

# Marché public pour une alimentation durable : achat d'ingrédients

Rob Renaerts, directeur CODUCO

0488/994488

[rob@coduco.be](mailto:rob@coduco.be)



# Aperçu de la formation

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



# Objectif de la formation

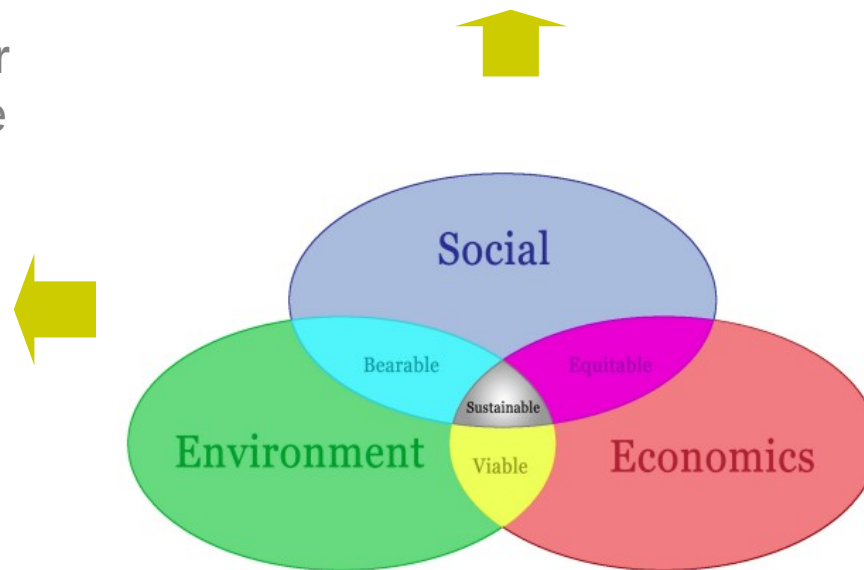
- Apprendre les avantages de l'alimentation durable
- Comprendre la logique derrière la construction d'un cahier des charges
- Stimuler l'émergence de critères durables dans vos cahiers des charges
- Proposer une meilleure alimentation à vos clients

# 1. Introduction



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

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



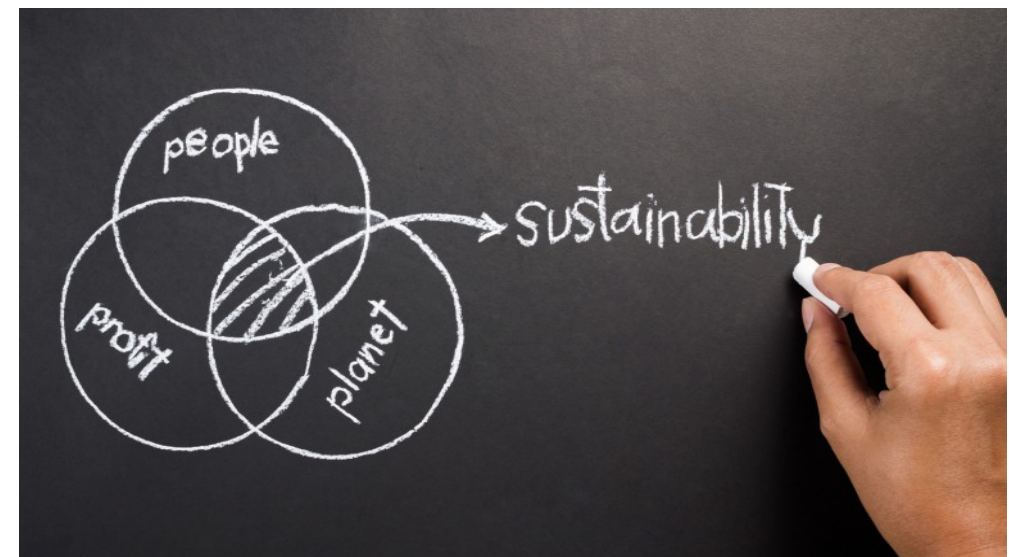
Optimisation des **coûts** (coûts immédiats et différés)

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

# Développement durable



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



# Principes de l'alimentation durable

Quels impacts sont liés ?

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





# Conclusion

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

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



# 2 Analyse de marché





# Les acteurs concernés

- 1) Le service achat/finance
- 2) Les fournisseurs potentiels
- 3) La direction, le monde politique, les organisations de parents, les clients...
- 4) Le cuisinier (si vous êtes en gestion propre)



# Fournisseur (catering)

## Catering

Marché très compétitif avec peu de marge financière →  
chaque fournisseur met l'accent sur des aspects différents :

- Produits frais et circuit court : Hanssens
- Produits bio : Cuisine Bruxelloise, TCO
- Un peu de tout : Sodexo

**Raison : il est impossible de prendre en compte  
toutes les dimensions de l'alimentation durable  
pour un prix compétitif**



# Fournisseurs (ingrédients)

## La livraison à Bruxelles

Les coûts de livraison sont très élevés à Bruxelles :

- peu de repas par école : 20 repas (= +/- 60 € de chiffre d'affaires)
- des cantines avec des commandes de 100 € à cause d'un manque d'espace de stockage
- problèmes de paiement

→ **beaucoup de fournisseurs ne veulent plus livrer à Bruxelles (ou à des prix surréalistes)**



# Fournisseurs (ingrédients)

## Ingrédients durables

- Fruits et légumes (frais) : quelques fournisseurs avec une offre mixte (Vanderzeypen, Terroirist, 't Sas...) et quelques fournisseurs bio (Biofresh, Interbio, Ecodal...)
- Epicerie : plusieurs fournisseurs avec une offre bio et issue du commerce équitable
- Poisson (congelé) : tous les fournisseurs ont du poisson MSC/ASC
- Viande (bio) : trop chère pour la plupart des cantines



# Circuit court

Aucun fournisseur ne peut offrir une gamme de produits toute l'année (impossible à cause des saisons en Belgique).

Peu de flexibilité dans les livraisons : l'agriculteur travaille selon les saisons → Possible d'utiliser comme supplément à vos autres achats si votre cuisinier est flexible.

→ **intérêt du circuit court : pas tellement écologique mais surtout social (rémunération des agriculteurs)**

Attention : uniquement du sens pour les fruits et légumes frais, la viande et le fromage.

À savoir : beaucoup de produits sont déjà d'origine belge (surtout la viande et le fromage mais aussi les fruits et légumes.)



# Le cuisinier

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

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

**Il faut que le cuisinier soit convaincu par le projet**



# Les parties prenantes

## Politique, parents, ONG ...

Des politiciens et/ou organisations sociétales  
formulent régulièrement des demandes peu  
réalistes...

Quelques exemples :

- 50 % de viande bio
- des marchés avec des lots spécifiques pour l'agneau bio
- uniquement des produits en circuit court
- Calcul de CO2
- Fraises bio comme dessert dans les écoles.

**Ne pas tous est possible dans vos budgets**





# Résumé

Les achats alimentaires doivent trouver un équilibre entre :

- Les souhaits des différentes parties concernées
- Les possibilités logistiques (livraisons, taille de la cantine...)
- Les aspects durables et le budget disponible

**→ il faut faire des compromis, sinon plein de problèmes peuvent surgir pendant l'exécution du marché ou aucune offre ne sera sousmise.**



# Solution

Parcourir les étapes suivantes avant de rédiger votre marché :

1) Qu'est-ce que je peux faire pour faciliter la vie de mes fournisseurs (espace de stockage, flexibilité planning menu, charge administrative limitée...)

2) Quelles sont mes priorités et dans quel ordre ? Quel est mon budget disponible ?

→ **Choisir la meilleure stratégie pour rédiger ces cahiers des charges.**





Parce que ...

**Une cantine avec des aliments frais ET bio ET  
circuit court ET commerce équitable ET préparés  
par un chef étoilé ET au plus bas prix du marché...  
c'est comme le Yeti, ça n'existe pas...**



# CDC : Vision



# Vision par critère

Chaque critère (veggie, bio, frais...) est différent dans :

- l'implémentation
- l'effet financier (positif ou négatif)
- la possibilité de l'introduire
- ...

Essayons de créer un aperçu des points positifs et négatifs par critère → cela devrait vous aider à faire des choix réalistes



# Bio

## Positif

- Positif pour l'image, offre une possibilité pour communiquer. Mais attention : besoin de certification.
- Impact sur la santé.



## Negatif

- Augmentation des coûts : peu pour les féculents secs (4 %) et les fruits (4 %), plus pour les légumes (10 %) et beaucoup plus pour la viande.
- Il vaut mieux faire un marché séparé si vous voulez des produits frais, mais attention d'avoir des volumes d'achat assez grands (300-400 € par commande) → faire un lot bio avec les produits frais, féculents, boissons...



# Commerce équitable

## Positif

- Positif pour l'image, offre une possibilité pour communiquer
- Impact sur la qualité de vie des agriculteurs dans le Sud
- Possible de l'intégrer dans des marchés existants.



## Négatif

- Très légère augmentation des coûts (<1 %)
- Uniquement disponible pour une gamme de produits très réduite (café, thé, riz, bananes...).



# Frais

## Positif

- Plein de goût
- Possibilités d'insertion ou de création d'emploi et de travailler en circuit court



## Négatif

- Plus cher : achat (13 %) et coût de transformation et découpe
- Besoin d'espace de découpe
- Faire un marché supplémentaire. Attention : veiller à un volume d'achat suffisamment grand afin d'être attractif pour les fournisseurs.





# Qualité des ingrédients

## Positif

- Plus de goût
- Effet positif sur la santé



## Négatif

- Très difficile à objectiver dans un cahier des charges



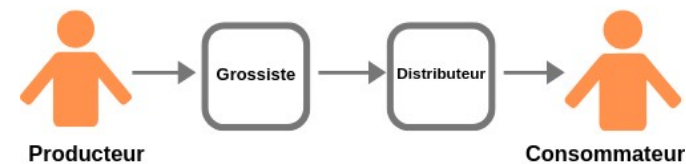
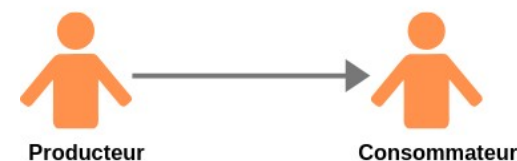
# Circuit court

## Positif

- Effet de sensibilisation → origine des produits
- Meilleur prix pour les agriculteurs

## Négatif

- Plus cher
- Besoin de faire un marché supplémentaire
- Besoin d'une collaboration intense avec l'agriculteur



→ **solution alternative : demander plus de transparence à propos des fournisseurs, de l'origine des produits...**



# MSC/ASC



## Positif

- facile à implémenter, plein de fournisseurs disponibles
- Quasi pas d'impact sur le prix

## Négatif

- Plus difficile à implémenter pour le poisson frais



# Bien être animal

## Positif

- Possible pour les œufs et petit à petit pour les viandes
- le label bio offre des garanties au niveau du bien-être animal

## Négatif

- Difficile à mettre en place pour la viande (vérification très compliquée) sauf si vous travaillez avec un producteur en direct
- La viande bio est très chère.



# Veggie

## Positif

- Réduction des coûts (8 %)
- Grosse réduction de l'impact environnemental



## Négatif

- Le cuisinier et le public ne sont pas toujours réceptifs
- Nécessité de former le cuisinier





# Résumé

Les critères suivants sont très faciles à implémenter (pas de surcoût, pas de changement au niveau de la cuisine, pas de cahier des charges supplémentaire) :

- Poisson MSC/ASC
- Produit de saison
- Féculent bio
- Produit commerce équitable





# Résumé

L'introduction de veggie (et/ou la suppression de la soupe ou du dessert dans les écoles) donne une marge financière supplémentaire qui peut être utilisée pour :

- Plus de frais (si vous avez l'espace et le personnel)
- Plus de bio
- Des produits en circuit court (si vous avez l'aide du service d'achat, le cuisinier et l'espace pour faire des produits frais)





# 4. Structures et clauses ingrédients





### 3. Spécifications techniques : utilisation de labels

#### Conditions :

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

**Toujours mentionner « ou équivalent » !!**

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

## 4. Stratégie



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



# La bonne procedure

Faire des marchés sur factures acceptées (<30.000 €) si possible (surtout pour des marchés “circuit court”) → moins de travail administratif pour les producteurs (qui n’ont pas l’habitude de répondre aux marchés publics).

Il est préférable de pouvoir travailler avec une procédure négociée (<214.000€). → possibilité de négocier pour que l’offre colle parfaitement à ce que vous avez en tête.





# La bonne procédure

Faire des marchés de 1+1+1+1 → cela permet de résilier le contrat en cas de problème et de continuer en cas de bonne collaboration.

Ouvrir ou restreindre le catalogue en fonction du responsable d'achat → par exemple : uniquement permettre l'achat de poisson MSC/ASC





# Faire les lots en fonction de vos possibilités

## Règle de base

Chaque commande doit avoir un montant minimum de  $\pm 300$  €.

## Par exemple : école de 200 élèves

1 kg de poisson (10 €) → il faut commander minimum 30 kg  
( = 300 portions).

Option 1) Commander toutes les deux semaines (et pouvoir stocker).

Option 2) Intégrer dans un autre lot.



# Les lots/marchés différents

## Règle de base

- Poissons MSC/ASC
- Viande
- Produits laitiers (éventuellement ensemble avec épicerie)
- Fruit et légumes frais
- Produits bio (plusieurs lots pour les grandes cantines)
- Produits en circuit court : pain, fruits, légumes...
- Épicerie : boissons, produits secs, produits congelés...

**Pour les petites cantines, il faut parfois mettre des lots ensemble. Pour les plus grandes on peut encore sous-diviser.**



## 4. Stratégie



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





# Les spécifications techniques

## Qualité des ingrédients

- poissons (MSC/ASC)
- produits commerce équitable
- Produits bio

## Autres critères

- Indication d'origine des produits (frais)
- Commande minimum
- Délai de commande et jour de livraison (si important)
- Statistiques de vente (pas pour la vente en circuit court)
- Emballages : grand volume, fruits et légumes en vrac





# Circuit court et produits locaux

Interdiction de mettre des restrictions géographiques

## Solutions alternatives

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





# Circuit court et produits locaux

## Inconvénient des produits locaux

- plus de fournisseurs à gérer
- besoin de stockage (sauf si le producteur peut livrer plein de produits différent)
- moins de flexibilité au niveau de la livraison
- tous les produits ne sont pas toujours disponibles (travailler au rythme de l'agriculteur)
- Pas de produits non-belges (système des bacs bleus)



# Bonne pratique

## Bonne pratique AZ Zeno

Contrat avec un agriculteur qui cultive pour l'hôpital.

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





# Stratégie

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



# Critères d'attribution

## Possibles critères d'attribution

- prix
- test de goût (produits préemballés et pain)
- modalités de livraison (délai de commande plus court)
- Transparence dans la chaîne : pouvoir connaître qui sont les producteurs des produits.





# Le prix

## Possibilités

- 1) Fixer le prix (avec révision annuelle) : utile pour les produits d'épicerie, la viande, les produits laitiers et le poisson (congelé)
- 2) Remettre un prix avec le prix du jour et permettre des fluctuations (utile pour les fruits et légumes frais)
  - a) Fluctuations contrôlées (prix de la criée, fourchette de prix...
  - b) Avoir confiance dans son cuisinier

**Pour les fruits et légumes, il n'y a pas de scénario idéal**



## 4. Stratégie



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





# Contrôle et pénalité

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

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

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



# Contrôle et pénalité

## Exemples de clauses de pénalité

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

# 4. Structures et clauses catering





# 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)



# 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

# 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.

# 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.



# Cuisines collectives

## Spécifications techniques : 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 boissons et desserts) :*

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

## *Optionnel :*

*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
<b>Mois</b>			
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.*



# Cuisines collectives

## Spécifications techniques : qualités des ingrédients

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

## 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.





# Cuisines collectives

## Autres critères

5. boissons
6. éducation au goût (surtout pour les écoles et maisons 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.



# Cuisines collectives

## Critères d'attribution

1. prix
2. certifications Bio et/ou MSC
3. prévention du gaspillage alimentaire
4. campagne d'information autour de l'alimentation durable





## 4.1. Cuisines collectives

### Critères d'attribution

5. produits frais

6. saisonnalité des produits

~~7. planning des menus~~

~~8. test de goût, qualité du service~~

~~9. 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.*



## 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 en fonction de ses possibilités (budget, espace...)
- Il faut bien choisir les procédures et lots/marchés pour faciliter le travail de rédaction des cahiers des charges ;
- Il faut effectuer un contrôle et appliquer des pénalités si nécessaire.



Duurzame Consumptie

# CODUCO

Consumation Durable

Rob Renaerts  
Zaakvoerder  
0488/994488  
[rob@coduco.be](mailto:rob@coduco.be)  
[www.coduco.be](http://www.coduco.be)