



Marché public pour une
alimentation durable: achat
d'ingrédients –
Distributeurs de boissons

Rob Renaerts, directeur CODUCO
0488/994488
rob@coduco.be



Aperçu de la formation

1. Introduction : Principes des marchés publics et de l'alimentation durable
2. Analyse des besoins
3. CDC : vision
4. CDC : structure et clauses
5. Conclusion Générale



Objectif de la formation

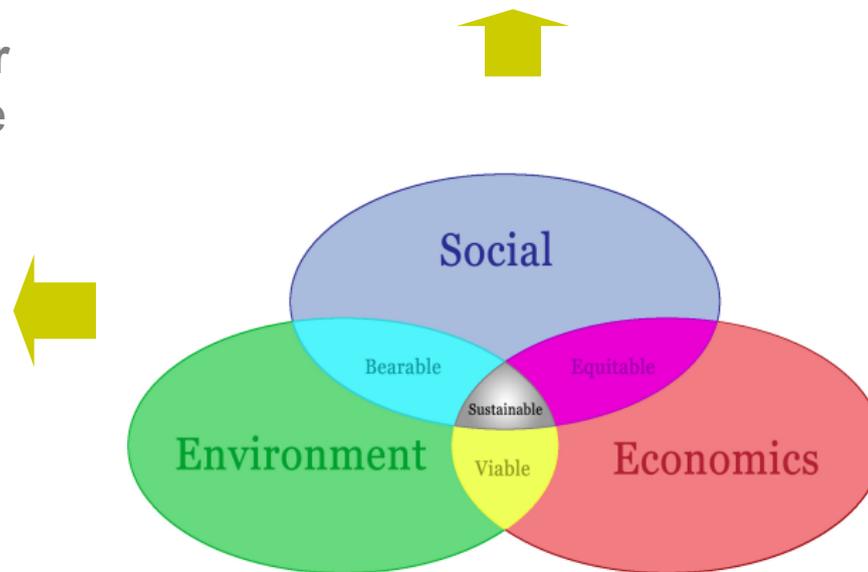
- Apprendre les avantages de l'alimentation durable
- Comprendre la logique derrière la construction d'un cahier des charges
- Stimuler l'émergence de critères durables dans vos cahiers des charges
- Proposer une meilleure alimentation à vos clients

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**



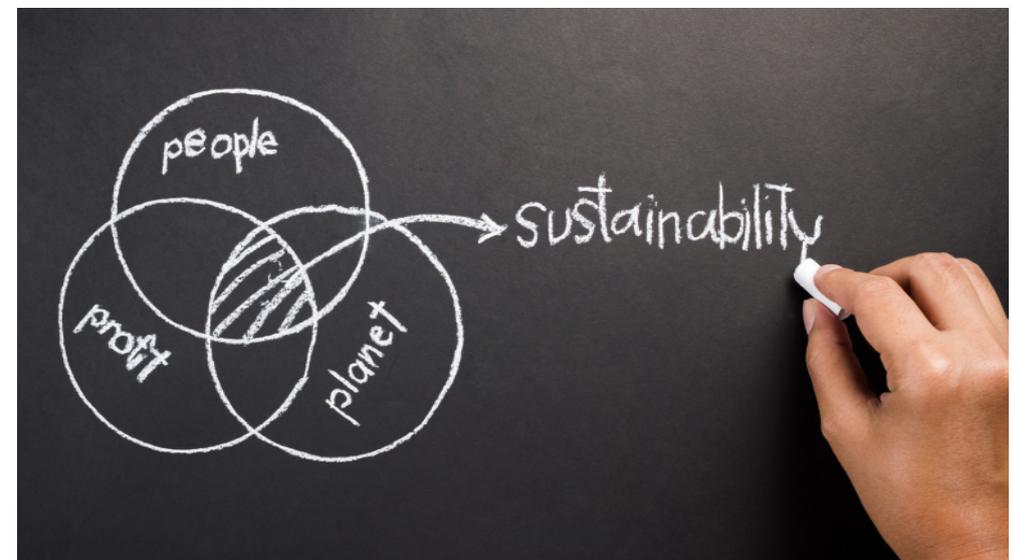
Optimisation des **coûts** (coûts immédiats et différés)

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...

L'erreur la plus fréquente

La consommation durable, ce n'est pas une compétition pour avoir le meilleur produit.

C'est un processus continu pour remplacer les plus mauvais éléments par des éléments moins nocifs.



La stratégie inversée : le développement durable, ce n'est pas...

- des enfants de 10 ans qui travaillent dans les plantations de cacao
- de l'agriculture avec du DDT
- des steaks de 220 grammes à midi
- l'utilisation d'assiettes jetables en cantine
- des frites 2x par semaine



2 Analyse de besoin





Analyse des besoins : achat d'ingrédients

Deux cibles seront touchées par le marché :

1) Les visiteurs

2) Le cuisinier / l'équipe cuisine

→ Quelle cible est la plus importante ?





Les visiteurs

Avez-vous consulté vos visiteurs par rapport à l'offre de votre cantine ?

Multiples solutions : SurveyMonkey, Google forms

→ **Objectif** : savoir si la clientèle veut une transition vers une offre plus durable : plus de veggie, petites portions, un plus grand choix de produits... toujours en lien avec le prix des repas.





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 !





Comment convaincre un cuisinier ?

- 1) Il est déjà convaincu (situation rare, mais ça existe)
- 2) Il est ouvert à la discussion, curieux : donnez conseils, formations, accompagnement, ...
- 3) Il n'est pas intéressé : faire une enquête, en concertation avec le cuisinier, au sein des clients et le confronter avec les résultats



Résumé

Le cuisinier sera en charge de l'achat des produits. Il décidera de prendre des produits de saison, biologiques, du commerce équitable...

Au lieu de l'obliger, il vaut mieux le convaincre d'acheter le plus de produits durables possible (une offre 100 % bio, de saison... est difficile à atteindre).

→ **Stratégie d'achat** : fournir le cuisinier avec des ingrédients durables ET non-durables



Distributeurs

Deux impacts majeurs :

1) consommation d'énergie

Des machines plus grandes consomment plus d'énergie →
cherchez vos chiffres de consommation

2) type de boissons et snacks



Type de boissons/snacks

2) Produits durables :

- enquêtez pour savoir si des produits durables sont souhaités
- organisez un test de goût pour sélectionner le meilleur café (bio et équitable, bien sûr)
- demandez des distributeurs mixtes : jus de fruits classiques et bio/commerce équitable
- retrouvez les chiffres de consommation

**→ achetez ou leasez une machine
selon vos besoins et consommation**





Conclusion

Le marché doit permettre d'acheter des ingrédients durables

MAIS le cuisinier est le chef d'orchestre : il doit être d'accord avec votre vision de l'alimentation durable.

Des chiffres de consommation sont indispensables (surtout pour les distributeurs).



CDC: Vision



3. Nouvelle vision

Une nouvelle vision est nécessaire :

- le secteur a évolué
- le cadre politique est différent (Label Good Food, green deal...)



3. Vision : l'évolution du secteur

Mise en avant de la durabilité :

- Première cuisine certifiée bio
- Une plus grande offre végétarienne et même végétalienne
- Applications pour limiter le gaspillage alimentaire
- Plus d'attention à la saisonnalité des produits
- Campagne autour du poisson durable
- ...

→ La résultante d'un intérêt général pour une meilleure alimentation



3. Vision : cadre politique

Plus d'attention pour la nourriture durable. Bonne stratégie alimentaire via les actions suivantes :

- Label Good Food (Bxl) et le green deal (Wallonie)
- Formations et accompagnements gratuits
- Exemples de cahiers des charges
- Directive “zéro plastique”
- ...

Soutien gratuit offert par la Région wallonne,
Bruxelles Environnement...



3. Résumé

Avant d'écrire votre cahier des charges, il est indispensable de :

- Connaître les priorités de votre organisation : une cantine 100% durable n'existe pas
- Faire une bonne analyse des besoins pour connaître :
 - Les vœux des visiteurs
 - Les chiffres clés de la cantine (nombre de repas...)

Mais surtout savoir que vous n'êtes pas seul



4. Structures et clauses





4. Stratégie

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

4.1. Ingrédients

Avec une cuisine en gestion propre, le plus grand gain environnemental peut être obtenu par l'acheteur / cuisinier

- choix de légumes de saison
- choix du type de viande / alternatives végétariennes
- choix de la provenance des produits
- choix des certifications MSC / bio
- ...

Les spécifications doivent donner le choix à l'acheteur / au cuisinier, mais votre administration doit offrir une bonne sensibilisation à la nourriture durable.



4.1. Ingrédients

Scindé en 2 lots par groupe de produits : bio et/ou commerce équitable et produits classiques

- fruits et légumes
- viandes
- produits secs
- produits laitiers

Ceci n'est pas nécessaire pour les poissons, le pain et les boissons.



4.1. Ingrédients

Autres critères :

- poissons (MSC/ASC)
- boissons (bio/fair trade)
- provenance des fruits et légumes (exigence légale pour les produits frais)
- Déchet d'emballage
- déclaration régulière des quantités achetées
- quantité et délai de livraison



4.1. Ingrédients

Critères d'attribution :

- prix
- test de goût (produits préemballés et pain)
- modalités de livraison

Attention : si vous voulez un marché en circuit court : faites un marché d'un faible montant ou travaillez avec le clic local.



4.2. Distributeurs

Il y a 5 critères à mettre dans les spécifications techniques :

- 1) consommation d'énergie
- 2) offre de produits
- 3) communication de l'offre
- 4) déchets d'emballage
- 5) reporting



4.2. Distributeurs

Spécifications techniques

1. Consommation d'énergie selon la norme internationale (EN50597)
2. Offre de produits :
 - choix de produits bio / fair trade
 - nourriture saine
 - interdiction de certains produits : eau plate

pourcentage minimum d'aliments sains : fruits, eau pétillante...





Consommation d'énergie

La consommation d'énergie est mesurée selon la norme EN50597 et a obtenu au moins un score de performance énergétique A, tel que décrit dans le protocole de test.



Produits durables

Clause à intégrer dans le cahier des charges.

Boissons chaudes (choisir entre la clause 1 ou 2, ne pas utiliser les deux simultanément):

1. Tous les produits (café, thé, chocolat) sont produits conformément aux standards de l'OIT (organisation internationale du travail). Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, UTZ Certied, Rain Forest Alliance, ecocert équitable ou des labels équivalents.

2. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents.

3. Tous les produits (café, thé, chocolat et sucre) sont issus de l'agriculture biologique.

Boissons froides et snacks

1. X % de l'offre est issue du commerce équitable. Les labels suivants sont acceptés à titre de preuve: Max Havelaar, ecocert équitable ou des labels équivalents. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus du commerce équitable, par le nombre total de places disponibles.

2. X % de l'offre est issue de l'agriculture biologique. L'offre est calculée en divisant le nombre de places occupées dans le distributeur par des produits issus de l'agriculture biologique, par le nombre total de places disponibles.

Les produits suivants ne peuvent pas être proposés dans les distributeurs: chips, sodas, etc.

Les produits suivants doivent obligatoirement être repris dans l'offre. Le pourcentage mentionné après chaque produit indique le pourcentage de places qu'il doit occuper:

4.2. Distributeurs

Spécifications techniques

3. Communication de l'offre

4. Déchets d'emballage : gobelets et verre consigné

5. Reporting (important pour l'analyse des besoins suivante)



4.2. Distributeurs

Critères d'attribution

1. Prix
2. Consommation d'énergie (voir spécifications techniques)





5. Conclusions

La législation et le marché offrent plein de possibilités pour introduire l'alimentation durable dans votre cantine, MAIS :

- Il faut choisir ses priorités et savoir ce que votre public veut;
- Il faut être précis dans la formulation des critères choisis ;
- Il faut effectuer un contrôle et appliquer des pénalités si nécessaire.



Duurzame Consumptie

CODUCO

Consomation Durable

Rob Renaerts
Zaakvoerder
0488/994488
rob@coduco.be
www.coduco.be