

# Rencontres autour d'un cahier des charges écologique – 20 avril 2010

## Alimentation durable en collectivité

### COMPTE-RENDU

Le 20 avril 2010, écoconso organisait, en collaboration avec Bioforum Wallonie, un atelier de travail sur le thème de l'« alimentation durable ».

La rencontre avait pour objectifs de

- Faire connaître le secteur de l'alimentation collective durable et d'en identifier les enjeux ;
- Expérimenter une démarche méthodologique pour intégrer l'alimentation durable en collectivité et de répertorier les difficultés qui peuvent être rencontrées ainsi que les solutions à y apporter ;
- Donner aux participants des outils qui les aident à intégrer des critères d'alimentation durable dans un appel d'offre, que ce soit dans le cas d'un marché de service ou un marché de fournitures

La journée a rassemblé des représentants de crèches, de maisons de repos, d'écoles hôtelières, de services d'enseignement, des éco-conseillers, comptables, etc. au sein de collectivités locales intéressées par l'intégration du développement durable à leurs pratiques d'achat public et qui souhaitent concevoir l'alimentation de façon plus durable.

Les attentes des participants à cette journée étaient nombreuses :

- Comment maîtriser le coût des matières premières ?
- Quels changements concrets sont nécessaires au niveau de la cuisine ?
- Comment motiver ? Comment faire accepter le changement ? Quels sont les bons arguments pour convaincre les décideurs ?
- Comment concevoir des menus qui soient durables tant au niveau économique, santé et environnement ?
- Où intégrer le critère local et de saison dans un cahier des charges ?
- ...

Les différentes interventions de la journée et les échanges qui ont eu lieu tout au long de cette rencontre ont permis de répondre aux attentes formulées en début de journée.

Les présentations power point des intervenants sont consultables sur <http://www.achatsverts.be>

Merci à tous les participants !



## Enjeux environnementaux de l'alimentation durable

**Catherine Maréchal**

Chargée de mission, écoconso

Catherine Maréchal a

- Fait le point sur la manière dont l'alimentation a évolué au cours des 50 dernières années
- Abordé les impacts que cette nouvelle façon de s'alimenter a comme conséquences sur la santé, l'environnement et les conditions de vie et de travail des citoyens d'ici et d'ailleurs
- Donné une brève définition de l'alimentation durable
- Abordé les différents axes de travail d'une alimentation plus durable et qui permettent de diminuer ses impacts sur l'environnement

En 50 ans le secteur de la production et de la distribution a fortement évolué et notre alimentation a connu de profonds changements. D'une alimentation essentiellement basée sur des denrées agricoles de base (œufs, pdt, légumes, etc.) on est passé à une alimentation constituée de produits transformés, importés, ne respectant souvent pas les saisons.

L'évolution qu'a connue notre alimentation et les choix alimentaires que nous posons ont des conséquences sur

- la **santé** : exposition à de multiples produits chimiques qui s'accumulent dans la chaîne alimentaire, augmentation de la consommation d'aliments sucrés, gras et salés qui peuvent être à l'origine de maladies cardiovasculaires, problèmes d'obésité et de surpoids, etc.,
- l'**environnement** : émissions de gaz à effet de serre, pollution des sols et des eaux, déforestations, génération de déchets, etc.,
- les **conditions de vie et de travail des citoyens** : cultures vivrières remplacées par des cultures industrielles destinées à l'exportation, subsides permettant de vendre des denrées agricoles en dessous des coûts de production et qui concurrencent les denrées produites localement, etc.

Se basant sur les critères du développement durable, l'alimentation durable vise à réduire ces impacts en respectant les critères environnementaux (réduction de l'empreinte écologique, protection de la nature et des ressources naturelles), éthiques (équilibre dans les rapports nord/sud et nord/nord) et de santé (équilibre nutritionnel, découverte du goût). Le critère économique est également pris en considération afin de permettre la maîtrise des coûts et la viabilité économique du projet.

### Les enjeux environnementaux de l'alimentation durable

Il est possible de réduire de façon significative les impacts de l'alimentation sur l'environnement en travaillant sur quelques thématiques « phares » qui, bien souvent, vont également apporter un « mieux » au niveau santé et conditions sociales.

#### *Respect de la saisonnalité*

Chaque fruit ou légume a sa période de culture optimale. Produits en dehors de ces périodes, leur culture se fait sous serre chauffée, nécessite souvent plus d'intrants agricoles (engrais, produits phytosanitaires, etc.) ainsi que de longs transports pour leur importation qui sont consommateurs d'énergies fossiles et à l'origine d'émissions de gaz à effets de serre.

Outre le fait que les produits saisonniers minimisent les impacts sur l'environnement, ils sont également plus savoureux et permettent d'éviter les dérapages en terme de coûts alimentaires.

### ***Diminution de la part des protéines d'origine animale***

Le secteur de l'élevage est à l'origine de 18% des émissions des gaz à effets de serre comme le CO<sub>2</sub> (produit lors de déforestations, de la production et du transport des intrants, par les installations d'élevage, etc.) ou le gaz hilarant et le méthane (provenant des déjections animales et de la digestion des ruminants) qui ont un impact beaucoup plus important que le CO<sub>2</sub> sur le réchauffement climatique.

Le secteur de l'élevage est également un gros consommateur d'eau et d'énergies fossiles.

En diminuant la part des protéines animales dans l'alimentation, on diminue donc considérablement son impact sur l'environnement et on dégage par ailleurs une marge financière qui peut être affectée à des produits de qualité différenciée (par exemples de produits issus de l'agriculture biologique, etc.).

### ***Recours à des filières courtes***

En optant pour des denrées agricoles produites à proximité (achat auprès de producteurs ou de groupements de producteurs locaux), on diminue les distances parcourues et donc l'impact sur l'environnement lié à la consommation d'énergie fossile. D'après le CRIOC, 40% du trafic routier serait dû au transport des aliments.

Par ailleurs en optant pour des produits de proximité on permet le développement socio-économique local.

### ***Les modes de production***

Les impacts de l'agriculture et de l'élevage sur l'environnement peuvent être de divers ordres : perte de fertilité des sols, disparition de la biodiversité, pollution génétique liée aux OGM, pollution des eaux de surface et souterraines, etc. Rien qu'en agriculture conventionnelle, la consommation de pesticides s'élève à environ 10.000.000 kg par an....

Faire le choix de modes de production contrôlés, via l'agriculture biologique ou intégrée, c'est non seulement réduire ces impacts sur l'environnement (interdiction ou limitation de l'usage des pesticides, d'OGM ou d'engrais de synthèses, etc.) mais également protéger la santé de ceux qui manipulent ces produits et de ceux qui les ingèrent involontairement via l'alimentation.

### ***Les modes de conditionnement***

Le choix de modes de conditionnement réutilisables (pour les plats préparés), en vrac ou en grands conditionnements, ou le recours à l'eau du robinet permettent d'éviter pas mal d'emballages générateurs de déchets mais également à l'origine d'émissions de gaz à effet de serre (GES).

D'autres axes de travail permettent également de durabiliser l'offre alimentaire, comme le choix des huiles utilisées (proscrire l'huile de palme qui est à l'origine de déforestations massives), un travail sur les grammages (afin d'éviter les gaspillages alimentaires), etc.

### **Conclusion**

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont un rôle à jouer dans la réduction des impacts de l'alimentation sur l'environnement. Par le fait que de plus en plus de personnes mangent en dehors de chez elles, la restauration collective endosse une part importante du poids environnemental et les collectivités sont donc des acteurs importants de cette chaîne. En optant pour une alimentation plus durable, celles-ci peuvent donc être des acteurs importants de changement et ont d'ailleurs un rôle d'exemplarité à jouer à ce niveau.

## **Alimentation durable en collectivité : plus-values, forces et faiblesses, méthodologie**

### **Vinciane de Moffarts**

Chargée de mission restauration collective, Bioforum Wallonie

Vinciane de Moffarts a

- Brièvement rappelé que l'alimentation est à la croisée de la santé et de l'environnement
- Présenté la méthodologie élaborée par Bioforum Wallonie pour intégrer l'alimentation durable en collectivité
- Illustré quelques axes de travail en présentant, pour chacun d'eux, le principe, les problèmes les plus couramment rencontrés et les solutions à y apporter

Depuis quelques années l'asbl Bioforum Wallonie a développé une méthodologie visant à mettre en place un projet alimentaire de qualité et durable au sein des collectivités. Cette méthodologie se veut généralisable au plus grand nombre de collectivités, vise le long terme et est caractérisée par le « pas à pas ».

Vinciane de Moffarts rappelle que, pour s'assurer de la réussite d'un projet alimentaire durable, il est essentiel de travailler sur cinq axes:

- **Approche intégrée** : consiste à prendre le pilier santé comme pilier de base (respect des contraintes nutritionnelles et de la pyramide alimentaire), tout en veillant à intégrer le pilier « environnement », « économie » et « solidarité »
- **Approche progressive** : consiste à travailler avec le système du « pas à pas » qui permet une plus grande acceptabilité de la démarche (tant par les usagers que par la collectivité), d'avancer par « essais-erreur » et de permettre une adaptation dans le temps (que ce soit au niveau des usagers, des cuisiniers ou des fournisseurs).
- **Approche motivée** : il est indispensable de s'assurer de la motivation tant du chef de cuisine que du responsable des achats, qui doivent être convaincus du bien-fondé du projet, être prêts à revoir certaines pratiques et à s'investir dans le projet via l'adaptation des plans alimentaires/menus et des modalités de préparation, via le changement de fournisseurs, etc.
- **Approche adaptée** : il est indispensable de veiller au respect des conditions économiques de base (coût alimentaire) ainsi qu'au respect des contraintes pratiques telles que l'impossibilité d'engager du personnel supplémentaire ou d'investir dans l'aménagement des cuisines. Le respect de ces contraintes peut passer par la révision de la composition des menus respectant saisonnalité et proximité (qui permettent de diminuer le coût des denrées) ou la mise en œuvre en cuisine comme la diminution du recours à des fonds déjà préparés (qui permettent d'avoir un impact en terme de coût mais également de revaloriser le métier de cuisinier).
- **Approche concertée** : en impliquant un maximum de partenaires qui pourront, chacun à leur niveau, assurer la pérennité du projet

Vinciane de Moffarts rappelle également que pour chacune des thématiques « phares » de l'alimentation durable (proximité, saisonnalité, choix des modes de production, etc.) des problèmes « classiques » peuvent être rencontrés (pas de logistique adaptée, manque de variété, sourcing, coût, etc.) mais que plusieurs solutions existent.

Faire évoluer la restauration de collectivité vers l'alimentation durable ne veut pas dire pour autant passer au « tout bio », renoncer à servir de la viande à chaque repas ou doubler son coût alimentaire. De nombreux paramètres entrent en ligne de compte et l'équilibre « durable » de l'assiette proposée reposera sur différentes possibilités. La collectivité sera donc amenée à penser « global » et long terme mais devra également accepter de repenser ses modes de fonctionnement en termes d'achats ou de pratiques en cuisine et saisir les opportunités de faire évoluer les choses pas à pas.

## **Intégration de l'alimentation durable dans les marchés publics : critères, contraintes et opportunités**

### **Vinciane de Moffarts**

Chargée de mission restauration collective, Bioforum Wallonie

Vinciane de Moffarts a

- Présenté les avantages offerts et les difficultés rencontrées par l'intégration de critères d'alimentation durable dans le cas des deux types de marchés que peuvent passer les collectivités (marché de service, marché de fournitures)
- Brièvement abordé les préalables à ces deux cas
- Présenté comment et à quel niveau, dans un cahier des charges, intégrer les clauses « alimentation durable »

Quel que soit le type de marché, le cahier des charges représente un outil, une porte d'entrée pour intégrer l'alimentation durable en collectivité. La rédaction d'un cahier des charges intégrant des clauses « alimentation durable » ne peut toutefois se faire qu'en ayant une bonne connaissance du secteur agro-alimentaire et doit faire partie d'un plan élaboré par la collectivité.

Vinciane de Moffarts rappelle que les indications données pour la rédaction d'un cahier des charges doivent être vues comme des leviers potentiels sur lesquels la collectivité fera le choix de peser plus ou moins pour agir sur la durabilité du cahier des charges. A la collectivité de bien définir son projet et de déterminer quelles sont ses priorités et les moyens dont elle se dotera pour faire aboutir le projet et en assurer la pérennité. Un projet n'étant pas l'autre il ne s'agira donc pas de faire du « copier-coller ».

### **Titre et durée du marché**

Il est souhaitable de faire référence à l'alimentation durable dans le titre, d'envisager un marché pluriannuel et d'introduire de la progressivité dans les demandes afin de permettre à tous les acteurs de s'adapter (du fournisseur à la collectivité en passant par l'utilisateur).

### **Objet du marché**

Celui-ci sera le plus explicite possible et devra être rédigé en miroir avec les critères d'attribution. A côté du service principal attendu, il est en effet conseillé de lister dans l'objet les services complémentaires indiqués dans les critères d'attribution.

### **Critères de sélection des prestataires**

Vu que le nombre d'opérateurs pouvant répondre à ce type de marchés n'est pas encore très élevé, il n'est pas conseillé de limiter la sélection à des opérateurs pouvant justifier d'une expérience dans le domaine ou de personnel spécialement formé. Néanmoins Bioforum Wallonie constate que de plus en plus d'opérateurs sont prêts à fournir le service durable demandé. En ce qui concerne les fournisseurs, ceux-ci ne sont pas toujours prêts à répondre aux marchés publics et le changement nécessaire pour y répondre peut prendre quelques années.

### **Critères d'attribution**

Qualité du plan alimentaire, formation du personnel, sensibilisation des usagers et communication, mesures prises en faveur de l'environnement, etc. sont autant de critères d'attribution qui peuvent être indiqués dans le cahier des charges puis ensuite repris dans l'objet du marché et sont fonction des priorités que s'est fixées la collectivité.

L'approvisionnement de proximité ou en circuits courts est un critère qui ne peut, légalement être retenu dans un cahier des charges. « Il en serait de même pour une condition d'exécution du marché qui pénaliserait les soumissionnaires au seul motif de la distance qu'ils doivent parcourir pour livrer les produits ». Vinciane de Moffarts rappelle toutefois que des accords « à l'amiable » peuvent être pris avec le soumissionnaire après attribution du marché afin que celui-ci se fournisse auprès de producteurs locaux ou régionaux.

### **Clauses techniques**

Vinciane de Moffarts a présenté quelques grandes familles d'aliments (les viandes, les poissons, les produits laitiers, les fruits et légumes, les céréales et légumineuses et les boissons) avec, pour chacune d'entre elles, une proposition de pourcentage à intégrer (tenant compte du prix, de la faisabilité technique, des disponibilités de produits, etc.), ce qu'il est possible d'intégrer comme clauses dans un cahier des charges ainsi que quelques précisions supplémentaires liées à chacune de ces familles.

Afin d'assurer l'équilibre nutritionnel des dispositions spécifiques peuvent être prises en terme de grammages et de fréquence. Il est possible, dans le cahier des charges, de faire référence à des écrits de référence (Plan national nutrition et santé, Tableau des grammages développé par Bioforum Wallonie, etc.)

Au niveau de la qualité et de la provenance des denrées il est permis, conformément aux directives 2004/17/CE et 2004/18/CE, d'intégrer des exigences relatives aux méthodes de production dans les spécifications s'appliquant aux marchés écologiques. Les termes « Commerce équitable » (lorsque l'on parle d'un système) ou « Fair Trade » (lorsque l'on parle d'une denrée alimentaire) peuvent apparaître dans un cahier des charges. Pour le label celui-ci devra être assorti du terme « ou équivalent ». C'est également le cas pour les labels « bio » ou « agriculture biologique ».

En ce qui concerne l'interdiction de référence géographique mentionnée plus haut, celle-ci peut, au niveau des clauses techniques, être contournée par la demande du respect de la saisonnalité (Calendrier des saisons de Bioforum Wallonie), la demande de produits frais et l'interdiction du recours à des conserves.

## **Mieux manger à l'école : l'expérience d'Ottignies-Louvain-la-Neuve**

### **Marcel Buelens**

Conseiller pédagogique et responsable Enseignement, commune d'Ottignies-Louvain-la-Neuve

Marcel Buelens a été invité à témoigner de l'expérience de la commune d'Ottignies-Louvain-la-Neuve qui, depuis 2002, a décidé de promouvoir une alimentation saine et équilibrée dans les écoles de son entité. C'est aujourd'hui environ 1420 enfants et 120 enseignants, répartis sur 10 implantations, qui bénéficient d'une alimentation de qualité prenant en compte la santé et l'environnement. La confection des repas et leur livraison sont confiés, par appel d'offres général, à un opérateur spécialisé à qui la commune met à disposition une cuisine centrale.

Ce qui caractérise le projet est l'évolution, au fil des marchés passés par la commune, du rapport à l'alimentation et des exigences transcrites dans les cahiers des charges. Face au constat que la qualité des repas proposés méritait d'être améliorée (les écoles livrées en dernier recevaient leurs frites sous forme de purée...), la première étape (1996-2002) a été d'installer des cuisines de finition favorisant le caractère appétissant des repas et en assurant la sécurité alimentaire. La seconde étape (2002-2007) a été de transcrire, dans le cahier des charges, des exigences alimentaires afin de proposer des repas réellement meilleurs sur le plan qualitatif. Le troisième cahier des charges (2010-2014), dont le marché de services par appel d'offres général devait être attribué début mai, va plus loin en termes d'exigences, de développement durable et de santé.

Différents critères, retranscrits dans le cahier des charges, font l'objet d'une attention particulière :

### **Amélioration de la qualité des ingrédients utilisés dans la préparation des repas tant du point de vue de la santé que de l'environnement**

L'aspect environnement implique une attention particulière à la provenance des produits, au respect de la saisonnalité, au mode de production, au mode de conservation, de transformation et de conditionnement. En ce qui concerne la gestion des déchets, les grands conditionnements (desserts lactés servis en grands conditionnements et répartis en portion dans les écoles par le personnel de service) et les bacs consignés sont privilégiés, les préparations de repas se font en flux tendus (le nombre de repas est confirmé à l'opérateur le matin-même ce qui demande une certaine rigueur mais permet d'éviter le gaspillage alimentaire) et les déchets sont triés.

L'aspect santé se décline en différents termes :

*Apports nutritionnels* qui impliquent une augmentation de la consommation des fruits et légumes, une diminution de la part des protéines animales (viande) et une augmentation de la part des protéines d'origine végétale et de poisson qui sont proposés au menu 1X/semaine chacun, une maîtrise de l'utilisation des matières grasses (les apports en lipides doivent représenter 30% des apports énergétiques), la maîtrise de la consommation en sucres (via une diminution des produits prêts à l'emploi, un % maximal de sucres ajouté pour les préparations sucrées ou des fruits préparés sans sucre ajouté), une diminution de la consommation de sel et

un encouragement à la consommation d'eau (du robinet). Une attention particulière aux bonnes conditions de stockage, temps de trempage et de cuisson, etc. permet également de conserver une bonne teneur en vitamines et minéraux.

*Equilibre diététique des menus* : les repas chauds sont élaborés pour 3 sections d'enfants (maternelles, petits et grands primaires) et l'équilibre diététique est garanti pour chaque tranche d'âge par l'élaboration d'un cahier de grammages et de fréquence de consommation sur 5 semaines (soit pour 20 repas). La nouveauté de ce cahier des charges est la fourniture en collations potages qui seront servis aux enfants en matinée et leur fourniront une ration de légumes. Marcel Buelens souhaite parvenir à convaincre les responsables politiques d'offrir ces collations aux enfants.

*Qualité et provenance des aliments* de qualité différenciée via le mode de culture ou d'élevage (produits issus de l'agriculture biologique et/ou de culture intégrée, produits labellisés, etc.), le respect des conditions sociales (commerce équitable), l'utilisation de certains types d'aliments (substances aromatisantes naturelles, purée lyophilisée interdite, % min de viande dans les boudins, etc.). En ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique, la Ville a décidé d'introduire la notion de progressivité dans les pourcentages demandés (% la première année, puis ensuite plus élevé la seconde année pour se stabiliser les années suivantes). L'objectif est de permettre à l'opérateur de s'adapter.

**Encadrement et la formation du personnel de cuisine et communal de service** (en contact avec les enfants) à l'alimentation durable

**Clauses sociales visant l'insertion socioprofessionnelle d'un public fragilisé** par l'emploi, des partenariats ainsi que par des actions de formation (un minimum de 500h de formation doit être prévu par l'opérateur pour un public fragilisé).

**Le respect de la sécurité alimentaire et le contrôle par, notamment, la collaboration d'une diététicienne**

Malgré quelques obstacles de type technique, culturel (quel rôle pour l'école en matière d'éducation à l'environnement et à la santé ?) et organisationnel (participation des auxiliaires, approvisionnement en produits biologiques, qualité des matières premières, etc.) la commune d'Ottignies-Louvain-la-Neuve estime que le projet est une réussite dans la mesure où la qualité des repas servis est améliorée, les critères environnementaux, de santé et sociaux sont pris en considération et tout cela pour un coût raisonnable (repas chauds variant entre 2 euros et 2.50 euros et potage à 50 cents en février 2009). L'objectif de la commune étant de faire des cantines des restaurants scolaires plus conviviaux.

A l'heure où nous clôturons ce compte-rendu cinq soumissionnaires ont remis une offre suite à l'appel d'offres relatif à la préparation et la livraison de repas s'inscrivant dans une démarche d'alimentation durable dans les écoles communales pour les années scolaires 2010-2011 à 2013-2014.

## **Atelier pratique en sous-groupes de travail – Comment passer d'une offre alimentaire classique à une offre alimentaire durable ?**

Un exercice de « durabilisation » d'un menu « classique » et une séance de questions/réponses ont suivi ces exposés.

L'objectif était d'acquérir des pistes concrètes relatives à l'alimentation durable en collectivité, de mieux cerner les facettes que cette notion recouvre (sourcing produits, formation, communication, etc.) et de pouvoir transcrire, dans un cahier des charges, des critères permettant de « durabiliser » l'offre alimentaire.

Deux groupes ont été formés (un groupe travaillant sur base d'un marché de service et un groupe travaillant sur base un marché de fournitures). Pour les aider dans cet exercice des fiches reprenant les thématiques phares abordées au cours de la journée (proximité, saisonnalité, etc.) étaient mises à leur disposition.

Les participants divisés ont, au cours de l'exercice, mis en évidence le fait qu'il est difficile de s'accorder sur des priorités, que les choix en matière d'environnement ne sont pas évidents à faire (doit-on faire le choix de légumes conservés en chambre froide ou cultivés, hors saison, sous serre chauffée ?), qu'il n'est pas évident de tenir compte du goût des usagers en respectant un certain équilibre nutritionnel (et d'assurer par ailleurs l'acceptabilité du projet), qu'il faut une bonne connaissance des filières avant de se lancer dans la rédaction d'un cahier des charges afin de s'assurer qu'un opérateur ou un fournisseur pourra répondre au marché, etc.

En ce qui concerne le problème d'équilibre des menus, il est à signaler qu'aucun des deux groupes n'a pensé à changer complètement la composition du menu proposé. Or, concevoir l'alimentation autrement, c'est également remettre en question une série d'habitudes alimentaires...

Pour répondre à ces contraintes et difficultés, Bioforum Wallonie a développé plusieurs outils pour accompagner la démarche « alimentation durable » en collectivité. La liste de ces outils est disponible sur le site <http://www.Achatsverts.be>. écoconso, via ses fiches-conseils, la permanence téléphonique et le site Achatsverts, est également en mesure de répondre à certaines questions que se posent les personnes en charge de la rédaction de cahiers des charges.