

Circuit-court et allotissement : deux leviers pour ouvrir vos marchés alimentaires aux producteurs locaux

Vous souhaitez servir davantage de produits de proximité dans vos cantines, mais la réglementation vous interdit d'exiger ou de favoriser l'origine « locale » ou « wallonne » des denrées ? Deux outils, parfaitement compatibles avec la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, permettent d'y parvenir : **la notion de circuit court**, qui repose sur un critère objectif, et **l'allotissement**, qui rend votre marché accessible aux petits producteurs et aux coopératives. Utilisés ensemble, ils se renforcent mutuellement.

Le circuit court : un critère objectif, différent du « local »

À la différence du « local », le circuit court ne fait pas référence à une origine géographique, mais au **nombre d'intermédiaires entre le producteur et l'acheteur**. Il s'agit donc d'un critère objectif et non discriminatoire, qui peut être intégré dans votre cahier des charges. Dans les faits, il aura généralement pour effet de favoriser les agriculteurs de proximité.

La définition la plus répandue fixe **un maximum d'un intermédiaire** entre le producteur et l'acheteur. Pour que la clause soit réellement contraignante, il est indispensable de définir précisément ce que l'on entend par « circuit court » et par « intermédiaire », et d'éviter les formulations vagues du type « l'adjudicataire favorise au maximum le circuit court », qui ne l'engagent à rien. Ci-dessous, un exemple de spécification technique et critère d'attribution sur la notion de circuit-court.

Exemple de spécification technique

L'adjudicataire s'engage à fournir *[choisir soit un % des fruits et légumes qui sera à fournir en circuit-court, soit indiquer l'ensemble]* des fruits et légumes exclusivement en circuit court.

Le circuit court est défini comme le circuit de commercialisation impliquant au maximum 1 intermédiaire. En d'autres termes, l'adjudicataire est soit lui-même le producteur des fruits et légumes, soit l'intermédiaire unique entre le(s) producteur(s) au(x)quel(s) il achète directement les fruits et légumes et l'adjudicateur.

Un intermédiaire est défini comme l'acteur qui achète les denrées alimentaires (et en devient propriétaire) et les revend (éventuellement transformées). Ne sont pas compris comme des intermédiaires : les structures dont le pouvoir de décision est détenu par des producteurs (coopératives...) lorsqu'elles fournissent des denrées provenant de leurs producteurs ; les structures qui assurent des fonctions logistiques sans devenir propriétaires des denrées (stockage, transport).

Document à fournir : la colonne de l'inventaire prévue à cet effet dans laquelle vous devez indiquer le circuit de commercialisation de chaque fruit et légume fournis dans le cadre du marché.

Exemple de critère d'attribution [exemple sur 20 points]

(Ce critère d'attribution ne fait sens que si le pouvoir adjudicateur demande en spécification technique de fournir un pourcentage des fruits et légumes en circuit-court et non pas l'entièreté. Si une spécification technique demande que l'ensemble des fruits et légumes soient fournis en circuit-court, alors le critère d'attribution ne permettra pas de différencier les différentes offres étant donné que l'ensemble des soumissionnaires doivent fournir l'entièreté des fruits et légumes en circuit-court.)

Les soumissionnaires indiquent dans l'inventaire si les produits sont issus du circuit court (colonne prévue à cet effet) et, dans l'affirmative, le nom du producteur ou de la coopérative.

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

Le soumissionnaire dont l'offre propose le plus de légumes frais en circuit court reçoit le maximum de points (20). Les autres reçoivent un nombre de points proportionnel au nombre de légumes frais proposés en circuit court selon la formule de calcul suivante :

Points de l'offre = (nombre de légumes et fruits en circuit court dans l'offre considérée ÷ nombre maximal de légumes et fruits en circuit court parmi les offres régulières) x 20

Document à fournir : la colonne de l'inventaire prévue à cet effet dans laquelle vous devez indiquer le circuit de commercialisation de chaque fruit et légume fournis dans le cadre du marché.

L'allotissement : adapter la taille du marché à l'offre des producteurs

L'allotissement est souvent nécessaire afin de permettre aux producteurs locaux de répondre à votre marché. Les soumissionnaires peuvent remettre offre pour un seul, plusieurs ou tous les lots : un maraîcher, une coopérative d'éleveurs ou une PME spécialisée peut ainsi se positionner uniquement sur la partie qui correspond à sa production. Il n'y a pas de risque de saucissonnage, puisque la valeur de l'ensemble des lots est reprise dans l'estimation du marché. Au-delà de 140.000 € HTVA, l'allotissement doit d'ailleurs obligatoirement être envisagé.

Il est conseillé de d'abord pensez votre allotissement à partir de la prospection préalable : rencontrer les producteurs et coopératives avant de rédiger le cahier des charges permet de savoir ce qu'ils peuvent livrer, à quelle période et en quelle quantité. Ensuite, avancez progressivement : un lot « circuit court » à côté d'un lot général vous permet de tester une nouvelle collaboration sans prendre de risque, tout en conservant un grossiste pour les produits hors saison ou exotiques.

Plusieurs logiques de découpage sont possibles, et peuvent être combinées :

- **Par famille de produits ou filière** : fruits et légumes, produits laitiers, boulangerie, viande de bœuf, volaille, porc... Les coopératives étant souvent organisées par filière, un marché « viande » non alloti ne sera accessible qu'aux grossistes.
- **Par mode de production ou niveau d'exigence** : lot « fruits et légumes en circuit court » et lot « fruits et légumes divers », lot « volaille bio », lot « légumes de saison »...
- **Par zone géographique ou lieu de livraison** : pour les territoires étendus ou la livraison de repas dans plusieurs sites (écoles de l'est et de l'ouest d'une province, maison de repos, crèches...), afin qu'un petit fournisseur ou traiteur ne doive pas desservir tous les sites.

- **Par produit spécifique ou volume** : un lot « pommes et poires » ou « yaourts » taillé selon votre prospection.

Ils l'ont fait !

Ci-dessous, 3 exemples de pouvoirs publics qui ont mis en œuvre les logiques de circuits-courts et/ou d'allotissement :

- **ISoSL (Liège)** – qui prépare notamment les repas des écoles communales de la Ville de Liège a rencontré plusieurs coopératives d'éleveurs avant de lancer son marché. Constatant qu'elles étaient organisées par filière, elle a découpé son marché « viande » en trois lots (bœuf, volaille, porc), attribués à trois coopératives d'éleveurs wallons.
- **Le CPAS de Libin** a rencontré le réseau Solidairement, qui regroupe des maraîchers du sud du Luxembourg, pour identifier les légumes disponibles, les périodes et les volumes. Ces légumes ont fait l'objet d'un lot séparé.
- **La maison de repos Saint-Nicolas du CPAS d'Enghien** a attribué son marché « légumes frais en circuit court » en octobre pour des livraisons débutant en avril, laissant aux producteurs le temps d'intégrer les quantités dans leur plan de culture.

Ces exemples sont issus du [guide de la Cellule Manger Demain](#) consacré aux marchés publics d'alimentation durable. Vous y trouverez de nombreuses autres clauses par filière (viandes et œufs, fruits et légumes, produits laitiers, protéines végétales, boulangerie), ainsi que des conseils sur la prospection, le choix de la procédure et les marchés de services de restauration.

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.

Catering et emballages : comment faire bon ménage ?

Les gobelets



Depuis le 1er septembre 2023, plus aucun événement wallon ne peut légalement servir de boissons dans des gobelets en plastique jetables¹.

La bonne nouvelle, c'est qu'il n'y a pas besoin de réinventer la logistique de A à Z. Plusieurs intercommunales wallonnes ont déjà construit des solutions clé en main, directement mobilisables par les pouvoirs locaux. **BEP Environnement** gère une véritable centrale d'achat de gobelets et pichets réutilisables pour le compte des communes namuroises : commande, lavage via une centrale agréée, livraison et reprise. **IPALLE**, de son côté,

loue « à prix coûtant » ses gobelets neutres surnommés les « Baroudeurs », avec une caution d'1 € par pièce et un taux de retour impressionnant de 94 %. **IDELUX** met gratuitement à disposition des îlots de tri et a publié un [vadémécum](#) de référence sur le sujet.

Et les autres emballages ?

S'arrêter aux gobelets, c'est ne traiter qu'une petite partie du problème. Le [Guide Achats publics responsables sur l'impact environnemental des emballages](#) pose une règle simple : suivre l'échelle de Lansink. Mieux vaut réduire que réutiliser, mieux vaut réutiliser que recycler, et le recyclage ne vient qu'en dernier ressort, avant l'incinération ou la mise en décharge.

Un cahier des charges de catering qui applique cette hiérarchie ne se contente pas d'imposer du « recyclable », il commence par demander à l'adjudicataire de **réduire les emballages** et de n'utiliser que le strict nécessaire pour garantir la sécurité et la qualité du produit, avant même de parler de matière.

Vient ensuite la question de la **réutilisation**. L'adjudicataire devra prioriser de la vaisselle, verres et couverts réutilisables pour l'ensemble du service, pas seulement pour les boissons. Le guide recommande même de fixer un pourcentage minimal d'emballages réutilisés ou réutilisables, appuyé sur la norme ISO 18603, à condition que l'adjudicataire organise lui-même un vrai système de collecte et de remise en circulation, sans quoi la promesse de réemploi reste lettre morte. En effet, un contenant en verre ne devient réellement plus favorable qu'un plastique à usage unique qu'à partir d'environ cinq réutilisations. Le réemploi n'a donc de sens que s'il est organisé pour durer.

Pour ce qui ne peut pas être réutilisé, direction le **recyclage**. Pour cela, il est conseillé d'exiger le ruban de Möbius ou la norme ISO 18604, de privilégier le mono-matériau pour ne pas compliquer le tri, et viser une part significative de matières recyclées post-consommation plutôt que des déchets industriels jamais utilisés. Le carton, très présent dans l'événementiel, mérite sa propre exigence : certification FSC ou PEFC systématique, sans pelliculage plastique qui viendrait ruiner sa recyclabilité.

Un piège à éviter absolument : céder à la facilité du « tout compostable ». Le guide est clair sur ce point : en l'absence de filière de compostage industriel adaptée à grande échelle, ces emballages peuvent laisser

¹ Article 26 du décret du 9 mars 2023 relatif aux déchets, à la circularité des matières et à la propreté publique