

Favorisez la durabilité dans vos marchés publics de service traiteur pour vos réunions et vos événements



Votre organisation peut être amenée à faire appel à un service traiteur. Offrir des repas sains et durables est crucial, non seulement pour vos collaborateurs, mais aussi pour des partenaires externes, lors de réunions, d'événements ou d'autres occasions. En effet, les repas ont un impact significatif sur l'environnement et la santé, qu'il est important de prendre en compte lors de la rédaction de votre cahier des charges.

Ce document présente les bonnes pratiques à adopter pour intégrer la durabilité dans vos marchés de service traiteur, en s'inspirant notamment de l'exemple de hub.brussels, l'agence bruxelloise pour l'entrepreneuriat.

Découvrez nos recommandations en matières de spécifications techniques et de critères d'attribution pour l'élaboration de vos marchés de service traiteur pour des réunions et des événements.

Conseils pratiques avant de lancer votre marché

2 étapes clés:

La mise en place de marchés publics plus durables commence par deux choses importantes :

- 1 Une **analyse** de vos besoins, afin d'identifier les exigences spécifiques à vos événements.
- 2 La **prospection**, afin de connaître les acteurs susceptibles de répondre à votre marché et des critères de durabilité qui peuvent être demandés aux soumissionnaires.

4 thématiques à garder en tête pour vos marchés de service traiteur :

- 1 **Faites appel à des entreprises de l'économie sociale.**
Cela vous permettra de concilier qualité et impact social.
- 2 **Proposez une offre alimentaire végétarienne.**
Les repas sans viande ni poissons gagnent en popularité et représentent un choix clé pour une alimentation durable.
- 3 **Limitez le gaspillage alimentaire.**
Le gaspillage alimentaire génère non seulement des coûts environnementaux, mais aussi des coûts économiques.
- 4 **Favorisez une livraison douce.**
À Bruxelles, les vélos cargos se multiplient et offrent une alternative plus écologique aux voitures pour le transport de marchandises.



Réservez un lot de votre marché aux entreprises d'économie sociale

Si votre marché comporte un ou plusieurs lots, envisagez d'en réserver au moins un pour les entreprises d'économie sociale. Certaines de ces organisations, qui favorisent la formation et l'insertion socioprofessionnelle de personnes éloignées de l'emploi ou porteuses d'un handicap, sont spécialisées dans les activités traiteur. Par exemple, si votre marché inclut un lot «petit-déjeuner», un lot «déjeuner business», un lot «buffet chaud» et un lot «pause-café sucrée», vous pourriez choisir de réserver le lot «buffet chaud» à un opérateur de l'économie sociale. C'est l'option choisie par hub.brussels pour son lot «buffet».

La Région de Bruxelles-Capitale abrite de nombreuses organisations spécialisées dans les services traiteur, capables de vous offrir des diverses prestations de qualité. C'est une excellente occasion d'ajouter une dimension sociale à votre marché en soutenant des entreprises de l'économie sociale. Consultez l'annuaire des entreprises d'économie sociale d'insertion de la SAW-B pour découvrir lesquelles proposent des services traiteur.

Clause

Conformément à l'article 15 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, l'accès à la procédure de passation du présent marché public (ou du/des lots...) est réservé aux entreprise(s) d'économie sociale (Entreprise d'Insertion, Initiative Locale de Développement de l'Emploi, Atelier de Formation par le Travail ou Entreprise de travail Adapté) et à tout opérateur économique dont l'objet principal est l'intégration sociale et professionnelle des personnes handicapées ou défavorisées et dont au moins 30% du personnel de ces ateliers ou opérateurs économiques sont des travailleurs handicapés ou défavorisés.

Vérification

Le soumissionnaire joindra à sa demande de participation/son offre, soit la preuve qu'elle dispose, au jour de la demande de participation/l'offre d'un agrément (temporaire ou à durée indéterminée) en cours de validité, soit les documents attestant qu'elle est une entreprise d'économie sociale d'insertion.

Les spécifications techniques

Demandez des plats végétariens dans les repas

Les légumineuses, telles que les pois chiches, haricots rouges et lentilles, sont une excellente alternative, permettant de varier les plats comme les sandwiches au houmous, le curry de pois chiches ou le dhal de lentilles corail. Intégrer ces aliments dans votre alimentation est une priorité pour les adultes belges, qui devraient en consommer au moins une fois par semaine. Il est prouvé que le végétarisme présente des bénéfices pour la santé¹ et l'environnement². Par exemple, les lentilles vertes produisent environ 30 fois moins de CO₂ par kilo qu'un steak de bœuf, offrant ainsi une dimension plus durable dans la composition des menus proposés lors de vos événements.



Pour encourager le choix d'un repas végétarien, plusieurs méthodes efficaces peuvent être mises en place. Par exemple, demandez que le plat proposé par défaut soit végétarien, tout en offrant en option un plat à base de viande. *Exemple : Lors de l'événement, un repas végétarien sera servi. Veuillez indiquer si vous souhaitez une option non végétarienne.* Cette approche peut significativement augmenter le nombre de commandes pour des repas végétariens³.

Clause

Le soumissionnaire devra inclure dans son offre une liste de plats végétariens. Cette liste devra impérativement comporter au minimum un plat végétarien pour chaque service proposé.

Vérification

Le soumissionnaire présentera une liste détaillée des plats végétariens qui composent son offre et joindra également les fiches techniques de ceux-ci (ingrédients, quantité, photo de la préparation, etc).

¹ Conseil Supérieur de la Santé, Alimentation végétarienne, 2021

² Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet. Une alimentation saine issue de production durable, 2019

³ Nudging healthy and sustainable food choices: three randomized controlled field experiments using a vegetarian lunch-default as a normative signal, novembre 2019.

❑ Excluez les viandes à haut impact environnemental

Certaines viandes, comme le bœuf, le veau, le mouton ou l'agneau, ont un impact environnemental très élevé. Remplacez les autant que possible, au profit de viandes moins polluantes comme le poulet ou la dinde. En effet, la production de poulet génère environ trois fois moins de gaz à effet de serre que celle du bœuf⁴.

Clause

Le soumissionnaire s'engage à ne proposer aucun à plat à base de viande à haut impact environnemental (bœuf, veau, agneau, mouton).

Vérification

Le soumissionnaire fournira une liste détaillée des viandes contenues dans les repas à base de viande.



❑ Exigez un pourcentage minimal de légumes de saison dans l'offre alimentaire (selon le calendrier des fruits et des légumes de saison de Bruxelles Environnement).

Le respect de la saisonnalité des légumes présente de nombreux avantages environnementaux⁵. En effet, les légumes de saison poussent naturellement, sans recours à des techniques énergivores comme le chauffage ou l'éclairage artificiel en serre. Il est donc essentiel de demander à votre prestataire de respecter un certain pourcentage de légumes de saison dans les plats proposés. Cependant, il est important d'adapter ce pourcentage aux variations saisonnières de la disponibilité des légumes. Par exemple, en été, les légumes de saison sont plus abondants, ce qui permet d'exiger un pourcentage plus élevé, tandis qu'en hiver, cette exigence peut être réduite. Les pourcentages ci-dessous fournissent une indication des taux minimaux à exiger dans votre marché.

Mois	Pourcentage minimal de fruits et légumes de saison
Janvier	25%
Février	20%
Mars	20%
Avril	15%
Mai	25%
Juin	40%
Juillet	60%
Août	70%
Septembre	70%
Octobre	50%
Novembre	30%
Décembre	25%

Clause

Le soumissionnaire s'engage à proposer des plats incluant un pourcentage minimum de légumes de saison. Ce pourcentage sera ajusté en fonction des mois de l'année pour tenir compte de la disponibilité variable des légumes de saison. Les pourcentages minimaux sont définis dans le Tableau 1. Le calendrier de référence pour la saisonnalité est celui des fruits et légumes de saison proposé par Bruxelles Environnement.

Vérification

Le soumissionnaire présentera une liste détaillée des légumes utilisés dans chaque prestation, avec la mention de leur saisonnalité. Le prestataire doit fournir cette liste avant chaque événement ou réunion, pour permettre un contrôle en amont.

⁴ Agrybalise, 2024

⁵ Les avis de l'ADEME, «Alimentation - les circuits courts de proximité», Juin 2017

□ Demandez des boissons exclusivement issues de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable :

L'impact des boissons que vous proposez lors de vos événements est également important à prendre en compte. Les produits comme le thé, le café, les jus de fruits ou encore les vins peuvent avoir un coût environnemental et social élevé s'ils ne sont pas issus de filières durables. Privilégier des boissons provenant de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable permet de réduire l'empreinte écologique et de soutenir des filières qui garantissent des conditions de travail décentes aux producteurs. Ces certifications impliquent que les produits respectent des normes strictes en matière de durabilité environnementale et de justice sociale, et contribuent à renforcer l'image responsable de votre organisation.

Clause

Le soumissionnaire s'engage à proposer des boissons exclusivement issues de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.

Vérification

Le soumissionnaire présentera une liste des boissons proposées, indiquant les labels certifiant qu'elles sont issues de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.



Bon à savoir : nouvelle interdiction du matériel de restauration à usage unique sur les événements publics

Depuis 2022, la réglementation Brudalex s'applique dans la Région de Bruxelles-Capitale et établit un cadre réglementaire pour faciliter la transition vers une économie circulaire en encourageant la collecte sélective et le réemploi des déchets. Cette législation interdit notamment l'utilisation de matériel de restauration à usage unique pour servir des boissons dans les entités publiques. Elle impose également l'utilisation systématique d'eau du réseau et la présentation des aliments dans des contenants réutilisables. L'objectif est de promouvoir l'exemplarité des

pouvoirs publics en matière de durabilité.

Ces exigences doivent être respectées sans qu'il soit nécessaire de les inclure spécifiquement dans votre marché. Cependant, il est important de bien comprendre ces obligations avant de passer un marché, car des dérogations peuvent exister pour des cas spécifiques. Pour plus de renseignements, nous vous invitons à consulter ce [lien](#).

■ Les critères d'attribution

□ Limitez le gaspillage alimentaire

Plusieurs mesures peuvent être mises en place pour éviter des coûts environnementaux, mais aussi des coûts économiques que peut impliquer le gaspillage alimentaire.

Pour éviter de tels impacts, incluez des clauses spécifiques dans votre marché. Dans la mesure du possible, essayez de prévoir :

1 Des systèmes flexibles de commande

Dans la mesure du possible, essayez de déterminer le nombre exact de participants avant l'événement afin de commander les repas avec précision. Prévoyez la possibilité d'ajuster le nombre de repas commandés en fonction des désistements, et privilégiez les traiteurs qui offrent la possibilité d'annuler ou de modifier des commandes jusqu'à quelques jours avant l'événement. Cela vous permettra de réduire le gaspillage tout en optimisant les coûts.



2 Une redistribution des surplus alimentaires

Demandez à ce que les **plats soient chauffés et servis progressivement** au fur et à mesure de la demande le jour de l'événement. Cela facilite la gestion des surplus alimentaires et permet de redistribuer les excédents à vos collaborateurs ou à une association. Pour garantir la sécurité alimentaire, veillez à ce que les préparations soient conservées selon les exigences de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA). Enfin, prévoyez également des **boîtes de conditionnement** pour redistribuer les surplus de manière efficace après l'événement.

Clause

Le pouvoir adjudicateur souhaite favoriser des mesures pour limiter le gaspillage alimentaire. Il encourage pour ce faire l'utilisation d'un système de commande flexible, permettant de confirmer le nombre exact de repas à prévoir [XX] heures avant l'événement, pendant les jours ouvrables.

Vérification

Le soumissionnaire présentera un descriptif des possibilités de flexibilité face aux éventuelles demandes additionnelles ou de l'annulation par rapport à la quantité de la commande, et ce, jusqu'à [XX] heures avant l'événement, etc. Le critère sera évalué de manière qualitative, en examinant la qualité du document descriptif. L'évaluation portera sur la flexibilité du système de commande et la manière dont il permet de limiter le gaspillage alimentaire.



Conseil pratique :

Limitez les quantités commandées au strict nécessaire pour l'événement, en commandant par exemple pour 80 % des invités. En effet, il y a souvent des désistements de dernière minute ou des absences non signalées.

☐ Demandez que les repas soient livrés au lieu de l'événement en vélo cargo

Il est conseillé d'inclure un critère d'attribution pour encourager cette approche respectueuse de l'environnement. De nombreuses entreprises proposent désormais ce type de services pour livrer des repas en réduisant les émissions de CO₂. De plus, certains vélos cargos sont équipés de caissons isothermes pour maintenir les repas à une température adéquate, garantissant ainsi la sécurité alimentaire.



Clause

Le pouvoir adjudicateur souhaite favoriser des modes de transport plus écologiques. Il encourage pour ce faire l'utilisation, dans la mesure du possible, de vélos cargo/musculaires pour le transport de marchandises.

Vérification

Le soumissionnaire présentera un descriptif logistique mis en place pour la livraison en vélo cargo/musculaire : nombre de vélos (factures ou contrats de location) en sa possession ou location), modalité de gestion des livraisons à vélo (itinéraires, temps de livraison, zone de couverture, etc.).

L'éditeur responsable
Bruxelles Environnement

Le numéro de dépôt légal
D/2024/5762/09

Bruxelles Environnement est l'institution publique qui assume un large éventail de compétences en matière de politique environnementale, de bien-être animal et énergétique. En réponse aux défis du changement climatique, de la biodiversité, et des impacts de la pollution, nous améliorerons la résilience climatique de la Région et la qualité de vie de chaque habitant de Bruxelles. En tant que partenaire des citoyens, des entreprises et des pouvoirs publics, nous œuvrons pour un environnement sain et agréable, aujourd'hui et pour demain.



Besoin d'un coup de pouce ?

Contactez notre helpdesk :
greenprocurement@environnement.brussels.
Cette équipe d'experts vous aide avec la relecture de votre cahier des charges, la rédaction de clauses pour votre cahier des charges, des conseils et de l'aide pour l'attribution de vos marchés...



Contactez notre facilitateur B2B :
B2B@goodfood.brussels. Ce service vous épaulera pour trouver un traiteur répondant à vos attentes.