



## **Guide technique**

# **pour la rédaction de clauses 'alimentation durable' dans les marchés publics relatifs à la fourniture de services de restauration collective**

Michel BOULANGER (\*), Vinciane de MOFFARTS et Mélanie DEMONCEAU (\*\*)

(\*) consultant (\*\*) chargées de mission 'Restauration Collective' asbl BioForum Wallonie

**première édition – juin 2009**

Ce document a été réalisé avec le soutien financier de Bruxelles-Environnement



## **Contributions.**

Le présent document a été réalisé avec l'aide précieuse, et souvent bénévole, des personnes suivantes:

Nicolas GUGGENBÜHL, Marcel BUELENS, Jeanne SPIRLET, Jean CAMBIER, Xavier DELWARTE, Philippe RENARD, Wim BOMMEREZ, Renaat DAEM, Jean-Claude MOYSON, Philippe HOCEPIED, Éric VAN POELVOORDE, Joëlle VAN BAMBEKE, Robert DERNONCOURT, Philippe VANDERPUTTEN, Martine VANDERVENNET, Jean-François VAN HAELEST, Catherine CLOSSON, Laurent VERHEYLESonne, Paul VANKEERBERGHEN, Olivier DEVOS, Claire MASSON, Nanou CARELS, Marc MARTENS, Raphaël DUGAILLEZ, Dominique MEREMANS, Bruno SNAPPE, Patrick DUPRIEZ, Blaise HOMMELEN.

Néanmoins les auteurs endossent seuls la responsabilité de sa rédaction.

## Avertissements.

- La rédaction de clauses 'alimentation durable' dans un appel d'offre est une opération qui ne peut être réalisée sans une bonne **connaissance du secteur agro-alimentaire** concerné ainsi que des pratiques et contraintes en restauration collective.

Elle ne peut par ailleurs constituer une démarche isolée mais doit impérativement faire partie d'un **plan élaboré** (au moins) **au niveau de la collectivité** et suppose une méthodologie progressive bien établie, intégrant les différents maillons concernés. Ce plan comprendra les dispositions requises du soumissionnaire qui seront intégrées dans l'appel d'offre.

L'outil que les auteurs ont tenté de développer dans ces pages est destiné à un usage très spécifique: l'aide à la rédaction de clauses 'alimentation durable' dans les appels d'offre en restauration collective. Ils se sont efforcés de prendre en compte, avec l'aide d'un grand nombre d'experts, la complexité et la grande variété des situations, tout autant que l'état et l'évolution en cours des filières de production/transformation/distribution de denrées alimentaires durables.

Tant en Belgique qu'à l'étranger, de nombreuses associations ont mis en place récemment des outils et des programmes d'accompagnement des collectivités développant un projet d'évolution vers des pratiques plus durables en matière de restauration. Ainsi, BioForum Wallonie preste des services d'accompagnement et a développé des outils adéquats dont un Guide Pratique (voir [www.bioforum.be](http://www.bioforum.be) et [www.restaurationcollectivedurable.be](http://www.restaurationcollectivedurable.be)). C'est sur cette dernière adresse que l'on trouvera toute une série d'outils à télécharger auxquels nous renvoyons régulièrement dans le présent document. Outils également disponibles sur le site de Bruxelles Environnement (voir Ressources).

Voir le chapitre 2 (Objet du marché).

Voir textes introductifs sur le site [www.restaurationcollectivedurable.be](http://www.restaurationcollectivedurable.be)

Voir « Autres ressources » en fin de document.

- L'utilisation du présent outil suppose acquise toute une série de notions concernant le **concept d'alimentation durable** et plus encore sa mise en pratique en restauration collective.
- Ce document a pour objectif d'apporter une aide précise et aussi concrète que possible à la rédaction de **clauses spécifiques à l'alimentation durable** dans les cahiers de charge. Il suppose déjà acquises, et ne répètera donc pas, toutes les dispositions générales relatives à cette matière, notamment les règles de sécurité et d'hygiène en vigueur, ou les dispositions du Plan National Nutrition Santé. Il en va de même pour les dispositions légales généralement liées aux marchés publics.
- Les indications qui suivront doivent chaque fois être vues comme des leviers potentiels sur lesquels on pèsera plus ou moins pour agir sur la durabilité de votre cahier des charges restauration collective. Il appartient aux responsables de ce projet de bien déterminer quelles sont leurs **priorités** ainsi que les **moyens**

Les pictogrammes ci-dessous peuvent attirer votre attention sur certains passages:



signale un risque d'impact budgétaire important



signale des dispositions qui devraient être mises en place de manière très progressive

(notamment financiers) dont ils se dotent dans cette démarche, et ce préalablement à la rédaction de l'appel d'offres.

- Il appartiendra également au(x) responsable(s) du projet de bien étudier la **communication** à mettre en place afin que les usagers soient correctement avertis des changements intervenant dans leur assiette et des motivations de cette démarche.
- Enfin les dispositions prévues dans les pages qui suivent sont exclusivement relatives au **volet alimentaire** (y inclus prévention et gestion des déchets liés à la préparation des repas). Le volet non-alimentaire d'une restauration durable (p.ex. locaux, matériel, produits de nettoyage et de désinfection, etc ...) n'est pas traité ici.
- Lorsque des clauses techniques sont exprimées en pourcentage, il est souhaitable que celui-ci soit calculé sur base pondérale.
- Enfin, si tout a été fait pour que le présent travail soit complet, pertinent et sans erreurs, les auteurs espèrent pouvoir compter sur l'indulgence du

Vos corrections et suggestions pourraient contribuer à la réalisation prochaine d'une nouvelle version améliorée de ce document. Elles peuvent être communiquées à [catering@bioforum.be](mailto:catering@bioforum.be).

lecteur vu la difficulté de la tâche, qui constitue une première tentative de la sorte en Belgique.

Bioforum Wallonie asbl

Chaussée de Namur 47 B-5030 Gembloux

tél.: 00.32.(0)81.61.46.55 fax: 00.32.(0)81.61.01.45

[www.bioforum.be](http://www.bioforum.be) [wallonie@bioforum.be](mailto:wallonie@bioforum.be)

INDICATIONS POUR LA REDACTION		COMMENTAIRES
<p><u>0. Type de marché</u>  Marché de fourniture de services (repas) ou de biens (denrées alimentaires).</p> <p><u>1. Titre et durée du marché</u>  Il est souhaitable de référer à l'alimentation durable dans le titre.</p> <p>Il est souhaitable que le marché prévu porte sur plusieurs années (de l'ordre de 3 à 5), et ce afin de permettre la mise en place des dispositions prévues, tant au niveau du soumissionnaire que de ses fournisseurs.</p>		<p>A priori, on abordera dans ces pages le traitement d'un marché de services (fourniture de repas plus ou moins prêts à servir). Néanmoins une partie des indications données plus loin, en particulier la partie 5 (clauses techniques), pourra être utilisée pour la rédaction de clauses 'alimentation durable' dans des appels d'offre pour la fourniture de denrées alimentaires, dans le cadre d'une restauration auto-gérée par exemple.</p> <p>Si le marché ne devait porter que sur des exigences purement environnementales (p.ex. en ne sélectionnant dans les dispositions ci-dessous que celles relatives à la saisonnalité), il pourrait être plus opportun de faire référence, dans le titre, à une alimentation écologique plutôt qu'à une alimentation durable.</p> <p>Le soumissionnaire peut prévoir dans ses offres des dispositions étalées dans le temps (p.ex. plan de formation du personnel). Les filières de production/transformation/distribution de produits durables ont besoin de temps pour évoluer mais également d'une certaine 'visibilité' sur les commandes à venir.</p>
<p><u>2. Objet du marché</u>  L'objet doit faire référence au développement durable et/ou à l'alimentation durable et ce de manière précise et opérationnelle. La mention suivante est proposée: « tel que défini dans les conditions techniques du</p>		<p>Les critères d'attribution et les spécifications techniques qui apparaîtront plus loin doivent être en lien avec l'objet du marché.</p> <p>D'une manière générale, on convient habituellement que le développement durable se fonde sur trois piliers: environnemental, social et économique (voir schéma). Il en va évidemment de même pour l'alimentation durable, mais -vu la matière traitée- il est courant et pratique d'y ajouter le pilier nutritionnel.</p>

marché ».

On pourra, en sus, faire référence à des événements internationaux reconnus 'officiellement' comme le Protocole de Kyoto (1998), le Sommet de Rio de Janeiro (1992) ou le Sommet de Johannesburg sur le Développement Durable (2002).

La définition la plus courante est la suivante: « *Le développement durable est un développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs.* » (Rapport Brundtland, 1987.)

Il est prudent de lister dans l'objet, à côté du service principal attendu (c'est-à-dire la fourniture de repas durables), les services complémentaires requis notamment dans les critères attribution (p.ex. formation du personnel).

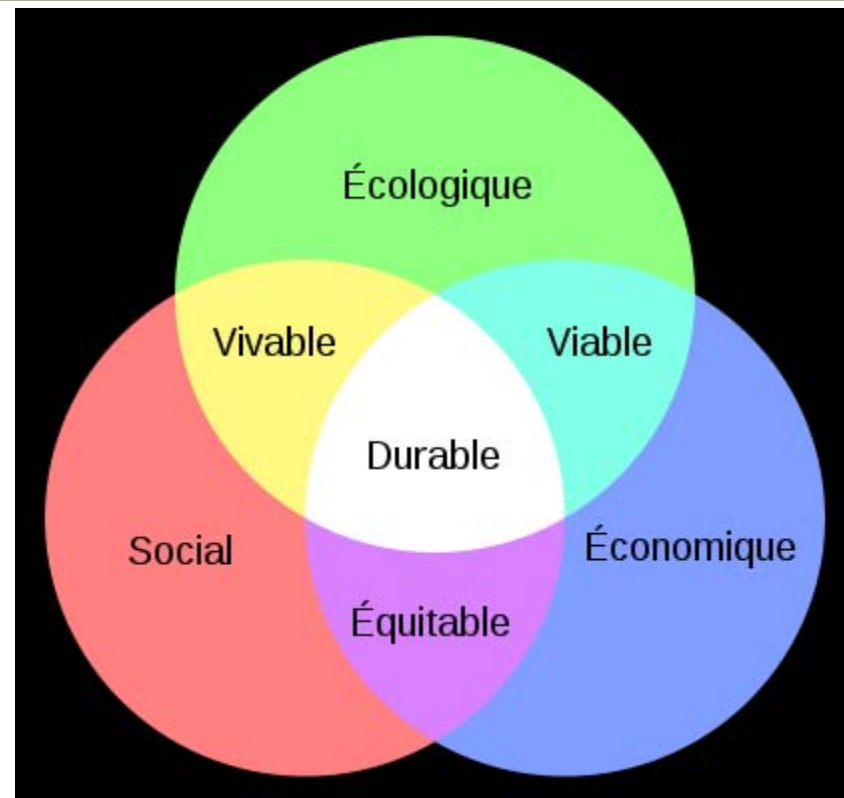


Schéma du développement durable – Source: Wikipédia

Les problématiques traitées dans les propositions qui suivent reflètent ces 4 piliers de l'alimentation durable, avec une primauté de fait au pilier nutritionnel. Le pilier environnemental sera largement présent car c'est celui avec lequel l'état de la législation et de la jurisprudence communautaire nous donne la plus grande liberté d'intervention au niveau des appels d'offres. Le pilier économique s'impose partout car il constitue généralement un facteur critique. Enfin les aspects sociaux sont abordés via les aspects

		formation du personnel pour le nord et commerce équitable pour le sud. Voir également charte du R.A.B.A.D. (voir Ressources).
<p><b>3. Critères de sélection des prestataires</b> (Cette partie est facultative).</p> <p>Il n'est pas souhaitable de limiter la sélection à des opérateurs qui pourraient justifier d'une expérience comparable ou de personnel spécialement formé car actuellement très peu nombreux sont les opérateurs dans ce cas.</p> <p>Il est possible d'exclure un opérateur qui aurait été condamné en rapport avec des matières prévues dans les clauses techniques (par exemple pour infraction à la réglementation sur les produits issus de l'agriculture biologique).</p> <p>Cette liste n'est pas limitative.</p>		On pourra se référer utilement à l'article 45 de l'A.R. du 8 janvier 1996
<p><b>4. Critères d'attribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Plan alimentaire</b> Le plan alimentaire présenté par le soumissionnaire devra être évalué en termes de diversité, équilibre des repas, fréquence et grammage des aliments etc ..., mais aussi pour son intégration des dispositions</li> </ul>		<p>BioForum Wallonie a développé un plan alimentaire type et un tableau des grammages par tranche d'âge. Ces documents, tels quels ou adaptés par vos soins, peuvent être utilisés selon deux stratégies:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• comme référence pour étudier l'offre du soumissionnaire ou</li> <li>• comme annexes au cahier des charges (plan alimentaire faisant partie intégrante des clauses techniques).</li> </ul>

<p>prévues dans les clauses techniques (voir Chapitre 5).</p> <p>Il peut être judicieux d'indiquer que l'on attend du soumissionnaire qu'il recoure autant que faire se peut à des procédés de préparation compatibles avec la démarche de durabilité (impact environnemental réduit et/ou meilleure qualité nutritionnelle): four vapeur, moindre recours aux fritures, cuissons basse température, etc ...</p>		<p>BioForum Wallonie propose une analyse des procédés de préparation des repas respectant au mieux la qualité nutritionnelle des denrées..</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mesures prises en matière d'impact sur l'environnement</b></li> </ul>		<p>« <i>L'application de critères d'attribution environnementaux est permise, pour autant que ceux-ci:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>soient liés à l'objet du marché</i></li> <li>• <i>ne confèrent pas une liberté de choix illimitée au pouvoir adjudicateur</i></li> <li>• <i>soient expressément mentionnés dans l'avis de marché et le cahier des charges</i></li> <li>• <i>respectent les principes fondamentaux du droit de l'U.E. »</i></li> </ul> <p>(Acheter Vert! Un manuel sur les marchés publics écologiques, Commission Européenne, 2005)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Approvisionnements de proximité ou en circuits courts: ce critère ne peut, légalement, être retenu dans votre cahier des charges.</li> </ul>		<p>« <i>Il en serait de même</i> (ndlr: caractère discriminatoire de la disposition) <i>pour une condition d'exécution du marché qui pénaliserait les soumissionnaires au seul motif de la distance qu'ils doivent parcourir pour livrer les produits</i> » (Acheter Vert! Un manuel sur les marchés publics écologiques, Commission Européenne, 2005)</p> <p>Ceci n'empêche évidemment nullement que des accords 'à l'amiable' soient pris avec le soumissionnaire après attribution du marché afin qu'il se fournisse auprès de producteurs locaux ou régionaux. Nous proposons également, dans la suite de ce document, quelques 'astuces' qui permettent indirectement d'orienter, dans une certaine mesure, les achats vers plus de proximité.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Plan de réduction progressive du gaspillage alimentaire</li> <li>○ Plan de réduction progressive et/ou tri des déchets d'emballage</li> </ul>		<p>A proposer par le soumissionnaire.</p> <p>A proposer par le soumissionnaire.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Performances socio-professionnelles</b></li> </ul> <p>Ce critère ne peut, légalement, être retenu dans votre cahier des charges, si ce n'est via les clauses techniques.</p>		<p>Le développement durable inclut un pilier social et éthique. Celui-ci ne peut cependant se refléter au niveau des critères d'attribution mais bien au niveau des clauses techniques.</p> <p>« <i>La Commission européenne considère que les critères éthiques et sociaux ne peuvent être retenus comme critères d'attribution d'un marché public dans la mesure où ils visent le comportement de l'opérateur plutôt que l'objet du marché</i> ». (Circulaire relative à l'insertion de critères écologiques et de développement durable dans les marchés publics de fourniture et de services – Région de Bruxelles-Capitale)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Plan de formation du personnel</b></li> </ul> <p>Plan de formation à l'alimentation durable à</p>		<p>Un plan de formation du personnel peut jouer un rôle essentiel dans la mise en place de changements vers une alimentation plus durable.</p> <p>A proposer par le soumissionnaire, ce plan devrait inclure un nombre suffisant de thèmes abordés, à destination des différentes catégories du personnel (production, service, gestion des déchets). Les formations devraient être régulièrement répétées (rotation du personnel).</p>

<p>destination du personnel de production et/ou de service.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Fiches techniques</b> Mesures mises en place par le soumissionnaire au niveau du matériel utilisé, des recettes et des techniques de préparation favorables à la qualité des produits, la diversité, l'appétence et l'équilibre des repas.</li> </ul>		<p>Celui-ci peut se référer à une méthodologie existante, comme celle développée par BioForum Wallonie, notamment dans son Guide Pratique pour la mise en place d'un projet de restauration collective durable.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Projet d'animation / communication à destination des usagers.</b> Il est utile de vérifier la qualification du personnel auquel cette charge sera confiée par le soumissionnaire.  On peut également prévoir un contenu minimum (mais non limitatif), en liaison avec les dispositions prévues dans les clauses techniques. Par exemple: <ul style="list-style-type: none"> <li>• goûts et saveurs</li> <li>• diversité des produits et biodiversité</li> <li>• équilibre alimentaire</li> <li>• impact environnemental de l'assiette</li> <li>• commerce équitable</li> </ul> </li> </ul>		<p>Projet à proposer par le soumissionnaire. Si une bonne communication peut se révéler très utile avec un public d'usagers adultes, les animations pédagogiques sont elles essentielles pour implémenter un projet d'alimentation durable en milieu scolaire ou équivalent. Les deux formules peuvent se compléter en milieu scolaire, où l'information des parents est essentielle pour soutenir les aménagements mis en place dans la restauration des enfants.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• modes de production agricole, etc.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cohérence de l'offre alimentaire globale.</b> Si le soumissionnaire propose une offre alimentaire en parallèle à l'offre couverte par le cahier des charges: snacks, distributeurs, ... il peut être opportun de lui demander de présenter ses projets en la matière et de l'évaluer sur la cohérence de l'offre globale, du point de vue de l'alimentation durable.</li> </ul>		<p>Alternative: inclure tout ou partie de cette offre complémentaire (p.ex. distributeurs automatiques) dans l'objet et les clauses techniques du cahier des charges (voir chapitre 5).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Système de reporting</b> Si l'adjudicateur ne souhaite pas imposer un plan particulier de reporting des dispositions alimentation durable prévues au cahier des charges, il peut demander au soumissionnaire de présenter les mesures qu'il compte mettre en place en la matière.</li> </ul> <p>Les dispositions visées peuvent être: prévention des déchets et des emballages, mode de production agricole des denrées</p>		<p>D'une façon générale, il est souhaitable d'exercer un réel suivi de la mise en œuvre des dispositions spécifiques de votre appel d'offre, ne serait-ce qu'à intervalles plus ou moins réguliers (par sondages). Un système de reporting en temps quasi réel (p.ex. un tableau complété par le prestataire chaque semaine ou chaque mois et visé par l'adjudicateur ou son représentant) peut grandement faciliter le suivi et, par là même, l'établissement d'une relation de confiance.</p> <p>Il est souhaitable que le système de reporting soit prévu dans les critères d'attribution car on laisse ainsi au soumissionnaire l'opportunité de faire ses propositions en la matière. Le système de contrôle, s'il est souhaité, devrait être fixé dans les clauses techniques (voir fin du chapitre 5).</p>


<p>alimentaires, saisonnalité des fruits et légumes, etc ... (voir Chapitre 5).</p>		
<p><b>5. Clauses techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Equilibre nutritionnel</b></li> </ul>		<p>Des dispositions spécifiques peuvent être prises à deux niveaux: grammages et fréquences. L'objectif est d'accentuer la variété des apports, équilibrer les apports en protéines végétales et animales, préférer des denrées partiellement ou non raffinées, limiter le recours aux produits trop riches en graisses, sucres ajoutés et sel, augmenter la part des fruits et légumes, privilégier les produits frais.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Grammages</u></li> </ul>		<p>Bioforum Wallonie a développé un tableau des grammages par tranche d'âge. Ce tableau donne des indications validées nutritionnellement et très 'réalistes'.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viandes:</li> </ul> <p>Possibilité de réduire de manière plus ou moins importante le grammage viandes mais en tenant compte impérieusement de la notion de progressivité (essentielle pour l'acceptation).</p>		<p>Le grammage prévu pour la viande ou les préparations à base de viande est presque toujours inutilement excessif par rapport aux besoins nutritionnels. Sa réduction constitue un apport important au niveau environnemental. Théoriquement, elle peut aller jusqu'à zéro mais l'équilibre nutritionnel est plus difficile à atteindre et l'acceptabilité par l'utilisateur encore très incertaine actuellement. Elle est en pratique à déconseiller, sauf cas spécifiques éventuels.</p> <p>On lui préférera une approche basée sur une occurrence régulière de plats végétariens (ou un choix plats végétarien / plat carné quand la palette offerte à l'utilisateur le permet) et/ou une réduction plus ou moins fréquente (voire permanente) du grammage de viande par assiette, moyennant la mise en œuvre d'une série de procédés et recettes tels que ceux décrits dans la méthodologie disponible chez BioForum Wallonie.</p>



Pour les jours où l'on veut offrir une assiette incluant une offre viande plus 'classique', BioForum Wallonie propose un tableau de grammage V.V.P.O. (identique à celui proposé par la Plateforme Alimentation et Promotion de la Santé).

L'apport en fruits et légumes doit être maximisé. Afin d'éviter des comportements de rejet chez les usagers et une augmentation des déchets, la progressivité des grammages exigés peut s'avérer nécessaire, ainsi que la mise en place de recettes visant p.ex. à 'camoufler' les apports supplémentaires de légumes, notamment en milieu scolaire ou équivalent. BioForum Wallonie a développé, avec ses consultants cuisiniers, des fiches recettes exemplatives.

- 
- Fruits et légumes:  
Viser les objectifs du Plan National Nutrition Santé, avec une certaine progressivité si

nécessaire.		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Fréquences</u></li> <li>• Viande</li> </ul> <p>Augmenter la fréquence de la volaille (et du porc lorsque possible) et diminuer la fréquence du bœuf (mais aussi du veau et de l'agneau).  Une alternative végétarienne peut être introduite, p.ex. une fois par semaine (pour démarrer, éventuellement plus ensuite), en excluant l'œuf comme substitut.  Un plat à faible grammage de</p>		<p>BioForum Wallonie a développé des tableaux indicatifs de fréquences et des exemples de menus mensuels.</p> <p>Il est à noter que la réduction du grammage de viande et plus encore de la fréquence des plats carnés constitue une source importante de marge financière, susceptible d'être orientée vers l'achat de denrées, souvent plus coûteuses, issues de filières de qualité différenciée.</p> <p>Distinguer les différents types de viande en fonction de leur impact environnemental respectif (le bœuf étant, d'un point de vue écologique, sensiblement plus impactant que la volaille ou le porc).</p>  <p>De nombreux plats, traditionnels ou non, de chez nous ou d'ailleurs, sont tout à fait équilibrés avec un faible grammage de viande.</p> <p>Du point de vue de la charge environnementale, le poisson équivaut de plus en plus à la viande. Toutefois, d'un point de vue nutritionnel, il est préférable que la réduction des protéines animales porte plus sur la viande que sur le poisson.</p>

<p>viande peut être introduit, p.ex. une fois par semaine en année 1 puis deux fois ensuite..</p> <p>Limiter le plus possible la fréquence de viandes hachées, les fritures et les panures (plus riches en graisses).</p> <p>Si le poisson est déjà régulièrement au menu, ne pas en augmenter la fréquence pour compenser la diminution de celle de la viande.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Qualité et provenance des denrées.</b></li> </ul>		<p><i>« Conformément aux directives 2004/17/CE et 2004/18/CE et aux directives précédentes, il est permis d'intégrer des exigences relatives aux méthodes de production dans les spécifications s'appliquant aux marchés écologiques. » (Acheter Vert! Un manuel sur les marchés publics écologiques, Commission Européenne, 2005)</i></p> <p><i>« Le cahier spécial des charges peut donc contenir des clauses éthiques et mentionner que</i></p>

Les termes « **Commerce Équitable** » ou « **Fair Trade** » que vous utiliserez dans votre appel d'offre peuvent faire l'objet d'une définition comme suit:

*les produits proposés doivent répondre à des spécifications particulières en matière de commerce équitable et faire référence notamment pour ce faire aux conventions de l'Organisation internationale du Travail, au label social institué par la loi du 27 février 2002 visant à promouvoir la production socialement responsable ou à un label de commerce équitable européen ou national, attribué soit par un organisme public soit par un organisme indépendant et reconnu par les pouvoirs publics tels que l'IFAT – « International Fair Trade Association », l'EFTA – « European Free Trade Association » - ou la FLO – « Fairtrade Labelling Organizations » (organisation de labellisation au commerce équitable octroyant des labels FLO tels que Max Havelaar ou Fair Trade). Il y a lieu toutefois de veiller à permettre aux soumissionnaires de prouver que leurs produits répondent aux spécifications exigées par tout autre moyen qu'ils jugeraient utile. » (Circulaire relative à l'insertion de critères écologiques et de développement durable dans les marchés publics de fourniture et de services – Région de Bruxelles-Capitale)*

Une définition précise et rigoureuse peut vous mettre à l'abri du recours par le prestataire à des denrées issus de système de production / distribution qui ne se conforment pas à l'ensemble des principes du Commerce Équitable et ne présentent dès lors qu'une faible valeur ajoutée en terme de durabilité.



Label Fair Trade International

*« En tant que pouvoir adjudicateur, vous avez le droit d'imposer dans vos spécifications techniques des exigences encore plus strictes que celles du règlement CEE n° 2092/91 (devenu depuis lors 834/2007 et 889/2008) (sur les produits de l'agriculture biologique). Vous pouvez exiger qu'un marché de services pour une cantine prévoit un certain pourcentage d'aliments biologiques ou que certaines denrées alimentaires soient issues de*

« Dans les lignes qui suivent nous utilisons les termes 'Commerce équitable' ou 'Fair Trade' selon deux acceptions:




- lorsque l'on parle d'un système, le terme de 'Commerce équitable' réfère à une série de définitions objectives, reconnues internationalement, définies dans la Charte des principes du Commerce Équitable;
- lorsque l'on parle d'une denrée alimentaire, il s'agit d'un produit labellisé dans le cadre du système ci-dessus (type F.L.O.) et porteur d'un label adéquat (label Fair Trade ou équivalent). »

Les termes '**bio**' et '**agriculture biologique**' (et d'autres équivalents) sont protégés depuis le début des années nonante par un règlement communautaire. Il suffit donc dans votre appel d'offre de recourir clairement à ces termes et éventuellement de les définir en référence aux règlements 834/2007 et 889/2008.

*l'agriculture biologique. Enfin, il est évidemment possible pour les autorités publiques de réduire l'incidence sur l'environnement en achetant des produits saisonniers, c'est-à-dire en fournissant à leurs cantines uniquement les variétés de fruits et de légumes de saison dans une zone géographique donnée » (Acheter Vert! Un manuel sur les marchés publics écologiques, Commission Européenne, 2005).*

Il est à noter que le secteur de la restauration collective est explicitement exclu du champs d'application de cette réglementation. *« Néanmoins, la restauration collective n'est pas soumise au présent règlement. Les États membres peuvent appliquer des règles nationales ou, en l'absence de telles règles, les normes privées relatives à l'étiquetage et au contrôle des produits issus de la restauration collective, dans la mesure où ces règles sont conformes au droit communautaire. »* (règlement 834/2007, art. 1 par. 3). Ces 'règles nationales' (en réalité régionales dans notre Belgique fédéralisée) sont en cours de préparation. Il existe un système privé de certification 'agriculture biologique' des productions en restauration collective, avec le label Biogarantie (voir [www.biogarantie.be](http://www.biogarantie.be)).

Cette restriction ne porte que sur l'appellation 'agriculture biologique' référant aux plats proposés aux usagers. En tout état de cause, le prestataire sera légalement tenu de recourir à des denrées issues de l'agriculture biologique, telles que définies dans ces règlements, dans la mesure des dispositions que vous aurez prévues dans les clauses techniques.

<p>Deux stratégies sont possibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soit exiger globalement (c'est-à-dire sur la totalité des denrées utilisées dans le cadre du marché) un certain pourcentage de denrées issues de filières à valeur ajoutée comme celles de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable (pour les produits issus de l'hémisphère sud, n'ayant pas leur équivalent dans nos régions);</li> <li>• soit exiger un pourcentage de denrées issues de filières à valeur ajoutée comme celles de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable qui sera variable selon les familles de produits: voir ci-dessous.</li> </ul>		<p>L'expérience montre que jusqu'à environ 15% de denrées issues de l'agriculture biologique sur le total des achats, l'impact financier (sans grandes mesures compensatoires au niveau des grammages , menus, etc) reste très limité. Au-delà de ce niveau il est préférable soit de prévoir un budget plus important soit de mettre en place des mesures intervenant à tous les niveaux et susceptibles d'atténuer ou de neutraliser ce sur-coût (voir p.ex. la méthodologie développée par BioForum Wallonie).</p> <p>Cette seconde approche permet de favoriser certaines familles de produit (p.ex. les fruits et légumes dont on voudrait augmenter la consommation mais en évitant la problématique, de plus en plus pointée du doigt, des résidus de pesticides dans ces productions).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 20px;">     </div>

<p align="center"><b>Examen des possibilités par familles de produits.</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Céréales et produits à base de céréales (à l'exclusion du pain), légumineuses</u>  On peut prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable (jusqu'à 100%).  On peut prévoir d'imposer le recours à une variété de céréales et légumineuses mais aussi des produits complets ou partiellement raffinés.</li> </ul>		<p>Produits largement disponibles, gammes souvent plus variées que dans le secteur conventionnel, différentiel de prix souvent réduit</p> <p>Participe à l'équilibre nutritionnel mais aussi à l'attractivité des repas.</p>
<p>On peut prévoir l'exclusion du maïs et du soja OGM.</p>		<p>Le recours aux organismes génétiquement modifiés dans l'agriculture est incompatible avec un développement durable.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Pommes de terre</u>  En 2009, pas de pommes de terre issues de l'agriculture biologique, excepté si la cuisine peut traiter des produits bruts.</li> </ul>		<p>La grande majorité des opérateurs de la restauration collective n'a pas la capacité technique de travailler les pommes de terre 'brutes' (non lavées, non pelées). Les indications ici prévues tiennent compte de cette situation. Si l'adjudicataire peut prévoir le cas contraire, adapter les clauses techniques en conséquence.</p> <p>Il n'existe actuellement pas de réelle offre de pommes de terre '4ème gamme' (lavées, pelées, et éventuellement découpées) issues de filières de qualité différenciée. Cette situation évolue très rapidement et l'on doit attendre une évolution importante de l'offre dès l'automne 2010, en particulier du côté des productions issues de l'agriculture</p>

<p>Prévoir un pourcentage progressif dès 2010 (croissance de 10 ou 20% par an).</p>		<p>biologique.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Produits laitiers</u></li> <li>• Lait UHT: largement disponible issu de l'agriculture biologique.</li> <li>• Yaourts et desserts lactés: largement disponibles issus de l'agriculture biologique.</li> <li>• Fromages: On peut prévoir un pourcentage limité (éventuellement croissant) de fromage issu de l'agriculture biologique.</li> </ul>		<p>Différentiel de prix moyen (de l'ordre de 20 à 30%) par rapport au lait conventionnel. Différentiel de prix assez moyen par rapport au lait conventionnel.</p> <p>Grande variété à l'exception notable du type 'gouda' pré-tranché peu disponible et le différentiel de prix peut être assez important.</p>



(croissance de 10 à 20% par an).

- Porc: prévoir un pourcentage progressif de viande bio (croissance de 10 à 20% par an). Pour le complément, on se référera aux filières reconnues (en vertu de l'AM du 02/02/04) par la Région Wallonne, ou équivalent.
- Volaille: prévoir un pourcentage progressif de viande bio (croissance de 10 à 20% par an).

- Poissons

Prévoir l'obligation d'achat de poisson avec un label M.S.C. (Marine Stewardship Council) , pour un certain pourcentage (pouvant aller jusqu'à 100%).

Exclure les espèces surpêchées en fournissant une liste comme référentiel (prévoir éventuellement des modalités d'adaptation de la liste dans le temps, surtout en cas de contrat pluriannuel).



eduMedia

© Sabine Ruzé

Les produits labellisés M.S.C. sont largement disponibles, avec en général un différentiel de prix limité. Plus d'informations et liste des produits disponibles sur [www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr).

Voir p.ex. le Guide des Espèces édité (et récemment remis à jour) par le Seafood Choices Alliance: (en français)

[http://www.seafoodchoices.org/resources/documents/FrenchSpeciesGuide\\_RevisedFinal.pdf](http://www.seafoodchoices.org/resources/documents/FrenchSpeciesGuide_RevisedFinal.pdf)

Les poissons issus d'élevage biologiques sont de plus en plus disponibles. Le différentiel de prix avec le poisson conventionnel peut être important.



eduMedia

© Sabine Ruzé

<p>Prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'élevage biologique.</p>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• <u>Œufs</u> Prévoir un certain pourcentage d'œufs issus de l'élevage biologique.</li></ul>		<p>Les oeufs bio sont disponibles régionalement en œufs frais. Disponibles également en coule d'œuf conditionnée industriellement. Le différentiel de prix peut être important.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Charcuterie</u> On peut prévoir un certain pourcentage de charcuterie bio, en augmentation progressive.</li> </ul>		<p>Très peu disponible en qualité bio actuellement. Le différentiel de prix peut être important.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Pain</u> Critères qualitatifs minimums (voir céréales): intégral ou partiellement raffiné. Prévoir une certaine variation, notamment au niveau des farines utilisées. Prévoir un certain pourcentage de pain bio si les possibilités de distribution locale existent. Alternative: laisser le soumissionnaire déclarer le pourcentage qu'il veut atteindre (critère d'attribution).</li> </ul>		<p>Participe à l'équilibre nutritionnel mais aussi à l'attractivité des repas.</p> <p>La situation actuelle de la distribution de pains bio en Belgique ne permet pas de considérer qu'ils soient quotidiennement accessibles partout, notamment dans certaines régions rurales. Une alternative existe avec le pain bio pré-cuit mais elle exige une capacité de stockage et de terminaux de cuisson.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Légumes</u>  On peut exiger un certain pourcentage de légumes frais.</li> </ul>		<p>La grande majorité des opérateurs de la restauration collective n'a pas la capacité technique de travailler les légumes 'bruts' (non lavés, non pelés, non râpés ou tranchés). Les indications ici prévues tiennent compte de cette situation. Si l'adjudicataire peut prévoir le cas contraire, adapter les clauses techniques en conséquence.</p> <p>Cette attente n'est possible que si les conditions techniques le permettent (laverie, personnel) et aura un impact parfois important sur le prix (main d'œuvre). Elle permet par contre l'accès à de petites filières régionales de production de qualité différenciée.</p>

<p>Prévoir un certain pourcentage de légumes de saison (au moins 50%) . Ce pourcentage peut être croissant. Fournir un référentiel: localement de saison pour des cultures de pleine terre ou sous serre non chauffée.</p>		 <p>On peut encore accéder à une bonne variété de produits en exigeant 50% de légumes de saison (voire plus de juin à septembre). Un niveau exigeant incite à la redécouverte des légumes oubliés (variété nutritionnelle) et diminue le recours à des légumes produits en serre chauffée ou ayant parcouru des distances très importantes.</p> <p>Même lorsque l'on recourt à des légumes surgelés il peut être intéressant de respecter la saisonnalité (cohérence du message vis-à-vis de l'utilisateur).</p> <p>BioForum Wallonie dispose d'un calendrier des légumes localement de saison pour des cultures de pleine terre ou sous serre non chauffée.</p>
<p>Éviter le recours aux légumes en conserve, sauf exceptionnellement. Exceptions fréquentes: tomates et champignons rentrant dans la préparation des sauces, ainsi que maïs grain.</p> <p>On peut prévoir un certain pourcentage (croissant) de légumes issus de l'agriculture biologique, p.ex. de 20 à 40% en 3 ans si le soumissionnaire doit travailler avec des</p>		<p>Les légumes issus de l'agriculture biologique sont disponibles, avec une bonne variété de l'offre, souvent plus importante qu'en conventionnel (variétés régionales ou légumes oubliés). Les différentiels de prix peuvent être très limités voire négatifs en pleine saison, plus élevés à d'autres moments. Des gammes de produits surgelés (et découpés) sont également disponibles mais avec un différentiel de prix significatif (de l'ordre de 30%). Peu de produits sont actuellement disponibles en vrac en 4ème gamme mais cette situation devrait évoluer dès 2010.</p>

<p>légumes de 4ème gamme ou congelés (s'il peut travailler des légumes bruts, les pourcentages peuvent être doublés).</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Fruits</u></li> </ul> <p>Éviter le recours aux fruits en conserve (sauf exceptionnellement).</p> <p>Prévoir un certain pourcentage de fruits de saison (p.ex. 50% sur base annuelle) . Fournir un référentiel localement de saison. Ce pourcentage peut être plus élevé de septembre à mars (productions régionales plus disponibles).</p> <p>Prévoir un certain pourcentage de fruits issus de l'agriculture biologique (avec croissance annuelle, p.ex. de 50 à 70% en trois ans, mais on peut aussi atteindre 100%). On peut aussi combiner les facteurs mode de production bio et</p>		<p>En filières de qualité différenciée, on trouve les fruits issus de l'arboriculture intégrée (exclusivement pommes et poires) et les fruits issus de l'agriculture biologique. Les produits de ces deux filières sont de plus en plus largement disponibles. Le différentiel de prix est très variable selon les produits et les saisons (moindre pour les produits de l'arboriculture intégrée).</p> <p>BioForum Wallonie dispose d'un calendrier des fruits localement de saison qui peut être annexé comme référentiel.</p> <p>Le différentiel de prix est limité pour les fruits de saison.</p> <p>Une bonne part des fruits issus du commerce équitable (et la totalité des bananes) disponibles sur le marché belge est également certifiée bio.</p> <p>Le différentiel de prix (particulièrement pour les bananes) est plutôt faible.</p>

<p>saisonnalité (p.ex. une pomme ou poire bio par semaine de septembre à mars inclus).</p> <p>Prévoir un certain pourcentage de fruits issus du commerce équitable, en tout cas pour les fruits 'exotiques' (qui n'ont pas de production significative en Europe), p.ex. 50%. Pour les bananes, ce pourcentage peut monter à 80%, voire plus.</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Boissons</u></li> </ul> <p>Privilégier l'eau de distribution (carafes, fontaines).</p> <p>Si des jus de fruit sont prévus, on peut exiger un certain pourcentage de jus de fruits issus de l'agriculture biologique et/ou Fair Trade.</p> <p>On peut prévoir qu'une part importante (p.ex. 50%) des jus de fruit servis sera du jus de pomme</p>	<p>différentiel produit</p>	<p>Le différentiel de prix peut être important.</p> <p>En principe le jus de pomme disponible ici aura parcouru moins de distance qu'un jus d'agrumes ou de fruits exotiques (mais c'est loin d'être une règle générale !).</p> <p>Ces produits sont largement disponibles. Le différentiel de prix est modéré.</p>

On peut prévoir un pourcentage important (p.ex. 70%, ou plus) de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable pour le thé et le café.

On peut prévoir un certain pourcentage (p.ex. 50%) de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable pour le cacao.

- Autres

Pour les **biscuits et pâtisseries**, on peut prévoir un pourcentage progressif de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable (p.ex. de 10 à 30% en 3 ans).

Pour le **chocolat** on peut prévoir un certain pourcentage (p.ex. 50%) de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.

Pour les **huiles et matières**

En produits secs la disponibilité est correcte. Plus faible en produits frais. Les différentiels de prix peuvent être importants.

Permet de limiter le recours à certains additifs ainsi qu'aux graisses hydrogénées. Les huiles issues de l'agriculture biologique ne peuvent être extraites chimiquement ni hydrogénées. Toutes les variétés ne sont pas nécessairement disponibles et le différentiel de prix peut parfois être assez élevé.

Les fruits secs issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable sont largement disponibles. Le différentiel de prix est variable mais souvent non négligeable.

Larges gammes disponibles ici aussi. Différentiel de prix variable.

<p><b>grasses</b>, on peut prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique (p.ex. 30 ou 40%), notamment pour les préparations froides. Insister également sur la nécessaire variété dans les huiles et matières grasses utilisées.</p> <p>Pour les <b>fruits secs</b> (servis tels quels ou en ingrédients), on peut prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.</p> <p>Pour les <b>épices, condiments et fines herbes</b> on peut prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique</p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Distributeurs automatiques</b></li> </ul> <p>On peut prévoir un certain pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique et/ou du commerce équitable.</p>		<p>Certains opérateurs gérant la mise à disposition et le remplissage des distributeurs (vending) ne permettent pas de mixer les produits proposés dans leurs appareils, mais d'autres bien.</p> <p>L'expérience montre qu'il est plus efficace de mixer des produits conventionnels d'une part et issus du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique d'autre part, soit à l'intérieur du même appareil, soit dans des appareils distincts placés côte à côte.</p> <p>Actuellement il reste encore très difficile de mettre en place et assurer le suivi d'un</p>

<p>On peut recommander, mais non encore imposer, l'installation d'appareils distribuant des fruits frais.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Contrôle</b></li></ul> <p>On peut prévoir un contrôle des (éventuellement principales) dispositions spécifiques prévues dans les clauses techniques (p.ex. pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique). Éviter de multiplier exagérément le nombre de paramètres à contrôler afin d'éviter un surcoût excessif.</p> <p>Le soumissionnaire devra régulièrement produire un rapport de contrôle ou une attestation (p.ex. annuellement, trente jours après la clôture de l'exercice, ou deux fois par an).</p>		<p>distributeur de fruits.</p> <p>Il est souhaitable que des dispositions contraignantes comme celles prévues dans ces pages puissent faire l'objet d'un contrôle réel, tant pour la crédibilité de l'adjudicateur, que afin d'éviter de favoriser indirectement les opérateurs qui ne respecteraient pas leurs engagements et pourraient donc remettre une offre de prix plus basse.</p> <p>Ces contrôle peuvent être menés par l'adjudicateur, s'il en a la capacité, notamment technique, ou confiés à un tiers. Dans ce cas il est souhaitable qu'il s'agisse d'un organisme indépendant accrédité EN 45011. Le choix de l'organisme de contrôle doit être laissé au soumissionnaire. Un rapport ou une attestation de conformité peuvent être exigés régulièrement et, éventuellement, avant paiement de la dernière facture.</p>

## Autres ressources.

### 1. Publications. (tous ces documents sont aisément disponibles sur internet)

- BioForum Wallonie asbl. Guide Pratique pour la mise en place d'un projet de restauration collective durable. 2008. (Nouvelle édition sensiblement améliorée attendue pour la fin 2009).
- Plateforme Alimentation et Promotion de la Santé. Pour une alimentation « santé » à l'école fondamentale – Bases pour l'établissement d'un cahier des charges. 2001.
- Commission Européenne. Acheter Vert – Un manuel sur les marchés publics écologiques. 2005.
- Région de Bruxelles-Capitale. Circulaire relative à l'insertion de critères écologiques et de développement durable dans les marchés publics de fournitures et de services. 2009.
- Eurocities. Guide Carpe – Le guide de l'achat public responsable. 2005.
- Plan National Nutrition Santé pour la Belgique 2005-2010. 2005.

### 2. Sites web.

**Outils à télécharger** (calendrier saisonnier, tableau de grammages, etc ...):

- [www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Professionnels/niveau2.aspx?&id=3374](http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Professionnels/niveau2.aspx?&id=3374).
- [www.restaurationcollectivedurable.be](http://www.restaurationcollectivedurable.be)

**Informations générales:**

- [www.bioforum.be](http://www.bioforum.be)
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

- [www.maxhavelaar.be](http://www.maxhavelaar.be)

### 3. Mise en réseau.

- **R.A.B.A.D.** (Région bruxelloise): <http://fr.observ.be/rabad.php>. Un réseau comparable est actuellement en formation en Wallonie.