



Cahier des charges type

Achat
d'alimentation
durable



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
.brussels

Table des matières

1. Remarque préliminaire au cahier des charges	3
2. Stratégie générale	4
2.1. Stratégie Good Food	4
2.2. Ingrédients Good Food	5
2.3. Stratégie générale : ingrédients frais, belges et de saison	8
2.4. Contrôle du marché	10
3. Cahier des charges	12
3.1. Choix de la procédure	12
3.2. Objet du marché	13
3.3. Critères de sélection	13
3.4. Critères d'attribution	14
3.4.1. Le prix	14
3.4.2. Qualité	16
3.4.3. Bien-être animal	17
4. Spécifications techniques	18
4.1. Fruits et légumes frais	19
4.2. Poisson	21
4.3. Viande	21
4.4. Produits laitiers	22
4.5. Pain	23
4.6. Produits surgelés	24
4.7. Aliments secs	24
4.8. Boissons	25
5. Amendes	27

1. Remarque préliminaire au cahier des charges

Ce document présente les critères de durabilité que les autorités publiques peuvent inclure dans leurs marchés publics pour l'achat et la fourniture de produits alimentaires. Les dispositions administratives du marché ne sont pas couvertes par ce document.

Puisque vous passez un marché public¹ pour l'achat de denrées alimentaires, vous êtes (en partie) responsable de la préparation des repas. Cela vous offre déjà de nombreuses possibilités pour mettre en œuvre la durabilité dans votre cuisine.

Le présent exemple de cahier des charges est une aide pour le personnel qui effectue les achats et/ou prépare les repas. Il est préférable de le combiner avec une sensibilisation du personnel à l'achat d'ingrédients locaux, saisonniers et durables.

Ce cahier des charges se concentre sur trois types d'ingrédients durables :

- produits issus de l'agriculture biologique
- produits issus du commerce équitable
- poisson durable (ASC/MSC)

En outre, nous accorderons une attention particulière à l'achat de produits locaux en mettant l'accent sur le respect de la réglementation.

En plus des critères, vous trouverez les explications nécessaires sur la manière dont le contrôle doit se dérouler. Il est important de prévoir du temps pour effectuer celui-ci de manière suffisamment approfondie. C'est ce qui déterminera le résultat final du marché.

Il est donc recommandé de n'inclure dans votre cahier des charges que les critères que vous pouvez effectivement vérifier. Si vos moyens de contrôle sont limités, privilégiez des critères que vous pouvez facilement vérifier.

1. <https://besustainable.brussels/fr/guidances/csc-type>

2. Stratégie générale

2.1. Stratégie Good Food

Une première stratégie Good Food (2016-2020) a permis d'impulser des réalisations concrètes. En adéquation avec la déclaration de politique régionale 2019-2024 qui appelait au renforcement de cette stratégie, et suite à un processus participatif de co-construction d'un an ayant rassemblé quelques 300 acteurs, la région bruxelloise se dote maintenant d'une stratégie Good Food 2 (SGF2).

La SGF2 vise un basculement plus structurel du système alimentaire vers plus de durabilité à l'horizon 2030. Il s'agit de requalifier notre système alimentaire, de la production à la consommation, vers un modèle respectueux de l'humain et des autres espèces, régénérateur de biodiversité et créateur d'emplois de qualité tel que décrits dans le cadre de la stratégie Shifting Economy.

Concrètement, le régime alimentaire Good Food se traduit par une assiette saine et savoureuse, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et céréales complètes. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais, de saison, de préférence bio, un maximum locaux. Il limite les sucres, le sel, les aliments trop gras, les protéines animales (moins et de meilleure qualité), ainsi que les pertes alimentaires.

Les critères de saisonnalité, d'agriculture biologique ou raisonnée, de localité (dans le respect des législations européennes), de réduction du grammage de viande et des viandes impactantes ainsi que de prévention du gaspillage alimentaire devraient donc figurer dans tout cahier des charges en lien avec l'alimentation.

Le [portail Good Food](#) comprend de nombreuses [ressources](#). Il reprend notamment dans son [bottin](#) les acteurs Good Food (restaurants, traiteurs, distributeurs, etc.) permettant d'identifier facilement les acteurs Good Food avec qui collaborer via vos marchés publics.

Deux labels existent aussi pour distinguer les [cantines](#) et [restaurants](#) Good Food. Un dispositif d'[attestation de contrôle](#) a été lancé en vue de distinguer les cuisines centrales en capacité de livrer des repas Good Food. La [liste des cuisines attestées](#) est disponible sur le portail.

Une série d'[outils](#) sont également mis à disposition des acheteurs intéressés par les marchés de confection et livraison de repas et des [cahiers de charges type](#) sont disponibles pour inspiration.

2.2. Ingrédients Good Food

L'achat d'ingrédients Good Food (biologiques, issus du commerce équitable ou MSC/ASC) peut être mis en œuvre dans une cuisine collective de trois manières.

Option 1 : Lots séparés pour les produits biologiques

La première façon est de passer une commande avec un lot de produits biologiques et un deuxième lot de produits conventionnels.

Le lot de produits biologiques comprend ceux que vous souhaitez acheter (tout en conservant la possibilité d'acheter des produits en dehors de l'inventaire, si nécessaire). Lorsque vous créez votre inventaire, gardez à l'esprit que tous les produits ne sont pas toujours disponibles en version biologique. Inclure des produits biologiques très spécifiques dans votre inventaire peut décourager certains prestataires et constituer un frein à remettre offre.

Le lot de produits non biologiques doit permettre d'acheter tous les produits nécessaires. Cet inventaire peut donc être plus important que celui du lot de produits biologiques.

De cette manière, la personne responsable des achats a la possibilité de choisir lequel des deux produits elle préfère en fonction du prix, de l'origine, du matériel d'emballage, de la qualité, etc.

Si vous souhaitez appliquer cette stratégie, il est nécessaire de vérifier si les quantités présumées des différents lots que vous créez sont suffisamment importants. Si ce n'est pas le cas, vous courez le risque que des soumissionnaires potentiels ne présentent pas d'offre en raison du faible volume (voir chapitre 4 conditions de livraison pour plus d'informations).

Veillez à sensibiliser la personne responsable des achats à l'utilisation d'ingrédients biologiques. Donner la possibilité d'acheter des ingrédients durables est une première étape essentielle. Pour encourager les responsables des achats à effectivement passer commande, il est recommandé d'organiser des sessions de dégustation. Cette bonne pratique leur permettra de découvrir les produits biologiques de l'inventaire.

Votre cahier des charges peut inclure une clause stipulant que le soumissionnaire doit organiser une présentation et dégustation de la gamme de produits au moins une fois par an.

Option 2 : Inclure des produits biologiques et du commerce équitable

Une deuxième option consiste à inclure une liste limitée d'ingrédients biologiques et issus du commerce équitable dans votre cahier des charges. Vous pouvez proposer une alternative classique et laisser au responsable des achats le choix d'acheter des ingrédients Good Food ou non.

Une autre possibilité consiste à ne pas proposer d'alternative classique. Certains choix comme l'achat de produits biologiques entraînent une augmentation du coût de revient du repas tandis que d'autres le réduisent. L'augmentation d'ingrédients biologiques doit donc être pensée en parallèle avec une diminution du grammage ou de la fréquence de la viande ainsi que des critères menant à la réduction du gaspillage alimentaire. Une étude française sur l'impact de la loi egalim sur les cantines démontre que le surcoût lié à l'introduction de 50% de produits bio est de l'ordre de 1,3% si en parallèle le gaspillage est réduit de 50% et 2 repas végétariens sont introduits par semaine. Ces constats ont été par ailleurs confirmés par une étude de foodcost réalisée par Bruxelles Environnement. Le surcoût lié à l'introduction de produits biologiques est, dans tous les cas, sans commune mesure avec les bénéfices à attendre pour l'environnement, la santé publique et le coût de celle-ci. Il présente également des risques, par exemple l'indisponibilité de certains produits. Par ailleurs, si le fournisseur ne stocke pas certains produits en version biologique ou équitable, il ne soumettra pas d'offre. Une étude de marché suffisamment approfondie est nécessaire pour s'assurer que les fournisseurs potentiels peuvent fournir les différents produits biologiques et équitables souhaités.

Si vous envisagez ce scénario, il est vivement conseillé de vous concerter avec votre responsable des achats. En discuter au préalable et s'assurer de la bonne compréhension de chacun et chacune sur les implications permettra d'éviter des frustrations éventuelles.

Achat de produits issus du commerce équitable

Il est préférable d'indiquer dans le lot des aliments secs les produits de commerce équitable que vous souhaitez vous procurer. L'achat de ces ingrédients issus du commerce équitable entraîne un faible surcoût, mais comme ils ne figurent pas au menu tous les jours, l'impact sur le coût total des denrées alimentaires reste limité. Là encore, il convient de réaliser une étude de marché afin d'éviter qu'un soumissionnaire potentiel ne dispose pas de tous les produits équitables demandés et ne soumette donc pas d'offre. Pour le café, le thé, les bananes, le riz, le chocolat, le sucre... vous pouvez demander des produits équitables sans aucun problème.

Option 3 : Acheter uniquement des ingrédients Good Food

Pour les ingrédients biologiques, cette option est pratiquement impossible à mettre en œuvre. Le coût supplémentaire lié à l'achat d'ingrédients biologiques est très élevé. Nous ne recommandons pas cette approche.

Pour le poisson congelé, la meilleure solution consiste à demander à votre fournisseur de ne fournir que du poisson certifié ASC ou MSC.

Attention : cela ne s'applique qu'au poisson, car les fruits de mer certifiés ne sont disponibles sur le marché que dans une moindre mesure.

Conclusion

Pour les ingrédients issus du commerce équitable et le poisson durable, il est tout à fait possible de ne demander que des ingrédients Good Food. Pour les ingrédients biologiques, il est préférable de choisir l'une des options suivantes :

1. Introduire une liste fixe d'ingrédients biologiques dans votre cahier des charges (en commençant par les aliments secs, puis les fruits et les légumes)
2. Faire deux lots (un pour les ingrédients biologiques et un pour les ingrédients non biologiques).

Nous aborderons cette question plus en détail lorsque nous élaborerons le cahier des charges.

Quel que soit votre choix, il est préférable d'introduire progressivement les produits durables. Il s'agit d'un changement majeur tant pour les responsables de la cuisine (système de commande différent, modification des fiches de recettes...) que pour les bénéficiaires (augmentation possible des prix, recettes différentes...) C'est cette voie qui offre les meilleures chances de succès pour intégrer de manière permanente l'utilisation de produits biologiques et d'autres produits durables dans votre établissement.

Certification obligatoire en cas de communication autour des ingrédients Good Food

Notez que vous ne pourrez communiquer sur l'utilisation d'ingrédients biologiques que si vous êtes certifié. Pour la certification biologique, vous avez le choix entre 4 options :

- 100 % biologique
- sur la base d'ingrédients 100 % biologiques
- sur la base d'un pourcentage d'ingrédients biologiques
- liste fixe d'ingrédients biologiques

La pratique montre que les deux dernières options sont les plus faciles à mettre en œuvre dans une cuisine collective.

Il en va de même pour la communication concernant le poisson MSC/ASC.

Un autre avantage de la certification est que vous bénéficiez d'un contrôle indépendant supplémentaire du contractant. Par conséquent, vous ne devez plus effectuer ce contrôle vous-même.

Trouvez plus d'informations sur la [certification biologique](#), le [label MSC](#) et le [label ASC](#).

2.3.Stratégie générale : ingrédients frais, belges et de saison

Dans la stratégie d'achat de produits locaux, il est très important de faire la distinction entre les fruits et légumes frais et les fruits et légumes préemballés.

Pour les aliments préemballés congelés et sous vide, il est très difficile de retracer l'origine. Par conséquent, vous ne pouvez pas inclure ce critère dans votre cahier des charges. Il n'est donc pas possible de demander des produits locaux.

Pour les fruits et légumes frais, les produits laitiers et la viande, le fournisseur doit obligatoirement en indiquer l'origine, ce qui vous permet de la retracer. Cela facilite la vérification, mais la législation sur les marchés publics interdit d'introduire une restriction géographique dans votre cahier des charges. Heureusement, il existe des solutions pour vous permettre de privilégier les ingrédients locaux.

Option 1 : Sensibiliser l'acheteur

La mention de l'origine des fruits et légumes frais étant une obligation légale, vous pouvez demander à la personne chargée des achats d'en tenir compte. Lors de la commande, elle peut donner la préférence aux produits locaux. Cela demande de la flexibilité dans l'élaboration des menus mais peut augmenter considérablement le pourcentage de légumes belges de saison dans votre cuisine.

L'utilisation d'un calendrier des saisons permet également d'éviter la production dans des serres chauffées et/ou les longues distances de transport.

Produits locaux ou saisonniers

Qui dit produit de saison ne dit pas nécessairement produit belge. Veillez à vérifier l'origine des produits avant de passer commande. Gardez en mémoire que les produits locaux non saisonniers sont habituellement produits dans des serres chauffées. Ces produits ont donc une empreinte écologique importante. L'idéal est d'acheter des produits locaux et saisonniers lorsque cela est possible, et surtout privilégier l'option avec l'impact environnemental le plus faible.

Option 2 : Lots spécifiques

Vous pouvez choisir de passer des commandes séparées pour certains produits (comme les pommes, les poires, les yaourts, etc.) si ces commandes sont inférieures au seuil de publication (140.000 euros).

Cela vous permet de contacter une série de fournisseurs locaux et de leur demander de soumettre une offre pour plusieurs marchés publics ou un seul marché avec plusieurs lots en fonction de la taille de votre cantine.

Attention : il n'y a qu'un nombre limité d'agriculteurs qui souhaitent travailler directement avec des cuisines collectives. Assurez-vous que votre marché présente un intérêt pour les agriculteurs en limitant le nombre de livraisons et en achetant des volumes suffisants. Sinon, vous risquez de ne pas recevoir d'offres.

N'oubliez pas non plus que cette stratégie augmentera le nombre de fournisseurs (charge administrative plus importante) et que les produits ne seront pas toujours disponibles en raison de la saisonnalité ou des problèmes de récolte.

Si vous optez pour cette stratégie, choisissez des produits qui sont produits en Belgique, comme repris dans l'exemple ci-dessus (pommes, poires et yaourt).

Exception

Une exception peut être faite à cette stratégie si vous avez une planification des menus très flexible. Si vous êtes prêt à adapter votre plan de menus au rythme de production hebdomadaire d'un agriculteur, vous pouvez passer une commande pour la production de légumes et/ou de fruits frais.

L'agriculteur livre alors sa production et les menus sont adaptés au rythme de l'agriculteur. L'[hôpital AZ Zeno](#), entre autres, fonctionne selon ce principe.

Attention : en plus d'un contrat avec un agriculteur, vous devrez conclure un marché séparé avec un grossiste pour disposer de suffisamment de fruits et légumes tout au long de l'année. Le contrat avec l'agriculteur portera dès lors sur certains fruits et légumes non repris à l'inventaire du marché avec le grossiste.

Option 3 : Emballages réutilisables (fruits et légumes uniquement)

Lors de votre commande, vous pouvez choisir de vous faire livrer les fruits et légumes frais dans des emballages réutilisables. Ces emballages ne sont utilisés que par les criées belges, ce qui vous donne la garantie de recevoir des produits locaux.

Attention : cela signifie également que vous ne pouvez pas acheter les ingrédients en dehors de la saison de production belge. En incluant cette clause, vous risquez donc de manquer de fruits et légumes frais certains mois de l'année. En outre, cette clause ne vous permet pas d'acheter des produits exotiques tels que des bananes et des oranges. Ce problème peut être résolu en passant soit un deuxième marché soit un marché à plusieurs lots pour acheter des légumes et des fruits frais ou en optant pour des légumes surgelés ou sous vide pendant les mois d'hiver.

Conclusion :

Il existe plusieurs options pour travailler avec des produits locaux. La plus simple est de sensibiliser votre acheteur, s'il en a la possibilité, de s'orienter vers des produits issus de circuit-court et de saison.

Les autres options nécessitent des commandes/fournisseurs supplémentaires et/ou une grande flexibilité dans l'élaboration de vos menus.

2.4. Contrôle du marché

Les contrôles sont nécessaires pour assurer la conformité avec les spécifications techniques. Le cahier des charges doit contenir des critères que le pouvoir adjudicateur est en mesure de contrôler. Ceci permet d'améliorer la lisibilité des cahiers des charges et de faciliter le suivi du marché. L'expérience montre que l'absence de contrôle est détrimentale à la réussite du marché.

Comment organiser des contrôles efficaces ?

Pour que les contrôles soient efficaces, deux types doivent être prévus :

1. Contrôle à la livraison
2. Contrôle administratif tous les 3 mois

Contrôle à la livraison

Les produits biologiques sont toujours reconnaissables grâce label biologique européen.



Les produits issus du commerce équitable peuvent être reconnus grâce entre autres aux 3 labels suivants qui sont les plus communs, mais il en existe de nombreux autres. Veuillez noter que le label Rain Forest Alliance n'est pas un label de commerce équitable. Il garantit de bonnes conditions de travail mais pas de salaire minimum pour le producteur.



Le poisson durable peut être reconnu grâce aux labels MSC (pêche sauvage) et ASC (aquaculture).



À chaque livraison, vérifiez que tous les produits portent le label correspondant. La facture ou le bon de livraison doit également indiquer qu'il s'agit de produits biologiques ou équitables, ou de poisson ASC/MSC.

Outre le contrôle de l'origine biologique/équitable des ingrédients, il est nécessaire de vérifier la qualité des produits. Si les produits ne répondent pas à vos critères, il est préférable de les refuser et de les renvoyer. Prenez toujours une photo des produits comme preuve et communiquez-la au fournisseur.

Si nécessaire, prévoyez un système de sanctions pour les livraisons non conformes (voir [chapitre 5](#)) et/ou le remplacement des produits non livrés.

Contrôle administratif

Pour savoir combien de produits durables vous utilisez, il est souhaitable d'établir un relevé des quantités utilisées tous les 3/6/12 mois. Vous pouvez demander au prestataire d'envoyer un relevé trimestriel des produits vendus (voir ci-dessous).

Vous pouvez ainsi vérifier si le pourcentage de produits durables augmente ou diminue. Avec ces chiffres en main, vous pouvez, si nécessaire, rappeler au responsable de la cuisine d'acheter plus de produits durables.

Ce contrôle est souhaitable car le responsable de la cuisine a la possibilité d'utiliser peu de produits durables, voir aucun. Il peut choisir d'acheter des produits classiques ou d'inclure quelques ingrédients disponibles uniquement en version biologique ou équitable. Une évaluation régulière est donc fortement recommandée.

3. Cahier des charges

Ce chapitre est structuré comme un cahier des charges et est donc divisé en plusieurs sections :

- choix de la procédure
- objet du marché
- critères de sélection
- critères d'attribution
- spécifications techniques

Pour une meilleure lisibilité du document

Les critères que le pouvoir adjudicateur peut copier/coller dans son cahier des charges sont indiqués en **gras**. Vous devez modifier les parties en bleu selon vos choix.

Dans l'encadré, vous trouverez les explications, conseils et informations nécessaires pour compléter les critères proposés.

3.1. Choix de la procédure

Option 1 : Procédure négociée

Un appel d'offres avec publication européenne
(montant estimé du marché >215.000 euros HT);

- ou** un appel d'offres avec publication belge
(montant estimé du marché <215.000 et >140.000 euros HT);
- ou** une procédure négociée sans publication
(montant estimé du marché <140.000 euros HT);
- ou** un marché public de valeur limitée
(montant estimé du marché <30.000 euros HT).

Option 2 : Procédure sans publication (<140.000 €)

Comme indiqué, il est possible d'opter pour la procédure sans publication. Cette procédure ne permet qu'à un nombre limité de producteurs d'être informés du marché.

Grâce à cette méthode, vous ne pouvez contacter que les producteurs belges et/ou les distributeurs de ceux qui travaillent avec des produits locaux. Ainsi, vous ne recevrez que des produits locaux. Demandez d'abord aux producteurs s'ils sont intéressés par la commande afin de recevoir au moins une offre.

Pour toute question sur le bio (prix, disponibilité des produits sur le marché belge, etc.), contactez gratuitement Biowallonie. Si vous recherchez des producteurs locaux, vous pouvez consulter le [bottin](#) des points de vente, restaurants et cantines Good Food et contacter gratuitement le service Good Food B2B à l'adresse suivante: B2B@goodfood.brussels.

Option 3 : Marché public de faible montant (<30.000 €)

Il existe également une procédure par formulaire de commande. Pour les commandes inférieures à 30.000 euros, vous êtes tenu de réaliser une étude de marché, mais une procédure simplifiée peut être utilisée par la suite.

Ainsi, vous pouvez contacter 3 producteurs de fruits à pépins avec une demande informelle (étude de marché) pour la livraison de pommes ou de poires. Vous pouvez alors demander au producteur qui offre les meilleures conditions (prix, qualité, livraison...) de remplir une simple offre de prix. De cette manière, les producteurs ne doivent pas passer par une procédure chronophage et vous pouvez travailler avec des producteurs locaux.

Attention : dans certaines administrations, il existe des procédures internes qui ne permettent pas cette façon de travailler. Demandez donc d'abord en interne si c'est possible.

3.2. Objet du marché

Le choix de l'objet du marché est important, car tous les critères d'attribution et les spécifications techniques doivent être liés à l'objet du marché.

Il est conseillé de mentionner le caractère durable de la demande dès l'intitulé de l'objet du marché.

Cette mention vous permet d'inclure tout type de clause durable dans le reste du cahier des charges.

Comme objet du marché, vous pouvez utiliser le titre suivant :

Le marché (divisé en plusieurs lots) consiste à fournir des produits alimentaires (durables) : aliments secs, fruits et légumes frais, produits laitiers, viande, poisson, produits surgelés. (Supprimer les mentions inutiles).

3.3. Critères de sélection

Il n'y a pas de critères de sélection durables possibles pour ce type de mission.

3.4. Critères d'attribution

Pour l'achat d'ingrédients, il n'y a pas de valeur ajoutée à travailler avec des critères d'attribution durables.

Les critères d'attribution concernant les matériaux d'emballage, l'utilisation de véhicules écologiques ou d'autres critères environnementaux sont très difficiles à vérifier et compliquent l'attribution.

Les critères d'attribution concernant les délais et fréquences de livraison de vos produits sont également peu utiles. Il est préférable de préciser les délais de livraison que les fournisseurs doivent respecter. Attention : soyez réaliste dans le choix de vos délais de livraison et, si nécessaire, interrogez le marché à ce sujet. En général, une livraison dans les 7 jours calendrier est recommandée.

En outre, peu de fournisseurs proposent des solutions innovantes dans ce domaine.

Il est préférable d'attribuer le marché en utilisant uniquement le prix comme critère d'attribution.

Il existe cependant deux exceptions : le pain et les boissons. Pour ces deux produits, le goût joue un rôle majeur car il diffère fortement en fonction de la qualité du produit.

En outre, un critère d'attribution du bien-être animal peut être utilisé pour la viande. Certains labels peuvent être utilisés à cet effet, comme le « Label Rouge » (uniquement pour les produits français) ou le label « Beter Leven ».

Comme indiqué dans l'introduction, ce sont les responsables de la cuisine qui décideront des ingrédients à acheter. Vous pouvez les encourager à choisir des produits locaux de saison avec le moins d'emballage possible et à choisir des ingrédients durables dans la mesure du possible.

A propos du conditionnement, un guide spécifique relatif aux emballages est également disponible sur [le site de Bruxelles Environnement](#).

3.4.1. Le prix

L'impact du prix doit être divisé en deux catégories : les produits préemballés et les produits frais, car ces deux catégories sont soumises à des fluctuations de prix différentes.

Produits préemballés

Les prix des produits préemballés tels que les boissons, les légumes surgelés, le café... sont davantage susceptibles de fluctuer sur une base annuelle. Il est donc préférable de travailler avec un marché 1+1+1+1 qui permet d'ajuster les prix annuellement soit par l'indexation, soit par une nouvelle soumission des prix. Si vous n'offrez pas cette option, il y a de fortes chances que vous ne receviez aucune offre, car les entreprises ne peuvent pas garantir un prix stable sur une période de quatre ans.

Par conséquent, le contrat peut être renouvelé trois fois si les deux parties sont d'accord. Il est alors possible d'indexer les prix ou de permettre au soumissionnaire de fournir une nouvelle liste de prix.

Produits frais

Le prix est un critère difficile à appliquer lors de l'achat de fruits et légumes frais. Ces prix sont fortement soumis à des fluctuations hebdomadaires liées aux saisons, aux bonnes ou mauvaises récoltes, etc.

Dans un monde idéal, les prix du marché de tous les produits frais seraient ajustés chaque semaine sur la base d'un certain indice disponible, ce qui n'est malheureusement pas possible. Il existe ici trois scénarios différents :

1. **Un prix fixe** : le prix reste identique tout au long de l'année. Néanmoins, les prix resteront élevés tout au long de l'année car vous ne pourrez pas bénéficier de réductions pour les produits saisonniers.
2. **Un prix fixe avec révision des prix** : vous pouvez permettre aux producteurs d'adapter leurs prix tous les trois mois pour mieux prendre en compte les fluctuations de prix.
3. **Un prix variable** : cela permet aux producteurs d'adapter leurs prix sur base hebdomadaire pour mieux coller à la réalité du marché. Deux inconvénients résident ici : (1) il est difficile d'estimer les fluctuations des prix du marché et de les répercuter sur les prix du fournisseur (2) cela demande plus de travail, car les prix doivent être comparés régulièrement. Cependant, il est possible également d'ajouter des clauses supplémentaires pour permettre la fluctuation des prix sur base de certains paramètres comme le prix des criées (ce qui implique d'avoir un abonnement payant à un site reprenant les prix à la criée).

Les deux premiers scénarios sont simples à mettre en œuvre et permettent une réelle prévisibilité financière. Le troisième scénario peut néanmoins être plus avantageux à condition que la relation avec le fournisseur soit bonne.

Il est également préférable de recourir à une commande sur base annuelle répétable.

Clause sur les prix dans le cahier des charges

Le calcul du prix total se fait de la manière suivante : les prix unitaires des ingrédients sont multipliés par les quantités présumées. Entre les candidats, une règle de trois sera appliquée. Le candidat dont l'offre est la plus basse obtiendra le maximum de points.

Clause prix fixe

La commande au bordereau de prix est une commande dans laquelle les prix unitaires des différents articles sont fixés et les quantités, dans la mesure où les quantités sont déterminées pour les articles, sont présumées ou exprimées à l'intérieur d'une fourchette. Les différents postes sont réglés sur la base des quantités effectivement commandées et exécutées.

Le marché sera attribué sur la base des prix unitaires indiqués dans l'offre.

Au moment de la rédaction du cahier des charges du présent marché, le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de déterminer avec précision les quantités de fournitures dont il aura besoin. Par conséquent, les quantités présumées de ce marché sont indiquées à titre indicatif. Elles n'engagent en rien le pouvoir adjudicateur.

Le bordereau de prix annexé au cahier des charges n'est destiné qu'à permettre la comparaison entre les différents soumissionnaires le jour de l'ouverture des offres et le contractant ne pourra donc prétendre à aucune indemnité dans le cas où les quantités présumées ne seraient pas atteintes.

Clause prix variable

La commande contre liste de prix est une commande dans laquelle le soumissionnaire complète sa liste de prix pour la semaine X.

Les quantités, dans la mesure où des quantités sont déterminées pour les postes, sont des quantités présumées ou sont exprimées dans une fourchette. Les articles sont payés sur la base des quantités effectivement commandées et exécutées.

Le marché est attribué sur la base des prix unitaires indiqués dans l'offre.

Au moment de la rédaction du cahier des charges du marché, le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de déterminer avec précision les quantités de fournitures dont il aura besoin. Par conséquent, les quantités présumées de ce marché sont mentionnées à titre indicatif, elles n'engagent en rien les pouvoirs adjudicateurs.

Le bordereau de prix annexé au cahier des charges n'est destiné qu'à permettre la comparaison entre les différents soumissionnaires le jour de l'ouverture des offres et le contractant ne pourra donc prétendre à aucune indemnité dans le cas où les quantités présumées ne seraient pas atteintes.

Le contractant peut adapter ses prix hebdomadairement en fonction du prix du marché. Les fluctuations ne peuvent en aucun cas dépasser la limite suivante :

- *augmentation de prix de plus de XX% (supprimer les mentions inutiles)*
- *augmentation de prix supérieure à l'augmentation de prix notée sur le site web <https://landbouwcijfers.vlaanderen.be> par rapport aux prix de la semaine X.*

3.4.2. Qualité

Pour les lots concernant le pain et les boissons, il peut être opportun d'organiser un test de dégustation à l'aveugle. Pour l'organiser, il est préférable de travailler avec un jury constitué d'environ cinq membres du personnel. Les critères qui encadreront la dégustation peuvent être le goût, la texture, la couleur,...

Chaque membre du jury attribue individuellement des points aux différents produits (sans connaître le nom des produits). Un rapport détaillé sera établi et transmis avec le rapport d'attribution.

La clause suivante peut être incluse dans le cahier des charges à cet effet :

Qualité (15-30 points)

Un échantillon des produits suivants sera fourni, ce qui permettra au pouvoir adjudicateur d'organiser un test de dégustation pour :

- produit 1
- produit 2
- ...

Les produits seront évalués lors d'un test de dégustation à l'aveugle par un jury composé de membres du personnel du pouvoir adjudicateur.

Les fournisseurs qui ne soumettent pas de produits pour le test de dégustation se verront attribuer 0 point pour ce critère.

3.4.3. Bien-être animal

Il existe quelques labels de bien-être animal pour les produits carnés sur le marché. En France, par exemple, il existe le «Label Rouge» et aux Pays-Bas, le label «Beter Leven». Le contenu de ces labels est très différent, mais ils comportent tous deux des critères de bien-être animal.

Vous pouvez inclure le critère d'attribution suivant dans votre cahier des charges :

Bien-être animal (15-30 points)

Le pouvoir adjudicateur attache une grande importance au bien-être des animaux. Plus le nombre de types de viande qui répondent à l'une des normes/labels suivants en matière de bien-être animal est élevé, plus l'offre recevra de points : Beter Leven, Label Rouge.

La note est calculée selon la règle de 3.

Si un soumissionnaire indique que sa viande porte l'un de ces labels, il est tenu de fournir de la viande portant le label en question, et ce tout au long de l'exécution du marché.

4. Spécifications techniques

Il convient de diviser l'achat de denrées alimentaires en plusieurs lots. Cela permet à des fournisseurs spécialisés de soumissionner pour un lot. Par défaut, le marché peut être divisé en plusieurs lots :

- fruits et légumes frais
- poisson frais
- viande fraîche
- produits laitiers
- pain
- aliments surgelés
- aliments secs
- boissons (si nécessaire)

Pour chacun des lots, les possibilités d'inclure des critères dans les spécifications techniques seront décrites.

Attention : veillez à ce que les lots soient attrayants pour les soumissionnaires. Si les lots sont trop petits, il y a de fortes chances que vous ne receviez aucune offre.

Conditions de livraison

Les conditions de livraison sont très importantes pour recevoir de bonnes offres. En général, la règle veut qu'une commande minimale de 200 € soit passée. Ce montant peut varier considérablement d'un fournisseur à l'autre.

Si vous n'atteignez pas un minimum de 200 euros, il est préférable de regrouper plusieurs lots. Ainsi, les boissons et les aliments secs peuvent facilement être combinés. Il existe également plusieurs fournisseurs qui combinent la viande et les produits laitiers.

En outre, de nombreux distributeurs proposent tous les types de produits alimentaires.

Il est important de donner des délais de livraison réalistes. La plupart des fournisseurs travaillent avec un délai de livraison d'une semaine.

L'expérience montre que si vous faites trop de petits lots ou si vous demandez des délais de livraison de 24 à 48 heures, il y a de fortes chances que vous ne receviez aucune offre.

En outre, il convient d'inclure la clause suivante afin d'éviter le gaspillage alimentaire :

Les produits suivants seront refusés :

- *une livraison de denrées périssables pour lesquelles la différence entre la date de livraison et la date limite de consommation est inférieure à 15 jours calendrier (à l'exception du poisson frais et de la viande fraîche).*

Pour les fruits et légumes frais :

- *une livraison ne garantissant pas la fraîcheur des produits pendant 48 heures dans un réfrigérateur (maintenu à 7°C maximum)*
- *fruits et légumes abîmés (taches, pourritures, etc.)*

En outre, il peut être utile d'inclure la clause suivante pour garantir la qualité des produits :

Toute denrée alimentaire qui ne répond pas aux exigences de qualité du pouvoir adjudicateur et qui ne peut donc pas être utilisée sans inconvénient, même si le défaut n'est qu'apparent lors de la préparation des repas, sera refusée et devra être remplacée aux frais du fournisseur dans un délai de X jours/heures.

4.1. Fruits et légumes frais

Les prix des fruits et légumes frais fluctuent en fonction des saisons et des conditions météorologiques. Les bonnes récoltes sont synonymes de prix bas, tandis que les mauvaises récoltes peuvent entraîner une forte hausse des prix. Ce phénomène s'applique à tous les fruits et légumes, mais il est plus marqué pour les produits biologiques. De plus, en cas de pénurie sur le marché, les produits biologiques proviennent souvent de pays lointains, ce qui entraîne un impact environnemental élevé dû au transport.

Pour cette raison, il est conseillé de faire un lot pour les fruits et légumes conventionnels et un lot pour les produits biologiques. Cela vous donne la possibilité d'opter pour les produits conventionnels moins chers en cas de forte augmentation des prix des produits biologiques et de toujours rechercher des produits locaux.

Il est donc judicieux de donner à la personne responsable de la cuisine une formation sur les différents aspects de la durabilité lors de l'achat des fruits et légumes. Faire attention à la provenance des ingrédients, leur saisonnalité et les matériaux d'emballage utilisés permettra à la personne responsable de la cuisine de faire des choix durables.

À titre d'information, voici une estimation générale des émissions de CO₂ de la tomate :

- Culture saisonnière locale : 200 g de CO₂ par kg de tomates
- Culture saisonnière non locale : 600 g de CO₂ par kg de tomates
- Culture sous serres chauffées : 2,4 kg de CO₂ par kg de tomates²

Il est donc préférable d'éviter les fruits et légumes non saisonniers. Ensuite, il est préférable de vérifier l'origine des produits.

Enfin, les déchets d'emballage peuvent jouer un rôle. Bien que ce dernier facteur soit très visible, l'impact environnemental est beaucoup plus faible que pour l'origine et la saisonnalité.

Pour rappel, vous ne pouvez pas communiquer sur l'origine biologique des fruits et légumes que vous proposez dans votre cantine sans être certifié.

Produits biologiques

Pour le lot de fruits et légumes biologiques, il suffit d'inclure le passage suivant dans le cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Produits équitables

Pour les bananes et les ananas, vous pouvez demander des produits issus du commerce équitable. Vous pouvez les inclure dans le lot de produits biologiques ou dans un lot classique de fruits et légumes. Il n'est pas nécessaire de créer un lot séparé pour cela. Si vous ne choisissez que des bananes équitables, celles-ci peuvent également être incluses dans un lot de produits non biologiques. Presque tous les fournisseurs proposent des bananes issues du commerce équitable.

Vous incluez le paragraphe suivant à cet effet dans votre cahier des charges :

Toutes les bananes et tous les ananas sont issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés comme preuve du commerce équitable : Fair Trade International, WFTO, Ecocert Fair Trade ou équivalent. Rain Forest Alliance n'est pas accepté en tant que label commerce équitable.

Afin de recueillir suffisamment de statistiques, vous pouvez inclure le paragraphe suivant :

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur présente un récapitulatif de tous les fruits et légumes achetés.

Si vous souhaitez travailler avec une liste fixe de fruits et légumes biologiques, il est préférable d'en convenir à l'avance avec le responsable de la cuisine et de bien prospecter le marché. Vous pouvez, par exemple, prévoir un budget supplémentaire si les prix de certains produits sont trop élevés ou lui laisser la possibilité d'adapter les menus en fonction des hausses de prix. Dans le cahier des charges, mentionnez simplement les produits qui doivent être issus de l'agriculture biologique.

Remarque : les fournisseurs indiquent souvent l'origine des fruits et légumes sur leur site web. Vous pouvez les obliger de le faire en incluant le passage suivant dans le cahier des charges :

Pour tous les fruits et légumes frais, le pays d'origine est clairement indiqué sur la page web où les produits peuvent être commandés.

4.2. Poisson

Si vous souhaitez acheter du poisson durable, choisissez du poisson portant l'un des labels de durabilité suivants :

- MSC (poisson sauvage)
- ASC (aquaculture)
- Poisson biologique (aquaculture)

Seuls ces trois labels offrent une plus-value écologique.

Rappel : il est interdit de communiquer sur l'utilisation de produits MSC/ASC en l'absence de certification. Les deux logos sont protégés par un copyright.

Le surcoût lié à l'achat de poisson congelé MSC/ASC est limité. Une étude de marché réalisée en août 2023 montre que le poisson congelé MSC/ASC est environ 17% plus cher que le poisson non certifié. Étant donné que le poisson ne figure généralement au menu qu'une fois par semaine, l'impact global sur le coût de la nourriture est très faible.

Par conséquent, ne demandez que du poisson MSC/ASC dans votre cahier des charges.

Vous pouvez également inclure du poisson congelé dans le lot de produits congelés. C'est une bonne idée, en particulier pour les petites cuisines, car sinon les frais de livraison seront très élevés et/ou vous risquez de ne pas recevoir d'offre parce que votre volume d'achat de poisson est trop faible.

Pour s'assurer que seul du poisson durable est proposé, il est préférable d'inclure la clause suivante dans le cahier des charges :

Tous les produits sont issus de la pêche ou de l'aquaculture durable. Les labels suivants sont acceptés comme preuve de pêche durable : MSC, ASC ou le label biologique européen. Des labels équivalents sont également acceptés. Le poisson portant le label GlobalGap n'est pas considéré comme du poisson durable.

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur fournit un récapitulatif de tous les poissons achetés.

4.3. Viande

L'impact de la consommation de viande est dû à deux facteurs principaux : la quantité de viande et le type de viande.

Vous pouvez réduire considérablement l'impact environnemental de votre cuisine collective en proposant de plus petites portions de viande. Pour des raisons de santé, il est recommandé de servir une portion de viande de 120 g à cru maximum pour les adultes.

La réduction des portions de viande a un impact important sur le coût de la nourriture. Par exemple, une réduction de 150 g à 120 g permet de réduire de 20 % le coût d'achat de la viande.

Cela peut se faire de plusieurs manières : en commandant des morceaux de viande plus petits et/ou en réduisant les portions de viande dans les plats classiques tels que le ragoût, les pâtes bolognaïses ou en mettant davantage de recettes végétariennes au menu.

Remarque : pour certains morceaux de viande tels que les côtelettes, le boudin noir... les grammages de 120 g ne sont pas toujours disponibles. Faites donc d'abord une étude de marché pour vous assurer que les grammages dont vous avez besoin sont disponibles sur le marché.

Une autre option est d'opter pour plus de poulet et de volaille (dont l'élevage est moins impactant) au menu et de réduire la fréquence du bœuf et de l'agneau. Une étude de marché réalisée en août 2023 montre que le prix moyen du poulet, de la dinde et du porc est inférieur de 61 % au prix du bœuf et de l'agneau. La même étude montre que le prix de revient des protéines alternatives telles que les pois chiches, les haricots et les œufs est inférieur de 44 % à celui des protéines issues de la viande.

Il existe plusieurs labels pour la viande de qualité. La plupart de ces labels n'offrent que peu ou pas de valeur ajoutée. Il n'est donc pas approprié de les utiliser dans vos marchés publics.

Le seul label qui offre une valeur ajoutée est le label biologique. Notons que la viande biologique est plus chère que la viande conventionnelle. Il s'agit souvent de la dernière étape pour rendre une cuisine collective plus durable.

En outre, le label «Beter Leven» a été créé aux Pays-Bas et le «Label Rouge» existe en France. Ces labels contiennent des critères relatifs au bien-être des animaux. Malheureusement, ce critère n'est pas encore suffisamment présent sur le marché. Cependant, il peut éventuellement être utilisé comme critère d'attribution. Cela réduit considérablement les chances que l'on vous propose de la viande belge, car les deux labels sont surtout connus à l'étranger.

Soulignons ici qu'en réduisant les portions, il est possible de récupérer le surcoût de l'utilisation de viande biologique.

4.4. Produits laitiers

Pour améliorer la durabilité des produits laitiers, vous pouvez opter pour des produits laitiers biologiques.

Les produits laitiers biologiques sur le marché vont du lait au yaourt en passant par les fromages, le beurre et la crème. Les prix de ces produits sont stables mais généralement plus élevés que ceux des produits classiques. De nombreux fournisseurs classiques proposent également une gamme limitée de produits laitiers biologiques.

Conseil : optez pour un yaourt bio au dessert. Cela donne une image plus verte à votre cantine et vous pouvez communiquer à ce sujet puisqu'il s'agit de produits préemballés.

Vous pouvez également choisir des fromages/jambons belges plutôt que des produits étrangers en utilisant la clause d'origine géographique, comme les appellations d'origine contrôlée. Demandez par exemple du jambon des Ardennes au lieu du jambon de la Forêt-Noire. La liste complète des produits bénéficiant d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique protégée est disponible [ici](#).

Les fournisseurs classiques proposent souvent une gamme de base de produits laitiers biologiques. Si vous ne recherchez pas un large éventail de produits laitiers, il est préférable de choisir un lot mixte. Dans ce cas, n'oubliez pas d'inclure dans la liste des produits quelques produits laitiers biologiques tels que le yaourt, le gouda, le beurre, etc.

Si vous n'achetez pas assez de produits laitiers pour créer un lot séparé, vous pouvez les combiner avec le lot « Viande » ou « Fruits et légumes ».

Si vous souhaitez choisir un large éventail de produits biologiques, il est préférable de créer deux lots différents : un pour les produits biologiques et un pour les produits laitiers classiques.

Pour le lot de produits laitiers biologiques, il suffit d'inclure le passage suivant dans le cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur fournit un aperçu de tous les produits laitiers achetés.

4.5. Pain

Le pain biologique se caractérise généralement par une texture plus ferme, ce qui le rend moins adapté aux maisons de repos et aux hôpitaux. Le pain de mie biologique est disponible pour ce groupe cible. Dans les autres cantines, le pain biologique est généralement très apprécié par les clients.

Il existe sur le marché plusieurs fournisseurs de pain biologique qui peuvent livrer votre cuisine collective plusieurs fois par semaine.

Vous pouvez laisser les deux types de boulangers (biologiques et non biologiques) se concurrencer pour le même lot ou choisir de n'autoriser que le pain biologique.

Étant donné que le goût et le prix du pain peuvent varier considérablement d'un fournisseur à l'autre, il est conseillé d'inclure une dégustation comme critère d'attribution, en plus du prix (voir les critères d'attribution).

Si vous souhaitez travailler avec un boulanger très local : optez pour un contrat sur facture (<30.000 €). Pour cela, la seule obligation est de réaliser une étude de marché (par exemple un test et une comparaison de prix entre 3 boulangers locaux). Ensuite, vous pouvez négocier directement le prix et les conditions de livraison avec le boulanger que vous avez choisi.

Si vous optez uniquement pour du pain biologique, vous pouvez inclure la clause suivante dans votre cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Dans tous les cas, il est utile d'inclure la clause ci-dessous en ce qui concerne les chiffres de vente :

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur présente un récapitulatif de tous les pains achetés.

4.6. Produits surgelés

Si votre cantine a la possibilité de travailler avec des produits frais, ceux-ci sont préférables. Ils sont de meilleure qualité et améliorent le goût des repas.

S'il n'est pas possible de travailler avec des produits frais, les produits surgelés (ou emballés sous vide) constituent une bonne alternative. Même si vous travaillez avec ces produits, il est recommandé de respecter les saisons dans les menus. Cette démarche sensibilise le public et est particulièrement importante dans les écoles.

Les prix et la disponibilité des produits surgelés ou emballés sous vide fluctuent moins que ceux des produits frais et le supplément de prix pour les produits biologiques est moins important que pour les produits frais. Il est donc plus facile de proposer certains produits en version biologique tout au long de l'année.

Les fournisseurs classiques proposent souvent une gamme de base de produits biologiques surgelés et sous vide. Si vous ne recherchez pas une large gamme de ces produits, il est préférable de choisir un lot contenant à la fois des produits biologiques et non biologiques. N'oubliez pas alors d'indiquer clairement les produits biologiques que vous souhaitez acheter.

Si vous recherchez un large éventail de produits biologiques, il est préférable de choisir deux lots différents : l'un pour les produits biologiques et l'autre pour les produits conventionnels.

Pour les lots de produits biologiques, il suffit d'inclure le passage suivant dans le cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur fournit un aperçu de tous les aliments surgelés achetés.

4.7. Aliments secs

Si vous souhaitez commencer à utiliser des ingrédients biologiques, il est recommandé de commencer par des aliments secs. Il s'agit principalement de féculents tels que les pâtes, le quinoa... pour lesquels le surcoût des produits biologiques est négligeable. D'autres options sont les différents types de légumes en conserve qui sont standard dans une cuisine collective (maïs, tomates...).

Ces produits ne sont pas soumis à des fluctuations de prix et les variantes biologiques sont dans plusieurs cas moins chers que les produits non biologiques.

Les fournisseurs classiques proposent souvent une gamme de base d'aliments secs biologiques. Si vous ne recherchez pas un large éventail de ces produits, vous pouvez opter pour un lot mixte. N'oubliez pas alors d'inclure quelques produits biologiques dans la liste des produits.

Si vous souhaitez avoir le choix d'une large gamme de produits biologiques, il est préférable d'opter pour deux lots différents : l'un pour les produits biologiques et l'autre pour les produits conventionnels.

Une étude de marché d'août 2023 montre que l'achat de féculents biologiques (pâtes, riz, quinoa...) n'entraîne qu'une hausse de prix de 7 % par rapport aux produits non biologiques.

Dans les aliments secs, une gamme de produits issus du commerce équitable est également disponible. Il s'agit par exemple du café, du thé, du riz, du quinoa, du chocolat, du sucre, de divers snacks... Ces produits peuvent être fournis à la fois par des fournisseurs conventionnels et biologiques. Il n'est pas nécessaire de créer un lot séparé pour ces produits ; les produits du commerce équitable peuvent être achetés via le lot d'aliments secs.

Un autre avantage est que les aliments secs peuvent être stockés facilement. Cela permet de limiter le nombre de livraisons.

Pour les lots de produits biologiques, il suffit d'inclure le passage suivant dans le cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur fournit un aperçu de tous les produits achetés.

Pour les produits issus du commerce équitable, il suffit de les inclure dans votre inventaire de produits et d'indiquer clairement qu'il s'agit de produits issus du commerce équitable.

4.8. Boissons

Les boissons sont un bon produit pour faire connaître au visiteur vos intentions en matière d'utilisation de produits biologiques, car il est permis de communiquer à ce sujet.

Attention : vous pouvez communiquer sur l'utilisation de boissons biologiques uniquement si elles sont proposées dans leur emballage d'origine, sans avoir été ouvertes.

Il existe un large éventail de boissons biologiques sur le marché. Vous trouverez de la bière, du vin, des boissons non alcoolisées, des jus de fruits... dans toutes les catégories de prix.

Autre avantage : les boissons se conservent facilement. Cela vous permet de limiter le nombre de livraisons.

Outre les boissons biologiques, le marché propose également des boissons issues du commerce équitable. Dans de nombreux cas, les produits du commerce équitable sont également issus de l'agriculture biologique.

Les fournisseurs classiques proposent souvent un assortiment de base de boissons biologiques. Si vous ne recherchez pas un large éventail de ces produits, vous pouvez opter pour un lot mixte. Dans ce cas, n'oubliez pas d'inclure quelques produits biologiques et/ou équitables dans la liste des produits. Si vous le souhaitez, vous pouvez fusionner ce lot avec le lot d'aliments secs.

Si vous souhaitez une large gamme de produits biologiques, il est préférable de créer deux lots distincts : un pour les produits biologiques et un pour les produits traditionnels.

Pour le lot biologique, il suffit d'inclure le passage suivant dans le cahier des charges :

Tous les produits de ce lot ont été produits et étiquetés conformément à la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les 3/6/12 mois, le fournisseur fournit un aperçu de tous les produits achetés.

Pour les produits issus du commerce équitable, il suffit de les inclure dans votre liste de produits et d'indiquer clairement qu'il s'agit de produits issus du commerce équitable.

5. Amendes

Il est toujours délicat de donner des sanctions. Pour les contrats ponctuels, il n'est pas utile de prévoir un système d'amendes. Pour les contrats à long terme cependant, il est d'autant plus important d'élaborer un tel système.

Il ne s'agit pas de percevoir des amendes dès le premier manquement. La première solution consiste toujours à discuter avec le contractant pour améliorer la situation. Toutefois, si le contractant n'écoute pas vos remarques, vous pouvez envoyer une ou plusieurs PV de manquement. Si la situation n'évolue toujours pas, au bout de trois PV de manquement sans réponse satisfaisante, il est préférable de procéder à la perception des amendes et/ou à la retenue des paiements.

Vous trouverez ci-dessous une proposition d'amendes que vous pouvez bien entendu adapter à vos besoins.

En cas de non-conformité, le pouvoir adjudicateur peut refuser la livraison des produits et/ou imposer des amendes en fonction du type de non-conformité.

Une amende de 100 euros par infraction est proposée pour les infractions suivantes :

- le non-respect des mentions relatives à l'agriculture biologique, ASC/MSC, commerce équitable... sur les factures et/ou le site web de la commande,
- le non-respect des indications d'origine,
- livraison avec un retard de plus de 2 heures (sauf cas de force majeure),
- le non-respect de la réglementation de l'AFSCA (température de transport...),
- ...

Une amende de 400 euros est prévue en cas de non-respect de la remise du rapport trimestriel.

Les produits qui ne répondent pas aux exigences de qualité ne seront pas payés par le pouvoir adjudicateur.

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.

L'éditeur responsable

Bruxelles Environnement

Le numéro de dépôt légal

D/2024/5762/07

Date de publication

Février 2025

