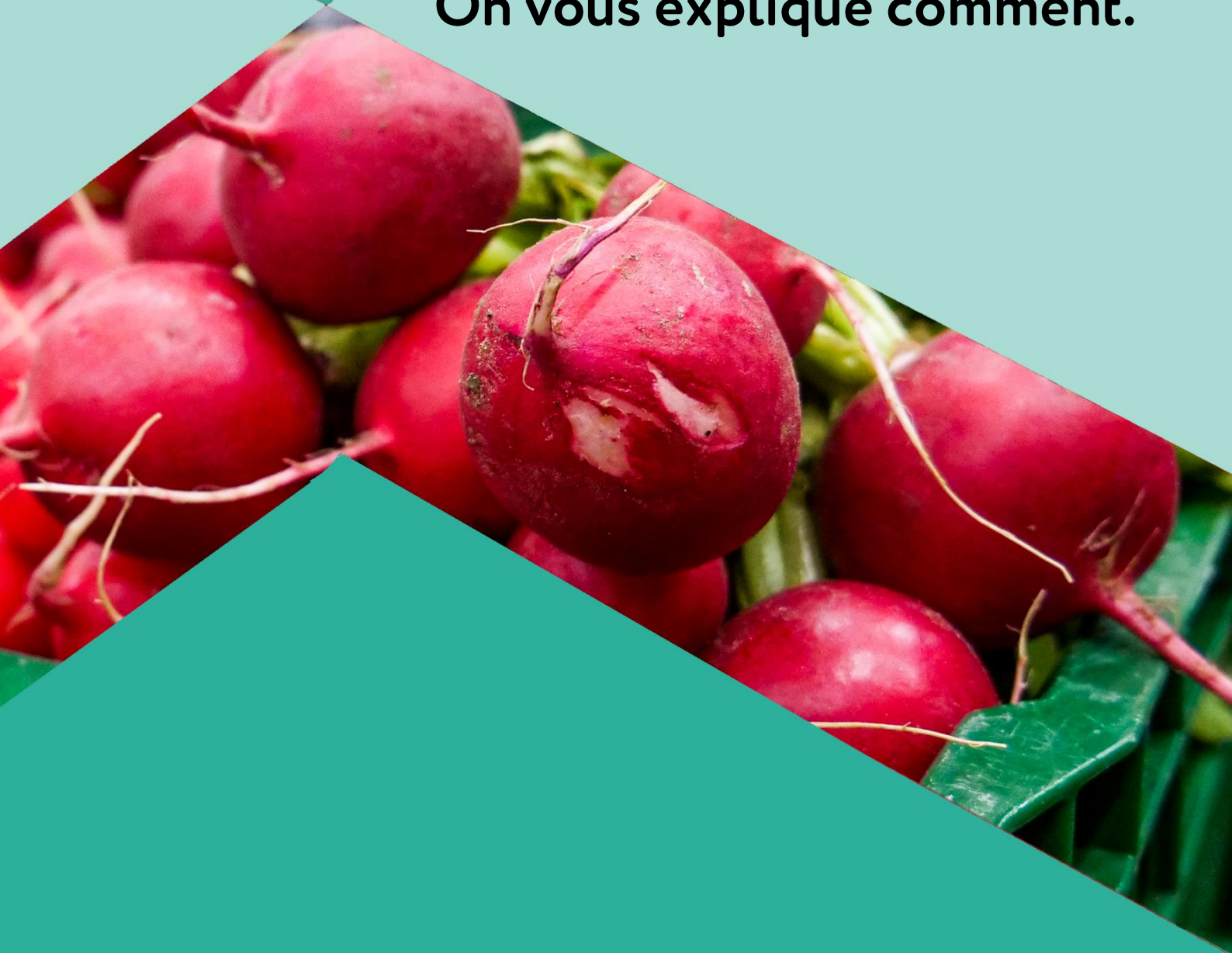


Des produits locaux, en circuit court et bio au menu de vos cantines ?

**C'est possible !
On vous explique comment.**



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de
la



Wallonie

Qui peut répondre à mes besoins ?

1

Si vous souhaitez privilégier l'utilisation de produits locaux, bio et en circuit-court¹ dans vos menus, vous pouvez vous tourner vers deux types de profils différents : les producteurs² individuels ou les coopératives de producteurs.

Travailler avec les producteurs individuels vous assure la relation la plus directe et sans doute la connaissance la plus fine des aliments proposés et des conditions dans lesquels ils sont produits. Cela vous permet également d'établir une relation humaine et de confiance, souvent précieuse dans le domaine de l'achat-vente.

Toutefois, répondre aux commandes, parfois importantes et diversifiées des collectivités, est un défi compliqué pour les producteurs individuels. Ceux-ci sont notamment soumis aux risques du métier (aléas climatiques, maladies, ...) et pourraient dans certaines situations avoir du mal à répondre à de grosses commandes. Ils sont aussi, pour certains, spécialisés dans l'une ou l'autre production et ne pourront répondre à l'ensemble de vos demandes.

Il est donc généralement intéressant et avantageux de travailler avec des producteurs individuels pour répondre à la demande **de petites cantines** (crèches, petites écoles...) ou à une **partie de la demande de la cantine** (pommes de terre, produits laitiers, 20% des légumes...). Bien entendu, vous pouvez également travailler avec plusieurs producteurs individuels pour assurer l'entièreté de votre approvisionnement.

Vous souhaitez connaître les producteurs proches de chez vous ?

Rien de plus simple, il vous suffit de vous rendre sur le site : leclicloca.be ou de faire appel à la Cellule Manger Demain (appro@mangerdemain.be). Un [catalogue des producteurs signataires](#) du Green Deal Cantines Durables est notamment disponible.

¹ Contrairement au « local » qui fait référence à la proximité géographique, le circuit-court est la diminution voire la suppression des intermédiaires. On désigne généralement par « circuit-court » des circuits de commercialisation impliquant au maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

² Sont compris dans les « producteurs », les agriculteurs, les éleveurs mais également les artisans-transformateurs.

Pour **relocaliser de plus gros volumes**, ou une **diversité plus importante d'aliments**, le recours aux coopératives de producteurs pourrait être une solution plus adaptée. Mais c'est quoi au juste une coopérative de producteurs ?

Les coopératives sont des groupements de producteurs (et parfois également de consommateurs) dont les décisions sont prises collectivement et démocratiquement par les producteurs (et éventuellement les consommateurs) eux-mêmes. Les bénéfices sont entièrement reversés aux producteurs membres de la coopérative. Dans la plupart des cas, elles adoptent le modèle de l'économie sociale³. Au-delà d'une production locale et en circuit-court, les coopératives défendent une approche agroécologique, artisanale et/ou biologique qui garantit à leurs produits une qualité supérieure. Les coopératives fonctionnent dans une totale transparence vis-à-vis du consommateur avec une information claire et complète sur l'origine des produits, les producteurs et le mode de production. Enfin, par leur dimension sociale et solidaire, les coopératives misent sur la mixité et l'inclusion sociale, tant du point de vue des consommateurs que des travailleurs (publics précarisés, travailleurs souffrant d'un handicap...).

Vous souhaitez plus d'infos sur le fonctionnement des coopératives ?

Découvrez les coopératives ancrées sur votre territoire et leur fonctionnement grâce à notre fiche-outil « [Tout savoir sur les coopératives](#) ». N'hésitez pas également à faire appel à la Cellule Manger Demain (appro@mangerdemain.be).

³ Les entreprises d'économie sociale, à l'inverse d'entreprises classiques, ont pour raison d'être de répondre aux besoins de la société dans le respect du travailleur et de son environnement, plutôt que de viser le profit.

2

Qu'est-ce que ça implique de travailler avec des coopératives et des producteurs locaux ?

Tout d'abord, la relocalisation de votre approvisionnement ne doit pas nécessairement se faire en une fois et peut évidemment s'envisager de façon progressive. Il est tout à fait possible de commencer par une quantité limitée d'un produit (ex. : 30% de la viande) ou une gamme particulière de produits (ex. : les fruits et légumes).

Travailler avec des producteurs ou coopératives locales peut nécessiter quelques adaptations dans le fonctionnement de la cantine. Il est donc primordial d'impliquer dans la réflexion toutes les personnes intéressées par son fonctionnement (direction, responsable des achats et marchés publics, cuisiniers, personnel de service mais aussi des bénéficiaires de la cantine).

Les produits frais ne pourront vous être livrés que durant leur saison de production. Pour les produits utilisés hors saison, il est alors conseillé de se tourner vers des conserves ou les produits surgelés. Si vous êtes concernés par les marchés publics, les produits en conserve ou surgelés pourront être rassemblés dans un marché public séparé (voir le point 3).

Il peut être utile de modifier quelque peu les produits demandés dans votre inventaire pour pouvoir correspondre à l'offre des producteurs wallons. Par exemple, pour des fromages, il est conseillé de se tourner vers des alternatives locales (mais similaires) pour remplacer les fromages hollandais (type Gouda...) ou français (Comté...). Rien de tel que d'échanger avec des producteurs ou coopératives en amont de votre marché pour dresser un inventaire en adéquation avec l'offre locale (voir point 3.C.).

Au niveau logistique, les producteurs ou coopératives locaux, ont souvent moins de marge de manœuvre que les grossistes et acteurs de l'agro-industrie. Cela nécessitera peut-être de votre part quelques adaptations quant aux livraisons, portions ou calibrages des produits demandés. Encore une fois, une discussion préalable avec les coopératives ou producteurs locaux peut vous permettre de surmonter ces obstacles.

Les maraichers établissent leur plan de culture (fruits, légumes et quantités à produire) à l'avance. Pour s'adapter à leur réalité, il est conseillé de baser son marché sur l'année civile (du 1^{er} janvier au 31 décembre). Une coopérative qui obtient le marché en novembre ou décembre peut alors s'organiser plus facilement avec ses producteurs pour répondre à la demande de la collectivité. Certaines collectivités attribuent même leur marché un an à l'avance afin de laisser encore plus de temps aux producteurs locaux pour s'organiser.

Se tourner vers des produits frais et de saison peut également impliquer quelques adaptations dans les habitudes du personnel de cuisine (adaptation des menus selon la

saison, ...). La Cellule Manger Demain met à votre disposition des outils⁴ et des formations destinées à vous aider dans cette transition. Un catalogue reprenant toutes les formations est disponible sur notre site internet.



Les formations les plus pertinentes sont notamment :

- ✓ Valoriser les légumes et fruits de saison (une formation différente pour chaque saison) ;
- ✓ Les saisons comme base de mon menu ;
- ✓ Reconstruire mes recettes habituelles en alimentation durable ;
- ✓ Se réorganiser pour cuisiner du frais : Quelle organisation d'équipe ? Quels équipements privilégier ?

Ces adaptations vous permettront également de répondre à différents critères du label « Cantines durables » (saisonnalité, fraîcheur, circuit-court, ...).⁵

⁴ Voir notamment, le calendrier des fruits et légumes de saisons de Manger Demain et BioWallonie: <https://www.mangerdemain.be/2020/01/01/calendrier-des-fruits-et-legumes-de-saison-en-wallonie/>

⁵ Pour plus d'informations sur le label « cantine durable » : <https://www.mangerdemain.be/label-cantines-durables/>

Comment rédiger mon marché public pour faciliter l'accès des coopératives et des producteurs ?

3

Si vous êtes une collectivité publique, vous êtes certainement soumis à la réglementation en matière de marchés publics. Ces règles peuvent constituer un frein dans votre volonté de vous approvisionner plus durablement. Toutefois, il existe plusieurs astuces qui vous permettront de faciliter l'accès à vos marchés aux coopératives et producteurs.

A. Les marchés publics ne créent pas d'exclusivité dans le chef de votre fournisseur

Vous êtes en cours de marché avec votre fournisseur mais vous souhaiteriez commander à des producteurs locaux ? Pas de problème, il est important de savoir qu'en principe les marchés publics ne créent pas un droit d'exclusivité dans le chef des fournisseurs auxquels ils ont été attribués (à moins que vous l'ayez prévu dans votre cahier des charges ou que vous ayez prévu des quantités minimales à commander).

Vous pouvez donc sans problème relancer un marché en parallèle ayant le même objet. Il faudra toutefois veiller à ne pas enfreindre l'interdiction de fractionner artificiellement son marché (la technique du « saucissonnage ») et à respecter les procédures et obligations de publicité prévues par la réglementation.

B. Travailler avec plusieurs producteurs : pourquoi pas l'accord-cadre multi-attributaire ?

L'accord-cadre est une technique de marché public qui vous permet de (pré)sélectionner et classer plusieurs producteurs selon les critères d'attribution que vous aurez établis. Pour toutes vos commandes ultérieures passées à l'intérieur de cet accord-cadre, vous pourrez alors fonctionner en « cascade » en vous adressant d'abord au producteur ayant remis l'offre la plus intéressante (qui n'est pas forcément la moins chère, pour rappel). S'il ne peut répondre à la commande, vous pourrez alors vous adresser au second, puis à défaut, au troisième, et ainsi de suite...

Cette technique est très utile car elle permet d'intégrer facilement des producteurs locaux à votre approvisionnement. Si le/les producteur(s) classé(s) premier(s) ne sait(savent) pas vous fournir les volumes demandés, alors vous pourrez vous tourner vers le fournisseur suivant, qui pourrait même être une coopérative ou un grossiste plus gros.

Pour rappel, l'accord-cadre ou n'importe quel marché passé avec un/des producteurs local(aux) ne vous empêchent pas de vous livrer en parallèle chez d'autres producteurs (aucun droit d'exclusivité n'est créé chez les fournisseurs).

C. Scinder vos marchés

Un marché d'alimentation peut être scindé en différents marchés par catégorie de produits (marché « légumes » ; marché « produits laitiers » ; marché « viande » ; marché « épicerie »...). Il s'agit en effet de produits spécifiques répondant à des modes de production différents et qui ne sont pas considérés comme formant un tout homogène. Vous pouvez donc scinder votre marché sans crainte de « saucissonnage » artificiel. Si ces marchés sont en dessous des seuils de publication prévus par la réglementation⁶, vous pourrez avoir recours à des procédures allégées. En deçà de ces seuils, vous avez toujours l'obligation de garantir un minimum de concurrence mais vous pourrez en effet solliciter une offre uniquement auprès d'opérateurs qui vous intéressent. Vous pourriez donc décider de ne demander une offre qu'à des coopératives ou à des producteurs locaux.

D. Allotir vos marchés

Une fois vos marchés bien séparés, vous pouvez encore décider de les allotir. L'allotissement permet, au sein d'un même marché, de distinguer plusieurs sous-catégories de produits afin de permettre plus facilement à des petites structures d'y répondre. En effet, un soumissionnaire pourra décider de ne remettre offre que pour un ou plusieurs lots sans forcément devoir répondre à l'ensemble du marché. Prenons, par exemple, le marché « viande ». Les coopératives ou éleveurs sont souvent spécialisé(e)s dans un type de viande (ex. : coopératives d'éleveurs de bœuf, coopératives d'éleveurs de porcs, ...) et ne pourraient pas répondre à l'ensemble des types de viande demandés au sein de votre marché. Il est alors utile d'allotir votre marché en fonction du type de viande. On aurait alors pour le marché « viande », un lot « viande de bœuf », un lot « viande de porc », un autre « volaille »...

E. Besoin d'un service de gestion des commandes informatisées et centralisées ? Incorporez-y vos producteurs locaux.

Au vu des volumes importants et de la diversité des produits commandés, certaines cantines demandent dans leur marché la mise à disposition par le fournisseur d'un système de gestion des commandes informatisées et centralisées. Cet outil, indispensable à votre cantine, ne vous empêche pas d'intégrer des producteurs ou des coopératives locales. En effet, il vous est toujours possible d'imposer au fournisseur principal/à la centrale d'achats qu'il/elle intègre au logiciel les producteurs de votre choix. Pour choisir ces producteurs, il vous suffira de relancer un/des marché(s) d'alimentation durable (avec des critères appropriés) ou plus simplement de prévoir, au sein du même marché, des lots séparés (en précisant dans les conditions du marché que les producteurs devront accepter de passer par l'intermédiaire du logiciel de commandes). Dans l'offre du fournisseur principal/centrale d'achats qui met à disposition son logiciel de commandes, vous pourrez lui demander d'indiquer la marge (en %) qu'il percevra sur la revente des produits des autres fournisseurs que vous aurez ajoutés. Cette solution est très pratique si vous souhaitez travailler avec des producteurs/coopératives locaux tout en gardant la facilité d'un logiciel de commandes centralisées.

F. Prospecter et sonder le marché avant de lancer votre marché public

La réglementation des marchés public vous permet de consulter différents opérateurs économiques pour vous permettre de peaufiner votre compréhension et vos connaissances

⁶ Aujourd'hui, le seuil de publication belge est de 140.000 euros.

du secteur et d'informer les opérateurs de votre intention de lancer un marché.⁷ Il vous est fortement conseillé d'user de cette faculté dans le cadre de la préparation de votre marché public. Vous pouvez contacter préalablement au lancement de votre marché différents producteurs ou coopératives pour connaître leurs spécificités mais également pour leur faire part de vos réalités/contraintes logistiques et humaines. Cela pourra vous donner des idées d'adaptations à apporter à votre cahier des charges pour prendre en compte certaines particularités liées au fonctionnement des coopératives et à la réalité des producteurs locaux.

G. Réserver votre marché aux entreprises d'insertion

La réglementation des marchés publics vous autorise à réserver l'accès à votre marché uniquement à des entreprises d'insertion agréées ou à des entreprises dont 30% du personnel sont des travailleurs handicapés ou défavorisés.⁸

H. Favoriser les clauses liées au circuit court

La réglementation des marchés publics vous interdit de favoriser explicitement l'origine (locale) des produits.⁹ Toutefois, vous pouvez favoriser le circuit-court. Celui-ci ne se définit en effet pas en fonction de la proximité géographique mais bien du nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Le recours à des producteurs individuels ou à des coopératives de producteurs est la relation la plus directe possible puisqu'elle ne comporte aucun intermédiaire. Vous pourriez, dès lors, accorder des points aux différentes offres à travers un critère d'attribution en fonction du nombre d'intermédiaires (au moins d'intermédiaires, au plus de points).

I. Valoriser des produits issus de l'agriculture biologique

Les coopératives et certains producteurs s'inscrivent dans une démarche respectueuse de l'environnement. Inscrire des exigences techniques ou des critères d'attribution en lien avec l'agriculture biologique peut donc également favoriser l'accès aux coopératives et à certains producteurs locaux.

J. Intégrer une dimension pédagogique avec l'organisation de visites de fermes

Les producteurs locaux (et coopératives) pourront facilement mettre en place l'organisation de visites de terrains à vocation pédagogique, thérapeutique, ... Intégrer une telle clause, outre l'intérêt qu'elle suppose pour la vision de l'alimentation durable de votre institution, permettra donc également de favoriser les producteurs locaux au détriment de grossistes plus éloignés (géographiquement et par rapport au nombre d'intermédiaires) des producteurs.

K. Rejoindre le Green Deal Cantines Durables pour un accompagnement optimal

Le Green Deal Cantines Durables vous offre un accompagnement gratuit et sur mesure afin d'améliorer la durabilité de vos menus. Cet accompagnement se décline sous la forme de formations ou d'expertises individuelles au sein de votre cantine mais également de coups de pouce financiers qui peuvent vous permettre de compenser les surcoûts éventuels liés à

⁷ Article 51 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics

⁸ Article 15 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics

⁹ Article 53 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics

la relocalisation de vos achats¹⁰. Un accompagnement dans la rédaction de votre cahier des charges vous est également proposé ainsi qu'une mise en relation avec des producteurs et des coopératives proches de chez vous.

La Cellule Manger Demain a été mise en place en 2019 pour mettre en œuvre certaines actions de la Stratégie wallonne du même nom qui vise à doter la Wallonie d'un système alimentaire durable. La Cellule Manger Demain a notamment été chargée de travailler sur la thématique de la restauration collective, à travers le Green Deal Cantines Durables.

¹⁰ Pour plus d'informations sur le Coup de Pouce « Du local dans mon assiette » : <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>