

MARCHÉ PUBLIC DE CATERING POUR LE PARLEMENT EUROPÉEN, LE COMITÉ DES RÉGIONS ET LE COMITÉ ÉCONOMIQUE ET SOCIAL EUROPÉEN

Au printemps 2015, le Parlement européen a publié un marché public conjoint pour le catering, en collaboration avec le Comité des Régions et le Comité économique et social européen. Outre la garantie d'un catering de qualité, le marché accordait aussi beaucoup d'attention aux critères de durabilité. Ils ont par ailleurs travaillé avec un mode de contrôle innovant pour garantir que toutes les spécifications techniques demandées soient respectées

1. STRUCTURE DU MARCHÉ

Le marché se compose de 5 lots différents. Les trois premiers lots portent sur la fourniture de catering dans les bâtiments du Parlement européen (lots 1 et 3) et du CdR/CESE (lot 2).

A cela viennent s'ajouter un lot (lot 4) pour une concession de distributeurs de boissons et un lot (lot 5) pour le contrôle et l'audit des lots 1,2 et 3, et pour une consultance en matière de catering durable.

La valeur estimée du marché est de 22,5 millions par an pour les lots 1-3. 1% de ce montant a été prévu pour le contrôle et la consultance.

2. CRITÈRES DE DURABILITÉ

2.1. POLITIQUE DES INSTITUTIONS

Il y a tout d'abord une série de critères en lien avec la politique environnementale des différentes institutions. Ainsi, le soumissionnaire doit respecter le système de collecte des déchets des différentes institutions et il se doit aussi de respecter scrupuleusement les règles du système EMAS de l'institution (voir fiche EMAS/ISO14001).

Il est indiqué plus loin dans ce chapitre que les deux institutions souhaitent obtenir le label Good Food et que l'adjudicataire doit collaborer à la demande de label.

2.2. SAISONNALITÉ

Le cahier des charges spécifie que 50% des légumes doivent être de saison sur une base annuelle et renvoie à cet effet au calendrier de Bruxelles Environnement pour éviter toute discussion sur le terme de « saisonnalité ».

Il prévoit par ailleurs des quantités minimales des salades et de fruits de saison, qui doivent être proposées chaque jour.

2.3. PRODUITS BIOLOGIQUES

Une série de plats biologiques doivent être proposés chaque jour. Il s'agit notamment de soupes, de plats chauds, de sandwiches, etc. Il est en outre précisé que les plats biologiques peuvent être au maximum 30 % plus chers que les plats classiques.

Nous renvoyons à cet égard à la législation bruxelloise¹ relative aux produits biologiques, qui indique comment se passe la certification.

1 [Arrêté ministériel C-2013/31418](#)



Enfin, une gamme de produits biologiques pré-emballés doit également être proposée: 2 desserts, 1 soda, 1 jus de fruits, 2 sortes de bière et de vin. Ces produits ne sont pas soumis à la législation ci-dessus puisqu'il s'agit de produits pré-emballés.

2.4. PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE

Le marché spécifie que 80 % des bananes et du café, et 20 % des ananas doivent provenir du commerce équitable. Il faut par ailleurs qu'au moins deux sortes de thé, de jus de fruits, de sodas et de snacks issus du commerce équitable soient proposées.

2.5. POISSON DURABLE

Certains poissons ne peuvent pas être servis dans le restaurant parce qu'ils sont menacés d'extinction. Il est fait référence à cet égard au conso-guide du WWF. Celui-ci est actualisé tous les deux ans et les critères seront donc automatiquement adaptés en cours d'exécution du marché. Le pourcentage minimum de poisson durable (ASC ou MSC) devant être acheté est fixé à 20 %. Ce pourcentage passe à 40 % la troisième année du contrat.

2.6. DIMINUTION DE VIANDE

Des alternatives végétariennes doivent être proposées chaque jour. Cela s'applique à l'entrée froide, à l'un des plats chauds et à un plat froid. Un sandwich vegan doit également être prévu.

Enfin, une clause offre la possibilité de réduire les portions de viande en cours de contrat. C'est là un point délicat, qui demande du temps pour être mis au point. Étant donné que le contrat court sur plusieurs années, il est judicieux d'intégrer cette possibilité dans le contrat. Il est ainsi possible d'adapter les portions de viande en concertation. Cela ne posera pas de problème à l'adjudicataire. En effet, qui dit portion de viande réduite, dit coûts réduits.

2.7. DÉTERGENTS

Le pourcentage de détergents écologiques (il est fait référence aux critères de l'Ecolabel UE) doit passer de 60 % à 80 % en cours de contrat.

2.8. DÉCHETS D'EMBALLAGES

Aucun produit jetable ne peut être utilisé sans l'autorisation préalable des institutions. Par ailleurs, tous les produits en papier (serviettes, emballages, ...) doivent être en papier recyclé et/ou durable (FSC/PEFC).

2.9. GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Afin de réduire le gaspillage alimentaire, on a choisi de proposer aussi bien le salad bar que le fruit bar au poids. Les visiteurs peuvent ainsi adapter leur portion à leur faim. Par ailleurs, pour l'un des plats principaux proposés chaque jour, il doit être possible de commander une « petite portion » (-33%) à un prix réduit de 15 %.

3. COMMUNICATION

Afin de promouvoir l'offre d'alimentation durable, tous les produits biologiques, fair trade et de saison doivent être rendus bien visibles dans le menu. Enfin, une campagne de communication sur l'alimentation durable doit également être organisée 2x par an.

4. CONTROLE ET AUDIT

Le lot 5 décrit comment effectuer les audits et le contrôle du fonctionnement de la cantine. Il ressort que le contrôle demandé ne porte pas seulement sur les critères environnementaux mais que toute une série d'autres paramètres doivent également être contrôlés: l'hygiène, la communication avec le client, la gestion des déchets, l'offre, etc.

La condition principale est l'absence de relations commerciales entre l'adjudicataire du lot 5 et ceux des lots 1-2-3. Ce, pour garantir l'impartialité de l'organisme de contrôle.

Lorsqu'on dispose de rapports d'audit indépendants, il est beaucoup plus facile de prendre des mesures en cas de non-conformité. Le cahier des charges énonce en outre les différentes amendes qui peuvent être infligées si les rapports d'audit sont négatifs.

Cela permet d'avoir une carte à jouer en cas de problèmes lors de l'exécution du contrat. L'expérience nous apprend que cela peut s'avérer très utile avec les marches de catering étant donné que l'on ne peut contrôler la qualité de l'offre qu'au début du contrat.

Le choix a été fait, lorsque c'était possible, de travailler avec des nombres exacts et non avec des pourcentages. Par exemple: offre de 2 sortes de sodas, de vin, etc. Ou un nombre exact de salades de saison. Cela facilite nettement le contrôle des critères.

5. RESULTATS

La difficulté d'obtenir de bons résultats pour un catering durable réside rarement dans l'élaboration d'un cahier des charges durable. L'introduction de critères de durabilité est assez facile mais le plus difficile est de contrôler les critères en cours d'exécution du contrat.

Le choix d'un lot supplémentaire pour le contrôle a été d'une aide précieuse pour les institutions qui ont ainsi pu s'assurer que le contractant respectait les conditions imposées dans le cahier des charges.

Il faut dire que le cahier des charges du parlement européen et du CdR/CESE était rédigé clairement, ne permettant aucune mauvaise interprétation des critères. Des termes vagues tels que: alimentation saine, ingrédients biologiques ont été évités et remplacés par des indicateurs mesurables concrètement tels que certification biologique, pourcentages de produits issus du commerce équitable et indicateurs de progrès pour les poissons durables.

Ils ont utilisé pour ce faire toutes les possibilités qu'offre la législation: références à des labels, indicateurs de progrès, utilisation de systèmes de certification existants, etc.

Et cela a donné de bons résultats: le CdR/CESE a été une des premières cantines à obtenir le label Good Food (deux fourchettes). Le Parlement européen a introduit son dossier récemment. Bref, voilà deux bons exemples d'une approche fructueuse des marchés publics durables.