

WEBINAIRE



Acteurs publics : vous souhaitez soutenir les producteur·rices locaux·ales via vos marchés publics alimentaires ? Parlons-en !



influences
végetales

collectif
développement
cantines
durables



1. Introduction

Françoise Ansay, chargée de projet "Terres publiques" pour Terre-en-vue

2. La distribution de potages collations dans les écoles

Sylvie Deschampheleire, directrice de l'asbl Influences Végétales et membre du CDCC

3. L'adaptation des cahiers de charges pour les rendre accessibles aux acteurs de l'approvisionnement et en particulier des agriculteur·rices

Simon Lechat, juriste et chargé de mission territoriale à la Cellule Manger Demain

Avec les témoignages de terrain de :

- ✓ **Pierre Vanderslycken**, chargé de communication pour l'Institut Médico-pédagogique René Thône à **La Louvière**
- ✓ **Davide Arcadipane**, chargé de mission alimentation durable chez IsoSL, Intercommunale de Soins Spécialisés de **Liège**
- ✓ **Martine Cuignet**, Diététicienne, Home Saint-Nicolas, CPAS d'**Enghien**

Introduction :

1. Objectif de ce séminaire

Partager avec les autorités publiques en charge de collectivités les **outils, moyens et expériences** permettant de définir des cahiers des **charges alimentaires de collectivités** de telle façon que les **agriculteurs.trices** (ou groupements d'agriculteurs) puissent y répondre.



2. Terre-en-vue

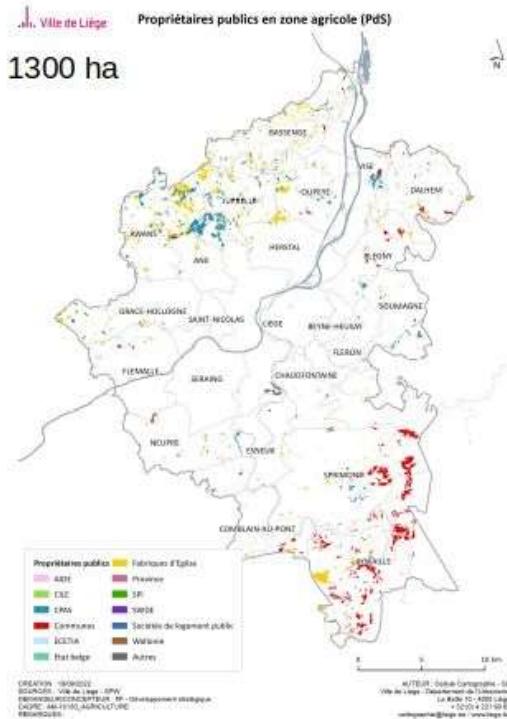
Une coopérative de citoyen.n.e.s et d'agriculteurs.trices engagés pour soutenir l'accès à la terre pour une production nourricière durable, locale et en circuit-court (www.terre-en-vue.be)





2. Terre-en-vue

Des terres publiques (60 000 ha) – et leurs agriculteurs.trices qui pourraient contribuer prioritairement à l'alimentation des citoyens.



2. Terre-en-vue

Les propriétaires publics (communes, CPAS, région wallonne, la Défense, la Province, les diocèses,...) sont aussi des gestionnaires de collectivités



Sylvie Deschampheleire

Direction asbl Influences végétales

**influences
végétales**

**collectif
développement
cantines
durables**

Membre du Collectif Développement Cantines Durables



Pourquoi commencer la transition de votre cantine par du potage-collation ?

Le cas particulier des cantines scolaires et leur impact

- 130 à 140 jours repas par an (fondamental, secondaire, supérieur)
= 12% de l'alimentation de l'enfant ou du jeune
- +/- 175 collations de 10h par an
- Cantine attractive = obtenir l'adhésion des mangeurs > goût
- 3 fonctions essentielles : santé, pédagogique, lien social

La qualité recherchée pour la cantine scolaire

Alimentation durable à l'école =

- Pleine de vie
- La plus locale possible
- Avec plus de végétal

- Qu'est-ce qui est possible pour cette école-là, cette commune-là ?
- Qui sont les producteurs biologiques / sol vivant ?



Le service de potage-collation

- Soit produit à l'école
- Soit produit par la Filière > conditions
- Dans tous les cas : QUALITE & ACCOMPAGNEMENT
- Qui sont les fabricants en capacité de produire le potage ?
- Qui sont les maraîchers proches ? PRIX JUSTES
- **Dans le cadre de la Filière,
nous mettons en oeuvre chaque maillon**
 - 176 services dans 152 implantations
 - 89 tonnes de légumes > +50 maraîchers et coopératives
 - 166.000 litres de potages - 17 fabricants ES
 - 1.400.000 portions gratuites servies à 18.750 enfants...



Le potage-collation®, une garantie de qualité

Fabricants formés
Matériel sélectionné
Logistique organisée

Ecole accompagnées
Personnel formé
Familles informées

Descriptifs de qualité
Afsca, calculateur, communication...



Le potentiel

Projection théorique pour 2 potages par semaine par élève en FWB



Fondamental + secondaire + spécialisé = 905.000 élèves en FWB
Filière actuelle = 18.000 élèves, soit 2% du potentiel

Référence de production « sol vivant » 15T / ha				
30 sorte de légumes pour le potage				
50 potages par élève par an				
Fondamental	500.000 élèves x120ml x50	3.000.000 L 1.500.000 KG	100ha	250ha 0.00034% SAU
Secondaire	360.000 élèves x250ml x50	4.500.000 L 2.250.000 KG	150ha	
				250ha 0.00034% SAU
7.500.000 L / an				





collectif
développement
cantine
durables



collectif
développement
cantine
durables





collectif
développement
cantines
durables

sylvie@influences-vegetales.eu

Nouveau site : www.influencesvegetales.be



Objectif

✿ Favoriser l'accès des producteurs locaux à votre(vos) marché(s) public(s)

... tout en respectant la règlementation des marchés publics !

2 types de MP alimentaires

✿ MP Fourniture : achat de denrées alimentaires

✿ MP Service : service traiteur (catégorie « Services sociaux et autres services spécifiques)



Comment rendre son MP alimentaire plus durable ?

Plusieurs étapes ...



2. Connaître l'offre

❖ Prospecter le marché (conseil le plus important !)

- ⇒ Nécessité de préparer son marché suffisamment à l'avance
- ⇒ Rencontrer les producteurs/coopératives/traiteurs (visites, réunions, ...) de votre région : comprendre leur fonctionnement et les possibilités de vous livrer (quantités, fréquence, ...) + permet aux producteurs d'être au courant de votre intention de lancer un marché et de s'y préparer
- ⇒ Faire appel à des acteurs structurants/facilitateurs (GAL, Manger Demain, CDCD...)
- ⇒ Plateforme « *JeCliqueLocal* » : <https://jecliquelocal.be/>
- ⇒ Guide pour un MP d'alimentation durable (Manger Demain)

1. Connaître ses besoins



Etablir un diagnostic en vous posant plusieurs questions:

- ⇒ Type de marché (fourniture vs service) ;
- ⇒ Volumes des denrées commandées ;
- ⇒ Conditionnement : frais vs surgelé / produits (pré-)transformés vs produits bruts ;
- ⇒ Budget;
- ⇒ Modalités et fréquence des livraisons ;
- ⇒ Nombre d'interlocuteurs différents envisageables ;
- ⇒ Respect des saisons ;
- ⇒ Bio ou conventionnel ;
- ⇒ Commandes via une centrale;
- ⇒ ...



Comment établir ce diagnostic ?

Primordial de faire participer l'ensemble du personnel (autorité politique, responsable des achats mais surtout cuisiniers et éventuellement mangeurs, ...)



2. Connaître l'offre - exemples



Connaissez-vous l'offre des producteurs locaux auprès de chez vous ?



Dans vos menus vous proposiez de temps en temps de la dinde (filet de dinde, ...) , la coopérative à laquelle vous vous adressez vous informe qu'il n'existe malheureusement aucun producteur local de dinde. Que faire ?



La productrice de yaourt vous indique qu'elle ne peut vous livrer que le mercredi alors que d'habitude, vous êtes livrés le lundi... Que faire ?

2. Connaître l'offre - exemples

- ❖ Connaissez-vous l'offre des producteurs locaux auprès de chez vous ?
- ❖ *Vous voulez des yaourts bio. Bien qu'il existe plusieurs producteurs de yaourts locaux, aucun n'est bio ... Que faire ?*
- ❖ *Certains maraîchers sont très intéressés de vous livrer mais malheureusement ils sont un peu trop petits pour pouvoir répondre à vos volumes de commande ... Que faire?*

3. Réajuster ses besoins en fonction de l'offre

- ❖ A la suite de ces rencontres et des différents constats posés par les producteurs, est-il possible de revoir vos besoins ?
- ❖ *Oui ? Alors revenez à l'étape 1 ...*
- ❖ *Non ? Continuons vers la prochaine étape ...*

4. Choisir la procédure

❖ Publicité ou non ?

❖ Seuils européens :

- ❖ > 221.000 euros (fournitures)
- ❖ > 750.000 euros (service catering)

❖ Procédure Négociée Sans Publication Préalable (PNSPP) :

- < 143.000 euros (fournitures)
- < 750.000 euros (service catering)

❖ Marchés de Faible Montant < 30.000 euros



Astuce : possibilité de scinder son marché en fonction de la gamme de denrées

❖ Différentes gammes de denrées alimentaires = différents marchés (autorisé : pas de risque de saucissonnage !)

❖ *Marché « viande »*

❖ *Marché « fruits et légumes »*

❖ *Marché « produits laitiers »*

❖ ...

5. Concevoir son cahier des charges



Il est temps de rédiger votre(s) cahier(s) des charges. A nouveau plusieurs étapes :

- ⇒ 1^{ère} étape : Définir l'objet du marché
- ⇒ 2^{ème} étape : Prévoir des lots
- ⇒ 3^{ème} étape: Définir des critères de durabilité
- ⇒ 4^{ème} étape : L'inventaire
- ⇒ 5^{ème} étape: Déterminer les conditions d'exécution



1^{ère} étape : définir l'objet du marché

L'objet du marché = traduction de vos besoins

→ Les critères de sélection, d'attribution et les spécifications techniques doivent être en lien et proportionnées à l'objet du marché

!!! Principe d'égalité et de non-discrimination

→ Préciser le caractère durable du marché

Exemple : « Fourniture de viande dont une partie en circuit-court » ; « Fourniture de fruits et légumes dans une démarche de durabilité »



2ème étape : prévoir des lots !!!

❖ Allotissement : tout est possible !

Allotissement par famille de produits, filière, mode de production, nature du produit, quantités, secteur géographique, etc.

❖ Concevoir les lots en fonction de la prospection effectuée (// l'offre locale).

❖ Les lots permettent également de tester progressivement des collaborations avec des producteurs locaux.

2ème étape : prévoir des lots !!!

❖ Exemple :

⇒ Marché « viande » :

- Lot « volaille »
- Lot « autres viandes »

Intéressant si producteur local de volailles ou une coopérative.

⇒ Marché « fruits et légumes » :

- Lot « fruits et légumes surgelés »
- Lot « légumes frais et en circuit-court »
- Lot « pommes et poires Bio »
- Lot « fruits exotiques »

⇒ Marché « épicerie, produits laitiers et autres denrées »

- Lot « épicerie »
- Lot « boissons »
- Lot « yaourt »
- Lot « autres produits laitiers »



3ème étape : définir des critères de durabilité

- ❖ Critères de sélection : pas vraiment pertinents ... Facultatifs en PNSPP !
- ❖ Critères d'attribution vs Spécifications techniques (possibilité de concilier les deux !)
- ❖ Attention : bien définir les critères (et l'exigence)
- ❖ Critères évolutifs : très intéressant dans une logique de progression !
- ❖ Quel suivi ? Contrôle ? Sanctions ?

3ème étape : définir des critères de durabilité

- ❖ Interdiction de favoriser une origine (locale) des denrées alimentaires
- ❖ Alternative : le circuit-court (différent de local !) et la transparence (totale de la filière)
- ❖ D'autres critères (à déterminer en fonction de ses besoins et de l'offre locale) :
 - ⇒ Agriculture biologique
 - ⇒ Commerce équitable
 - ⇒ Test gustatif (attention à la subjectivité : penser à un jury objectif, test à l'aveugle, ...)
 - ⇒ Bien-être animal
 - ⇒ Visites pédagogiques
 - ⇒ S'inspirer du label "cantine durable"

3ème étape : définir des critères de durabilité

Exemples de clauses « problématiques »

- ✿ "Le présent marché s'inscrit dans une démarche de circuit-court : l'adjudicataire s'engage à limiter au maximum les intermédiaires"
- ✿ "Les carottes devront, si possible, être certifiées bio"
- ✿ "L'adjudicataire (traiteur) s'engage à utiliser un maximum de légumes de saison"
- ✿ « Les biscuits contiennent un minimum d'huile de palme »



3ème étape : définir des critères de durabilité

Il faut rédiger vos clauses de manière plus détaillée :

"Le présent lot porte sur l'achat de légumes frais en circuit-court.

Le circuit-court est défini par le présent marché comme un circuit de commercialisation impliquant au maximum 1 intermédiaire entre le producteur (ou une structure dont le pouvoir de décision est majoritairement détenu par des producteurs (groupements, coopératives, ...)) et la cantine. En d'autres termes, si l'adjudicataire n'est pas directement producteur (ou une coopérative/groupement de producteurs), il doit s'approvisionner directement auprès d'un producteur ou d'une coopérative.

Durant toute l'exécution du marché, l'adjudicataire devra obligatoirement s'approvisionner en circuit-court pour ces produits et devra en apporter la preuve sur simple demande de l'adjudicateur (factures, attestation, ...). »

3ème étape : définir des critères de durabilité

✿ "L'adjudicataire devra proposer tout au long du marché des pommes et des poires certifiées Bio conformément au Règlement européen UE 2018/848. Tout label équivalent est accepté. A charge pour le soumissionnaire de démontrer que le label alternatif garantit le respect des critères du label Bio. (exigence technique)

✿ Au-delà des pommes et des poires, le soumissionnaire peut proposer dans son offre d'autres fruits et légumes certifiés Bio (Règlement UE 2018/848). Le soumissionnaire indique dans l'inventaire (colonne prévue à cet effet) si le produit est bio ou non. L'offre qui propose le plus de produits bio reçoit le maximum de points. Les autres offres recevant un nombre de points proportionnel. (critère d'attribution)»



3ème étape : définir des critères de durabilité

✿ « La viande de volaille est issue de volailles élevées en plein air, ayant accès à un parcours extérieur. La transparence est totale : l'adjudicataire est en mesure à tout moment de transmettre les coordonnées du ou des éleveurs. L'adjudicataire s'engage à ce que des visites puissent être organisées auprès du ou des éleveurs pour vérifier le respect de ce critère. »

✿ « Les œufs sont issus de poules élevées en plein air. La preuve en est apportée par le code inscrit sur les coquilles, se terminant pas 0 (bio) ou par 1 (élevées en plein air) ».



3ème étape : définir des critères de durabilité

« Le pain et la baguette ne contiennent aucun additif. Les farines sont naturelles. Le pays d'origine de la farine est connu et l'information est transmise à l'Adjudicateur sur simple demande. Toute la filière de la production de la céréale au boulanger est connue et traçable. Le soumissionnaire indique dans son offre le ou les boulanger(s) auprès du(des)quel(s) il s'approvisionnera. L'adjudicataire s'engage à ce que des visites puissent être organisées dans les ateliers de boulangerie. Une offre de pain au levain est également proposée. »



3ème étape : définir des critères de durabilité

« Pour le lot « fruits exotiques », l'adjudicataire propose tout au long du marché obligatoirement et au minimum des bananes issues du commerce équitable. Pour être reconnues comme issues du commerce équitable, les bananes doivent être certifiées par le label Fair Trade ou tout autre label équivalent. La preuve de l'équivalence est apportée par le soumissionnaire. Les bananes ne pourront jamais être remplacés par leur équivalentes non-issues du commerce équitable. » (exigence technique)

« Au-delà des bananes (pour lesquelles la certification est obligatoire), l'offre qui présente le plus de fruits exotiques issus du commerce équitable (labellisé FairTrade ou équivalent) recevra le maximum de points (10). Le soumissionnaire indique dans le tableau repris en annexe la liste des fruits exotiques issus du commerce équitable. » (critère d'attribution)



3ème étape : définir des critères de durabilité (spécialement pour cuisine concédée)

💡 "L'adjudicataire (traiteur) devra utiliser tout au long du marché au minimum 10 produits certifiés Bio conformément au Règlement européen UE 2018/848. Ces produits doivent se retrouver au menu au minimum 10 fois sur l'année et ne pourront jamais être remplacés par leur équivalent conventionnel. Le soumissionnaire indique dans le tableau repris en annexe la liste des 10 produits qu'il s'engage à n'acheter que BIO. L'Adjudicateur se donne le droit de venir visiter les cuisines de l'adjudicataire tout au long du marché. L'adjudicataire présente sur simple demande de l'adjudicateur toute les preuves nécessaires (factures, ...)."

💡 "Au-delà des 10 produits exigés, l'offre qui présente le plus de produits exclusivement bio recevra le plus de points. Attention, les produits repris dans la liste ne pourront donc jamais être remplacés par leur équivalent conventionnel!"



3ème étape : définir des critères de durabilité (spécialement pour cuisine concédée)

💡 Exemple : la saisonnalité

→ Spécification technique :

Le pourcentage obligatoire de légumes de saison est indiqué dans le tableau ci-dessous et doit avoir été atteint tous les mois. Le pourcentage qui doit être atteint augmente tous les ans.

Le pourcentage est calculé sur la base des légumes indiqués sur le menu. Le pourcentage varie d'un mois à l'autre. La saisonnalité imposée est basée sur le calendrier des produits de saison de Manger Demain

Obligation au niveau de la communication :

Tous les légumes présents dans le repas/soupe sont indiqués sur les menus (à l'exception des légumes récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou des légumes qui représentent moins de 15 % du poids total en légumes de la recette).

Mois	Année 1	Année 2	Année 3
Janvier	25%	30%	40%
Février	20%	25%	35%
Mars	20%	25%	35%
Avril	15%	20%	25%
Mai	25%	30%	40%
Juin	40%	50%	60%
Juillet	60%	70%	80%
Août	70%	80%	90%
Septembre	70%	80%	90%
Octobre	50%	60%	70%
Novembre	30%	35%	45%
Décembre	25%	30%	40%

4ème étape : l'inventaire

Attention :

- ✿ Certains produits ne peuvent être fournis par des producteurs locaux (marques (interdit), « Gouda », bananes, certains conditionnements de viande (nuggets, ...), ...) : éventuellement en faire un autre lot !
- ✿ Pas nécessairement obligé d'être exhaustif (principe du catalogue)



5ème étape : conditions d'exécution

✿ Clause de révision des prix : intéressant !

Les prix pourront être révisés une fois par trimestre à la demande de l'Adjudicateur ou de l'Adjudicataire, selon la formule de révision suivante :

$$P = P^{\circ} \times I / I^{\circ}$$

Dans cette formule :

P = prix revu

P[°] = prix initial

I = Valeur, correspondant au mois précédent la demande de révision, de l'indice des prix à la consommation « Denrées alimentaires » disponible sur le site de Statbel du SPF Economie : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/prix-la-consommation/indice-des-prix-la-consommation#panel-16> (aller sous la rubrique « Téléchargement » et télécharger le document « Indice par groupes de produits à partir de 2006 » qui reprend l'évolution de l'indice par catégorie de produits alimentaires).

I[°] = Valeur, correspondant au mois du début du marché, de l'indice des prix à la consommation « Denrée alimentaires » disponible sur le site Statbel.

Ces indices sont disponibles sur le site <http://statbel.fgov.be/fr/statistiques/chiffres/economie> du SPF Économie.



5ème étape : conditions d'exécution

- ❖ Attention aux délais de paiement
- ❖ Contrôle ? Sanctions ? Reporting ? Réunions régulières ?



5. Cas particulier

- ❖ Vous travaillez avec une société de catering (qui met à votre disposition un chef gérant qui gère lui-même les commandes via les fournisseurs de la société).
- ❖ Vous souhaitez toutefois travailler avec des producteurs locaux ...
- ❖ Vous pouvez prévoir deux marchés :
 - Un marché de service (mise à la disposition d'un chef gérant)
 - Un marché de fourniture « circuit-court »
- ❖ Il suffit ensuite d'imposer à la société de catering de vous racheter en priorité les denrées alimentaires obtenues auprès des producteurs locaux à travers le marché « circuit-court ».
- ❖ Expérience du CPAS d'Ecaussinnes



6. D'autres éléments importants

- ⌚ Profiter de la possibilité de négocier quand la procédure le permet (ne soyez pas trop sévères)
- ⌚ Commencer par relocaliser une partie seulement de votre approvisionnement est déjà une belle étape : l'idée est de construire progressivement un partenariat avec des producteurs locaux.
- ⌚ En principe, les MP alimentaires (sous forme d'accord-cadre) ne confèrent pas de droit d'exclusivité aux fournisseurs auxquels ils sont attribués



6. D'autres éléments importants

- ⌚ Anticiper le lancement de son marché pour permettre aux producteurs de se préparer (ex. : plan de culture)
- ⌚ Attention à la lourdeur des CSC (trop longs, vocabulaire technique, ...) qui découragent des producteurs
- ⌚ Travailler avec des facilitateurs (GAL, MD, ...) dans la réflexion pour une bonne collaboration avec les producteurs locaux (au-delà des MP)



7. Outils

- ❖ [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#)
- ❖ [Fiche-outil : faciliter l'accès des producteurs locaux](#)
- ❖ [Fiche-outil : comment répondre à un MP ? \(pour producteurs\)](#)
- ❖ [Fiche-outil : comment réaliser des économies dans sa cantine \(et les réinvestir dans un approvisionnement plus durable\) ?](#)
- ❖ Cahier des charges modèle « fruits et légumes » (pas encore disponible en ligne mais sur demande)



influences végétales



Avec les témoignages de terrain de :

Pierre Vanderslycken, chargé de communication pour l'Institut Médico-pédagogique René Thône à **La Louvière**

Davide Arcadipane, chargé de mission alimentation durable chez IsoSL, Intercommunale de Soins Spécialisés de **Liège**

Martine Cuignet, Diététicienne, Home Saint-Nicolas, CPAS d'**Enghien**

Pierre Vanderslycken IMP THONE - La Louvière Ferme Delsamme (CPAS de La Louvière)



iV collectif développement
cantine durables

Liège **ISOSL**

INTERCOMMUNALE DE SOINS SPÉCIALISÉS DE LIÈGE

ACCUEIL ACTUALITÉS CONFERENCES ADMINISTRATION

+32 (0)4 341 78 11
INFO@ISOSL.BE EXTRANET FACEBOOK

HÔPITAUX CONSULTATIONS SOINS SANTE MENTALE MAISONS DE REPOS SOINS ET SERVICES À DOMICILE



Au niveau de la Ville de Liège (écoles) et de l'intercommunale ISOSL, une nouvelle politique alimentaire a été mise en place impliquant un important travail de révision des cahiers des charges des repas de collectivités a été réalisé afin d'intégrer les produits durables.

Aujourd'hui, ISOSL produit 12 000 repas/jour pour :
- patients des hôpitaux, maisons de repos, soins à domicile
- repas pour écoles primaires et maternelles
- crèches.

Décision en 2019 que les **3000 repas des écoles et crèches** sur l'arrondissement de Liège seront en alimentation durable/circuit-court.

Cet objectif sera atteint en 2024.

D'ici 2030, les 9000 autres repas passeront aussi en durables.

Un des 4 enjeux prioritaires est l'**approvisionnement** :
- Sur les aspects de **distribution/transformation**,
- Sur les aspects de **production**

Ressource : analyse « La modification des marchés publics pour davantage de produits alimentaires durables : le cas d'ISOSL », publiée par la CATL.



Etat de la demande d'ISOSL pour l'approvisionnement des 3000 repas :

Ecoles communales concernées :
Awans - Barchon - Blegny - Cheratte - Hermaise sous Argenteau - Hermée - Herstal - Heure le Romain - Housse - Houtain St-Siméon -Liège (57 écoles) - Liers - Milmort - Montegnée - Mortier - Oupeye - Richelle - Saint-Nicolas - Saint-Rémy - Saive - Vivegnis - Vottem ... etc...

Soit **20.000 enfants potentiellement desservis par ISOSL**

Pour 2023, il nous faut (à titre d'exemple) :

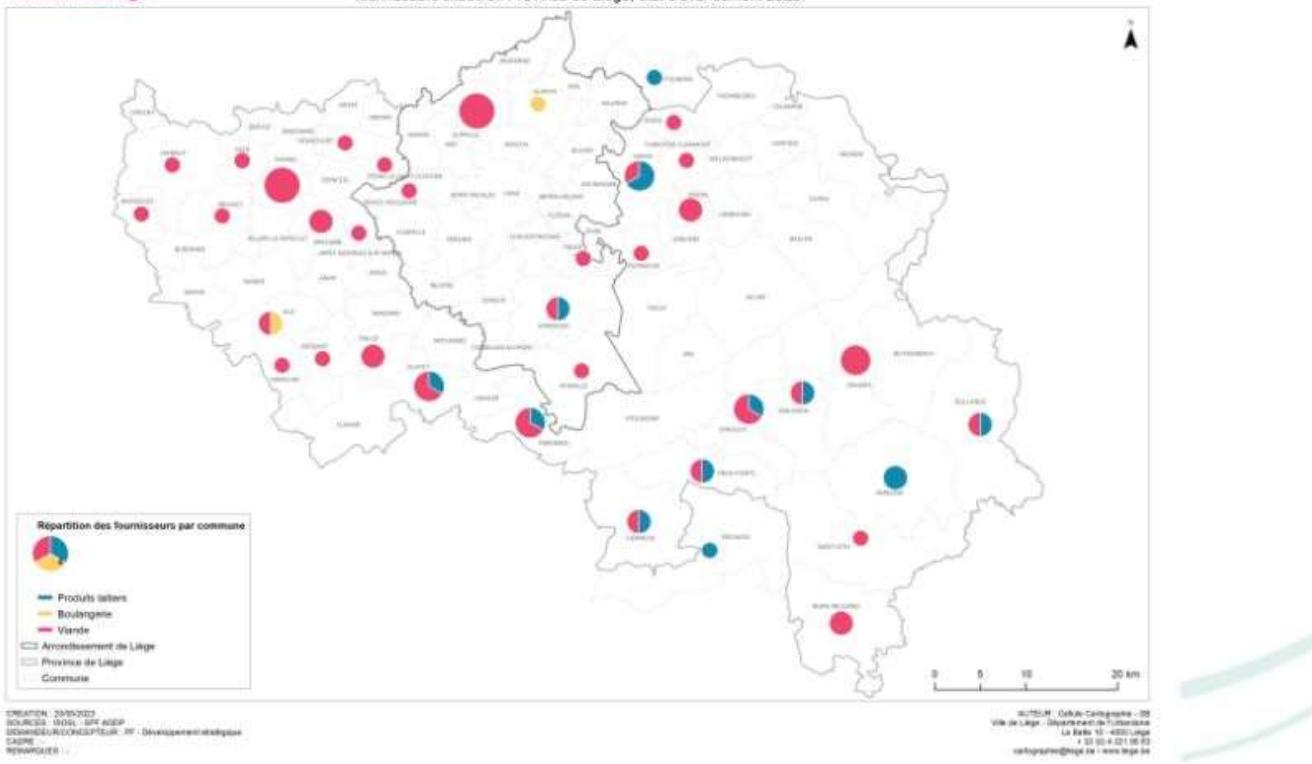
Fournitures en viandes durables d'origine locale (Wallonie)

4T de volaille bio wallonne
7T de bœuf wallon
2T de veau bio wallon
4T de porc wallon
1,5T d'agneau bio wallon

Fournitures en fruits durables d'origine locale (Wallonie)

13,5T de pommes bio wallonne
6,5T de poires bio wallonnes
1T de fraises bio wallonnes

(sans citer la boulangerie, les légumes, les produits laitiers, légumineuses, etc.) →



La Maison de Repos Saint-Nicolas - CPAS d'Enghien (témoignage de Martine Cuignet, diététicienne)

