



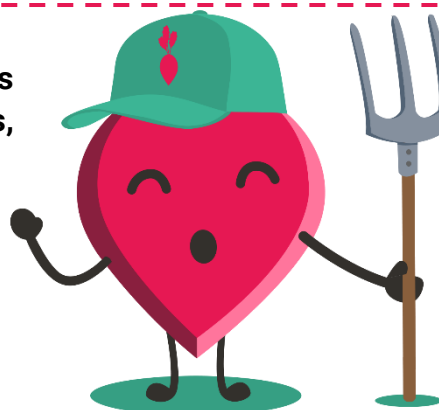
**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

COMMENT RÉPONDRE À UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION (DURABLE) ?

Vous êtes producteur et vous aimeriez fournir des cantines de collectivité (école, maison de repos, hôpitaux...) en répondant à un marché public ?

⇒ On vous guide dans vos premiers pas...



1. COMMENT FONCTIONNE UNE CANTINE ?

Pour faire simple, il existe deux types de cantines : autonomes ou mixte/concédées.

- La **cantine autonome** est gérée en interne par le personnel de la collectivité dans ses propres infrastructures. La cantine achète directement les aliments bruts afin de confectionner elle-même les repas.
- La **cantine mixte/concédée** est gérée par une entreprise (traiteur) externe qui confectionne et lui livre les repas. Il s'agit d'une prestation de service et la cantine n'a pas directement de vue (ou en tout cas plus difficilement) sur la provenance des produits.

2. C'EST QUOI UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION ?

Dès qu'une institution publique ou privée (mais financée majoritairement par de l'argent public) souhaite acheter des denrées alimentaires (cantine autonome), elle doit obligatoirement passer un marché public de fourniture. Un marché public est un contrat un peu particulier puisqu'il implique directement un acheteur public et qu'il est donc encadré par des règles très précises visant à garantir l'absence de conflits d'intérêts, de corruption, l'égalité de traitement des différents opérateurs intéressés et au final une juste et libre concurrence.

L'intérêt du marché public est qu'il contractualise généralement la relation commerciale sur une certaine durée (max. 4 ans).

3. QUEL TYPE DE MARCHÉ ?

En fonction du montant du marché, les procédures de passation d'un marché public sont plus ou moins encadrées de manière stricte :

- **< 30.000 euros HTVA** : c'est la procédure la plus simple, la cantine choisit et contacte elle-même au minimum 3 opérateurs (afin de garantir un minimum de concurrence) qui peuvent répondre à ses besoins. Dans cette procédure, le marché ne doit pas forcément être formalisé par un cahier des charges, ni par une remise d'offres. La cantine attribue le marché à l'opérateur dont les conditions sont les meilleures (pas forcément uniquement par rapport au prix).
- **< 140.000 euros** : la procédure, bien que plus encadrée et formalisée, reste simplifiée. Ici encore, l'acheteur public choisit lui-même au minimum 3 opérateurs et leur demande de remettre une offre. Le fournisseur qui remet la meilleure offre (pas uniquement du point de vue du prix) remporte le marché.
- **< 215.000 euros** : pour les marchés de plus de 140.000 euros, la cantine doit obligatoirement publier son marché, c'est-à-dire qu'elle doit informer, via une plateforme électronique, l'ensemble des opérateurs belges qui peuvent alors tous remettre une offre.
- **> 215.000 euros** : pour ces marchés, l'Union européenne estime qu'il existe un intérêt transfrontalier et la publication du marché s'adresse alors à l'ensemble des opérateurs européens. Il s'agit d'une procédure plus encadrée.

4. COMMENT DÉCOUVRIR LES MARCHÉS PUBLICS DES CANTINES PROCHES DE CHEZ VOUS ?

En dessous de 140.000 euros, la cantine va elle-même contacter les producteurs/fournisseurs de son choix pour qu'ils remettent une offre. Seuls les opérateurs sollicités sont autorisés à remettre une offre. La seule possibilité pour un producteur d'être connu et contacté par la cantine est donc de **prospecter**. Vous pouvez ainsi contacter les écoles, communes, maisons de repos, ... qui préparent elles-mêmes leurs repas pour leur demander des informations quant à leur (futur) marché public alimentaire et pour vous faire connaître. Si vous êtes signataire du Green Deal, vous pouvez également contacter votre chargé de mission d'approvisionnement pour qu'il vous mette en relation avec des cantines correspondant à votre profil. Il vous tiendra également au courant lorsque des marchés qui peuvent correspondre à votre profil sont en préparation. Vous pouvez bien entendu rediriger les cantines vers nos services afin de les accompagner dans la passation de leur marché public.

N'hésitez pas à prendre contact directement avec nos chargées de mission approvisionnement (appro@mangerdemain.be), nous pourrons alors vous renseigner sur les cantines proches de chez vous et vous mettre en relation avec elles.

Au-dessus de 140.000 euros, il vous faudra consulter les publications des marchés publics sur la plateforme électronique [e-procurement](#) (et plus particulièrement la page e-notification).

Vous devrez d'abord créer un compte, vous connecter et effectuer une recherche (avec par exemple, les mots-clés « alimentation » ; « fruits et légumes » ; ...)

5. COMMENT EST CONSTRUIT UN MARCHÉ PUBLIC ALIMENTAIRE ?

⇒ MARCHÉS DISTINCTS OU LOTS

Généralement plusieurs marchés sont lancés en parallèle et concernent chacun une catégorie de produits particuliers (*un marché « fruits et légumes », un marché « viande », un marché « produits laitiers », un marché « épicerie », ...*). Parfois, il s'agit d'un seul marché mais divisé en différents lots portant chacun sur une catégorie de produit ou sur une plus petite quantité (ex. *lot 1 viande bovine ; lot 2 viande bovine bio et circuit-court (20% du volume total)*). Dans les deux cas, l'objectif est de permettre à de plus petits producteurs d'accéder à une partie du marché. Vous pouvez alors répondre uniquement au marché ou au lot qui vous intéresse et/ou auquel vous savez répondre.

Qu'en est-il s'il n'y a qu'un marché et un seul lot qui regroupe indifféremment l'ensemble des produits (fruits, légumes, viande, ...) ?

Si vous ne savez répondre qu'à une gamme de produits particuliers, vous devrez nécessairement vous regrouper avec d'autres producteurs afin de couvrir l'ensemble des produits demandés (cfr. le point 7 « *Faculté de répondre au marché à plusieurs producteurs* »). N'hésitez pas non plus à nous faire remonter ce genre de situations, nous pourrions prendre contact avec la cantine pour leur proposer d'adapter leurs futurs marchés et ne pas les fermer (involontairement) aux producteurs locaux.

⇒ CRITÈRES DE SÉLECTION

Il s'agit des critères qui vont permettre de déterminer si le producteur qui remet une offre a la capacité financière et/ou technique pour garantir la bonne exécution du marché. Ces critères doivent être proportionnés à la taille du marché ou du lot.

Pour les marchés inférieurs à 140.000 euros qui ne nécessitent pas d'être publiés, ils ne sont pas obligatoires (puisque l'acheteur public opère lui-même la sélection en contactant les producteurs de son choix).

⇒ CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution permettent quant à eux de comparer les offres remises par les différents producteurs afin de déterminer *l'offre la plus avantageuse*. Les critères portent obligatoirement au minimum sur le prix mais peuvent également concerner des aspects sociaux et durables (agriculture biologique ; circuit-court ; conditionnement des produits ; juste rémunération ; ...).

⇒ SPÉCIFICATIONS/EXIGENCES TECHNIQUES

La cantine peut fixer une série d'exigences techniques auxquelles devront impérativement répondre les offres, à défaut de quoi elles seront jugées irrégulières et écartées, sauf possibilité de négocier (cfr. Point 8 « *Y a-t-il une possibilité de négocier ?* »).

Ex. : « *les pommes devront être bio* » ; « *la viande de volaille est issue de poulets dont la durée d'élevage est de minimum 70 jours* » ; « *pour la viande bovine, le soumissionnaire joint obligatoirement à son offre la liste des producteurs auxquels il achète directement la viande* » ;

...

⇒ INVENTAIRE

Pour comparer le prix des différentes offres, la collectivité publique va soumettre un inventaire qui reprend l'ensemble des produits dont elle a besoin répartis dans les différents lots. Généralement, l'inventaire se présente en un tableau qui reprend le nom du produit et une quantité estimée commandée par an (ex. : *Lait – quantité estimée 150 L/an*). Pour chacun de ces produits, vous devrez remettre un prix unitaire (ex. *1 euro/L*). Le total déterminera le montant de votre offre qui pourra être comparée à celle des autres. (*Pour plus d'infos, cfr. Point 6 « Comment fixer son prix »*).

Il se peut que l'inventaire fasse référence à une **marque, une appellation ou une origine géographique**, c'est interdit. (ex. : *fromage « vache qui rit » ; fromage « comté » ; pommes française ; ...*). N'hésitez pas à avertir la cantine qui agit souvent involontairement. Vous pourrez dans tous les cas proposer un produit différent mais équivalent. Votre offre ne pourra alors pas être écartée.

6. COMMENT FIXER SON PRIX ?

Pour la fixation de vos prix, tenez compte de plusieurs éléments :

- Si la cantine indique que les produits vous seront exclusivement commandés en saison, ne tenez compte que du prix en saison et non du prix au moment de la remise de l'offre.
- Y a-t-il une clause de révision des prix ? La clause de révision des prix permet de modifier, à intervalle régulier, les prix que vous avez fixés dans votre offre. Cette clause se base généralement sur une formule calquée sur l'évolution de l'indice des prix à la consommation. Au plus cette clause vous permet d'adapter les prix de façon régulière (ex. une fois par mois), au plus vous pourrez vous baser, pour la remise d'offre, sur les prix du moment. Si au contraire, aucune clause n'est prévue, vous devrez anticiper dans vos prix l'inflation potentielle.
- Généralement, l'acheteur indique les quantités estimées commandées sur une année. Ces quantités vous permettent d'anticiper et d'évaluer ce qu'il devrait vous commander. Attention, il s'agit bien d'estimations, vous n'obtenez donc pas un droit sur la vente de ces quantités.
- Outre le coût de production, vous devrez intégrer au prix remis, les charges liées aux déplacements, livraisons (Comment se déroule la livraison ? Y a-t-il plusieurs sites à livrer ? A quelle fréquence ?)

7. FACULTÉ DE RÉPONDRE AU MARCHÉ À PLUSIEURS PRODUCTEURS

La réglementation en matière de marchés publics vous permet de vous regrouper avec d'autres producteurs afin de répondre au marché (pour répondre aux volumes à fournir, se répartir les livraisons, ...).

Pour remettre offre, aucune forme juridique n'est requise pour le groupement. L'acheteur public pourra toutefois éventuellement imposer au groupement, une fois le marché attribué, que celui-ci adopte une forme juridique particulière (asbl, coopérative, ...).

Attention, les membres du groupement doivent être clairement identifiés et tous signer l'offre remise.

Un membre du groupement ne peut pas, sous peine d'irrégularité, remettre, en parallèle, une offre en son nom propre ou faire partie d'un autre groupement qui remettrait offre sur le même lot.

Les membres du groupement désignent un représentant qui sera le seul et unique interlocuteur de l'adjudicateur. Toutes les commandes seront directement adressées au représentant du groupement.

L'organisation interne du groupement est laissée libre à ses membres mais il leur est fortement conseillé d'établir un mode de fonctionnement préalable (non opposable à l'acheteur public¹) afin de prévoir quelques modalités pratiques d'organisation comme la manière dont seront réparties les commandes, les prix demandés, les livraisons, ...

Les membres du groupement seront solidairement responsables de la bonne exécution du marché.

Certaines structures, comme la SAW-B² ou Groupe One³, peuvent offrir un accompagnement afin de faciliter la mise en place d'un groupement de producteurs. N'hésitez pas à revenir vers la Cellule Manger Demain pour vous aiguiller.

8. Y A-T-IL UNE POSSIBILITÉ DE NÉGOCIER ?

Pour les procédures correspondantes à des marchés inférieurs à 215.000 euros, la collectivité aura a priori la possibilité de négocier les offres qu'elle reçoit. Il s'agit bien d'une faculté et la cantine pourra décider de ne pas l'utiliser.

Si elle négocie, elle vous permettra de corriger certaines irrégularités (votre offre ne répondait pas à une exigence technique) ou à revoir la qualité de votre offre (augmenter la part de produits bio, diminuer le prix, ...).

9. QUE FAIRE FACE À UN MARCHÉ INADAPTÉ À UNE OFFRE DE PRODUCTEUR(S) LOCAL(AUX) ?

Malheureusement, il arrive souvent que des marchés publics soient conçus et rédigés de telle sorte qu'ils excluent (même involontairement) des acteurs locaux au profit de plus gros acteurs de l'approvisionnement (grossiste, ...). Si vous êtes confrontés à ce genre de marchés peu adaptés, n'hésitez pas à prendre contact avec l'institution qui a lancé le marché pour lui faire part de ce constat. Elle pourra alors prendre en considération vos remarques et adapter ses futurs marchés publics afin de tenir compte de l'offre locale. N'hésitez pas non plus à nous associer à la démarche, nous pourrions également proposer un accompagnement à la cantine si elle le souhaite.

N'hésitez pas à nous adresser vos questions et remarques.

Pour plus d'informations sur la manière de répondre à des marchés publics alimentaires, vous pouvez contacter Simon Lechat : simon.lechat@mangerdemain.be

Pour plus d'informations sur le Green Deal Cantines Durables et pour découvrir les possibilités de débouchés dans la restauration collective, vous pouvez contacter l'adresse appro@mangerdemain.be.

¹ Ex. : un producteur ne pourra pas justifier une erreur de livraison par un la faute d'un autre producteur du groupement. Ils seront tous (solidairement) responsables vis-à-vis de l'acheteur public.

² <https://saw-b.be/>

³ <https://www.groupeone.be/>