



APPEL À CANDIDATURES CONSOCANTAL

CAHIER DES CHARGES

CALENDRIER

Publication de l'Appel à candidatures : 22 décembre 2025

Date limite de dépôt des candidatures : 30 avril 2026

ADRESSE DE PUBLICATION DE L'APPEL À CANDIDATURES

Le cahier des charges du présent appel à candidatures est disponible et téléchargeable

sur le site du Conseil départemental du Cantal : <https://www.cantal.fr/travailler-et-entreprendre/agriculture/consocantal/>

Demandes de renseignement auprès de Nathalie Lacaze, Chargée de Projet Agriculture et Alimentation du Conseil départemental Tél : 04.71.46.22.90 Mail : nlacaze@cantal.fr

1 - OBJET DE L'APPEL À CANDIDATURES

Depuis de nombreuses années, le Département et la Chambre d'Agriculture œuvrent à la valorisation des produits locaux dans l'alimentation locale. La restauration collective est associée, notamment grâce à la plateforme Agrilocal15 qui est ouverte gratuitement aux acheteurs de la restauration collective et aux fournisseurs de produits locaux.

Afin d'amplifier ces actions de valorisation des produits locaux sur le territoire, le Département, la Chambre d'Agriculture avec le soutien de l'État, ont initié la **démarche Consocantal** pour favoriser l'approvisionnement de proximité dans les restaurants collectifs de notre territoire, tout en s'assurant de l'origine locale de la matière première agricole.

➤ **L'objectif est triple :**

- **Permettre à tous la consommation de produits de qualité et porteurs de sens**
- **Offrir aux producteurs cantaliens des débouchés locaux pérennes et rémunérateurs**
- **Valoriser les métiers de l'alimentation**

La démarche Consocantal est ouverte à l'ensemble des établissements de restauration collective. À ce jour Consocantal compte 92 établissements engagés (15 collèges, 25 écoles, 15 maisons de retraite et EHPAD, 25 établissements à caractère social et médico-social, 4 lycées, 3 hôpitaux, 2 structures d'accueil pour les enfants, 1 maison familiale rurale, 1 centre de formation d'apprentis et 1 village vacances).

➤ **Consocantal permet de s'inscrire dans une dynamique collective positive**

- Favoriser l'approvisionnement de proximité dans les cantines
- Favoriser la structuration et la performance de l'offre de produits locaux (harmonisation des prix, système logistique...)
- Regrouper les actions de formation des cuisiniers
- Partager les idées, les opportunités et les difficultés

La définition arrêtée entre les 2 partenaires d'un produit local est la suivante : la matière première agricole est considérée locale quand elle est issue d'exploitations agricoles situées dans le Cantal ou limitrophes du département dans un rayon de 20 km.

Pour la composition des produits transformés, les ingrédients principaux/matière première discriminante doivent être issus d'exploitations agricoles situées dans le Cantal ou limitrophes du département dans un rayon de 20 km - quel que soit le lieu de transformation.

Cette démarche de reconnaissance s'accompagne d'une démarche de progrès par niveau, pour arriver à l'objectif 50 % local :

- Premier niveau : engagement dans la démarche
- Deuxième niveau : entre 25 % et 50 % de l'approvisionnement (€) constitué de produits locaux
- Troisième niveau : au moins 50 % de l'approvisionnement (€) constitué de produits locaux

➤ **Consocantal facilite le respect de la Loi EGalim**

La loi EGalim impose depuis le 1^{er} janvier 2022 à la restauration collective un approvisionnement en produits de qualité et durables :

- a minima 50 % de produits sous Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)
- ou disposant de mentions valorisantes telles que Haute Valeur Environnementale (HVE) ou Fermier,
- dont 20 % issus de l'Agriculture Biologique.

La démarche Consocantal permet d'identifier les produits entrant dans le cadre de la Loi EGalim.

Elle facilite l'achat de produits SIQO et sous mentions, très présents dans le département (AOP – BIO – Label Rouge, HVE, Produits fermiers...).

➤ **Consocantal répond à la demande des usagers**

- Des circuits courts moins consommateurs d'énergie, notamment pour le transport
- Une chaîne de valeur, du contribuable à l'agriculteur, qui reste sur le territoire
- Une reconnaissance et une valorisation des métiers locaux de l'agriculture et de l'agro-alimentaire
- Des produits sourcés et clairement identifiés
- Une alimentation plus riche de sens

2 - LES ENGAGEMENTS DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL

- Co-animer le collectif Consocantal avec la Chambre d'Agriculture
- Animer : constituer un réseau des acheteurs et des cuisiniers de la restauration hors domicile
- Fédérer : faire le lien avec les initiatives locales et garantir une homogénéité sur le territoire
- Former les acheteurs et fournisseurs à l'utilisation de la plate-forme Agrilocal15
- Prendre en charge l'adhésion de chaque lauréat non encore adhérent au réseau interprofessionnel de la restauration collective Restau'Co (<https://www.restauco.fr/>), durant trois ans
- Être force de proposition pour les formations
- Mettre à profit l'expérience et les méthodologies mis en place dans les collèges
- Co-organiser avec la Chambre d'Agriculture une cérémonie annuelle de remise des plaques Consocantal

3 - LES ENGAGEMENTS DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE

- Co-animer le collectif Consocantal avec le Conseil départemental
- Sensibiliser : faire connaître ce marché auprès des agriculteurs et acteurs des filières
- Former : aider les agriculteurs à s'adapter au marché de la restauration collective
- Sourcer : assurer un état des lieux des matières premières agricoles mobilisables et produits locaux « EGalim »
- Animer : mettre en lien les agriculteurs et les acteurs des filières
- Fédérer : encourager la commercialisation et la logistique collective d'approvisionnement
- Transmettre les outils de diagnostic et assurer un support à leur utilisation. *A noter que la méthodologie de diagnostic qui vous est proposée permet de mesurer ses performances Consocantal et Egalim dans le même temps*
- Valider le diagnostic initial et ses révisions annuelles réalisés par les bénéficiaires et déterminer le niveau atteint
- Remettre un kit de communication Consocantal au bénéficiaire : plaque à apposer à l'entrée de l'établissement, dépliants explicatifs à l'attention des bénéficiaires (élèves, parents d'élèves...), panneau explicatif...
- Co-organiser avec le Conseil départemental une cérémonie annuelle de remise des plaques Consocantal

4 - LES ENGAGEMENTS DU BÉNÉFICIAIRE

Il s'agit d'une démarche d'amélioration continue, qui doit nécessairement s'inscrire dans la durée.

Le candidat s'engage pour une durée minimale de trois ans à améliorer ses performances Consocantal. Cet engagement se matérialise par la signature d'une convention d'objectifs (modèle présenté en annexe).

- Désigner un interlocuteur privilégié, en responsabilité de la restauration et/ou des achats qui va suivre l'ensemble de la démarche
- Assister à un premier rendez-vous avec les techniciens de la Chambre d'Agriculture et/ou du Conseil départemental qui détaille l'organisation pratique de la démarche (méthode, outils...)
- Réaliser un diagnostic initial complet, sur le modèle transmis par la Chambre d'Agriculture, dans les 6 mois suivant ce premier rendez-vous
- À la suite du diagnostic initial, solliciter une visite de la Chambre d'Agriculture et/ou du Conseil départemental, consistant notamment à rencontrer les gestionnaires et les responsables de cuisine, voir les locaux de cuisine, vérifier et d'interpréter les résultats du diagnostic et examiner ensemble les pistes d'amélioration
- Signer la convention d'objectifs présentée en annexe
- Réaliser une actualisation annuelle du diagnostic, transmise à la Chambre d'Agriculture et au Conseil départemental
- Participer aux actions et événements Consocantal de la Chambre d'Agriculture et du Conseil départemental
- Participer au réseau Consocantal, notamment en faisant part de ses difficultés, idées, opportunités...
- Appliquer le kit de communication Consocantal (apposition de la plaque à l'entrée de l'établissement, diffusion des dépliants, affichage du panneau explicatif...)
- En cas de retrait, retirer tous les éléments de communication et toutes les mentions de cette participation dans le mois qui suit

5 - CADRE D'ÉLIGIBILITÉ

Sont éligibles les structures publiques ou privées responsables d'un établissement de restauration collective localisé dans le Cantal : établissements d'enseignement, établissements de santé, établissements à caractère social et médico-social, accueil de personnes âgées et de la petite enfance, restaurants d'entreprises...

La structure s'engage pour un établissement de restauration collective donné, dont les performances sont analysées individuellement.

Par établissement de restauration collective, on entend la cuisine, qu'elle soit dédiée à un seul établissement ou à plusieurs (cuisine dite centrale).

Dans le cas où le candidat fait appel à un prestataire, il doit démontrer que ce dernier répond aux éléments de diagnostic dans les mêmes conditions.

6 - MODALITÉS DE DÉPÔT DES DOSSIERS

Le dossier devra comprendre les pièces suivantes :

- Une délibération ou une décision du conseil d'administration du candidat (à défaut un courrier signé de son représentant légal) motivant sa candidature et s'engageant à respecter les termes de la convention de partenariat (ci-joint) s'il est retenu
- La fiche détaillant les caractéristiques de l'établissement de restauration collective (modèle ci-joint)
- Les coordonnées complètes de l'interlocuteur privilégié en charge du dossier
- Tout document que le candidat jugera utile pour appuyer son dossier

Dépôt du dossier par mail : nlacaze@cantal.fr

Le Conseil départemental et la Chambre d'Agriculture se réservent la possibilité de demander des compléments à la candidature.

7 - SÉLECTION DES CANDIDATS

Le Conseil départemental et la Chambre d'Agriculture procèdent à la sélection des candidats dans les 2 mois suivant la date limite de dépôt des candidatures.

Cette décision se fonde notamment sur les éléments de motivation présentés par les candidats. Un certain équilibre de la répartition géographique des lauréats dans le Cantal sera également recherché lors de la sélection.

Le nombre de candidats retenus est volontairement limité, afin de permettre un suivi administratif et technique de qualité de chacun.

Cet appel à projet a vocation à être suivi par d'autres, qui pourront potentiellement concerner d'autres types d'établissements.

Documents :

- Modèle de convention d'objectifs
- Fiche de renseignements restauration collective
- présentation d'Agrilocal 15 sur <https://www.agrilocal15.fr/>
- présentation de Restau'Co sur <https://www.restauco.fr/>



CONVENTION D'OBJECTIFS RELATIVE À LA DÉMARCHE EN FAVEUR DE L'UTILISATION DES PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRE

Le Département du CANTAL, ayant son siège 28 avenue Gambetta - 15015 AURILLAC Cedex, représenté par son Président, dûment habilité à l'effet des présentes,

D'une part,

ET

La Chambre d'Agriculture du Cantal, ayant son siège 26 rue du 139^{ème} RI – BP 239 – 15002 AURILLAC Cedex, représenté par son président, ayant tout pouvoir à l'effet des présentes,

ET

La communauté de communes de la Châtaigneraie Cantalienne, ayant son siège 5 rue des Placettes, 15220 SAINT MAMET LA SALVETAT, représentée par son Président, ayant tout pouvoir à l'effet des présentes,

ET

Identité et adresse de la structure :

Représenté(e) par

D'autre part,

IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Préambule

Depuis de nombreuses années, le Département et la Chambre d'Agriculture œuvrent à la valorisation des produits locaux dans l'alimentation locale. La restauration collective est associée, notamment grâce à la plateforme Agrilocal15 qui est ouverte gratuitement aux acheteurs de la restauration collective et aux fournisseurs de produits locaux.

Afin d'amplifier ces actions de valorisation des produits locaux sur le territoire, le Département, la Chambre d'Agriculture et le Préfet, ont initié la **démarche Consocantal « 50% de produits locaux dans la restauration collective »**.

La Communauté de Communes de la Châtaigneraie Cantalienne a également choisi de s'engager en faveur du développement des circuits courts et de l'alimentation locale notamment par la mise en place d'un Projet Agricole et Alimentaire Territorial et par son engagement partenarial avec le Conseil départemental et la Chambre d'Agriculture sur la démarche Consocantal.

➤ L'objectif est triple :

- Permettre à tous la consommation de produits de qualité et porteurs de sens
- Offrir aux producteurs cantaliens des débouchés locaux pérennes et rémunérateurs
- Valoriser les métiers de l'alimentation

Article 1 – Objet de la convention :

La présente convention a pour objet de définir les engagements réciproques des signataires pour la mise en œuvre de la démarche en faveur de l'utilisation des produits locaux dans la restauration collective nommée Consocantal.

Article 2 – Fonctionnement de la reconnaissance :

La reconnaissance Consocantal vise à **distinguer les établissements qui s'approvisionnent en produits locaux.**

La définition arrêtée entre les 3 partenaires d'un produit local est la suivante : *la matière première agricole est considérée locale quand elle est issue d'exploitations agricoles situées dans le Cantal ou limitrophes du département dans un rayon de 20 km.*

Pour la composition des produits transformés, les ingrédients principaux/matière première discriminante doivent être issus d'exploitations agricoles situées dans le Cantal ou limitrophes du département dans un rayon de 20 km - quel que soit le lieu de transformation.

Cette démarche de reconnaissance s'accompagne d'une démarche de progrès par niveau, pour arriver à l'objectif 50 % local :

- Premier niveau : engagement dans la démarche
- Deuxième niveau : entre 25 % et 50 % de l'approvisionnement (€) constitué de produits locaux
- Troisième niveau : au moins 50 % de l'approvisionnement (€) constitué de produits locaux

Article 3 – Obtention de la reconnaissance et justificatifs :

Un comité de reconnaissance composé d'élus du Conseil départemental et de la Chambre d'Agriculture décerne la reconnaissance aux structures sur présentation d'un dossier de candidature, du tableau récapitulatif des approvisionnements de l'année précédente, précisant notamment les volumes en € commandés par type de produits, les fournisseurs concernés et l'origine de la matière première discriminante (un document type sera fourni à cet effet).

Les partenaires se réservent la possibilité d'avoir recours à des contrôles aléatoires pour s'assurer de la conformité de la déclaration aux caractéristiques du dispositif.

Article 4 – Engagement des partenaires :

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL :

- Co-animer le collectif Consocantal avec la Chambre d'Agriculture
- Animer : constituer un réseau des acheteurs et des cuisiniers de la restauration hors domicile
- Fédérer : faire le lien avec les initiatives locales et garantir une homogénéité sur le territoire
- Former les acheteurs et fournisseurs à l'utilisation de la plate-forme Agrilocal15
- Prendre en charge l'adhésion de chaque lauréat au réseau interprofessionnel de la restauration collective Restau'Co (<https://restauco.fr/>), durant trois ans
- Être force de proposition pour les formations
- Mettre à profit l'expérience et les méthodologies mis en place dans les collèges
- Co-organiser avec la Chambre d'Agriculture une cérémonie annuelle de remise des plaques Consocantal

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE :

- Co-animer le collectif Consocantal avec le Conseil départemental
- Sensibiliser : faire connaître ce marché auprès des agriculteurs et acteurs des filières
- Former : aider les agriculteurs à s'adapter au marché de la restauration collective
- Sourcer : assurer un état des lieux des matières premières agricoles mobilisables et produits locaux « EGalim »
- Animer : mettre en lien les agriculteurs et les acteurs des filières
- Fédérer : encourager la commercialisation et la logistique collective d'approvisionnement
- Transmettre les outils de diagnostic, et assurer un support à leur utilisation
- Valider le diagnostic initial et ses révisions annuelles réalisés par les bénéficiaires et déterminer le niveau atteint
- Remettre un kit de communication Consocantal au bénéficiaire (plaque à apposer à l'entrée de l'établissement, dépliants explicatifs à l'attention des bénéficiaires (élèves, parents d'élèves...), panneau explicatif...)
- Co-organiser avec le Conseil départemental une cérémonie annuelle de remise des plaques Consocantal

CHÂTAIGNERAIE CANTALIENNE

- **Guider :**
 - Réaliser avec les acheteurs leur état des lieux de l'approvisionnement et les accompagner individuellement vers un approvisionnement local : 4 établissements (2 restaurants communaux d'écoles et 2 établissements médico-sociaux) seront sélectionnés par la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne sur la base de l'appel à candidatures lancé par le Conseil Départemental et la Chambre d'agriculture pour la 1^{re} année de mise en œuvre du partenariat (2026). Ce chiffre pourra être réévalué en fonction des demandes et des possibilités de développement dans le cadre du PAT.
 - Communiquer voire adapter au territoire les livrables réalisés par la Chambre d'agriculture du Cantal sur les fournisseurs de produits locaux.
- **Former et sensibiliser à une alimentation saine et durable :** accompagner la restauration collective à lutter contre le gaspillage alimentaire, raisonner les quantités, s'approvisionner en produits locaux, préférer les produits bruts et de saison, limiter les produits transformés, proposer des repas équilibrés et sains ; et proposer les outils pédagogiques de sensibilisation qui seront utilisés dans les collèges :
 - Organisation de 1 à 3 temps collectifs par an en partenariat avec le CNFPT (ou autre organisme de formation) auprès des cuisiniers/gestionnaires de restauration collective : formation des cuisiniers, ateliers, ...
 - Animation auprès de la communauté éducative, en lien avec les programmes développés par le Conseil départemental dans les collèges, dans le cadre de la politique jeunesse de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne.
- **Animer et fédérer :** constituer et animer un réseau local des acheteurs et des cuisiniers. Organiser des actions entre la restauration hors domicile et les fournisseurs/producteurs locaux en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Cantal et dans le cadre du projet filière châtaigne de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne.

LE BENEFICIAIRE :

- Réaliser une actualisation annuelle du diagnostic, transmise à la Chambre d'Agriculture et au Conseil départemental
- Participer aux actions et événements Consocantal de la Chambre d'Agriculture et du Conseil départemental
- Participer au réseau Consocantal, notamment en faisant part de ses difficultés, idées, opportunités...
- Appliquer le kit de communication Consocantal (apposition de la plaque à l'entrée de l'établissement, diffusion des dépliants, affichage du panneau explicatif...).
- En cas de retrait, retirer tous les éléments de communication et toutes les mentions de cette participation dans le mois qui suit.

Article 5 – Durée :

La présente convention prend effet à compter de sa date de signature et sera reconduite tous les ans de manière tacite.

Article 6 – Révision :

Toute révision de la présente convention devra donner lieu à un avenant signé par chacune des parties.

Article 7 – Résiliation :

En cas d'inexécution de ses obligations contractuelles par l'une des parties, les autres parties peuvent résilier de plein droit la présente convention après un délai de 15 jours suivant mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet.

Article 8 – Élection de domicile :

Pour l'exécution des présentes, les parties font élection de domicile en leur siège respectif.

Article 9 – Recours :

Tout litige résultant de la présente convention est du ressort du Tribunal Administratif de Clermont-Ferrand (63000).

Fait à Aurillac, le

En quatre exemplaires originaux

Le Président du Conseil départemental,

Le Président de la Chambre d'Agriculture,

Bruno FAURE

Patrick ESCURE

Communauté de Communes de la
Châtaigneraie Cantalienne,

Pour la structure.....

(Nom du signataire)

(Nom du signataire).....



FICHE DE RENSEIGNEMENTS RESTAURATION COLLECTIVE

1) Identité de l'établissement :

2) Organisation de la restauration

➤ Nombre de jours de fonctionnement hebdomadaires :

4 jours 5 jours 6 jours 7 jours

Si l'établissement prend en charge des nuitées (internat, hébergement...) précisez le nombre de jours de fonctionnement hebdomadaires :

➤ Fonctionnement du service :

Plat Self-service En chambre Autre

➤ Nombre de repas par an :

➤ Nombre de repas par service en moyenne :

➤ Type de convives et volume :

Enfants (< à 12 ans) = Collégiens (12 – 15 ans) = Lycéens (16 – 20 ans) =

Adultes = Personnes âgées = Commensaux (professeurs, employés, extérieurs...)=

3) Moyens humains

➤ Nombre de personnes présentes en cuisine sur la journée :

➤ Nombre D'ETP (équivalent temps plein) :

➤ Organisation hiérarchique (chef de cuisine, second, agents polyvalents, ...) :

➤ Formation de l'équipe de restauration (sur les 5 dernières années)

Jamais : 1 fois par an : Autre :

Thème des formations suivies :

4) Méthodes de travail

- | | | | | |
|---|---|-------|-------|--|
| ➤ | Type de liaison : | Chaud | Froid | |
| ➤ | Conception des menus : mise en place d'un plan alimentaire : | oui | non | |
| ➤ | Hygiène alimentaire : mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire : | oui | non | |
| ➤ | Loi Egalim : mise en place de la démarche : | oui | non | |
| ➤ | Animations auprès des convives (éducation au goût, visite de producteurs locaux, ...) : | oui | non | |
| | Si oui, citer les actions mises en place : | | | |
| ➤ | Animations auprès des producteurs (interventions, dégustations de produits, ...) : | oui | non | |
| | Si oui, citer les actions mises en place : | | | |

5) Matières premières

- Méthode de commande :
- Direct (par téléphone, mail) : Mise en place de marché : Utilisation d'Agrilocal :
- Appel à des groupements : Autre :
- Utilisation de produits frais (légumes, fruits, viande) : oui non
- Si oui, quelle proportion environ par rapport aux produits déjà transformé (en €) :
- Utilisation de produits labellisés :
- | | | |
|---------------|-----|-----|
| AOC et AOP : | oui | non |
| IGP : | oui | non |
| BIO : | oui | non |
| Label rouge : | oui | non |
| HVE : | oui | non |
| Autre(s) : | | |

Utilisation de matière 1^{ère} agricole issue d'exploitations du Cantal ou limitrophes du département dans un rayon de 20 Km et produits transformés dont les ingrédients principaux et/ou la matière 1^{ère} discriminante sont issus d'exploitations agricoles du Cantal ou limitrophes dans un rayon de 20 Km) - citez les noms des fournisseurs de produits locaux :

6) Budget restauration

- Budget annuel en euros :
- Coût matière 1^{ère} par repas :
- Politique tarifaire :
 - prix unitaire enfant :
 - prix unitaire adulte :
 - forfait enfant :
 - forfait adulte :
 - autre :