

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

Namur, le 20 avril 2010

vinciane.demoffarts@bioforum.be

1. Les deux options possibles

CUISINE CONCEDEE



Marché de service



demande de « durabilité »
exprimée globalement au
travers du CSC et dont la
mise en œuvre est confiée à
l'opérateur

CUISINE AUTO-GEREE



Marché de fournitures



demande de « durabilité »
partiellement exprimée dans
le CSC avec adaptations
nécessaires en interne

2. Le cas de la cuisine concédée

- Au niveau des fournisseurs :

De plus en plus d'opérateurs sont prêts à fournir le service durable demandé

- Au niveau des usagers :

Une sensibilité de plus en plus grande du public qui favorise l'acceptabilité des changements

- Au niveau des administrations :

De plus en plus d'outils, d'acteurs capables d'accompagner les démarches



Les avantages

2. Le cas de la cuisine conçédée



Les difficultés

- Au niveau des fournisseurs :

Contrôle du respect d'un CSC
complexe

- Au niveau des usagers :

Notion « durable » parfois floue et
mal comprise

- Au niveau des administrations :

Cadre légal des MP
Formation du personnel

3. Le cas de la cuisine auto-gérée



Les avantages

- Au niveau des fournisseurs :
Une demande adaptable à travers les commandes
- Au niveau des usagers :
Une sensibilité de plus en plus grande du public qui favorise l'acceptabilité des changements
- Au niveau de l'administration :
La possibilité d'étaler la démarche dans le temps en mettant l'accent sur certaines fournitures en fonction de la faisabilité technique

3. Le cas de la cuisine auto-gérée



Les difficultés

- Au niveau des fournisseurs :

Nombreux CSC à gérer, de fournisseurs à informer et à former, des fournisseurs pas toujours prêts à répondre aux MP

- Au niveau des usagers :

Notion « durable » parfois floue et mal comprise

- Au niveau des administrations :

Cadre légal des MP
Formation du personnel de l'administration et de la cuisine

4. Dans les 2 cas, quelques préalables

- Affiner sa connaissance de la thématique (expériences d'autres administrations, relais vers des 'facilitateurs' tels écoconso ou BIOFORUM, ...)
- Affiner sa connaissance des modes de fonctionnement spécifiques de sa cuisine de collectivité
- Définir l'objectif que l'on veut atteindre et voir quels pourraient être les jalons qui permettraient l'adaptation 'en douceur', en ce compris la progressivité dans les CSC
- Ne pas attendre, espérer ou mettre en place des changements trop radicaux en voulant bien faire ou pour 'en être quitte' mais privilégier la progressivité, que l'on peut exprimer directement dans le CSC
- Chaque pas compte, l'important étant d'aller dans la bonne direction
- Analyser les raisons d'expériences difficiles vécues ou partagées et garder le champ des possibles ouvert pour un 'pas-à-pas' réussi

5. La relation au fournisseur

Marché de service



Annoncer au(x) fournisseur(s) habituel(s) la démarche entreprise et les souhaits pour l'avenir

Elargir les critères d'attribution et ne plus se cantonner qu' au seul prix



De plus en plus de petits et gros opérateurs sont prêts ou se préparent à répondre à ce type de CSC

Marché de fournitures



Situation différente en fonction des fournitures et des fournisseurs

6. La relation à l'utilisateur

Marché de service

Marché de fournitures



COMMUNIQUER



Expliciter dans le CSC

Prévoir la communication

7. La relation au personnel de cuisine

Marché de service



Via l'opérateur

Marché de fournitures



Via le personnel
« de la maison »



CFR PRESENTATION « **Alimentation durable en collectivité : plus-values, forces et faiblesses, méthodologie** »

7. Le contenu du CSC

TITRE ET DUREE DU MARCHÉ

- Un titre explicite
- Un marché pluriannuel permet à tous les acteurs de s'adapter



Parallèlement, au sein du marché, il est souhaitable d'introduire de la progressivité dans les demandes

7. Le contenu du CSC

OBJET DU MARCHE (MARCHE DE SERVICES)

- Le plus explicite possible
- Faire référence au DD et se rapporter au CSC

« tel que défini dans les conditions techniques du marché »



un objet bien spécifié permet d'élargir de manière sereine les critères d'attribution

7. Le contenu du CSC

CRITERES D'ATTRIBUTION

TOUJOURS

- ✓ liés a l'objet du marché
- ✓ ne confèrent pas une liberté de choix illimitée au pouvoir adjudicateur
- ✓ sont expressément mentionnés dans l'avis de marché et le CSC
- ✓ respectent les principes fondamentaux du droit de l'U.E.

7. Le contenu du CSC

CRITERES D'ATTRIBUTION

- Qualité du plan alimentaire
- Formation du personnel
- Sensibilisation des usagers et communication
- ...

- Mesures prises en faveur de l'environnement (livraisons, gestion/prévention des déchets, ...)
- ...

7. Le contenu du CSC

CLAUSES TECHNIQUES

PRESENTATION DE QUELQUES
GRANDES FAMILLES D'ALIMENTS

Quel %
intégrer ?
Attention :
Prix,
faisabilité
technique,
disponibilité
des produits

- Que peut-on faire dans le CSC ?

QUELQUES PRECISIONS :

- ✓ ...
- ✓ ...

7. Le contenu du CSC

~ 15 %

CLAUSES TECHNIQUES

VIANDES

- Faire référence à des labels reconnus tels bio , RW assorti de « ou équivalent »
 - Poulet
 - Bœuf
 - Porc

DIFFERENTIEL DE PRIX IMPORTANT A MINIMISER PAR :

- ✓ La diminution du grammage presque toujours inutilement excessif (! Acceptabilité)
- ✓ La révision des fréquences
- ✓ L'atteinte de l'équilibre nutritionnel grâce aux apports des protéines végétales

7. Le contenu du CSC

CLAUSES TECHNIQUES

Jusqu'à
100 %

POISSONS

- Faire référence à des labels reconnus tels MSC assortis de « ou équivalent » pour les poissons de pêche, bio pour les poissons d'élevage

DIFFERENTIEL DE PRIX IMPORTANT MAIS :

- ✓ L'expérience montre que certaines collectivités vont jusqu'à 100 %
- ✓ Gamme plus restreinte mais disponible chez les fournisseurs conventionnels, négociation des prix

7. Le contenu du CSC

CLAUSES TECHNIQUES

~ 10 %

PRODUITS LAIERS

- Faire référence à des labels reconnus tel bio assorti de « ou équivalent »

GAMME PLUS RESTREINTE :

✓ Fréquence au menu vs fruits ?

PORTIONNEMENT SOUVENT DIFFERENT :

✓ Créativité pour le service

PREVOIR LES ADAPTATIONS EN CUISINE
(RECETTES)

7. Le contenu du CSC

CLAUSES TECHNIQUES

FRUITS ET LEGUMES

- Faire référence à des labels reconnus tels bio , Fair-trade, agriculture intégrée pour les pommes et poires assorti de « ou équivalent »
- Surtout pommes, poires, bananes
- Attention peu de PDT bio autres que brut

~ 50 %

CONTOURNER L'INTERDICTION DE REFERENCE GEOGRAPHIQUE PAR :

- ✓ La demande de saisonnalité (50 %)
- ✓ La demande de produits frais (! Faisabilité technique)
- ✓ L'interdiction des conserves (sauf tomates, champignons, maïs)

7. Le contenu du CSC

~ 50 %

CLAUSES TECHNIQUES

CEREALES ET LEGUMINEUSES

- Faire référence à des labels reconnus tels bio , Fair-trade assorti de « ou équivalent »

DIFFERENCIER LES DEMANDES :

- ✓ Céréales de chez nous
- ✓ Céréales d'ailleurs
- ✓ Le pain
- ✓ Légumineuses

PREVOIR LES ADAPTATIONS EN CUISINE
(RECETTES)

7. Le contenu du CSC

CLAUSES TECHNIQUES

~ 60 %

BOISSONS

- Faire référence à des labels reconnus tels bio , Fair-trade assorti de « ou équivalent »
- Dans de nombreux cas, l'eau du robinet à disposition sur les tables suffit amplement

DIFFERENCIER LES DEMANDES :

- ✓ Bières et vins
- ✓ Jus locaux
- ✓ Jus tropicaux

7. Le contenu du CSC

Au cas
par cas

CLAUSES TECHNIQUES

AUTRES
PRODUITS

- Moins les produits auxquels on fait référence sont transformés, plus on a de chances de les trouver en qualité différenciée

CHANGER LES HABITUDES = TRES PROBABLEMENT

- ✓ Revoir le caractère approprié ou non des produits en termes d'équilibre nutritionnel et de pertinence environnementale
- ✓ Former l'équipe en cuisine
- ✓ Revoir son catalogue de recettes
- ✓ De nombreuses adaptations sont possibles sans modifier l'infrastructure

8. Conclusions

MARCHE DE SERVICE OU DE FOURNITURE

DES FAMILLES DE
PRODUITS A ABORDER
DIFFEREMMENT

- Des recommandations qui vont dans le même sens

Des % en
fonction des
Prix,
faisabilité
technique,
disponibilité
des produits

DES POSSIBILITES DE S'INFORMER, DE SE
FORMER OU DE SE FAIRE ACCOMPAGNER :

- ✓ ECOCONSO
- ✓ BIOFORUM WALLONIE