

Réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration : gains économiques et environnementaux

Cahier des charges pour la production d'une note d'information détaillée

Introduction

Les établissements de restauration (roulottes, snacks, restaurants) sont, d'une manière générale, confrontés à des quantités importantes de pertes alimentaires (restes de repas, aliments périmés, etc.) et donc à des pertes économiques.

Le manque de données fiables et chiffrées sur la réduction du gaspillage alimentaire ne permet pas aux chefs d'entreprises d'identifier clairement les actions possibles à mettre en place et surtout de connaître l'intérêt économique et environnemental de cette optimisation.

Le présent cahier des charges vise à définir les modalités de la prestation ayant pour but de produire une note d'information détaillée sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements de restauration, en mettant en avant les gains économiques et environnementaux qui peuvent être générés selon les solutions proposées.

1- Objectifs de l'étude et résultat attendus

L'étude a pour objectif la production d'une note d'information détaillée sur :

- Les pertes alimentaires lors de la préparation des plats ;
- Les pertes alimentaires pendant le stockage des aliments (périmés, fruits et légumes « pourris », etc.)
- Les pertes alimentaires lors de la consommation. Pour cela, une étude détaillée déterminera :
 - les portions « types » (en grammes et l'équivalent en francs pacifique) des établissements de restauration (restaurant/snack/roulottes);
 - les restes de repas « types » qui sont ensuite gérés par l'établissement et les pertes économiques qu'ils représentent (coût de l'élimination des déchets, manque à gagner sur des portions plus petites, etc...);
- Les solutions pouvant être mises en place pour réduire les pertes. Ces solutions devront être viables d'un point de vue économique, commercial et environnemental ;
- Les solutions pour la valorisation des biodéchets ne pouvant être évités ;
- Le coût de mise en place de ces solutions, ainsi que leurs gains économiques et environnementaux (en termes de réduction des déchets notamment)

Cette note d'information, destinée aux propriétaires et gérants des établissements de restauration, devra être explicite, simple à appréhender et facilement compréhensible par le plus grand nombre. Un effort particulier de **vulgarisation et de présentation de l'information** sera donc obligatoire.

Elle devra contenir des éléments techniques clairs et chiffrés permettant aux chefs d'entreprise **d'appliquer facilement et en toute connaissance de cause les mesures préconisées.**

2- Description de la prestation

La prestation pourra se dérouler en trois phases :

- 1- La collecte et l'analyse de données
- 2- L'opération « test » de mise en œuvre des solutions décrites par le prestataire et l'analyse des résultats constatés, conduisant potentiellement à la révision des solutions envisagées
- 3- La production de la note d'information synthétisant l'ensemble des résultats et préconisations

1- La collecte et l'analyse de données

La collecte des données se fera auprès d'un échantillon d'entreprises, représentatif des établissements de restauration existant en Polynésie française.

Le prestataire argumentera, d'un point de vue technique et financier, le choix de la taille de l'échantillon qu'il compte retenir. Dans tous les cas, l'échantillon devra être suffisamment dimensionné pour permettre une bonne appréhension de la problématique et une extrapolation des résultats.

La CCiSM assistera au besoin le prestataire pour la prise de contact avec les gérants des établissements identifiés.

La première collecte de données concernera **les pertes alimentaires** relevées lors de la préparation des plats, pendant le stockage des aliments et celles relatives aux restes de repas.

Cette phase aura pour but de collecter les informations permettant de définir **un ordre de grandeur** :

- **De quantités « types » de biodéchets en grammes relevés pendant la préparation des plats et pendant le stockage des aliments ;**
- **De portion « type » et de restes alimentaires « type » en grammes ;**
- **De quantités « types » de biodéchets en grammes ne pouvant être évités.**

La collecte de données concernera notamment :

- Les pertes économiques générées par le gaspillage alimentaire ;
- Les solutions possibles en Polynésie française pour la réduction du gaspillage alimentaire et la valorisation des biodéchets.

2- L'opération « test » de mise en œuvre des solutions décrites par le prestataire

L'opération « test » consiste à mettre en œuvre les solutions envisagées par le prestataire sur la réduction des pertes alimentaires des établissements de restauration :

- Lors de la préparation des plats ;
- Pendant le stockage des aliments ;
- Lors de la consommation.

Elle se fera auprès d'un échantillon d'entreprises représentatif des établissements de restauration existant en Polynésie française. Celui-ci pourra être le même que celui retenu pendant la phase de collecte et d'analyse des données.

Le prestataire réalisera une synthèse des **gains économiques et environnementaux réels mesurés** auprès des établissements de restauration et établira un classement des pratiques les plus rentables économiquement et pour l'environnement.

3- La production de la note d'information

Les résultats de la phase 1 et 2 serviront au prestataire pour la rédaction d'une note d'information détaillée destinée aux propriétaires et gérants d'établissement de restauration.

Cette note devra être explicite, simple à appréhender et facilement compréhensible par le plus grand nombre. Un effort particulier de **vulgarisation et de présentation de l'information** sera donc obligatoire.

Figuretront notamment dans cette note :

- Les données chiffrées de quantités « types » de biodéchets relevés pendant la préparation des plats et pendant le stockage des aliments, de « **portion type** » et de « **reste type** » (en grammes et l'équivalent en francs pacifique) ;
- **Le ratio moyen des « biodéchets types » relatifs à la préparation des plats et pendant le stockage des aliments** vis-à-vis de la production alimentaire globale des établissements ;
- **Le ratio moyen des « restes types »** vis-à-vis de la production alimentaire globale des établissements ;
- **Les pertes économiques** issues des pratiques existantes ;
- **Les coûts de mise en place des pratiques proposées pour réduire les pertes et valoriser les biodéchets ne pouvant être évités ;**
- **Les gains économiques générés** par la mise en place des bonnes pratiques proposées ;
- **Le ratio moyen des biodéchets « évitables »** par les bonnes pratiques décrites, vis-à-vis de la production alimentaire globale des établissements

Si cela s'avère nécessaire, en fonction des résultats de la phase 1, ces données pourront être sectorisées en fonction de l'activité : snack / restaurant / roulotte.

3- Modalités de réalisation de la prestation

1- Le planning

La prestation débutera au second semestre 2019.

2- La restitution

A l'issue de la prestation, le prestataire remettra au commanditaire :

- D'une part, la note d'information détaillée mise en forme, après validation de la version finale de cette dernière par la CCISM et l'ADEME, sous format informatique modifiable *Microsoft Office* ;
- D'autre part, l'ensemble des données brutes et documents recueillis auprès des différents interlocuteurs lors des travaux, sous format informatique modifiable *Microsoft Office*.

4- Présentation des offres

1- Le mémoire de réponse

Le prestataire candidat fait une proposition détaillée et transparente comprenant :

- Le CV et les références des intervenants faisant ressortir les qualifications professionnelles en rapport avec la prestation demandée.
- Les références de la structure.
- Les références d'études comparables à la proposition et/ou attestant des capacités requises de la structure.
- Une proposition technique définissant les caractéristiques du programme de travail telles que détaillées dans le présent cahier des charges :
 - la méthodologie adoptée
 - la durée de la prestation, le planning prévisionnel
 - ses modalités de paiement
- Une offre financière détaillée correspondant au coût HT et TTC de la prestation dans son ensemble, faisant apparaître la charge de travail, les coûts journaliers du (ou des) intervenant(s), les frais de déplacements, de mesures et les éventuels frais annexes.
- Toutes autres informations nécessaires à la bonne compréhension de l'offre.

Dans tous les cas, la proposition commerciale du prestataire précisera le détail des opérations couvertes par l'étude proposée ainsi que les mesures qui seront effectuées.

Dans ce sens, la proposition établira également le mode opératoire pour la collecte des données.

2- Les pièces administratives

Le candidat fournit une attestation sur l'honneur de sa régularité vis-à-vis des obligations fiscales et sociales notamment un certificat de la caisse de prévoyance sociale attestant que l'entrepreneur est à jour de ses cotisations, un certificat du trésor indiquant la situation de l'entrepreneur à l'égard des impôts, une attestation de régularité fiscale de la Direction des impôts et des contributions directes.

5- Jugement des offres

L'ensemble des pièces listées au chapitre 4 devra impérativement être fourni lors du dépôt des offres.

En cas de capacité insuffisante appréciée au travers des pièces listées ci-dessus, la CCISM pourra refuser l'offre.

Les candidats ont la possibilité de répondre en groupement.

1- Conditions de jugement des offres

Les offres seront analysées et sélectionnées au terme d'un classement prenant en compte les critères suivants, selon la pondération indiquée :

- Prix (sur 40 points)
- Compétence, expérience et référence du ou des intervenant(s) proposé(s) pour la réalisation des prestations (sur 30 points)
- Qualité technique : méthodologie proposée, adéquation entre les moyens déployés (humains et techniques) et l'objectif de la prestation, pertinence de l'offre (sur 30 points)

Chacun de ces critères donnera lieu à l'attribution d'une sous-note, selon les sous-critères et les formules présentées ci-après.

Prix (sur 40 points)

La notation du prix est définie selon la formule suivante :

$$Ni = 40 - \frac{Pi - P_{mini}}{Pi} \times 40$$

où :

- Ni est la note sur 40 du soumissionnaire n°i
- Pi est le prix proposé par le soumissionnaire n°i
- Pmini est le prix le plus bas proposé par les candidats

Compétence, expérience et références du ou des intervenant(s) proposé(s) pour la réalisation des prestations (sur 30 points)

Sous-critères :

- Compétences du ou des intervenant(s) (10 points)
- Expérience du ou des intervenant(s) (10 points)
- Références du ou des intervenant(s) (10 points)

Qualité technique (sur 30 points) :

- Méthodologie proposée (15 points)
- Adéquation entre les moyens déployés (humains et techniques) et l'objectif de la prestation (5 points)
- Pertinence globale de l'offre (10 points)

2- Le classement des offres

Le classement des offres se fera ensuite par addition des 3 notes obtenues.

A l'issue de l'analyse, les candidats seront classés par ordre décroissant de valeur en fonction de la note finale obtenue.

6- Remise des offres

Les offres et les candidatures doivent être remises **au plus tard le vendredi 30 août 2019 à midi**, soit directement à la Cellule QHSE de la CCISM (Pôle Entreprises), soit par mail à l'adresse : qhse@ccism.pf

Les dossiers qui seraient remis après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne seront pas retenus.

7- Renseignements complémentaires

Pour obtenir des renseignements complémentaires qui leurs seraient nécessaires ou pour toute question sur le présent marché, les candidats devront s'adresser à la cellule Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement (QHSE) de la CCISM :

Tel : 40 47 27 31 – 40 47 27 72

Mail : qhse@ccism.pf