

S'assurer de la qualité et de l'origine des produits servis lors des événements de la Ville Montpellier (34)



**Région Occitanie
Département Hérault**

Bénéficiaire
Structure accueil multi-enfance
UPSIMOMES (UPS3)

Partenaires
Direction régionale de l'ADEME en
Occitanie

Modalités
Nb de jours d'accompagnement : 3,5

Financement : ADEME

Les chiffres-clés du projet

Le marché est divisé en 3 lots (1 lot
« gastronomique », 2 lots
« classiques »).
L'achat représente actuellement un
budget de 685 000 € HT/an en
moyenne.

Date de lancement
Novembre 2020

Pourquoi agir ?

La Direction Energie et Moyens Techniques de la Ville de Montpellier est en charge de la rédaction du marché public de fourniture d'une prestation de traiteur pour les activités événementielles organisées par la collectivité et d'autres villes à proximité.

Le marché avait déjà été travaillé pour favoriser l'introduction de denrées issues de circuits courts et de qualité. Deux axes d'amélioration ont été poursuivis. D'une part, la réduction du nombre de situations de non-conformité dans le suivi de l'exécution du marché, et d'autre part l'engagement des fournisseurs actuels à proposer davantage de produits de qualité et issus de circuits-courts.

Soutien technique et financier de la DR ADEME

La Direction régionale Occitanie de l'ADEME a apporté un soutien technique et financier à la ville de Montpellier pour accompagner la construction de sa démarche d'achats responsables de prestations traiteur de la définition des besoins jusqu'au suivi d'exécution. La mission a été confiée à SYNETHIC.

Application

La Direction Energie et Moyens Techniques de la Ville de Montpellier souhaitait avoir un suivi accru de l'exécution de ce marché déjà bien consolidé dans une optique d'amélioration continue et afin d'éviter de nouveau non-respect des engagements environnementaux des prestataires en charge du service. Elle souhaitait éventuellement retravailler les clauses environnementales des lots classiques.

L'enjeu majeur était donc de parvenir à définir une stratégie d'évaluation directe des prestataires, afin de les contraindre à respecter leurs engagements environnementaux.

Pour ce faire, la Ville de Montpellier a formalisé l'introduction d'une fiche de suivi annexée dans le CCTP. Cette fiche devra être remplie à l'issue de chaque prestation, pour vérifier et contrôler la qualité des prestations délivrées. La facturation ne sera déclenchée que sur présentation de la fiche complétée par le service événementiel et signée par les deux parties. Ainsi la responsabilité de la preuve du bon déroulement des prestations incombe au prestataire.

En parallèle, un critère d'évaluation de la performance en matière de développement durable a été reconduit, noté sur 20 points, portant sur la logistique, les produits et la fin de vie (dont le gaspillage alimentaire).

“

Cette fiche de suivi est un outil très structurant pour engager nos fournisseurs de prestations traiteurs à améliorer leur service et performance en matière de développement durable, notamment pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

”

Mario GIRARDI

**Responsable de Service Achats et Production
Graphique à la Direction Energie et Moyens
Techniques de la Ville de Montpellier**

Focus

La fiche de suivi introduite permet d'engager une démarche d'amélioration continue pour les axes suivants :

- La ponctualité ;
- Le respect des normes d'hygiène ;
- La qualité des produits ;
- La qualité du service ;
- La performance environnementale et sociale : éradication des contenants plastiques et réduction des emballages alimentaires, lutte contre le gaspillage alimentaire, introduction de produits de saison et sous SIQO [signes officiels de la qualité et de l'origine], traçabilité et affichage des produits servis ;
- Le nettoyage et la remise en état des lieux.

Facteurs de reproductibilité

Les facteurs clés de succès de ce retour d'expérience sont :

- La formalisation d'un outil innovant pour assurer le contrôle et le suivi de la bonne exécution du marché en cours : la fiche de suivi liée à la facturation
- La continuité de la logique de valorisation des efforts établis par les fournisseurs de ces prestations en matière de développement durable.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Sur le site internet de l'ADEME :
https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1758-pour-une-restauration-evenementielle-durable-9791029709647.html?search_query=traiteur&results=2
- Le site du bénéficiaire
<https://www.montpellier.fr/>
- Le site de l'ADEME en Région
<https://www.occitanie.ademe.fr/>

CONTACTS

Bénéficiaire : Mario GIRARDI

Tél : 04 67 34 74 48

mario.girardi@ville-montpellier.fr

- ADEME Direction régionale Occitanie
ademe.occitanie@ademe.fr

- Accompagnateur
amo@synethic.fr