

Formation marchés publics durables

Marché public pour une alimentation durable : achat d'ingrédients

18/06/2024

Programme de la formation

- Introduction
- Vision et réglementation
- Analyse des besoins
- Cahier des charges : structure et clauses
- Contrôle et pénalité
- Conclusion générale



Facilitateur marchés publics durables



Catherine Maréchal - Chargée de projets Achats Verts et Quartiers Durables



Pauline Musso, Project Manager - CODUCO



Rob Renaerts, Directeur - CODUCO



[greenprocurement@environnement.brussels.](mailto:greenprocurement@environnement.brussels)

Les missions du Facilitateur marchés publics durables

- **Helpdesk**

Nouveau : appel vidéo de 30 minutes, sur rendez-vous.

- **Buyer meets supplier** (2X/an) : facilite la recherche d'entreprises dans un secteur donné.

Édition suivante de Buyer meets supplier : mai 2024.

- **Formations**

- ✓ Développement d'**outils** : bientôt des fiches d'info “bonnes pratiques”

- ✓ **Lettre d'information**



Objectifs de la formation

- Connaître 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

Principes de l'alimentation durable

Comment puis-je réduire l'impact de mes marchés alimentaires ?



Les possibilités

- saisonnalité
- moins d'emballage,
- commerce équitable,
- poissons durables,
- produits biologiques,
- produits locaux,
- alimentation saine,
- repas végétariens,
- moins de viande rouge,
- bonnes conditions de travail, ...

Conclusion de l'introduction

L'alimentation durable offre pleins 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,...

Vision et cadre réglementaire

Le secteur a fortement évolué les 15 dernières années.

Le cadre politique encourage une transition vers un système Good Food.

La réglementation marché public doit être suivie, mais elle n'est pas bien connue de tous.

Vision : l'évolution du secteur

Mise en avant de la durabilité :

- Première cuisine certifiée bio
- Une plus grande offre de produits bio et issus du commerce équitable
- Applications pour limiter le gaspillage alimentaire
- Plus d'attention à la saisonnalité des produits
- Label cantine Good Food
- ...

→ Le résultat d'un intérêt général pour une meilleure alimentation

Cadre politique

Plus d'attention pour la nourriture durable :

- Label Good Food (Bxl) et le label cantine (Wallonie)
- Stratégie good food 2.0 et Green deal
- Formations et accompagnements gratuits → pleins de facilitateurs à votre disposition
- Exemples de cahiers des charges
- Directive “zéro plastique”
- ...

Cadre réglementaire

Directive européenne transposée en droit belge par la Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics

Principes de base :

- Principe d'égalité des soumissionnaires
- Principe de libre circulation des biens et services
- Possibilité d'introduire des clauses environnementales et sociales

Applicables pour toutes les administrations publiques et entités dont plus de 50 % des revenus viennent de l'argent public.

Cadre réglementaire

Conséquences du cadre réglementaire :

- Besoin de critères objectifs pour sélectionner la meilleure offre.
- Interdiction de mettre des restrictions géographiques
- Interdiction de saucissonner les marchés

On risque des recours en cas de non-respect de la législation. Exemple : arrêt concernant les produits de saison en Wallonie.

Conclusion

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

- Connaître les priorités de votre organisation : une cantine 100% durable n'existe pas
- Connaître les règles (et surtout les restrictions) des marchés publics
- Connaître les sources d'infos qui sont mise à votre disposition

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 ?

1) 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, plus de produits bio, commerce équitable... toujours en lien avec le prix des repas).

2) 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

2) Le cuisinier

La mission du cuisinier est:

- De faire les commandes
- D'accueillir les commandes
- De faire le suivi des stocks
- De préparer les repas
- D'être à l'écoute des clients et les fournir des repas qui plaisent
- D'introduire l'alimentation durable
- ...

Avec une grande pression de rester dans son budget.

Il est compréhensible que l'alimentation durable n'est pas toujours sa priorité.

Comment convaincre un cuisinier ?

- 1) Il est déjà convaincu (situation rare, mais ça existe)
- 2) Il est curieux et ouvert à la discussion: donner des 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

En 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 possibles (une offre 100 % bio, de saison... est difficile à atteindre).

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

Conclusion

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 souhaits des visiteurs
 - Les chiffres clés de la cantine → besoin en ingrédients
- Avoir discuté avec le cuisinier comment implémenter l'alimentation durable dans votre cantine
- Connaître les règles (et surtout les restrictions) des marchés publics.

Écrire le cahier des charges : structure et clauses

Stratégie pour votre cahier des charges

1. Choisir la bonne procédure
2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques
3. Utilisez des critères d'attribution objectivables et vérifiables
4. Contrôle et pénalité

1. Choisir la bonne procédure

4 options :

- Marché sur facture (<30.000€)
- Marché négocié sans publication (143.000€)
- Marché négocié avec publication (<221.000€)
- Marché européen (>221.000€)

1. Choisir la bonne procédure

Travailler en direct avec des agriculteurs/producteurs est facile pour les marchés sur factures (<30.000€).

C'est aussi possible pour les marchés en dessous du seuil de publication (143.000€) si les prestataires savent comment répondre à un marché public.

Contradiction : il est plus facile pour les plus petites structures de faire des marchés sur factures mais ils commandent souvent des petites quantités ce qui fait que les producteurs ne veulent pas travailler avec eux. Pour les grosses administrations, la réglementation marché public complique les démarches administratives et fait que les producteurs ne veulent pas répondre au marché

1. Choisir la bonne procédure

Faire des lots/marchés différents permet aux plus petites structures de remettre offre mais :

- 1) Augmente la charge de travail du cuisinier : différents systèmes de commandes et heures de livraison → un accord préalable avec le cuisinier est indispensable
- 2) Diminue les commandes par livraison → augmentation impact écologique et risque de devoir payer des frais de livraison
- 3) Risque juridique de saucissonnage et d'un recours.

Il faut trouver un équilibre qui correspond à votre situation

1. Choisir la bonne procédure

Exemple classique de répartition des lots :

- fruits et légumes
- viandes
- Épicerie : produits secs, boissons et congelés
- produits laitiers
- poissons
- pain

Attention : parfois c'est mieux de faire un autre marché (sur facture) au lieu d'ajouter le lot dans un marché pour des raisons de simplification administrative
→ la plupart des boulangers ne savent pas répondre aux marchés publics

1. Choisir la bonne procédure

Quid des produits bio ?

Si vous avez besoin de gros volumes de produits bio (> ± 200 repas par jour) : faites un lot bio et un lot “classique” pour chaque catégorie de produit (sauf le poisson, le pain et les boissons).

Si vous voulez occasionnellement des produits bio et/ou vous êtes une petite structure (<200 repas) : exigez que certains produits soient disponibles en bio (produits secs, boissons et fruits/légumes congelés).

1. Choisir la bonne procédure

Autres aspects à prendre en compte :

Ouvrir ou restreindre le catalogue en fonction du responsable d'achat → ouvrir le catalogue permet plus de flexibilité mais permet aussi au cuisinier d'acheter des produits non-durables

Marché d'un ou 4 an(s) → optez pour un marché de 1+1+1+1

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Pourquoi des phases distinctes dans le cahier des charges ?

Sélection qualitative: l'entreprise est-elle capable de réaliser le projet?

Spécifications techniques: que doit faire l'entreprise?

Critères d'attribution: comment sélectionner la meilleure offre?

Conditions d'exécution: comment le contrat doit-il être géré pendant la mise en oeuvre?

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Comment objectiver les critères ?

La législation permet d'introduire des clauses écologiques dans votre cahier des charges, mais ils doivent être objectifs et vérifiables.

Quiz : Est-ce objectif et vérifiable? Si oui, comment ?

- Écologique
- Agriculture bio
- Agro-écologie
- Circuit court
- Commerce équitable
- Local

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Outil : utilisez les labels durables

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Les labels utiles

Agriculture biologique



Bonnes conditions de travail



Poisson durable



Autres

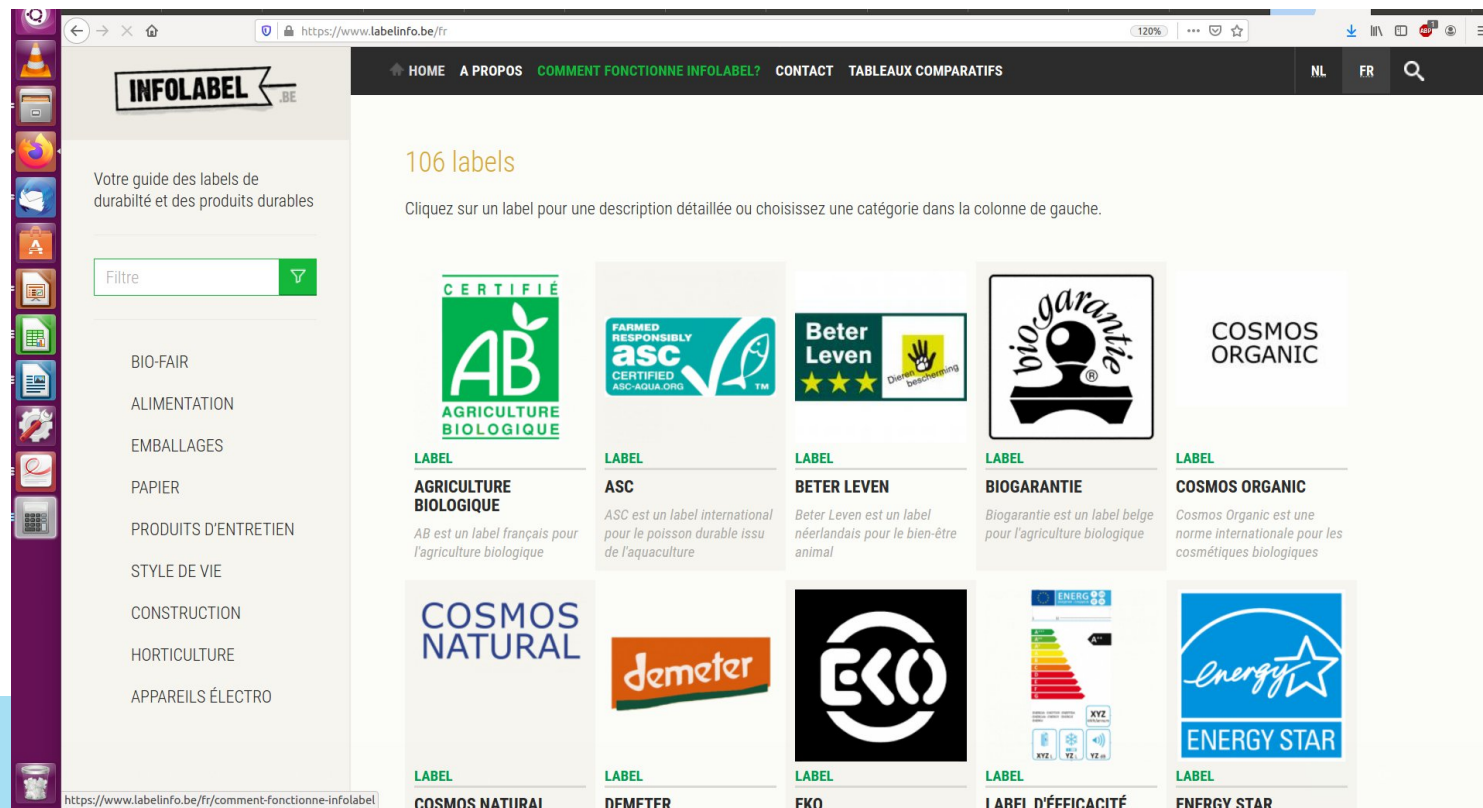


Emballages



2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Outil : site Infolabel



2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Utilisez les labels. Les conditions légales :

Les exigences en matière de label :

- ne concernent que des critères qui sont liés à l'objet du marché
- sont fondées sur des critères vérifiables de façon objective et non discriminatoire
- sont fixées par un tiers sur lequel l'opérateur économique qui demande l'obtention du label ne peut exercer d'influence décisive.

Le label est établi par une procédure ouverte et transparente

Le label est accessible à toutes les parties intéressées

Toujours mentionner « ou équivalent » !!

Le pouvoir adjudicateur doit accepter tout autre moyen de preuve approprié (dossier technique du fabricant ou rapport d'un organisme reconnu)

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Critères à mettre dans votre cahier des charges

- poissons (MSC/ASC)
- café, thé, riz, ... → produits issus du commerce équitable dans le lot épicerie
- déchets d'emballage → difficile parce que la plupart des produits ont les mêmes emballages
- quantité et délai de livraison → pas être trop exigeant
- achat de produits « locaux »

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Critères à mettre dans votre cahier des charges. Focus sur les produits locaux

Favoriser les produits locaux :

- 1) Fruits et légumes (et pomme de terre) frais et de saison
- 2) Fruits et légumes congelés → aucune indication du pays de production donc difficile à vérifier
- 3) Viande et produits laitiers → quasi toujours belge
- 4) Poissons : jamais belge, mais la zone de pêche est obligatoire indiquée
- 5) Féculents : très peu d'offre belge

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Critères à mettre dans votre cahier des charges. Focus sur les produits locaux

Produits locaux : interdiction de mentionner des restrictions géographiques (législation européenne).

Solutions alternatives

- marchés de faible montant (<30.000€) pour quelques produits (pommes/poires)
- le système des bacs réutilisables (mais alors vous n'avez pas des produits frais pendant certains mois)
- engager un agriculteur

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Critères à mettre dans votre cahier des charges. Les mauvaises solutions

Taille de l'entreprise → pas un critère objectif

Obliger max. 1 intermédiaire → et le gagnant est Solucious (ils achètent leurs produits à la criée belge qui est une coopérative d'agriculture)

Critère d'attribution à base de calculs CO2 → les calculs CO2 ne sont pas une mesure objective

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Critères à mettre dans votre cahier des charges. Les inconvénients de travailler avec des agriculteurs en direct

Plus de fournisseurs à gérer / trop petites commandes

Moins de flexibilité au niveau de la livraison (ou pas)

Tous les produits ne sont pas toujours disponibles (travailler au rythme de l'agriculteur)

Pas de produits non-belges → obligation de faire un marché supplémentaire

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Bonne pratique AZ Zeno

Contrat avec un agriculteur qui cultive pour l'hôpital.

Flexibilité au niveau des menus : multiples plats du jour via le système de "op is op". Les patients peuvent choisir leur plat le matin mais il y a parfois un nombre limité pour certains plats.

2. Mettez tout ce que vous voulez obtenir dans les spécifications techniques

Conclusion

Il est possible d'introduire des critères durables dans les spécifications techniques mais :

- Il faut être précis dans la formulation
- Permettre des preuves équivalentes
- Il faut bien réfléchir sur les conséquences de vos choix.

Les labels peuvent vous aider.

3. Utilisez des critères d'attribution objectivables et vérifiables

Critères d'attribution :

- prix
- test de goût (uniquement pour les produits préemballés et pain)
- modalités de livraison → uniquement si c'est important pour vous

3. Utilisez des critères d'attribution objectivables et vérifiables

Critères d'attribution. Le prix:

La meilleure solution est de faire une attribution sur base du prix. Mais comment calculer prix ?

Marché de viande, poissons, épicerie, produits laitiers, produits congelés, ... → prix fixe par an.

Produits frais : légumes, fruits, poissons → prix de la semaine.

Solution A : prix fixe sur toute l'année → garantie du prix mais aussi risque de payer beaucoup trop

Solution B : permettre des fluctuations → pas objectif pour l'attribution parce que les prestataires peuvent augmenter les prix après.

Solution C : permettre des fluctuations avec des maximas → demande beaucoup de temps

Conclusion : pas de solutions facile → faire des contrats qui peuvent être résiliés après un an en cas de problème avec le fournisseur.

Contrôle et pénalités

Saisie de données pour les futurs contrats

En vue d'être capable de préparer l'offre, demandez le plus de données possibles:

- les statistiques des usagers
- les données de consommation
- le feedback des usagers
- ...

Organisez des réunions régulières avec le contractant afin de discuter du contrat et d'apprendre de son expérience

Contrôle et pénalités

Il est indispensable d'organiser des contrôles réguliers, un rapportage annuel et de prévoir des pénalités dans le cahier des charges.

Le contrôle s'effectue à chaque livraison sur la base des emballages des produits livrés et/ou les bons de commande. Des produits non-conformes ne sont pas acceptés et renvoyés.

En cas de non-conformité fréquente, il faut ouvrir un dialogue avec le fournisseur. Si cela n'aide pas, il faut appliquer les pénalités prévues dans le cahier des charges.

Contrôle et pénalités

Exemples de clauses de pénalité:

- *Le non-respect des spécifications techniques relatives aux produits issus de l'agriculture biologique sera sanctionné d'une pénalité spéciale de 100 % de la valeur des produits constatés non-conformes ou dont la conformité n'aura pas été prouvée par l'adjudicataire.*
- *La remise tardive du rapport de preuve relatif aux produits issus de l'agriculture biologique est sanctionnée d'une pénalité spéciale journalière de 0.05% du montant initial du marché.*
- *La non-livraison des produits sera sanctionnée avec une pénalité de 250€ (montant à adapter en fonction de la taille de la livraison)*

Conclusion générale

Conclusion

- ✓ La législation, le marché et le climat politique offrent pleins 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 avoir l'accord de votre cuisinier;
 - Il faut être précis dans la formulation des critères choisis et respecter la législation marché public;
 - Il faut faire l'introduction étape par étape;

Outil: Site web de Bruxelles Environnement



Nuttige links

- [Opleidingen in duurzame overheidsopdrachten](#)
- [Gratis helpdesk voor duurzame overheidsopdrachten](#)
- [Modelbestekken, clausules en nuttige documenten voor duurzame overheidsopdrachten](#)
- [Duurzame aankoopcentrales in Brussel](#)



Vous trouverez [ici](#) des formations, des cahiers des charges type et d'autres outils pour des marchés publics durables.

Cet encadré se trouve en bas de la page web.

Outil: Newsletter Bruxelles Environnement

Nieuwsbrief

Abonneer u op de nieuwsbrief in verband met overheidsopdrachten, blijf op de hoogte van de laatste ontwikkelingen en ontdek andere getuigenissen.



Duurzame overheidsaankopen

Geslacht *

- Selecteren - ▾

Voornaam * Achternaam *

E-mail *

Abonneer je op deze nieuwsbrief

Abonnez-vous à la lettre d'information sur les marchés publics durables et innovants et recevez l'agenda des prochaines formations et des nouvelles sur ce sujet.

Rappel de quelques dates

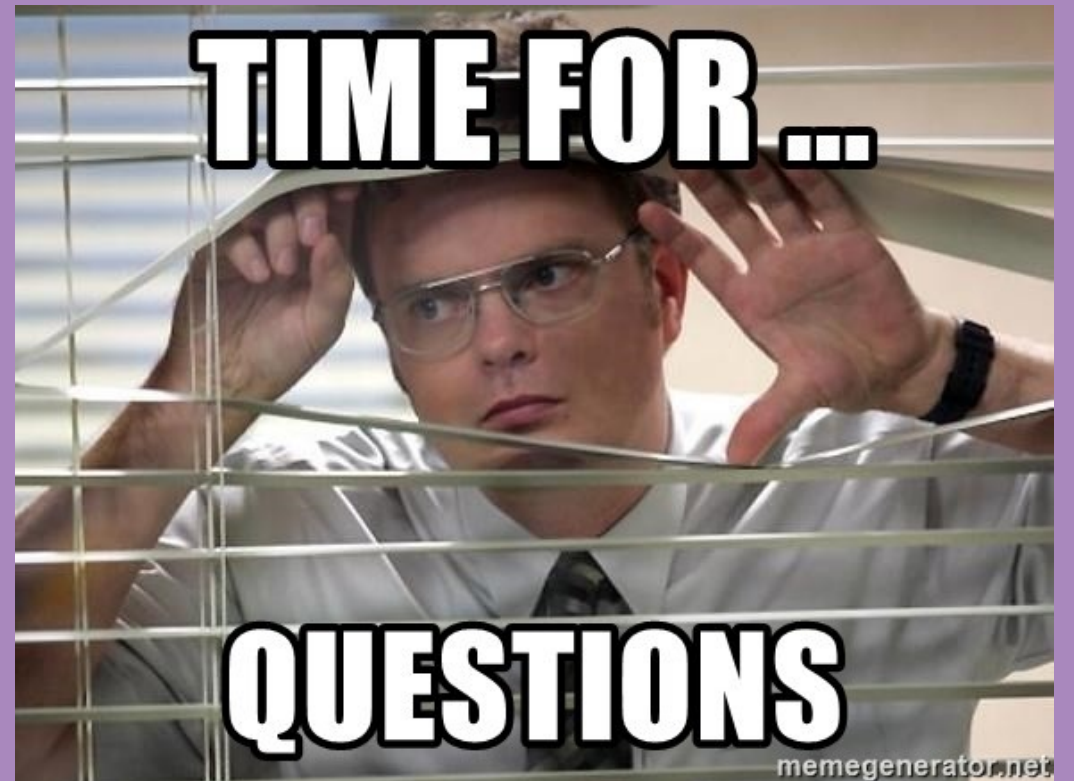
- **Formations**

- 11/06/2024 : Rendez l'entretien des espaces verts plus durables dans vos marchés publics !

- **Meet your buyer**

- 21/05/2024 :
Meet your buyer - Rencontrez les professionnel·les du secteur pour rendre vos marchés publics plus équitables

Questions ?



Pour contacter le helpdesk



greenprocurement@environnement.brussels



Via le [site web](#) de Bruxelles Environnement

