



CAHIER DES CHARGES

Catering pour des réunions/événements

REMARQUE INTRODUCTIVE AU CAHIER DES CHARGES

Ce document présente les critères de durabilité que les pouvoirs publics peuvent intégrer dans leurs marchés publics relatifs à un catering occasionnel pour des événements et des réunions. Pour la fourniture quotidienne de repas, nous renvoyons au cahier des charges relatif au [catering quotidien](#). Les clauses administratives du marché ne sont pas abordées dans ce document.

On entend par catering occasionnel à la fois la livraison de sandwiches pour des réunions et l'organisation de buffets froids et chauds, ainsi que le service de dîners lors d'occasions spéciales (dîner de Nouvel An, etc.)

Dans de nombreux cas, le choix des plats dans le cadre d'un marché pour un catering occasionnel, est laissé à l'adjudicataire. La plupart des cahiers des charges contiennent des descriptions comme 'repas sandwiches' ou 'buffet froid/chaud', sans préciser dans le détail quels sont les produits souhaités.

On manque ainsi l'occasion, d'une part, de réduire l'impact environnemental du catering et, d'autre part, de faire en sorte que le catering réponde mieux aux attentes de vos collaborateurs. C'est pourquoi ce cahier des charges s'attachera à aligner le catering sur vos besoins et à faire des choix dans le souci de l'environnement.

En ce qui concerne les critères environnementaux, le cahier des charges mettra l'accent sur les priorités suivantes : saisonnalité, alimentation saine, ingrédients biologiques et issus du commerce équitable, poissons durables, alternatives végétariennes, etc.

Au niveau des critères sociaux, ce cahier des charges prévoit la possibilité de réserver le marché à l'économie sociale.

En plus du focus sur le choix du catering, ce cahier des charges abordera aussi la communication vis-à-vis de l'utilisateur. Le catering événementiel représente l'occasion idéale de mettre en exergue votre image durable.

Enfin, le cahier des charges se focalisera aussi sur la prévention du gaspillage alimentaire, qui peut être important (surtout lors de gros événements) et a un impact non négligeable, aussi bien sur le plan environnemental que financier.

Pour les différents critères, vous trouverez aussi les explications nécessaires sur la façon dont doit se faire le contrôle. Il est important de dégager du temps pour que ce contrôle

puisse se dérouler de façon adéquate. Il sera déterminant pour le résultat final du marché. C'est pourquoi il est recommandé de prévoir dans votre cahier des charges uniquement des critères dont vous savez que vous pourrez assurer le contrôle. Si vos moyens de contrôle sont limités, concentrez-vous sur les critères que vous pouvez contrôler facilement.

Pour une meilleure lisibilité du document :

Les critères que le pouvoir adjudicateur peut copier/coller dans son cahier des charges sont indiqués en "**gras**". Les parties **en bleu** doivent être modifiées selon votre choix. Vous trouverez dans l'encadré les explications nécessaires, les conseils et les informations pour compléter les critères proposés.

Contrôle du marché

Les expériences du passé nous ont fait prendre conscience que les fournitures de catering sans contrôle ne débouchent que sur des résultats décevants. Des contrôles sont nécessaires pour s'assurer que les spécifications techniques sont respectées.

Le cahier des charges comporte uniquement des critères que le pouvoir adjudicateur peut contrôler. Cela nous a permis d'améliorer la lisibilité du cahier des charges et de faciliter le contrôle du marché.

Comment organiser un contrôle efficace?

Pour que le contrôle du catering occasionnel soit efficace, il faut qu'il intervienne à la livraison des produits et/ou après la mise en place du buffet.

Le mieux est de faire une liste de contrôle et de la faire compléter par le responsable avant la commande du catering.

Pour chacun des critères du cahier des charges, nous indiquerons comment le contrôle peut se faire afin que vous puissiez établir vous-même votre liste de contrôle.

Etant donné qu'il est impossible de renvoyer les produits (à moins que vous ne vouliez laisser vos hôtes sans catering), il est indiqué de prévoir des amendes en cas de non-conformité. Vous pouvez prévoir de base une amende de 10-20% dans le cahier des charges en cas de fourniture de produits non conformes.

Pour les contrats de longue durée, il vaut mieux signaler les problèmes à l'adjudicataire et chercher une solution ensemble. Si cela n'a pas l'effet escompté et que le catering n'est toujours pas satisfaisant malgré les tentatives de remédiation, vous devez passer à la perception d'amendes. En cas de problèmes persistants, le mieux est de rompre le contrat.

1. PROCÉDURE

Le choix de la procédure dépend de la situation, selon que vous vouliez commander un catering unique ou que vous optiez pour un contrat de longue durée pour la fourniture régulière de catering.

Dans le premier cas, vous pouvez choisir un marché via « facture acceptée ». Pour ce type de marchés, il est important de définir dans le détail quel type de catering vous souhaitez. N'optez donc pas pour une description générale telle que « repas sandwiches » mais détaillez selon les principes décrits dans le chapitre « Spécifications techniques » quels types de sandwiches vous voulez, avec quels types d'ingrédients/de boissons.

Pour les contrats de longue durée : si vous êtes sous le seuil d'une procédure négociée, mieux vaut opter pour cette formule. Vous pourrez ainsi ajouter, remplacer ou supprimer certaines préparations en cours de négociation.

Le présent marché est attribué par: **choisir**

- **appel d'offres avec publicité européenne (montant estimé du marché >200.000 euros HTVA);**

OU

- **appel d'offres avec publicité belge (montant estimé du marché <200.000 et >85.000 euros HTVA);**

OU

- **procédure négociée sans publicité (montant estimé du marché <85.000 euros HTVA).**

OU

- **procédure négociée avec publicité (montant estimé du marché <207.000 euros HTVA)**

OU

- **facture acceptée (< 30.000 euros HTVA)**

Réservation du marché à l'économie sociale.

Les entreprises d'insertion sont des entreprises qui donnent une chance aux chômeurs de longue durée et aux groupes précarisés d'accéder au marché du travail.

Pour favoriser l'insertion des groupes précarisés dans le marché du travail, la législation sur les marchés publics offre depuis un certain temps la possibilité de réserver les marchés sous le seuil européen à des entreprises d'insertion sociale.

La nouvelle législation sur les marchés publics a encore étendu cette possibilité et depuis, il est possible de réserver des marchés quel que soit le montant de ceux-ci. Dans ce cas, seules des entreprises d'insertion sociale agréées peuvent remettre offre. L'agrément de ces entreprises relève de la compétence des Régions.

Plusieurs de ces entreprises sont actives dans le secteur du catering. Vous trouverez une liste complète d'entreprises agréées sur les sites Internet suivants:

- Bruxelles: <https://www.febisp.be/fr/nos-membres>
- Wallonie: <http://www.saw-b.be/spip/spip.php?page=annuaire-es>
- Flandre: <http://www.socialeconomie.be/ondernemingen>

Si vous voulez réserver un marché aux entreprises d'insertion sociale, veillez à ce que les spécifications techniques ne prévoient pas de certification biologique. Les entreprises d'insertion sociale ayant une certification biologique sont peu nombreuses. Mais vous pouvez en faire un critère d'attribution. Et vous pouvez reprendre simplement les autres critères environnementaux dans votre cahier des charges.

Clause à prévoir dans le cahier des charges pour réserver le marché à l'économie sociale :

Conformément à l'art. 15 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, l'accès à la procédure d'adjudication est réservée aux entreprises d'insertion sociale telles que définies à l'article 59 de la loi du 26 mars 1999.

L'entreprise qui remet offre (ou pose sa candidature) doit fournir la preuve dans son offre (ou sa candidature) de son agrément comme entreprise d'insertion sociale, telle

que visée à l'article 59 de la loi du 26 mars 1999 relative au plan d'action belge pour l'emploi 1998 et portant des dispositions diverses, ou démontrer que l'entreprise répond à des conditions similaires, si l'entreprise en question est originaire d'un autre pays de l'Union européenne.

2. OBJET DU MARCHÉ

Le choix de l'objet du marché est important puisque tous les critères d'attribution et les spécifications techniques devront être en lien avec celui-ci.
Il est recommandé de mentionner directement le caractère durable de la demande dans la dénomination de l'objet du marché.
Cela vous permettra d'intégrer n'importe quelle clause durable dans la suite du cahier des charges.

Vous pouvez utiliser le titre suivant comme objet du marché. N'oubliez pas de préciser s'il s'agit d'une ligne chaude ou froide.

Le marché de fourniture de catering occasionnel (repas sandwiches, buffets chauds/froids, dîners) (biffer les mentions inutiles) selon les principes de l'alimentation durable:

3. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

*Vous trouverez ci-après une pondération des critères d'attribution, à titre d'exemple. Le pouvoir adjudicateur fixe la pondération définitive des critères d'attribution.
En fonction de ses priorités, le pouvoir adjudicateur peut supprimer et/ou ajouter d'autres critères d'attribution.*

Quelques règles générales pour la pondération :

1. Si vous avez fixé un prix maximum par repas, vous pouvez donner une pondération de 30 % des points au critère « prix » étant donné que toutes les offres proposeront un prix proche du prix maximum. Vous pouvez ainsi faire une distinction avec les offres basées sur les autres critères d'attribution (durables). En fixant un prix vous-même, vous évitez d'avoir des surprises sur le plan financier.

Si vous n'avez pas fixé de prix maximum par repas, nous vous recommandons d'attribuer au moins 70 % des points au critère « prix ».

Pour chaque critère d'attribution, nous indiquons deux pourcentages. Le premier indique la pondération du critère si vous avez fixé un prix maximum. Le deuxième chiffre est applicable si vous n'avez pas fixé de prix maximum.

2. Tous les critères d'attribution ne peuvent être contrôlés que pendant l'exécution du marché. C'est pourquoi il faut contrôler les critères d'attribution pendant toute la durée du marché et fixer des amendes au cas où les promesses formulées dans l'offre ne sont pas tenues.

Nous avons indiqué pour chaque critère comment effectuer le contrôle et quelle amende pouvait être infligée.

Lors de l'évaluation de l'offre, on tiendra compte des éléments suivants:

3.1. Le prix (30-70 points)

Les prix unitaires des repas sont multipliés par les quantités présumées et une règle de trois sera appliquée entre les candidats. Le candidat ayant remis l'offre la plus basse obtient le maximum de points.

Si vous voulez fixer un prix maximum, vous pouvez ajouter la clause suivante sous le titre « fixation des prix » :

Il s'agit d'un marché à bordereau de prix, c.-à-d. que seuls les prix unitaires des prestations sont forfaitaires. Le prix à payer est obtenu en multipliant les prix unitaires aux quantités des prestations effectuées.

Le pouvoir adjudicateur fixe un maximum (total TVAC) pour les prix:

- Sandwiches: lunch de sandwiches : **X€ par personne**
- Buffet simple: soupe - sandwiches - salad bar : **X€ par personne**
- Buffet de luxe: soupe - sandwiches - salad bar – dessert : **X€ par personne**
- Super de luxe: soupe – entrées – salad bar – dessert : **X€ par personne**

Sont compris plus précisément dans le prix:

- l'achat et la fourniture des denrées alimentaires et des produits nécessaires pour exécuter le marché;
- la préparation et le service des repas;
- les frais de personnel, ainsi que toutes charges et taxes y afférentes;
- l'amortissement du matériel, et les frais de réparation et d'entretien du matériel;
- les frais d'élimination des déchets

3.2. Mesures prises au niveau de l'impact sur l'environnement (70-30 points) (p.ex. §E)

Les spécifications techniques prévoient déjà une série de critères environnementaux mais les critères ci-dessous permettent d'obtenir des points supplémentaires en mettant l'accent sur l'environnement.

Certificat de produits biologiques

En optant pour une certification biologique obligatoire, le pouvoir adjudicateur s'assure de l'emploi d'ingrédients biologiques.

Cela permet, en outre, de confier à un tiers indépendant le contrôle des ingrédients biologiques. Il est impossible de faire le contrôle soi-même en pratique parce que cela prendrait trop de temps.

Il existe 4 types de certification:

- Pour un certain nombre d'ingrédients.
- Pour un ou plusieurs repas.
- Pour minimum 15 %.
- 100 % biologique.

Vous trouverez plus d'informations sur la certification [ici](#). Pour pouvoir comparer

correctement les offres reçues, il est important d'indiquer combien de points vous allez attribuer aux différents types de certification.

Plusieurs sociétés de catering disposent déjà d'une certification biologique. Seules quelques-unes ont un certificat 100% biologique.

Attention : si vous n'êtes pas certifié, vous ne pouvez pas parler des ingrédients biologiques dans votre communication.

La certification MSC

Tout comme pour la certification de produits biologiques, l'utilisation du label MSC dans la communication sur les repas est interdite si la société de catering ne dispose pas de ce label. Pour obtenir la certification, il faut que les repas contiennent au moins 95 % de poissons certifiés.

Vous trouverez plus d'informations sur la certification [ici](#).

Pour l'heure, rares sont les sociétés de catering disposant d'une certification MSC et il n'est pas conseillé de l'utiliser comme critère d'attribution.

Utilisation de produits de saison

L'utilisation de produits de saison est l'un des éléments clés de l'alimentation durable. C'est pourquoi il faut intégrer cet élément dans les critères d'attribution et récompenser les soumissionnaires qui fournissent des efforts supplémentaires pour augmenter le nombre de produits de saison qu'ils proposent.

Le critère de « saisonnalité » est le même que celui utilisé dans les spécifications techniques. Pour plus d'informations, nous vous renvoyons aux spécifications techniques.

Pour pouvoir contrôler la saisonnalité, il faut demander que les légumes soient toujours décrits en détail dans la liste de commande. Lors du contrôle, on compte le nombre de légumes de saison figurant sur la liste de commande et on le divise par le nombre total de légumes. Le pourcentage ainsi obtenu doit être supérieur au pourcentage demandé dans les spécifications techniques.

Prévention du gaspillage alimentaire

La prévention du gaspillage alimentaire en matière de catering est possible à plusieurs niveaux : préparation just-in-time (préparation des repas sur place, en fonction de la demande), une description des solutions pour la gestion des excédents de repas non servis, possibilité de modifier la commande jusqu'à la dernière minute, etc.

Le choix de la bonne mesure pour lutter contre le gaspillage variera en fonction du fonctionnement / de l'ampleur du marché. Si le contrat précédant prévoyait déjà des mesures efficaces, vous pouvez les reprendre dans les spécifications techniques du nouveau cahier des charges.

Nous recommandons aux administrations n'ayant aucune expérience dans la prévention du gaspillage alimentaire en catering d'utiliser les clauses générales décrites dans ce cahier des charges type

D'un point de vue écologique, la prévention des déchets est plus importante que la gestion des déchets; c'est pourquoi nous recommandons de prévoir davantage de points pour la prévention du gaspillage alimentaire que pour la collecte des déchets organiques.

Pour permettre l'évaluation de ces mesures environnementales, le soumissionnaire doit présenter les points suivants :

- 1. La société de catering dispose d'une certification biologique (25-11 points) pour toute la durée du contrat :**
 - 1. Minimum 10 ingrédients ou 15% d'ingrédients biologiques (3 points)¹**
 - 2. Minimum 30 ingrédients ou 30% d'ingrédients biologiques (5 points)**
 - 3. Certification biologique totale (10 points)**

Le contrôle se fait au moyen du certificat d'agriculture biologique.

- 2. La société de catering dispose d'une certification MSC pour toute la durée du contrat (10-3 points):**

Le contrôle se fait au moyen du certificat MSC/ASC joint.

- 3. Un plan de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire (2 p. A4), y compris la liste des mesures prioritaires prises pour réduire durablement le gaspillage alimentaire (25-11 points);**
Aux yeux du pouvoir adjudicateur, les aspects les plus importants sont les suivants : des systèmes efficaces de commande de repas et des portions adaptées à l'appétit des clients, des solutions permettant un monitoring permanent du gaspillage alimentaire, une description des solutions pour la gestion des excédents de repas non servis et toute autre solution pouvant aider à réduire le gaspillage alimentaire.

Le contrôle se fait en organisant régulièrement des coups de sonde pour vérifier si le soumissionnaire respecte les mesures qu'il a proposées.

- 4. Si le soumissionnaire travaille uniquement avec des légumes de saison, sauf durant les mois d'avril et mai (selon le calendrier de Bruxelles Environnement), il peut le mentionner dans son offre.**

Les adjudicataires qui travaillent exclusivement avec des produits de saison, obtiennent le score maximum pour ce critère (10-5 points).

Le contrôle se fait en cours d'exécution du marché, au moyen du menu et/ou de la liste de commande.

Amendes

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des sanctions :

Pour les critères environnementaux :

10 % du montant total du marché par mois en cas de non-conformité par rapport à la certification biologique et/ou MSC, avec un maximum égal au nombre de points attribués au critère d'attribution.

10 % du montant total du marché par mois de retard en cas de non-conformité par rapport

¹ Supprimer si la certification a été reprise dans les spécifications techniques.

au planning de prévention du gaspillage alimentaire, avec un maximum égal au nombre de points attribués au critère d'attribution.

5 % du montant total du marché par mois au cours desquels les pourcentages de produits de saison ne sont pas respectés, avec un maximum égal au nombre de points attribués au critère d'attribution.

4. CLAUSES TECHNIQUES

4.1. Hygiène des denrées alimentaires

L'adjudicataire s'engage à respecter scrupuleusement la réglementation de l'AFSCA.

En cas d'avertissement ou de procès-verbal émanant de l'AFSCA lors d'une des missions de catering, cette mission ne pourra pas être facturée.

Le pouvoir adjudicateur peut décider à tout moment de demander à un organe externe d'effectuer un audit de l'hygiène. Les manquements constatés lors de cet audit doivent être résolus dans les délais fixés par l'organe externe.

La réglementation relative aux allergènes sera respectée à tout moment. Pour la livraison de sandwiches, des informations seront fournies sur la présence d'allergènes (aussi bien sur la liste de commande qu'à la livraison).

Le contrôle se fait en vérifiant lors de la commande et de la livraison si la communication en matière d'allergènes est en ordre. En cas de doute quant au respect des règles de sécurité alimentaire, un audit externe peut être commandé.

4.2. Offre et quantités de repas

L'offre et les quantités doivent être adaptées en fonction du public-cible. Au niveau de l'offre surtout, il est important de s'interroger sur le type de catering souhaité.

On peut opter pour des sandwiches. Il est important à cet égard d'indiquer quel type de pain et quelles garnitures il faut prévoir. Quelques exemples:

- un seul grand pain par personne (avec possibilité de commander la garniture) ou plusieurs petits sandwiches
- garniture riche en protéines animales (viande, fromage, etc.) ou garniture végétale (houmous, etc.)
- avec ou sans crudités / utilisation de légumes de saison (p. ex. chou râpé au lieu des tomates en hiver)

Si vous optez pour un buffet chaud/froid ou un dîner, les choix suivants sont importants:

- choix d'alternatives végétariennes / éviter les grands plateaux de fromages et de viandes
- dessert à base de fruits
- utilisation de légumes de saison pour le salad bar

Dans le catering, le choix de garnitures végétales permet le plus grand gain environnemental. La viande et le fromage ont tous deux une grande empreinte écologique. Les autres critères importants sont l'utilisation de produits de saison et l'absence de déchets d'emballages.

Vous devez par ailleurs veiller à ce qu'il n'y ait pas de gaspillage. Si les visiteurs boudent le catering, le gaspillage qui en résultera aura également une grande empreinte écologique. Vous devez donc chercher un équilibre entre les critères écologiques et le goût des visiteurs.

Ainsi, la possibilité de commander les sandwiches au début de la réunion est une bonne option (mais toutes les sociétés de catering ne permettent pas que la commande soit

transmise le matin et toutes les administrations n'ont pas toujours du personnel pour prendre et distribuer la commande).

Les organisations doivent faire cet exercice en interne avant de rédiger le cahier des charges. C'est à ce stade que vous pouvez réduire au maximum l'empreinte écologique de votre catering. Pour les contrats de longue durée, mieux vaut prévoir une rectification en cours d'exécution du marché.

Pour le catering unique, nous vous conseillons de donner une description détaillée de l'offre que vous souhaitez. Pour les contrats de longue durée, vous pouvez utiliser les critères issus de ce cahier des charges type. Soyez raisonnable et ne demandez pas un trop grand choix de plats sur la liste de commande.

Le contrôle est simplifié par le choix de chiffres absolus dans les clauses. Vous pouvez les remplacer par des pourcentages mais il vous faudra alors faire quelques calculs lors des contrôles.

Clause à intégrer dans le cahier des charges pour les sandwiches:

Sandwiches (à maximum X€/ personne)

Par personne (biffer les mentions inutiles):

- 1 sandwich garni avec garniture au choix.
- 3-4 mini-sandwiches garnis avec différentes sortes de garnitures

Le soumissionnaire a une liste de commande avec un choix entre X sortes de garnitures. Au moins X sortes de garnitures véganes sont proposées. Au moins X sortes de garnitures sont faites à base de poisson. Au moins x sortes de garnitures sont adaptées aux personnes souffrant d'une intolérance au lactose.

**Les sortes de garnitures suivantes doivent de toute façon figurer dans l'offre :
martino, jambon/fromage, ...**

Le soumissionnaire joint la liste de commande de sandwiches du mois à son offre.

Clause à intégrer dans le cahier des charges pour les buffets froids et chauds

Buffet

Le soumissionnaire peut fournir les buffets suivants (éventuellement adapter à vos souhaits):

- Buffet simple: soupe – sandwiches – salad bar (à maximum X€/ personne)
- Buffet de luxe: soupe – sandwiches – salad bar - dessert (à maximum X€/ personne)
- Super de luxe: soupe – entrées – plats – salad bar – dessert (à maximum X€/ personne)

Sur la liste de commande dans laquelle l'adjudicateur peut choisir figurent au moins les plats suivants (biffer les mentions inutiles):

- X soupes froides ou chaudes

- **X entrées froides/chaudes dont au moins 1 alternative végétarienne et/ou 1 végane et 1 à base de poisson (p. ex. mousse de saumon, pâté végétarien, mini-quiche ...)**
- **salad bar composé de X salades différentes. X salades sont proposées sans dressing. Les autres salades sont assaisonnées uniquement avec de l'huile, du vinaigre et des épices. Les sauces industrielles sont interdites. X salades ne peuvent pas contenir de poisson ni de viande. X salades contiennent des protéines végétales telles que des lentilles, des pois chiches, des produits céréaliers ou du riz complet, ... Deux sortes de dressing fait maison ou un assortiment d'huiles et de vinaigres sont proposés avec le salad bar.**
- **mini-sandwiches garnis : le soumissionnaire offre le choix entre X sortes de garnitures. Au moins X sortes de garnitures véganes sont proposées. Au moins X sortes de garnitures sont faites à base de poisson. Les sortes de garnitures suivantes doivent de toute façon figurer dans l'offre : **martino, jambon/fromage, ...****
- **X plats de viande chauds, X plats de poisson chauds et X alternatives végétariennes et X plats uniques (pâtes, paëlla, ...). Par ailleurs, X sortes de légumes de saison et X sortes de féculents sont proposés.**
- **X desserts dont au moins X à base de fruits frais (salade de fruits, yaourt aux fruits, tartelette aux fruits, ...).**

Pour chaque buffet, l'adjudicateur peut choisir quelle sorte de buffet et quelles préparations il souhaite. Si un supplément est facturé pour certains plats, il convient de le mentionner toujours clairement sur la liste de commande.

Le soumissionnaire joint la liste de commande de sandwiches du mois à son offre.

Le contrôle se fait par le biais d'un screening régulier de la liste de commande de l'adjudicataire et en contrôlant si toutes les exigences ont été satisfaites. Un contrôle systématique doit, en outre, être effectué à la livraison et/ou aux buffets, en fonction de la commande.

Remarque importante : si plusieurs personnes peuvent utiliser la liste de commande, il est important de les sensibiliser à l'impact de leurs choix. Si on ne commande pas de plats végétariens, que l'on commande systématiquement trop par rapport au nombre de participants, etc., l'impact environnemental du catering ne diminuera pas.

4.3. Critères de durabilité

La qualité des ingrédients est l'un des vecteurs principaux de l'alimentation durable. Cette partie du cahier des charges vous offre de nombreuses opportunités d'intégrer des critères durables dans votre marché public : caractère saisonnier, biologique, commerce équitable, liste rouge de poissons, etc.

La difficulté réside dans le contrôle des critères et le temps qu'il faut y consacrer. Vous devez donc prévoir suffisamment de temps.

Une partie des critères peuvent être contrôlés au moyen de la liste de commande et des certificats mais d'autres requièrent un contrôle régulier de la zone de production. C'est difficile dans le cas du catering. Etant donné que l'imposition de critères non contrôlables donne souvent de mauvais résultats, nous n'avons repris dans ce cahier des charges type que des critères pouvant être contrôlés.

Dans ce chapitre, le mode de contrôle du critère est systématiquement décrit. Si vos moyens de contrôle sont limités, mieux vaut vous concentrer sur les quelques critères que vous pouvez contrôler facilement. Cette approche donne de meilleurs résultats.

4.3.1 Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Les ingrédients biologiques constituent l'une des caractéristiques typiques de l'alimentation durable. Ils permettent de promouvoir une agriculture sans pesticides ni engrais synthétiques, tout en veillant au bien-être des animaux.

Au niveau du catering, la seule façon d'avoir des garanties quant aux produits biologiques consiste à demander une certification. Il est impossible d'aller faire des audits dans la zone de production de l'adjudicataire.

Vous pouvez prévoir une certification dans les spécifications techniques. Cela peut entraîner une hausse des prix de catering. Bruxelles compte suffisamment de fournisseurs bénéficiant d'une certification biologique (partielle). Pour connaître l'offre des sociétés de catering biologiques, prenez contact avec [Biowallonie](#) (FR) ou surfez sur <http://www.bioforumvlaanderen.be/nl/zoekformulier> (NL).

Vous pouvez aussi choisir d'intégrer la certification biologique dans les critères d'attribution (voir chapitre critères d'attribution).

Vous avez le choix entre plusieurs types de certification:

- Pour un certain nombre d'ingrédients.
- Pour un ou plusieurs repas.
- Pour minimum 15 %.
- 100 % biologique.

Attention: *Il est légalement interdit de communiquer sur l'utilisation de produits biologiques si l'on ne dispose pas d'une certification.*

Il existe plusieurs possibilités pour intégrer l'aspect biologique dans les spécifications techniques. Le choix sera dicté par vos priorités. Il est déconseillé d'imposer une certification pour tous les ingrédients. Le mieux est de demander que la société de catering soit certifiée au moins pour 10 ingrédients ou pour un certain pourcentage de produits biologiques:

La société de catering dispose d'une des certifications suivantes:

- **minimum 10 ingrédients**
- **pourcentage de produits biologiques**
- **certification complète**

Une copie du certificat est jointe à l'offre.

Le contrôle se fait au moyen du certificat d'agriculture biologique.

Ce critère peut entraîner une légère hausse du prix des repas mais il présente l'avantage de pouvoir informer les consommateurs sur les ingrédients biologiques qui sont utilisés.

4.3.2 Poisson

Il faut tenir compte de deux aspects importants en ce qui concerne la consommation de poisson. Le premier consiste à interdire l'utilisation d'espèces de poisson menacées d'extinction. Pour ce faire, vous pouvez consulter la liste qui est utilisée dans le cadre du

label Good Food.

La [liste du label Good Food](#) contient une partie rouge et une partie orange. Il est de toute façon interdit d'utiliser les espèces de poissons de la liste rouge. Il est également recommandé d'interdire autant que possible dans votre cahier des charges l'utilisation de poissons de la liste orange.

Ce critère est contrôlé par une consultation régulière des menus. Il est aussi important d'exiger que le nom du poisson soit mentionné dans le menu (voir critère communication). Le critère n'entraîne pas de hausse du prix des repas.

La deuxième possibilité consiste à promouvoir la consommation de poissons ayant un label ASC/MSC et/ou un label biologique. Seuls ces trois labels apportent une plus-value écologique.

Il y a malheureusement peu de sociétés de catering sur le marché belge qui disposent actuellement d'une certification MSC/ASC et il est pratiquement impossible d'effectuer des contrôles soi-même sur place. C'est pourquoi il est impossible de reprendre ce critère dans les critères techniques du cahier des charges.

Attention: Il est légalement interdit de communiquer sur l'utilisation de produits MSC/ASC et de produits biologiques si l'on ne dispose pas d'une certification.

Le contrôle se fait au moyen des menus.

Il existe plusieurs possibilités pour intégrer les poissons durables dans les spécifications techniques:

Interdiction de faire figurer sur la liste de commande les espèces de poissons menacées d'extinction.

Les espèces de poissons suivantes ne peuvent pas être proposées dans la cantine:

- **Liste rouge: Anguille, Barbue, Requin, Marlin noir, Thon rouge, Raie, Vivaneau campêche, Sébaste, Perche du Nil, Empereur, Sébaste des grands fonds, Flétan, Lingue (bleue), Grenadier bleu (ou hoki), Esturgeon (caviar), Rouget barbet**
- **Liste orange: Calamar, Dorade royale, Crevettes grises, Crabe, Ecrevisse, Merlan, Sole limande, Lotte, Bar, Espadon, Loup de mer.**

Le nom des poissons doit toujours être mentionné sur le menu.

Le contrôle de ce critère se fait au moyen de la liste de commande.

4.3.3 Légumes

Pour les légumes, il y a trois critères importants dans le cadre de l'alimentation durable: locaux, de saison et frais.

Locaux

La législation sur les marchés publics interdit l'utilisation de critères géographiques. Il est donc impossible d'intégrer ce critère géographique dans le cahier des charges d'un marché

public.

De saison

En ce qui concerne l'utilisation de produits de saison, il est possible de fixer un pourcentage minimum de légumes de saison par mois.

Le coût des repas n'augmente pas sous l'effet du critère de saisonnalité.

Pour pouvoir contrôler la saisonnalité, il faut demander que les légumes soient toujours décrits en détail dans le menu. Lors du contrôle, on compte le nombre de légumes de saison figurant au menu et on le divise par le nombre total de légumes. Le pourcentage ainsi obtenu doit être supérieur au pourcentage exigé dans le tableau ci-dessous.

Produits frais

L'utilisation de produits frais en catering semble une évidence mais les produits surgelés prédécoupés s'imposent de plus en plus dans les préparations. Il est dès lors recommandé d'interdire l'utilisation de produits surgelés et/ou de conserves dans la préparation du salad bar et/ou des garnitures.

Vous pouvez aussi le prévoir pour les repas chauds et les soupes, mais c'est beaucoup plus difficile à contrôler.

Le contrôle se fait au niveau du salad bar et des garnitures. Un œil entraîné fera aisément la distinction entre des produits frais et des surgelés/conserves. Ce sera par contre nettement plus difficile pour les préparations chaudes, ce qui complique sérieusement le contrôle.

Voici plusieurs clauses pour la saisonnalité et l'utilisation de produits frais

Saisonnalité

Tous les légumes utilisés pour les garnitures des sandwiches et le salad bar sont des légumes de saison, sauf durant les mois d'avril et mai. La référence utilisée est le [calendrier des fruits et légumes de saison de Bruxelles Environnement](#).

Les pourcentages suivants doivent être respectés pour les préparations chaudes et les entrées:

Mois	Pourcentage minimum
Janvier	50 %
Février	45 %
Mars	45 %
Avril	30 %
Mai	50 %
Juin	70 %
Juillet	90 %
Août	100 %
Septembre	100 %
Octobre	80 %
Novembre	55 %
Décembre	50 %

Les légumes de saison sont mis en évidence (en couleur, en gras, etc.) dans la liste de commande. Le pourcentage obligatoire de légumes de saison (voir tableau ci-dessus) doit être atteint chaque mois.

Le calcul du pourcentage se fait sur la base des légumes indiqués sur la liste de commande. Tous les légumes de saison de la liste de commande sont comptés et divisés par le nombre total de légumes sur la liste.

Obligation au niveau de la communication

Tous les légumes présents dans le repas / la soupe sont indiqués sur la liste de commande et dans la communication sur le buffet (à l'exception des légumes représentant moins de 15 % du poids total des légumes de la recette).

Le contrôle se fait au moyen des menus, selon le schéma décrit ci-dessus.

Produits frais

Tous les légumes (à l'exception du maïs et des pois) utilisés pour la préparation du salad bar, des légumes chauds et des garnitures de sandwiches sont des légumes frais.

Contrôle par un échantillonnage régulier au niveau des sandwiches et du buffet.

4.3.4 Fruits

Idéalement, vous devriez obliger le soumissionnaire à toujours servir des fruits de saison comme dessert. Malheureusement la saison des fruits en Belgique est courte et coïncide avec la période de vacances annuelles en été.

C'est pourquoi il est plus difficile d'appliquer des critères stricts concernant la saisonnalité

pendant toute l'année.

Une alternative consiste à utiliser des fruits exotiques. Il existe des labels pour éviter les mauvaises conditions de travail au niveau de la production mais il est malheureusement difficile de contrôler cela. C'est pourquoi nous vous déconseillons de prévoir un tel critère dans le cahier des charges.

Clauses à intégrer dans le cahier des charges:

Durant les mois de juillet à novembre, les desserts à base de fruits sont préparés exclusivement avec des fruits frais de saison (les fruits en conserves et/ou surgelés sont interdits). Durant la période de décembre à mars, au moins un dessert est à base de fruits de saison.

Le contrôle se fait au moyen de la liste de commande.

4.3.5 Sandwiches

Le pain représente généralement une part importante du catering que vous commandez. Dans la plupart des cas, on n'impose pas d'exigence au niveau du pain et l'on vous sert du pain blanc de piètre qualité.

Vous pouvez prévoir dans le cahier des charges qu'une partie des sandwiches doivent être faits avec du pain complet.

Le contrôle se fait à la livraison en fonction de l'offre.

Clause à intégrer dans le cahier des charges:

Au moins X% des sandwiches sont du pain complet. Les sandwiches au pain complet et au pain blanc sont servis dans des plats différents.

Si vous fonctionnez avec une commande individuelle de sandwiches.

La liste de commande doit permettre de commander au moins une sorte de pain complet.

Contrôle par un échantillonnage régulier au niveau des sandwiches et/ou de la liste de commande.

4.3.6 Boissons

Les boissons offrent de nombreuses possibilités d'intégrer des clauses durables dans le cahier des charges.

Il existe plusieurs sortes de vins, de sodas et de jus biologiques et/ou issus du commerce équitable, et de nombreuses bières biologiques.

Le buffet de boissons peut aussi être envisagé comme le reflet de vos priorités en matière de durabilité. Ainsi, vous pouvez opter pour une offre de boissons issues du commerce équitable ou plutôt mettre l'accent sur le caractère biologique de l'offre.

Attention: vous ne pouvez communiquer sur les boissons biologiques que si vous servez les

boissons non ouvertes. Etant donné que ce n'est généralement pas le cas, vous ne pouvez pas communiquer sur l'offre biologique (c'est toutefois autorisé pour le commerce équitable).

Une solution élégante consiste à demander d'exposer quelques bouteilles sur le buffet de boissons afin que les visiteurs puissent voir de leurs propres yeux quelles sont les boissons durables qu'ils peuvent consommer. Vous pouvez ainsi exhiber votre intérêt pour la durabilité vis-à-vis de vos hôtes.

N'oubliez pas de prévoir de l'eau du robinet pour vos hôtes. Cela vous permettra d'éviter un tas de déchets d'emballages.

Les produits biologiques sont reconnaissables au label bio européen.



Illustration: Label bio européen

Les produits issus du commerce équitable sont reconnaissables au label fair trade FLO (ou un autre label fair trade ou le sigle d'Oxfam)



Illustration: Label fair trade FLO (à droite) – Oxfam (à gauche)

Selon vos priorités, vous pouvez utiliser les clauses ci-dessous:

Offre de boissons

Les boissons suivantes sont proposées lors du buffet (biffer les mentions inutiles):

- 1 vin blanc biologique / issu du commerce équitable.
- 1 vin rouge biologique / issu du commerce équitable.
- X sortes de jus de fruits biologiques/issus du commerce équitable
- X sortes de sodas biologiques
- Café et thé biologiques/issus du commerce équitable
- Eau du robinet servie dans de belles carafes en verre

Le soumissionnaire joint la liste des boissons à son offre.

Le contrôle se fait à la livraison ou avant le début du buffet.

4.4. Présentation – Communication

La présentation du buffet est très importante. Une bonne présentation souligne les points qui

sont importants pour votre organisation.

Par ailleurs, une bonne communication améliorera la sécurité alimentaire. Si les sandwiches ne sont pas accompagnés d'une explication sur la garniture, les visiteurs ont tendance à ouvrir les sandwiches pour voir ce qu'il y a à l'intérieur. Il en va souvent de même pour les salades, où les participants goûtent avec leurs doigts.

Enfin, de bonnes règles de présentation permettent de réduire le gaspillage alimentaire. L'utilisation de pains surprises ou de légumes en décoration est du pur gaspillage.

Clause à intégrer dans le cahier des charges:

Tous les plats sont accompagnés d'une description claire des ingrédients principaux. 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 et végétales
- les éventuels allergènes présents dans le plat.

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

Les repas doivent être de qualité irréprochable et être présentés de façon agréable afin qu'ils séduisent le public auquel ils sont destinés.

L'utilisation de pains surprises est strictement interdite. De même, l'utilisation de denrées alimentaires comme décoration (p. ex. décoration avec des légumes) est interdite.

Le contrôle se fait avant le début du buffet.

4.5. Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est l'un des défis majeurs de l'organisation du catering. Les possibilités de limiter le gaspillage alimentaire sont diverses. Une grande partie concerne le fonctionnement interne de votre organisation. Quelques conseils:

- Prévoyez un système d'inscription obligatoire à votre atelier et demandez aux invités d'indiquer s'ils restent pour le lunch et/ou s'ils ont des demandes particulières (végétarien, etc.)
- Ne commandez pas 10% en plus que le nombre d'inscrits. Cela ne peut déboucher que sur du gaspillage.
- Le jour de l'événement, indiquez le nombre de participants à la société de catering. Elle pourra ainsi décider de laisser une partie de la production en cuisine pour la donner ou la réutiliser. Selon les règles de l'AFSCA, les produits qui ont été servis doivent être détruits.
- Infligez une amende de X€ aux personnes qui se sont inscrites et qui ne sont pas venues manger.
- Concluez un accord avec une banque alimentaire pour la récupération de vos excédents (<https://www.bourseauxdons.be/>)

Il existe, en outre, toute une série de possibilités qui peuvent être reprises dans le cahier des charges:

- Prévoyez de communiquer le nombre exact d'inscriptions une semaine avant le

début de l'événement

- Demandez que tous les produits ne soient pas servis directement. Laissez une partie en cuisine et n'ouvrez pas immédiatement toutes les bouteilles de boissons.
- Demandez à la société de catering de prévoir des [Rest-O-Pack](#) afin que les participants puissent emporter leurs excédents.

Le contrôle se fait avant le début (produits servis) et à la fin ([Rest-O-Pack](#)) du buffet.

Pour ce faire, vous pouvez intégrer les clauses suivantes dans votre cahier des charges :

L'adjudicateur communiquera à l'adjudicataire le nombre définitif d'inscriptions au catering 6 jours ouvrables à l'avance. Cela permet de faire une bonne estimation du nombre de personnes présentes et d'éviter au maximum le gaspillage alimentaire.

En fonction du nombre de présents, l'adjudicataire laissera une partie de la production en cuisine. Il exposera max. 80% de la production à l'avance dans la salle. S'il y a beaucoup d'absents, ce chiffre peut être revu à la baisse en concertation avec l'adjudicateur. Les 20% restants seront rajoutés en fonction de la consommation.

Les boissons ne seront pas ouvertes ou servies à l'avance pour éviter le gaspillage alimentaire. Au moins une personne se chargera de servir les boissons.

En cas de surplus, l'adjudicataire prévoira des [Rest-O-Pack](#) à la fin du service pour que les personnes intéressées puissent emporter ce qui reste.

Le contrôle se fait avant le début et à la fin du buffet.

4.6. Matériaux d'emballage

Il convient d'éviter au maximum les emballages jetables. Dans la mesure du possible, privilégiez la vaisselle et les couverts lavables.

Pour les contrats de longue durée avec livraison de repas sandwiches, vous pouvez facilement demander au soumissionnaire d'utiliser uniquement des plateaux de service réutilisables. Il sera de toute façon amené à revenir régulièrement pour une autre livraison et il pourra alors récupérer les plateaux de service.

Le contrôle se fait avant le début du buffet et à la livraison des sandwiches.

Pour ce faire, vous pouvez intégrer les clauses suivantes dans votre cahier des charges:

Le buffet est servi dans de la vaisselle lavable. L'utilisation d'emballages jetables est strictement interdite, et le soumissionnaire ne pourra y avoir recours que dans des cas exceptionnels et moyennant l'accord explicite de l'adjudicateur.

Les sandwiches sont livrés sur des plateaux de service réutilisables, qui seront repris par l'adjudicataire lors de la livraison suivante.

Le contrôle se fait à la livraison ou avant le début du buffet.

Amendes

Il est toujours délicat d'infliger des amendes et cela n'a en tout cas aucun sens pour les marchés uniques. Par contre, pour les contrats de longue durée, il est important de prévoir

un système d'amendes.

Cela ne signifie pas pour autant qu'il faut infliger des amendes à la première infraction. Il faut toujours privilégier la négociation avec l'adjudicataire pour améliorer la situation. S'il s'avère toutefois qu'il n'écoute pas vos remarques, le mieux est de procéder à la perception d'amendes.

Voici une proposition pour les amendes, que vous pouvez bien évidemment adapter à vos besoins.

En cas de non-conformité, l'adjudicataire peut refuser la livraison des produits et/ou infliger des amendes en fonction du type d'infraction:

Les infractions suivantes donneront lieu à une amende de 50€ par infraction:

- non-respect de la saisonnalité
- non-respect de l'action de communication obligatoire
- non-respect des recommandations relatives au gaspillage alimentaire
- non-respect de l'utilisation d'ingrédients durables (bios, commerce équitable, etc.)
- non-respect des règles concernant l'offre végétarienne/végane

Le non-respect des règles relatives aux emballages jetables donnera lieu à une amende de 200€ .

Si un contrôle de l'AFSCA révèle que les règles d'hygiène ne sont pas respectées, l'adjudicataire ne paiera pas la livraison.

La perte de la certification biologique débouchera sur une amende de 10% par mois où la certification ne sera pas en ordre.

5. OBLIGATIONS DE L'ADJUDICATAIRE

5.1. Respect de la réglementation en vigueur

L'adjudicataire s'engage à effectuer les prestations en matière de catering qui font l'objet du présent marché conformément à la réglementation en vigueur.

L'adjudicataire s'engage en outre à informer le pouvoir adjudicateur:

- De tout manquement, lacune ou irrégularité;
- De toute modification ou ajout aux règles et prescriptions en vigueur, de quelque nature que ce soit;
- Des conséquences pratiques de ce qui précède pour la cuisine centrale et l'organisation du service des repas.

5.2. Rapportage

Tous les six mois, 30 jours après la date anniversaire du présent marché, le soumissionnaire transmet au pouvoir adjudicateur un rapport comprenant:

- Le nombre de repas/sandwiches servis
- En cas de contrôle ou de renouvellement: tous les certificats et/ou rapports de contrôle (AFSCA, bio, MSC, etc.) en lien avec le contrat.

Une réunion doit être planifiée tous les six mois pour présenter le rapport.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer des contrôles surprises dans la cuisine de l'adjudicataire pour contrôler les spécifications techniques telles que mentionnées dans le présent cahier des charges, ainsi que tous autres éléments indiqués dans l'offre de l'adjudicataire.

5.3. Commande des repas

Il est important que le menu soit adapté en fonction des saisons. Le mieux est donc de demander à l'adjudicataire d'adapter le menu tous les 1, 2 ou 3 mois. Si vous sous-traitez beaucoup de missions de catering, prévoyez que le menu change tous les mois. Dans le cas contraire, un changement tous les 3 mois suffit.

Il est par ailleurs important que vous conveniez d'un délai pour les commandes. Cela dépend essentiellement du fonctionnement de votre organisation. Vous trouverez ci-dessous une proposition de formulation que vous pouvez adapter à votre fonctionnement.

L'adjudicataire élabore un menu/une carte de sandwiches en fonction des saisons. Tous les 1-2-3 mois (biffer les mentions inutiles), l'adjudicataire adapte le menu. Le nouveau menu est communiqué à l'adjudicateur 1 mois avant son entrée en vigueur.

Pour les buffets de maximum 100 personnes, la commande est passée au moins 2 semaines à l'avance. Pour les buffets de plus de 100 personnes, la commande est passée au moins 4 semaines à l'avance. L'adjudicateur communiquera le nombre définitif de participants à l'événement 6 jours ouvrables avant celui-ci.

Les sandwiches jusqu'à 50 pièces peuvent être commandés 3 jours à l'avance.

Les sandwiches jusqu'à 20 pièces peuvent être commandés un jour à l'avance (avant 9h le matin).

5.4. Gestion des déchets

L'adjudicataire est tenu de tenir compte de toutes les obligations actuelles et futures en matière de protection de l'environnement, sous sa propre responsabilité et à ses frais.

Conformément aux informations reçues du pouvoir adjudicateur, l'adjudicataire assure la collective sélective des déchets: verre, carton, emballages en plastique, déchets verts, déchets chimiques ménagers tels que (énumération non exhaustive): récipients contenant des détergents, papier, etc.