

GUIDE POUR UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION PLUS DURABLE

PREMIÈRE PARTIE

SEPTEMBRE 2020

**MARCHÉS PUBLICS
D'ALIMENTATION
DURABLE**

**DÉTERMINER
SON BESOIN**

**CONNAÎTRE
L'OFFRE**

**DÉFINIR UN
CAHIER DE
CHARGES
DURABLE**

**LES SPÉCIFICITÉS
LIÉES AUX
PRODUITS
ALIMENTAIRES**

**EXEMPLES
GÉNÉRAUX**

INTRODUCTION

L'alimentation durable dans les cuisines de collectivité passe aussi par la rédaction d'un cahier des charges durable. En effet, bon nombre de collectivités sont tenues par la législation relative aux marchés publics et se doivent de rédiger des marchés publics pour se fournir en denrées alimentaires ou pour faire appel à un prestataire de services qui confectionnera les repas. Dans ce cadre, les marchés publics sont un véritable levier pour pouvoir introduire des produits respectueux de l'environnement, respectueux du bien-être animal, des produits locaux, sains, équitables et mettre l'accent sur la réduction du gaspillage alimentaire ainsi que de permettre l'accès pour tous à une alimentation durable, de qualité et locale.

La législation sur les marchés publics n'est pas simple d'utilisation et fait référence à des principes fondamentaux européens. Pour cette raison, il n'est pas toujours aisé de trouver les critères adéquats afin de sélectionner les meilleurs candidats.

Avec cet outil, Manger Demain espère vous aider à concevoir un marché public d'alimentation de manière durable mais également de vous permettre d'avoir une meilleure connaissance des réalités des filières agricoles wallonnes (filière avicole, filière horticole comestible, filière porcine, etc.)

Pour ce faire, ce guide est divisé en 2 parties : l'une dresse le portrait des généralités liées à la conception d'un marché public, mais également les fonctionnements des cuisines de collectivité à prendre en compte afin de réaliser un marché au plus proche de la réalité de la cantine. L'autre est plus spécifique, elle décrit les filières importantes qui se trouvent sur le territoire wallon, elle en donne les caractéristiques mais également les éléments qui définissent l'agriculture, l'élevage wallon et qui peuvent servir de critères à mettre en avant dans la rédaction du marché public. A la fin de ces deux parties, se trouvent des exemples de critères à introduire dans les marchés publics. Pour la première partie, ce sont des objets de marché, des allotissements, des critères d'attribution et spécifications techniques plus génériques. En ce qui concerne la deuxième partie, ce sont des exemples d'allotissements, de critères d'attribution et de spécifications techniques plus spécifiques, en lien avec la filière à laquelle ils se rapportent.

Finalement, cet outil vise en premier lieu l'achat direct de denrées alimentaires, donc des marchés de fournitures. Cependant, bon nombre de recommandations dudit outil peuvent s'appliquer à un marché de services de catering. En effet, malgré la passation d'un marché de services en gestion concédée l'acheteur public doit continuer à vérifier la qualité des produits et doit intégrer dans son cahier des charges des critères relatifs à la qualité, aux modes de production, etc. des produits, afin que le prestataire de services travaille avec des produits encadrés par le cahier de charges et répondant aux besoins du pouvoir adjudicateur.

1

MARCHÉS PUBLICS D'ALIMENTATION DURABLE

- 1.1 Les grands principes des marchés publics
- 1.2 Les fonctionnements propres à la restauration collective

2

DÉTERMINER SON BESOIN

- 2.1 Les différentes étapes

3

CONNAÎTRE L'OFFRE

- 3.1 Les modes de passation permettant la négociation

4

DÉFINIR UN CAHIER DE CHARGES DURABLE

- Étape 1 : Rédiger l'objet du marché
- Étape 2 : Définir la durée du marché
- Étape 3 : Prévoir des lots
- Étape 4 : Rédiger les clauses relatives aux prix et aux variantes
- Étape 5 : Déterminer les critères de sélection
- Étape 6 : Fixer les critères d'attribution
- Étape 7 : Préciser les spécifications techniques
- Étape 8 : Déterminer les conditions d'exécution

5

LES SPÉCIFICITÉS LIÉES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

- 5.1 Qualité
- 5.2 Traçabilité

6

EXEMPLES GÉNÉRAUX

- 6.0 Exemples Généraux
- 6.6 Exemples de conditions d'exécution



LEXIQUE

OPÉRATEUR ÉCONOMIQUE⁸ Toute personne physique, toute personne morale de droit public ou de droit privé ou tout groupement de ces personnes, y compris les associations temporaires d'entreprises, qui offre, respectivement, la réalisation de travaux, d'ouvrages, des fournitures ou des services sur le marché. Il s'agit, selon les cas, d'un entrepreneur, d'un fournisseur ou d'un prestataire de services. [voir page 6](#)

POUVOIR ADJUDICATEUR Entité publique dotée de la personnalité juridique qui prend la décision de lancer un marché public. [voir page 6](#)

SOUSSIONNAIRE⁸ Un opérateur économique qui présente une offre. [voir page 6](#)

CANDIDAT⁸ Un opérateur économique qui a demandé à être invité ou a été invité à participer à une procédure restreinte, à un dialogue compétitif, à un partenariat d'innovation, à une procédure concurrentielle avec négociation, à une procédure négociée sans publication préalable, à une procédure négociée avec ou sans mise en concurrence préalable, à une liste de candidats sélectionnés ou à un système de qualification.

ADJUDICATAIRE⁸ Le soumissionnaire avec lequel le marché est conclu. [voir page 14](#)

VARIANTE⁸ Un mode alternatif de conception ou d'exécution qui est introduit soit à la demande de l'adjudicateur, soit à l'initiative du soumissionnaire



C H A P I T R E U N

MARCHÉS PUBLICS D'ALIMENTATION DURABLE

1.1. LES GRANDS PRINCIPES DES MARCHÉS PUBLICS

IL Y A 3 PRINCIPES FONDAMENTAUX QUI SONT AU CŒUR DES [MARCHÉS PUBLICS](#)¹

01

Principe de non-discrimination :

Égalité de traitement de tous les [opérateurs économiques](#) se trouvant dans la même situation.

De ce principe découle **l'interdiction de discrimination sur base de la nationalité**. En effet, les règles des marchés publics sont des règles européennes s'appliquant à tous les états membres de l'Union Européenne. Il n'est donc pas permis de favoriser un opérateur économique sur base de sa nationalité, par exemple belge, sous peine de discriminer les autres opérateurs économiques européens. A fortiori, il n'est pas non plus possible de discriminer sur base de la régionalité, par exemple wallon.

02

Principe de mise en concurrence :

Principe selon lequel tout [pouvoir adjudicateur](#) est soumis à l'obligation de consulter des fournisseurs ou des prestataires de services pouvant lui offrir leurs biens ou services contre rémunération.

De ce principe, on ressort l'usage de solliciter au minimum 3 opérateurs économiques, notamment dans le cadre d'un marché de [faible montant ou sans publication préalable](#).

03

Principe de transparence :

Qui a pour but de favoriser l'absence d'arbitraire et de favoritisme de la part du pouvoir adjudicateur. De ce principe découle également les différents degrés de publicité des [modes de passation des marchés](#).

Dans le respect de ce principe, il est important de fournir le même type d'informations à chaque opérateur économique et [soumissionnaire](#) par la suite. Tous les prestataires potentiels doivent recevoir la même information.

1.2. LES FONCTIONNEMENTS PROPRES À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Sont considérés comme restaurants de collectivité, les cantines de tous les milieux de vie : crèches, écoles, hautes écoles, universités, centres de sport et de loisirs, hôpitaux, maisons de repos, résidences-services, entreprises, administrations, prisons, etc. Et de tous les types, peu importe le mode de gestion (autonome, concédée ou mixte), l'emplacement de la cuisine (interne ou externe), les services (repas chaud/froid, midi/soir, etc.), le nombre de repas servis.

EN GESTION AUTONOME

Le restaurant de collectivité gère et organise directement les activités de restauration avec son matériel et son personnel. Il passera donc des marchés dit de fournitures afin d'approvisionner en denrées sa cantine.

EN GESTION CONCÉDÉE

Le restaurant de collectivité confie à un tiers la confection et la livraison, en liaison chaude ou froide, des repas de la cantine. Il passera donc un marché dit de services incluant l'approvisionnement en denrées alimentaires mais également la préparation des repas.

EN GESTION MIXTE

C'est un mixte entre la gestion autonome et concédée. Une partie de la cuisine confectionnera donc elle-même les repas et l'autre partie confiera à un tiers cette préparation. Ils passeront donc, vraisemblablement, un marché mixte de fournitures et de services.



C H A P I T R E D E U X

DÉTERMINER SON BESOIN

Connaître son besoin est fondamental. C'est grâce à cette connaissance que l'acheteur public pourra rédiger avec une grande précision l'objet de son marché mais également savoir quel [mode de passation](#) des marchés il devra utiliser. Il ne faut pas oublier que l'objet du marché est une traduction des besoins du pouvoir adjudicateur, besoins qui seront établis par les utilisateurs de la cantine mais également par tous les acteurs exerçant une fonction au sein de celle-ci.

Pour prétendre avoir une très bonne connaissance de ses besoins, il est impératif de consulter tous les acteurs de la cantine, allant de l'utilisateur au gestionnaire en passant par le cuisinier et le personnel accueillant, afin de déterminer au mieux les attentes de chacun.

2.1. LES DIFFÉRENTES ÉTAPES

RECUEILLIR LES INFORMATIONS AUPRÈS DES ACTEURS

1. Recueillir les informations concernant les menus,
2. les livraisons,
3. les consommations,
4. les stocks,
5. le matériel auprès du chef de cuisine,
6. etc.

Vous devez recueillir les informations concernant les menus, les livraisons, les consommations, les stocks, le matériel auprès du chef de cuisine, du personnel et aussi du gestionnaire ainsi que d'autres informations auprès des utilisateurs notamment sur ce qu'ils aiment ou non dans l'agencement de la cantine, des menus, etc. En résumé, ce sont toutes les informations pertinentes à la préparation et à la confection des repas et a fortiori à la passation d'un nouveau marché public.

EFFECTUER UN DIAGNOSTIC

Certaines cantines sont déjà en possession ou ont déjà réalisé un tel diagnostic, celui-ci doit servir de base pour la réalisation d'un nouveau cahier de charges. Notamment, en termes de service des repas, de fréquence et d'exécution des livraisons, de manière à appréhender les denrées, l'équilibrage de l'assiette, le matériel mis à disposition, les endroits de stockage mais également le personnel, les compétences, les qualifications, les formations et les motivations de ce dernier, etc.

Pour les restaurations de collectivité qui n'auraient pas encore effectué de diagnostic, celui-ci comprendrait :

- Le volume de denrées estimé,
- le volume de denrées réel en prenant en compte le gaspillage alimentaire et un éventuel rééquilibrage de l'assiette mais aussi la durée de votre marché,
- les conditions de livraison,
- le conditionnement des produits,
- la préparation des denrées alimentaires,
- les prestations environnementales et sociales éventuellement souhaitées, etc.

C H A P I T R E T R O I S

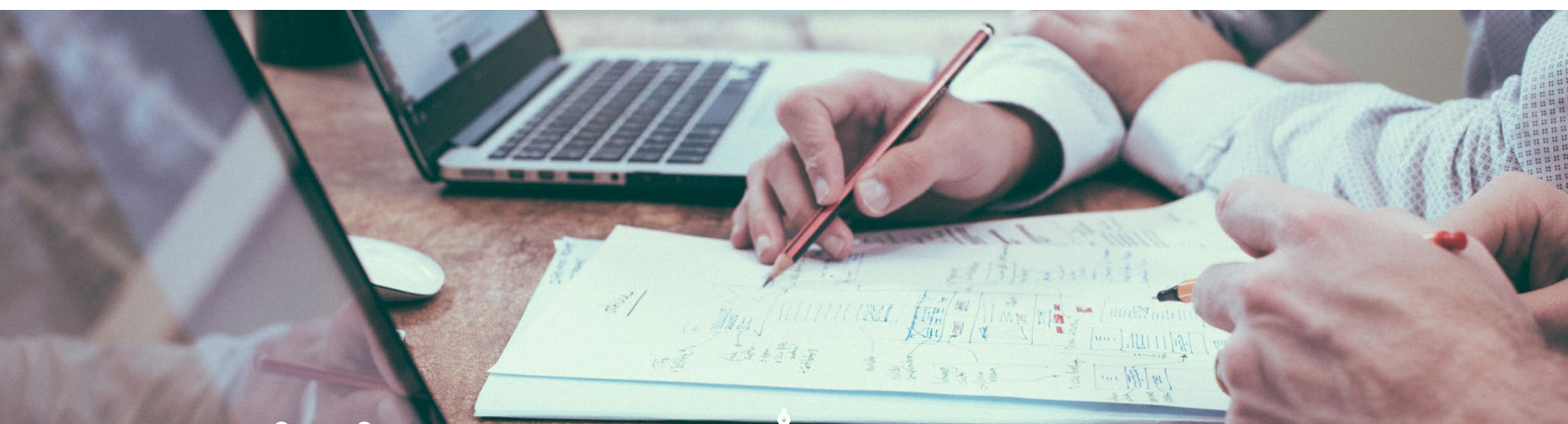
CONNAÎTRE L'OFFRE



Il est important de bien connaître l'offre afin de pouvoir rédiger un cahier de charges en adéquation avec celle-ci et vos besoins. (L'offre, ici, doit être comprise comme l'offre globale à un moment donné sur un territoire donné et non comme la remise d'une offre par un soumissionnaire). En effet, bon nombre de cahiers de charges sont rédigés sans prise de connaissance de l'offre présente et cela peut se solder par la remise d'aucune réponse au marché ou qui ne sont pas adaptées aux besoins du pouvoir adjudicateur. Il existe des moyens légaux qui permettent à l'acheteur public de prendre connaissance de l'offre avant de rédiger son cahier de charges.

Certains modes de passation des marchés sont des procédures négociées qui permettent donc de négocier avec les candidats la rédaction du cahier de charges. Cette négociation est une plus-value pour les parties contractantes au marché public. En effet, le candidat peut faire part à l'acheteur de sa réalité de terrain, de la qualité de ses produits, etc. et l'acheteur public, quant à lui, prend connaissance de l'offre réellement présente sur son territoire et peut adapter, le cas échéant, son cahier des charges.

3.1 LES MODES DE PASSATION PERMETTANT LA NÉGOCIATION



**PROCÉDURE NÉGOCIÉE
SANS PUBLICATION
PRÉALABLE**

**LA PROCÉDURE
NÉGOCIÉE DIRECTE
AVEC PUBLICATION
PRÉALABLE**

**LA PROCÉDURE
CONCURRENTIELLE
AVEC NÉGOCIATION**

PROCÉDURE NÉGOCIÉE SANS PUBLICATION PRÉALABLE

Il peut être recouru à cette procédure dans le cadre d'un marché de services ou de fournitures, après consultation d'au moins **3 opérateurs économiques** pour le respect de la mise en concurrence, et lorsque la dépense à approuver est **inférieure à 139.000€ HTVA**. Dans le cadre de cette procédure, le pouvoir adjudicateur peut **négocier avec les candidats** les offres initiales et toutes les offres ultérieures que ceux-ci ont présentées en vue d'améliorer leur contenu. Les critères d'attribution ne peuvent faire l'objet de négociations. Toutes les informations données à un candidat doivent également être données aux autres dans un souci d'égalité.

Fiche technique : Procédure Négociée Sans Publication Préalable (PNSPP)

- < 139.000 € HTVA
- CAHIER DE CHARGES
- PAS DE PUBLICATION OFFICIELLE : ENVOIE DU CAHIER DE CHARGES PAR MAIL, COURRIER, ETC.
- ENVOI À AU MINIMUM 3 OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES AU CHOIX
- NÉGOCIATIONS POSSIBLES

LA PROCÉDURE NÉGOCIÉE DIRECTE AVEC PUBLICATION PRÉALABLE

Il peut être recouru à cette procédure pour les marchés de services et de fournitures dont le montant est inférieur à 214.000€, soit le seuil de la publicité européenne. Tout opérateur économique intéressé peut soumettre une offre en réponse à l'avis de marché publié officiellement. Le pouvoir adjudicateur peut ici aussi négocier avec les soumissionnaires les offres initiales et toutes les offres ultérieures que ceux-ci ont présentées, à l'exception des offres finales, en vue d'améliorer le contenu. Cependant, les exigences minimales et les critères d'attribution ne font pas l'objet de négociations. Au cours de la négociation, le pouvoir adjudicateur se doit de respecter l'égalité de traitement de tous les soumissionnaires.

Fiche technique : marché de faible montant

- < 30.000 €
- PAS DE CAHIER DE CHARGES NÉCESSAIRE
→ LE BESOIN DE L'ACHETEUR
- PAS DE PUBLICATION OFFICIELLE : ENVOIE DU CAHIER DE CHARGES PAR MAIL, COURRIER, ETC.
- ENVOI À AU MINIMUM 3 OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES AU CHOIX
- NÉGOCIATIONS POSSIBLES

LA PROCÉDURE CONCURRENTIELLE AVEC NÉGOCIATION

[Cfr. Article 38 de la loi du 17 juin 2016](#) ⁸

Rappel :

Seuils de publicité des marchés publics de services et de fournitures

- < 30.000 € : PUBLICATION
- < 139.000 € : PUBLICATION
- > 139.000 € ET 214.000 € > : PUBLICITÉ NATIONALE (SUR LE SITE E.PROCUREMENT)
- > 214.000 € : PUBLICITÉ EUROPÉENNE
- NÉGOCIATIONS POSSIBLES

MARCHÉS DE SERVICES SOCIAUX ET AUTRES SERVICES SPÉCIFIQUES

Les services sociaux et autres services spécifiques sont repris à l'annexe III de la loi du [17 juin 2016](#)⁸ et permettent un certain assouplissement des règles des marchés publics pour ces services. Sont compris dans cette liste les services d'hôtellerie et de restauration. Certains pouvoirs adjudicateurs tombent donc sous l'application de cette partie de la législation.

QU'EST-CE QUE CELA IMPLIQUE ?


- Le pouvoir adjudicateur peut choisir le mode de passation qu'il souhaite : procédure négociée avec publication préalable ou procédure concurrentielle avec négociation
- Si le montant estimé du marché est < 750.000€ il peut opter pour une procédure négociée SANS publication préalable.
- Sous certaines conditions : urgence, aucune réception d'offre, etc. il peut recourir à la procédure négociée sans publication préalable même si le montant estimé du marché est > 750.000€.⁴²

Bonnes pratiques ¹¹ :

L'utilisation des produits bruts est attractive pour les producteurs, qui ont moins la capacité de répondre pour les produits transformés.

Les produits bruts coûtant moins chers que les transformés, si vous les choisissez bio par exemple, cela vous permettra de compenser l'éventuel surcoût

Les producteurs sont plus enclins à répondre à une demande de produits frais que de produits surgelés.



CHAPITRE QUATRE

DÉFINIR UN CAHIER DE CHARGES DURABLE

Penser son marché de manière durable est un processus entier. Il ne suffit pas de modifier l'un ou l'autre critère ou de demander de manière soudaine de la nourriture plus locale et qualitative. Il faut penser son marché par étape, c'est la démarche dans son entièreté qui va permettre à votre marché d'être, tout d'abord plus durable mais également plus réaliste aussi bien pour le personnel de cuisine que pour les candidats. Il y a, à notre sens, 8 étapes pour y arriver.

ÉTAPE 1 : RÉDIGER L'OBJET DU MARCHÉ

C'est la traduction du besoin de [l'acheteur](#)¹¹.

L'objet du marché a une importance fondamentale dans la rédaction d'un cahier de charges car tous les critères d'attribution, les spécificités techniques et les conditions d'exécution doivent avoir **un lien** avec l'objet du marché. Il est donc **indispensable** d'indiquer le caractère durable, sociale ou éthique dans l'objet du marché.

En outre, l'objet du marché doit être défini au sein d'un article spécifique de votre cahier de charges. Cet article doit être rédigé avec précision afin de donner un niveau d'information nécessaire aux soumissionnaires. L'objet du marché sera précisé, en détails, au travers des spécifications techniques. Enfin, il ne doit pas être confondu avec l'intitulé du marché qui se limite souvent à une seule phrase.

La première étape d'un cahier de charges durable est donc de rédiger un objet de marché traduisant la volonté du pouvoir adjudicateur d'intégrer des critères durables dans son marché. A contrario si ce souhait n'est pas indiqué dans l'objet du marché, les critères d'attribution, d'exécution et les spécifications techniques y faisant référence ne pourront être justifiés.

RAPPEL : TOUT MARCHÉ PUBLIC DOIT RESPECTER LES PRINCIPES D'ÉGALITÉ ET DE NON-DISCRIMINATION, EN CE SENS, IL N'EST PAS PERMIS DE FAIRE RÉFÉRENCE À UN CRITÈRE GÉOGRAPHIQUE DANS L'OBJET DU MARCHÉ.

EXEMPLE D'OBJET DE MARCHÉ :

- Marché public de service de catering utilisant des produits favorisant une alimentation durable, de qualité, respectueuse de l'environnement et équitable.

L'alimentation durable est définie par le référentiel « vers un système alimentaire durable en Wallonie » mais également par la FAO : « Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines. »

Le commerce équitable est, toujours selon la FAO, « un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés »

Est entendu par les termes « respectueuse de l'environnement » : la diminution de l'empreinte écologique de [l'adjudicataire](#) par la mise en place de mesures environnementales au sein de l'entreprise telle que : la réduction du gaspillage alimentaire, un mode de transport moins polluant, la réduction de l'utilisation des emballages plastiques, etc.

- Marché public de fournitures de fruits et légumes frais et de saison. Concernant les saisons, la référence est le calendrier en annexe. ([Le calendrier des fruits et légumes de saison](#))

- Marché public de service de catering dont les denrées alimentaires sont issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et faisant appel à de la main d'œuvre en insertion pour au moins 50% des heures de travail.

La preuve du respect de la main d'œuvre en insertion sociale sera apportée par les différents contrats de travail. Les denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement seront prouvées par des labels, des cahiers de charges de production, de la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprises, etc. Les spécifications liées au(x) mode(s) de production seront détaillées ci-après dans le cahier de charges.

ÉTAPE 2 : DÉFINIR LA DURÉE DU MARCHÉ

Vous avez plusieurs possibilités quant à la durée de votre marché.

Vous pouvez opter directement pour :

- un marché de longue durée : 3 ou 4 ans,
- un marché de courte durée : 1 an
- un marché d'un an reconductible dans le cas où la première année a été concluante.

QUELS SONT LES AVANTAGES ET LES INCONVÉNIENTS DE CES DIFFÉRENTES DURÉES ?

UN MARCHÉ DE LONGUE DURÉE



AVANTAGES

possibilité pour l'adjudicataire de mettre en place une véritable politique de développement durable, d'investir dans certains modes de fonctionnement, dans un mode de production plus respectueux de l'environnement, dans des alternatives aux emballages plastiques, etc.



INCONVÉNIENTS

Une fois le marché conclu, si le prestataire ne vous convient pas car ne respecte pas le cahier des charges, ne respecte pas les délais, etc. vous allez devoir prévoir des procès-verbaux de manquement, ainsi que des sanctions et s'il n'y a pas de mise en conformité avec le cahier des charges après ces sanctions vous devrez procéder à la résiliation du contrat et devrez réaliser un nouveau marché. C'est également plus difficile pour les PME et les producteurs de répondre aux marchés de longue durée car les montants et les quantités sont souvent élevés.

MARCHÉ DE COURTE DURÉE



AVANTAGES

en cas de non-respect du cahier des charges, le contrat prendra fin au bout d'une année. Cela permet également aux PME et aux producteurs de pouvoir répondre à ces marchés car les quantités et montants sont moins élevés. Pour certains marchés, les seuils de publicité ne seront pas atteints et donc il sera plus facile d'accéder à ces marchés pour les producteurs car ce sera le pouvoir adjudicateur lui-même qui transmettra le cahier des charges aux opérateurs économiques de son choix.



INCONVÉNIENTS

La durée du contrat n'est pas assez longue que pour que le prestataire de services investisse dans une réelle politique durable et dans la mise en place de changement significatif.

MARCHÉ D'UN AN RECONDUCTIBLE



AVANTAGES

cela permet d'avoir une année test au bout de laquelle si le test s'avère concluant et que votre besoin est toujours le même, vous pouvez pérenniser votre demande en reconduisant votre marché pour une durée de 3 ans, par exemple.



INCONVÉNIENTS

l'incertitude de l'année test pour l'adjudicataire qui est cependant compensée par la possibilité de bénéficier d'un marché à longue durée si l'année test est concluante.



POINT D'ATTENTION

le montant du marché sera calculé pour une année lors de la phase test si celle-ci dure un an et puis pour toute la durée de reconduction. Si le marché est reconductible pour 3 ans, le montant du marché sera calculé pour une période de 3 ans.

ÉTAPE 3 : PRÉVOIR DES LOTS

ALLOTIR SON MARCHÉ

Tout d'abord, un bref rappel de ce que nous dit la [législation sur le sujet](#)⁸ : Le pouvoir adjudicateur peut décider de passer un marché sous la forme de lots distincts. Ce qu'on appelle couramment l'allotissement. Si le pouvoir adjudicateur opte pour celui-ci, il devra fixer dans les documents du marché la nature, le volume, l'objet, la répartition et les caractéristiques desdits lots.

Le pouvoir adjudicateur indique s'il est possible de soumettre une offre pour un seul lot, plusieurs lots ou pour tous les lots. Il peut également, lorsqu'il est possible de soumettre une offre pour plusieurs ou tous les lots, limiter le nombre de lots qui peuvent être attribués à un seul soumissionnaire, à condition que le nombre maximal de lots par soumissionnaire soit inscrit dans l'avis de marché.

Le principe d'allotissement est donc facultatif, c'est vous en tant que pouvoir adjudicateur qui décidez s'il est pertinent d'allotir ou non votre marché.

PRATIQUEMENT, L'ALLOTISSEMENT PEUT DONC SE FAIRE PAR ⁹ :



FAMILLE DE PRODUITS

Exemple :
lot fruits & légumes, lot épicerie, lot produits laitiers, lot viandes rouges, etc.

FILIÈRE

Lot viande bovine, lot volaille & œufs, lot fruits & légumes, lot produit laitier, lot viande porcine, etc.

EN FONCTION DE LA NATURE DES PRODUITS, DU MODE DE PRODUCTION OU DE LA QUALITÉ

Lot produits issus de l'agriculture biologique, lot pour les produits de qualité différenciée, lot AOP, lot fruits et légumes frais et de saison, etc.

PAR SECTEUR GÉOGRAPHIQUE

Pour les grandes communes ou territoires, possibilité d'allotir en fonction des zones géographiques, cela permet d'avoir des livraisons à différents endroits avec des quantités et des caractéristiques différentes, par exemple.

Pour plus d'exemples, c'est par [ici](#)

Les trois premiers exemples d'allotissement sont plus adaptés à des marchés de fournitures. Tandis que le quatrième, par secteur géographique, est plus approprié aux marchés de services.

En allotissant son marché, cela permet aux PME et aux TPME ainsi qu'à des fournisseurs spécialisés de répondre à la partie du marché qui correspond à leur offre et non pas à l'entièreté d'un marché pour lequel ils n'ont, souvent, pas les moyens d'y répondre.

LES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE L'ALLOTISSEMENT⁹



AVANTAGES :

- Facilite l'accès du marché aux PME, TPME, fournisseurs spécialisés, petits producteurs et producteurs locaux
- Garde la possibilité pour les plus grands fournisseurs de répondre au marché
- Facilite l'utilisation de critères environnementaux, sociaux et éthiques adaptés en fonction des produits repris dans les lots car chaque lot pourra avoir des critères d'attribution, des conditions d'exécution et a fortiori des spécifications techniques qui lui sont propres.



INCONVÉNIENTS :

- Nécessité de bien connaître l'offre présente sur le territoire (cfr. 2ème partie) : un état des lieux de l'offre wallonne par filière est dressé ci-dessous afin d'avoir une meilleure connaissance de celle-ci et pouvoir utiliser toutes les caractéristiques d'une filière qui peuvent s'avérer importantes en fonction des différents besoins des acheteurs.
- Demande un plus gros investissement dans le temps, en termes de préparation, de passation et de suivi d'exécution du marché.

UNE ASTUCE : LE GROUPEMENT D'OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES

[La loi du 17 juin 2016](#)⁸ indique que : les groupements d'opérateurs économiques peuvent participer aux marchés publics, ils ne sont pas contraints par les adjudicateurs d'avoir une forme juridique déterminée pour présenter une demande de participation ou une offre.

Quelles sont les implications d'une telle mesure ? Cela veut dire que les producteurs peuvent se mettre ensemble pour répondre à l'entièreté d'un marché ou à plusieurs lots, sans pour autant être une entité juridique. Il est donc envisageable qu'un producteur de viande bovine, ainsi qu'un maraîcher et un producteur de volaille forment un groupement économique afin de répondre aux lots viande bovine, fruits & légumes et volaille.

Comment encourager une telle démarche ? Par la négociation ! En effet, lors des procédures négociées il est permis de discuter du marché et des différentes possibilités de répondre au marché. Encourager les producteurs à se grouper permet d'attribuer des lots à un ensemble de petits producteurs mais également pour le pouvoir adjudicateur de diminuer le nombre de fournisseurs différents puisque le groupement représente la somme des producteurs faisant partie de ce groupe et est considéré comme seul interlocuteur et seul prestataire.

Il est également possible d'encourager ces groupements en amont de la rédaction du marché, lors de la consultation des différents opérateurs économiques travaillant dans le domaine d'application du marché.

ÉTAPE 4 : RÉDIGER LES CLAUSES RELATIVES AUX PRIX ET AUX VARIANTES

LES CLAUSES RELATIVES AU PRIX

La règle est que les marchés publics sont passés à forfait, c'est-à-dire que le prix est fixé de manière forfaitaire, des exceptions limitées à ce principe sont toutefois prévues par [la loi](#)⁸.

Le pouvoir adjudicateur doit procéder à une vérification des prix ou des coûts pour les offres qu'il reçoit, afin de déceler la présence de prix anormalement bas ou élevé. Dans le cas d'un prix anormalement bas ou élevé, le pouvoir adjudicateur peut demander au soumissionnaire toutes les justifications nécessaires à la composition du [prix](#)¹⁰.

Pour la demande de prix, vous pouvez demander le prix forfaitaire du produit en saison ou alors le

prix au temps T. L'avantage de demander un prix en fonction de la saisonnalité, c'est d'obtenir un véritable indice du prix du produit, de ce qu'il coûte réellement quand il est cultivé en saison. De plus, vous êtes dans une démarche durable et donc la saisonnalité des produits a toute son importance, et si vous respectez ce principe vous consommerez la plupart du temps des produits de saison et donc au plus près du prix où vous les avez achetés. Se baser sur des prix au temps T cela risque de fausser le prix du marché car le prix d'un produit hors saison sera plus élevé.

LES CLAUSES RELATIVES À LA RÉVISION DES PRIX

Le principe forfaitaire n'est pas un frein à une révision des prix à la condition qu'une clause claire précise et univoque de révision des prix ait été insérée dans les documents du marché.

En ce qui concerne la révision des prix, celle-ci est basée sur des critères objectifs et contrôlables tels que : le coût des matériaux, l'augmentation du prix des matières premières, les charges sociales, les salaires. En cas de difficulté pour le pouvoir adjudicateur d'établir une formule de révision des prix, il est possible de se baser sur des indices pertinents tels que l'indice santé ou [l'indice des prix à la consommation](#)¹².

Il est important de prévoir dans les documents du marché un prix révisable car cela permet aux producteurs de faire face à certains aléas météorologiques, à l'augmentation ou à la

diminution des prix en fonction des saisons et donc également de leur mettre moins de pression sur les épaules. Par exemple, si comme expliqué précédemment, vous demandez le prix de saison pour la tomate celui-ci pourra être évalué sur base du prix de l'année précédente et [la clause de révision](#) des prix pourra sortir ses effets en cas d'augmentation significative du prix de la tomate en saison par exemple à cause d'aléas météorologiques ou d'augmentation des matières premières, ou a contrario en cas de diminution significative du prix de la tomate en saison¹³.

Il est donc important, dans le cadre d'une clause de révision des prix, de lier celle-ci à un indice connu et vérifiable afin que cette révision se fasse toujours par rapport à cet indice (indice des prix à la consommation, etc.)



LES VARIANTES

La variante est une proposition alternative à l'offre de base et donc à la conception ou à l'exécution du marché qui est introduite, soit à la demande de l'adjudicateur, soit à l'initiative du soumissionnaire. Le pouvoir adjudicateur indique dans les documents du marché s'il autorise ou non les soumissionnaires à proposer des variantes. [Celles-ci doivent toujours être en lien avec l'objet du marché⁸](#).

Il y a deux types de variantes :

1. les variantes libres
2. les variantes autorisées.

Les deux, qu'elles puissent être proposées de manière libre par le soumissionnaire ou autorisées par le pouvoir adjudicateur, sont facultatives. Dans un cas, ce sera le soumissionnaire qui décidera de proposer une variante, dans l'autre cas ce sera le pouvoir adjudicateur qui les autorisera.

- **Premièrement**, pour les marchés en dessous des seuils de publicité européenne (214.000€ pour les marchés de fournitures et de services), le soumissionnaire peut, de sa propre initiative, introduire une variante pour autant que les documents du marché ne l'interdisent pas. C'est ce que on appelle **les variantes libres⁸**. **Les variantes libres** sont celles que le pouvoir adjudicateur n'interdit pas, vous laissez librement la possibilité aux soumissionnaires de proposer des variantes par rapport à leur offre de départ, sans les encadrer. Les soumissionnaires sont donc libres de vous proposer les variantes qu'ils souhaitent.
- **Deuxièmement : les variantes autorisées**. Ce sont celles que le pouvoir adjudicateur permet sur certains aspects et donc qu'il peut encadrer, contrairement aux variantes libres qui comme indiqué sont libres et donc ne font l'objet d'aucun encadrement. Vous pouvez, par exemple en tant que pouvoir adjudicateur, autoriser des variantes sur le mode de production, sur la qualité, sur la mise en œuvre d'une politique de développement durable au sens large, sur le conditionnement, sur les types d'emballage utilisés, etc.

POURQUOI EST-IL PERTINENT D'AUTORISER LES VARIANTES ?

Car celles-ci permettent aux producteurs, fournisseurs, distributeurs et même société de catering de proposer des produits avec un plus qualitatif, environnemental ou autre, que le pouvoir adjudicateur ne connaît pas ou pour lequel il n'a pas pensé ou réussi à formuler une [demande précise⁹](#).

ÉTAPE 5 : DÉTERMINER LES CRITÈRES DE SÉLECTION

Les critères de sélection sont utilisés en amont des critères d'attribution, et permettent de réaliser un premier tri parmi les offres reçues.

Ces critères de sélection ne doivent pas être utilisés dans les marchés de faible montant (<30.000 €) ni dans les marchés sans publication préalable (< 139.000 €).

Les critères de sélection, ce sont les conditions de participation qui sont imposées aux candidats.

Ces conditions sont précisées à l'article 71 de la loi du 17 juin 2016 : ils peuvent avoir trait à :

- L'aptitude à exercer l'activité professionnelle et/ou
- La capacité économique et financière ; et/ou
- Aux capacités techniques et professionnelles.

Tous les critères de sélection doivent être liés et proportionnés à l'objet du marché et doivent être formulés de façon suffisamment précise pour permettre de procéder à la sélection des candidats. Les critères que vous avez choisi en sélection ne peuvent pas être repris en critères d'attribution, ce doit être des critères différents.

Au titre de la capacité professionnelle, il peut être demandé une preuve d'un savoir-faire en lien avec la protection de l'environnement, par exemple.

Il est plutôt conseillé de demander une note explicative aux soumissionnaires sur leurs compétences et leurs pratiques en matière de développement durable en précisant les points sur lesquels vous souhaitez être éclairés.

PAR EXEMPLE :

le pouvoir adjudicateur peut demander des précisions sur le recyclage des déchets, sur l'organisation des transports, etc.

Le fait de bénéficier d'une certification via un système de gestion environnemental (EMAS, ISO) peut valoir attestation de la capacité technique.

PAR EXEMPLE :

- *une condition de sélection imposant aux soumissionnaires d'avoir un management respectueux de l'environnement pouvant être certifié par une norme ISO 14001.*
- *des critères de sélection basés sur la capacité technique environnementale :*
- *ou sur des mesures de gestion environnementale*

Concernant les critères de sélection basés sur la capacité financière, il sera le plus souvent demandé une déclaration sur le chiffre d'affaires. Comme précisé dans l'[Arrêté Royal du 18 avril 2017¹⁰](#), si le pouvoir adjudicateur demande un chiffre d'affaires annuel minimal, ce chiffre annuel minimal ne peut dépasser le double du montant estimé du marché.

Pour ce qui est de l'évaluation des capacités techniques et professionnelles, notamment environnementales, vous pouvez demander une note sur les différents services et fournitures livrés au cours des 3 dernières années.

Pour plus d'exemples de critères de sélection, c'est par [ici](#)

LES LABELS

L'utilisation des labels dans un marché public est régie par l'article 54 de la loi du 17 juin 2016 : « ... *Le pouvoir adjudicateur qui souhaite acquérir des produits présentant certaines caractéristiques environnementales, sociales ou autres, peut dans les spécifications techniques, les critères d'attribution ou conditions d'exécution exiger un label particulier en tant que moyen de preuve...* »

Le label peut également être utilisé comme moyen de preuve de la capacité technique requise dans la phase de sélection qualitative (critères de sélection)

Le label comme moyen de preuve peut être utilisé pour autant que les conditions suivantes soient réunies :

1. Les exigences en matière de label ne concernent que des critères en lien avec l'objet du marché
2. Les exigences en matière de label sont vérifiables de façon objective et non-discriminatoire
3. Le label est établi par une procédure ouverte et transparente
4. Accessible à toutes les parties intéressées
5. Les exigences en matière de label sont fixées par un tiers

Il faut garder en tête que le label est donc un moyen de preuve utilisé par le candidat afin de prouver qu'il répond aux caractéristiques environnementales, sociales ou autres exigées par le pouvoir adjudicateur. En ce sens, le label est un moyen de preuve qui n'est **pas unique et pas obligatoire**, c'est-à-dire que le label demandé par le pouvoir adjudicateur ne peut pas être la seule preuve admissible. Le candidat qui ne détiendrait pas le label mais qui respecte le cahier de charges dudit label ne peut

pas être écarté, de même qu'un candidat qui détiendrait un autre label que celui exigé par le pouvoir adjudicateur, et présentant les mêmes caractéristiques.

Il est donc nécessaire d'assortir l'exigence d'un label de la mention « ou équivalent » afin de bien insister sur le fait qu'un autre moyen de preuve peut être utilisé pour prouver le respect des caractéristiques exigées par le pouvoir adjudicateur.

Astuce : un label utilisé en critère d'attribution est une préférence alors qu'utilisé en spécifications techniques il est une exigence minimale. Afin de donner plus d'importance aux caractéristiques du label qui reflètent le besoin de l'acheteur, il est judicieux de faire référence à celui-ci dans les deux rubriques.

Exemple : Dans les spécifications techniques : 50% des œufs demandés sont certifiés Agriculture Biologique selon le règlement UE 834/2007. Un critère d'attribution comme tel est prévu : 20 points (sur 100) pour la quantité d'œufs labélisés Agriculture Biologique selon le règlement UE 834/2007 (le maximum des points si proposition de 100% de la quantité).

Dans ce cas, l'exigence minimale étant d'avoir 50% des œufs en Agriculture Biologique, les candidats proposant l'exigence minimale remporteront 10 points/20, celui proposant 100% se verra attribuer 20 points et la pondération se fera proportionnellement au pourcentage proposé par les candidats.

ÉTAPE 6 : FIXER LES CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution ont une importance capitale dans la rédaction du cahier des charges. En effet, sur base de ceux-ci, l'acheteur public attribue des points aux offres déposées par les soumissionnaires.

Les critères d'attribution doivent **toujours** être en lien avec l'objet du marché, car ils servent à choisir l'offre qui est la plus adéquate au besoin de l'acheteur, traduit par l'objet du marché. Les éléments d'informations et techniques que devront fournir les candidats afin de respecter l'objet du marché et donc de se voir attribuer des points selon les critères d'attribution seront détaillés dans les spécifications techniques. De part ce paragraphe, nous voyons la nécessité du lien entre l'objet, les critères d'attribution et les spécifications techniques du marché.

Afin d'attribuer le marché, le pouvoir adjudicateur se fonde sur l'offre économiquement la plus avantageuse, qui est déterminée au choix :

1. Sur la base du prix
2. Sur la base du coût, selon une approche basée sur le rapport coût/efficacité, telle que le coût du cycle de vie
3. En se fondant sur le meilleur rapport qualité/prix qui est évalué sur la base du prix ou du coût ainsi que des critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux, et/ou sociaux liés à l'objet du marché.

Le pouvoir adjudicateur peut également pondérer les critères d'attribution, ou les citer en ordre décroissant selon leur importance. A défaut, ils sont réputés avoir la même valeur⁸.

La pondération est très intéressante dans un marché public durable, car celle-ci vous permet d'accorder des points en fonction de vos préférences et de mettre davantage l'accent sur l'un ou l'autre critère, tout en gardant toujours à l'esprit le lien et avec l'objet du marché et la proportionnalité.

En toute logique, les critères élus comme critères d'attribution doivent être mesurables ou quantifiables afin de pouvoir comparer les différentes offres⁹.

Les critères d'attribution peuvent donc, concrètement, se référer : aux prix, aux modes de production, à la qualité des produits, au développement durable, aux services proposés, à une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise, à l'inclusion sociale, etc.

Si vous souhaitez des exemples de critères d'attribution, au sens large, c'est par [ici](#) !

LES MARCHÉS RÉSERVÉS ET L'INCLUSION SOCIALE

Un adjudicateur peut réserver l'accès à la procédure de passation à des ateliers protégés et à des opérateurs économiques dont l'objectif est l'intégration sociale et professionnelle de personnes handicapées ou défavorisées, ou réserver l'exécution de ces marchés dans le cadre de programmes d'emplois protégés, à condition qu'au moins 30% du personnel de ces ateliers, opérateurs économiques ou programmes soient des travailleurs handicapés ou défavorisés. ⁸([art.15 Loi du 17 juin 2016](#))

ÉTAPE 7 : PRÉCISER LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les spécifications techniques permettent de décrire les caractéristiques techniques d'un produit, celles qui sont souhaitées par le pouvoir adjudicateur. Elles précisent particulièrement les critères retenus en attribution pour chaque produit. En bref, elles définissent très précisément les caractéristiques techniques du besoin de l'acheteur.

Les spécifications techniques, tout comme les conditions d'attribution, doivent être mesurables et en lien avec l'objet du marché. Il est important qu'elles soient précises car elles permettent d'exprimer une véritable ligne de conduite du marché, une exigence minimale qui doit être respectée.

Par conséquent, l'adjudicateur doit avoir une bonne connaissance du secteur afin d'éviter les erreurs. Pour aider celui-ci, nous avons choisi de diviser la boîte à outils par filières afin de, peut-être, permettre une meilleure connaissance des différents secteurs wallons.

Comme déjà mentionné ci-dessus et précisé par l'article 53 de la [loi du 17 juin 2016](#)⁸, les spécifications techniques ne peuvent faire référence à une fabrication, une provenance déterminée ou un procédé particulier qui caractérise les produits ou services fournis par un opérateur économique spécifique ni faire référence à une marque, un brevet, une origine ou à une production déterminée qui aurait pour effet d'éliminer certaines entreprises. Cette mention est autorisée, si elle est assortie des termes « ou équivalent » et lorsqu'elle est justifiée par l'objet du marché. Sous ces deux conditions, une telle mention peut être utilisée. Pour ce qui est des labels, ils peuvent être mentionnés dans les spécifications techniques pour autant qu'ils respectent les critères décrits dans l'encadré se référant à [ceux-ci](#).

Quant aux exemples de spécifications techniques, vous pouvez les retrouver dans la [partie concernant les différentes filières \(voir page 42\)](#).

ÉTAPE 8 : DÉTERMINER LES CONDITIONS D'EXÉCUTION

Les conditions d'exécution d'un marché permettent de veiller au suivi et à la bonne mise en œuvre de ce dernier. Celles-ci doivent répondre aux mêmes critères que pour les conditions d'attribution, c'est-à-dire être en lien avec l'objet du marché, être mesurables et non-discriminatoires.

Dans les conditions d'exécution, l'adjudicateur pourra indiquer des préoccupations environnementales et sociales. L'utilisation d'un label est également permise, comme indiqué dans l'[encadré y référant \(page 21-Label\)](#).

Si vous souhaitez quelques exemples de conditions d'exécution, c'est par [ici](#).

Afin que les conditions d'exécution puissent sortir leurs effets, celles-ci doivent être assorties de sanctions et de pénalités.

Dès que l'adjudicataire ne respecte pas les clauses du marché et se rend coupable d'un manquement pour un défaut d'exécution ou une exécution non-conforme aux documents du marché, par exemple, il sera dressé un procès-verbal de manquement par l'adjudicateur. Le pouvoir adjudicateur peut décider lui-même de la forme que prendra les pénalités et de l'application de celles-ci.

Pour plus de détails, veuillez-vous référer à l'arrêté royal du [14 janvier 2013](#) ¹².

Les pénalités

Pour ce qui est des sanctions prévues au manquement de l'adjudicataire, il est important de trouver un juste milieu entre une certaine sévérité et un peu de flexibilité. En effet, si vous fixez une amende à chaque manquement de la part de l'adjudicataire, vous risquez d'éloigner les petits producteurs qui pourront ne pas supporter de telles pénalités. Vous pouvez, par exemple, envisager une pénalité ou une amende après le 3ème PV de manquement. C'est à vous de fixer ces modalités et de trouver le bon équilibre, toujours en fonction de votre besoin et de votre réalité.

Enfin, pour que l'adjudicateur puisse dresser des procès-verbaux de manquement et éventuellement des pénalités, les conditions doivent être contrôlées. En effet, elles ne sont efficaces que si le respect de celles-ci est vérifié.

Il existe différentes manières de procéder à la vérification :


Exemples :

- *Le fournisseur apporte lui-même la preuve de sa conformité avec les conditions*
- *L'adjudicateur procède à des contrôles ponctuels (lors des livraisons, notamment)*
- *Un tiers peut être mandaté pour vérifier le respect des conditions*

Des organismes indépendants existent et peuvent réaliser cette vérification. Vous pouvez prévoir que cela soit à charge du soumissionnaire qui l'inclut dans ses coûts. Cela encourage une certaine transparence et n'a quasi aucun impact sur le coût des repas.

- *Système de bonus/ malus : malus pour non-respect et bonus pour bon accomplissement (ex : publicité positive)*

Afin d'avoir un bon suivi de la mise en œuvre du marché, il n'y a pas que les conditions d'exécution du marché qui doivent être vérifiées. Tous les aspects du marché, les conditions, les critères, les aspects règlementaires, ... doivent faire l'objet d'un contrôle régulier. Il est important que vos modalités de contrôles, de suivi, de sanctions et de pénalités se trouvent dans le cahier des charges. Vous pouvez assurément procéder à des contrôles inopinés, à tout moment, sans avoir prévenu le prestataire de services ou le fournisseur au préalable. N'hésitez pas à communiquer vos résultats de contrôle et de suivi afin d'inscrire l'ensemble des acteurs dans une démarche d'amélioration [continue](#) ¹¹.



C H A P I T R E C I N Q

LES SPÉCIFICITÉS LIÉES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

5.1. QUALITÉ

Lorsque l'on désire mettre en avant un niveau de qualité spécifique, le respect d'une recette traditionnelle ou le lien avec le terroir d'un produit, la labellisation est une des solutions.

EXEMPLES DE SIGNES VALORISANT LA QUALITÉ

a. Les signes officiels européens²



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP)

est un label européen qui protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

En Belgique, nous avons 5 AOP : le fromage de Herve, le beurre d'Ardenne, le Vin des Côtes de Sambre et Meuse, le Crémant et le Vin Mousseux de Qualité de Wallonie.



L'Indication Géographique Protégée (IGP)

également un label européen, qui protège la dénomination d'un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

En Belgique, nous avons 3 IGP : le Jambon d'Ardenne, le pâté Gaumais, la Pomme de terre « plate de Florenville ».



Spécialité Traditionnelle Garantie

Autre label européen, gage de qualité, mais moins courant est la Spécialité Traditionnelle Garantie qui vise à sauvegarder les méthodes de production et recettes traditionnelles en aidant les producteurs de produits traditionnels à commercialiser leur production et à communiquer aux consommateurs les propriétés conférant une valeur ajoutée à leurs recettes et produits traditionnels. Contrairement aux labels AOP et IGP celui-ci ne fait pas référence à une origine géographique.



le label Agriculture Biologique

Ce label européen est prévu par le Règlement CE 834/2007. Il garantit que le produit est issu d'un système de gestion durable pour l'agriculture qui respecte les systèmes et les cycles naturels et qui maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci, maintient un haut niveau de biodiversité, respecte des normes élevées en matière de bien-être animal, vise à produire des produits de haute qualité. Cette production biologique est fondée sur une agriculture provenant des méthodes qui utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques; recourent à des pratiques de culture et de production animale liées au sol ; excluent le recours aux OGM. Une agriculture qui vise à restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs et limiter strictement l'utilisation d'intrants chimiques de synthèse aux cas exceptionnels prévus par ledit [règlement](#)³.

Concernant les denrées alimentaires transformées, au moins 95% en poids de ses ingrédients d'origine agricoles doivent être biologiques.

b. Autre signe wallon



Le Label Qualité Différenciée*

C'est un label officiel établi par la Région Wallonne qui permet une reconnaissance aux produits agricoles qui se distinguent quant à leur mode de production ou qui ont une plus-value qualitative par rapport à une production standard.

Pour obtenir le label, il y a des principes obligatoires : le caractère familial des exploitations agricoles, la répartition équitable des marges et la garantie d'une plus-value significative pour l'agriculteur, une relation équilibrée entre le développement de l'agriculture et les attentes de la société et l'exclusion des OGM. Afin de se différencier des modes de production standards, il doit y avoir une différenciation spécifique qui peut avoir trait à : l'impact sur l'environnement, sur la santé humaine, bien-être animal, caractéristique organoleptique, etc.

Il est également, comme dit plus haut, gage d'une rémunération plus juste pour le producteur.

Affiché sur un produit, il vise à informer le consommateur sur les caractéristiques particulières de ce produit par rapport à une production standard, notamment.

Quelques exemples de produits labélisés Qualité Différenciée : Porc fermier de Wallonie, poulet de Gibecq, Cochon bien-être, etc.

c. Autres signes de qualité

A côté de ces labels reconnus par l'Union Européenne ou la région Wallonne, il existe également d'autres certifications, validées par des organismes externes, dont le cahier de charges a pour but de guider l'opérateur/acteur à proposer un produit de qualité tout en respectant la sécurité alimentaire et la législation en vigueur.

Ces certifications sont disponibles [ici](#) (liste non-exhaustive)

TRAÇABILITÉ

La traçabilité concerne toutes les étapes de la production à la distribution. C'est une obligation pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire d'être capable de retracer le produit à tout moment. Elle sera vérifiée lors de la réception des marchandises.

Les conditions relatives à la traçabilité des denrées alimentaires sont reprises dans le [Règlement Européen n°178/2002](#)⁷ et l'[AR du 14 novembre 2003](#)¹⁷ relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. A noter que l'AFSCA prévoit certains [assouplissements](#)¹⁸ à ces règles permettant le respect des traditions et de l'authenticité des produits artisanaux ainsi que la prise en compte des particularités d'établissements spécifiques.

La philosophie de la législation se base sur le principe de [l'autocontrôle](#)¹⁹ : c'est-à-dire que chaque acteur est responsable de mettre en place les procédures et contrôles nécessaires à garantir la traçabilité, la qualité et la sécurité alimentaire de son activité. Pour aider, il existe des guides d'autocontrôle par secteur d'activité alimentaire.



C H A P I T R E S I X

EXEMPLES GÉNÉRAUX



6.0. EXEMPLES GÉNÉRAUX

Certains exemples se rapportent plus à des marchés de fournitures et d'autres à des marchés de services, cela sera indiqué entre parenthèse comme ceci : **(MF)** pour marchés de fournitures et **(MS)** pour marchés de services

6.1. EXEMPLES D'OBJET DE MARCHÉ

- Marché public de service de catering utilisant des produits favorisant une alimentation durable, équitable, respectueuse de l'environnement et du bien-être animal.
- L'alimentation durable est définie par le référentiel « vers un système alimentaire durable en Wallonie » mais également par la FAO : « Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. [Les régimes alimentaires durables](#) contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.⁷⁵ »
- Le commerce équitable est, toujours selon la FAO, « un partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés⁷⁶ »
- Est entendu par les termes « respectueuse de l'environnement » : la diminution de l'empreinte écologique de l'adjudicataire par la mise en place de mesures environnementales au sein de l'entreprise telle que : la réduction du gaspillage alimentaire, un mode de transport moins polluant, la réduction de l'utilisation des emballages plastiques, etc.
- Afin d'assurer le bien-être animal, les éléments contenus dans [le Code wallon du Bien-être des animaux](#)²¹ doivent au minimum être respectés.
 - Marché public de fournitures de fruits et légumes frais et de saison issus d'un mode de production biologique comme prévu par le Règlement CE 834/2007. Concernant les saisons, la référence est le calendrier en annexe. ([Le calendrier des fruits et légumes de saison](#))
 - Marché public de service de catering dont les denrées alimentaires sont issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et faisant appel à de la main d'œuvre en insertion pour au moins 50% des heures de travail.
- La preuve du respect de la main d'œuvre en insertion sociale sera apportée par les différents contrats de travail. On entend par main d'œuvre en insertion, la mise au travail de personnes en situation de réinsertion professionnelle, ou de personnes rencontrant des difficultés particulières.
- Les denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement seront prouvées par des labels, des cahiers de charges de production, de la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprises, etc. Les spécifications liées au(x) mode(s) de production seront détaillées ci-après dans le cahier de charges.
- Etc.

6.2.1. Lots par famille de produits (MF)

- Lot fruits & légumes
- Lot viande rouge
- Lot viande blanche
- Lot poissons & produits de la mer
- Lot volaille & œuf
- Lot fromage & produits laitiers
- Lot produits secs (pâtes, riz, quinoa, etc.)

6.2.2. Lots par filière (MF)

- Lot fruits & légumes
- Lot viande bovine
- Lot viande porcine
- Lot produits de la mer
- Lot aquaculture
- Lot volaille & œuf
- Lot produits laitiers

6.2.3. Lots en fonction de la nature des produits (MF)

- Lots de produits frais
- Lots de produits secs
- Lots de légumes et fruits frais et de saison
- Lot de poissons & produits de la mer frais
- Lot de poissons & de produits de la mer surgelés

6.2.4. Lots en fonction du mode de production (MF) (MS)

- Lot de produits issus de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007 (MF)
- Lot de produits issus de l'agriculture conventionnelle (MF)
- Lot de produits issus du commerce équitable (MF)
- Lot de repas composés de produits issus de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007 (MS)
- Lot de repas composés de produits issus de l'agriculture conventionnelle (MS)
- Lot de repas composés de produits issus majoritairement du commerce équitable (MS)

6.2.5. Lots en fonction de la qualité

- Lot de produits labélisés qualité différenciée ou équivalent (MF)
- Lot de produits AOP (Appellation d'Origine Protégée) (MF)
- Lot de produits IGP (Indication Géographique Protégée) (MF)
- Lot de repas composés à partir d'une majorité de produits labélisés Qualité différenciée ou équivalent (MS)

- Lot de repas contenant au minimum 1 produit IGP par repas (MS)
- Lot de repas contenant au minimum 1 produits AOP par repas (MS)

6.2.6. Lots en fonction d'une zone géographique (MF) (MS)

Exemple fictif pour la province de Liège :

- Lot pour les 4 écoles provinciales du Nord de la province de Liège
- Lot pour les 6 écoles provinciales du Sud de la province de Liège
- Lot pour les 7 écoles provinciales de l'Est de la province de Liège
- Lot pour les 9 écoles provinciales de l'Ouest de la province de Liège

Autre exemple :

- Lot pour des fruits & légumes wallons (MF) : FAUX
Pourquoi cela n'est pas permis d'indiquer que vous souhaitez un lot de fruits & légumes provenant de la Wallonie ? Parce-que cela est considéré comme discriminatoire du point de vue du droit européen. Nous sommes dans une liberté de marché et dans le respect du principe d'égalité, tout opérateur économique européen doit pouvoir répondre à un lot de marché, celui-ci ne peut pas être limité à une certaine région d'Europe sauf si vous avez spécifiquement besoin de produits d'Appellation d'Origine Protégée ou d'Indication Géographique Protégée qui sont issus d'une réglementation européenne.

6.2.7. Lots très précis (MF)

- Lot fruits & légumes frais et de saison labélisés bio ou équivalent
- Lot viande bovine issue de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007
- Lot volaille & œufs labélisés qualité différenciée ou équivalent, issus du commerce *équitable*² et pouvant assurer une juste rémunération aux *producteurs*³.
- Lot de poissons & produits de la mer frais et labélisés ASC, *MSC*⁴ ou équivalent
- Lot de produits fromagers AOP issus de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007 pour les 4 écoles du Nord de la Province de Liège
- ...

6.3. EXEMPLES DE CRITÈRES DE SÉLECTION⁵²

- Le soumissionnaire doit bénéficier d'une capacité technique et professionnelle de management environnemental certifié notamment par une norme ISO 14001 ou équivalent.

Pour les marchés publics durables, les critères de sélection les plus pertinents concernent principalement la capacité technique et professionnelle tels que⁵³ :

- Les ressources humaines et techniques
- Les expériences et références liées à la protection de l'environnement et à l'objet dudit marché
- Les titres d'études et professionnels du personnel
- Les normes EMAS et ISO assurant d'une certification de management environnemental
- Les échantillons de produit, le cas échéant. Dans notre cas des échantillons de produits locaux, de saison et produit selon un mode respectueux de l'environnement.

Autres exemples :

- Le soumissionnaire devra prouver bénéficier d'une compétence technique visant à créer le moins de déchets, d'emballages possible
- Le soumissionnaire devra prouver avoir les moyens de garantir la qualité des aspects environnementaux du marché
- Le personnel employé dans le cadre d'un marché de restauration devra posséder les qualités relatives à la manipulation correcte des aliments tant pour la sécurité que pour le gaspillage.

6.4. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

6.4.1. Liste d'exemples⁹

- **Mode de production :** Les fruits et légumes sont issus d'un mode de production biologique (le maximum des points est attribué à celui qui peut en offrir 100%) Le mode de production biologique sera expliqué et prouvé par l'opérateur économique lui-même dans une fiche technique. Si ceux-ci sont certifiés par un label européen, national ou régional prouvant ce mode de production, ces labels sont réputés conformes. (MF) (MS)
- **Emballages :** L'utilisation d'emballages recyclés. Ceux-ci doivent au minimum être composé de X% de matériaux recyclés. (Le maximum des points sera attribué à celui qui utilisera 100% d'emballages recyclés contenant x% de matériaux recyclés). La fiche technique des emballages sera fournie par l'opérateur économique pour vérification. (MF) (MS)
- **La diminution des emballages :** pas d'emballages individuels (les points seront accordés proportionnellement aux offres qui proposent le plus d'alternatives aux emballages individuels). L'opérateur économique fournira la liste des produits qui sont emballés individuellement. (MF) (MS)
- **Qualité différenciée :** la viande avicole, soit le poulet et ses morceaux, devront être issus au maximum d'un mode de production en qualité différenciée. Les produits bénéficiant du Label régional Qualité Différenciée sont réputés conformes. A défaut du Label, l'opérateur économique devra fournir une fiche technique détaillant sa méthode de production pour vérification du respect de la qualité différenciée. (Les points seront accordés proportionnellement au nombre de produits en qualité différenciée proposés dans chacune des offres) (MF) (MS)

² Définir le commerce équitable permet de bien cadrer le lot concernant les produits souhaités

³ Définir ce que le pouvoir adjudicateur entend par « juste rémunération aux producteurs »

⁴ Pertinent d'indiquer une brève définition des labels tels que : ASC, MSC, Qualité Différenciée, etc.

- **Produits issus de l'aquaculture et de la pêche durable** : Au moins 50% des produits de la mer et de l'aquaculture doivent être issus de la pêche et de l'aquaculture durable. La moitié des points sera accordé à ceux respectant cette exigence minimale, des points supplémentaires seront accordés proportionnellement à ceux qui proposent plus de 50%. Les produits labellisés ASC et MSC sont réputés conformes. Tout autre label pouvant prouver la durabilité de la pêche et de l'aquaculture peut également être un moyen de preuve pour autant que l'opérateur économique fournisse le cahier des charges. A défaut de label, une fiche technique expliquant la durabilité de la démarche d'aquaculture et de la pêche fera office de preuve. (MF) (MS)
- **Le bien-être animal** : toutes les productions incluant des animaux doivent respecter les mesures contenues dans le Code wallon du Bien-être des animaux ([Décret de la Région Wallonne du 4 octobre 2018²¹](#)). Les exploitations wallonnes sont réputées en conformité avec ledit code (sauf celles en infraction de ce dernier). Pour les autres exploitations, la preuve du respect de ces normes devra être apportée par l'opérateur économique dans un mémoire technique. (MF) (MS)
- **Qualité organoleptique et d'usage** : goût et saveur de la denrée ainsi que le comportement du produit à la cuisson, rendement, conservation, etc. Ce critère sera vérifié par une commission gustative (différents membres de la cuisine de collectivité composeront cette commission qui goûtera plusieurs produits proposés par les différents candidats) (MF)
- **Qualité organoleptique** : goût et saveur d'un repas. Ce critère sera vérifié par une commission gustative (différents membres de la cuisine de collectivité composeront cette commission qui goûtera un repas, le même repas, proposés par les différents candidats) (MS).

La commission gustative comme vérification du critère d'attribution « qualité »

La commission gustative est composée de différentes personnes présentant un lien avec la cantine telles que : le chef, les personnes assurant le service, les utilisateurs de celle-ci, le gérant, etc. Sur base d'échantillons donnés par les opérateurs économiques cette commission attribuera des points en fonction de la qualité des différents produits proposés.

Avantage : Cela permet de recueillir l'avis de différentes personnes sur les produits qui seront choisis et de se forger un avis concret sur les qualités organoleptiques et d'usage des produits.

Inconvénient : Dans de nombreux cas, l'opérateur économique pourrait être tenté de fournir en échantillon des produits d'une qualité supérieure à ceux qui seront fournis tout au long du marché

Solution : Le critère de la qualité avec pour vérification des échantillons qui seront goûtés par diverses personnes ne doit pas être le seul et l'unique critère d'attribution (autre que celui relatif au prix). En effet, il doit être couplé à d'autres critères. C'est la somme de ces différents critères qui permettront d'attribuer le marché à l'opérateur économique qui propose une offre la plus proche du besoin initial de l'acheteur public. Cette remarque vaut pour tous les critères, il est important de choisir plusieurs critères d'attribution dont la pertinence permet de mettre en avant les préférences du pouvoir adjudicateur

- **Le développement durable** : critère plus général qui peut faire référence à une politique de développement durable dans le chef de l'opérateur économique (critère qui peut être intéressant pour les marchés de services) avec un focus, par exemple, sur la réduction des déchets ou du gaspillage alimentaire. (MF) (MS)
- **Inclusion sociale** : une partie de la main-d'œuvre doit être issue de l'inclusion sociale, c'est-à-dire de personnes en situation de handicap, défavorisées ou en réinsertion professionnelle. (Le maximum des points sera accordé à l'offre présentant le plus grand pourcentage et ensuite de manière proportionnelle) (MS)

Les clauses sociales

Si vous souhaitez des exemples de clauses sociales, vous pouvez vous rendre sur le site suivant : <http://www.saw-b.be/spip/Documentation,745>. La SAW- B a, en effet, réalisé un travail conséquent sur ce type de clauses, et celui-ci pourra vous être utile dans la rédaction de votre cahier de charges de fournitures ou de services d'alimentation durable.

6.5. Pondération des exemples

- Modes de production (25%), prix (30%), emballage (20%), qualité (25%)
- Prix (30%), politique de développement durable (25%), qualité (25%), inclusion sociale (20%)
- Saisonnalité et fraîcheur des produits (20%), qualité organoleptique des produits (20%), Modes de production (25%), prix (25%), respect de l'environnement et du développement durable (10%)
- Etc.

Pour des critères d'attribution ainsi qu'une pondération ciblés et précis se rapportant à des lots, rendez-vous aux exemples par filières !

LES FICHES TECHNIQUES COMME MOYEN DE PREUVE

En tant que pouvoir adjudicateur, vous attendez du soumissionnaire qu'il puisse prouver le respect des critères imposés dans le cahier de charge. Pour ce faire, il peut y avoir plusieurs moyens de preuve comme les labels, par exemple. Dans le cas où le soumissionnaire n'est pas labélisé mais répond à vos critères, il peut vous en apporter la preuve via une fiche technique. Afin de délimiter cette fiche mais surtout d'aiguiller le soumissionnaire, il peut être intéressant de lui fournir une liste de choses qui devront se retrouver dans cette fiche voire même une fiche technique préremplie qu'il devra compléter.

Quels avantages ? Cela permet, notamment, aux petits producteurs de gagner du temps et donc de remplir directement cette fiche technique avec les informations importantes pour le pouvoir adjudicateur.

C'est également un avantage dans le cadre d'un marché de services, car cela peut permettre à l'adjudicateur de gagner du temps en trouvant directement l'information qu'il recherche dans la fiche technique. En effet, lors d'un marché de services de catering, énormément de documents peuvent être transmis à l'acheteur public. Il n'est donc pas, toujours, évident de trouver l'information. Ces fiches techniques pourront donc permettre d'obtenir une information claire, précise, directe et ciblée.

C'est donc à vous, pouvoir adjudicateur, d'indiquer ce que cette fiche devrait contenir ! Voici quelques exemples d'informations pertinentes à relever :

- Les conditions de livraison : exigence de x livraisons par semaine ou par mois, délai minimum entre le jour de commande et le jour de livraison, etc.
- Les moyens de transport : pour la livraison, le transport entre les lieux de production et les entrepôts. Etc...
- La localisation : des lieux de production, des entrepôts, etc.
- Les conditions de production : juste rémunération des producteurs, respect des normes biologiques, qualité différenciée, respect des droits humains, respect du bien-être animal, etc.
- Politique générale de responsabilité sociale et environnementale du soumissionnaire
- Composition et formation de l'équipe (vérification du respect de l'inclusion sociale)
- Gestion des déchets, des emballages, des plastiques, politique de réduction du gaspillage alimentaire (plus utile dans un marché de services de catering), etc.
- La réactivité du soumissionnaire en cas d'urgence, de problème dans la commande, etc.
- La fraîcheur et la saisonnalité des produits : le délai entre la récolte, l'abattage, etc. et la livraison à la cantine. Respect du calendrier fourni par l'acheteur public pour la saisonnalité, etc.
- Etc...

Ces exemples ne sont pas exhaustifs et les informations jugées pertinentes par l'adjudicateur dépendront, bien évidemment, des critères d'attribution, spécifications techniques et conditions d'exécution élaborés par l'acheteur public. Chaque besoin est unique, par conséquent chaque critère d'attribution l'est aussi, ainsi que les informations servant de preuve au respect du marché.

Les conditions d'exécution sociales

Celles-ci peuvent avoir trait à :

- L'insertion professionnelle de tous les travailleurs ou d'une certaine partie d'entre eux.
- La formation de tous les travailleurs ou une certaine partie d'entre eux.
- Une demande de sous-traitance pour une certaine partie du contrat à une entreprise sociale d'insertion.
- Une dynamique ou un mode de gestion permettant d'assurer la bonne santé des travailleurs.
- Etc.

Les conditions d'exécution environnementales

Celles-ci peuvent avoir trait à :

- Mode de transport ou méthode de récolte ayant pour but de réduire les effets néfastes sur l'environnement
- Recyclage des déchets
- Une politique de diminution des pertes alimentaires, du gaspillage alimentaire, et des déchets
- Etc.

GUIDE POUR UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION PLUS DURABLE

DEUXIÈME PARTIE PARTIE

SEPTEMBRE 2020



INTRODUCTION

Cette deuxième partie dresse un portrait rapide des filières agricoles présentes sur le territoire wallon et ayant un intérêt pour les cuisines de collectivité. Ces fiches par filière ont été élaborées de façon à pouvoir être consultées de manière indépendante, cependant nous vous encourageons vivement à prendre connaissance de la [première partie de l'outil intitulée Généralités](#). celle-ci vous permettra d'avoir une meilleure vue d'ensemble pour concevoir votre marché d'alimentation plus durable.

1

LA FILIÈRE AVICOLE

- 1.1 Définition
- 1.2 Les différentes souches présentes en Wallonie
- 1.3 Les différents modes de production
- 1.4 L'offre globale en Wallonie
- 1.5 Caractéristiques organoleptiques
- 1.6 Labels
- 1.7 Traçabilité
- 1.8 Définir son cahier de charges
- 1.9 Bons plans pour les collectivités
- 1.10 Exemples spécifiques à l'aviculture

2

LA FILIÈRE VIANDE BOVINE

- 2.1 Définitions
- 2.2 Composition de la filière de production
- 2.3 Les différentes races de bovins viandeux en Wallonie
- 2.4 L'offre globale en Wallonie et état des lieux de la filière
- 2.5 Caractéristiques organoleptiques
- 2.6 Labels
- 2.7 Les différents types d'alimentation
- 2.8 Traçabilité
- 2.9 Définir son cahier de charges
- 2.10 Bons plans pour les collectivités
- 2.11 Exemples spécifiques à filère viande bovine

3

LA FILIÈRE PRODUITS LAITIERS

- 3.1 Définitions
- 3.2 Composition de la filière de production
- 3.3 Les différentes races présentes en Wallonie
- 3.4 L'offre globale en Wallonie
- 3.5 Caractéristiques organoleptiques
- 3.6 Labels
- 3.7 Les différents types d'alimentation
- 3.8 Traçabilité
- 3.9 Définir son cahier de charges
- 3.10 Bons plans pour les collectivités
- 3.11 Exemples spécifiques à la filière produits laitiers

4

LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

- 4.1 Définitions
- 4.2 Composition de la filière de production
- 4.3 Les différentes sortes de fruits et légumes présentes en Wallonie
- 4.4 L'offre globale en Wallonie
- 4.5 Caractéristiques organoleptiques
- 4.6 Labels
- 4.7 Traçabilité
- 4.8 Définir son cahier de charges
- 4.9 Bons plans pour les collectivités
- 4.10 Exemples spécifiques à la filière fruits et légumes

5

LA FILIÈRE PORCINE

- 5.1 Définitions
- 5.2 Composition de la filière de production
- 5.3 Les différentes races de porc présentes en Wallonie
- 5.4 L'offre globale en Wallonie
- 5.5 Labels
- 5.6 Les différents types d'alimentation
- 5.7 Traçabilité
- 5.8 Définir son cahier de charges
- 5.9 Bons plans pour les collectivités
- 5.10 Exemples spécifiques à la filière porcine

FICHE LABELS

FILIÈRE AVICOLE





1.1. DÉFINITION

L'[aviculture](#) désigne toutes les formes d'élevage d'oiseaux ou de volaille²²

1.2. LES DIFFÉRENTES SOUCHES PRÉSENTES EN WALLONIE

En Wallonie, nous avons principalement des poulets, des poules pondeuses et des canards à gras. Par contre, nous avons peu de dindes, de pigeons de chair et de cailles. Dans ce document nous ne traiterons pas du canard à gras, mais celui-ci peut bien sûr faire l'objet d'un marché public, par exemple, en période de fêtes pour les entreprises ou maisons de repos.

1.3. LES DIFFÉRENTS MODES DE PRODUCTION

POUR LE POULET

MODES DE PRODUCTION	VITESSE DE CROISSANCE	DURÉE D'ÉLEVAGE	PLUMAGE	ESPACE	ALIMENTATION	OGM
STANDARD	Rapide	39 à 42 jours	Blanc	20 v/m ²	Végétale + graisse animale IC=1,6 kg	Oui
INTERMÉDIAIRE	Intermédiaire	47 à 56 jours	Blancs avec quelques plumes rousses	Mini 15 v/m ²	Végétale+ graisse animale IC=2,1 kg	Oui
QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE	Lente	Minimum 70 jours	Coloré	15 v/m ² + Parcours	100% végétale IC=2,6 kg	Non
BIO	Lente	Minimum 81 jours (possibilité de dérogation à 70 jours)	Coloré	Maximum 10 v/m ² + Parcours	100% végétale IC=2,6 (70j)	Non

POUR LES POULES PONDEUSES

En Wallonie, il y a un peu plus de 1 600 000 poules pondeuses réparties entre les différents modes de production :

- > 200 000 en bio (code 0)
- > 370 000 en mode d'élevage plein air (code 1)
- > 370 000 poules élevées au sol (code 2)
- > 700 000 élevées en cages enrichies (Code 3)

Les œufs bénéficient en effet d'un code désignant leur mode d'élevage. Ce code est inscrit sur l'œuf en rouge et sera toujours écrit de la même manière, à savoir :

1. Le mode d'élevage
2. le pays d'origine
3. 4 chiffres correspondant au numéro du producteur
4. (éventuellement : 1 ou 2 chiffres correspondant au numéro du pondoir)

Exemple : 0 (mode bio) – BE (Belgique)-1234-1 ; 1 (plein air) – FR (France) -3630 ; 3 (cages enrichies) – BE – 5843, etc.

Le code des œufs vous permettra d'identifier le type d'élevage qui est en adéquation avec votre besoin.

Il y a une bonne septantaine de producteurs, dont près de 30 en bio et une dizaine pour les poules élevées en plein air (code 1). En Wallonie, selon le Code wallon du Bien-être animal, il n'est plus permis d'installer ou de mettre en service des cages pour les poules pondeuses. A terme, le Code a prévu la disparition de ce mode de production (code 3) aux alentours de 2028.

1.4. L'OFFRE GLOBALE EN WALLONIE

01

LE POULET STANDARD :

à l'échelle de la Belgique, c'est une production de plus de 200 millions de poulets par an, soit environ 4 millions/semaine. En Wallonie, le poulet standard représente 14% de la production nationale de poulets standards.

02

LE POULET DE QUALITÉ :

poulet ayant accès à un parcours extérieur, à associer au poulet à durée de croissance intermédiaire du [tableau ci-dessus](#) : Un peu plus de 2,5 millions de poulets par an.

03

LE POULET BIO :

4,5 millions de poulets par an.

04

LE POULET DE QUALITÉ DIFFÉRENCIÉE :

([poulet de Gibecq²³](#)) : de l'ordre de 20 000 poulets par an.

Les poulets sous cahiers des charges de qualité, bio et de qualité différenciée représentent de l'ordre de 25% de la production régionale de poulets. La majorité des poulets alternatifs élevés en Belgique se situent en Wallonie.

Et finalement, le tableau ci-dessous présente un éclairage des abattages par semaine des poulets élevés en Wallonie :

PAR SEMAINE	Elevages wallons	Abattages wallons	Abattages flamands
Poulets standards	400.000	80.000	320.000
Poulets bio	85.000	40.000	45.000
Poulet sortant à l'extérieur	50.000	50.000	/
Poulets circuits-courts	4.000	4.000	/
TOTAL	539.000	174.000	365.000

1.5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

En ce qui concerne le poulet, il est démontré que c'est la durée d'élevage qui a une influence significative sur la qualité organoleptique du produit, surtout après 70 jours, comme le démontre une étude menée, il y a quelques années, à la faculté de Gembloux ([Université de Liège²⁴](#)). De nombreuses références françaises, notamment avec le Label Rouge, le démontrent également.

Concernant les œufs, il a été démontré scientifiquement que c'est l'extrême fraîcheur de l'œuf qui joue un rôle sur la qualité organoleptique et sur les qualités du produit en pâtisserie, notamment. Le blanc est plus ferme, et le jaune se tient mieux. Pour les œufs commercialisés en grande et moyenne surface, la durée entre le moment de la ponte et la livraison est généralement de 21 jours. Pour des œufs extra-frais la durée est de 9 jours. Plus vous allez demander une durée courte entre le moment de la ponte et celui de la livraison, plus vous avez de chance d'être livré par un éleveur local. Par exemple, pensez à indiquer dans [vos spécifications techniques](#) une durée de 3 à 6 jours entre le moment de la ponte et la livraison.

1.6. LABELS

La liste non exhaustive des labels cités ci-dessous a été arrêtée en date du 22 juin 2020.

Pour les poulets biologiques sortant à l'extérieur, deux produits sont présents en Wallonie :

- Coq des près, la filière de production est la coopérative Coprobel
- Roi des champs, la filière de production est l'abattoir Belki situé à Alost.

Pour ce qui est des poulets sortant à l'extérieur, nous avons :

- Le poulet de Gibecq, la filière de production est la coopérative Coprosain
- Les élevages du Moulin de Val-Dieu
- Crêtes d'Ardenne
- Poulet de Bastogne
- Poulet d'Antan

Pour les 4 derniers, la filière de production est la même, à savoir : Abattoir Ardenne Volaille à Bertrix.

Pour plus de détails sur les labels, c'est par [ici](#)

1.7. TRAÇABILITÉ

Concernant la traçabilité de la volaille en tant que viande, voici un bref résumé : l'indication du lieu d'élevage et d'abattage est obligatoire, peu importe que ces volailles soient fraîches, congelées, préemballées ou surgelées. Ces mentions peuvent être remplacées par « Origine : Belgique » si la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus en Belgique.

Vous trouverez plus d'informations concernant la traçabilité de la viande au sens large dans le guide [Diversi ferm](#) à la page 53²⁵. L'étiquetage doit également prévoir le cachet de salubrité qui comprend le code du pays où a eu lieu l'abattage ou l'emballage. (Exemple pour la Belgique = BE) comme le précise l'[AFSCA²⁶](#).

Pour ce qui est de la traçabilité des œufs, veuillez-vous référer à l'explication ci-dessus liée au code indiqué sur les œufs mais également vous rendre sur la page de l'[APAQ-W²⁷](#).

1.8. DÉFINIR SON CAHIER DE CHARGES¹¹

Comme évoqué dans la première partie, afin de réaliser un cahier de charges pour la filière avicole au plus proche de la réalité de terrain et des caractéristiques des volailles wallonnes, plusieurs étapes sont nécessaires :

DÉFINIR VOTRE BESOIN EN VOLAILLE ET ŒUFS

PRENEZ CONNAISSANCE DES CONCEPTS

PROPRES À LA FILIÈRE ÉVOQUÉS CI-DESSUS ET DE L'OFFRE DISPONIBLE

PENSEZ VOTRE CAHIER DE CHARGES DE MANIÈRE COMPLÈTE

Quelle forme de produit avez-vous besoin ?

Poulet entier, filet, cuisses, hauts de cuisse, pilons, ailes, etc.

Quel niveau de qualité désirez-vous ?

Cfr. [Tableau des modes de production](#)

Quel type de conservation ?

Frais, préemballé, congelé, surgelé, etc.

Quel type de conditionnement ?

PENSEZ À ALLOTIR VOTRE MARCHÉ

En faisant des lots de différentes qualités, de différents modes de production, des lieux de consommations, etc.

Pour des exemples concrets, c'est par [ici](#)

DÉFINISSEZ VOS CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Par rapport, notamment à la qualité, au mode d'élevage, de production, au bien-être animal, réduction des intermédiaires, etc.

Pour des exemples concrets, c'est [ici](#).

VARIANTES LIBRES OU VARIANTES AUTORISÉES

Si vous souhaitez permettre aux soumissionnaires de proposer des variantes de leur propre initiative, sans aucune condition, votre cahier de charges ne

doit pas prévoir d'interdiction de variantes libres. L'autre option est l'autorisation des variantes sous certaines conditions imposées par le pouvoir adjudicateur.

Vous pouvez trouver plus d'informations sur les variantes [ici](#).

DÉTAILLEZ LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES EN FONCTION DE VOTRE BESOIN

Par exemple : exiger, comme spécification technique, l'accès à un parcours extérieur pour les volailles ou mode de production biologique ou de qualité différenciée. Prévoir des spécifications techniques liées à l'alimentation de la volaille : végétale ou animale, sans OGM, etc. Mais également, par rapport à la durée de l'élevage ou du type de croissance.

Pour les exemples de spécifications techniques liées à la filière avicole, c'est [ici](#).

PENSEZ À DEMANDER DES PREUVES DU RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES À VOS SOUMISSIONNAIRES

Vous pouvez demander des [fiches techniques](#) concernant la traçabilité, les caractéristiques du mode de production, du type d'alimentation etc.

N'oubliez pas aussi de suivre l'exécution de votre marché, comme précisé au point « 8ème étape : [Définir les conditions d'exécution](#) »

1.9. BONS PLANS POUR LES COLLECTIVITÉS

Il est important de, peut-être, repenser la préparation de vos plats : quels morceaux utiliser ? Quelle cuisson ? Quelle quantité ? Quel accompagnement ? Etc.

Voici quelques idées concernant les différents morceaux du poulet à cuisiner : <https://www.maillard.co/blogs/articles/what-are-the-different-meats-cuts-part-iii-chicken>

Vous pouvez, également, repenser vos menus notamment en termes de grammages mais aussi d'alternance entre les protéines végétales et animales. Varier ces deux types de protéines permet de proposer moins de protéines animales mais certainement plus locales et de meilleure qualité et donc de compenser l'augmentation des coûts éventuelle due à l'achat d'une viande plus locale et de meilleure qualité.

Un autre bon plan est d'utiliser le respect du code wallon du bien-être animal comme critère d'attribution ou spécification technique, cela permet de mettre en avant, tout naturellement, les éleveurs wallons car ce code est l'un des plus élaborés d'Europe et il doit être respecté en Wallonie.

1.10. EXEMPLES SPÉCIFIQUES À L'AVICULTURE

Rappel : N'oubliez pas que les critères d'attribution et spécifications techniques doivent être en lien avec l'objet de votre marché, c'est-à-dire justifiés par rapport à ce dernier.

1.10.1. EXEMPLES DE LOTS

Pour un marché de fournitures alimentaires, exemples de lot de volailles en lien avec l'objet du marché

Lot en fonction de la qualité

- Lot de volaille dont la durée d'élevage est d'au minimum 56 jours et sortant à l'extérieur
- Lot de volaille dont la durée d'élevage est d'au minimum 70 jours et nourrie sans OGM
- Lot de volaille dont la durée d'élevage est d'au minimum 81 jours, sortant à l'extérieur et nourrie avec de l'alimentation végétale et sans OGM.
- Etc.

Lot en fonction du mode de production

- Lot de volaille standard dont la durée d'élevage est de 39 à 42 jours
- Lot de volaille de Qualité Différenciée ou équivalent
- Lot de volaille issue de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007
- Lot d'œufs appartenant au code 1
- Etc.

Lot en fonction de la nature des produits

- Lot de poulets standard découpés et surgelés
- Lot de poulets de Qualité Différenciée ou équivalent congelés

- Lot de volaille fraîche issue de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Etc.

Lot en fonction de la coupe

- Lot de filet de poulet standard
- Lot de pilons de poulets dont la durée d'élevage est d'au minimum 56 jours et sortant à l'extérieur.
- Lot d'ailes de poulets issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de cuisse de poulets labellisé Qualité Différenciée ou équivalent.
- Etc.

Lot très précis

- Lot de filets de poulet congelés dont la durée d'élevage est au minimum de 56 jours et sortant à l'extérieur.
- Lot de pilons de poulets surgelés dont la durée d'élevage est d'au minimum 70 jours nourris sans OGM.
- Etc.

1.10.2. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- **Qualité** : la viande avicole, soit le poulet et ses morceaux, devront être issus au maximum d'un mode de production assurant une bonne qualité, soit une durée d'élevage de minimum 56 jours. Les produits issus des élevages du Moulin du Val-Dieu, les Crêtes d'Ardenne et le poulet de Bastogne sont réputés conformes, tout équivalent est réputé conforme pour autant que la durée d'élevage soit respectée. L'opérateur économique devra fournir une fiche technique prouvant la durée de l'élevage. Une commission gustative vérifiera ce critère, différents membres de la cuisine de collectivité composeront cette commission et goûteront le même morceau de poulet (aile, cuisse, pilon, etc.) proposés par les différents soumissionnaires. (MF)
 - **Qualité différenciée** : La volaille devra avoir accès à un parcours extérieur, être alimentée par une alimentation 100% végétale, sans OGM, la durée d'élevage sera d'au minimum 70 jours. Il pourra être labélisé Qualité différenciée ou équivalent. En ce sens, Le poulet de Gibecq est réputé conforme mais également tous les équivalents respectant les mêmes spécificités. (MF)
 - **Mode de production** : La volaille devra être à 100%, issue d'un mode de production biologique selon le Règlement CE 834/2007, avec une durée d'élevage lente, nourrie sans OGM et exclusivement avec de l'alimentation végétale. Une fiche technique prouvant le respect des spécificités techniques liées au mode de production biologique sera rendue par l'opérateur économique auquel cas il ne bénéficie pas du label biologique. Dans le cas d'un label équivalent, l'opérateur économique donnera accès au cahier de charges afin de vérifier la conformité avec les critères du mode de production biologique. Les poulets Coq des Près et Roi des Champs sont réputés conformes. (MF)
 - **Le bien-être animal** : tous les élevages de volailles que ce soit de poules pondeuses ou de volailles doivent respecter les mesures contenues dans le Code wallon du Bien-être des animaux ([Décret de la Région Wallonne du 4 octobre 2018²¹](#)). Référence Les exploitations wallonnes sont réputées en conformité avec ledit code (sauf celles en infraction de ce dernier). Pour les autres exploitations, la preuve du respect de ces normes devra être apportée par l'opérateur économique dans un mémoire technique. (MF)
 - **Inclusion sociale** : une partie de la main-d'œuvre doit être issue de l'inclusion sociale, c'est-à-dire de personnes en situation de handicap, défavorisées ou en réinsertion professionnelle. (Le maximum des points sera accordé à l'offre présentant le plus grand pourcentage et ensuite de manière proportionnelle) (MS)
 - **Juste rémunération** : Le prestataire de services doit pouvoir assurer une juste rémunération aux éleveurs de volailles et de poules pondeuses. Cette juste rémunération pourra être prouvée par le label Prix Juste ou équivalent mais également par toute autre preuve permettant de vérifier que le producteur reçoit une rémunération décente. (MF) (MS)
 - **Circuit-court ou réduction des intermédiaires** : Les soumissionnaires devront rendre une fiche décomposant la filière de production afin de connaître les lieux d'élevage, d'abattage et de conditionnement. Les filières alternatives telles que Qualité Différenciée, Poulet de Gibecq et Coq des Près permettent de connaître l'ensemble de la filière de production. (MF) (MS)
 - Durant la première année du marché 50% des œufs proviendront d'élevages en plein air (code 1) et 50% des œufs devront provenir au minimum de poules pondeuses élevées au sol (code 2). Lors de la seconde année, 50% des œufs proviendront toujours d'élevages en plein air (code 1), 25% pourront provenir de poules élevées au sol (code 2) et les derniers 25% proviendront d'élevage biologique (code 0). Pour la 3^e et dernière année 50% seront issus du code 1 et les autres 50% du code 0. La vérification se fera au moment de la livraison. Aucun œuf de code 3 ne pourra être accepté. Les soumissionnaires proposant ce schéma recevront la moitié des points (5/10) et ceux pouvant proposer un schéma plus progressif gagneront proportionnellement plus de points, le meilleur schéma se verra attribuer la note maximale (10/10). (MF) (MS)
- Exemples appropriés aux cantines scolaires aussi bien dans le cadre d'un marché de fournitures que d'un marché de services :*
- **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques chez les éleveurs de volailles et de poules pondeuses avec lesquels ils travaillent. Une liste des élevages pouvant accueillir des visites pédagogiques ainsi que les fréquences devra être fournie par le soumissionnaire (MS).
 - **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra proposer des visites pédagogiques dans ses élevages ainsi que dans sa filière de production (abattage, conditionnement). La fréquence de ces visites ainsi que le nombre d'élèves acceptés et les conditions éventuelles à ce type de visite devront être précisés dans l'offre. (MF)

1.10.3. EXEMPLES DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Concernant les spécifications techniques, n'oubliez pas de vérifier ces critères afin d'assurer la bonne exécution du marché :

- Le Code wallon du Bien-être des animaux ([Décret de la Région Wallonne du 4 octobre 2018](#))²¹ devra être respecté. Une attention particulière sera donnée aux éléments suivants :
 - L'utilisation d'œufs provenant d'élevages de poules pondeuses en cage est interdit
 - Un animal est mis à mort qu'après anesthésie ou étourdissement. Si l'abattoir a commis une infraction liée à ce point, cela devra être indiqué dans l'offre du soumissionnaire. Une explication du processus d'abattage sera jointe à l'offre. (MF) (MS)
- Durée du trajet entre le lieu d'élevage et l'abattoir : Le trajet devra être de courte durée. (Par exemple : maximum 3h) (MF) (MS)
- La durée de l'élevage : la volaille devra au minimum avoir été élevée pendant 56 jours. (MF) (MS)
- L'alimentation de la volaille est sans OGM. (MF) (MS)
- La volaille sera issue au maximum d'élevages biologiques selon le Règlement CE 834/2007. (MF) (MS)
- Pour la volaille : la liste des ingrédients (si préparation), l'indication du pays d'origine et le lieu d'abattage devront être indiqués. (MF) (MS)
- La viande fraîche de volaille devra être conservée à +4°C. Les morceaux de volaille surgelés devront être conservés à -18°C. (MF) (MS)
- Les Dates Limites de Consommation devront être au maximum de 7 jours après la date de la livraison. (MF)
- Un engagement sur une utilisation raisonnable d'antibiotiques devra être pris par le soumissionnaire. Cela pourra être prouvé par le registre tenu par les vétérinaires et donné à l'abattoir. Cela pourra également être prouvé par des labels mettant en avant une utilisation raisonnée des antibiotiques. (MF) (MS)
- Fraîcheur des œufs : Un maximum de 6 jours devra s'être écoulé entre la ponte des œufs et le jour de la livraison. (MF)
- Il est vivement encouragé de présenter une certaine progressivité dans la fourniture des œufs. Les œufs de code 3 sont formellement interdit. La première année du marché les œufs pourront être de code 2 et 1. La deuxième année ne seront plus acceptés que des œufs de code 1 et de code 0. Et la dernière année, seulement les œufs de code 0 seront acceptés. (MF) (MS)
- Etc.

LA FILIÈRE VIANDE BOVINE





1.1. DÉFINITION

« La viande bovine est la viande issue des animaux de l'espèce *Bos taurus*, qu'il s'agisse de vache, taureau, veau, broutard, taurillon, génisse ou bœuf. C'est un produit agricole destiné quasi exclusivement à l'alimentation humaine ». ²⁸

Génisse (classe E) : femelle qui n'a pas vêlé, c'est-à-dire qui n'a pas donné naissance à un veau. (Peu consommé).

Vache (classe D) : femelle qui a vêlé (en général) plusieurs fois. On distingue les vaches allaitantes de races viandeuses et les vaches laitières de réforme.

Taurillon (classe A) : jeune mâle abattu avant l'âge de 2 ans. Principale consommation en Belgique en GMS (Grande et Moyenne Surface) et en boucherie.

Taureau (classe B) : mâle de plus de 2 ans et non castré.

Bœuf (classe C) : mâle qui a été castré à 8 mois. Rarement consommé en Belgique. Nous parlons souvent de viande de bœuf, ce terme est généralement accepté comme décrivant un morceau de viande bovine. Il est donc permis de parler de viande hachée 100% pur bœuf par exemple, malgré qu'elle ne soit probablement pas réalisée à partir de bœuf mais bien à partir de taurillon ou autre. Dans le document, vous retrouverez donc parfois, à divers endroits l'appellation générique viande de bœuf. Vous pouvez également l'utiliser dans votre cahier de charges pour désigner la viande bovine, cette dénomination étant largement répandue et acceptée.

Veau : mâle ou femelle de maximum 8 mois. Donnera une viande plus claire et au goût plus doux.

Jeunes bovins (classe Z) : animaux mâles de moins de 12 mois

Au niveau européen, on classe les carcasses de viandes bovines selon deux critères : la conformation et l'état d'engraissement.

La conformation : elle s'attache à l'état extérieur de la carcasse pour permettre de voir la masse musculaire de l'animal. Elle est liée à la race de l'animal. Six classes sont définies : S, E, U, R, O, P (S= supérieur et P= médiocre). L'état S (supérieur) assure qu'il n'y a aucun défaut des parties essentielles. Cette conformation est propre à la race Blanc Bleu Belge. L'état E (excellente) assure les mêmes principes. L'état R (très bonne) assure un fort développement musculaire, le O (bonne) assure un bon développement musculaire, et finalement le P (médiocre) qualifie un développement musculaire réduit.

L'état d'engraissement : Ce critère est lié à la conduite de l'élevage. Il y a 5 classes (1,2,3,4,5) : 1 : quasiment pas de graisse, 2 : faible recouvrement de graisse, 3 : recouvrement de graisse moyen, 4 : forte couverture de graisse et finalement 5 : toute la carcasse est recouverte de graisse.

2.2. COMPOSITION DE LA FILIÈRE DE PRODUCTION³⁴

Au commencement, il y a les éleveurs qui font naître et élèvent les bovins. Ensuite, il y a la phase d'engraissement qui peut être réalisée ou non par l'éleveur qui a fait naître les animaux. L'achat et le transport du bétail maigre destiné aux engraisseurs sont réalisés par l'intermédiaire d'un ou plusieurs marchands de bétail qui s'échangeront les bêtes. Cet échange peut transiter par un marché mais ce n'est pas nécessairement toujours le cas. Tous les éleveurs ne réalisent pas une activité d'engraissement en Région wallonne. Les fermes d'engraissement sont présentes sur tout le territoire national mais sont historiquement établies en plus grande proportion en Flandre.

Lorsque l'animal est prêt à être abattu, il est acheté par un chevilleur. C'est lui qui amène l'animal à l'abattoir et récupère les demi-carcasses ou parties de carcasses (quartiers). Certains chevilleurs possèdent leur propre abattoir. Il peut également s'occuper de la découpe de la carcasse ou vendre celle-ci à un atelier de découpe, ce dernier pouvant être lié à un distributeur ou à un détaillant.

Les circuits de commercialisation sont très variables, des engraisseurs peuvent, par exemple, acheter directement des animaux auprès d'éleveurs sans passer par un marchand. En aval, il arrive aussi que les engraisseurs conduisent eux-mêmes les animaux à l'abattoir, sans passer par un chevilleur.

Par la suite, les animaux engraisés sont destinés à l'abattage. Il y a 25 abattoirs en Flandre et 15 en Wallonie.

Finalement, il y a la phase de distribution. Celle-ci se fait via les bouchers ou grossistes spécialisés ou non en viande.

2.3. LES DIFFÉRENTES RACES DE BOVINS VIANDEUX PRÉSENTES EN WALLONIE

La Blanc Bleu Belge (BBB) représente 80-85 % du cheptel de bovins viandeux (aussi appelé « allaitant »). La race est fort appréciée des éleveurs car les animaux présentent une facilité et un confort d'élevage plus important. Les transformateurs apprécient également la BBB pour ses rendements carcasse et de découpe plus élevés ainsi que la proportion de pièces nobles plus importante. Les bouchers sont également formés à une découpe anatomique spécifique à la BBB. La viande de BBB est plus diététique (moins grasse et donc également moins persillée).

Des races plus rustiques telles que **la limousine, la blonde d'aquitaine et la charolaise** se développent de plus en plus en Wallonie, notamment en agriculture Biologique où la BBB (en race pure) est proscrite pour cause d'utilisation d'antibiotiques lors de la césarienne. Ces viandes sont un peu plus grasses et persillées.

D'autres races sont également retrouvées en moindre mesure : **Salers, Angus, Highlands**.

Enfin des **rares mixtes** existent et permettent de valoriser une carcasse de bonne conformation une fois l'animal réformé tout en permettant la traite et une valorisation laitière. A savoir la **Blanc Bleu (BB) mixte et la Rouge Pie de l'Est** qui sont toutes les deux des races locales menacées. N'hésitez donc pas à en faire la demande dans votre cahier de charge. La Rouge Pie de l'Est, comme son nom l'indique, est plus présente sur les plateaux de Herve et la région de l'Est du pays. Quant à la BB Mixte, elle se retrouve sur tout le territoire wallon.

Si vous désirez plus d'informations sur les différentes races de viandes bovines présentes en Wallonie, vous pouvez consulter les différentes brochures de l'Apaq-W :

- <http://www.apaqw.be/Telechargements/Brochures-Livres/Le-boeuf-Une-histoire-vachement-passionnante.aspx>
- <http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/brochures/racbovwal18.pdf?ext=.pdf>

2.4. L'OFFRE GLOBALE EN WALLONIE ET ÉTAT DES LIEUX DE LA FILIÈRE

En Belgique en 2018, on comptait 2,398 millions de bovins dont 1,114 millions en Wallonie (-25 % par rapport au cheptel de 2000). Ce nombre comprend les animaux du troupeau viandeux et ceux du troupeau laitier⁴¹.

Vous pouvez vous diriger sur le site de [Belbeef](#) pour plus d'informations sur l'offre en viande bovine et sur l'étude de la [SOGEPa](#) pour connaître les opérateurs de la découpe et de la vente de gros de viande bovine en Wallonie.

En ce qui concerne l'élevage de viande bovine, la Belgique est auto-suffisante avec 160 % de taux d'approvisionnement. 84% des bovins élevés pour la viande étant de race Blanc Bleu Belge, il est alors assez facile de trouver de la viande belge.

2.5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La viande de BBB est plus maigre et correspond assez bien aux attentes des consommateurs belges. Cependant certains consommateurs préfèrent une viande plus grasse et persillée avec un goût plus prononcé et se tournent donc vers d'autres races.

La race a son importance dans les qualités organoleptiques du produit tout comme l'alimentation des bovins et plus particulièrement la phase d'engraissement qui va permettre d'apporter son gras à la bête. C'est pourquoi les différents cahiers de charges qui existent exigent souvent une ration type pour cette phase d'engraissement, en plus de la race et du type d'animal (vache – taurillon – génisse).

Il faut aussi savoir que suivant le type d'animal, la viande sera plus grasse et plus goûteuse en fonction de l'âge et du sexe. Du moins prononcé au plus prononcé :

LE TAURILLON > TAUREAU ET BŒUF > GÉNISSE > VACHE

Pour finir, une carcasse de bovin est avant tout un ensemble de différentes parties ayant chacune leurs caractéristiques en termes de tendreté et de goût (pièce à ragoût, pièces plus nobles à consommer telles quelles, pièces valorisées en haché, etc.). Une même bête donne donc « différentes viandes ». Vous pouvez retrouver sur le [site de L'APAQ-W](#) les spécificités et les façons de cuisiner les différentes parties d'un bovin. Vous trouverez également [ici](#) une brochure explicative sur la cuisson de la viande de bœuf.

2.6. LABELS

La liste non exhaustive des labels cités ci-dessous a été arrêtée en date du 22 juin 2020.

BELBEEF *fiche labels*

Une grande majorité des éleveurs passent par la certification Belbeef. Les bêtes certifiées Belbeef sont nées, élevées, engraisées et abattues en Belgique. C'est donc, toutefois, un gage de qualité. Ce label est principalement utilisé dans les rapports Business to Business (B to B)

BLEUE DES PRÉS *fiche labels*

La Bleue des Prés est une viande de vache femelle Blanc-Bleu Belge âgée de 30 à 72 mois ayant eu au moins deux veaux. Elle bénéficie de plusieurs saisons de pâturage et est nourrie essentiellement de céréales produites localement et de tourteau xde lin, ce qui enrichit la viande en oméga 3. C'est une viande tendre, pauvre en graisse et riche en goût. Elle est issue des ateliers de découpe de GHL (Jean Gotta).

BOCQUILLON *fiche labels*

Le Bocquillon est une viande de femelle âgée de maximum 84 mois. Cette appellation a été créée pour redonner le goût de la Blanc-Bleu Belge aux consommateurs. Cette viande n'est pas commercialisée en grandes surfaces mais dans une trentaine de boucheries. Les vaches passent une saison en prairie puis sont nourries au foin, aux tourteaux de colza et aux céréales dont les graines de lin. Cette alimentation permet d'enrichir la viande, d'offrir un excellent rapport oméga 3/oméga 6 et elle est garantie sans soja ni OGM. Les animaux sont nés, élevés et engraisés en provinces de Namur, Liège et Luxembourg. La Marque est détenue par Roche4Meat.

LIMOUSIN BIO D'ARDENNE (LBA[®])

C'est une coopérative qui structure l'offre de quelques éleveurs bio d'Ardenne en race Limousine. Un cahier de charges est suivi afin

d'avoir une homogénéité dans l'offre. Ils travaillent avec PQA pour la découpe et la commercialisation de la viande en boucheries.

EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE *fiche labels*

Coopérative qui regroupe une centaine d'éleveurs pour développer une offre de viande en gros ou découpée jusqu'à des portions consommateurs. Elle dispose d'un atelier de transformation propre. Les bovins proviennent de fermes familiales et respectueuses de l'environnement, et sont nourris avec une alimentation locale.

SAINBIOOZ *fiche labels*

Groupe de quelques éleveurs qui souhaitent commercialiser leurs productions biologiques en marque propre via, notamment, un conditionnement consommateur. Leurs élevages sont biologiques, respectueux des hommes et de la nature.

COPROSAIN

Viande bovine bio de races rustiques élevée dans nos terroirs (Charolais, Limousine, Blonde d'Aquitaine et blanc bleu mixte). Les éleveurs Coprosain se passent d'OGM dans l'alimentation de leurs animaux. Coopérative présente dans le Hainaut.

PRIX JUSTE PRODUCTEUR *fiche labels*

L'offre en produits labélisés Prix Juste Producteur se développe petit à petit et est déjà disponible concernant la viande.

Il existe également de nombreux producteurs qui vendent via des colis et de nombreux transformateurs qui assurent la vente de gros et/ou de détails.

2.7. LES DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTATION

Pour les bovins viandeux on distingue **2 phases**, parfois assumées par des éleveurs différents :

01

L'élevage qui consiste à faire naître et grandir le veau :

- En génisse ; qui deviendra elle-même une vache allaitante qui servira à renouveler le troupeau en mettant bas plusieurs veaux.
- En taurillon ; qui sera engraisé pour la production de viande

02

L'engraissement qui dure quelques mois et qui consiste à continuer la croissance de l'animal et développer la graisse de l'animal afin que la viande soit de meilleure qualité (plus de goût).

L'élevage se fait majoritairement à base de pâturage et de fourrages récoltés sur la ferme.

L'engraissement se fait en incorporant une part plus importante de céréales (maïs, épeautre, blé) et de co-produits de l'industrie agro-alimentaire plus riche en énergie et/ou protéines dans la ration (tourteaux de lin, tourteaux de colza, drèches de brasserie, pulpes de betteraves, tourteaux de soja, etc.). La plupart de ces produits sont issus de la ferme ou d'autres fermiers de la région. Les co-produits viennent d'usines établies dans la région. Seul le soja vient de plus loin, (sud de l'Europe, USA, Amérique du Sud) avec les critiques que cela implique. Il est donc de plus en plus remplacé dans les rations d'engraissement car il n'est pas indispensable et n'est plus beaucoup utilisé en nutrition des bovins ([faible part dans la ration](#)³⁰)

2.8. TRAÇABILITÉ

Chaque opérateur est enregistré auprès de l'AFSCA et est contrôlé. Il doit également apporter la preuve qu'il met en place des procédures et enregistrements permettant de connaître la traçabilité de ses produits.

Chaque animal est identifié dans une base de données nationale à l'aide de ses boucles. « Ses papiers » le suivent lorsqu'il change de troupeau et jusqu'à sa fin de vie.

Pour les pièces à la découpe, la traçabilité est bien claire et apparaît **sur l'étiquette** lorsque le produit est emballé.

Pour les viandes transformées, l'information n'est pas accessible pour le consommateur bien que les obligations en termes de [traçabilité](#) restent d'application pour tous les opérateurs. En effet pour la viande transformée, la viande peut être issue de plusieurs animaux³¹.

2.9. DÉFINIR SON CAHIER DE CHARGES

DÉFINIR VOTRE BESOIN EN VIANDE BOVINE

PRENEZ CONNAISSANCE DES CONCEPTS PROPRES À LA FILIÈRE ÉVOQUÉS CI-DESSUS ET DE L'OFFRE DISPONIBLE

PENSEZ VOTRE CAHIER DE CHARGES DE MANIÈRE COMPLÈTE

Quelle forme de produit avez-vous besoin ?

Carcasses entières, demi-carcasses, quartiers, morceaux ciblés, pièce à trancher (PAT), portions consommateurs, ...

Quel niveau de qualité désirez-vous ?

Agriculture biologique, qualité différenciée, conventionnelle, ...

Quelle race souhaitez-vous ?

Race viandeuse : Blanc Bleu Belge, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, etc.

Race mixte : Blanc Bleu Mixte, Rouge Pie de l'Est, etc.

Quel type de conservation ?

Frais, congelé, surgelé, etc.

PENSEZ À ALLOTIR VOTRE MARCHÉ

Il peut y avoir différentes stratégies d'allotissement en fonction de l'objet du marché, notamment. En effet, si votre marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires, celui-ci pourra être alloti en fonction des filières, des différentes qualités, des différents modes de production mais aussi alloti de manière à coupler ces différents types de lots ; par exemple un allotissement par filière et mode de production (viande bovine qualité différenciée). Si votre marché est un marché de viande bovine uniquement, les lots pourront être plus finement allotis par exemple en fonction du type de viande bovine souhaité, de la fraîcheur, etc.

Pour les marchés de services de catering, certains allotissements ne sont pas pertinents. Dans ce cas, vous préciserez dans vos spécifications techniques les caractéristiques que vous souhaitez retrouver dans la viande bovine qui sera servie et préparée par cette dernière.

Pour des exemples concrets, c'est par [ici](#).

DÉFINISSEZ VOS CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Par rapport, notamment à la qualité, au mode d'élevage, de production, au bien-être animal, réduction des intermédiaires, politique environnementale de l'entreprise, respect du développement durable, protection de l'environnement, etc.

Pour des exemples concrets, c'est par [ici](#).

VARIANTES LIBRES OU VARIANTES AUTORISÉES

Si vous souhaitez permettre aux soumissionnaires de proposer des variantes de leur propre initiative, sans aucune condition, votre cahier de charges ne doit pas prévoir d'interdiction de variantes libres. L'autre option est l'autorisation des variantes sous certaines conditions imposées par le pouvoir adjudicateur.

Vous pouvez trouver plus d'informations sur les variantes [ici](#).

DÉTAILLEZ LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES EN FONCTION DE VOTRE BESOIN

Il peut être inscrit dans les spécifications techniques, le respect du Code Wallon du Bien-être animal, pour tout ce qui est relatif à l'élevage de bovins, ainsi qu'aux transports et aux conditions d'abattage de ceux-ci. Les secteurs de l'élevage et de l'abattage sont plus réglementés, via le Code wallon, notamment par rapport à d'autres pays européens et non-européens. C'est donc sur ces points qu'il est possible de mettre en avant l'agriculture et l'élevage wallons.

Afin de mettre en avant les éleveurs belges et wallons, vous pouvez également spécifier vouloir un certain pourcentage de viande provenant de la race BBB. Cependant, si vous souhaitez de la viande provenant d'un mode de production biologique, la BBB en race pure ne pourra pas satisfaire vos besoins puisqu'elle est exclue de ce mode de production, par contre en race mixte elle pourrait satisfaire votre besoin. Pour éviter toute discrimination par rapport à d'autres races, vous pouvez, par exemple, indiquer que vous désirez principalement des viandes de races BBB et Blonde d'Aquitaine.

Dans le même ordre d'idée, vous pouvez accepter certains types de carcasses et d'engraissement et en refuser d'autres. Par exemple, accepter les carcasses S, E, U, R, O et refuser les carcasses P mais également accepter tous les niveaux d'engraissement sauf le 5 et le 4, par exemple. Les niveaux 5 et 4 correspondent à une viande très grasse, il est donc très rare pour une BBB, par exemple, de bénéficier d'un niveau d'engraissement 5 ou 4.

Vous pouvez également spécifier l'alimentation de l'animal que vous désirez, par exemple : une alimentation majoritairement issue des fourrages de l'exploitation comme c'est principalement le cas en Wallonie. Vous pouvez également préciser vouloir une alimentation sans OGM. En Belgique, la viande bovine issue de l'agriculture biologique est nourrie sans OGM, c'est le cas également des marques suivantes : la Bleue des prêtres, Sainbiooz et Boquillon.

[Vous pouvez retrouver d'autres caractéristiques concernant l'alimentation des bovins ici](#) ainsi que d'autres éléments pertinents pour vos spécifications techniques liées à la viande bovine.

PENSEZ À DEMANDER DES PREUVES DU RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES À VOS SOUSMISSIONNAIRES

Vous pouvez demander des fiches techniques concernant la traçabilité, les caractéristiques du mode de production, du type d'alimentation etc.

N'oubliez pas aussi de suivre l'exécution de votre marché, comme précisé au point « 8ème étape : [Définir les conditions d'exécution](#) »

2.10. BONS PLANS POUR LES COLLECTIVITÉS

Afin de valoriser la viande bovine belge, et si vous avez la possibilité de travailler avec des (demi)-carcasses ou des quartiers vous pouvez spécifier vouloir des carcasses de conformation S, qui est principalement accessible aux Blanc Bleu Belge (BBB).

Il est également important, comme dit précédemment, de peut-être repenser la préparation de vos plats : quels morceaux utiliser ? Quelle cuisson ? Quelle quantité ? Quel accompagnement ? Etc. Il serait en ce sens intéressant, si vous avez le temps et le matériel nécessaire, de travailler avec des morceaux moins nobles qui nécessitent certes plus de travail de préparation mais coûtent moins chers. Ces morceaux permettent d'avoir des plats peu coûteux, sains et avec une source en protéines de bonne qualité, vitamines b12, fer, et micronutriments.

Vous pouvez aussi, comme dit dans la partie consacrée à la filière avicole, repenser vos menus notamment en termes de grammages mais aussi d'alternance entre les protéines végétales et animales.

Le respect du code wallon du bien-être animal reste toujours un atout de taille afin de mettre les élevages wallons en avant.

Il est également utile de ne pas oublier la diversité des pièces et produits qui peuvent être valorisés, de beaucoup de manières différentes, dans la viande bovine. Ce ne sont pas seulement de la viande hachée ou du steak. Pour en apprendre davantage sur les différentes pièces de la vache et les différentes manières de les cuisiner, vous pouvez vous rendre sur [la page suivante](#).

Un dernier point d'attention, est le revenu des éleveurs de viande bovine. En effet, celui-ci est largement insuffisant pour couvrir tous les coûts. Il est donc important, pour le maintien d'une filière viande bovine, de prévoir une clause de révision des prix, annuelle par exemple afin de définir un prix au plus proche de la réalité des coûts de production et en correspondance avec leur évolution.

2.11. EXEMPLES SPÉCIFIQUES À LA FILIÈRE VIANDE BOVINE

2.11.1. EXEMPLES DE LOTS

Pour un marché de fournitures alimentaires, exemples de lots de viandes bovines en lien avec l'objet du marché :

Lot en fonction du type de produits

- Lot de viande de taurillon et de taureaux
- Lot de viande de veau
- Lot de viande de bœuf (très peu produite en Belgique)
- Lot de pièces de viande bovine à cuisson lente
- Lot de pièces de viande bovine à cuisson rapide
- Lot de viande bovine hachée
- Etc.

Lot en fonction du type de produits et de leur nature

- Lot de viande de taurillon fraîche
- Lot de viande de veau surgelée/congelée
- Lot de viande de taureau congelée/surgelée
- Etc.

Lot en fonction du mode de production

- Lot de viande bovine issue de l'élevage conventionnel
- Lot de viande bovine de Qualité Différenciée ou équivalent
- Lot de viande bovine issue de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007
- Lot de viande bovine issue d'élevages respectueux de l'environnement
- Etc.

Lot très précis

- Lot de viande bovine hachée issue de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007
- Lot de viande de taurillon fraîche de qualité différenciée ou équivalent
- Lot de viande de veau congelée issue d'élevages respectueux de l'environnement
- Etc.

2.11.2. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- **Mode d'élevage** : La viande bovine devra être issue d'un animal nourri majoritairement des fourrages de l'exploitation et sans OGM. Issue principalement de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007. (MF)
- **Qualité** : La viande bovine devra être d'une qualité supérieure, elle pourra être labélisée Qualité Différenciée ou équivalent. Les races à privilégier seront la BBB, la BB Mixte, La Limousine, Blonde d'Aquitaine et Charolaise. Seront exclues les carcasses de conformation O et P ainsi que les niveaux d'engraissement 4 et 5. Afin de vérifier la qualité des morceaux de viande, une commission gustative composée des différents membres de la cuisine de collectivité, se réunira pour goûter les morceaux de viande (veau, taurillon, viande hachée etc.) proposés par les différents soumissionnaires. Ceux-ci devront, bien entendu, proposer des échantillons de morceaux similaires afin de pouvoir les comparer (par exemple : tous proposeront un steak de taureau/taurillon, de la viande hachée fraîche 100 % pur bœuf, etc.) (MF)
- **Respect de l'environnement et du développement durable** : Les animaux seront nourris à partir d'une alimentation sans OGM et favorisant les cultures locales. Certaines marques assurent une alimentation provenant de cultures traditionnelles comme c'est le cas notamment pour Boquillon, Bleue des Près, En direct de mon élevage et Sainbiooz. Les animaux étiquetés des marques précédentes sont réputés conformes. Toute équivalence est bien évidemment acceptée notamment par le biais d'une fiche technique expliquant l'origine de l'alimentation de l'animal. Ils seront également nourris en majorité avec les fourrages provenant des exploitations. (MF)
- **Le bien-être animal** : Les bovins devront avoir pâturé à la bonne saison : de mars à octobre. Dans la mesure du possible, notamment en fonction de la naissance et du moment de l'abattage, ils devront avoir pâturé au minimum 6 mois. Le Code Wallon du Bien-être animal devra être

respecté à tous les moments de la chaîne de production. Les éleveurs wallons sont réputés en conformité avec ledit code, pour les autres il suffira de prouver le respect de ces normes (par exemple : l'étourdissement au moment de l'abattage, etc.) Le transport du lieu d'élevage jusqu'à l'abattoir doit respecter le bien-être de l'animal et ne pas être trop long. L'Union Européenne prévoit une certification particulière pour les longs trajets ainsi que l'AFSCA en application de celle-ci. Il sera demandé de ne pas prévoir une distance de trajet de plus de 150km entre le lieu d'élevage, le lieu d'engraissement et l'abattoir. (MF)

- **Juste rémunération** : Le prestataire de services doit pouvoir assurer une juste rémunération aux éleveurs de bovins. Cette juste rémunération pourra être prouvée par le label Prix Juste ou équivalent mais également par toute autre preuve permettant de vérifier que le producteur reçoit une rémunération décente. (MF) (MS)

Exemples appropriés aux cantines scolaires aussi bien dans le cadre d'un marché de fournitures que d'un marché de services :

- **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques chez les éleveurs de bovins avec lesquels ils travaillent. Une liste des élevages pouvant accueillir des visites pédagogiques, les fréquences souhaitables ainsi que les thèmes d'animation en lien avec les menus préparés devront être fournis par le soumissionnaire (MS).
- **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques ayant pour but de faire découvrir son élevage de bovins. (MF)

2.11.3. EXEMPLES DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Concernant les spécifications techniques, n'oubliez pas de vérifier ces critères afin d'assurer la bonne exécution du marché.

- Traçabilité : Les lieux d'abattage et de découpe doivent être mentionnés ainsi que le numéro d'identification correspondant au numéro Sanitel. L'origine ainsi que la date limite de consommation doivent être également indiquées. (MF)
- Le Code wallon du Bien-être des animaux ([Décret de la Région Wallonne du 4 octobre 2018](#)) devra être respecté notamment concernant les points suivants : un animal est mis à mort qu'après anesthésie ou étourdissement (si l'abattoir a commis une infraction liée à ce point, cela devra être indiqué dans l'offre du soumissionnaire), une explication du processus d'abattage sera jointe à l'offre. La durée du trajet entre le lieu d'élevage et l'abattoir devra être courte (par exemple : maximum 3h). (MF) (MS)
- L'animal devra avoir passé au moins 6 mois en pâturage excepté pour la viande de taurillon. (MF) (MS)
- La viande bovine devra être certifiée biologique selon le Règlement 834/2007. (MF) (MS)
- Race : La viande bovine devra provenir en majorité des races BBB, BB Mixte, Limousine et Blonde d'Aquitaine. Aucune carcasse de type O et P ne sera acceptée, les niveaux d'engraissement 1, 4 et 5 seront également refusés. (MF) (MS)
- Concernant l'alimentation des animaux : Les animaux devront être nourris avec une alimentation garantie sans OGM comme c'est le cas dans l'élevage biologique mais aussi dans les marques Bleue des Près, Sainbiooz et Boquillon mais aussi tout équivalent pouvant garantir une alimentation sans OGM. L'alimentation devra également être diversifiée et provenir de cultures traditionnelles comme le lin. C'est le cas pour la viande bovine provenant des marques suivantes : Boquillon, Bleue des Près, En direct de mon élevage et Sainbiooz mais également tout équivalent pouvant justifier une alimentation provenant de cultures locales. (MF)
- Santé : Les viandes hachées seront livrées sans assaisonnement (cela vous permet de gérer vous-même la teneur en sel et autres épices afin de ne pas servir des plats trop salés.) (MF)
- Santé-nutrition : La viande bovine livrée devra contenir au maximum des acides gras insaturés comme les oméga 3, qu'on retrouve notamment dans une alimentation à base de graines de lin. (MF)
- Pour les viandes congelées et surgelées, les emballages devront être recyclables et/ou recyclés. Aucun plastique non-recyclable ne sera accepté. (MF) (MS)
- Progressivité dans un marché longue durée : Lors de la première année, 50% de la viande bovine devra provenir d'élevages en agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. La deuxième année 75% devra provenir d'élevages en agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007 et finalement, lors de la troisième année 100% de la viande bovine devra provenir d'élevages en agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. (MF) (MS)

Il est également possible d'établir un critère similaire concernant les mois de pâturage ou encore l'alimentation des bovins.

- Etc.

A photograph of five glass bottles filled with milk, each with a green screw cap. They are arranged on a wooden surface, with a blurred background showing a wooden cabinet and a pink object. The text 'LA FILIÈRE PRODUITS LAITIERS' is overlaid in large, bold, black capital letters.

LA FILIÈRE PRODUITS LAITIERS



3.1. DÉFINITION

Cette filière regroupe plusieurs produits, voici une liste des principaux produits laitiers :

Les fromages : En Wallonie, les principales catégories de fromage sont : le fromage frais et le fromage à pâte dure.

On entend par [fromage frais](#) : « un fromage qui est fait à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis. La fabrication comprend deux étapes : le caillage par fermentation lactique et l'égouttage. Les fromages peuvent ensuite être moulés, aromatisés ou salés. Les fromages frais sont généralement riches en eau, donc fragiles, c'est pourquoi leur durée de vie est courte⁴³. »

[Le fromage à pâte dure](#), quant à lui, est affiné de 6 semaines à plus d'un an et contient entre 64 et 72% de matières sèches^{44 60}.

Le lait : Le lait peut provenir aussi bien de la vache, que de la chèvre ou de la brebis. Concernant le lait de vache, 3 types de lait sont principalement commercialisés : le lait UHT, le lait pasteurisé et le lait cru.

Selon l'[Arrêté Royal du 15 décembre 1994](#) relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait⁴⁵ : le lait UHT doit être chauffé à une haute température (maximum 135°C au moins 1 seconde) en flux continu. Le lait de ferme pasteurisé est, quant à lui, obtenu par un traitement mettant en œuvre

une température élevée pendant un court laps de temps (au moins 71,7 °C pendant quinze secondes). Finalement, le lait cru est le lait non chauffé au-delà de 40 °C, et non soumis à un traitement d'effet équivalent.

Le yaourt : Il est réalisé à partir de lait fermenté obtenu uniquement sous l'action simultanée de *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus* et dans lequel les deux espèces microbiennes spécifiques sont maintenues vivantes en quantité abondante jusqu'à la livraison au [consommateur](#)⁴⁶.

La crème : [La crème](#) est un produit laitier résultant de l'écémage du lait. Elle est obtenue soit mécaniquement par centrifugation, soit naturellement par décantation du lait cru. Elle contient 30 à 40 % de matière grasse et, tout comme le lait, elle peut être pasteurisée ou UHT. La crème épaisse a étéensemencée par des ferments lactiques⁴⁷.

Le beurre : [Le beurre](#) est un produit laitier, de type émulsion d'eau dans la matière grasse, obtenu par des procédés physiques, le barattage. Il est fabriqué uniquement à partir de crème et contient 82 % de matière grasse. Les beurres allégés ou les beurres pâtisseries (plus de 90 % de matière grasse) sont fabriqués par concentration ou recombinaison des ingrédients de la crème⁴⁸.

3.2. COMPOSITION DES FILIÈRES DE PRODUCTION

POUR LE LAIT DE VACHE (FILIÈRE BOVINS LAITIERS⁶³)

Il y a d'abord la production, soit l'élevage de bovins laitiers.

Ensuite il y a la collecte du lait produit par les producteurs wallons. Celle-ci est assurée principalement par 4 entreprises de collecte qui sont toutes des coopératives. Elles collectent 86 % du lait livré par les producteurs laitiers wallons. Le reste est collecté par des laiteries flamandes. Ces coopératives collectent également du lait bio. Il existe des coopératives de collecte spécialisées en lait bio. La collecte de celle-ci s'élève à 2 % de la collecte totale. A côté du lait collecté par les laiteries, une partie du lait produit en Wallonie, estimée entre 5 et 10 % de la quantité de lait collectée par les laiteries, est directement transformée par les producteurs ou livrée par ceux-ci à des transformateurs artisanaux.

L'étape suivante est la transformation, notamment pour les fromages, crèmes et beurres et finalement il y a la distribution.

POUR LE LAIT DE CHÈVRE (FILIÈRE CAPRINS)

Il y a 108 éleveurs professionnels de chèvres laitières. (*Nous avons un peu moins de données concernant cette filière*). Le lait de chèvre est très souvent transformé en fromage de chèvre. En Belgique la consommation du lait de chèvre ne représente que 2L/habitant/an.

3.3. LES DIFFÉRENTES RACES PRÉSENTES EN WALLONIE

POUR LE LAIT DE VACHE

En Wallonie, la race principale est la **Holstein**. Nous avons aussi d'autres races comme la **Montbéliarde**, la **Normande**, **Fleckvieh**, **Brune**, **Jersey**, ...

Il existe également des races mixtes locales telles que la **Blanc Bleu Mixte** et la **Rouge Pie de l'Est**.

POUR LE LAIT DE CHÈVRE

Il y a une présence de plusieurs races en Wallonie dont les races **Alpine** ou **Chamoisée**, **Saanen**, **chèvre de Lorraine** et **Anglo-nubienne**.

Concernant la race Alpine, le lait est plus riche en matière grasse et en protéines mais il y a moins de volume, tandis que pour la Saanen c'est l'inverse, il y a plus de volume mais moins de protéines et de matière grasse. La chèvre de Lorraine est une race française menacée mais valorisée pour le pâturage.

POUR LE LAIT DE BREBIS

La race laitière majoritairement présente en Wallonie est la **Lacaune**. Une autre est le **mouton laitier belge** mais celle-ci est menacée.

Les productions laitières ovine (lait de brebis) et caprine (lait de chèvre) sont saisonnières (avec certaines techniques d'élevage permettant de faire fi de cette saisonnalité) : les produits laitiers ovins et caprins sont traditionnellement disponibles de mars à novembre

3.4. L'OFFRE GLOBALE EN WALLONIE

POUR LE LAIT DE VACHE ⁶³ :

Au niveau de la collecte de lait cru :

- 4 coopératives wallonnes collectent 1.241 millions de litres, soit 86 % du lait produit par les producteurs wallons;
- 173 millions de litres sont collectés par les laiteries flamandes ;
- Plus de 80 % du lait bio belge est collecté en Wallonie.
- Les laiteries wallonnes collectent également 500 millions de litres chez des producteurs flamands et 280 millions de litres chez des producteurs des pays limitrophes pour un total de 1815 millions de litres.

Concernant la transformation :

- 1265 millions de litres de lait cru sont transformés par des entreprises laitières wallonnes de 1ère transformation. Ces entreprises produisent 236.470 tonnes de lait et crème, 130.500 tonnes de beurre, 42.280 tonnes de fromages,
- Il y a 527 producteurs en circuit-court qui sont agréés par l'AFSCA

[Ici](#), vous pouvez accéder à une carte situant les différentes entreprises laitières en Wallonie.

En ce qui concerne les conditions de production, du pis de la vache à l'atelier de transformation le lait n'entre pas en contact avec l'air et est conservé à 4°C. Pour les produits artisanaux, le goût et la texture peuvent varier, le goût du lait varie en fonction de l'alimentation de la vache.

Un point très important à souligner est qu'il n'y a ni antibiotiques ni hormones dans le lait de vache, les vaches malades étant écartées.

POUR LE LAIT DE BREBIS ⁶⁴ :

En Wallonie, il y a 19 exploitations produisant du lait de brebis, 15 fromagers qui transforment directement à la ferme 320.000 litres (soit 71 tonnes de fromage) et les artisans fromagers achetant du lait directement aux éleveurs produisent quant à eux 38 tonnes de fromage.

POUR LE LAIT DE CHÈVRE :

En Belgique, on consomme plus que ce que l'on produit. En effet, nous sommes entre 10 et 20% d'auto-suffisance.

Il est pertinent de noter qu'il y a une saisonnalité marquée dans la production du lait de chèvre, le fromage de chèvre frais se consomme au printemps. Aujourd'hui, il est possible d'en consommer toute l'année. En ce sens, la saisonnalité n'est pas pertinente comme critère à insérer dans un cahier de charges, cependant il est bon de savoir que l'offre en fromage frais de chèvre peut être plus importante au printemps.

Il y a une laiterie en Wallonie : ChèvrArdennes et une autre en Flandre : Capra. La plupart (85%) des exploitations sont aussi des transformateurs mais ils ne distribuent pas.



3.5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

En Belgique, les fromages notamment les fromages à base de lait de vache, ont une durée d'affinage relativement courte. Nous avons également une AOP bien connue, qui est le **fromage de Herve**.

Le beurre d'Ardenne est une autre **AOP** basée sur les caractéristiques organoleptiques liées à la région de fabrication, les Ardennes. Il n'y a plus que deux fabricants de beurre d'Ardenne AOP, à savoir : Buttereij Pur Natur et Solarec.

3.6. LABELS

La liste non exhaustive des labels cités ci-dessous a été arrêtée en date du 23 juin 2020.

POUR LE LAIT DE VACHE

LAIT DE FOIN ⁴⁹

C'est une Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) qui n'est pas encore très développée. La caractéristique du [lait de foin](#) est que les vaches sont essentiellement nourries à partir d'herbes ou de foin. Il y a également une garantie du respect de leur alimentation naturelle ainsi que du pâturage. Il existe maintenant un fromage produit avec du lait de foin : la Meule du Plateau

MARGUERITE HAPPY COW

Ce cahier des charges permet de récolter du lait de qualité différenciée. Cette filière regroupe des agriculteurs, un fabricant d'aliments pour bétail, un collecteur de lait et deux fromageries. Les bénéfices de la démarche [Marguerite Happy Cow](#) se situent à 3 niveaux : écologique, social et économique.

C'EST QUI LE PATRON ?! (COFERME)

Les caractéristiques de ce lait sont : une rémunération stable pour le producteur, un lait belge, un pâturage des vaches au minimum 4 mois par an, une alimentation hors pâturage sans OGM et favorisant les oméga 3 dans le lait.

FAIREBEL

La coopérative qui met en vente les produits [Fairebel](#) est Faircoop dont la mission est de valoriser le lait produit de manière équitable. Il y a différents types de produits qui sont commercialisés sous la marque Fairebel : du beurre, des fromages, du lait et des crèmes glacées.

AOP FROMAGE DE HERVE

« C'est en 1996 que le [fromage de Herve](#) reçoit l'appellation AOP (Appellation d'Origine Protégée). Pour être reconnu fromage de Herve, un fromage doit répondre à 3 conditions principales :

- Être produit dans la région appelée Pays de Herve (la zone étant délimitée au sud par la Vesdre, au nord par les Pays-Bas, à l'ouest par la Meuse, à l'est par l'Allemagne). Région de la province de Liège

dite de L'Entre-Vesdre-et-Meuse. De multiples éléments font du Pays de Herve l'unique endroit où l'authentique fromage de Herve peut être produit dont une microflore spécifique, la bactérie *linens*.

- Être produit avec du lait produit au Pays de Herve.
- Respecter une méthode de fabrication précise, selon un savoir-faire reconnu et constaté.⁵⁰ ».

AOP BEURRE D'ARDENNE

Comme dit précédemment, le beurre d'Ardenne bénéficie d'une AOP en raison de caractéristiques organoleptiques liées à sa région.

IGP BOULETTE DE WALLONIE

« La boulette de Wallonie est un fromage fabriqué à base de lait écrémé auquel on ajoute du sel. Il peut être dégusté sous [différentes formes](#) : frais ou un peu maturé, dans un bol ou sur une assiette, froid ou chaud (dans la tarte al'djote ou sur une tartine avec du beurre, le tout passé au four).⁵¹ ».

POUR LE LAIT DE VACHE, DE CHÈVRE ET DE BREBIS

BIOFERME

Bioferme a été racheté par la Fromagerie des Ardennes. Depuis ce rachat et avec l'aide de nombreux agriculteurs, Bioferme est devenue une marque bien connue des consommateurs belges. Bioferme c'est aussi bien du fromage au lait de vache que des yaourts, de la crème, du beurre et du riz au lait, mais aussi des yaourts au lait de chèvre et du fromage de chèvre. Ils récoltent également du lait de brebis afin de fabriquer différents fromages.

CHÈVRARDENNES ⁵²

Ils produisent des fromages à base de lait de chèvre. Il y a aussi bien des gammes biologiques que des gammes conventionnelles. Ils produisent des fromages tels que : Le fromage de la bande des Félaït, L'Ardenner, le Campagnard, le Waterloo, le 1815 Waterloo, Le Vieux Liège Bio ainsi que toute la gamme ChèvrArdennes bio et non bio.

3.7. LES DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTATION

En Wallonie, il est tout à fait possible et même préférable d'exiger que les animaux soient nourris majoritairement avec les fourrages de l'exploitation. Pour ce qui est des bovins laitiers, vous pouvez exiger dans votre cahier des charges minimum 60% d'autonomie alimentaire, par exemple. Il faut savoir que certains cahiers de charges de signes distinctifs demandent jusqu'à 80% d'autonomie alimentaire, il est même possible d'aller jusqu'à 100%. N'hésitez donc pas à faire de l'autonomie alimentaire, l'une de vos spécifications techniques.

Le bétail mange également des coproduits. « *Un coproduit est créé au cours du même processus de fabrication que le produit principal. Par exemple, les pulpes de betteraves (coproduit) utilisées en [alimentation des bovins](#) sont le résultat de l'extraction du sucre (produit principal) des betteraves sucrières. Grâce à la valorisation de grandes quantités de fourrages et de coproduits, les élevages bovins sont peu en concurrence avec l'homme pour l'utilisation des ressources alimentaires⁶¹* » Vous pouvez donc également indiquer ce type d'alimentation en complément des fourrages de l'exploitation dans vos spécifications techniques.

Concernant l'alimentation des chèvres, comme dit précédemment, celle-ci est principalement basée sur l'autonomie fourragère. L'alimentation de la chèvre se fait principalement sans soja et sans OGM, cela peut donc être intéressant d'intégrer cela comme spécification technique dans votre cahier de charges.

3.8. TRAÇABILITÉ

Concernant le lait de vache⁵⁴

En Belgique la filière lait accorde une grande importance à la qualité des produits. Chaque maillon a donc son système de gestion de la [qualité et de la traçabilité](#).

C'est le Comité du lait qui contrôle la qualité du lait cru, actuellement il contrôle près de 2.900 producteurs wallons. Chaque maillon de la filière lait utilise ses propres systèmes de gestion de la qualité à savoir : l'autocontrôle de l'AFSCA et la certification de la Qualité Filière Lait.

Le producteur de lait est en mesure de fournir du lait cru à une laiterie si :

- Ses vaches laitières sont en bonne santé
- Son exploitation est enregistrée auprès de l'AFSCA
- Le lait produit répond aux normes de qualité officielles vérifiées par le Comité du Lait

La collecte du lait cru à la ferme et le transport de celui-ci doit également répondre à des exigences précises :

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel
- Le chauffeur du camion-citerne doit disposer d'une licence pour la collecte et l'échantillonnage
- L'appareil d'échantillonnage dans le camion doit être agréé et régulièrement contrôlé
- Le matériel relatif au transport, au nettoyage et à la désinfection doit être réglementaire
- La fréquence entre chaque collecte est de minimum 72 heures
- La température pendant le transport ne peut dépasser 10°C.

L'emballage ainsi que la transformation du lait en produits laitiers sont également soumis à diverses réglementations :

- La laiterie doit disposer d'un agrément officiel et être enregistrée et contrôlée par l'AFSCA
- Respect des normes légales d'hygiène des locaux, du matériel et du personnel
- Les normes de qualité doivent être respectées telles que : les normes de pasteurisation, de stérilité, d'exigences microbiologiques etc.
- Mise en place d'un système d'autocontrôle.

La traçabilité des produits laitiers est très importante car cela permet de réagir rapidement en cas d'incidents et de détecter, de rappeler voire d'enlever du commerce les produits concernés :

- Les producteurs sont identifiés et les collectes sont enregistrées
- Les entreprises laitières assurent également la traçabilité des matières premières car les produits finis reçoivent un numéro de lot à leur sortie de l'usine, pour pouvoir les retrouver dans les circuits de distribution.

En ce qui concerne le lait de chèvre, il n'y a pas de plan de traçabilité à proprement parlé. Néanmoins, ce n'est pas une filière très longue, il y a peu d'intermédiaires. Cela est très intéressant si vous souhaitez des produits issus du circuit-court. La vente directe est, elle aussi, très présente dans cette filière.

3.9. DÉFINIR SON CAHIER DE CHARGES

DÉFINISSEZ VOTRE BESOIN EN PRODUITS LAITIERS

PRENEZ CONNAISSANCE DES CONCEPTS PROPRES À LA FILIÈRE ÉVOQUÉS CI-DESSUS ET DE L'OFFRE DISPONIBLE

PENSEZ VOTRE CAHIER DE CHARGES DE MANIÈRE COMPLÈTE

Quel type de produit avez-vous besoin ?

Lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis, fromage de chèvre, fromage au lait cru de vache, fromage de brebis, crème, beurre, yaourt au lait cru de vache, yaourt au lait de chèvre, yaourt au lait de brebis, etc...

Quel niveau de qualité désirez-vous ?

Agriculture biologique, qualité différenciée, conventionnelle, ...

Quel type d'emballage ?

Brique de lait, grand contenant en verre pour les yaourts et le lait (dans la mesure du possible), en vrac pour le fromage (dans la mesure du possible), etc.

PENSEZ À ALLOTIR VOTRE MARCHÉ

Vous pouvez allouer votre marché, comme dit précédemment, de différentes manières en fonction du mode de production, du type de produits, de la qualité souhaitée mais aussi en couplant plusieurs catégories.

Par exemple : Lot de fromages au lait cru de vache, lot de fromages biologiques au lait de chèvre, etc.

Pour les marchés de services de catering, certains allotissements ne sont pas pertinents. Dans ce cas, vous préciserez dans vos spécifications techniques les caractéristiques que vous souhaitez retrouver dans les produits laitiers qui seront utilisés par cette dernière.

Pour d'autres exemples, c'est par [ici](#).

DÉFINISSEZ VOS CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Comme déjà évoqué à plusieurs reprises, proposez des critères d'attribution en fonction de la qualité des produits désirée, la valeur gustative des produits, les performances environnementales souhaitées, une démarche de développement durable, une réduction des déchets, etc.

Pour plus d'exemples, c'est par [ici](#).

VARIANTES LIBRES OU VARIANTES AUTORISÉES

Si vous souhaitez permettre aux soumissionnaires de proposer des variantes de leur propre initiative, sans aucune condition, votre cahier de charges ne doit pas prévoir d'interdiction de variantes libres. L'autre option est l'autorisation des variantes sous certaines conditions imposées par le pouvoir adjudicateur.

Vous pouvez autoriser des variantes concernant les démarches de développement durable par exemple, sur l'agriculture biologique ou équivalent, sur la qualité, etc.

DÉTAILLEZ LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES EN FONCTION DE VOTRE BESOIN

- Détaillez quel type de produits laitiers vous souhaitez : vache, brebis, chèvre
- Indiquez quelle qualité.
- Faites référence au respect du Code wallon du Bien-être des animaux.
- Détaillez les types de fromages que vous désirez
- Détaillez les conditionnements, etc.

Pour plus d'exemples, c'est par [ici](#).

PENSEZ À DEMANDER DES PREUVES DU RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES À VOS SOUMISSIONNAIRES

Vous pouvez demander des [fiches techniques](#) concernant la traçabilité, les caractéristiques du mode de production, du type d'alimentation etc.

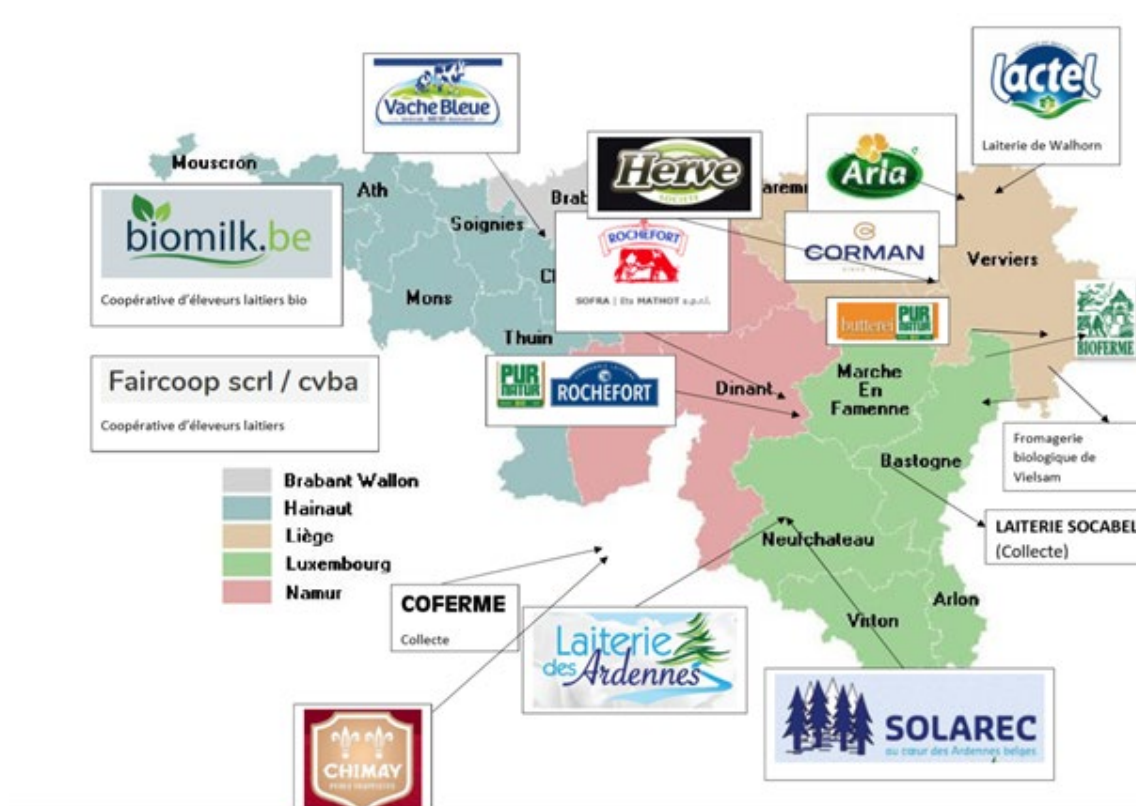
N'oubliez pas aussi de suivre l'exécution de votre marché, comme précisé au point [« 8ème étape : Définir les conditions d'exécution »](#).

3.10. BONS PLANS POUR LES COLLECTIVITÉS

Certaines personnes ont parfois des inquiétudes à propos du lait. C'est pourquoi, il est important de rappeler ici que les conditions de production du lait de vache ont pour conséquence que ce dernier n'entre jamais en contact avec l'air entre le moment où il est extrait du pis de la vache et le moment de la transformation. Il est conservé à 4°C.

Afin de mettre en avant les productions wallonnes, le respect du code wallon du bien-être animal reste toujours un atout de taille pour les mettre en avant.

Ci-dessous, vous trouverez une carte des différentes laiteries présentes en Wallonie. Vous pouvez vous en inspirer afin de mettre en avant certaines caractéristiques propres à ces laiteries et opter pour du lait collecté par ces dernières.



Il est également utile de ne pas oublier la diversité des sources de vos produits laitiers.

Par exemple,

pour le lait : lait de vache, de chèvre, de brebis.

Pour le fromage : fromage au lait cru de vache, au lait pasteurisé de vache, fromage à base de lait de chèvre ou de brebis.

Pour le yaourt : yaourt au lait de vache, yaourt au lait de chèvre, etc.

3.11. EXEMPLES SPÉCIFIQUES À LA FILIÈRE PRODUITS LAITIERS

3.11.1. EXEMPLES DE LOTS

Pour un marché de fournitures alimentaires, exemples de lots de produits laitiers en lien avec l'objet du marché :

Lot en fonction du type de produits

- Lot de lait de vache U.H.T
- (Lot de lait cru de vache) : *Si vous désirez du lait cru de vache dans vos cantines, il est important de ne pas oublier de bien prendre connaissance de toute la réglementation AFSCA sur le lait cru, que vous pouvez trouver [ici](#).*
- Lot de lait de brebis
- Lot de lait de chèvre
- Lot de produits laitiers à base de lait de vache
- Lot de produits laitiers à base de lait de chèvre
- Lot de produits laitiers à base de lait de brebis
- Lot de yaourt à base de lait de vache
- Lot de yaourt à base de lait de chèvre
- Lot de yaourt à base de lait de brebis
- Lot de beurre
- Lot de crème
- Lot de fromage au lait cru de vache
- Lot de fromage au lait pasteurisé de vache
- Lot de fromage au lait de chèvre
- Lot de fromage au lait de brebis
- Etc.

Lot en fonction du mode de production

- Lot de fromage de chèvre
- Lot de fromage au lait de vache issu de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de yaourt à base de lait de chèvre issu de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de yaourt de brebis de qualité différenciée ou équivalent
- Lot de lait issu d'élevages respectueux de l'environnement.
- Lot de beurre de qualité différenciée ou équivalent.
- Etc

Lot très précis

Pour les fromages :

- Lot de fromages pré-emballés à pâte dure à base de lait cru de vache issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de fromage à pâte molle persillée
- Lot de fromages frais à base de lait de chèvre de qualité différenciée ou équivalent
- Lot de fromages sous AOP, IGP, STG issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007.
- Etc.

3.11.2. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- **Mode d'élevage** : Les produits laitiers devront être issus d'animaux élevés principalement dans le respect de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. (MF) (MS)
- **Qualité** : Les produits laitiers devront être d'une qualité supérieure. Afin de vérifier la qualité des produits, une commission gustative composée des différents membres de la cuisine de collectivité se réunira pour goûter les produits laitiers (lait, yaourt, beurre, fromage) proposés par les différents soumissionnaires. Ceux-ci devront, bien entendu, proposer des échantillons de produits similaires afin de pouvoir les comparer (par exemple : tous proposeront du yaourt de chèvre, du fromage de type camembert, etc.) (MF)
- **Respect de l'environnement et du développement durable** : Les animaux seront nourris à partir d'une alimentation sans OGM et favorisant les cultures locales. Certaines marques assurent une alimentation provenant de cultures traditionnelles comme c'est le cas pour le lait des marques « C'est qui le patron ? » de Coferme et de la STG « Lait de foin ». Les animaux étiquetés des marques précédentes sont réputés conformes. Toute équivalence est bien évidemment acceptée notamment par le biais d'une fiche technique expliquant l'origine de l'alimentation de l'animal. Ils seront également nourris en majorité avec les fourrages provenant des exploitations. (MF)
- **L'alimentation des animaux** : elle doit favoriser l'apport d'Oméga 3 et être issue à 80% des fourrages de l'exploitation. Les soumissionnaires pouvant apporter la preuve de l'autonomie alimentaire à 80% se verront accorder la moitié des points (Ex : 5/10), pour ceux pouvant proposer une autonomie alimentaire plus grande, les points seront proportionnés en fonction, avec le maximum accordé pour 100% d'autonomie alimentaire (soit 10/10 pour cet exemple) (MF)
- **Respect de l'environnement et du développement durable** : le soumissionnaire doit s'engager dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable. Les produits labellisés « Marguerite Happy Cow » sont réputés conformes, toute équivalence est évidemment acceptée. (MF) (MS)
- **Emballages** : Une attention particulière devra être apportée à la réduction des emballages, d'autres techniques devront être utilisées comme celle du vrac, dans la mesure du possible. (MF) (MS)

- **Bien-être animal** : Les animaux doivent avoir pâture à la bonne saison et un nombre suffisant de jours : 150 à 180 jours pour les bovins. Le Code Wallon du Bien-être animal devra être respecté à tous les moments de la chaîne de production. Les éleveurs wallons sont réputés en conformité avec ledit code, pour les autres il suffira de prouver le respect de ces normes. (MF)

Point d'attention : Les chèvres ne sortent pas, notamment pour des raisons sanitaires. En bio, il y a une obligation de sortie pour celles-ci mais pas en conventionnel. Attention donc si vous demandez un accès à l'extérieur, les éleveurs bio pourront y répondre mais pas les autres.

- **Juste rémunération** : Le prestataire de services doit pouvoir assurer une juste rémunération aux éleveurs. Cette juste rémunération pourra être prouvée par le label Prix Juste, par la marque « C'est qui le patron ? » ou équivalent mais également par toute autre preuve permettant de vérifier que le producteur reçoit une rémunération décente. (MF) (MS)
- **Inclusion sociale** : une partie de la main-d'œuvre doit être issue de l'inclusion sociale, c'est-à-dire de personnes en situation de handicap, défavorisées ou en réinsertion professionnelle. (Le maximum des points sera accordé à l'offre présentant le plus grand pourcentage et ensuite de manière proportionnelle) (MS)

Exemples appropriés aux cantines scolaires aussi bien dans le cadre d'un marché de fournitures que d'un marché de services :

- **Visite pédagogique** : Le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques chez les éleveurs avec lesquels ils travaillent. Une liste des élevages pouvant accueillir des visites pédagogiques, les fréquences souhaitables ainsi que les thèmes d'animation en lien avec les menus préparés devront être fournis par le soumissionnaire (MS) .
- **Visite pédagogique** : Le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques ayant pour but de faire découvrir son élevage de bovins, de brebis ou de chèvre. (MF)
- Etc.

3.11.3. EXEMPLES DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Signes d'identification de la qualité : La majorité des fromages, du lait et du beurre doivent être sous STG, AOP ou IGP. (Ex : STG lait de foin, AOP fromage de Herve, AOP beurre d'Ardennes, IGP boulette de Wallonie, etc.) (MF) (MS)

Attention pour ce critère, tous les exemples cités ici sauf l'AOP Beurre d'Ardennes ne sont pas produit en grande quantité, il est donc important de vous renseigner sur les quantités que peuvent vous fournir les producteurs de ceux-ci, toujours dans l'optique de rédiger un cahier de charges réaliste.

- Les bovins laitiers doivent avoir pâturé au minimum de la mi-avril à la mi-octobre, soit 6 mois. (MF)
- Les animaux doivent être nourris des fourrages de l'exploitation au minimum à 80%. (MF)
- Les types de fromages : X fromages à pâte molle sous AOP, par exemple. X fromages à pâte dure issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007 (MF) (MS)
- Le Code wallon du Bien-être Animal devra être respecté. (MF) (MS)
- Concernant l'alimentation des animaux : Les animaux devront être nourris avec une alimentation garantie sans OGM comme c'est le cas dans l'élevage biologique mais aussi dans les marques « Marguerite Happy Cow » et « C'est qui le patron » de Coferme mais aussi tout équivalent pouvant garantir une alimentation sans OGM. L'alimentation devra également être diversifiée et provenir de cultures traditionnelles comme le lin ou le colza. (MF)
- La transformation du lait en fromage, beurre, crème ou yaourt doit avoir lieu majoritairement sur l'exploitation (attention cela ne représente que 5 à 10% des exploitations de bovins laitiers, concernant les chèvres cela est un peu plus élevé et représente 30%) (MF)
- La transformation des produits laitiers devra se faire sans additifs ni colorants, un mémoire technique en apportera la preuve. (MF)
- Certains fromages (liste des fromages) devront être à base de lait cru.
- Le lait de vache devra provenir essentiellement de vache de type Jersey, Blanc Bleu Mixte et Rouge Pie de l'Est. Pour ce qui est du lait de chèvre, celui-ci devra provenir de chèvre de type Alpine, Chamoisée et Saanen. Et finalement, le lait de brebis devra provenir de brebis de type Lacaune et mouton laitier belge. (MF)
- La date limite de consommation doit être unique pour les produits de même type et de la même livraison (MF)
- Progressivité dans un marché longue durée : lors de la première année, les produits laitiers proviendront à 50% de filière de Qualité Différenciée ou équivalent. Durant la deuxième année, les produits laitiers proviendront à 75% de filière de Qualité Différenciée ou équivalent et/ou de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. Finalement, lors de la 3ème année, tous les produits laitiers (soit 100%) devront provenir soit de filière Qualité Différencié ou équivalent soit de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. (MF) (MS)
- Etc.



FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES



4.1. DÉFINITION⁵⁹

Fruit : « Produit comestible de certains végétaux, de saveur généralement sucrée⁵⁵. »

Légume : Un légume est la plante ou une partie comestible d'une espèce potagère. Cette définition, reprise par la plupart des dictionnaires de langue française, doit être étendue aux champignons comestibles, dont certains sont cultivés et à certaines algues, dont la consommation est la plus développée en Extrême-Orient. Cette partie peut être une racine, un tubercule, un bulbe, une jeune pousse, une pseudo-tige, un pétiole, un ensemble de feuilles, une fleur, un fruit ou une graine⁵⁶ ».

4.2. COMPOSITION DE LA FILIÈRE DE PRODUCTION ⁵⁷

La filière regroupant tous les maillons allant de la production à la consommation des fruits et légumes en Wallonie est la filière horticole comestible. Elle est caractérisée par des bassins de production qui se divisent comme suit :

- Les productions légumières plein champ à destination de la transformation sous forme de surgelé et de conserve : commercialisation principalement à l'export à travers le service commercial des firmes de transformation. Ce segment représente 40% de la production belge.
- Les productions légumières plein champ et le maraîchage principalement à destination du marché du frais : commercialisation par des intermédiaires principalement sur le national ou le local en vente directe.
- Les productions fruitières fruits à pépins (pommes et poires) et à noyaux (cerises et prunes, etc.), fraises et petits fruits ligneux (framboise, myrtille, etc.) pour le frais et pour la transformation sous forme de jus et de compote ou confiture : commercialisation par des intermédiaires principalement sur l'export et le national ou le local en vente directe. Au niveau belge, les provinces wallonnes de Namur et Liège représentent 6% de la production totale nationale de pommes et 9% de la production totale nationale de poires.

- L'arboriculture représente 85 producteurs professionnels dont 7 en bio.
- Les vignes
- Les producteurs de fruits et légumes bio : 250 producteurs certifiés dont 170 maraîchers et 50 producteurs de légumes plein champ.

La commercialisation peut être réalisée par des intermédiaires : la quasi-totalité des légumeries sont situées en Flandre et s'approvisionnent directement auprès des criées qui commercialisent la majorité de la production des fruits et légumes frais wallons.

Elle peut également être réalisée par le producteur (sur son exploitation ou en livraison directe vers des points de vente type GMS¹ ou autres).

L'avantage des criées est que les fruits et légumes sont déjà soumis à un contrôle de qualité et donc le producteur ne doit pas se charger du calibrage et de l'emballage. A contrario, la vente directe est plus rémunératrice pour le producteur.

Les modes de production fruitière sont diversifiés : biologique, conventionnel et intégrée.

Les fruits et légumes surgelés sont principalement commercialisés par le groupe Ardo qui possède l'usine de surgélation Hesbaye Frost située en Wallonie à Geer.

Il existe une nomenclature pour les fruits et légumes en fonction de la forme sous laquelle ils sont commercialisés. Elle est composée des 6 gammes suivantes :

1^{ère} GAMME - Brut lavés ou non et classés par famille en fonction de la partie comestible de la plante dont ils proviennent : fruits/ légumes racines, feuilles, bulbes, tubercules, rhizomes, bourgeons, fruits légumiers, tiges et côtes, graines de légumineuses fraîches, pousses de graines germées, champignons.

Stockage à T° ambiante / réfrigérateur quelques jours à quelques semaines.

2^{ème} GAMME - Ont subi un traitement thermique permettant la destruction de tous les germes et toxines susceptibles d'être présents après la récolte afin de pouvoir les conserver dans le temps. On retrouve toutes les familles de fruits et légumes en appertisé et stérilisé (conserves, bocaux, jus, ...).

Stockage à T° ambiante 2 à 5 ans.

3^{ème} GAMME - Ont subi des préparations préliminaires (lavés, blanchis, taillés, ...) et un abaissement de la température

ultra rapide à - 18°C à coeur (surgelés, ...).

Stockage à une T° < -18°C plusieurs mois.

4^{ème} GAMME - Fruits/ Légumes crus lavés, épluchés, parés, taillés, conditionnés sous vide d'air partiel ou sous mélange gazeux (oxygène et azote) et prêts à l'emploi, prêts à cuire ou à assaisonner.

DLC de 4 ou 5 jours selon les produits - conservation à une 0° ≤ T° ≤ + 4°C.

Salades (trévisse, frisée, mâche, mélange de salades). Carottes (entières, râpées, en cubes...). Poireaux (entières ou émincés). Choux (fleur, blanc, rouge). Mélange pour jardinière (potage, crudité...). Cresson, radis, persil...

5^{ème} GAMME - Lavés, découpés et cuisinés : cuits, conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (plats préparés).

En général pasteurisés : conservation à + 3°C pendant 6 à 21 jours.

Cuits émincés (Poivrons, oignons, champignons...). Cuits rondelles (courgette, carottes, ...). Mélangés (brunoises, légumes ratatouille, couscous). Cuits entiers (endive, laitue, fenouil, poireaux, ...). Conditionnements en barquette thermo scellée ou en poche sous vide.

6^{ème} GAMME - Légumes secs cuisinés : cuits et conservés sous vide ou par atmosphère raréfiée. Simple remise en T° avant consommation (fèves, haricots, lentilles, pois, ...).

Conservation à t° ambiante pendant plusieurs mois.

Source : https://socopro-asbl.be/flagri/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_planStrategique_HorticComestible_12112018.pdf

Au niveau des initiatives wallonnes, des projets de halls relais commencent à voir le jour.

4.3. LES DIFFÉRENTES SORTES DE FRUITS ET LÉGUMES

Voici un tableau succinct, non-exhaustif, des différentes sortes de légumes présentes en Wallonie :

1 ^{ère} gamme (frais)				
Légumes fruits	Légumes feuilles	Légumes racines/ bulbes	Légumes autres	Légumineuse
tomate charnue	chicorée frisée	ail	choux divers	haricot vert
tomate grappe	chicorée scarole	oignon	brocoli	haricot à couper
tomate cerise	radicchio	échalote	chou-fleur	petit pois
tomates spéciales	chicorée Witloof	échalion	asperge (blanche et verte)	fève
concombre	laitue blonde	carotte (vrac et botte)	champignons (Paris et pleurote)	haricot beurre
poivron (rouge, jaune, vert)	laitue diverses	radis		haricot à rames
aubergine	roquette	poireau		
melon	épinard	céleri rave		
courgette	mâche	oignon ciboule		
courge	chou pommé blanc	navet		
cornichon	chou pommé rouge	panais		
	chou frisé	betterave rouge		
	chou de savoie	patate douce		
	choux de bruxelles			
	persil			
	cerfeuil			
	celeri branche			
	condimentaires			
	fenouil			
	jeunes pousses			

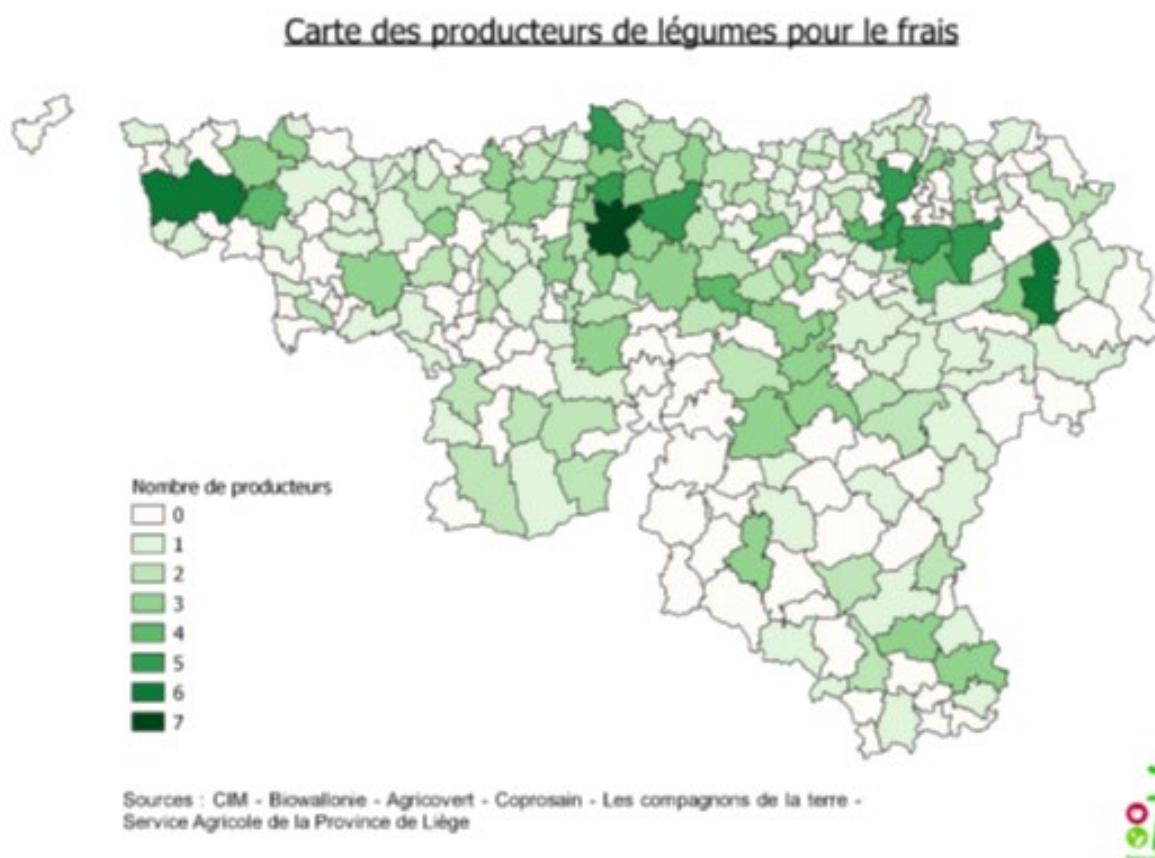
Figure 4 : Portfolio des filières légumes en Wallonie - source : CIM

Les légumes pour le marché du frais sont cultivés en plein air ou sous abris (tunnels ou serres). Les surfaces sont réduites et la demande de main d'œuvre est très importante.

La production maraîchère sous serre est limitée en Wallonie mais à l'échelle de la Belgique celle-ci représente 42% de la valeur de la production maraîchère.



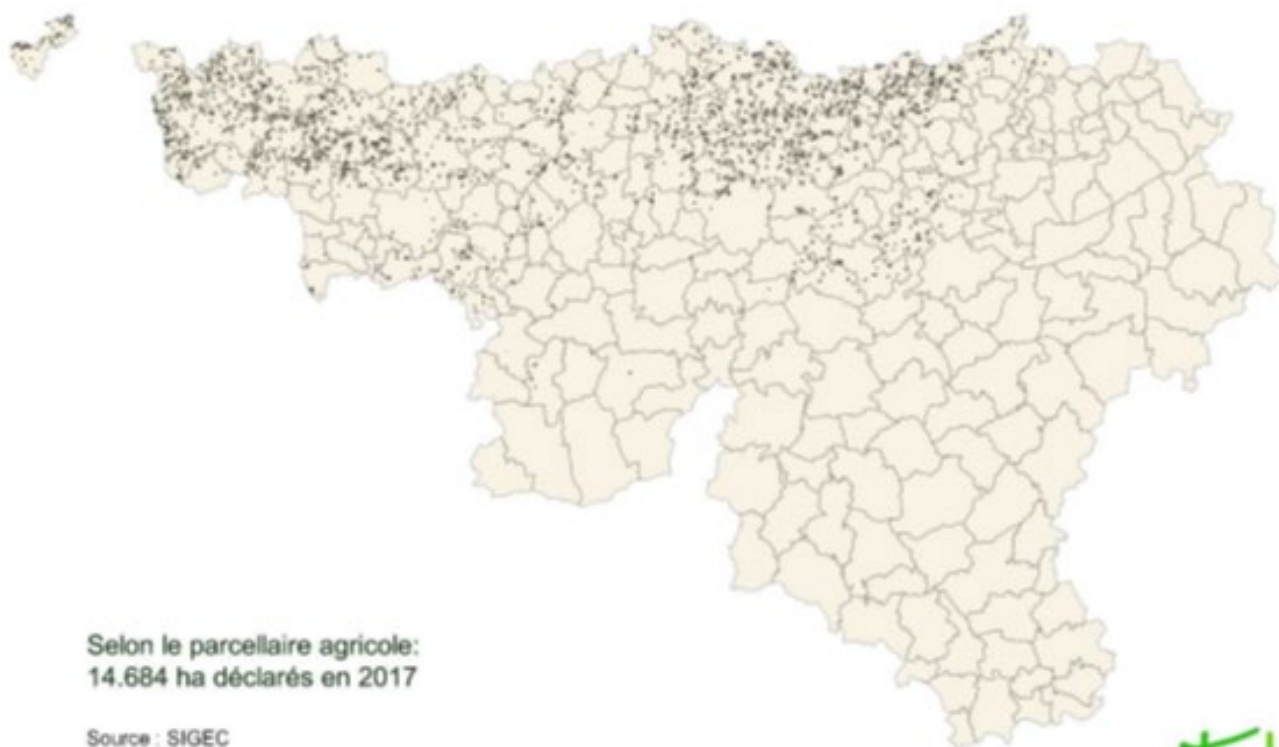
Voici une carte situant les producteurs de légumes pour le frais en Wallonie :



Quant aux légumes destinés à l'industrie de la transformation, ils sont produits sur des moyennes et grandes surfaces avec une forte mécanisation et sur base d'un contrat de culture. Ce type de production est souvent caractérisé par des parcelles d'une même culture de superficie généralement supérieur à 20ha. Les petits pois représentent 55% de ces surfaces cultivées.

Veuillez trouver ci-dessous une carte mettant en évidence les parcelles de légumes cultivés à destination de l'industrie de la transformation :

Carte des parcelles de légumes cultivés à destination de l'industrie



Pour ce qui est de l'arboriculture fruitière, en Wallonie nous avons principalement des pommes, des poires, des cerises, des prunes ainsi que des noix et des noisettes. Nous avons deux types de vergers : les vergers basses tiges qui sont l'essentiel de la production et les vergers hautes tiges. Les fruits des vergers hautes tiges sont des fruits de variétés anciennes, robustes et tolérantes aux maladies. Ils offrent également une grande diversité de qualités gustatives. Ce sont souvent des fruits destinés à la transformation en jus, en cidre, en sirop, etc. mais aussi à la consommation directe.

Ci-dessous, vous trouverez un tableau récapitulatif de ce qu'on peut trouver en termes de fruits en Wallonie en fonction des gammes :

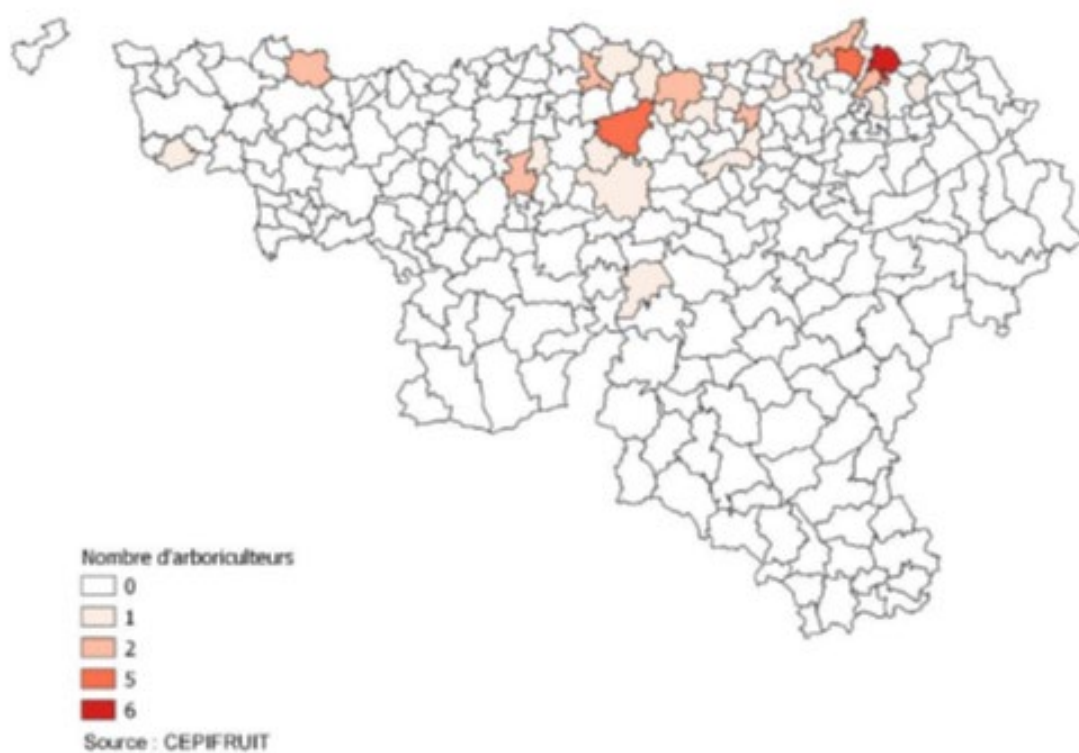
1 ^{ère} gamme (frais)	2 ^{ème} gamme (conserves, jus)	3 ^{ème} gamme (surgelés)	4 ^{ème} gamme (semi-transformé)	5 ^{ème} gamme (préparations cuisinées)	6 ^{ème} gamme (déshydratés)
pomme	conserves abricot	fraises		préparations cuisinées à base des fruits repris en 1 ^{ère} gamme	fruits séchés
poire	conserves poire	petits fruits frais			
cerise	bocaux cerise				
prune	bocaux prune				
abricot	conserves salades de fruits				
raisin de table	jus pomme				
noix	jus poire				
noisette	jus cerise				
châtaigne	compotes de fruits				
fraise	confitures et gelées				
framboise	jus mélangés				
myrtille					
groseille rouge					
groseille blanche					
groseille à maquereaux					
cassis					
mûres					
kiwai					

Figure 13 : Portfolio des fruits produits en Région wallonne- sources : FWH/CEPIFRUIT/GFW



Ci-dessous, veuillez trouver une carte situant les arboriculteurs fruitiers, principalement dans la région de Namur et de Liège :

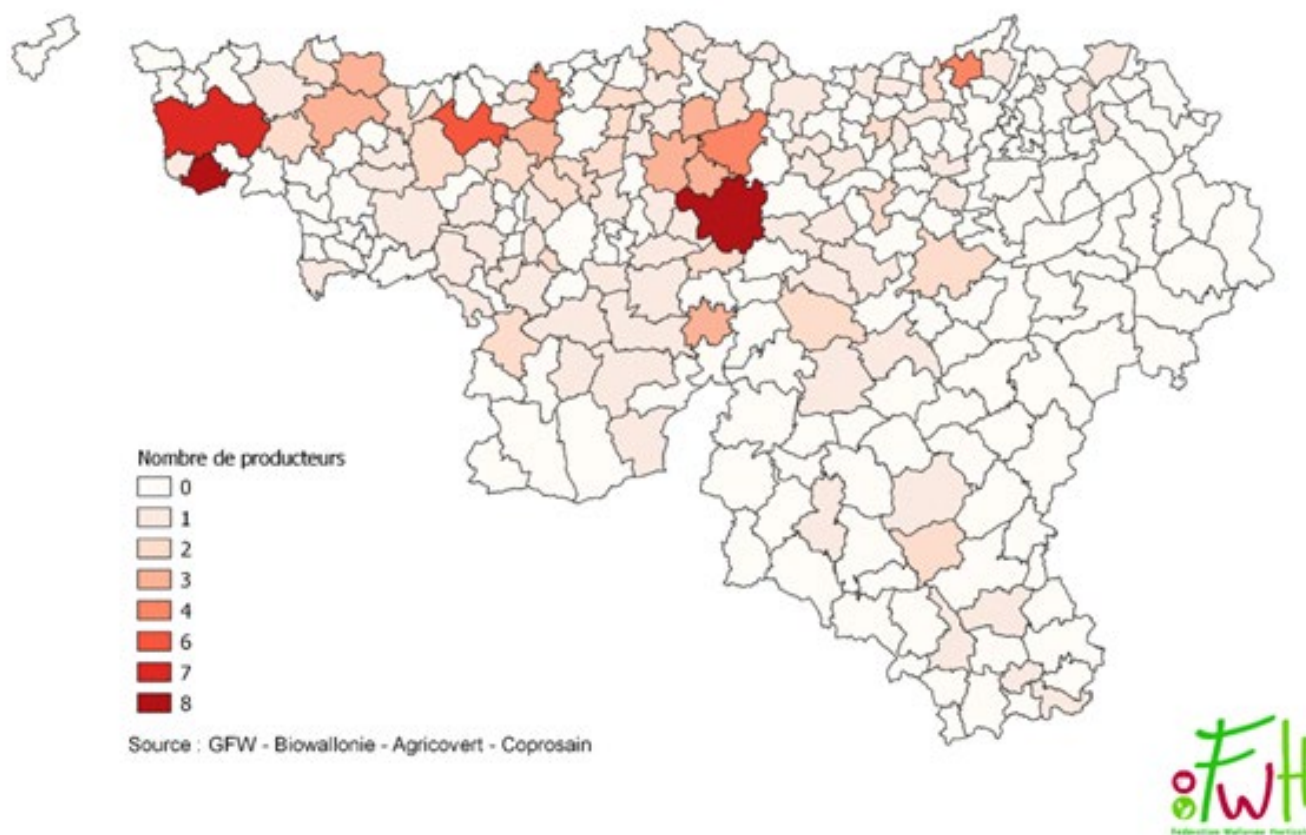
Carte des arboriculteurs fruitiers (vergers basses-tiges)



Ces superficies fruitières représentent seulement 7-8% de la superficie nationale.

En Wallonie, nous produisons également des fraises : 80% des superficies en fraise sont cultivées en pleine terre, soit sous tunnel, soit en plein air. Les sites principaux de production sont autour de Wépion et de Lesdain, mais aussi à Liège et dans le Brabant Wallon. Ci-dessous, vous trouverez une carte de répartition des sites de production pour les fraises :

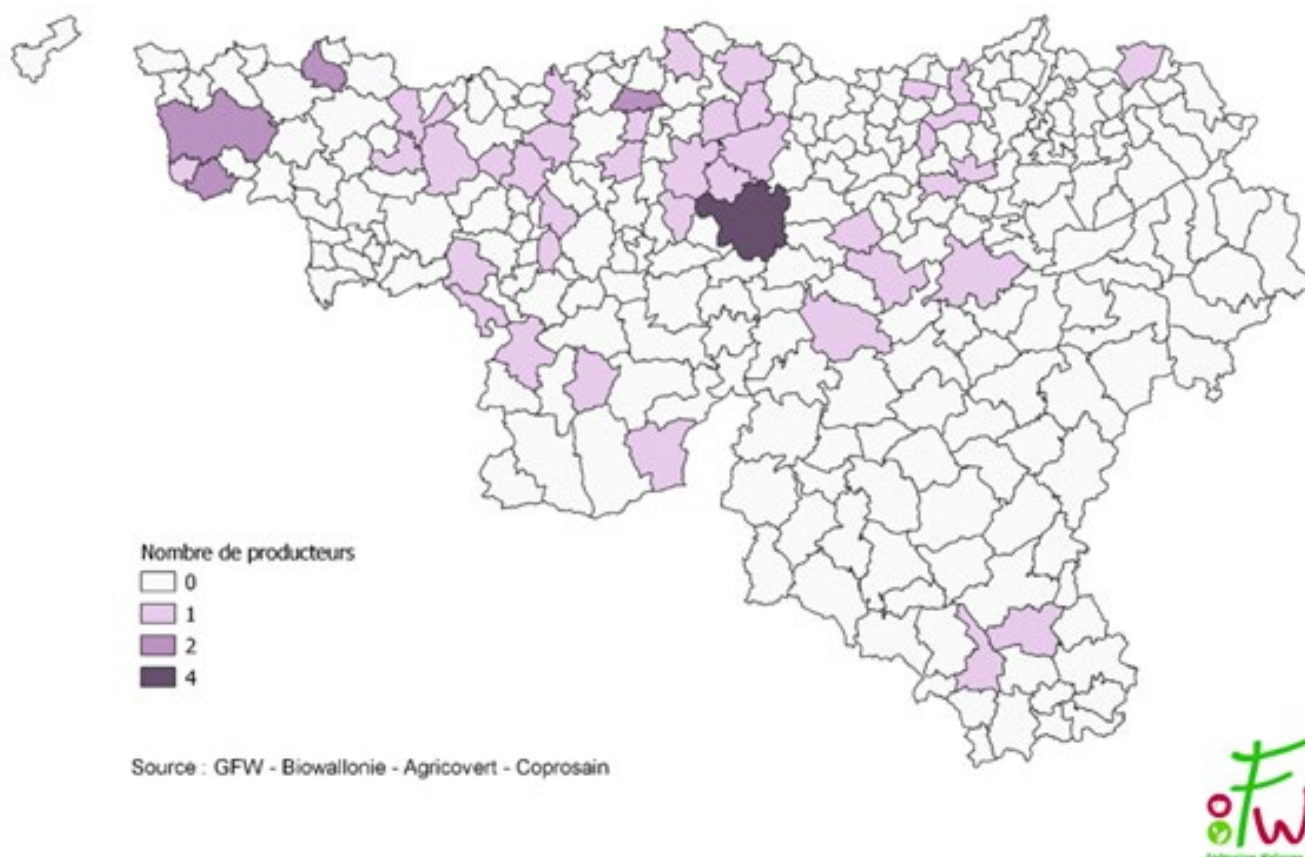
Carte des producteurs de fraises



La variété de référence pour les fraises est « Joly » qui est souvent jumelée avec la variété « Flair ». Il existe aussi des variétés remontantes, permettant d'en cultiver de mai aux premières gelées.

Les petits fruits sont souvent des cultures annexes à celle de la fraise. Voilà pourquoi la carte ci-dessous des producteurs de petits fruits est très similaire à celle des producteurs de fraises.

Carte des producteurs de petits fruits



La première culture est celle de la framboise non remontante : Tulameen et remontante : Amira. Ensuite, il y a les mûres, les myrtilles, les groseilles rouges et à maquereaux et finalement le cassis qui est principalement cultivé pour la transformation.

Ces fruits sont principalement produits en été, la framboise non remontante commence fin juin jusque début août ensuite la framboise remontante prend le relai jusqu'en octobre voire jusqu'aux premières gelées. La mûre, quant à elle, est produite de juillet à la mi-août. La myrtille est cultivée de fin juin jusque début septembre. Le cassis et les groseilles sont eux récoltés en juillet.



FOCUS POMMES DE TERRE⁷³

Il existe énormément de variétés. Cependant, on trouve de plus en plus rarement le nom des variétés sur les sacs de pommes de terre.

On parlera plutôt de pommes de terre hâtives (primeur début de saison) et de variétés de conservation. Nous pouvons également suivant l'usage, parler de variétés à chair ferme utilisées principalement pour le marché du frais (Charlotte, Nicola, etc.) et les pommes de terre à chair farineuse (Bintje, Fontane, Innovator, Challenger, etc.)

Il y a aussi des pommes de terre pour les chips (ex Louisa).

Nous avons également des variétés spécifiques au terroir comme la Platte de Florenville, qui est une [IGP \(Indication géographique protégée\)](#). Il y a également d'autres variétés du terroir comme la corne de gratte et la ratte. Attention, pour ces dernières, les superficies de production sont assez limitées.

De nouvelles variétés dites « [robustes](#) »⁷³ font leur apparition. Celles-ci sont résistantes/tolérantes au mildiou et donc nécessitent moins de traitements phytosanitaires. Elles se développent principalement pour le marché du frais, nettement moins pour le secteur de la transformation. Celui-ci fonctionne toujours énormément avec la variété Agria en bio, qui n'est pas une variété [robuste](#)⁷⁴ et pour le conventionnel c'est la Bintje.

4.4. L'OFFRE GLOBALE EN WALLONIE

En Wallonie le taux d'auto approvisionnement est estimé à 17%.

En ce qui concerne les pommes et les poires, vous pouvez vous référer aux tableaux ci-dessous reprenant les différentes variétés et leur pourcentage :

POMMES	
Variété	%
Jonagold	40%
Jonagored	20%
Golden delicious	8,5%
Boskoop	3,5%
Braeburn	3%
Elstar	2,5%
Gala	1%
Autres	21,5%

POIRES	
Variété	%
Conférence	92%
Doyenne du Comice	4,5%
Durondeau	1%
Autres	2,5%

Sources : INTERPERA(2017)/CEPIFRUIT/CRA-W)

FOCUS POMMES DE TERRE

Pour le moment, l'offre wallonne est largement suffisante voire même excédentaire.

Il est important de noter que la Belgique est le plus important exportateur mondial de produits transformés à base de pommes de terre. La grande majorité de notre production totale est donc exportée.

Il y a différents marchés. Premièrement, le marché de la transformation notamment pour les frites et pour les produits à base de pommes de terre, soit en surgelé (Mc Cain, Lutosa, etc), soit frais sous vide (pommes de terre épluchées, coupées en frites ou tranches). Il y a aussi les usines à chips (comme Crocky) qui utilisent des variétés spécifiques.

Enfin il y a le marché du frais, avec des emballeurs qui lavent, trient et emballent les pommes de terre.

4.5. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Peu de caractéristiques organoleptiques peuvent être mises en avant pour les fruits et légumes wallons. Cependant, ce que nous pouvons relever c'est que l'agriculture des fruits et légumes en Wallonie se caractérise par un mode de production pleine terre qui permet d'assurer une qualité de conservation et gustative appréciée notamment grâce à sa pratique de cueillette à maturité.

4.6. LABELS

En Wallonie, quelques signes distinctifs vous permettent d'identifier les fruits et légumes wallons comme c'est le cas de la pastille IFEL-W (Interprofession fruits et légumes de Wallonie). Malheureusement, cette pastille mettant principalement en avant la région de provenance des fruits et légumes, elle ne peut pas être utilisée dans un cahier de charges. [Elle doit être accompagnée d'autres caractéristiques permettant d'ouvrir le marché à d'autres régions de l'Union Européenne.](#)

Concernant les autres labels ou signes distinctifs pour les fruits et légumes, nous avons principalement le label agriculture biologique de l'Union Européenne, le label Biogarantie pour le bio belge, ainsi que le label Prix Juste qui assure une juste rémunération aux producteurs.

Pour les fruits, l'ASBL Diversifruits développe le label

« fruits de vergers hautes tiges » qui met en avant plusieurs critères. Tout d'abord, les variétés sont des variétés anciennes ou issues de ce patrimoine. Vous pouvez retrouver la liste de ces différentes variétés [ici](#). Il y a une absence totale de produits phytosanitaires y compris de ceux permis en agriculture biologique (sauf dérogation). Le label « fruits de vergers hautes tiges » va, en ce sens, plus loin que le Règlement CE 834/2007. Le label demande également des aménagements en faveur de la biodiversité au sein et autour des vergers. Le prix de vente est contrôlé par le producteur afin qu'il couvre les prix de production, et les produits transformés comme les jus doivent l'être à partir de 100% de « fruits de vergers hautes tiges »

4.7. TRAÇABILITÉ

La Belgique est un des pays les plus stricts concernant la qualité des produits fruitiers et maraîchers surtout sur les aspects visuels et les calibres. Les systèmes de traçabilité mis en œuvre par les organisations de producteurs ont ensuite été élargis aux référentiels de la distribution comme VEGAPLAN et GLOBALG.A.P ainsi que « BRC storage and distribution ». L'ensemble de la filière a également mis au point des cageots réutilisables ce qui permet d'avoir un même type de conditionnement partout en Europe.

4.8. DÉFINIR SON CAHIER DE CHARGES

DÉFINIR VOTRE BESOIN EN PRODUITS LAITIERS

PRENEZ CONNAISSANCE DES CONCEPTS PROPRES À LA FILIÈRE ÉVOQUÉS CI-DESSUS ET DE L'OFFRE DISPONIBLE

PENSEZ VOTRE CAHIER DE CHARGES DE MANIÈRE COMPLÈTE

Quel type de produit avez-vous besoin ?

Quelle quantité de fruits, de légumes, quel calibre, quelle gamme, ...

Quel niveau de qualité désirez-vous ?

Agriculture biologique, qualité différenciée, conventionnelle, raisonnée, ...

Quel type de conditionnement ?

En vrac, conformes à la réglementation communautaire, etc.

Quel calibre ?

Quelle fréquence d'approvisionnement ?

Quelle maturité ?

Définissez la date de cueillette et de consommation.

PENSEZ À ALLOTIR VOTRE MARCHÉ

Vous pouvez allotir votre marché, comme dit précédemment, de différentes manières en fonction du mode production, du type de produits, de la qualité souhaitée mais aussi en couplant plusieurs catégories.

Par exemple : lot de fruits exotiques issus du commerce équitable, lot de légumes issus de l'agriculture biologique, etc.

Pour les marchés de services de catering, certains allotissements ne sont pas pertinents. Dans ce cas, vous préciserez dans vos spécifications techniques les caractéristiques que vous souhaitez retrouver pour les fruits et légumes utilisés par la société de catering dans la confection de vos menus.

Cependant, nous attirons votre attention sur le fait que l'allotissement des fruits et légumes peut-être très variable principalement en fonction de votre zone géographique et des maraîchers présents à proximité de votre lieu de livraison. Il est important de vous renseigner sur ce qui se cultive principalement dans votre région afin d'allotir votre marché en fonction des cultures, pour que celui-ci soit au plus près de la réalité de la filière dans votre région.

Pour d'autres exemples, c'est par [ici](#).

DÉFINISSEZ VOS CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Comme déjà évoqué à plusieurs reprises, proposez des critères d'attribution en fonction de la qualité des produits désirée, la valeur gustative des produits, la saisonnalité, les performances environnementales souhaitées, une démarche de développement durable, une réduction des déchets, un mode de production particulier, etc.

Pour plus d'exemples, c'est par [ici](#).

VARIANTES LIBRES OU VARIANTES AUTORISÉES

Si vous souhaitez permettre aux soumissionnaires de proposer des variantes de leur propre initiative, sans aucune condition, votre cahier des charges ne doit pas prévoir d'interdiction de variantes libres. L'autre option est l'autorisation des variantes sous certaines conditions imposées par le pouvoir adjudicateur.

Vous pouvez autoriser des variantes concernant les démarches de développement durable par exemple, sur l'agriculture biologique ou équivalent, sur la qualité, etc.

DÉTAILLEZ LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES EN FONCTION DE VOTRE BESOIN

Par exemple, si vous souhaitez des produits frais, la maturité des fruits et légumes a une grande importance, veillez donc à demander que soit indiqué le jour de récolte ou de cueillette. N'hésitez pas à insérer vos souhaits de livraison, à quelle fréquence vous désirez être approvisionné. Indiquez quel mode de production vous voulez pour quels fruits et légumes, etc.

Pour plus d'exemple, c'est par [ici](#).

PENSEZ À DEMANDER DES PREUVES DU RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES À VOS SOUMISSIONNAIRES

Vous pouvez demander des [fiches techniques](#) concernant la traçabilité, les caractéristiques du mode de production, la récolte, etc.

N'oubliez pas aussi de suivre l'exécution de votre marché, comme précisé au point « 8ème étape : [Définir les conditions d'exécution](#) ».

4.9. BONS PLANS POUR LES COLLECTIVITÉS

Le premier bon plan pour avoir des produits locaux dans vos collectivités, c'est d'exiger un respect de la saisonnalité des fruits et légumes correspondant à la région dans laquelle vous vous situez (Région Wallonne), pour se faire et afin d'être en parfait accord avec l'adjudicataire, veillez à insérer dans votre cahier de charges en annexe, par exemple, un calendrier des saisons. Vous pouvez retrouver le calendrier des saisons publié sur le site Green Deal [ici](#) ainsi que le listing de [ceux-ci](#).

Pour les collectivités passant des marchés de services, vous pouvez exiger du prestataire qu'il réalise des menus de saison également en respectant le calendrier des fruits et légumes de saison ci-dessus.

Si vous désirez un approvisionnement régulier, vous pouvez insérer une demande de circuit-court dans vos spécifications techniques. Cependant, il est important de bien garder en tête que circuit-court n'équivaut pas à local. En effet, la notion de circuit-court s'entend par la limitation à un seul intermédiaire entre le producteur et l'acheteur, aucun seuil de distance entre les intermédiaires n'intervient dans la notion de circuit-court.

Si vous souhaitez inscrire votre marché dans le temps et les partenariats s'y référant, vous pouvez prévoir avec votre fournisseur une commande à T-1 année, cela permet aux producteurs d'organiser leurs commandes et de répondre de mieux en mieux aux besoins de la cantine.

Afin d'avoir une bonne fraîcheur et une bonne maturité du fruit et du légume au moment de la consommation, n'hésitez pas à demander le jour de la récolte ou de la cueillette au [soumissionnaire](#) mais également d'indiquer le jour de consommation du produit¹¹.

Vous pouvez également demander une cueillette à maturité, cependant il faut être attentif à ce critère. En effet, il faut alors une durée courte entre la cueillette et la livraison car le fruit ou le légume cueilli à maturité présente le danger d'avoir une durée de conservation moins longue et donc demande une bonne connaissance de celle-ci afin d'éviter le pourrissement des fruits et légumes.

Si vous désirez des produits d'une certaine qualité ou respectueux de l'environnement, veillez à indiquer le mode de production désiré pour certains produits ou pour tous les produits dans les spécifications techniques. Si vous désirez que le mode de production devienne un critère d'évaluation, indiquez-le également dans vos critères d'attribution.

Et finalement, n'oubliez pas d'être précis quant aux gammes que vous souhaitez obtenir.

FOCUS POMMES DE TERRE

A noter qu'il est difficile d'avoir des pommes de terre belges toute l'année. En effet, vers les mois de juin et juillet, ça commence à devenir difficile de trouver des pommes de terre de qualité en Belgique, c'est la fin de saison dans notre pays, et il est encore trop tôt pour la récolte suivante. La qualité des pommes de terre belge commence à diminuer et elles sont en concurrence avec les nouvelles pommes de terre primeurs en provenance de Chypre, Israël ou Malte (la saison des primeurs étrangère démarre en général fin mai/ début juin). Après quelques semaines ces origines sont remplacées par l'Espagne et l'Allemagne. Ce n'est qu'après cette période qu'on trouve des pommes de terre hâtives belges dans les rayons.

4.10. EXEMPLES SPÉCIFIQUES À LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

4.10.1. EXEMPLES DE LOTS

Pour un marché de fournitures alimentaires, exemples de lots de fruits et légumes en lien avec l'objet du marché :

Lot en fonction du type de produits

- Lot de fruits issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de légumes frais
- Lot de fruits de 2ème gamme
- Lot de fruits de 3ème gamme issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de fruits de 4ème gamme
- Lot de fruits frais labélisés Biogarantie ou équivalent
- Lot de fruits exotiques labélisés Max Havelaar ou équivalent
- Lot de légumes fruits
- Lot de légumes racines/bulbes issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de légumes feuilles
- Lot de pommes de terre
- Etc.

Lot très précis

- Lot de salades issues de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de carottes
- Lot de pommes et de poires labélisées Biogarantie ou

équivalent

- Lot de choux
- Lot de bananes labélisées Max Havelaar ou équivalent
- Lot d'asperges labélisées Prix Juste ou équivalent
- Lot de tomates issues de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de pommes et de poires issues de vergers hautes tiges labélisés « Fruits de vergers hautes tiges » ou équivalent à destination des écoles du sud du territoire
- Lot de pommes et de poires issues de vergers basses tiges à destination des établissements du nord de la région
- Lot de pommes de terre fraîches
- Lot de préparations à base de pommes de terre
- Lot de pommes de terre issues de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007
- Lot de pommes de terre dites « robustes »
- Lot de pommes de terre hâtives
- Lot de pommes de terre de conservation
- Lot de pommes de terre à chair ferme
- Lot de pommes de terre à chair farineuse
- Etc.

4.10.2. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- **Qualité** : Les fruits et légumes devront être d'une qualité supérieure. Afin de vérifier la qualité des produits, une commission gustative composée des différents membres de la cuisine de collectivité, se réunira pour goûter les fruits et légumes proposés par les différents soumissionnaires. Ceux-ci devront, bien entendu, proposer des échantillons de produits similaires afin de pouvoir les comparer (par exemple : tous proposeront des pommes, des poires, des fraises, des carottes, des laitues, etc.) (MF)
 - **Qualité** : 50% des fruits devront être issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. Cela sera vérifié sur base des factures. Les factures seront analysées tous les X mois afin de vérifier que 50% de la commande de fruits est issue de l'agriculture biologique. (MF)
 - **Qualité** : 50% des légumes devront être labélisés Biogarantie ou équivalent. Cela sera vérifié sur base des factures. Les factures seront analysées tous les X mois afin de vérifier que 50% de la commande de fruits est labélisée Biogarantie ou équivalent. (MF)
 - **Qualité**: 50% des fruits devront être labélisés « Fruits de vergers hautes tiges » ou équivalent. Cela sera vérifié sur base des factures. Les factures seront analysées tous les X mois afin de vérifier que 50% de la commande de fruits est labélisée « Fruits de vergers hautes tiges » ou équivalent. (MF)
 - **Qualité**: 100% des fruits devront être issus de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007, 100% des légumes pourront être issus de l'agriculture conventionnelle et 100% des fruits exotiques devront être issus du commerce équitable, labélisé Max Havelaar ou équivalent. (MF)
 - **Qualité** : 50% des pommes de terre devront être issues de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007. Cela sera vérifié sur base des factures. Les factures seront analysées tous les X mois afin de vérifier que 50% de la commande de pommes de terre est issue de l'agriculture biologique. (MF)
 - **Qualité**: 100% des préparations à base de pommes de terre devront être labélisées Agriculture Biologique selon le Règlement CE 834/2007. (MF) (MS)
 - **Respect de l'environnement et du développement durable** : Les fruits et légumes seront cultivés en utilisant les produits phytosanitaires de manière raisonnée. Les fruits et légumes OGM sont prohibés. La preuve sera apportée par un mémoire technique. Les pommes de terre dites robustes permettent une utilisation raisonnée des produits phytosanitaires et répondent donc à ce critère. (MF)
 - **Respect de l'environnement et du développement durable**
 - **Qualité** : Le soumissionnaire doit s'engager dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable. (MF) (MS)
 - **Respect de l'environnement et du développement durable** : Le soumissionnaire devra s'engager dans une démarche d'aménagements en faveur de la biodiversité au sein et autour des vergers, comme prévu par le label « Fruits de vergers de hautes tiges » ou tout équivalent. (MF)
 - **Emballages**: Une attention particulière devra être apportée à la réduction des emballages, d'autres techniques devront être utilisées comme celle du vrac. En cas d'emballage, les modalités de recyclage de celui-ci devront être indiquées dans un mémoire technique. (MF) (MS)
 - **Saisonnalité** : 100% des fruits et légumes devront être de saison. Veuillez-vous référer au calendrier en annexe. (MF) (MS)
 - **Juste rémunération** : Le prestataire de services doit pouvoir assurer une juste rémunération aux maraîchers. Cette juste rémunération pourra être prouvée par le label Prix Juste ou équivalent. (MF) (MS)
 - **Inclusion sociale** : Une partie de la main-d'œuvre doit être issue de l'inclusion sociale, c'est-à-dire de personnes en situation de handicap, défavorisées ou en réinsertion professionnelle. (Le maximum des points sera accordé à l'offre présentant le plus grand pourcentage et ensuite de manière proportionnelle) (MF) (MS)
- Exemples appropriés aux cantines scolaires aussi bien dans le cadre d'un marché de fournitures que d'un marché de services :*
- **Visite pédagogique** : Le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques chez les maraîchers avec lesquels ils travaillent. Une liste des producteurs pouvant accueillir des visites pédagogiques, les fréquences souhaitables ainsi que les thèmes d'animation en lien avec les menus préparés devront être fournis par le soumissionnaire (MS).
 - **Visite pédagogique** : Le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques ayant pour but de faire découvrir ses cultures de fruits et/ou de légumes. (MF)
 - **Inclusion sociale** : Une partie de la main-d'œuvre doit être issue de l'inclusion sociale, c'est-à-dire de personnes en situation de handicap, défavorisées ou en réinsertion professionnelle. (Le maximum des points sera accordé à l'offre présentant le plus grand pourcentage et ensuite de manière proportionnelle) (MF) (MS)
 - Etc

4.10.3. EXEMPLES DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- Indication de la date de cueillette ou de récolte afin de pouvoir déterminer la maturité des fruits et légumes à la date de la consommation (cela permet de définir vous-même l'intervalle entre la récolte et la consommation et donc avoir une meilleure connaissance de la maturité du produit).
- La cantine devra être approvisionnée à une fréquence de x fois par semaine, x fois tous les 15 jours, x fois tous les mois, etc.
- Les fruits et légumes devront toujours être de saison, pour se faire veuillez vous référer au [calendrier](#) et [listing](#) en annexe.
- Les fruits et légumes devront être issus de récoltes assurant un usage raisonné des produits phytosanitaires, cet usage sera prouvé par un mémoire technique les répertoriant. Pour répondre à cette spécification, les pommes de terre dite robustes seront privilégiés.
- Les fruits ne devront en aucun cas avoir été traités avec des produits phytosanitaires. Ce critère peut être assuré par le label « Fruits de vergers hautes tiges » ou équivalent.
- Les produits devront être issus exclusivement (à 50%, pour moitié, en majorité, etc.) de l'agriculture biologique selon le Règlement CE 834/2007.
- Les pommes, les poires, les cerises et les prunes devront provenir principalement de vergers hautes tiges.
- Les légumes feuilles devront être labélisés Biogarantie ou équivalent. Cela sera vérifié sur base des factures.
- Dans les cas où cela est possible, il sera prouvé que les fruits et légumes achetés rémunèrent à un prix juste son producteur. Cela pourra être prouvé par le label Prix Juste ou tout équivalent.
- Les fruits exotiques devront être issus du commerce équitable. Cela sera prouvé par le label Max Havelaar ou tout équivalent.
- Les pommes devront principalement être de variétés Jonagold et/ou Jonagored
- Les pommes devront être cueillies à maturité, jamais avant. Le goût prime sur le calibre et le visuel.
- Les poires devront en majorité être issue de la variété Conférence
- Etc.



FILIÈRE PORCINE



5.1. DÉFINITION ⁶⁶

Porc : un animal de l'espèce porcine, de n'importe quel âge, élevé pour la reproduction ou l'engraissement.

Porc : un animal de l'espèce porcine, de n'importe quel âge, élevé pour la reproduction ou l'engraissement.

Verrat : un porc mâle pubère, destiné à la reproduction.

Truie : un porc femelle après la première mise bas.

Cochette : un porc femelle pubère qui n'a pas encore mis bas.

Truie allaitante : un porc femelle de la période périnatale jusqu'au sevrage des porcelets.

Truie tarie et gestante : une truie entre le moment du sevrage et la période périnatale.

Porcelet : un porc de la naissance au sevrage.

Porcelet sevré : un porc entre le début du sevrage et l'âge de dix semaines.

Porc de production : un porc depuis l'âge de dix semaines jusqu'au moment de l'abattage ou de la saillie.

5.2. COMPOSITION DES FILIÈRES DE PRODUCTION

L'élevage porcin comprend deux activités principales : le **naissage** et l'**engraissement**

Le naisage, c'est la prise en charge des truies et de leurs porcelets jusqu'à un poids d'environ 20 kg.

L'engraissement c'est la prise en charge des animaux à partir du poids de 20kg jusqu'à un poids de 115 kg.

Par conséquent, il y a 3 types d'éleveurs :

- **Le naisseur** : celui qui élève les truies et qui garde leurs porcelets jusqu'à ce qu'ils atteignent le poids d'environ 20kg.
- **L'engraisseur** : c'est celui qui prend en charge les porcelets à partir de 20 kg.
- **Le naisseur-engraisseur** : c'est celui qui s'occupe des truies et des porcelets durant l'entièreté du processus d'élevage, c'est-à-dire de la naissance à l'engraissement.

Le porc est conduit à l'abattoir lorsqu'il pèse entre 105 et 125 kg.

5.3. LES DIFFÉRENTES RACES DE PORC PRÉSENTES EN WALLONIE

Il y a plusieurs races qui se démarquent :

LARGE WHITE

Issu de la production classique, plutôt robuste, sa viande et son lard sont de qualité supérieure.

LE PIÉTRAIN

En production classique. Le Porc Piétrain belge fait partie du patrimoine wallon et a permis de travailler sur la conformation des animaux, notamment pour obtenir une viande plus maigre, recherchée par certains consommateurs. C'est une race plus légère, qui produit une excellente viande.

LANDRACE

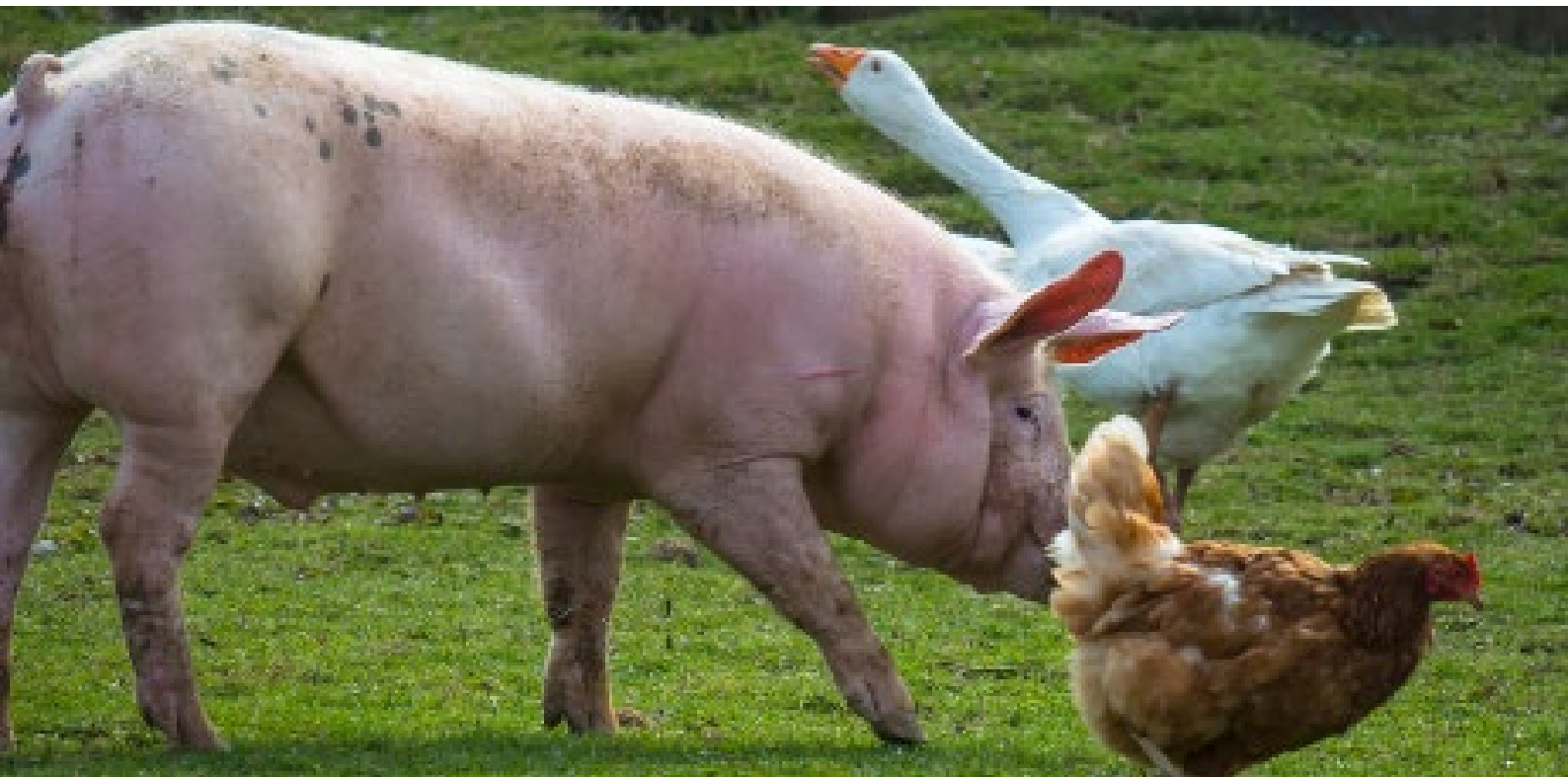
Issu de la production classique, race très musclée qui produit beaucoup de porcelets.

DUROC

Race adaptée à l'élevage en plein air, sa viande est persillée, ce qui implique qu'elle aura plus de goût.

A noter que pour la plupart des races de porc, le gras est en périphérie des morceaux nobles et peut facilement être enlevé. C'est donc une viande maigre, sauf pour les mélanges comme la saucisse ou le haché.

(Beaucoup de croisements sont effectués, en ce sens, le choix du verrat est important pour la conformation, ainsi que le choix de la truie pour ses qualités maternelles).



5.4. L'OFFRE GLOBALE EN WALLONIE

En Belgique, il y a un déséquilibre de production entre la Flandre et la Wallonie. En effet, la Flandre a un taux d'auto-suffisance en viande porcine de plus de 350 % alors que la Wallonie dispose de 30 à 40% d'auto-suffisance.

Il y a 7 fois moins d'exploitations en Wallonie qu'en Flandre. La taille moyenne d'une exploitation en Wallonie est de 679 places de porc. La majorité des exploitations wallonnes sont de petites tailles (moins de 1000 places de porc), à caractère familial.

Il y a 531 producteurs en Wallonie (2017).

20% des producteurs wallons élèvent des porcs sous le label Qualité Différenciée ou bio.

Les labels de qualité différenciée et biologique permettent d'avoir des valeurs ajoutées en termes d'élevage et garantissent également un prix rémunérateur pour l'éleveur. En effet, la production standard est soumise au prix du marché européen, qui est lui-même impacté et potentiellement fragilisé par les marchés extra-communautaires. En qualité différenciée ou en production Bio, les systèmes de rémunération tiennent compte des coûts de production des éleveurs, et de la nécessité d'avoir un revenu pour vivre et maintenir son élevage en production. Les systèmes de rémunération se déconnectent des aléas du marché et /ou tiennent compte de la variation du prix des aliments et de l'énergie qui sont 2 postes importants des coûts de production.

La viande de porc est la 1ère viande consommée en Belgique.

5.5. LABELS

Pour cette partie, il est toujours important de garder à l'esprit que les quelques exemples cités ne sont pas exhaustifs (rédigé le 16 septembre 2020).

Comme évoqué précédemment, il existe un label régional « Qualité Différenciée » qui a été attribué aux filières suivantes :

PORC FERMIER DE WALLONIE

l'aire de production est la Wallonie. La production doit être assurée par des exploitations agricoles familiales indépendantes. La nourriture des animaux ne contient pas d'OGM et est composée à 75% de céréales. Le mode de production est de préférence en circuit fermé c'est-à-dire que les porcs naissent et sont engraisés au sein de la même exploitation⁶⁷

PORC PLEIN AIR

la production doit être issue d'exploitations familiales indépendantes. Les animaux sont engraisés en plein air sur des prairies permanentes. L'alimentation est sans OGM et doit être composée de 75% de céréales⁶⁸

LE COCHON BIEN-ÊTRE

la production doit être issue d'exploitations familiales indépendantes. Les animaux sont engraisés en plein air sur des prairies permanentes. L'alimentation est sans OGM et doit être composée de 75% de céréales⁶⁹

Le label européen agriculture biologique vous permet d'identifier le porc bio. Plusieurs « marques » wallonnes répondent à cette législation :

PORC QUALITÉ ARDENNE BIO

c'est un porc à qui on laisse le temps de grandir, ce qui se ressentira au niveau du goût. L'alimentation de l'animal doit être issue de l'agriculture biologique et sans OGM

COPROSAIN

au sein de la coopérative, vous retrouverez du porc issu d'une agriculture biologique.

A côté de cela, il existe des filières courtes, qui mettent en avant des liens entre les fermiers, les bouchers et les consommateurs :

PORC SUR PAILLE

filiale où les fermiers sont en étroite relation avec les bouchers, et les consommateurs. La filière soutient l'agriculture familiale et le bien-être animal via le circuit-court ce qui permet un rapport qualité-prix intéressant.

PORC COLUMBUS

élevé en toute petite production dans le respect de l'animal, sans antibiotiques, ni hormones de croissance, cette viande est particulièrement saine et savoureuse⁷⁰

Le porc Columbus étant élevé dans de toutes petites productions, il est important de se renseigner au préalable, afin de savoir si les éleveurs seront en mesure de fournir les quantités souhaitées par le pouvoir adjudicateur.

5.6. LES DIFFÉRENTS TYPES D'ALIMENTATION

De manière générale, il y a une forte dépendance au soja dans l'alimentation des porcs pour des raisons protéiques, ce qui a des conséquences sur le coût de la viande porcine car le cours du soja est important et fluctue. C'est un apport qui est peu durable.

Concernant l'alimentation des porcs, une attention particulière y est apportée notamment en Qualité Différenciée, celle-ci :

- Impose une « liste positive » de matières premières autorisées
- Impose l'utilisation de matières sans OGM
- Impose minimum 50% de céréales et coproduits de céréales dans la formulation de l'aliment
- encourage l'utilisation des céréales locales et à augmenter le pourcentage de celles-ci.

Par exemple, la marque Columbus, en filière courte utilise des graines de lin, tout comme la marque de Delhaize « mieux pour tous ».

Certaines fermes sont en autonomie fourragère, ce critère est très fortement encouragé en bio.

5.7. TRAÇABILITÉ

Au niveau de la traçabilité, le contrôle se fait via l'autocontrôle des filières animales. En Qualité Différenciée, il y a plus d'exigences et les contrôles sont plus stricts notamment via des organismes certificateurs indépendants.

L'identification des porcs se fait, comme pour les autres animaux, sur base du registre Sanitel. Le naisseur ou l'engraisseeur sont dans l'obligation de tenir un cahier à jour avec notamment les informations suivantes :

- Le lieu
- La date de naissance
- L'origine parentale
- Pour les mâles : la date de castration⁶⁸

Pour le bio, la traçabilité est aussi contrôlée par les organismes certificateurs indépendants.

Concernant la vente directe, il y a les contrôles de l'AFSCA.

5.8. DÉFINIR SON CAHIER DE CHARGES

DÉFINIR VOTRE BESOIN EN VIANDE PORCINE

PRENEZ CONNAISSANCE DES CONCEPTS PROPRES À LA FILIÈRE

EVOQUÉS CI-DESSUS ET DE L'OFFRE DISPONIBLE

PENSEZ VOTRE CAHIER DE CHARGES DE MANIÈRE COMPLÈTE

Quelles pièces de viande avez-vous besoin ?

Côtes, jarret, pied, poitrine, filet mignon, oreilles, charcuteries, etc.

Quel niveau de qualité désirez-vous ?

Agriculture biologique, Qualité Différenciée, conventionnelle, etc.

Quelle race souhaitez-vous ?

Piértrain, Duroc, Landrace, etc.

Quel type de conservation ?

Frais, congelé, surgelé, etc.

PENSEZ À ALLOTIR VOTRE MARCHÉ

Comme évoqué à plusieurs reprises, vous pouvez alloter votre marché de différentes manières en fonction du mode de production, du type de produits, de la qualité souhaitée mais aussi en couplant plusieurs catégories, par exemple par filière et par mode de production : lot de viande de porc issue de l'agriculture biologique selon le règlement CE 834/2007. Si votre marché est un marché de viande de porc uniquement, les lots pourront être plus finement allotés par exemple en fonction des morceaux de viande de porc souhaités, de la fraîcheur, du mode de production, etc.

Pour les marchés de services de catering, certains allotissements ne sont pas pertinents. Dans ce cas, vous préciserez dans vos spécifications techniques les caractéristiques que vous souhaitez retrouver dans la viande porcine qui sera servie et préparée par le catering.

Pour des exemples concrets, c'est par [ici](#).

DÉFINISSEZ VOS CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Vos critères d'attribution peuvent, notamment être définis par rapport à la qualité, au mode d'élevage, de production, au bien-être animal, à la réduction des intermédiaires, à la politique environnementale de l'entreprise, au respect du développement durable, à la protection de l'environnement, etc.

Concernant la réduction d'intermédiaires, vous pouvez prévoir un critère lié à la proportion de viande fraîche qui provient d'élevage en approvisionnement direct. C'est-à-dire que la viande doit provenir d'une entreprise qui s'approvisionne directement en élevages et qui réalise toutes les opérations de l'abattage jusqu'au conditionnement des viandes, soit un seul intermédiaire entre producteur et consommateur.

Pour des exemples concrets, c'est par [ici](#).

VARIANTES LIBRES OU VARIANTES AUTORISÉES

Si vous souhaitez permettre aux soumissionnaires de proposer des variantes de leur propre initiative, sans aucune condition,

votre cahier de charges ne doit pas prévoir d'interdiction de variantes libres. L'autre option est l'autorisation des variantes sous certaines conditions imposées par le pouvoir adjudicateur.

Vous pouvez trouver plus d'informations sur les variantes, [ici](#).

DÉTAILLEZ LES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES EN FONCTION DE VOTRE BESOIN

Il peut être inscrit dans les spécifications techniques, le respect du Code Wallon du Bien-être animal, pour tout ce qui est relatif à l'élevage de porc, ainsi qu'aux transports et aux conditions d'abattage des animaux. Les secteurs de l'élevage et de l'abattage sont plus réglementés, via le Code wallon, notamment par rapport à d'autres pays européens et non-européens. C'est donc sur ces points qu'il est possible de mettre en avant l'agriculture et l'élevage wallons. Vous pouvez également aller un peu plus loin que ce qui est indiqué dans le Code Wallon du Bien-être des animaux et interdire la viande de porc provenant d'élevage en bâtiment sur caillebotis, afin de favoriser les élevages sur paille et l'accès à un parcours extérieur.

Afin de mettre en avant les éleveurs belges et wallons, vous pouvez spécifier vouloir un certain pourcentage de viandes provenant de la race Piértrain. Pour éviter toute discrimination par rapport à d'autres races, vous pouvez, par exemple, indiquer que vous désirez principalement des viandes de races Piértrain et Duroc.

Vous pouvez également spécifier l'alimentation de l'animal que vous désirez, par exemple : une alimentation à base de graines de lin, ce type d'alimentation n'est pas généralisée mais cela permet de se démarquer et d'éviter un recours trop important au soja. Vous pouvez également préciser vouloir une alimentation sans OGM. En Belgique, la viande porcine issue de l'agriculture biologique est nourrie sans OGM, c'est le cas également des marques labélisées Qualité Différenciée en Wallonie.

Vous pouvez retrouver d'autres caractéristiques concernant l'alimentation des porcs [ici](#) ainsi que d'autres éléments pertinents pour [vos spécifications techniques](#) liées à la viande de porc.

PENSEZ À DEMANDER DES PREUVES DU RESPECT DES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES À VOS SOUMISSIONNAIRES

Vous pouvez demander des [fiches techniques](#) concernant la traçabilité, les caractéristiques du mode de production, du type d'alimentation etc. Dans votre fiche technique pour la viande de porc, n'hésitez pas à demander une traçabilité pour le lieu de naissance et d'élevage mais également d'abattage, de découpe et de transformation.

N'oubliez pas aussi de suivre l'exécution de votre marché, comme précisé au point « 8ème étape : Définir les conditions d'exécution »

5.9. BONS PLANS POUR LES COLLECTIVITÉS

Un des bons plans pour pouvoir introduire de la viande de porc locale dans les collectivités, c'est d'insister sur le caractère familial des exploitations. On entend par familial, un élevage composé de moins de 1000 porcs. Vous pouvez également demander que l'élevage ne dépasse pas 750 porcs, qui est d'ailleurs un des critères de la Qualité Différenciée.

Dans le même ordre d'idée, vous pouvez insister sur une production en circuit fermé. Cela veut dire que l'endroit où naissent les porcs est également l'endroit où ils sont engraisés.

Un autre bon plan, celui qui revient très régulièrement dans les élevages d'animaux, c'est le bien-être animal. Exiger le respect du Code Wallon mais également, par exemple, refuser les porcs qui proviennent d'élevage sur caillebotis. C'est une technique très répandue, de manière générale en Europe, le fait de la refuser va vous permettre de mettre en avant, les élevages biologiques, mais également de favoriser les élevages sur litière paillée ou de sciure.

Concernant le bien-être des porcs, la castration de ceux-ci doit toujours être pratiquée par méthode chirurgicale et si celle-ci est réalisée plus de 7 jours après la naissance, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire. Ceci est notamment prévu dans l'Arrêté Royal concernant les interventions autorisées sur les vertébrés⁷¹.

Pour aller plus loin, vous pouvez demander la non-castration des porcs mâles. La viande étiquetée Cochon Bien-être est en mesure de répondre à ce critère.

Un autre bon plan est d'insister sur l'autonomie fourragère d'une exploitation, c'est-à-dire que les porcs sont principalement nourris avec les fourrages de l'exploitation. Cela peut favoriser les producteurs bio.

5.10. EXEMPLES SPÉCIFIQUES À LA FILIÈRE PORCINE

5.10.1. EXEMPLES DE LOTS

Pour un marché de fournitures alimentaires, exemples de lots de viande porcine en lien avec l'objet du marché :

Lot en fonction des pièces de viande

- Lot de côtes de porc
- Lot de filet mignon de porc
- Lot de jarret de porc
- Lot de jambon (de porc)
- Lot de poitrine de porc
- Lot d'oreilles de porc

Charcuterie

- Lot de poitrine de porc et de bacon
- Lot de lardons (de porc)
- Lot de saucisses
- Lot de saucissons cuits
- Lot de saucissons secs et saucisses sèches
- Lot de jambon
- Lot de pâté
- Etc.

Lot en fonction du type de produits et de leur nature

- Lot de charcuterie de porc fraîche
- Lot de viande de porc surgelée/ congelée
- Lot de viande de porc fraîche
- Etc.

Lot en fonction du mode de production

- Lot de viande porcine issue de l'élevage conventionnel
- Lot de viande porcine de qualité différenciée ou équivalent
- Lot de viande porcine issue de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007
- Lot de viande porcine issue d'élevages respectueux de l'environnement

- Lot de viande porcine élevée sur litière de paille ou de sciure
- Etc.

Lot très précis

- Lot de viande de porc hachée issue de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007
- Lot de côtes de porc de qualité différenciée ou équivalent
- Lot de lardons (de porc) congelés issus d'élevages respectueux de l'environnement
- Etc.

5.10.2. EXEMPLES DE CRITÈRES D'ATTRIBUTION

- **Mode d'élevage** : La viande de porc devra provenir d'un animal nourri majoritairement des fourrages de l'exploitation et sans OGM, issue principalement de l'agriculture biologique selon le Règlement 834/2007. (MF)
 - **Qualité** : La viande porcine devra être d'une qualité supérieure, elle pourra être labélisée Qualité Différenciée ou équivalent. Les races à privilégier seront le Piétrain et le Duroc. Afin de vérifier la qualité des morceaux de viande, une commission gustative composée des différents membres de la cuisine de collectivité, se réunira pour goûter les morceaux de viande (haché, côtes de porc, charcuterie, etc.) proposés par les différents soumissionnaires. Ceux-ci devront, bien entendu, proposer des échantillons de morceaux similaires afin de pouvoir les comparer (par exemple : tous proposeront du haché de porc, du jambon, du saucisson cuit, etc.) (MF)
 - **Respect de l'environnement et du développement durable** : Les animaux seront nourris à partir d'une alimentation sans OGM et favorisant les cultures locales comme les graines de lin, par exemple. Le Label Qualité Différenciée répond à ces critères dont les appellations suivantes : Porc fermier de Wallonie et Porc plein air. Les animaux étiquetés des appellations précédentes sont réputés conformes. Toute équivalence est bien évidemment acceptée notamment par le biais d'une fiche technique expliquant l'origine de l'alimentation de l'animal. (MF)
 - **Bien-être animal** : Le Code Wallon du Bien-être animal devra être respecté à tous les moments de la chaîne de production. Les éleveurs wallons sont réputés en conformité avec ledit code, pour les autres il suffira de prouver le respect de ces normes (par exemple : l'étourdissement au moment de l'abattage, etc.) Le transport du lieu d'élevage jusqu'à l'abattoir doit respecter le bien-être de l'animal et ne pas être trop long. L'Union Européenne prévoit une certification particulière pour les longs trajets ainsi que l'AFSCA en application de celle-ci. Il sera demandé de ne pas prévoir une distance de trajet de plus de 150km entre le lieu d'élevage, le lieu d'engraissement et l'abattoir. (MF)
 - **Bien-être animal** : La majorité de la viande de porc devra provenir d'élevage en circuit fermé. C'est-à-dire que le porc naît et est engraisé au même endroit. (MF)
 - **Bien-être animal** : Aucun porc ne proviendra d'élevage en bâtiment sur caillebotis. Tous les porcs devront provenir d'élevage en bâtiment sur litière de paille ou de sciure. *Vous pouvez également indiquer qu'une majorité ne proviendra pas d'élevage sur caillebotis. Evidemment, toujours en fonction de vos besoins et de la réalité des fournisseurs qui vous entourent et avec lesquels vous êtes désireux de travailler.*
 - **Bien-être animal** : Les porcs devront avoir accès à un parcours extérieur (ce critère privilégie le mode de production biologique). (MF)
 - **Point d'attention** : Les chèvres ne sortent pas, notamment pour des raisons sanitaires. En bio, il y a une obligation de sortie pour celles-ci mais pas en conventionnel. Attention donc si vous demandez un accès à l'extérieur, les éleveurs bio pourront y répondre mais pas les autres.
 - **Juste rémunération** : Le prestataire de services doit pouvoir assurer une juste rémunération aux éleveurs de porcs. Cette juste rémunération pourra être prouvée par le label Prix Juste ou équivalent mais également par toute autre preuve permettant de vérifier que le producteur reçoit une rémunération décente. (MF) (MS)
- Exemples appropriés aux cantines scolaires aussi bien dans le cadre d'un marché de fournitures que d'un marché de services :*
- **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques chez les éleveurs de porcs avec lesquels ils travaillent. Une liste des élevages pouvant accueillir des visites pédagogiques, les fréquences souhaitables ainsi que les thèmes d'animation en lien avec les menus préparés devront être fournis par le soumissionnaire (MS).
 - **Visite pédagogique** : le soumissionnaire devra être en mesure d'organiser des visites pédagogiques ayant pour but de faire découvrir son élevage de porcs. (MF)

5.10.3. EXEMPLES DE SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Concernant les spécifications techniques, n'oubliez pas de vérifier ces critères afin d'assurer la bonne exécution du marché.

- **Traçabilité** : Les lieux d'abattage et de découpe doivent être mentionnés. L'origine ainsi que la date limite de consommation doivent être également indiquées. (MF)
- **Bien-être animal** : Le Code wallon du Bien-être des animaux ([Décret de la Région Wallonne du 4 octobre 2018](#))²¹ devra être respecté notamment concernant les points suivants : un animal est mis à mort qu'après anesthésie ou étourdissement (si l'abattoir a commis une infraction liée à ce point, cela devra être indiqué dans l'offre du soumissionnaire), une explication du processus d'abattage sera jointe à l'offre. La durée du trajet entre le lieu d'élevage et l'abattoir devra être courte (par exemple : maximum 3h). (MF)(MS)
- **Bien-être animal** : Aucun porc ne proviendra d'élevages en bâtiment sur caillebotis. Tous les porcs devront provenir d'élevages en bâtiment sur litière de paille ou de sciure.
- **Bien-être animal** : Les porcs devront avoir accès à un parcours extérieur (*ce critère privilégie le mode de production biologique*). (MF)(MS)
- **Bien-être animal** : Les porcs mâles ne pourront pas être castrés. C'est un des critères de la Qualité Différenciée du Cochon Bien-être. Les porcs issus de cette filière sont réputés en conformité avec ledit critère. Toute équivalence est réputée conforme. Tout preuve de la non-castration des porcs mâles est acceptée. (MF)(MS)
- **Mode de production** : La viande de porc devra être certifiée biologique selon le Règlement CE 834/2007.(MF)(MS)
- **Race** : La viande porcine devra provenir en majorité des races Piétrain et Duroc. (MF)(MS)
- **L'alimentation des animaux** : Les animaux seront nourris à partir d'une alimentation sans OGM et favorisant les cultures locales comme les graines de lin, par exemple. Le Label Qualité Différenciée répond à ces critères dont les appellations suivantes : Porc fermier de Wallonie et Porc plein air mais aussi Columbus (pas Qualité Différenciée et petite production). Les animaux étiquetés des appellations précédentes sont réputés conformes. Toute équivalence est bien évidemment acceptée notamment par le biais d'une fiche technique expliquant l'origine de l'alimentation de l'animal. (MS)
- **Santé** : Les viandes hachées seront livrées sans assaisonnement (cela vous permet de gérer vous-même la teneur en sel et autres épices afin de ne pas servir des plats trop salés.) (MF)
- **Emballages** : Pour les viandes congelées et surgelées, les emballages devront être recyclables et/ou recyclés. Aucun plastique non-recyclable ne sera accepté. (MF)(MS)
- **Qualité** : La viande porcine devra être d'une qualité supérieure, elle pourra être labélisée Qualité Différenciée ou équivalent. Les races à privilégier seront le Piétrain et le Duroc. Afin de vérifier la qualité des morceaux de viande, une commission gustative composée des différents membres de la cuisine de collectivité, se réunira pour goûter les morceaux de viande (haché, côtes de porc, charcuterie, etc.) proposés par les différents soumissionnaires. Ceux-ci devront, bien entendu, proposer des échantillons de morceaux similaires afin de pouvoir les comparer (par exemple : tous proposeront du haché de porc, du jambon, du saucisson cuit, etc.) (MS)
- Etc.

EN CONCLUSION

Nous espérons que cet outil vous aura aidé dans la conception de votre marché public d'alimentation durable, que la division de la deuxième partie en filière, vous aura apporté un regard nouveau afin de penser votre marché d'alimentation durable dans sa globalité et au plus proche de la réalité de terrain.

Nous profitons également de cette conclusion pour remercier les personnes qui ont travaillé de près ou de loin à la rédaction de cet outil. Merci à toute l'équipe Manger Demain mais aussi aux chargés de missions du Collège des Producteurs, à l'Apaq-W, à Wagraim, à Biowallonie et finalement à tous les organismes qui ont pris le temps de répondre à nos nombreuses questions et de nous fournir les informations nécessaires.

Finalement, l'alimentation dans les cantines est un fabuleux levier de durabilité, utilisez-le et n'oubliez pas : il n'y a pas de petits gestes !

Comme le dit le Dalaï Lama : « Si vous avez l'impression d'être trop petit pour pouvoir changer quelque chose, essayez donc de dormir avec un moustique et vous verrez lequel des deux empêche l'autre de dormir ».



FICHE LABELS

CETTE FICHE REPREND UNE SÉRIE DE LABELS QUI SONT PRÉSENTS EN WALLONIE ET QUI POURRAIENT VOUS AIDER DANS LA VÉRIFICATION DU RESPECT DE VOS CRITÈRES PAR LES SOUMISSIONNAIRES. LES LABELS PEUVENT, EN EFFET, ÊTRE UTILISÉS COMME MOYEN DE PREUVE. IL EST IMPORTANT DE GARDER EN TÊTE QUE CETTE LISTE DE LABEL N'EST PAS EXHAUSTIVE.

INFO@MANGERDEMAIN.BE – 081 240 432
ou Avenue Comte de Smet de Nayer 14/3 – 5000 Namur



BELBEEF

« Ce que Belbeef peut garantir, c'est la garantie de l'achat d'une viande bovine Belge (un nombre maximum d'exploitations belges certifiées), la qualité et la sécurité alimentaire (critères légaux et extra-légaux respectés).

En plus de cela, vous êtes sûrs de soutenir nos producteurs belges ainsi que l'économie belge parce que la viande « Guaranteed by Belbeef » provient de bovins nés et élevés par nos agriculteurs belges et transformée dans nos abattoirs et par nos grossistes belges. »

BIOFERME

« C'est une fromagerie qui réalise diverses préparations à base de lait de vache, de chèvre mais aussi de brebis comme du fromage, du yaourt, de la crème glacée et du beurre. Ces produits sont fabriqués à partir de lait bio en circuit court. Tous les produits de la marque Bioferme sont certifiés biologique selon le Règlement CE 834/2007.»

BIOGARANTIE

« L'expertise du biolabel européen, les exigences de Biogarantie en plus. »

BLEUE DES PRÉS

« Le consommateur d'aujourd'hui désire manger le plus sainement possible mais réclame également des saveurs plus affirmées. Née en 2001, la filière Bleue des Prés propose des vaches Bleu Blanc Belge qui ont bénéficié d'au moins 2 saisons en pâturage et qui ont été nourries avec des céréales produites localement. La qualité de sa viande, plus foncée, plus persillée mais aussi tendre que le jeune taureau BBB, est unanimement appréciée et reconnue ».

BOCQUILLON

« Le Bocquillon est une viande de femelles culardes Blanc Bleu Belge élevées dans les Ardennes et nourries au colza ayant mûri dans nos champs. Le vrai goût du bœuf d'autrefois ! Pur produit « made in Belgium », le Bocquillon est une viande de femelles BBB nées, élevées et engraisées dans les provinces de Luxembourg, Namur et Liège. L'alimentation du Bocquillon est exempte de soja et d'OGM. Elle se compose principalement d'herbe et de tourteau de colza première pression à froid. Excellente pour la santé, la viande de Bocquillon offre un bon rapport Oméga 6/Oméga 3 (inférieur à 3). A la fois tendre et savoureuse, la viande légèrement persillée du Bocquillon se différencie par son goût prononcé et sa couleur rouge vif. »

CANTINES DURABLES

« Le label Cantines durables vise à vous soutenir dans votre transition vers une offre alimentaire plus durable.

Il s'adresse à tous les milieux de vie offrant une restauration collective en Wallonie, tant publics que privés.

Aucune restriction n'est posée sur le mode de gestion (autonome, concédée ou mixte), ni sur la taille de votre cantine, pour autant que celle-ci propose au minimum un service de repas complets plusieurs jours par semaine.

Le label est décerné par site, à savoir le lieu où se trouve votre salle de repas collective. Des dispositions particulières s'appliquent pour les sites desservis par des cuisines centrales et sont décrites dans le vade-mecum des critères.

Le label ne couvre pas les restaurants, qui, contrairement aux cantines, ne s'adressent pas aux membres d'une collectivité de manière récurrente mais aux particuliers de manière ponctuelle. »

C'EST QUI LE PATRON ?! (COFERME)

« C'est une coopérative reprenant 60 agriculteurs partenaires de celle-ci dans la région de Chimay et leurs exploitations sont à taille humaine. Les caractéristiques de ce lait sont : une rémunération stable pour le producteur, le lait est belge, les vaches pâturent au minimum 4 mois par an, une alimentation hors pâturage sans OGM et favorisant les oméga 3 dans le lait, les fourrages sont locaux (moins de 100km du lieu d'élevage). »

COPROSAIN

« Agrisain le groupement des producteurs, depuis 35 ans déjà - et aujourd'hui Coprosain -, défendent la ferme paysanne, familiale et durable où obligatoirement culture et élevage sont étroitement liés pour vous assurer une production naturelle et artisanale »

COQ DES PRÈS

« Les grands points du cahier de charges sont : Obligation d'utiliser des souches à croissance lente, Age minimal d'abattage : 70 jours, Densité maximale dans le bâtiment d'élevage : 10 poulets/m², Espace minimal sur parcours extérieur : 4 m²/poulet.

Obligation d'un parcours extérieur pendant au moins 1/3 de la vie des animaux, -> chez Coq des Prés, les éleveurs sont encouragés à ouvrir les trappes dès la 5^{ème} semaine de vie du poulet ! Parcours extérieurs couverts principalement de végétation, disposant d'équipements de protection et permettant aux animaux d'avoir aisément accès à des abreuvoirs et à des mangeoires en nombre suffisant, pas plus de 4 800 poulets par poulailler.

Alimentation végétale (au moins 65% de céréales), sans OGM, interdiction des acides aminés de synthèse, Interdiction des médicaments vétérinaires allopathiques de synthèse et des antibiotiques à des fins de traitements préventifs, utilisation préférentielle de produits phytothérapeutiques et produits homéopathiques, ainsi que des oligo-éléments en cas de besoin de traitements curatifs. »

EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE

« Réunis en coopérative, des agriculteurs vous proposent de la viande de bœuf de qualité produite dans des fermes familiales et respectueuses de l'environnement. Des fermes à taille humaine où différentes générations se côtoient sont le gage d'un savoir-faire unique qui se transmet de génération en génération. En tant qu'éleveur, respecter l'environnement et les animaux est la base de notre passion. Le bien-être du bétail est l'essentiel de notre travail. Grâce à notre savoir-faire et à l'alimentation durable et locale que reçoivent nos animaux nous pouvons vous proposer une viande d'exception ».

FAIREBEL

« FAIREBEL est une marque solidaire et « équitable » qui permet désormais aux agriculteurs de recevoir une rémunération décente pour une partie de leur travail et de reprendre la place qu'ils méritent au sein de la filière. Après le lancement des produits lait demi-écrémé, le lait entier goût chocolat, la gamme de crème glacée premium et le lait entier original, des fromages "au lait à l'herbe" et sans OGM, la coopérative s'attaque au marché du beurre »

LABEL ROUGE

« Le Label Rouge n'est pas une marque en soi, mais un signe officiel de qualité supérieure qui vient en complément des marques collectives des produits. C'est l'Etat français, par le biais de l'Institut National de L'Origine et de la Qualité (INAO), qui attribue le Label Rouge pour un produit à un ODG (organisme de défense et de gestion), après étude et validation du cahier des charges Label Rouge et du plan de contrôle associé »

LE ROI DES CHAMPS

C'est un signe distinctif qui concerne la volaille. « Le Roi Des Champs, le poulet bio d'élevage avec parcours extérieur. Un poulet bio élevé exclusivement en territoire belge. Elevées en petits lots de 2500 à 4750 unités maximum par poulailler, elles resteront dehors jusqu'à l'âge de minimum 70 jours. L'alimentation est composée de min. 95% de produits issus de l'agriculture biologique. La composition est d'origine végétale. Tous les produits agricoles sont garantis génétiquement non modifiés. L'exigence d'une alimentation saine, garantie sans antibiotiques ni accélérateurs de croissance, ... »

LES ÉLEVAGES DU MOULIN DE VAL-DIEU

« Le poulet “tradition” des Elevages du Moulin du Val Dieu est quant à lui élevé jusqu’à 56 voire 63 jours en fonction du poids obtenu. On parle de qualité différente ou différenciée pour les produits qui ne sont pas issus d’un élevage standard.

L’élevage de notre poulet est régit par un cahier de charges qui reprend : la souche des animaux, la densité des poulets au mètre carré, le type d’alimentation, le nombre minimum de jours d’élevage, les caractéristiques du bien-être animal, les normes d’hygiène à l’abattage, le respect de la chaîne du froid, ... »

MARGUERITE HAPPY COW

« Pour résumer, la filière MARGUERITE HAPPY COW repose sur 5 piliers :

1. L’herbe et le pâturage : Au minimum 70% de la ration provient de l’herbe et la surface minimum imposée est de 4 vaches par Ha.
2. Aliments régionaux et naturels : 70% de l’alimentation provient du pâturage mais pour le complément cela doit être 100% végétal et au minimum 95% des céréales doivent être produits dans un rayon inférieur à 300km de l’exploitation. Alimentation sans OGM
3. Production d’un lait de qualité différenciée
4. Taille humaine et revenu plus équitable
5. Transformation locale en fromage »

PORC COLUMBUS

« Elevé en toute petite production dans le respect de l’animal, sans antibiotiques, ni hormones de croissance, sa viande est particulièrement saine et savoureuse. L’alimentation du porc Columbus est 100% végétale et naturelle, évidemment garantie sans OGM. Grâce à ce régime alimentaire, enrichi en oméga-3, sa viande offre un bel équilibre lipidique. Pauvre en graisses saturées et riche en acides gras essentiels, propices à une santé optimale et au maintien d’un bon cholestérol, sa chair est délicieusement tendre. »

PORC FERMIER DE WALLONIE

« C'est une ASBL qui regroupe des éleveurs, des fabricants d'aliments pour bétail et des organismes de certification actifs dans la filière. L'aire de production est limitée à la Wallonie et doit provenir d'exploitations agricoles familiales indépendantes. Pour être considérée comme familiale, une exploitation ne peut compter plus de 750 places de truies et leurs porcelets jusqu'à 12 semaines d'âge ou 2000 places de porcs à l'engraissement ou 2000 places de porcs à l'engraissement et 300 places de truies en circuit fermé. La viande doit provenir d'un animal résultant d'un croisement basé majoritairement, soit 50 % minimum de l'origine génétique, sur les races Landrace, Large White et Piétrain ou de sujets d'engraissement issus de ces races pures. La durée minimale des phases de croissance et de finition cumulées est de minimum 100 jours, l'âge d'abattage de minimum 170 jours. Les formules alimentaires utilisées durant la phase d'engraissement, soit à partir de 20 kg de poids vif jusqu'à l'abattage contiennent au minimum 75 % de céréales et issues de céréales et 60 % des matières premières proviennent de Wallonie⁶⁷. »

PORC PLEIN AIR

« La truie d'élevage est issue d'un croisement entre une truie de race Large White ou Landrace et un verrat de race Duroc. Les animaux destinés à l'engraissement sont issus du croisement de cette truie avec un verrat de race Piétrain. Les animaux sont engraisés en plein air sur prairies permanentes durant une période de minimum 100 jours pour être abattus à un âge de minimum 170 jours. Les formules alimentaires utilisées durant la phase d'engraissement, soit à partir de 20 kg de poids vif jusqu'à l'abattage contiennent au minimum 75 % de céréales et issues de céréales et 60 % des matières premières proviennent de Wallonie. L'alimentation est également sans OGM.⁶⁸ »

PORC QUALITÉ ARDENNE BIO

« Respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique // Un porc à qui on laisse le temps de grandir, la différence se ressentira au niveau du goût. // Densité d'élevage adaptée permettant aux animaux une liberté de mouvement optimale. // Aire de couchage recouverte de litière garantissant confort et bien-être. // Bâtiment éclairé par la lumière naturelle avec un accès à une aire extérieure d'exercice. // Alimentation issue de l'agriculture biologique. // Viande saine sans OGM et sans antibiotique. // Transport à jeun et par lots pour réduire le stress durant le transport. // Camion adapté pour le confort de l'animal. // Respect de l'animal lors de l'abattage : les porcs sont anesthésiés pour un abattage sans stress et sans douleur. »

PORC SUR PAILLE

« Porc sur Paille propose un élevage sur une litière en paille et prévoit un espace disponible par porc supérieur à celui des élevages classiques. La viande est savoureuse de par son procédé d'élevage (porcs moins stressés, viande plus persillée...) ainsi que sa préparation artisanale ».

POULET DE GIBECQ

« C'est un label pour les volailles de type chair dont l'âge d'abattage minimal est de 70 jours. Les exploitations ne peuvent détenir plus de 10.000 poulets. Les fermes doivent être familiales ainsi que la main d'œuvre. Les volailles doivent bénéficier d'un parcours extérieur. Elles sont nourries sans OGM et l'alimentation au stade croissance et finition doit comprendre au moins 70% de céréales, ... »

PRIX JUSTE PRODUCTEUR

« Le cahier des charges du label "Prix Juste Producteur" est basé sur un référentiel qui est composé de 15 critères. Il définit les éléments jugés indispensables pour garantir à nos producteurs une rémunération juste basée sur :

- La prise en compte des coûts de production
- Une rémunération calculée sur base de la commission paritaire 144 d'un ouvrier agricole spécialisé en agriculture. Équivalant à une rémunération minimum de 10€/heure. »

SAINBIOOZ

« Notre marque est née de la volonté d'éleveurs engagés, désireux de faire évoluer le secteur de l'élevage. La mission de SAINBIOOZ est de vous offrir une viande bio, produite localement avec savoir-faire et par amour du goût, en toute transparence, dans le respect de l'homme et de la nature.

Via cette marque nous souhaitons reprendre en main la commercialisation de nos productions et assurer le circuit le plus court possible entre vous, consommateurs et nous éleveurs. Notre pari un peu fou ? Rendre accessible nos productions directement dans votre magasin préféré. Derrière chaque produits SAINBIOOZ se trouve des histoires, des fermes, des éleveurs soucieux de vous offrir une viande bio qui a du sens et du goût. Notre objectif est de pérenniser nos fermes familiales, notre terroir, notre cadre de vie, via une juste rémunération des différents acteurs. SAINBIOOZ est né parce que nous croyons en un élevage toujours plus durable et responsable. »

VEGAPLAN

« Le Standard Vegaplan est un cahier des charges qui assure la qualité des produits livrés au sein de la filière végétale en Belgique. Il garantit la sécurité alimentaire, la traçabilité et, nouveauté, la durabilité. Outre l'accès au marché, il permet à l'agriculteur d'assurer le respect des obligations légales et de répondre aux demandes des acheteurs et aux attentes des consommateurs. ». L'adhésion à ce cahier de charges permet également une certaine opérabilité avec d'autres pays.

SOURCES



SOURCES

1. https://dial.uclouvain.be/memoire/ucl/fr/object/thesis:3328/dastream/PDF_01/view
2. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R1151&from=FR>
3. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-JL:2007:189:0001:0023:FR:PDF>
4. <http://agrilabel.be/qualite-differenciee/>
5. <https://agriculture.wallonie.be/systeme-regional-de-qualite-differenciee>
6. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=FR>
7. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=O-JL:2002:031:0001:0024:fr:PDF>
8. http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/loi_a1.pl?lan-guage=fr&la=F&table_name=loi&cn=2016061719&caller=list&from-tab=loi&tri=dd+AS+RANK
9. https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaurobd_0.pdf
10. http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/loi_a1.pl?lan-guage=fr&la=F&cn=2017041810&table_name=loi&caller=list&from-tab=loi&tri=dd+AS+RANK
11. <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publiques-de-restauration-collective>
12. http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/loi_a1.pl?lan-guage=fr&la=F&cn=2013011409&table_name=loi&caller=list&from-tab=loi&tri=dd+AS+RANK
13. https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf
14. http://www.favv-afsca.be/denreesalimentaires/documents/2009-02-04_reglement-1924-2006_fr.pdf
15. <http://www.ejustice.just.fgov.be/loi/loi.htm>
16. <http://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/nutrition>
17. http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?lan-guage=fr&la=F&cn=2003111441&table_name=loi
18. <http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/assouplissements/>
19. <http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/>
20. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX:3A32014L0024>
21. <http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/decret/2018/10/04/2018015578/justel>
22. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Aviculture>
23. <http://environnement.wallonie.be/legis/agriculture/qualite/qualite119.pdf>
24. <http://sprimont2018.be/portfolio/wp-content/uploads/2018/01/Influence-de-l%E2%80%99%C3%A2ge-et-du-poids-d%E2%80%99abat-tage-sur-la-qualit%C3%A9-organooleptique-du-poulet-de-chair-%C3%A0-croissance-lente-en-RW.pdf>
25. <https://www.diversiferm.be/wp-content/uploads/2016/07/Tas-tout-sur-ton-%C3%A9tiquette-2018.pdf>
26. <http://www.afsca.be/consommateurs/nosaliments/viande-origine/>
27. <http://www.apaqw.be/OEUF/Home.aspx>
28. https://fr.wikipedia.org/wiki/Viande_bovine
29. http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/brochures/viande_09.pdf?ext=.pdf
30. <http://www.celagri.be/une-vache-ca-mange-quoi/>
31. <http://www.celagri.be/connaître-l'origine-de-la-viande-de-boeuf/>
32. <https://www.sogepa.be/assets/72be2827-a9b9-4365-b5dc-948725c5415d/sogepa-etudedeviande-bd.pdf>
33. <http://public.belbeef.be/fr>
34. https://filagri.be/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_Plan-de-d%C3%A9veloppement_v viande-bovine_Provisoire_23042019-1.pdf
35. http://www.apaqw.be/Apaqw/media/PDF/brochures/viande_09.pdf?ext=.pdf
36. <https://www.ghlgroupe.be/0127/fr/Nos-marques-nos-references>
37. <http://www.bocquillon.be/>
38. <https://www.scar.be/scarweb/sites/default/files/pdf/Limousine-Bio-Ardenne.pdf>
39. <https://www.endirectdemonelevage.be/>
40. <http://sainbiooz.be/>
41. <https://www.celagri.be/quelles-sont-les-caracteristiques-de-lelevage-de-bovins/>
42. <http://www.ejustice.just.fgov.be/loi/loi.htm>
43. <https://www.cerin.org/questions-aux-dieteticiens/quest-quun-fromage-frais/>
44. https://fr.wikipedia.org/wiki/Types_de_p%C3%A2tes_de_fromage#Fromages_%C3%A0_p%C3%A2te_dure
45. [http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/arch_a1.pl?sql=\(text+contains+\(%27%27\)\)&language=fr&rech=1&tri=dd+AS+RANK&value=&table_name=loi&F&cn=1994121543&caller=archive&fromtab=loi&la=F&ver_arch=002](http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/arch_a1.pl?sql=(text+contains+(%27%27))&language=fr&rech=1&tri=dd+AS+RANK&value=&table_name=loi&F&cn=1994121543&caller=archive&fromtab=loi&la=F&ver_arch=002)
46. http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?lan-guage=fr&la=F&cn=1980031830&table_name=loi
47. [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_\(produit_laitier\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cr%C3%A8me_(produit_laitier))
48. <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/les-produits-lait/cremes>
49. <https://www.laitdefoinwallonie.com/>
50. <http://www.fromagedeherve.com/fr/aop>
51. <http://www.apaqw.be/jecuisinelocal/Coq-de-Cristal/Coq-de-Cristal-2019/Fromage-de-type-boulette.aspx>
52. <https://loicq.be/fr/>
53. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32014L0024>
54. <http://www.celagri.be/quelles-garanties-de-tracabilite-du-lait-et-des-produits-laitiers-en-belgique/>
55. <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fruit/35455>
56. <https://fr.wikipedia.org/wiki/L%C3%A9gume>
57. <https://filagri.be/horticulture-comestible/le-secteur-horticulture-comestible/>
58. https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/handbook_2016_fr.pdf
59. https://socopro-asbl.be/filagri/wp-content/uploads/sites/2/2019/10/CdP_planStrategique_HorticComestible_12112018.pdf
60. <http://www.apaqw.be/FROMAGES/Le-fromage/Les-categories-de-fromages.aspx>
61. https://www.celagri.be/wp-content/uploads/2020/05/CELAGRI_Alimentation-des-bovins_150520.pdf
62. <http://www.afsca.be/comitescientifique/publications/brochures/laitcru/>
63. <http://filagri.be/filiere-laitiere-proposition-de-plan-de-developpement-strategique-2019-2030/>
64. <http://filagri.be/plan-strategique-ovins/>
65. <https://filagri.be/pommes-de-terre/chiffres-cles-pommes-de-terre/>
66. <http://environnement.wallonie.be/legis/bienetreanimal/bienetre025.html>
67. <http://environnement.wallonie.be/legis/agriculture/qualite/qualite125.pdf>
68. <http://environnement.wallonie.be/legis/agriculture/qualite/qualite126.pdf>
69. <https://agrilabel.be/qualite-differenciee/produits-labellises-qd/>
70. <https://www.porccolumbus.be/>
71. <http://environnement.wallonie.be/legis/bienetreanimal/bienetre043.html>
72. <https://certifruit.be/liste-des-varietes/>
73. <http://fiwap.be/documentation/liste-belge-des-varietes-robustes-bio-2020/>
74. <http://fiwap.be/wp-content/uploads/2019/12/1912VarRobMagBel.pdf>
75. <http://www.fao.org/ag/humannutrition/biodiversity/fr/>
76. <http://www.fao.org/world-banana-forum/projects/good-practices/fair-trade-standards/fr/>
77. <http://www.fao.org/3/a-i3437f.pdf>

Auteure : **Justine Chanoine**

Editeur responsable :

Manger Demain - SOCOPRO ASBL

Avenue Comte de Smet de Nayer 14, 5000 Namur

Graphisme : **Sophie Colson**



