

# FORMATION POUR BRUXELLES ENVIRONNEMENT:

"COMMENT PASSER UN MARCHÉ DE CATERING GOOD  
FOOD, DE LA PETITE RÉUNION AUX GROS  
ÉVÉNEMENTS ? " - 17/01/2023

A L'INITIATIVE DE



## CHARGÉS DE MISSIONS:



# FORMATION DONNÉE EN LIEN AVEC:



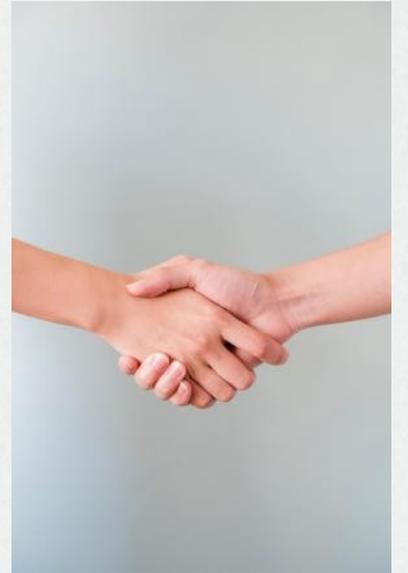
# PROGRAMME

- 9.15: Accueil
- 9.30: Introduction aux priorités de la stratégie Good Food par rapport au catering événementiel
- 9.45: Le nouveau cadre réglementaire Brudalex 2.0 (LB, Cécile Riffont)
- 10.00 : Problèmes identifiés par les acheteurs au cours des années précédentes
  - commandes trop importantes -> gaspillage alimentaire
  - comment introduire le végétal dans le marché ?
  - demandes internes pour les planches de fromage/viande -> empreinte carbone importante
  - les difficultés à réduire les déchets d'emballage
  - comment obtenir une offre qui respecte la saisonnalité ?
  - vérification des critères pendant l'exécution du marché
  - ...
- 10.15: Présentation de Witlov Catering : moins de déchets, plus de légumes et bien d'autres mesures pour réduire l'impact écologique du catering de votre événement.
- 10.45: Pause
- 11.00: Comment traduire les solutions en clauses pour vos marchés ?
  - comment créer un menu d'événement avec moins d'impact -> ne pas laisser trop de choix au prestataire
  - certification biologique
  - saisonnalité -> le menu doit changer tous les trois mois
  - des solutions pour réduire le gaspillage -> cuisiner à flux tendu, gestion des stocks, etc.
  - obligation de fournir des doggy bags
  - prendre en compte les excédents
- 11.40: Exercice : cherchez l'erreur
- 12.00: Boissons et distributeurs automatiques
  - Critères de sélection des boissons : biologique, commerce équitable, emballage, local, ...
  - Critères pour les distributeurs automatiques de boissons : consommation d'énergie (coûts supplémentaires jusqu'à 600 euros par an et par distributeur)
- 12.20: Conclusion
- 12.30: Fin

# Faisons connaissance

Présentez-vous :

- Nom / Fonction – Missions
- Type d'achats dans votre domaine de travail



# Objectifs de la formation



Convaincre les acheteurs publics de choisir un service de catering événementiel conforme à la stratégie Good Food et à la législation Brudalex.

Donner des conseils pratiques pour acheter plus de Good Food.

# Contenu

- - - • **Contexte: Présentation Stratégie Good Food et Brudalex**
- - - • **Problèmes fréquents lors des marchés de catering**
- - - • **Témoignage : Witlov Catering**
- - - • **Solutions pour vos marchés publics + exercices**
- - - • **Intermezzo: distributeurs de boissons**
- - - • **Conclusions**

# INTRODUCTION



# Facilitateur Marchés Publics Durables: missions

1) Service de Help desk → nouveau: visioconférence possible (30 min max et sous RDV)

→ nouveau: communication de listes de fournisseurs

2) Meet your buyer 2X/an :

- **Passé: 23/11/2022 → Shifting Economy Week**
- **A venir: le zéro déchet dd. 16/05/2023**

→ Pour faciliter la prospection d'entreprises dans vos secteurs (consultations pour connaître vos secteurs et vos demandes)

3) Formations:

- **Programme 2023 (mobilier durable, centrales de marchés, outils)**
- **Formation générale en NL le 21/02/2023**
- **Formation générale en FR le 13/04/2023**

4) Autres nouveaux services (listes de FAQ, fiches catégories de produits spécifiques)

5) Programme d'accompagnement sur mesure

# STRATÉGIE GOOD FOOD



# La stratégie Good Food 2022-2030



## PRINCIPE 1

Gouvernance participative, décloisonnée



## PRINCIPE 2

Lutte et adaptation aux dérèglements climatiques, protection et renforcement de la biodiversité



## PRINCIPE 3

Milieu urbain multiple



## PRINCIPE 4

Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement

### AXE 5

- Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'envergure
- Soutenir la transformation des invendus

### AXE 4

- Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets «Environnement-social-santé»
- Rendre la Good Food accessible dans toutes les cantines scolaires via notamment une Ordonnance cantine

### AXE 3

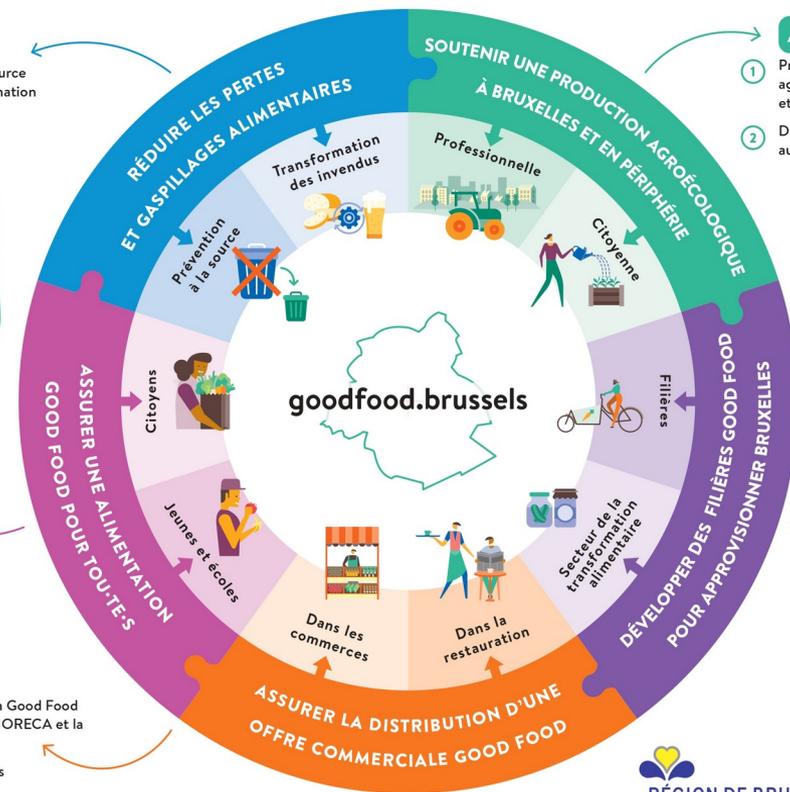
- Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- Soutenir l'essaimage de modèles alternatifs de distribution

### AXE 1

- Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- Développer des projets de production citoyenne aux abords des logements sociaux

### AXE 2

- Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food B2B, et construire des centres logistiques mixtes
- Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



**BRUDALEX**



# PROBLÈMES FRÉQUENTS LORS DES MARCHÉS DE CATERING



# Question

Quels problèmes avez-vous déjà rencontrés dans le cadre de marchés de catering événementiel ?



# Exemples issus de l'expérience de CODUCO

- 1) Le menu ne répond pas aux attentes et semble différent de sa description dans l'offre.
- 2) Il est difficile de comparer les différentes offres (tant en termes de durabilité que de qualité).
- 3) Il est difficile de vérifier les critères de durabilité : alimentation biologique, commerce équitable, ...
- 4) Nous nous retrouvons avec beaucoup d'excédents qui ne peuvent plus être distribués/récupérés.

# Exemples issus de l'expérience de CODUCO (suite)

- 5) Le client interne souhaite des options non écologiques comme le sandwich américain.
- 6) Il y a beaucoup d'annulations pour l'événement, donc nous avons beaucoup d'excédents.
- 7) ...

# SOLUTIONS



# Différents niveaux

- 1) Sensibilisation du client interne
- 2) Rédaction du cahier des charges
- 3) Suivi du marché

Tous les points sont liés entre eux.

# Sensibilisation client interne

## Plusieurs possibilités:

- 1) Laisser le client interne libre de choisir → il choisira souvent des options non durables. De nombreux excédents sont générés. La sensibilisation est nécessaire mais c'est un long processus.
- 2) Exiger via les spécifications/listes de commande un minimum d'options durables telles que des offres végétariennes → insatisfaction des clients internes et/ou gaspillage alimentaire.
- 3) Stratégie fixée après consultation et écarts non autorisés → plusieurs mois de rouspétances mais offre durable pour tous les événements.

# Éléments de stratégie

- Réduction de la viande rouge, des plats au fromage, ...
- Offre minimale de plats végétariens
- Confirmation de la commande plusieurs jours avant l'événement
- Boissons durables : café, thé, vins, boissons gazeuses, bières, ...
- Pourcentage minimal de produits biologiques
- ...

→ à traduire dans le cahier des charges

# Rédaction du cahier des charges

Règle générale : plus le cahier des charges est clair, moins il y a de problèmes lors de sa mise en œuvre.

→ ne laissez aucune marge d'interprétation, sauf s'il n'y a pas vraiment d'autre moyen (par exemple, lutte contre le gaspillage alimentaire).

Problème pratique : la rédaction du cahier des charges demandera plus de temps.

# Construction de votre cahier des charges

2 possibilités :

- 1) Vous choisissez le budget maximum et demandez aux traiteurs de préparer un devis en fonction de ce montant et de vos priorités/souhaits.
- 2) Vous faites une description détaillée de vos besoins et faites du prix un critère d'attribution important.

# Exemples pour la construction de votre cahier des charges

Décrivez clairement ce que vous voulez.

- Menu avec 8 sandwichs différents dont 1 maximum avec du boeuf. Au moins 2 options végétaliennes et 2 sandwichs végétariens. La mayonnaise et les autres sauces industrielles ne sont pas autorisées. Les sandwichs ont une longueur minimale de 26 cm.
- Le buffet se compose de deux repas chauds : un végétarien et un à base de poulet. Le bar à salades est composé de 8 salades dont au moins 2 sont à base de protéines végétales. Les protéines animales ne sont pas autorisées. Un peu de vinaigre, d'huile et d'épices sont autorisés pour l'assaisonnement.

# Exemples pour la construction de votre cahier des charges (suite)

## Critères de durabilité

### Saisonnalité :

→ Suggestions : travaillez avec des menus saisonniers qui changent tous les trois mois (y compris pour les garnitures des sandwiches). Indiquez le calendrier saisonnier que vous utilisez.

### Offres végétariennes/végétaliennes :

→ Suggestions: précisez ce que vous entendez par "repas végétarien". Prévoyez des options végétaliennes.

### Moins de viande rouge et de fromage :

→ Suggestions: réduisez le fromage et/ou le bœuf.

# Exemples pour la construction de votre cahier des charges (suite)

## Critères de durabilité

### Produits biologiques :

→ Suggestions:

- demandez des certifications
- Demandez des boissons biologiques et/ou issues du commerce équitable

### Excédents :

→ Suggestion: demandez que des doggy bags soient fournis en fin de repas.

### Poissons:

→ Suggestion: travaillez avec une liste rouge pour le poisson.

# Exemples pour la construction de votre cahier des charges (suite)

## Critères d'attribution

- Prix
- Plus de produits biologiques
- Option permettant d'éviter le gaspillage alimentaire
- Date limite de la commande finale (cela permet de prendre en compte l'annulation le plus longtemps possible).
- Créativité du menu → à utiliser uniquement si le cahier des charges demande le menu de l'année entière.

# Exemples pour la construction de votre cahier des charges (suite)

## Conditions d'exécution

Détaillez le calendrier de votre commande (voir critère d'attribution).

Évitez le gaspillage : n'ouvrez pas les boissons à l'avance et/ou ne servez pas tout de suite l'ensemble du buffet. Convenez de ce qui peut être fait avec les excédents non servis.

Précisez quels matériaux d'emballage sont autorisés → Brudalex

# Clauses utiles

## Amendes

Prévoyez des sanctions en cas de non-conformité, mais essayez d'abord de résoudre les problèmes en engageant le dialogue avec le contractant.

## Indexation

Les prix augmentent très fortement en ce moment. Prévoyez une indexation ou un autre ajustement des prix pour les contrats à long terme.

# Clauses utiles (suite)

## Ajustements

Prévoyez que l'entrepreneur peut proposer des ajustements pour améliorer l'offre, mais que vous devez toujours les approuver.

## Indiquez le type de sandwich/repas

Demandez toujours à ce qu'on vous indique ce que contiennent les sandwiches/repas.

Demandez d'indiquer les options végétariennes/veganes.

# Conditions d'exécution

Prévoyez du temps pour le suivi de la mission. Discutez régulièrement avec le client pour savoir si des améliorations peuvent être apportées.

En cas de non conformité :

→ engagez d'abord la conversation et donnez au contractant le temps de réajuster la situation.

→ si aucune réponse n'est donnée, envoyez une mise en demeure.

→ si aucune réaction ne vient, émettez des pénalités et/ou annulez le contrat.

# Les cahiers des charges exemplaires

Cahier des charges de Bruxelles Environnement : diverses clauses pouvant être adaptées à vos besoins

Cahier des charges Manger Demain : très bon guide de base

GPP Toolkit : ne pas utiliser pour ce groupe de produits → pas assez ambitieux.

**CHERCHEZ L'ERREUR**



# Exemples de faux bons critères

- Du porc provenant de porcs qui peuvent dormir sur du foin ?
- Catering avec un cocktail - entrée froide - plat principal et dessert.
- On sert de préférence des plats de saison.
- Le contractant fournira une variété suffisante de sandwiches.

# Exemples de faux bons critères (suite)

- Le traiteur est certifié 100% biologique.
- Les emballages jetables ne peuvent être utilisés que dans des cas exceptionnels.
- Tous les poissons proviennent de la pêche durable (label ASC/MSC ou équivalent).
- Les produits suivants proviennent de circuits courts.

# Conclusions

Imposez une stratégie de catering pour tous les événements → n'autorisez pas d'exceptions.

Décrivez en détail l'offre que vous souhaitez obtenir.

Intégrez des clauses de durabilité en fonction de vos priorités et sur la base des cahiers de charges modèles.

Utilisez la stratégie Good Food comme base pour vos choix.

# MACHINES À CAFÉ ET DISTRIBUTEURS DE BOISSONS



# Machines à café et distributeurs de boissons



# Critères environnementaux

- 1) Réfléchissez avant d'agir: achetez un appareil qui correspond à vos besoins
- 2) Choisissez des produits certifiés
- 3) Prenez en compte la consommation d'énergie

# Choisissez un appareil adapté à vos besoins

Gardez en tête les éléments suivants :

- Consommation
- Type de produits :
  - Distributeurs de café automatiques : café, thé, choco, eau chaude, cappuccino, espresso ...
  - Distributeurs de boissons ou d'encas : bio, commerce équitable, ...
- Type de contrat : all-inclusive, achat, leasing ...

Faites une bonne analyse avant d'acheter.

# Produits certifiés : Distributeurs de café

Il existe un grand choix de café, de thé, de sucre et de cacao issus du commerce équitable.

- demandez ces produits dans les spécifications techniques.

Peur de prix excessifs:

- demandez qu'une option de produits biologiques et équitables soit obligatoirement prévu.

# Produits certifiés : Distributeurs de boissons et d'encas

Il existe un grand choix de café, de thé, de sucre et de cacao issus du commerce équitable.

→ demandez ces produits dans les spécifications techniques.

Peur de prix excessifs

→ exigez une machine offrant à la fois des produits classiques et des options durables.

Exigez que les options durables soient à la hauteur des yeux.

# Produits certifiés

## Produits biologiques

Inscrits dans la législation européenne



Commerce équitable et bonnes conditions de travail

Bonnes conditions de travail : conventions de l'OIT



Commerce équitable : conventions de l'OIT +  
garanties économiques - telles que prix  
minimum, préfinancement ...



# Consommation d'énergie

Voir EVA EMP 3.1b (Machines à café) et la norme EN 50597.

→ Cette méthodologie permet d'estimer la consommation énergétique des machines à café.

## Stratégie

Inscrire une efficacité énergétique minimale dans les spécifications techniques.

Utiliser la consommation d'énergie comme critère d'attribution dans le cahier des charges.

→ plus elle est faible, plus il y a de points.

Enregistrez les scores obtenus et mettez des exigences minimales dans les spécifications techniques lors de la publication du prochain marché.

# Consommation d'énergie : exemple de clause

## Critère d'attribution

*Les soumissionnaires indiquent dans leur offre la consommation d'énergie des appareils par litre de café au moyen d'un certificat de test des appareils, délivré par un laboratoire indépendant, mesuré sur la base du protocole de mesure d'énergie 3.1b de l'EVA (European Vending Association).*

*L'offre ayant la plus faible consommation d'énergie reçoit le score maximum. Les autres sont calculés selon la règle de 3. Les offres sans certificat de consommation d'énergie valide se voient automatiquement attribuer zéro point.*

# Exemple

**Le gouvernement commande 250 distributeurs automatiques**

**Différence de consommation énergétique annuelle entre le modèle le plus écologique et le moins écologique → 600 euros par an.**

**Économie de 150.000 euros par an sur les coûts énergétiques**

# CONCLUSIONS



# Conclusions

Choisissez un appareil qui correspond à vos besoins.

Ne choisissez surtout pas une machine à capsules.

Privilégiez le café biologique issu du commerce équitable (idem pour les autres produits).

N'oubliez pas la consommation d'énergie !

# CONTACT HELPDESK

[greenprocurement@environnement.brussels](mailto:greenprocurement@environnement.brussels)

# ÉVALUATION

NL



FR





**MERCI !**

Contact CODUCO:

Rob Renaerts

Directeur

0032 488 994488

rob@coduco.be

[www.coduco.be](http://www.coduco.be)