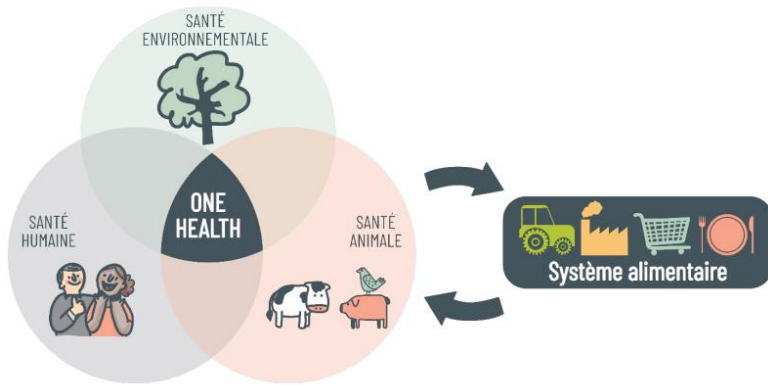


L'alimentation dans les marchés publics responsables : inspirations et bonnes pratiques



Source de l'image

Les impacts de l'alimentation

Impacts environnementaux

Selon un [rapport de la FAO](#), les externalités cachées de nos systèmes agroalimentaires représenteraient l'équivalent de plus de 10 % du PIB mondial, dont plus de 20 % relèvent directement de coûts environnementaux. Les [impacts environnementaux du secteur alimentaire](#) en Wallonie sont multiples : utilisation de pesticides et d'engrais ; **pollution de l'air, l'eau et du sol** ; **émissions d'azote et de gaz à effet de serre** ; **perte de biodiversité**, ...

À l'autre bout de la chaîne, le **gaspillage alimentaire** pèse lourd : en 2024, la Wallonie a généré 678.577 tonnes de déchets alimentaires dont près de 309.000 tonnes du seul fait des ménages, soit 83,7 kg/habitant, dont 21,1 kg encore comestibles au moment d'être jetés.

Impacts sociaux

Le système alimentaire actuel repose sur un déséquilibre structurel entre producteurs et marché : les agriculteurs se retrouvent face à des **prix qui leur sont imposés** par les cours mondiaux ou les monopoles agro-industriels, plutôt que négociés. En Wallonie, un éleveur bovin ne dégagait par exemple qu'un revenu de [6.208 € par an en 2020](#). Le secteur se fragilise en conséquence : un tiers des exploitations agricoles wallonnes ont fermé en 30 ans, et deux tiers des exploitants actuels ont plus de 50 ans. À l'international, une partie de nos approvisionnements (café, cacao, fruits exotiques...) provient par ailleurs de filières où les **conditions de rémunération et de travail** des producteurs restent peu encadrées, ce qui justifie le recours à des labels de commerce équitable reconnus. Les [impacts du système alimentaire sur la santé humaine](#) sont multiples et peuvent être liés à différents facteurs, tels que : des aliments contaminés ; des régimes alimentaires déséquilibrés ; l'exposition à des agents polluants présents dans notre environnement (eau, air,

Au sommaire de ce numéro

Pour contrer ces impacts, nous vous proposons un tour d'horizon des leviers et initiatives inspirantes :

- **Les labels pour l'alimentation : lesquels privilégier ?** Un décryptage des principales certifications pour guider des choix d'achat plus durables et transparents.
- **Les bonnes pratiques pour tendre vers une alimentation durable au travers de vos marchés publics** : produits locaux, de saison, réduction de la viande, produits éthiques, catering déchets et gaspillage alimentaire
- **Tour d'horizon en Flandre, à Bruxelles et en Europe** : le lien entre marchés publics et alimentation durable dans différents contextes

sol) ; ou encore des mauvaises conditions de travail dans le secteur agro-alimentaire et l'exposition des travailleurs à des substances dangereuses

Quelles solutions ?

Le système agro-alimentaire engendre donc des impacts à la fois sur la santé environnementale, animale et humaine (principe One Health). Différents leviers complémentaires permettent de réduire ces impacts comme par exemple : (1) privilégier des produits issus de filières plus responsables, tant pour l'environnement que pour les producteurs via le **circuit court et les produits de saison** ; (2) l'utilisation des labels comme le **bio**, **Fairtrade** ou le label wallon « **Prix Juste Producteur** » (SOCOPRO) ; (3) **réduire le gaspillage** et valoriser les surplus.

Les labels pour l'alimentation : lesquels privilégier ?

Les labels de certification apportent de la transparence en certifiant certaines caractéristiques d'un aliment. Ils permettent de guider le consommateur vers des choix plus durables, et d'inciter les producteurs à améliorer durablement leurs pratiques.

Bio (Règlement UE 2018/848)	Mode de production agricole biologique, contrôlé par un organisme indépendant
Fairtrade	Rémunération et conditions de travail décentes pour les producteurs, notamment de produits exotiques (café, thé, sucre, cacao, bananes, ...)
Prix Juste Producteur	Rémunération basée sur les coûts réels de production (SOCOPRO)
AOP	Origine, production et transformation dans une aire géographique déterminée, savoir-faire reconnu. En Wallonie, 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.
IGP	Lien entre la qualité/réputation du produit et son origine géographique (moins strict que l'AOP). En Wallonie, nous avons 7 IGP: l'Escavèche de Chimay, le Jambon d'Ardenne, le pâté Gaumais, le Vin de Pays des Jardins de Wallonie, la Pomme de terre « plate de Florenville », le Saucisson d'Ardenne et le saucisson Gaumais.

En plus de ces labels transversaux, des labels et signes propres à une filière existent également (par exemple, codes pour les œufs), vous pouvez les retrouver en détail dans la partie 2 du [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#) dans la Cellule Manger Demain.

L'achat de denrées durables au sein des marchés publics : bonnes pratiques

L'ensemble des exemples et considérations expliquées dans les paragraphes suivants peuvent s'appliquer aussi bien à des marchés de fourniture de denrées alimentaires qu'à des marchés de services pour la confection et éventuellement la livraison de repas.

Acheter des produits de proximité via des marchés publics ? C'est possible !

De nombreux acheteurs publics souhaitent acheter des denrées alimentaires les plus locales possibles mais ils peuvent se heurter à deux barrières. Premièrement, **exiger des produits « locaux » « wallons »** ou originaires d'une zone géographique précise dans un cahier des charges est considéré comme **discriminatoire**

au regard du droit des marchés publics¹, qui garantit l'égalité d'accès à tout opérateur économique. Deuxièmement, les **producteurs locaux n'ont pas toujours la capacité de répondre** à la demande des acteurs publics : plusieurs types de fruits et légumes, de viandes, ... avec des livraisons des jours précis etc alors que ce sont souvent des structures qui se spécialisent sur certaines filières et avec une charge de travail conséquente. Mais pas de panique : **des solutions existent pour acheter des denrées le plus responsable possible !**

De produits locaux vers la notion de circuit-court

Une solution est d'utiliser la notion de circuit-court plutôt que celle de produit local. Contrairement à l'origine géographique, **le circuit court repose sur un critère objectif : le nombre d'intermédiaires** entre le producteur et l'acheteur (maximum un intermédiaire) et il peut donc être intégré légalement dans vos spécifications techniques ou critères d'attribution, tout en favorisant dans les faits les producteurs de proximité.

Pour en savoir plus sur l'inclusion de clauses en lien avec les circuit-courts, lisez **l'article complet ci dessous !**

L'allotissement au service de l'offre en circuit-court

Dans des marchés d'une certaine envergure, par exemple, dans les marchés de restauration collective, il est important de découper le marché en lots cohérents avec l'offre des producteurs et coopératives afin de faciliter l'accès des circuits courts.

En découpant votre marché en lots (par famille de produits, par mode de production ou par zone de livraison, par exemple), vous permettez aux petits producteurs et aux PME/TPE de répondre uniquement à la partie du marché correspondant à leur capacité, sans devoir couvrir l'ensemble de la demande. L'ampleur d'un marché ne constitue ainsi plus un frein à la participation des circuits courts.

Pour en savoir plus sur l'allotissement en lien avec les circuits-courts, lisez **l'article complet ci dessous !**

Les marchés de faibles montants

En dessous de 30.000 € HTVA, la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics permet de recourir aux « marchés de faible montant ». Dans ce cadre, l'adjudicateur n'est pas tenu de publier son marché et peut choisir librement les opérateurs économiques qu'il consulte.

Concrètement, il suffit de consulter les conditions d'au moins 3 opérateurs économiques pour ensuite conclure directement le marché par simple bon de commande et facture acceptée, sans même devoir rédiger de cahier des charges ni d'invitation formelle à remettre offre, si les informations disponibles (site internet, tarifs affichés...) suffisent à faire son choix.

Cette liberté de choix peut permettre de favoriser l'achat local. En sélectionnant d'emblée 3 producteurs ou coopératives locales, plutôt que des grossistes ou des fournisseurs plus éloignés, l'adjudicateur garantit de facto un approvisionnement local, sans devoir insérer une clause de circuit court dans un document de marché, lequel, à ce stade, n'existe d'ailleurs souvent même pas. C'est là toute la différence avec les marchés plus importants, où l'origine géographique ne peut être exigée dans les spécifications techniques :

¹ Article 53, §2 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics

en deçà de 30.000 €, l'enjeu ne se joue pas dans la rédaction d'une clause, mais en amont, dans le choix des opérateurs que l'on décide de consulter.

Pour disposer d'une information complète sur ce type de marché, consultez la fiche pratique sur les [marchés dits de « faible montant »](#) disponible sur le Portail des marchés publics

Fruits et Légumes : Miser sur la saisonnalité dans les marchés publics

Consommer des fruits et légumes de saison n'est pas qu'une question de goût : c'est un levier climatique et budgétaire concret. Selon l'[ADEME](#), une tomate achetée hors saison génère jusqu'à 7 fois plus d'émissions de CO₂ qu'une tomate produite entre juin et septembre, du fait de la culture sous serre chauffée ou de l'importation. Le constat est similaire côté prix : les fruits et légumes de saison coûtent nettement moins cher que hors saison. Il semble donc **logique d'un point environnemental mais aussi budgétaire d'acheter des produits de saison au travers des marchés publics.**

Mais, comment traduire cette exigence dans un cahier des charges ?

Il est possible d'imposer dans votre marché un pourcentage minimal de produits de saison, en fonction des mois, basés sur le [listing des fruits et des légumes de saison](#). Il est également possible, si le marché dure plusieurs années, d'augmenter le pourcentage au fur et à mesure afin d'augmenter graduellement l'ambition.

Par exemple, pour les légumes de saison, la Cellule Manger Demain propose ce tableau :

Pourcentage obligatoire de légumes de saison (exemple de clause progressive)

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

Viande : consommer moins et mieux dans vos marchés publics

D'après le rapport [Vers un système alimentaire durable en Wallonie](#), une majorité de la population adulte wallonne dépasse les recommandations du Conseil supérieur de la Santé (CSS) en matière de viande rouge, alors que fruits, légumes, légumineuses et céréales complètes restent sous-consommés. Le CSS recommande de limiter la viande rouge non transformée à 300g/semaine et la transformée à 30g/semaine alors que la Commission EAT-Lancet préconise des seuils encore plus stricts avec 210g/semaine pour la viande rouge non transformée.

L'enjeu dépasse la santé : le secteur agro-alimentaire représente environ 20% des émissions de gaz à effet de serre de la Wallonie, dont 59% proviennent du méthane émis par l'élevage de ruminants, soit, à lui seul, 12% des émissions totales de la Région.

De plus, la viande est en général une denrée onéreuse et en **réduire sa consommation présente donc des avantages en termes de santé, d'environnement et de budget.**

Mais concrètement, comment faire dans vos marchés publics ? Différents leviers facilement actionnables existent !

Vous pouvez assez facilement imposer dans votre marché public de services, que les repas cuisinés respectent strictement les grammages de viande recommandés.

Vous pouvez aussi combiner cela avec le fait de demander de la viande provenant de circuits-courts : réduire les volumes de viande achetés permet de réinvestir le budget économisé dans une viande issue de circuits-courts.

Il est aussi possible d'imposer de proposer un menu végétarien par semaine, ce qui réduit de facto la viande.

Café, thé, sucre, chocolat : acheter de manière plus éthique dans les marchés publics



Café, thé, sucre, chocolat : ces « produits exotiques » figurent parmi les incontournables des accords-cadres de fournitures alimentaires, notamment pour l'approvisionnement des machines à café et distributeurs de boissons des administrations. Cependant, leurs filières d'approvisionnement, souvent longues et peu transparentes, posent des enjeux éthiques spécifiques : rémunération des producteurs, conditions de travail, ... Un critère d'attribution ou une exigence technique basée sur un label de commerce équitable reconnu (ou équivalent) sécurise juridiquement la démarche sans désigner un produit précis

Afin d'exiger un label dans un marché public, il est nécessaire de toujours laisser la porte ouverte à l'équivalence. C'est tout l'enseignement de l'arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne du 10 mai 2012 : une province avait exigé, dans un marché de distributeurs de café, que le café et le thé portent les labels Max Havelaar et EKO. La Cour a condamné en rappelant qu'un label ne peut être utilisé que comme présomption que le produit répond aux caractéristiques recherchées, « sous réserve expresse de tout autre moyen de preuve approprié » : imposer une marque de label précise, sans accepter de preuves alternatives d'équivalence, est discriminatoire.

La bonne pratique consiste donc à formuler l'exigence de manière ouverte : « label Fairtrade ou équivalent », en acceptant qu'à défaut de label, le soumissionnaire démontre par tout autre moyen approprié qu'il respecte les mêmes exigences.

Concrètement, le commerce équitable peut s'intégrer soit comme spécification technique minimale, soit comme critère d'attribution pondéré, par exemple : « l'offre qui propose le maximum de produits issus du commerce équitable obtient 15 points, les autres offres obtiennent un nombre de points proportionnel ». Cette seconde option a l'avantage d'encourager une progression continue plutôt qu'un simple seuil binaire, un choix particulièrement pertinent dans un accord-cadre, où plusieurs fournisseurs classés peuvent être sollicités en cascade sur toute la durée du marché.

Un exemple du helpdesk

Dans le cadre de ses missions de conseil, le [Helpdesk Achats publics responsables](#) a accompagné un pouvoir adjudicateur wallon pour le lancement d'un accord-cadre de fourniture de café conforme aux principes du commerce équitable. Le marché a été passé en procédure ouverte avec publicité européenne.

Le commerce équitable comme exigence minimale

Le Helpdesk a recommandé d'inscrire le commerce équitable dans les spécifications techniques minimales, plutôt que d'en faire un critère d'attribution pondéré. Il devient ainsi obligatoire pour tous les soumissionnaires, au lieu d'être seulement valorisé dans le score final. Ces deux approches sont légitimes : le choix dépend du niveau d'exigence recherché et de la maturité de l'offre sur le marché.

Une exigence adaptée selon le type de produit

Plutôt que d'appliquer la même exigence à tous les produits, le cahier spécial des charges l'adapte à l'offre disponible :

- **Café moulu, en grains et décaféiné** : les deux certifications sont exigées ensemble, agriculture biologique **et** commerce équitable (Fairtrade), ou équivalent.
- **Café soluble ou instantané, en pads ou en capsules** : pour ces produits, l'offre est souvent plus restreinte, et une seule des deux certifications suffit, agriculture biologique **ou** commerce équitable (Fairtrade), ou équivalent.

Une base légale explicite pour les moyens de preuve

Le CSC prend soin de citer explicitement sa base légale : « *Conformément à l'article 54, §1er, précité, il est également tenu compte de tout autre moyen de preuve approprié, pour autant que le soumissionnaire démontre que les fournitures proposées satisfont aux exigences sous-jacentes des labels "Bio" et "Fairtrade"* ». Concrètement, chaque soumissionnaire doit fournir soit une copie du/des certificat(s) délivrés par l'organisme de certification compétent, soit tout autre moyen de preuve équivalent.

Un levier à grande échelle

Cet exemple montre la force des marchés publics comme levier. Le montant maximal de l'accord-cadre atteint plusieurs millions d'euros TVAC. Avec une seule spécification technique bien rédigée, c'est donc un volume d'achats de cet ordre qui peut désormais se tourner vers des produits issus du commerce équitable.

Le catering et la durabilité

De nombreux pouvoirs publics passent des marchés de services pour du catering lors de divers événements, rencontres et réunions qu'ils organisent. Vous pouvez écrire votre cahier des charges de façon à y intégrer deux enjeux majeurs : les emballages et le gaspillage alimentaire.

Catering et emballages : comment faire bon ménage ?



Depuis le 1er septembre 2023, plus aucun événement wallon ne peut légalement servir de boissons dans des gobelets en plastique jetables². Plusieurs intercommunales (BEP Environnement, IPALLE, IDELUX) proposent déjà des solutions clé en main de gobelets réutilisables.

Au-delà des gobelets, le [Guide Achats publics responsables sur les emballages](#) recommande de suivre l'échelle de Lansink : réduire, puis réutiliser, puis recycler.

En pratique, votre cahier des charges peut exiger :

- que les emballages soient limités au strict nécessaire ;
- de la vaisselle, des verres et des couverts réutilisables pour tout le service, avec un vrai système de collecte ;
- pour le reste, des emballages mono-matériaux, recyclables et en carton certifié FSC/PEFC.

Un piège à éviter : le « tout compostable ». Faute de filière de compostage industriel adaptée, il crée souvent plus de problèmes qu'il n'en résout.

Si vous voulez en apprendre plus sur la réduction des emballages au travers des marchés publics, lisez **l'article complet repris ci-dessous !**

Réduire le gaspillage alimentaire : anticiper plutôt que corriger

En Wallonie, le gaspillage alimentaire représente 84 kg par habitant (2024). L'Union européenne impose une réduction de 30 % celui-ci au stade de la consommation d'ici 2030.

Le premier levier pour réduire le gaspillage est une **estimation juste des besoins** : il est souvent recommandé de commander 10 % de moins que le nombre d'inscrits. Le cahier des charges peut aussi imposer au traiteur :

- un plan de prévention du gaspillage (quantités ajustées, portions adaptées) ;
- la valorisation des surplus (dons, compostage, transformation) ;
- un rapport de suivi après l'événement.

Pour aller plus sur la thématique du gaspillage alimentaire : **lisez l'article complet !**

² Article 26 du décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique

Tour d'horizon : la Flandre, Bruxelles et l'Europe

Alimentation durable et marchés publics en Flandre

Go4Food est la stratégie alimentaire flamande qui vise à rendre le système alimentaire régional plus sain, durable et accessible à tous. Elle se décline en huit "voedseldeals" thématiques, dont la "deal catering" qui promeut une alimentation saine, durable et abordable dans la restauration collective (écoles, soins, entreprises). Elle couvre aussi la stratégie protéique qui vise à augmenter la part des protéines végétales dans les assiettes (dont le Green Deal Eiwitshift), la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gouvernance alimentaire locale.

Par ailleurs, l'**OVAM**, via la plateforme **Vlaanderen Circulair**, propose une [fiche](#) dédiée aux achats circulaires pour la nourriture. C'est dans ce cadre que la **Ville de Gand** a publié un [cahier des charges-type](#) couvrant trois volets (1) denrées en circuits courts, (2) repas scolaires sains et durables, et (3) restauration en maisons de repos avec des exigences concrètes : part d'économie sociale, commerce équitable, traçabilité, et un objectif de 23 % d'ingrédients bio. Gand a d'ailleurs concrétisé cette approche dès 2017 en attribuant son marché de repas scolaires (environ 4.500 repas/jour, 850.000/an) à un prestataire tenu de fournir 20 % de composants bio, un menu saisonnier "Earth Friendly", du poisson labellisé MSC/ASC, des œufs de poules élevées en plein air et un dispositif de lutte contre le gaspillage.

Alimentation durable et marchés publics à Bruxelles

Bruxelles dispose d'un cadre structuré en matière d'alimentation durable, porté par **Bruxelles Environnement** à travers la stratégie **Good Food**. Une première version (2016-2020) a été suivie de **Good Food 2**, adoptée par le gouvernement bruxellois le 2 juin 2022 pour la période 2022-2030, à l'issue d'un processus participatif ayant mobilisé environ 300 acteurs régionaux.

Pour la commande publique elle-même, Bruxelles Environnement met à disposition des outils dont différents guides et clausiers en lien avec les marchés publics d'alimentation notamment : [Clauses à intégrer dans un marché alimentaire de service](#), [Guide pratique pour les marchés publics de services traiteur](#), ...

L'exemple de la France

Contrairement à la Belgique, où les clauses environnementales en restauration collective restent recommandées et facultatives, la France a fait le choix d'une obligation légale nationale. Depuis le 1er janvier 2022, la [loi EGalim](#) impose à tous les gestionnaires de restauration collective publique d'atteindre, en valeur d'achat annuelle hors taxes, un minimum de **50 % de produits "durables et de qualité"**, dont **au moins 20 % de produits biologiques**.

Des projets européens pour booster les marchés publics d'alimentation durable

L'Union européenne finance, via Horizon Europe, Interreg et le FEDER, plusieurs projets touchant directement ou indirectement à l'alimentation durable dans la commande publique et la restauration collective.

Nom du projet	Années	Description succincte	Lien
---------------	--------	-----------------------	------

Strength2Food	2016–2021	Projet Horizon 2020 (30 partenaires, 15 pays) visant à renforcer la durabilité des chaînes alimentaires européennes via les politiques de qualité et d'achats publics ; comprend des pilotes sur la restauration scolaire et les labels de qualité.	https://www.strength2food.eu/
SchoolFood4Change (SF4C)	2022–2026	Projet Horizon Europe ciblant plus de 3.000 écoles et 600.000 élèves dans 12 pays pour transformer les repas scolaires vers des modèles durables, alignés sur la stratégie Farm to Fork ; inclut un manuel dédié aux achats publics innovants.	https://schoolfood4change.eu/
BioCanteens 1 &2	2018–202	Réseau URBACT (FEDER) diffusant le modèle de Mouans-Sartoux (repas scolaires 100 % bio et majoritairement locaux) vers d'autres villes européennes.	urbact.eu

Les critères EU GPP pour l'alimentation : ce que dit le document de la Commission

L'Europe a développé différents [critères d'achats durables](#), formalisés sous formes de clauses directement employables, pour l'alimentation qui se structurent en trois volets : approvisionnement alimentaire, services de restauration, distributeurs automatiques. Chaque volet mobilise jusqu'à quatre leviers du marché public : critères de sélection, spécifications techniques, critères d'attribution et conditions d'exécution.

Les spécifications techniques couvrent notamment le bio, les produits de la mer et de l'aquaculture issus de stocks non menacés, le bien-être animal (œufs hors élevage en cage) et les matières grasses végétales durables.