

Marchés de restauration collective : le recours aux marchés locaux est-il facilité ?

Parmi les modifications introduites par le décret du 25 août dernier dans le code des marchés publics, il en est une qui vise à faciliter le recours aux marchés locaux afin de fournir les services de restauration collective. Ce mode de restauration concerne notamment la restauration scolaire, celle des personnes âgées, ou du personnel des communes et de leurs groupements.

Afin de lever toute ambiguïté sur la possibilité de donner la préférence à des producteurs proches géographiquement et de favoriser les circuits courts notamment pour les produits frais, l'article 53 du code des marchés donne une liste non exhaustive des critères "*non discriminatoires et liés à l'objet du marché*" qui peuvent être mis en oeuvre pour sélectionner l'offre économiquement la plus avantageuse dans les marchés sur appels d'offres a été complété.

C'est ainsi que pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur peut se fonder, parmi d'autres critères dont celui du prix, sur les performances de l'offre « *en matière de protection de l'environnement, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture* ». Selon la doctrine administrative, cette mesure devrait permettre de rapatrier de la valeur ajoutée pour les agriculteurs en diminuant le coût des intermédiaires et de préserver l'environnement en limitant le déplacement des produits et le recours aux plateformes de répartition. Gageons qu'elle puisse réconcilier le développement des territoires et les règles de la commande publique (cf. Décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, art. 18, *JORF*, p 14453).