettre en lumière les difficultés rencontrées par les communes et syndicats intercommunaux du territoire dans leur gestion de la restauration : méconnaissance des obligations réglementaires (lois « Egalim » - États généraux de l'alimentation -, « AGECE » - Anti-gaspillage pour une économie circulaire - et « Climat et Résilience »), de l'offre en produits locaux et biologiques, de la complexité des marchés publics ou encore de la question du prix.

Dans la lignée de ces lois, la Métropole a fait de la restauration collective, un axe majeur d'action. La commande publique de la restauration collective joue ainsi tout à la fois un rôle de levier pour le déploiement de filières agro-alimentaires durables et de proximité mais également un rôle social majeur sur le plan alimentaire en déterminant les conditions d'accès des convives à une alimentation de qualité.

Afin de lier sa politique en faveur du développement de filières agricoles locales avec la restauration collective scolaire qui représente plus de 36 000 couverts par jour, la Métropole a créé un premier dispositif d'accompagnement spécifique. De cette façon, la Métropole a lancé des accompagnements individuels de communes de son territoire entre 2021 et 2023 afin de former les équipes communales aux obligations réglementaires de ces lois. Ces accompagnements ont été réalisés par des prestataires retenus dans le cadre d'un marché public de prestation de service. Cela a notamment permis d'acquérir l'ingénierie nécessaire pour la mise en conformité de leurs établissements avec le cadre réglementaire. Un réseau d'échanges et de retours d'expériences « réseau communal : agriculture et alimentation saine et durable » a notamment été mis en place par la Métropole. Il a réalisé des ateliers collectifs et comprend aujourd'hui 35 communes. Ces accompagnements ont permis une nette baisse du gaspillage alimentaire ainsi qu'une montée en qualité des approvisionnements.

A ce jour, seuls les acheteurs de la restauration scolaire (niveau élémentaire) sont associés à ce réseau métropolitain. A terme, des réflexions pourront être menées par la Métropole pour nouer d'autres partenariats avec d'autres acteurs du territoire métropolitains (exemples : autres établissements de restauration collective et commerciale (entreprises, CHU Rouen, etc.) toujours dans cette logique d'utiliser la commande publique ou privée comme un instrument de développement économique au bénéfice du territoire.

Depuis 2023, la Métropole contribue également à l'association de coopération territoriale AgriParis Seine en tant que membre fondatrice. Cette association vise ainsi à structurer les filières agricoles durables du bassin de la Seine. Pour cela, elle a répondu à un Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) de la Banque des territoires avec plusieurs structures privées, le Démonstrateur Territorial. Lauréate pour la phase de réalisation en 2023 puis de réalisation en 2025, le projet Seine Nourricière agit notamment sur la restauration collective. Des financements ont ainsi été obtenus sur 5 ans afin de relancer des modules d'accompagnement auprès des

structures nécessaires.

Les accompagnements 2021-2023 étaient centrés sur les approvisionnements en produits durables et la réduction du gaspillage alimentaire. Ceux de 2026-2029 porteront sur 4 parcours individuels :

- Approvisionnement en produits durables et biologiques
- Formation des équipes de restauration à la préparation et à la valorisation de menus durables
- Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire
- Aide à l'obtention d'une labellisation certifiante

Un cinquième parcours collectif est également proposé à l'ensemble des 71 communes. Il est composé d'un atelier de travail annuel dont la thématique variera en fonction des besoins exprimés par les communes et syndicats intercommunaux de restauration. L'invitation sera transmise par mail et la participation est ouverte sur simple inscription auprès des services.

ARTICLE 1 : OBJECTIFS

Les enjeux de ce dispositif dans sa nouvelle formule sont multiples :

- L'atteinte des objectifs définis dans la loi EGALIM par les communes et syndicats intercommunaux de la Métropole (introduction de 50% de produits durables (60% pour les viandes et poissons) dont 20% certifié en AB au 1er janvier 2022 ; obligation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire et d'une démarche de contrôle interne depuis le 21 octobre 2019, diversification des protéines et introduction d'un repas végétarien par semaine pour les établissements de plus de 200 couverts depuis août 2021).
- Faciliter la mise en relation entre pairs en intégrant de nouveaux membres au travers des accompagnements réalisés,
- La contribution au développement de filières agro-alimentaires durables et bénéfiques pour le territoire en lien avec la coopération AgriParis Seine.

ARTICLE 2 : NATURE ET CONDITION DU PARTENARIAT

Dans le cadre de son PAT, la Métropole vise à faire de la restauration collective locale un acteur exemplaire au regard des différentes réglementations évoquées ci-dessus. Les communes métropolitaines sont mobilisées dans l'atteinte de ces objectifs ainsi que la construction des filières agricoles locales et durables dans le cadre de leur compétence restauration collective. La Métropole propose ainsi des accompagnements pris en charge financièrement afin de les outiller en ingénierie et ressources pour améliorer leurs pratiques.

Les structures accompagnées devront se mobiliser tout au long de l'accompagnement afin d'en assurer sa bonne conduite.

ARTICLE 3 : NATURE DES BÉNÉFICIAIRES

Les bénéficiaires des accompagnements sont les communes ainsi que les communes regroupées en syndicats de restauration collective du territoire de la Métropole.

ARTICLE 4 : TYPE DE PROJETS ELIGIBLES

Sont éligibles toutes les communes et syndicats intercommunaux du territoire métropolitain ayant un service de restauration collective et ayant fourni une description de leur projet en faveur d'une restauration collective durable.

Les projets éligibles visent à bénéficier d'un ou de différents accompagnements proposés selon leur disponibilité :

- Approvisionnement en produits durables et biologiques
- Formation des équipes de restauration à la préparation et à la valorisation des menus durables
- Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire
- Aide à l'obtention d'une labellisation certifiante

Ils devront témoigner des raisons qui les poussent à postuler à l'un ou plusieurs accompagnements.

ARTICLE 5 - SELECTION DES ACCOMPAGNEMENTS

- Procédure de sélection

La procédure d'attribution sera opérée comme suit :

1. Instruction technique des candidatures par le service Agriculture (DTENV) ;
2. Avis réalisé par le comité de sélection constitué d'élus de la Métropole ;
3. Validation des lauréats par décision d'attribution du Président de la Métropole ;
4. Signature de la convention par le Président de la Métropole et le candidat retenu ;
5. Notification de la convention par recommandé avec accusé de réception.

- Critères de notation des candidatures

L'objectif de ces critères est de pouvoir départager les communes et syndicats intercommunaux de restauration si plusieurs candidatures sont déposées pour un même parcours. Le choix des critères vise également sélectionner en priorité l'attribution à des communes et syndicats intercommunaux de restauration n'ayant pas déjà été accompagnés et à répartir le nombre d'accompagnements octroyés dans un objectif d'équité territoriale.

- Le profil de la commune / du syndicat sélectionné :

En ce qui concerne la commune ou le syndicat, la Métropole prendra en compte sur la candidature globale :

- Le fait que la structure n'ait pas déjà été accompagnée sur des dispositifs métropolitains similaires, à l'exception du parcours 4 s'adressant aux structures les plus avancées,
- Le fait que la structure accompagnée ait construit un projet de restauration durable consolidé et fédérant ses équipes durablement (administratives, techniques, etc.),
- Le fait que la structure ait retranscrit de manière lisible et détaillée ce projet de restauration durable justifiant de la demande d'un ou de plusieurs parcours,
- Le fait que les agents formés soient des agents communaux et non issus de la structure prestataire de restauration
- La répartition géographique de la structure sur le territoire afin de respecter une équité territoriale. Dans le cas où plusieurs candidatures issues de pôles de proximité différents seraient reçues, il conviendra de limiter le nombre de structures lauréates à 2 par pôle.
- Le fait que la structure témoigne d'une importante difficulté socio-économique de ses administrés (zones QPV par exemple)

Pour le parcours 1 : approvisionnement en produits durables et biologiques spécifiquement :

- L'ambition de la commune à faire augmenter la qualité de ses approvisionnements, notamment via des objectifs chiffrés et progressifs, fixés annuellement

Pour le parcours 2 : formation des équipes de restauration à la préparation et à la valorisation de menus durables spécifiquement :

- Les équipements techniques disponibles dans les locaux veillant à s'assurer de la bonne tenue de l'accompagnement
- Le projet d'organisation des équipes de cuisine et moyens associés (nombre d'agents affectés et temps horaire mis à disposition) pour leur permettre de s'investir pleinement dans la mise en œuvre du projet.

Pour le parcours 3 : Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire spécifiquement :

Le projet d'organisation des différents effectifs relatifs au temps méridien (cuisine, périscolaire, etc.) pour la bonne réalisation du parcours puis du plan d'actions à déployer. Le candidat doit présenter le nombre d'ETP mobilisables et leur répartition sur les différentes actions (réalisation des pesées, sensibilisation des convives, participation aux réunions, etc.)

- L'ambition de la commune à réduire son gaspillage alimentaire notamment via des objectifs chiffrés et progressifs, fixés annuellement

Pour le parcours 4 : Aide à l'obtention d'une labellisation certifiante spécifiquement :

- L'atteinte des objectifs dits Egalim, soit 50% de produits certifiés durables dont 20% de bio nécessaires à la labellisation
- L'engagement durable dans la certification en s'engageant à renouveler la demande annuellement.

Tableau de notation des candidatures :

Critère	Notation
1 – Structure pas accompagnée antérieurement (exception pour le parcours 4)	Oui : 2 points Non : 0 point
2 – Projet de restauration durable décrit et fédérant les équipes durablement	Oui : 2 points Non : 0 point
3 – Projet de restauration durable justifiant du besoin d'accompagnement du ou des parcours demandés	Oui : 2 points Non : 0 points
4 – Commune issue d'un pôle de proximité n'ayant pas plus de 2 candidatures	Oui : 1 point Non : 0 point
5 – Structure témoignant de difficultés socio-économiques de ses habitants (zones QPV)	Oui : 1 point Non : 0 point
Pour le parcours 1 : approvisionnement en produits durables et biologiques	
6 – Structure témoignant d'objectifs chiffrés et progressifs, fixés annuellement visant à faire augmenter la qualité de ses approvisionnements,	Oui : 2 points Non : 0 point
Pour le parcours 2 : formation des équipes de restauration à la préparation et à la valorisation de menus durables	
7 – Equipements et moyens techniques disponibles	Oui : 2 points Non : 0 point
8 – Projet d'organisation des équipes de cuisine détaillé afin de permettre la mise en œuvre du projet (ETP mis à disposition et temps horaire dédié)	Oui : 1 point Non : 0 point
Pour le parcours 3 : Maîtrise et prévention du gaspillage alimentaire	
9 – Projet d'organisation des effectifs relatifs au temps méridien (cuisine, périscolaire, etc.) détaillé pour mettre en place le projet (ETP mis à disposition et leur répartition sur les actions)	Oui : 2 points Non : 0 point
10 - Structure témoignant d'objectifs chiffrés et progressifs, fixés annuellement visant à réduire le gaspillage alimentaire	Oui : 1 point Non : 0 point
Pour le parcours 4 : Aide à l'obtention d'une labellisation certifiante	
11 – Structure atteignant les objectifs Egalim	Oui : 1 point Non : 0 point
12 – Structure émettant le souhait de s'engager durablement dans la certification en renouvelant annuellement la démarche auprès de l'organisme certificateur	Oui : 1 point Non : 0 point

ARTICLE 6 - PUBLICITÉ ET APPEL A CANDIDATURE

La publicité de l'appel à candidatures sera réalisée par mail et courrier papier à destination des 71 communes du territoire. L'appel à candidature sera hébergé sur le site internet de la Métropole.

ARTICLE 7 - DOSSIER DE CANDIDATURE

Le cahier des charges est à télécharger sur le site <https://www.metropole-rouen-normandie.fr/XXXX>.

Pour concourir, les candidats devront :

- Remplir un dossier de candidature. Ces dossiers comporteront : la fiche d'inscription, le courrier d'engagement du maire ainsi que leur projet de restauration collective durable.
- Parapher et signer le dossier de candidature (ce même jour).

ARTICLE 8 – CALENDRIER PREVISIONNEL

Ouverture de l'appel à candidatures : 6 octobre 2026

Clôture de l'appel à candidatures : 20 octobre 2026

Instruction technique par les services : du 21 au 28 octobre 2026

Tenue du comité de sélection : du 2 au 6 novembre 2026

Désignation des Lauréats et annonce des résultats : à partir du 12 novembre 2026.

ARTICLE 9 - MODALITÉ DE SUIVI

Une convention sera mise en place entre les communes bénéficiaires ou les Syndicats intercommunaux de restauration et la Métropole à l'issue de la procédure décrite au paragraphe 5.1. Elle précisera les modalités de partenariat et de suivi.

ARTICLE 10 - MODIFICATION OU ANNULATION

La Métropole se réserve le droit de modifier ou d'annuler l'appel à candidatures pour tout motif d'intérêt général.

ARTICLE 11- INTERPRÉTATION DU RÉGLEMENT

En cas de difficultés relatives à l'application ou l'interprétation du présent appel à candidatures, les communes ou les syndicats intercommunaux sont invités le cas échéant à poser des questions à la Métropole à ce sujet. Les réponses qui pourront y être apportées par la Métropole seront notifiées à toutes les communes et aux syndicats intercommunaux.

Si une ou plusieurs dispositions du présent cahier des charges étaient déclarées nulles ou inapplicables, les autres clauses garderaient toute leur force et leur portée.