



Marché public pour une alimentation durable

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 : historique et opportunités
4. CDC : structure et clauses
5. CDC : outils existants
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





Introduction

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...



L'erreur la plus fréquente

La alimentation durable, ce n'est pas une compétition pour avoir les meilleurs produits.

C'est un processus continu pour remplacer les plus mauvais éléments par des éléments moins nocifs.



La stratégie inversée : le développement durable, ce n'est pas...

- des enfants de 10 ans qui travaillent dans les plantations de cacao
- de l'agriculture avec du DDT
- des steaks de 220 grammes à midi
- l'utilisation d'assiettes jetables en cantine
- des frites 2x par semaine





2 Analyse de besoin



Analyse des besoins : service de catering

Il est important d'avoir une idée du fonctionnement du marché précédent :

- satisfaction des clients : offre, qualité, prix...
- nombre de repas
- feedback du comité des repas : interdiction de certains plats...

→ **Objectif** : avoir une idée détaillée des besoins



Comment obtenir de l'input ?

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

Multiples solutions : Surveymonkey, Google forms OU exigé dans le marché précédent

→ **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.



Comment obtenir de l'input ?

Est-ce que vous avez des statistiques détaillées concernant la consommation des repas?

Exiger (dans le marché) que le prestataire fournisse de statistiques détaillées (en fonction des types de repas, journées, heures de visite...)

→ **Objectif** : Connaître la consommation actuelle permet souvent de changer l'offre : suppression de certains plats/produits, heures d'ouverture...



Comment obtenir de l'input ?

Consulter / installer un comité des repas avec des pouvoirs réels.

Le comité des repas doit pouvoir décider de supprimer certains plats, produits... et doit, pendant toute la durée du marché, être en dialogue avec le contractant.

→ **Objectif** : rester au courant de l'exécution du marché et préparer le marché suivant.





Conclusion

Une enquête de satisfaction est indispensable.

Utilisez les chiffres du marché précédent pour mieux préparer le nouveau marché.

Exigez un rapportage détaillé avec des chiffres de consommation et des réunions avec le comité des repas.



CDC: historique et opportunités





3. Historique CDC

La première édition du cahier des charges type en alimentation durable date de 2008 :

- L'alimentation durable était au début de son évolution.
- Le gaspillage alimentaire n'existait officiellement pas.
- Externaliser les repas scolaires était la meilleure solution.
- ...

Le contexte a changé et nous oblige de modifier cet ancien cahier des charges et d'apprendre de ces erreurs.





3. Remarques générales

Le cahier des charges contient souvent des formulations vagues telles que :

- **Évitez l'utilisation de...**
- **De préférence...**
- **Les produits laitiers ont été fabriqués avec des bactéries lactiques spécifiques...**

Il est important d'être clair dans la communication et de définir ces concepts ou sinon de les éviter.



3. Spécifications techniques

Le cahier des charges contenait plusieurs éléments moins bien réfléchis :

- Utilisation de labels peu contrôlée (qualité différenciée)
- Saisonnalité à calculer sur toute l'année
- Pourcentages d'ingrédients bio et/ou du commerce équitable parfois très élevés et difficiles à contrôler (divers systèmes de contrôle sont arrivés sur le marché depuis)
- Pas de repas veggie (tendance des dernières années)
- Aucun critère anti-gaspillage



3. Critères d'attribution

Le cahier des charges utilisait des critères d'attribution extrêmement vagues et impossibles à contrôler :

- développement d'un plan alimentaire
- des critères de qualité, circuits courts...
- des critères liés à l'impact écologique
- des critères sociaux

Le résultat était souvent que les acheteurs avaient énormément de mal à comparer les offres et à attribuer le marché.



3. Nouvelle vision

Une nouvelle vision est nécessaire :

- le secteur a évolué
- le cadre politique est différent (Label Good Food, green deal...)
- il existe un écart entre théorie et pratique
- il faut différencier entre les cantines en livraison et la préparation sur place.





3. Le secteur a évolué

Changements dans l'offre des entreprises de catering classique (bio, saisonnalité, poisson durable, veggie...)

Changements au sein des administrations : introduction du salad bar, repas scolaire avec des variantes sur le menu classique soupe-plat-dessert



3. Vision : différencier la théorie de la pratique

Quelques mauvais exemples :

- Interdiction des espèces en voie de disparition
- Interdiction des “plofkippen”
- Les porcs doivent pouvoir se coucher sur la paille pendant leur vie
- Calculs CO₂ des ingrédients
- Attribution sur des critères de goût, planning menu...
- Exiger des repas avec un DLC de 18 jours
- ...





3. Vision : différencier la théorie de la pratique

Un bon suivi des spécifications est nécessaire :

- Choix de critères clairs et facilement vérifiables (avec explication du contrôle)
- Système d'amendes en cas de non-conformité
- Attention à la communication et au reporting
- (Externalisation du) contrôle

Choisissez de bons résultats plutôt que le greenwashing



3. Vision : livraison vs préparation

Désavantages de la livraison des repas :

- Options de contrôle limitées
- Diminution de la qualité

Avantages de la préparation sur site :

- Ajustement de l'offre et contrôle plus faciles
- Placer vos propres priorités
- Limiter le gaspillage alimentaire

→ La préparation sur site offre plus de possibilités en termes de durabilité



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...)
- Prévoir des moyens de contrôle du cahier des charges

Mais surtout savoir que vous n'êtes pas seul



4. Structures et clauses





4. Structures et clauses

1. catering (cuisine collective)
2. contrôle externe



4. Stratégie

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



4.1. Cuisines collectives

Spécifications techniques

1. Hygiène → AFSCA

2. Offre et plan alimentaire

- grammages (selon l'âge)
- fréquence (choisissez vos propres priorités)
- valeur nutritive (nourriture saine)



4.1. Grammages

4.3.1. Grammage des repas

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Pour la préparation des repas, les grammages et fréquences ci-dessous sont strictement respectés. Toute dérogation par rapport aux tableaux doit être approuvée par le Pouvoir adjudicateur.

Tableau 12 : grammage et fréquence des composants du repas principal et des collations

	Maternelles	Petit primaire	Grand primaire	Adolescents	Adultes
Potages de légumes	150 ml	150 ml	200 ml	250 ml	250 ml
Pain				30 g	30 g
Crudités diverses	Min. 20 à 50 g	Min.30 à 50 g	Min.30 à 100 g	Min.50 à 150 g	Min.50 à 150 g
Poissons maigres et gras	30g	50g	75g	100g	100g
Viandes rouges	30g	50g	75g	100g	100g
Volailles, oeufs	30g	50g	75g	100g	100g
Viandes blanches	30g	50g	75g	100g	100g
Viandes hachées	30g	50g	75g	100g	100g
Légumineuses, quorn, tofu, ...	Min 30 g	Min 50 g	Min. 75 g	Min. 100 g	Min. 100 g)
Pommes de terre, purée de pommes de terre	125 g	150 g	200 g	250 g	250 g
Pâtes	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ...	30 g	35 g	50 g	60 g	60 g
Fritures (frites, croquettes, ...) (poids cuit)	100 g	100 g	150 g	200 g	200 g
Légumes	Min. 125 g	Min. 150 g	Min. 150 g	Min. 250 g	Min. 250 g
Compote de fruits	125 g	150 g	150 g	250 g	250 g
Crudités diverses	Min. 20-50 g	Min. 50 g	Min. 100 g	Min. 150 g	Min. 150 g
Fruits frais	100 g	140 g	140 g	140 g	140 g
Yaourts	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Entremets lactés	100 g	125 g	125 g	125 g	125 g
Pâtisseries	Max. 10 g	Max. 30 g	Max. 50 g	Max. 50 g	Max. 50 g
Glaces	Max. 60 ml	Max. 60 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml	Max. 120 ml

- Tous les poids sont exprimés sur base du poids cru et des parties comestibles

4.1. Fréquences

Tableau 13 : Fréquences conseillées

	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 4 semaines de 5 jours	Fréquences conseillées pour 20 journées de repas à raison de 5 semaines de 4 jours
Potages de légumes	Minimum 17 x	Minimum 17 x
Pain complet*	17 x	17 x
Crudités diverses	3 x	3 x
Huile pour la vinaigrette	3 x	3 x
Poissons maigres et gras (max 1x du poisson frit)	4 x	5 x
Viandes rouges	Max. 2 x	Max. 2 x
Volailles	3 x	4 x
Œufs	1 x	1 x
Viandes blanches	4 x	3 x
Viandes hachées	Max. 2 x	Max. 2 x
Légumineuses tofu, quorn, ...	4 x	5 x
Pommes de terre, purée de pommes de terre	10 x	10 x
Pâtes	4 x dont une fois des pâtes complètes	4 x dont une fois des pâtes complètes
Riz, semoule, blé tendre, quinoa, ...	4 x	4 x
Fritures (frites, croquettes, ...) (poids cuit)	Max. 2 x	Max. 2 x
Légumes	17 x	17 x
Compote de fruits	1 x	1 x
Crudités diverses	2 x	2 x
Fruits frais	11 x	12 x
Yaourts	4 x	4 x
Entremets lactés	3 x	2 x
Pâtisseries	Max. 1 x	Max. 1 x
Glaces	Max. 1 x	Max. 1 x

* Minimum trois types de pains différents seront servis chaque mois. Le type de pain sera indiqué au menu.

4.1. Valeur nutritive

4.3.3. Apports nutritionnels

Clause à introduire dans le cahier des charges:

Tableau 1: Apports nutritionnels recommandés par jour pour les garçons et les filles

	2 à 6 ans	6 à 8 ans	8 à 12 ans	12 à 15 ans	15 à 18 ans	Adultes
Energie Kcal/j	851 à 1456	1320 à 1679	1537 à 2316	2123 à 2957	2430 à 3396	
Protéines (1) 8% AET (g/jour)	17 à 29	26 à 33	30 à 46	42 à 59	48 à 68	59 à 61
Lipides totaux (2) (30 à 35% AET (g/jour)	28 à 56	44 à 65	51 à 90	70 à 114	81 à 132	66 à 97
Acides gras saturés (3) 10% AET (g/jour)	8 à 12	14 à 18	17 à 25	23 à 32	27 à 37	22 à 27
Glucides totaux (4) > 55% AET (g/jour)	117 à 200	181 à 230	211 à 318	291 à 406	334 à 466	275 à 343
Sucres ajoutés < 10% AET (g/jour)	21 à 36	33 à 41	38 à 58	53 à 73	60 à 85	50 à 62
Fibres alimentaires (5) (g/jour)	15 à 20	20	20 à 25	25 à 30	30	>30
Eau (ml/jour)	810 à 1576	1209 à 1920	1514 à 2744	2344 à 3228	2344 à 4068	2500
Sodium (mg/jour)	225 à 700	700 à 1200	400 à 1400	450 à 1600	500 à 1600	600 à 2000
Calcium (g/jour (6)	500 à 700	700 à 900	900 à 1200	1200	1200	900
Magnésium (mg/jour)	80 à 130	130 à 200	200 à 370	370 à 410	370 à 410	360 à 420
Fer (mg/jour) (7)	3.9 à 4.2	4.2 à 5.9	5.9 à 21.8	9.7 à 21.8	12.5 à 20.7	9.1 à 19.6
Zinc (mg/jour)	4 à 6	6	6 à 9	9	9	8
Iode (mg/jour) (8)	901	90 à 120	90 à 120	120 à 200	200	200
Vit. A (mg/jour)	400 à 450	450 à 500	500 à 600	600	600	500
Vit. C (mg/jour) (9)	60 à 75	75 à 90	90 à 100	100 à 110	110	110
Vit. B9 (exprimé en mg/jour) (10)	100 à 130	130 à 150	150 à 180	180 à 200	200	200

En lien avec le tableau 1, le Pouvoir adjudicateur demande que les apports nutritionnels des repas indiqués dans le tableau 2 soient respectés.



4.1. Cuisines collectives

Spécifications techniques

3. Qualité des ingrédients

- ingrédients bio : certification / contrôle externe ou nombre fixe d'ingrédients
- poissons : liste rouge et poisson MSC / ASC
- légumes / fruits :
 - saisonnalité (critères label Good Food)
 - produits frais (nombre fixe de légumes frais ou contrôle externe)
 - diversité des légumes





Produits biologiques

Les produits suivants doivent être d'origine biologique (hors boisson et desserts) :

- Fruits : pommes, poires, oranges, bananes et mandarines.*
- Produits secs : pâtes, quinoa, boulgour, lentilles, conserve de tomates.*

Optionel :

Le soumissionnaire fera en sorte que 6 mois après le début du contrat, il aura obtenu une certification Biogarantie pour les ingrédients mentionnés ci-dessus et les ingrédients supplémentaires mentionnés dans son offre (voir critères d'attribution).

Légumes de saison

Le pourcentage est calculé sur la base des légumes indiqués sur le menu. Le pourcentage varie d'un mois à l'autre. Le pourcentage est calculé sur base du [calendrier des produits de saison de Bruxelles Environnement](#).

Obligation au niveau de la communication :

Tous les légumes présents dans le repas/soupe sont indiqués sur les menus (à l'exception des légumes récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou des légumes qui représentent moins de 15 % du poids total en légumes de la recette).



CSC : Confection de repas sains et durables dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans
page 21/28



Pourcentages minimaux de légumes de saison

	Année 1	Année 2	Année 3
Mois			
Janvier	25%	30%	40%
Février	20%	25%	35%
Mars	20%	25%	35%
Avril	15%	20%	25%
Mai	25%	30%	40%
Juin	40%	50%	60%
Juillet	60%	70%	80%
Août	70%	80%	90%
Septembre	70%	80%	90%
Octobre	50%	60%	70%
Novembre	30%	35%	45%
Décembre	25%	30%	40%



Poissons

Les poissons suivants ne peuvent pas être servis dans la cantine :

Liste rouge: anguille (Anguilla anguilla), barbue (Scophthalmus rhombus), requin (Selachimorpha), makaine noir (Aphanopus carbo), thon rouge (Thunnus thynnus), raie (Atlantoraja castelnaui), vivaneau rouge (Etelis carbunculus), dorade (Sparus aurata), perche du Nil- ou Victoria (Lates niloticus), empereur (Hoplostethus atlanticus), sébaste (Sebastes marinus), flétan (Hippoglossus), langue (bleue) (Molva dypterygia), grenadier bleu (Coryphaenoides rupestris) (ou hoki), esturgeon (caviar) (Acipenser baeri, sturio, huso huso) et rouget (Mullus surmuletus).

Liste orange : calamar (Teuthida), crevettes grises (Crangon crangon), crabe (Cancer pagurus et Callinectes sapidus), homard, sole limande (Solea solea), lotte (Lophius piscatorius), bar (Dicentrarchus labrax), espadon (Xiphias gladius) et loup de mer (Dicentrarchus labrax).

L'utilisation du poisson de la liste ci-dessus est permise uniquement si celui-ci est d'origine durable. Les labels MSC, ASC ou l'origine d'agriculture biologique seront acceptés comme preuve. Des labels équivalents seront aussi acceptés. Le label GlobalGap n'est pas considéré comme équivalent et ne sera pas accepté comme preuve.



4.1. Cuisines collectives

Spécifications techniques

3. Qualités des ingrédients

- commerce équitable : bananes, chocolat, café, ...
- sel iodé
- huiles

4. Communication

- allergènes, ingrédients...
- actions de sensibilisation





Présentation

Dans sa communication, le soumissionnaire peut utiliser des mentions telles que « légumes provençaux » mais il sera tenu d'indiquer en plus :

- les légumes qui représentent plus de 15 % du poids de la recette
- toutes les protéines animales
- les éventuels allergènes présents dans le plat.

Les plats végétariens et végans sont clairement visibles dans l'offre.





4.1. Cuisines collectives

Spécifications techniques

5. boissons

6. éducation au goût (surtout pour les écoles / maison de repos)

7. gestion des déchets

8. utilisation des produits écologiques (nettoyage, papier...)





Produits de nettoyage

Le soumissionnaire choisira des produits d'entretien conformes aux critères du EU Ecolabel (DÉCISION (UE) 2017/1217 DE LA COMMISSION du 23 juin 2017 établissant les critères d'attribution du label écologique de l'Union européenne aux produits de nettoyage pour surfaces dures).

Le soumissionnaire choisira des produits de vaisselle conformes aux critères du EU Ecolabel (DÉCISION (UE) 2017/1215 DE LA COMMISSION du 23 juin 2017 établissant les critères du label écologique de l'Union européenne pour les détergents pour lave-vaisselle industriels ou destinés aux collectivités).



Produits locaux

La législation n'est pas claire sur ce point : il est peut-être possible d'exiger l'utilisation de produits locaux (si bien définis) par le prestataire. Les juristes donnent des avis contradictoires.

Problème additionnel : le contrôle !

Comment allez-vous contrôler si les produits sont bien d'origine locale ? Contrat avec un agriculteur ? Traçabilité des produits ? ...



Produits circuit court

Il n'y a pas de définition des produits circuit court. La plupart des fruits et légumes belges sont vendus via Belorta, une coopérative d'agriculteurs. Est-ce considéré comme circuit court ?

Deuxième problème : contrôle (à l'exception de certains produits comme les desserts, les boissons... préemballés). Possibilité de vérifier la facture de vente et l'origine des produits via l'étiquetage. Mais cela est possible uniquement pour des produits spécifiques.



4.1. Cuisines collectives

Critères d'attribution

1. prix
2. certifications Bio et/ou MSC
3. prévention du gaspillage alimentaire
4. biomethanisation ou compostage des déchets organiques
5. campagne d'informations autour de l'alimentation durable





4.1. Cuisines collectives

Critères d'attribution

- 6. produits frais
- 7. saisonnalité des produits
- ~~8. planning des menus~~
- ~~9. test de goût, qualité du service~~
- ~~10. circuit court~~





4.1. Cuisines collectives

Rapports et amendes

Reporting trimestriel des menus, certifications, campagnes d'information...

Amendes en fonction des différents critères :

- montants fixes
- pourcentages





Reporting

Tous les trois mois, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire fournira un rapport au Pouvoir adjudicateur comprenant :

- Le nombre de repas servis en fonction de la date et du type de repas.*
- Les chiffres des mesures proposées dans le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.*
- En cas de contrôle ou renouvellement : tous les certificats et/ou rapports de contrôle (AFSCA, Bio, MSC...) en lien avec le contrat.*
- Un listing complet des menus.*
- La liste des actions d'information entreprises les derniers trois mois et la liste des actions pour les 3 mois à suivre.*



Penalités (exemples)

- *0,2 % du montant total du marché par mois, en cas de non-conformité du plan de lutte contre le gaspillage, avec un maximum équivalent au nombre de points donnés au critère d'attribution.*
- *200 € par action d'information non-réalisée.*
- *Pour les produits frais et de saison :*
 - *0,1 % du montant total du marché par mois durant lequel les quotas des produits de saison ne sont pas respectés, avec un maximum équivalent aux nombre de points donnés au critère d'attribution.*
 - *50 € par infraction constatée de non-respect de l'utilisation de légumes frais.*



4.2. Contrôle

Critères techniques

1. Contrôle administratif

- menus
- factures
- ...

2. Contrôle in situ

3. Rapport





4.2. CDC Contrôle

Critères d'attribution

1. Prix

- Budget max. pour le controle (3-4 fois/an) : 3.000 - 8.000 €
- Affectation à la liste des prix

2. Qualité

Attention: les prix peuvent varier fortement en fonction des points de contrôle choisis





5. Outils

CAHIER SPECIAL DES CHARGES:

<https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/comment-changer/integrer-des-criteres>

- 1) confection et livraison de repas sains et durables dans des collectivités d'enfants de 3 à 18 ans
- 2) Achat de denrées alimentaires durables
- 3) Catering pour des réunions/événements
- 4) Contrôle des critères de durabilité du catering de collectivités
- 5) Distributeurs de snacks et de boissons chaudes/froides

Stratégie Good Food: www.goodfood.brussels



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 manger ;
- 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