



CAHIER DES CHARGES

Achat de denrées alimentaires durables

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 l'achat et à la livraison de denrées alimentaires. Les clauses administratives du marché ne sont pas abordées dans ce document.

Puisque vous lancez un marché public pour l'achat de denrées alimentaires, vous êtes vous-même (en partie) responsable de la préparation des repas. Vous avez donc toutes les cartes en main pour introduire la durabilité dans votre cuisine. Ce cahier des charges type est un outil destiné au personnel qui fait les achats et/ou les préparations. Le mieux est de sensibiliser également le personnel à l'achat d'ingrédients de saison et durables.

Ce cahier des charges se concentrera sur les trois types d'ingrédients durables: les produits biologiques, les produits issus du commerce équitable et les poissons durables (ASC/MSC)

L'achat d'ingrédients durables peut être mis en place de deux façons dans une cantine.

La première façon consiste à lancer un marché avec 1^e lot portant sur des produits durables et un 2^e lot pour des produits classiques (pour les mêmes produits). Le responsable peut ainsi choisir lequel des deux produits il va privilégier en fonction du prix, de l'origine, du matériel d'emballage, de la qualité, etc.

Cela signifie que vous devez sensibiliser le responsable à l'utilisation d'ingrédients biologiques et veiller à ce que cela se concrétise. Donner la possibilité aux responsables de la cuisine d'acheter des ingrédients durables ne signifie pas pour autant que cela se fera automatiquement.

La deuxième possibilité consiste à choisir une liste fixe d'ingrédients biologiques sans prévoir d'alternative classique. Cela peut être perçu par certains responsables comme une atteinte à leur liberté de choix et une discussion préalable est donc vivement recommandée. Ce choix comporte par ailleurs d'autres risques: prix plus élevés, moins de produits locaux, etc.

Nous y reviendrons plus en détail lors de l'élaboration du cahier des charges.

Quel que soit votre choix, le mieux est d'introduire progressivement des produits durables. Il s'agit d'un changement de taille, tant pour le responsable de la cuisine (autre système de commande, changement des fiches de recettes, etc.) que pour les visiteurs (augmentation éventuelle des prix, autres recettes, etc.). Vous augmentez ainsi les chances que l'utilisation

de produits biologiques et autres produits durables s'ancre de façon permanente dans votre fonctionnement.

N'oubliez pas que vous ne pouvez communiquer sur l'utilisation d'ingrédients biologiques que si vous êtes certifié. Il en va de même pour la communication sur les poissons MSC/ASC.

La certification présente l'avantage supplémentaire que vous bénéficiez d'un contrôle indépendant supplémentaire de la part de l'adjudicataire. Pour plus d'informations sur la certification biologique, cliquez [ici](#). Pour le MSC/ASC, cliquez [ici](#).

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 qu'une fourniture d'ingrédients sans contrôle ne débouche 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 organiser un contrôle efficace, il faut prévoir deux types de contrôle:

1. Contrôle à la livraison
2. Contrôle administratif trimestriel

Contrôle à la livraison

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)

Les poissons durables sont reconnaissables aux labels MSC (pêche sauvage) et ASC (aquaculture)



Illustration: MSC – ASC

Contrôlez à **chaque livraison** si tous les produits portent le label correspondant. La facture/le bon de livraison doit également indiquer qu'il s'agit de produits biologiques ou de poissons ASC/MSC.

En plus de contrôler l'origine biologique/fair trade des ingrédients, il convient également de vérifier la qualité des produits. Si les produits ne répondent pas à vos standards, le mieux est de les refuser et de les retourner. Prenez chaque fois une photo des produits comme preuve et transmettez-la au fournisseur. Si vous le souhaitez, vous pouvez prévoir un système d'amendes pour les livraisons non conformes.

Contrôle administratif

Pour un suivi de la quantité des produits durables que vous utilisez, il convient de faire un relevé trimestriel des quantités utilisées. Vous pouvez obliger le sous-traitant à envoyer un relevé des produits vendus par trimestre (voir plus loin).

Vous pouvez ainsi contrôler si le pourcentage de produits durables augmente ou diminue. Avec ces chiffres en main, vous pouvez, si nécessaire, inciter le responsable de la cuisine à acheter plus de produits durables.

Ce contrôle est souhaitable étant donné que le responsable de la cuisine a plusieurs possibilités pour utiliser peu de produits durables. Il peut choisir soit d'acheter des produits classiques, soit de peu ou pas utiliser dans ses recettes les ingrédients dont il ne dispose qu'en version biologique. C'est pourquoi il est vivement recommandé de faire régulièrement une évaluation.

1. PROCÉDURE

Si vous êtes sous le seuil d'une procédure négociée, mieux vaut opter pour cette formule pour l'achat d'ingrédients. Vous pourrez ainsi ajouter, remplacer ou supprimer certains produits de la liste 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)**

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 (divisé en plusieurs lots) porte sur la livraison de denrées alimentaires (durables): aliments secs, fruits et légumes frais, produits laitiers, viande, poisson, produits surgelés (biffer les mentions inutiles).

3. CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Dans le cadre de l'achat d'ingrédients, il n'y a aucun avantage à travailler avec des critères d'attribution durables. Comme indiqué dans l'introduction, c'est le responsable de la cuisine qui décidera quels ingrédients il faut acheter. Vous avez donc tout intérêt à inciter le responsable à choisir des produits locaux et de saison avec le moins de matériel d'emballage possible et à l'encourager à sélectionner un maximum d'ingrédients durables.

Des critères d'attribution portant sur le matériel d'emballage, l'utilisation de véhicules écologiques ou d'autres critères environnementaux sont très difficiles à contrôler et compliquent l'attribution. Rares sont en outre les fournisseurs qui proposent des solutions novatrices sur ce plan.

On en arrive donc à la conclusion que le mieux est d'attribuer le marché sur le seul critère de prix.

Il y a toutefois une exception pour l'achat de pain et de boissons, pour lesquels le goût revêt une grande importance au vu des grandes différences de qualité entre les différents produits et des différences de goût moindres au fil du temps. Pour les autres produits, les différences de qualité sont plus restreintes et il n'est pas opportun d'utiliser le goût comme critère.

3.1. Le prix

Les prix unitaires des ingrédients 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.

Le marché à bordereau de prix est un marché dans lequel les prix unitaires pour les différents postes sont forfaitaires et les quantités, pour autant que des quantités soient fixées pour les postes, sont présumées ou exprimées dans une fourchette. Les postes sont réglés en fonction des quantités réellement commandées et prestées.

Le marché est attribué sur la base des prix unitaires mentionnés dans l'offre. Au moment de la rédaction des conditions de ce marché, le pouvoir adjudicateur n'est pas en mesure de fixer avec précision les quantités de livraisons dont il aura besoin. Par conséquent, les quantités présumées du présent marché sont données uniquement à titre d'information et n'engagent aucunement l'administration.

Le bordereau de prix joint au présent cahier des charges est destiné uniquement à faire une comparaison entre les différents soumissionnaires le jour de l'ouverture des offres. L'adjudicataire ne pourra donc prétendre à aucune indemnisation au cas où les quantités présumées ne seraient pas atteintes.

3.2. Qualité

Pour les lots relatifs au pain et aux boissons, il peut être conseillé d'organiser un test de goût. Pour ce faire, vous pouvez intégrer la clause suivante dans le cahier des charges.

Qualité (15-30 points)

Pour les produits suivants, un échantillon sera fourni pour permettre au pouvoir adjudicateur d'organiser un test de goût:

- **produit 1**
- **produit 2**
- **...**

Le goût des produits sera évalué par un jury composé de membres du personnel du pouvoir adjudicateur.

Les fournisseurs qui ne fournissent pas de produit pour le test de goût, obtiennent 0 point pour ce critère.

4. CLAUSES TECHNIQUES

Il est recommandé de diviser l'achat de denrées alimentaires en plusieurs lots. Cela permet aux fournisseurs spécialisés de remettre offre pour un seul lot. Le marché peut par exemple être divisé selon les lots suivants

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

Nous allons décrire pour chacun des lots les possibilités que vous avez d'intégrer des critères dans les spécifications techniques.

Il est par ailleurs recommandé de prévoir la clause suivante pour lutter contre le gaspillage alimentaire:

Les produits suivants seront refusés:

Une livraison de denrées périssables dont la différence entre la date de livraison et la date limite de conservation est inférieure à 15 jours de calendrier (à l'exception de la viande et du poisson frais)

Pour les fruits et légumes frais:

- une livraison qui ne garantit pas la fraîcheur pendant 48 heures au frigo (maintenu à 7° max)
- des fruits et légumes abîmés (taches, pourriture, ...)

Il peut en outre être utile d'intégrer la clause suivante pour garantir la qualité des produits:

Toutes les denrées alimentaires qui ne répondent pas aux critères de qualité du pouvoir adjudicateur et ne peuvent dès lors pas être utilisées sans désavantage, même si le défaut n'apparaît qu'au moment de la préparation des repas, seront refusées et doivent être remplacées aux frais du fournisseur dans le délai exigé.

4.1. Fruits et légumes frais

Les prix des fruits et légumes frais fluctuent en fonction des saisons et des conditions météorologiques. En cas de bonnes récoltes, les prix sont bas mais si les récoltes sont mauvaises, les prix peuvent augmenter sensiblement. Ceci est valable pour tous les légumes mais plus encore pour les produits biologiques. En outre, en cas de pénurie sur le marché, les produits biologiques sont souvent importés de pays lointains, ce qui augmente l'impact sur l'environnement en raison du transport.

Quoi qu'il en soit, il convient de former le responsable de la cuisine aux différents aspects de la durabilité au niveau de l'achat de fruits et légumes. Nous pensons par exemple à l'origine, à la saisonnalité et au matériel d'emballage.

Voici à titre d'information une évaluation générale des émissions de CO2 de différents fruits et légumes:

- Culture locale et de saison: < 100g de CO2 par kg de légumes
- Culture ni locale ni de saison: 250-1000g de CO2 par kg de légumes
- Culture en serres chauffées: 1000-10.000g de CO2 par kg de légumes

Mieux vaut donc éviter les fruits et légumes qui ne sont pas de saison. Dans un deuxième temps, il convient de vérifier l'origine des produits. Enfin, les déchets d'emballages peuvent éventuellement être pris en compte. Même si ce dernier facteur est très visuel, son impact environnemental est moins important que celui de l'origine et de la saisonnalité.

Rappel: Vous ne pouvez pas communiquer sur l'origine biologique des fruits et légumes que vous proposez dans votre cantine si vous n'êtes pas certifié.

Pour les raisons précitées, il est conseillé de prévoir un lot pour les fruits et légumes classiques, et un pour les produits biologiques. Cela vous donnera la flexibilité nécessaire pour pouvoir choisir des produits classiques moins chers en cas de forte augmentation des prix des produits biologiques, tout en privilégiant les produits locaux.

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

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Pour les bananes et les ananas, vous pouvez demander des produits issus du commerce équitable. Vous pouvez les intégrer dans le lot des produits biologiques.

Toutes les bananes et les ananas sont issus du commerce équitable.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les fruits et légumes achetés.

Si vous voulez tout de même travailler avec une liste fixe de fruits et légumes biologiques, convenez-en à l'avance avec le responsable de la cuisine. Vous pouvez par exemple prévoir un budget supplémentaire pour faire face à une éventuelle hausse des prix de certains produits ou lui laisser l'opportunité d'adapter les menus en fonction des hausses de prix.

Remarque: les fournisseurs sont obligés d'indiquer l'origine des fruits et légumes sur leur

site Internet. Vous pouvez leur rappeler cette obligation en insérant le passage suivant dans le cahier des charges:

Le pays d'origine de tous les fruits et légumes est clairement indiqué sur la page Internet où les produits peuvent être commandés.

4.2. 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.

- 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, Limande sole, Lotte, Bar, Espadon, Loup de mer.

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.

Vous pouvez aussi établir votre propre liste rouge de poissons en vous basant sur les informations susmentionnées et/ou sur le [conso-guide du WWF](#) et interdire au responsable de la cuisine d'utiliser ces poissons.

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.

Rappel: *Il est interdit de communiquer sur l'utilisation de produits MSC/ASC et de produits biologiques si l'on ne dispose pas d'une certification. Ces deux logos sont protégés par un copyright*

La plupart des fournisseurs de poisson peuvent fournir aussi bien du poisson durable que du poisson classique. Vous pouvez donc vous limiter à un lot pour l'achat de poisson.

Mentionnez toutefois quelques espèces de poisson MSC dans le bordereau de prix. Distinguez aussi clairement le poisson frais et le poisson surgelé en fonction de l'espèce que vous allez utiliser. Vous pouvez aussi reprendre le poisson surgelé dans le lot des produits surgelés.

Pour vous assurer que le produit proposé sera toujours durable, mieux vaut intégrer la clause suivante dans le cahier des charges

A tout moment pendant la durée du contrat, au moins 5 espèces de poisson durable seront proposées à la vente. Par poisson durable, on entend du poisson portant l'un des labels suivants: MSC, ASC ou label bio. Les labels équivalents sont aussi autorisés. Le poisson avec le label GlobalGap n'est pas considéré comme du poisson durable.

Il est indiqué clairement sur toutes les factures quels poissons sont labélisés MSC, ASC ou biologiques.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les poissons achetés, ventilés entre les poissons durables (MSC, ASC, bio) et non durables.

4.3. Viande

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

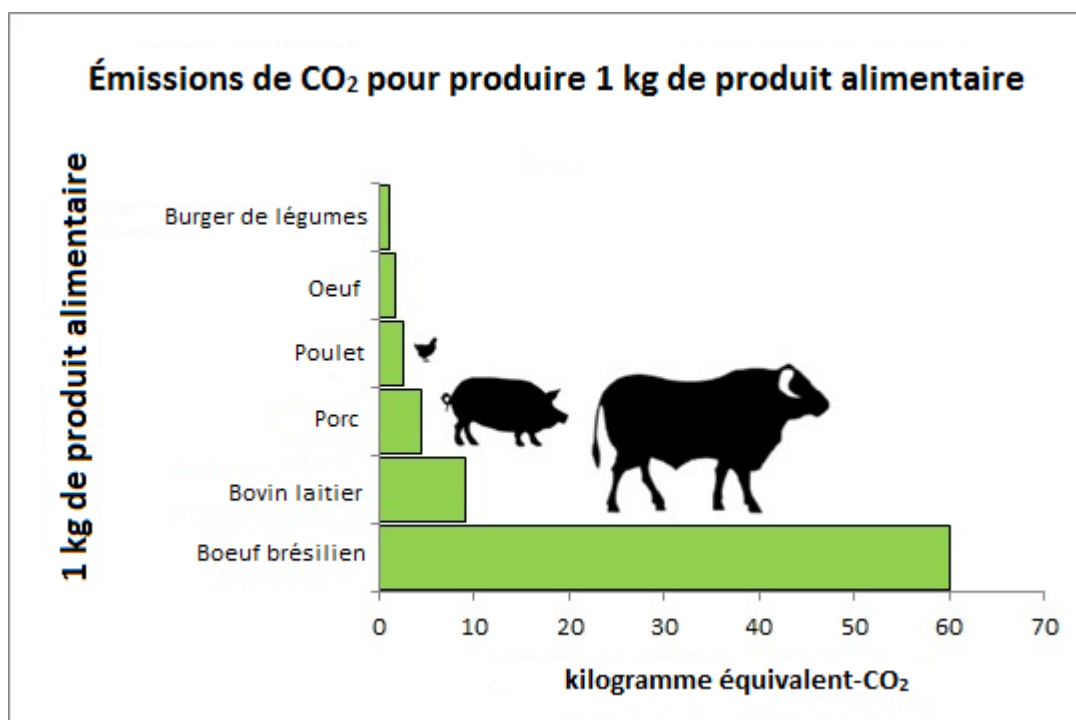
Vous pouvez diminuer considérablement l'impact environnemental de votre cantine en proposant des portions de viande réduites. Vous pouvez procéder de diverses façons: commander de plus petites pièces de viande, réduire la portion de viande dans les plats classiques tels les ragouts, les pâtes bolognaise ou augmenter la part de recettes végétariennes au menu.

Une autre option consiste à opter plus souvent pour du poulet et de la volaille, et à réduire la fréquence du veau et de l'agneau au menu.

Il existe en outre plusieurs « labels » pour la viande de qualité. La plupart de ces labels n'ont pas de plus-value et il n'est donc pas recommandé de les utiliser dans votre marché public.

Le seul label à offrir une plus-value est le label bio. Il convient toutefois de noter que la viande biologique est plus coûteuse que la viande classique. C'est souvent la dernière étape qui est franchie dans la durabilisation d'une cantine.

A noter que l'utilisation de viande biologique permet de réduire les portions, ce qui permet de récupérer (une partie) du surcoût.



4.4. Produits laitiers

En ce qui concerne les produits laitiers, il faut garder à l'œil quelques points importants.

Tout d'abord, on propose souvent du yaourt comme dessert. Cela peut être un bon moyen de communication pour attirer l'attention sur les produits bios dans votre cantine. Vous pouvez communiquer sur l'aspect biologique des yaourts à condition qu'ils soient proposés au client dans leur emballage d'origine.

Il peut aussi être intéressant de prévoir des fromages végétariens dans la liste de produits. La grande majorité des fromages sont produits à base de ferments animaux et ne peuvent donc pas être utilisés dans la préparation d'un repas végétarien. Si vous voulez servir des repas végétariens au fromage, n'oubliez pas de les ajouter à la liste de produits.

Enfin, il existe plusieurs produits laitiers biologiques sur le marché. Cela va du lait au yaourt, en passant par le fromage, le beurre et la crème. Les prix de ces produits sont stables mais souvent plus élevés que ceux des produits classiques.

Les fournisseurs classiques ont souvent une offre de base en produits laitiers biologiques. Si vous ne recherchez pas une vaste gamme de produits laitiers, mieux vaut opter pour un seul lot mixte. N'oubliez pas d'ajouter quelques produits laitiers biologiques à la liste de produits.

Si vous voulez une vaste gamme de produits biologiques, mieux vaut prévoir deux lots: un pour les produits biologiques et un pour les produits laitiers classiques.

Si vous lancez un marché pour plusieurs années, n'oubliez pas que la demande en produits biologiques pourrait augmenter. C'est pourquoi il est conseillé de prévoir deux lots pour les marchés de longue durée: un biologique et un classique.

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

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les produits laitiers achetés

4.5. Pain

Il existe plusieurs fournisseurs de pain biologique sur le marché qui peuvent approvisionner votre cantine plusieurs fois par mois. Le pain biologique se caractérise généralement par une texture plus ferme, ce qui le rend inapproprié pour les maisons de repos et les hôpitaux. Dans les autres cantines, le pain biologique est généralement très apprécié des clients.

Pour limiter le nombre de fournisseurs (et vu la faible quantité de pain qui est consommée dans la plupart des cantines), il est recommandé de choisir une seule sorte de pain: biologique ou non biologique.

Vous pouvez mettre en concurrence les deux sortes de boulangers (biologiques et non biologiques) pour le même lot ou décider de n'autoriser que le pain biologique.

Si vous optez pour le pain biologique exclusivement, vous pouvez intégrer la clause suivante dans votre cahier des charges.

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Quoi qu'il en soit, il est judicieux d'intégrer la clause suivante relative aux chiffres de vente.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les pains achetés.

Etant donné que le goût et le prix du pain peuvent varier considérablement d'un fournisseur à l'autre, il est conseillé de prévoir, en plus du prix, un test de goût dans les critères d'attribution (voir critères d'attribution).

4.6. Produits surgelés

Si votre cantine a la possibilité de travailler avec des produits frais, privilégiez ceux-ci. Ils sont de meilleure qualité et augmentent la saveur des repas.

S'il n'est pas possible de travailler avec des produits frais, les produits surgelés (ou sous vide) constituent une bonne alternative. Même si vous travaillez avec ce type de produits, il est conseillé de respecter les saisons dans les menus. Vous participez ainsi à la sensibilisation, ce qui est essentiel, surtout dans les écoles.

Les prix des produits surgelés ou sous vide fluctuent moins que ceux des produits frais. Il est dès lors plus facile de proposer certains produits dans leur variante biologique toute l'année.

Les fournisseurs classiques ont souvent une offre de base en produits surgelés ou sous vide biologiques. Si vous ne recherchez pas une vaste gamme de ces produits, mieux vaut opter pour un seul lot mixte. N'oubliez pas d'ajouter quelques produits biologiques à la liste de produits.

Si vous voulez une vaste gamme de produits biologiques, mieux vaut prévoir deux lots: un pour les produits biologiques et un pour les produits classiques.

Si vous lancez un marché pour plusieurs années, n'oubliez pas que la demande en produits biologiques pourrait augmenter. C'est pourquoi il est conseillé de prévoir deux lots pour les marchés de longue durée: un biologique et un classique.

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

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les produits surgelés achetés

4.7. Aliments secs

Si vous voulez vous lancer dans l'utilisation d'ingrédients biologiques, nous vous conseillons de commencer par les aliments secs. Ces produits ne sont pas sujets à des fluctuations de prix et les variantes biologiques sont parfois moins chères que les produits non biologiques.

Les bons produits pour commencer sont les pâtes, le quinoa, les lentilles, le couscous, le riz, etc. Il existe d'autres options telles que les différentes sortes de légumes en conserves généralement utilisés dans une cantine (maïs, tomates, etc.).

L'avantage est que les aliments secs peuvent être facilement conservés. Cela vous permet de limiter le nombre de livraisons.

Une série d'aliments secs sont également disponibles en version fair trade. Voici quelques exemples: café, thé, riz, quinoa, chocolat, sucre, diverses barres de céréales, etc. Ces produits peuvent être livrés aussi bien par des fournisseurs de produits classiques que de produits biologiques.

Les fournisseurs classiques ont souvent une offre de base en produits secs biologiques. Si vous ne recherchez pas une vaste gamme de ces produits, mieux vaut opter pour un seul lot mixte. N'oubliez pas d'ajouter quelques produits biologiques à la liste de produits.

Si vous voulez une vaste gamme de produits biologiques, mieux vaut prévoir deux lots: un pour les produits biologiques et un pour les produits classiques.

Si vous lancez un marché pour plusieurs années, n'oubliez pas que la demande en produits biologiques pourrait augmenter. C'est pourquoi il est conseillé de prévoir deux lots pour les marchés de longue durée: un biologique et un classique.

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

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les produits achetés

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

4.8. Boissons

Si vous le souhaitez, vous pouvez rassembler ce lot avec le lot des aliments secs.

Les boissons constituent un bon produit pour afficher clairement vos intentions en matière d'utilisation de produits biologiques vis-à-vis du visiteur étant donné que vous pouvez communiquer à ce sujet.

Attention: vous ne pouvez communiquer sur l'utilisation de boissons biologiques qu'à condition qu'elles soient proposées non ouvertes, dans leur emballage d'origine.

Il existe une vaste gamme de boissons biologiques sur le marché. Vous trouverez de la

bière, du vin, des sodas, des jus de fruits, etc. dans toutes les gammes de prix.

L'avantage est que les boissons peuvent être facilement conservées. Cela vous permet de limiter le nombre de livraisons.

Outre des boissons biologiques, il existe aussi des boissons issues du commerce équitable sur le marché. Certaines boissons sont à la fois biologiques et fair trade.

Les fournisseurs classiques ont souvent une offre de base en boissons biologiques. Si vous ne recherchez pas une vaste gamme de ces produits, mieux vaut opter pour un seul lot mixte. N'oubliez pas d'ajouter quelques produits biologiques à la liste de produits.

Si vous voulez une vaste gamme de produits biologiques, mieux vaut prévoir deux lots: un pour les produits biologiques et un pour les produits classiques.

Si vous lancez un marché pour plusieurs années, n'oubliez pas que la demande en produits biologiques pourrait augmenter. C'est pourquoi il est conseillé de prévoir deux lots pour les marchés de longue durée: un biologique et un classique.

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

Tous les produits de ce lot sont produits et étiquetés selon la réglementation européenne en matière d'agriculture biologique.

Tous les trois mois, le fournisseur transmet un relevé de tous les produits achetés

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

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'adjudicateur 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 des indications concernant le bio, ASC/MSC, Fair trade, ... sur les factures et/ou le site Internet de commande.**
- **non-respect des indications sur l'origine**
- **livraison avec plus de 2h de retard (sauf cas de force majeure)**
- **non-respect de la réglementation de l'AFSCA (température lors du transport, etc.)**
- ...

Le non-respect de l'obligation de transmettre le rapport trimestriel donnera lieu à une amende de 200€.

Les produits qui ne répondent pas aux critères de qualité ne seront pas payés par l'adjudicateur.