

Marché public pour une
alimentation durable: achat
d'ingrédients –
Distributeurs de boissons

Rob Renaerts, directeur CODUCO
0488/994488
rob@coduco.be



Aperçu de la formation

1. Introduction : Principes des marchés publics et de l'alimentation durable
2. Analyse des besoins
3. CDC : vision
4. CDC : structure et clauses
5. Contrôle et pénalités
6. Conclusion Générale



Objectif de la formation

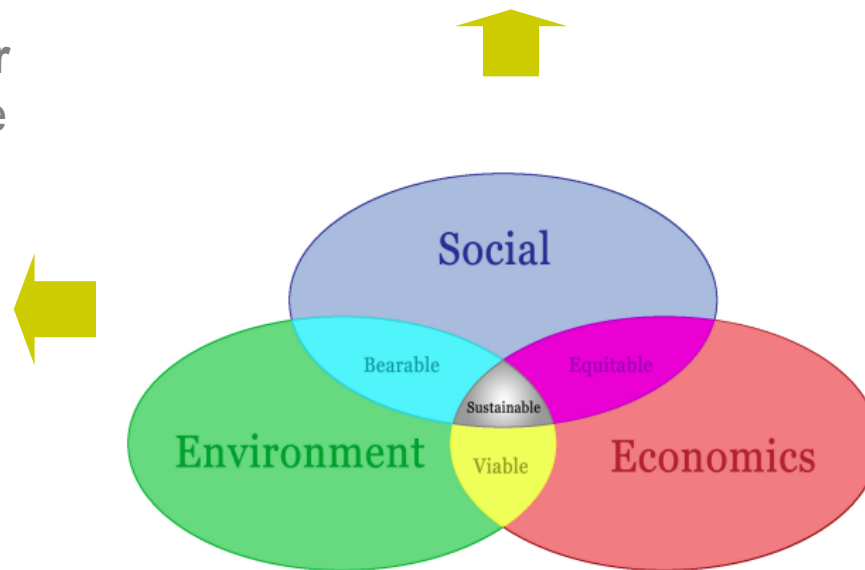
- Apprendre les avantages de l'alimentation durable
- Comprendre la logique derrière la construction d'un cahier des charges
- Stimuler l'émergence de critères durables dans vos cahiers des charges
- Proposer une meilleure alimentation à vos clients

1. Introduction



Réduire les impacts écologiques de la consommation des services publics (fabrication, transport, usage, fin de vie...)

Réduire l'impact sur la santé, assurer une bonne qualité de vie et de **bonnes conditions de travail**



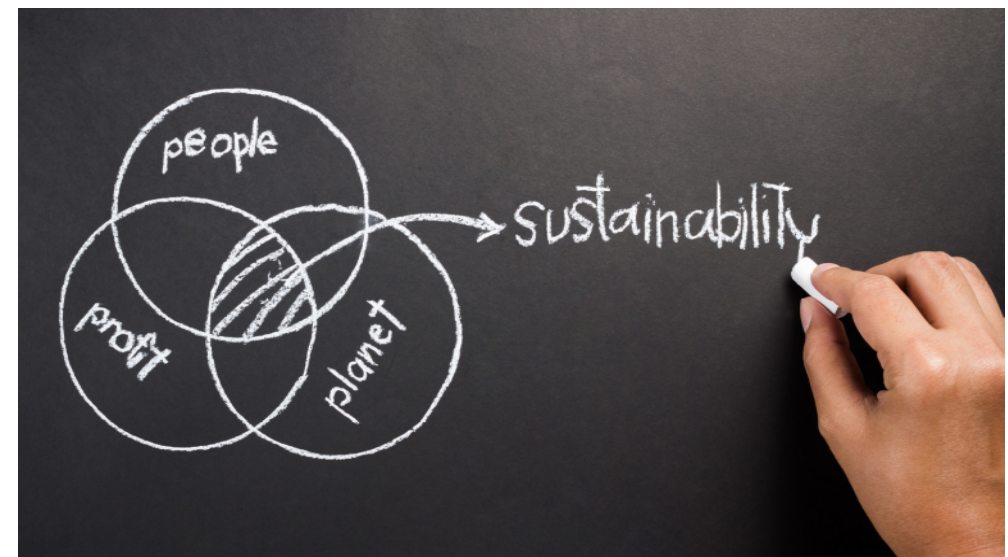
Optimisation des **coûts** (coûts immédiats et différés)

Favoriser l'émergence et la promotion de **biens et services durables**

Développement durable



- Humain - Planète - Profit
- Économie - Social - Écologie
- Gaspillage alimentaire
- Agriculture biologique
- Commerce équitable
- Zéro déchet
- Santé
- ...



Principes de l'alimentation durable

Quels impacts sont liés ?

C'est-à-dire : si je suis très strict pour un critère, cela influencera d'autres critères.





Conclusion

L'alimentation durable offre plein de possibilités pour réduire l'impact de votre marché au niveau de l'écologie, de la valeur sociale, de la santé...

MAIS il faut faire des choix en fonction de ses priorités, capacités budgétaires...

2 Analyse des besoins





Analyse des besoins : achat d'ingrédients

Deux cibles seront touchées par le marché :

1) Les visiteurs

2) Le cuisinier / l'équipe cuisine

→ Quelle cible est la plus importante ?





Les visiteurs

Avez-vous consulté vos visiteurs par rapport à l'offre de votre cantine ?

Multiples solutions : SurveyMonkey, Google forms

→ **Objectif** : savoir si la clientèle veut une transition vers une offre plus durable : plus de veggie, petites portions, un plus grand choix de produits... toujours en lien avec le prix des repas.





Le cuisinier

Le changement vers une alimentation durable passe pour 90 % par le cuisinier. C'est lui qui décide de :

- suivre (ou pas) les saisons
- préparer des repas veggie/végan
- diminuer les grammages de viande
- introduire de nouvelles recettes
- acheter des produits bio
- ...

Il faut que le cuisinier soit convaincu par le projet !





Comment convaincre un cuisinier ?

- 1) Il est déjà convaincu (situation rare, mais ça existe)
- 2) Il est ouvert à la discussion, curieux : donnez conseils, formations, accompagnement, ...
- 3) Il n'est pas intéressé : faire une enquête, en concertation avec le cuisinier, au sein des clients et le confronter avec les résultats



Résumé

Le cuisinier sera en charge de l'achat des produits. Il décidera de prendre des produits de saison, biologiques, du commerce équitable...

Au lieu de l'obliger, il vaut mieux le convaincre d'acheter le plus de produits durables possible (une offre 100 % bio, de saison... est difficile à atteindre).

→ **Stratégie d'achat** : fournir le cuisinier avec des ingrédients durables ET non-durables



Distributeurs

Deux impacts majeurs :

1) consommation d'énergie

Des machines plus grandes consomment plus d'énergie →
cherchez vos chiffres de consommation

2) type de boissons et snacks



Type de boissons/snacks

2) Produits durables :

- enquêtez pour savoir si des produits durables sont souhaités
- organisez un test de goût pour sélectionner le meilleur café (bio et équitable, bien sûr)
- demandez des distributeurs mixtes : jus de fruits classiques et bio/commerce équitable
- retrouvez les chiffres de consommation

**→ achetez ou leasez une machine
selon vos besoins et consommation**





Conclusion

Le marché doit permettre d'acheter des ingrédients durables

MAIS le cuisinier est le chef d'orchestre : il doit être d'accord avec votre vision de l'alimentation durable.

Des chiffres de consommation sont indispensables (surtout pour les distributeurs).



CDC: Vision



3. Nouvelle vision

Une nouvelle vision est nécessaire :

- le secteur a évolué
- le cadre politique est différent (Label Good Food, green deal...)



3. Vision : l'évolution du secteur

Mise en avant de la durabilité :

- Première cuisine certifiée bio
- Une plus grande offre végétarienne et même végétalienne
- Applications pour limiter le gaspillage alimentaire
- Plus d'attention à la saisonnalité des produits
- Campagne autour du poisson durable
- ...

→ La résultante d'un intérêt général pour une meilleure alimentation



3. Vision : cadre politique

Plus d'attention pour la nourriture durable. Bonne stratégie alimentaire via les actions suivantes :

- Label Good Food (Bxl) et le green deal (Wallonie)
- Formations et accompagnements gratuits
- Exemples de cahiers des charges
- Directive “zéro plastique”
- ...

Soutien gratuit offert par la Région wallonne,
Bruxelles Environnement...



3. Résumé

Avant d'écrire votre cahier des charges, il est indispensable de :

- Connaître les priorités de votre organisation : une cantine 100% durable n'existe pas
- Faire une bonne analyse des besoins pour connaître :
 - Les vœux des visiteurs
 - Les chiffres clés de la cantine (nombre de repas...)

Mais surtout savoir que vous n'êtes pas seul



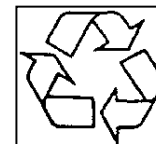
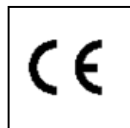
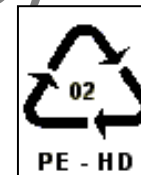
4. Structures et clauses



Outils: labels durables



Dans les commerces (en ligne)

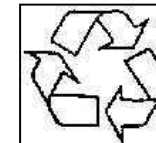
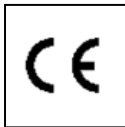
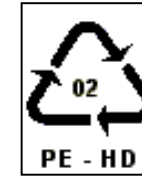




Conditions d'un label

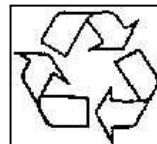
- Facilement reconnaissable et explicite
- Plus-value par rapport aux dispositions légales
- Soumis à un cahier des charges
- Contrôle indépendant du cahier des charges

Reconnaissables et explicites



Facilement reconnaissables et explicites

Ces labels semblent indiquer que les produits ont été recyclés ou fabriqués à partir de matériaux recyclés.



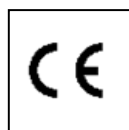


Plus-value par rapport aux dispositions légales



Plus-value par rapport aux dispositions légales

- Étiquetage obligatoire



- Pas de plus-value



- Autres



Soumis à un cahier des charges



Soumis à un cahier des charges

- Labels liés à une marque



- Awards



Contrôle indépendant



Contrôle indépendant

- Seulement un contrôle interne ou pas de contrôle



Labels utiles

- Agriculture biologique



- Bonnes conditions de travail



- Poisson durable

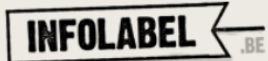


- Autres



- Emballages





Votre guide des labels de durabilité et des produits durables

Filtre

- BIO-FAIR
- ALIMENTATION
- EMBALLAGES
- PAPIER
- PRODUITS D'ENTRETIEN
- STYLE DE VIE
- CONSTRUCTION
- HORTICULTURE
- APPAREILS ÉLECTRO

106 labels

Cliquez sur un label pour une description détaillée ou choisissez une catégorie dans la colonne de gauche.



LABEL

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AB est un label français pour l'agriculture biologique



LABEL

ASC

ASC est un label international pour le poisson durable issu de l'aquaculture



LABEL

BETER LEVEN

Beter Leven est un label néerlandais pour le bien-être animal



LABEL

BIOGARANTIE

Biogarantie est un label belge pour l'agriculture biologique



LABEL

COSMOS ORGANIC

Cosmos Organic est une norme internationale pour les cosmétiques biologiques



LABEL

COSMOS NATURAL



LABEL

DEMETER



LABEL

EKO



LABEL

LABEL D'EFFICACITÉ



LABEL

ENERGY STAR



3. Spécifications techniques : utilisation de labels

Conditions :

- les exigences en matière de label :
 - ne concernent que des critères qui sont liés à l'objet du marché
 - sont fondées sur des critères vérifiables de façon objective et non discriminatoire
 - sont fixées par un tiers sur lequel l'opérateur économique qui demande l'obtention du label ne peut exercer d'influence décisive.
- le label est établi par une procédure ouverte et transparente
- le label est accessible à toutes les parties intéressées;

Toujours mentionner « ou équivalent » !!

Le pouvoir adjudicateur doit accepter tout autre moyen de preuve approprié (dossier technique du fabricant ou rapport d'un organisme reconnu)



4. Stratégie

1. Choisir la bonne procédure
2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques
3. Ne laissez pas de liberté d'interprétation au contractant
4. Prévoyez des mécanismes de contrôle et des pénalités
5. Utilisez des critères d'attribution objectivables et vérifiables

4.1. Ingrédients

Avec une cuisine en gestion propre, le plus grand gain environnemental peut être obtenu par l'acheteur / cuisinier

- choix de légumes de saison
- choix du type de viande / alternatives végétariennes
- choix de la provenance des produits
- choix des certifications MSC / bio
- ...

Les spécifications doivent donner le choix à l'acheteur / au cuisinier, mais votre administration doit offrir une bonne sensibilisation à la nourriture durable.





4.1. Ingrédients

Choisir la bonne procédure

Il est préférable de pouvoir travailler avec une procédure négociée (<214.000€).

Faire des marchés sur factures acceptées si possible

Ouvrir ou restreindre le catalogue en fonction du responsable d'achat.



4.1. Ingrédients

Faire des lots pour les produits suivants

- fruits et légumes (frais et congelés)
- viandes
- produits secs
- produits laitiers
- poissons
- pain
- boissons (autre possibilité : l'ajouter au lot produits secs)

Sans allotissement, très peu de producteurs vont pouvoir répondre, vous allez restreindre l'accès au marché et les prix vont augmenter



4.1. Ingrédients

Si vous avez besoin de gros volumes de produits bio (> 200 repas par jour) : faire un lot bio et un lot “classique” pour chaque catégorie de produit (sauf le poisson, le pain et les boissons).

Si vous voulez occasionnellement des produits bio et/ou vous êtes une petite structure (<200 repas) : exiger que certains produits soient disponibles en bio (produits secs, boissons et fruits/légumes).



4.1. Ingrédients

Autres critères :

- poissons (MSC/ASC)
- produits commerce équitable
- déchets d'emballage
- déclaration régulière des quantités achetées
- quantité et délai de livraison



4.1. Ingrédients

Produits locaux : interdiction de mentionner des restrictions géographiques (législation européenne)

Solutions alternatives

- marchés d'un petit montant (>30.000€) et/ou le clic local (www.lecliclocal.be)
- le système des bacs bleus
- engager un agriculteur



4.1. Ingrédients

Inconvénient des produits locaux

- plus de fournisseurs à gérer / trop petites commandes
- moins de flexibilité au niveau de la livraison (ou pas)
- tous les produits ne sont pas toujours disponibles (travailler au rythme de l'agriculteur)
- Pas de produits non-belges (système des bacs bleus)



4.1. Ingrédients

Bonne pratique AZ Zeno

Contrat avec un agriculteur qui cultive pour l'hôpital.

Flexibilité au niveau des menus : multiples plats du jour via le système de "op is op". Les patients peuvent choisir leur plat le matin mais il y a parfois un nombre limité de certains plats.



4.1. Ingrédients

Critères d'attribution :

- prix
- test de goût (produits préemballés et pain)
- modalités de livraison

Attention : si vous voulez un marché en circuit court : faites un marché d'un faible montant ou travaillez avec le clic local.



4.2. Distributeurs

Il y a 5 critères à mettre dans les spécifications techniques :

- 1) consommation d'énergie
- 2) offre de produits
- 3) communication de l'offre
- 4) déchets d'emballage
- 5) reporting



4.2. Distributeurs

Spécifications techniques

1. Consommation d'énergie selon la norme internationale (EN50597)
2. Offre de produits :
 - choix de produits bio / fair trade
 - nourriture saine
 - interdiction de certains produits : eau plate
 - pourcentage minimum d'aliments sains : fruits, eau pétillante...



Consommation d'énergie

La consommation d'énergie est mesurée selon la norme EN50597 et a obtenu au moins un score de performance énergétique A, tel que décrit dans le protocole de test.



Produits durables

Clause à intégrer dans le cahier des charges.

Boissons chaudes (choisir entre la clause 1 ou 2, ne pas utiliser les deux simultanément):

1. Tous les produits (café, thé, chocolat) sont produits conformément aux standards de l'OIT (organisation internationale du travail). Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, UTZ Certied, Rain Forest Alliance, ecocert équitable ou des labels équivalents.

2. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents.

3. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus de l'agriculture biologique.

Boissons froides et snacks

1. X % de l'offre est issue du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus du commerce équitable, par le nombre total de places disponibles.

2. X % de l'offre est issue de l'agriculture biologique. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus de l'agriculture biologique, par le nombre total de places disponibles.

Les produits suivants ne peuvent pas être proposés dans les distributeurs: chips, sodas, etc.

Les produits suivants doivent obligatoirement être repris dans l'offre. Le pourcentage mentionné après chaque produit indique le pourcentage de places qu'il doit occuper:



4.2. Distributeurs

Spécifications techniques

3. Communication de l'offre

4. Déchets d'emballage : gobelets et verre consigné

5. Reporting (important pour l'analyse des besoins suivante)



4.2. Distributeurs

Critères d'attribution

1. Prix
2. Consommation d'énergie (voir spécifications techniques)





5. Contrôle et pénalité

Il est indispensable d'organiser des contrôles réguliers, un rapportage annuel et de prévoir des pénalités dans le cahier des charges.

Le contrôle s'effectue à chaque livraison sur la base des emballages des produits livrés et/ou les bons de commande. Des produits non-conformes ne sont pas acceptés et renvoyés.

En cas de non-conformité fréquente, il faut ouvrir un dialogue avec le fournisseur. Si cela n'aide pas, il faut appliquer les pénalités prévues dans le cahier des charges.



5. Contrôle et pénalité

Exemples de clauses de pénalité

- *Le non-respect des spécifications techniques relatives aux produits issus de l'agriculture biologique sera sanctionné d'une pénalité spéciale de 100 % de la valeur des produits constatés non-conformes ou dont la conformité n'aura pas été prouvée par l'adjudicataire.*
- *La remise tardive du rapport de preuve relatif aux produits issus de l'agriculture biologique est sanctionnée d'une pénalité spéciale journalière de 0.05% du montant initial du marché.*
- *La non-livraison des produits sera sanctionnée avec une pénalité de 250€ (montant à adapter en fonction de la taille de la livraison)*



6. Conclusions

La législation et le marché offrent plein de possibilités pour introduire l'alimentation durable dans votre cantine, MAIS :

- Il faut choisir ses priorités et savoir ce que votre public veut ;
- Il faut être précis dans la formulation des critères choisis ;
- Il faut effectuer un contrôle et appliquer des pénalités si nécessaire.



Duurzame Consumptie

CODUCO

Consomation Durable

Rob Renaerts
Zaakvoerder
0488/994488
rob@coduco.be
www.coduco.be