



Atelier : Alimentation durable

La relocalisation dans les marchés publics

10 novembre 2023



Programme

- 1.** *Cas Pratique « un réseau agricole local structuré pour nourrir Namur – Sylvie Tonglet et Christelle Langlet (Ville de Namur et CPAS de Namur)*
- 2.** *Séances des Q/R*
- 3.** *Faciliter l'accès à vos marchés publics aux petits producteurs et coopératives – Simon Lechat (Manger Demain)*
- 4.** *Cas pratique « IsoSL – Cantines scolaires de la ville de Liège » – X*
- 5.** *Séances des Q/R*



Cas pratique

Sylvie Tonglet et Christelle Langlet (Ville de Namur & CPAS de Namur)

« Un réseau agricole local structuré pour nourrir Namur »

Ville de Namur

Workshop « Acheteurs publics responsables »

10 novembre 2023



Avec le soutien de



Ordre du jour

1. Présentation du projet
2. Etat d'avancement
3. Marché public et cahier des charges
4. Aspects budgétaires
5. Points d'attention



NAMUR
CAPITALE

1. Présentation du projet « Un réseau agricole local structuré pour nourrir Namur »



1.2 Objectifs du « Réseau local structuré pour nourrir Namur »

Contribuer à la relocalisation de l'alimentation namuroise en développant les infrastructures internes et en intégrant les outils territoriaux existants pour amener des produits locaux de qualité dans les assiettes des collectivités publiques PAR :

1. La mise en place d'une cuisine de réchauffe pour permettre l'adhésion des cantines scolaires à la cuisine centrale du CPAS
2. La labellisation « Green Deal- Cantines durables » des restaurants maisons de repos du CPAS
3. La labellisation « Green Deal-Cantines durables » des cantines scolaires
4. L'acquisition et la mise à disposition c fins nourricières durables et de proxir

 Wallonie
service public
SPW

Le développement durable en
Wallonie

Que cherchez-vous ?



OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE | STRATÉGIE | THÈMES | APPELS À PROJETS | DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SPW | ACTUALITÉS | AGENDA

Accueil / Alimentation durable / Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie



L'appel à projets « Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie » a été lancé par la Wallonie le 17 septembre 2020. Il visait initialement à soutenir une dizaine de dynamiques territoriales, mais il a finalement mobilisé quatre fois plus d'acteurs qu'espéré ! 145 projets ont été déposés par des entreprises, des pouvoirs publics ou des associations.

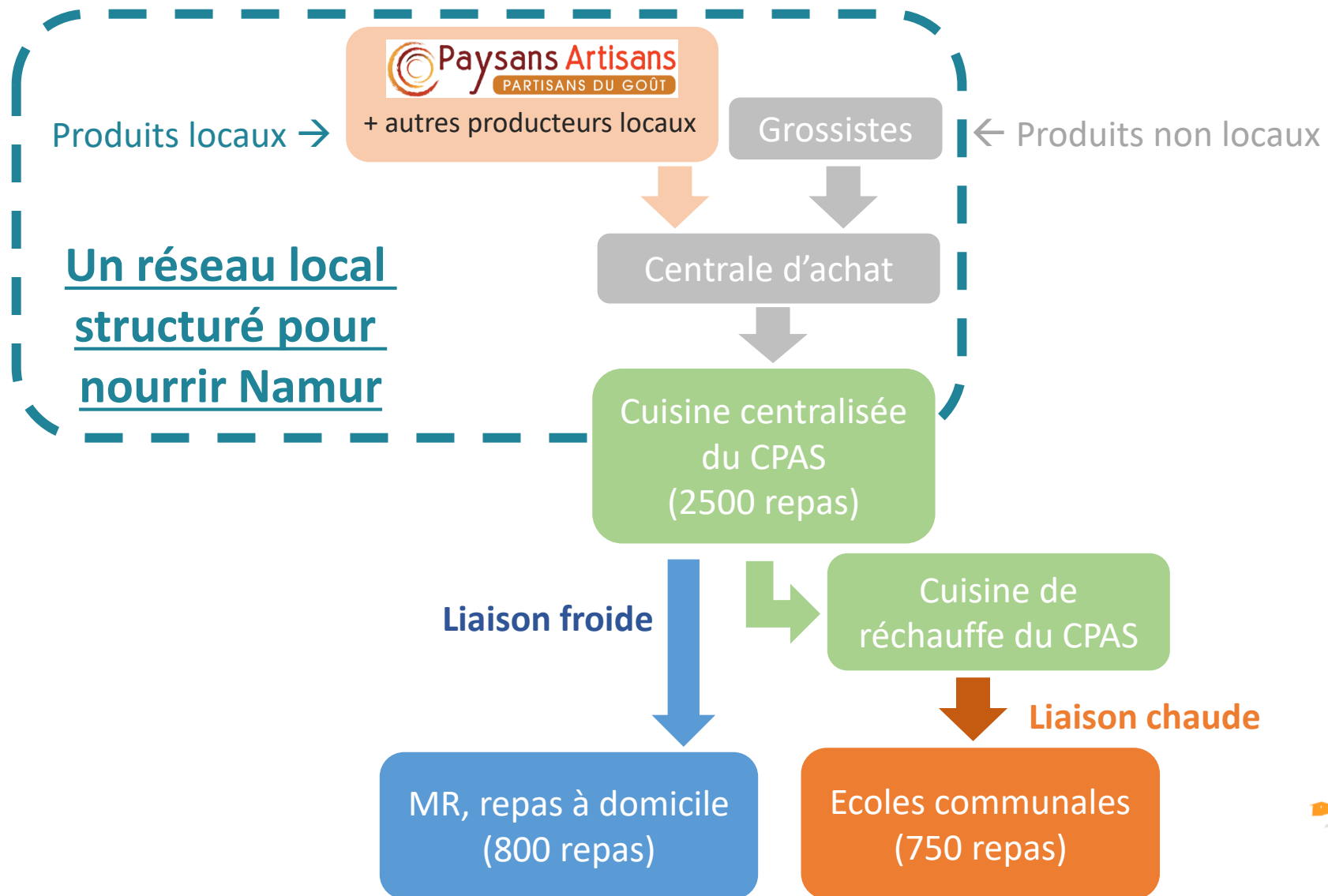


NAMUR
CAPITALE

Avec le soutien de



→ Relocaliser l'assiette des collectivités publiques



2. Etat d'avancement



2.1 Déploiement des infrastructures internes

- Estimation et acquisition du matériel et des équipements manquants
- Mise en service de la cuisine de réchauffe au sein de la cuisine centrale
- Réorganisation de la production en cuisine centrale
- Mise en place d'un système de livraison en liaison chaude (boucles livraison, formation chauffeurs, autorisation AFSCA, ...)
- **Mise en service de la cuisine de réchauffe le 18/09**



NAMUR
CAPITALE



2.2 Le dispositif de labellisation Green Deal

■ Synthèse des critères par niveau du label

	CRITÈRE	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	N° page
SANTÉ ET BIEN-ÊTRE	I.1. Grammage des aliments			+	12
	I.2. Protéines d'origine végétale		+	++	14
	I.3. Céréales complètes			+	17
	I.4. Huiles				18
	I.5. Préparations grasses			+	19
	I.6. Soupes				20
	I.7. Sandwichs		+	+	21
	I.8. Salad bar		+	++	22
	I.9. Boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel				24
	I.10. Aménagement de la salle de repas				25
PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCO	I.11. Repas festifs			+	26
	II.1. Origine géographique des produits		+	++	27
	II.2. Circuits courts			+	29
	II.3. Produits exotiques issus du commerce équitable			+	31
ENVIRONNEMENT	II.4. Insertion socioprofessionnelle				32
	III.1. Légumes frais et de saison		+	++	34
	III.2. Fruits frais et de saison		+	++	36
	III.3. Produits bio		+	++	38
	III.4. Certification bio				40
	III.5. Œufs		+	+	41
	III.6. Poissons		+	++	42
	III.7. Plats prêts à l'emploi				43
GASPILLAGE ALIMENTAIRE	III.8. Huile de palme			+	44
	IV.1. Mesure du gaspillage alimentaire		+	++	45
	IV.2. Prévion du nombre de repas				47
	IV.3. Fiches de recette				48
NON ALIMENTAIRE	IV.4. Portions				49
	V.1. Tri des déchets				50
	V.2. Vaisselle et ustensiles de cuisine				51
	V.3. Produits en papier				52
ACCESSIBILITÉ	V.4. Produits de nettoyage				53
	VI.1. Accès à l'eau potable				54
	VI.2. Actions de solidarité internes				55
	VI.3. Dons alimentaires				56
CONNAISSANCE	VI.4. Actions en dehors de la cantine				57
	VII.1. Information continue		+	++	58
	VII.2. Campagnes de sensibilisation		+	++	59
	VII.3. Projet fondateur de l'établissement				60
	VII.4. Formation continue du personnel			+	61
GOUV	VII.5. Potager / Verger				62
	VIII.1. Enquête de satisfaction				63
	VIII.2. Boîte à suggestions				64
Nombre de critères imposés		19	33	36	
Nombre de critères au choix parmi les critères facultatifs		3	2	1	
Nombre total de critères à respecter		22	35	37	

Légende : critère imposé / critère facultatif / + et ++ : augmentation de la valeur cible

Quoi ?

- Le label « Cantines durables » comprend **trois niveaux successifs** (symbolisés par 1, 2 ou 3 radis) auxquels correspondent un nombre croissant de critères à respecter.

Pourquoi ?

- Dispositif structurant qui permet une implémentation progressive
- Objectifs ambitieux mais réalistes
- Accompagnements et outils préexistant (enquêtes, exemples de menus, formations, ...)

Animations intergénérationnelles

Sur le gaspillage alimentaire, les collations et les emballages

<p>Maison</p> <p>De la nourriture périmée</p>	<p>Maison</p> <p>Date limite de consommation (DLC) presque atteinte</p>	<p>Maison</p> <p>Nourriture abîmée ou périmée avant la date</p>	<p>Maison</p> <p>Restes durant préparation de la nourriture (épluchures, os...)</p>
<p>Maison</p> <p>Restes de pain sec</p>	<p>Maison</p> <p>Restes dans les assiettes ou les plats</p>		
<p>Papier</p> <p>3 à 12 mois</p>	<p>Film plastique</p> <p>Jusque 5 ans</p>	<p>Métal</p> <p>Jusque 100 ans</p>	



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

restes après repas
repas qu'on aime pas
maison
nourriture jetée après repas
pain sec

magasins
pain jeté en boulangerie
aliments périmés jetés
cuisines professionnelles
acheter beaucoup et ne pas le manger

= Toute perte de nourriture qui a été produite pour l'alimentation humaine.

SOLUTIONS

bien ranger le frigo
planifier les courses
faire attention à DLC
fruits abîmés / pas conformes → compote
donner aux gens dans le besoin

manger les épluchures et chips
Prendre à emporter au restaurant
Promotion (magasin)
Respecter bonne conservation
Carbones : réutiliser les aliments en trop ou mieux planifier les menus
pas se servir de grosses assiettes

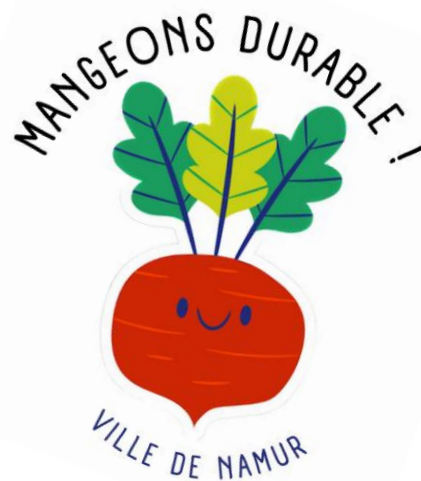
Restes ont gaspillés
Craquelins

Préparé le 10/04/2021
L'objectif de cette animation est de sensibiliser les enfants et les adultes à la problématique du gaspillage alimentaire. Les ateliers ont été réalisés dans le but de sensibiliser les enfants et les adultes.

Bien apprécié

Lotto des odeurs

Pour éveiller les sens des plus petits



Visites de la cuisine centrale du CPAS au travers d'un

Qui a volé les légumes ?



Le plongeur



Le plongeur est la personne qui s'occupe de la vaisselle, des ustensiles, des robots de cuisine. C'est un rôle important car il connaît les règles de sécurité alimentaire.

Tous ces légumes à éplucher, de cela fait beaucoup de vaisselle.

Aurait-il volé les légumes pour se faire de la vaisselle ?

Le gestionnaire des commandes



Le gestionnaire des commandes gère toutes les commandes de marchandises pour que les cuisiniers aient tous les aliments et tous les ingrédients nécessaires pour réaliser les menus.

Le gestionnaire des commandes adore son métier et passe son temps à passer plein de commandes.

Aurait-il volé les légumes pour pouvoir repasser une commande en plus ?

- Découverte de la cuisine et rencontre du personnel dans un cadre ludique
- Découverte des différents métiers de la cuisine

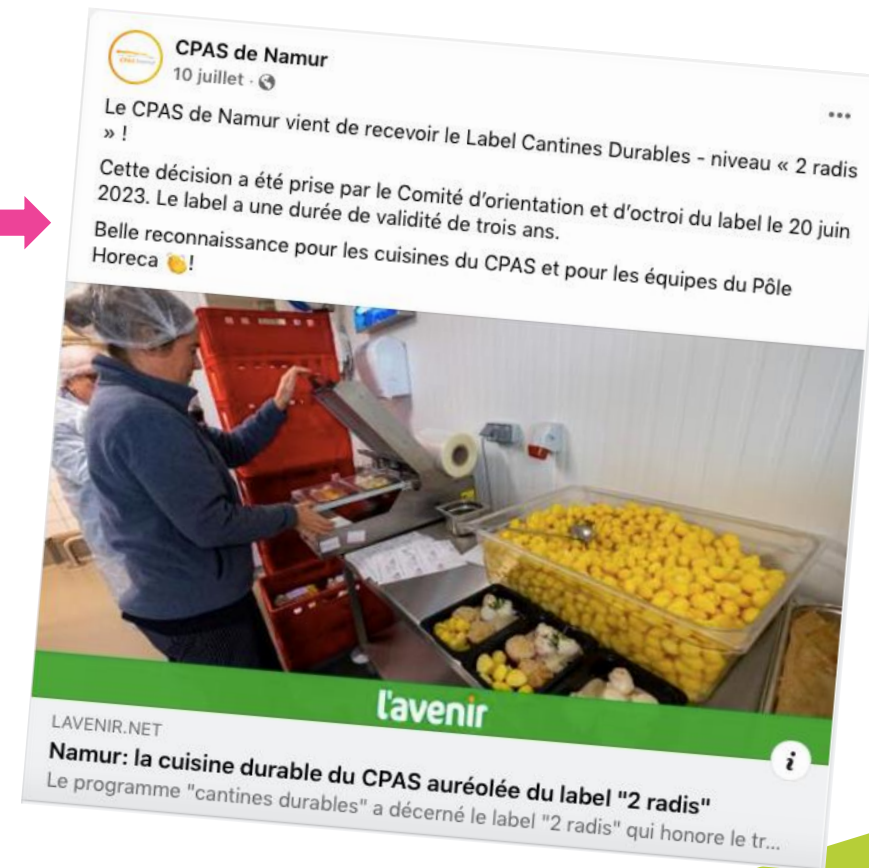
Visites de maraîchers par des classes

Pour reconnecter les mangeurs aux producteurs



2.3 Premiers objectifs atteints :

- Label « Green Deal – Cantines durables » niveau 2 radis décroché en juin 2023 pour les cinq maisons de repos du CPAS
- Fourniture des repas scolaires par la



rcbf.be VIDÉO AUDIO MON CHOIX CHAÎNES

MENU ACCUEIL FIL ACTU INFO SPORT ACTUALITÉS LOCALES CULTURE ET MUSIQUE ENVIRONNEMENT ET NATURE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

NAMUR

Namur : des repas sains et durables dans les écoles communales

Namur/ La cantine passe au bio et au local

28 sept. 2023 à 18:07 · 1 min
Par Gregory Fobe



3. Marché public et cahier des charges



3.1 Définition des besoins

1. Etablissement du nombre de repas = nombre moyen de mangeurs par jour et nombre de jours de repas par semaine
 - Maisons de repos du CPAS (550)
 - Repas à domicile (250)
 - Repas scolaires des écoles de la Ville (900)
2. Etablissement des menus par trimestre (*par an ultérieurement* ?)
3. Les quantités seront définies à l'aide d'un logiciel une fois que le nombre précis de mangeurs est connu (pour limiter le gaspillage alimentaire)

3.2 Cadrage du marché public

1. « Marché cadre conjoint de fourniture de denrées alimentaires **en accord avec le Green Deal- Cantines Durables** »
2. Fonctionnement via une **centrale d'achat**
3. Fourniture d'un **logiciel de gestion de production des repas et des commandes selon le principe d'un coût fixe**
4. Les objectifs minimum du cahier des charges se calquent sur les critères du label :
 - % de légumes et fruits frais et de saison à respecter en fonction des mois
 - ≥ 2 produits achetés en circuit court auprès de producteurs locaux
 - ≥ 2 produits issus du commerce équitable
 - ≥ 10 produits utilisés couramment sont bios (dont min 4 F&L, 2 féculents et 2 produits laitiers)

3.3 Exigences minimales en lien avec la durabilité

1. Le marché devra permettre au pouvoir adjudicateur de répondre aux critères du « Green Deal - Cantines Durables » en vue d'atteindre et maintenir un niveau de labellisation 2 radis
2. Respect des grammages imposés par le Green Deal
3. Référence au « Guide pratique Cantines Durables » de BE
4. Apports nutritionnels recommandés par le Conseil Supérieur de la Santé
5. Qualité des produits conforme au Règlement Européen (CE 178/2002) (poissons issus de la pêche durable, pas d'OGM ou de produits issus d'OGM, ...)

3.4 Critères d'attribution « durabilité »

1	Prix	60
1.1	Prix du repas de midi sur base des menus types proposés sur une durée de un mois par l'adjudicataire	20
<i>Prix sera évalué sur base de votre proposition de menus de midi (potage, plat, dessert) pour une période de 5 semaines allant du 24 décembre 2022 au 27 janvier 2023.</i> <i>Chaque plat comprendra une fiche technique détaillée comprenant :</i> <i>- La liste complète de chaque ingrédient ;</i> <i>- Le grammage utilisé pour chaque ingrédient.</i>		
3	Qualité et équilibre nutritionnel des repas proposés	15
<i>Ce critère sera entre autre analysé sur base:</i> <i>- des propositions de menus élaborés par le soumissionnaire en respectant le plan alimentaire imposé, (5pts)</i> <i>- le respect des critères de durabilité, (5pts)</i> <i>- la possibilité d'adapter les fiches techniques en fonction des besoins de chaque entité de production. (5pts)</i>		
4	Fond anti-gaspillage	25
<i>Le soumissionnaire devra proposer dans son offre la solution la plus adéquate afin d'instaurer un fond anti-gaspillage par MR.S. Cette solution sera évaluée via un critère d'attribution dédié. Sera notamment pris en compte :</i> <i>- la valorisation des denrées non commandées, adaptabilité dans la gestion des quantités (10pts);</i> <i>- l'usage des crédits disponible (5pts);</i> <i>- la facilité de la solution (5pts);</i> <i>- autres mesures anti-gaspillage proposées, au-delà du fond anti-gaspillage (5pts).</i>		

3.5 Conditions et suivi de l'exécution du marché

1. Le suivi de l'exécution du marché se fait via un logiciel de commande :
 - Introduction des menus et recettes dans le logiciel
 - le logiciel « traduit » en ingrédients et attribue aux fournisseurs
 - estimation des quantités exactes en fonction du nombre de mangeurs
 - commandes hebdomadaires auprès des fournisseurs
2. Vérification quotidienne des commandes reçues. Si manquement : retour vers la centrale d'achat
3. Pénalités si qualité insuffisante (ex : ingrédients non bio), ou adjudicataire pas en mesure de fournir les marchandises ou les justificatifs dans les temps.

3.6 Attribution du marché et apprentissages

3 offres reçues dont 2 offres qualitatives. L'attribution vient d'être notifiée.

→ Apprentissages :

- Marché complexe du fait de la multiplicité des profils de mangeurs
- Marge de manœuvre pour encore améliorer le volet durabilité → processus d'amélioration continue
- L'implémentation progressive est capitale
- L'utilisation d'un logiciel de commande est essentielle

4 Aspects budgétaires



4. Maîtrise du food cost

L'introduction de produits locaux dans les assiettes de collectivités a un impact sur le coût de l'assiette → comment maîtriser le food cost ?

- Introduction progressive des produits locaux-bio selon les critères du label
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Recours au coup de pouce « Du local dans l'assiette » **pour les signataires du Green Deal ou les cantines labellisées** (financement de 50% des produits locaux et 70% des produits locaux et bio).

5. Points d'attention



5. Points d'attention

- Introduire progressivement les produits frais, locaux et bio
- En fonction de l'échelle, travailler avec un coopérative pour garantir la continuité d'approvisionnement
- Maîtriser le food cost pour ne pas répercuter le différentiel coût sur les mangeurs
- Susciter l'adhésion auprès de toutes les parties prenantes du projet (communication, formation, sensibilisation, ...)

Outils à disposition

GUIDE POUR UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION DURABLE

PREMIÈRE PARTIE

NOVEMBRE 2021



Helpdesk en ligne :



Simon LECHAT
Juriste

Nom

Email

Vous avez une question ?

Vous souhaitez prendre un rendez-vous pour être accompagné ?

Envoyer le formulaire

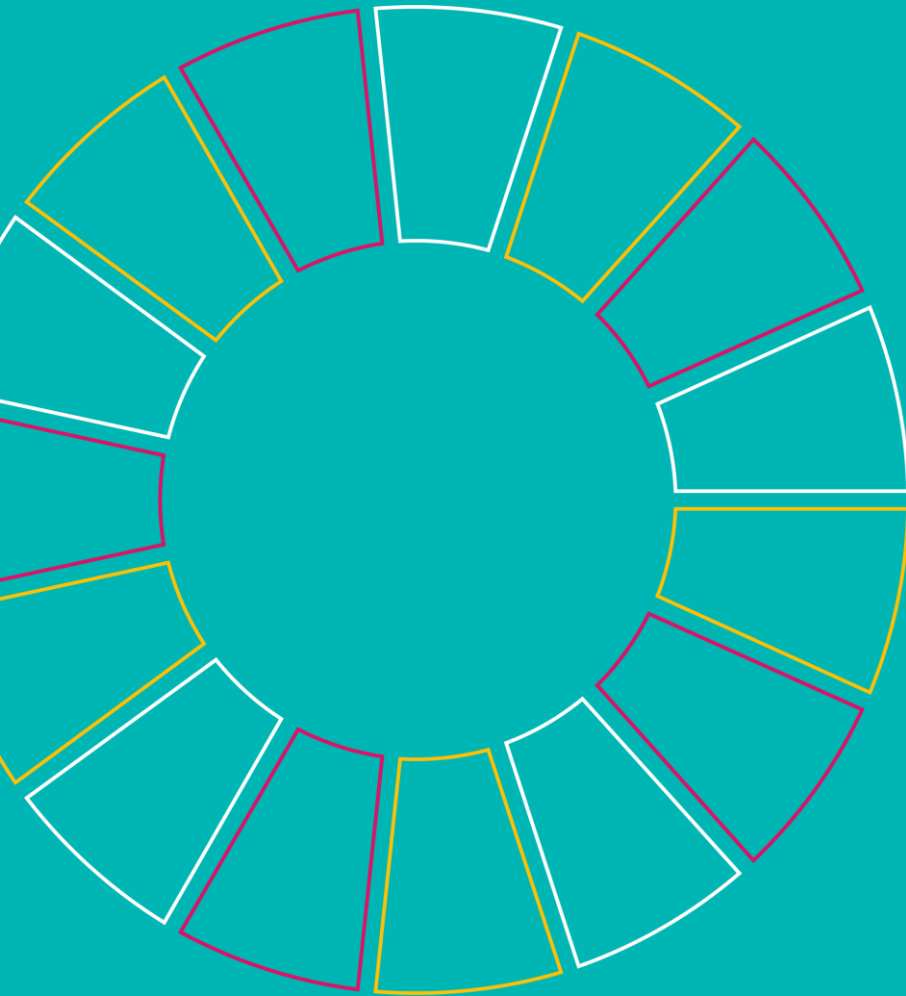


Merci pour votre attention!

Avec le soutien de



Avez-vous des questions ?









Faciliter l'accès à vos marchés publics aux petits producteurs et coopératives

Simon Lechat (Manger Demain)



Quels acteurs veut-on favoriser ?

-  **Producteurs individuels**
-  **Coopératives de producteurs**
-  **Petits acteurs logistiques en circuit-court**
-  **Acteurs de l'économie sociale**



Enjeux et contraintes d'un approvisionnement local

- 🌱 **Saisonnalité** de la production
- 🌱 **Produits locaux** >< marques, produits exotiques (>< « Gouda », « Philadelphia », bananes, ...)
- 🌱 **Volumes** parfois plus limités
- 🌱 **Régularité et fréquence de livraisons** parfois plus difficile à tenir
- 🌱 **Logistique**
- 🌱 **Peu d'expérience B2B** (commerce aux particuliers et non aux collectivités)
- 🌱 **Planification des cultures** (plan de culture établi plusieurs mois à l'avance)
- 🌱 **Produits frais et bruts** (>< produits transformés)
- 🌱 **Soumission aux aléas climatiques**








Pourquoi privilégier un approvisionnement local et en circuit-court ?





- 🌱 **Participer au développement de son territoire**
- 🌱 **Assurer une transparence et une traçabilité exemplaire**
- 🌱 **Garantir un revenu décent aux producteurs**
- 🌱 **Défendre des pratiques agricoles vertueuses**
- 🌱 **Privilégier une relation de confiance et humaine**
- 🌱 **Soutenir un secteur (agricole) en difficulté**
- 🌱 **Défendre une agriculture paysanne**






Adopter la bonne démarche pour travailler avec des (petits) producteurs locaux

-  **Conciliation** (comprendre le fonctionnement du secteur et adapter ses pratiques de marchés publics)
-  **Collaboration** (soutenir les producteurs au moment de la passation et de l'exécution des marchés publics)
-  **Confiance** (la relation directe permet plus facilement d'établir un lien de confiance)
-  **Construction lente et progressive** (permettre aux producteurs de « mettre un premier » pied dans le marché et leur laisser le temps de se structurer)
-  **(pas la même approche qu'un autre marché public)**


Comment s'y prendre ?

-  **1. Prospection (étape la plus importante !!!)** : aller à la rencontre des producteurs pour (1) comprendre leurs possibilités et leur fonctionnement (2) les avertir du lancement prochain de votre marché
-  **2. Distinguer ses marchés en fonction des gammes de denrées alimentaires** (marché viande ; marché fruits et légumes ; marché épicerie ; ...)
-  **3. Allotir (très important!)**
 - Par type de produits (« pommes bio »; « viande de bœuf en circuit-court »; « légumes de saison »; ...)
 - Par volumes
-  **4. Clause « circuit-court » (et autres clauses)** : privilégier le circuit-court (attention à bien le définir !)

Technique de l'accord-cadre multi-attributaires

-  **1. Définition de l'accord-cadre** : embarquez plusieurs fournisseurs !
-  **2. Système de la cascade** : passez vos commandes subséquentes dans l'ordre du classement qui aura été établi (d'abord le 1^{er} ; s'il ne sait pas répondre (entièrement) passez au 2^{ème} ; et ainsi de suite ...)
-  **3. Avantage** : favoriser les producteurs en circuit-court, tout en gardant un back-up pour sécuriser l'approvisionnement

Réservation de marché aux entreprises d'insertion

 **Possibilité de limiter l'accès à votre marché (réservation) uniquement à des entreprises d'insertion socio-professionnelle qui emploient au moins 30% de personnes handicapées ou défavorisées.**





Les entreprises d'économie sociale d'insertion

A la recherche d'entreprises pour vos marchés publics d'alimentation durable ?

De nombreuses entreprises d'économie sociale d'insertion sont en capacité de répondre à vos **marchés publics avec clauses responsables (clauses sociales, éthiques, environnementales et circulaires) ?**

Consultez l'[annuaire de SAW-B](#)






Vous désirez en savoir plus sur les entreprises présentées ? Connaître leurs capacités de réponses à vos marchés publics ? Echanger sur les clauses sociales et éthiques adaptées à vos marchés publics ?

Contactez Saw-B :

François Genot - f.genot@saw-b.be – 0489/340.750

Laurent Drousie - l.drousie@saw-b.be - 0476/542.380

Exemples inspirants




-  **Intercommunale des Soins de Santé de Liège (écoles communales de la Ville de Liège)**
 -  **CPAS d'Enghien (pour sa maison de repos Saint-Nicolas)**
 -  **Administration communale de Charleroi**
 -  **Maison de repos du CPAS de Libin**
-
-  **La formule magique =**
Prospection / Allotissement / Circuit-court



**MANGER
DEMAIN**


**Concilier contraintes
budgétaires et
relocalisation de son
approvisionnement**

Démarche et état d'esprit

-  **Accepter d'avancer progressivement // ouvrir une porte aux produits locaux** (>< tout relocaliser du jour au lendemain)
-  **Prospection** (quelles filières près de chez moi, quels prix, ... ?)
-  **Prendre en compte les externalités** (santé, goût, , qualité, communication, ...)

Exemple inspirant IsoSL (cantines scolaires de la Ville de Liège)

 **Marché viande**

 **«Comment passer d'une viande standard (qualité moyenne) à une viande locale, de grande qualité et en circuit-court ? »**



Travail en amont : faire des économies

- 🌱 Suppression des produits hyper transformés (beaucoup) plus chers
 - 🌱 Adapter et respecter les grammages recommandés
 - 🌱 Réduction du gaspillage alimentaire (enjeu crucial !!!)
 - 🌱 Intégration d'un plat végétarien/semaine (les protéines d'origine végétale ont un effet positif sur la santé et sont moins chères que la viande (« moins mais mieux ! »))
- 🌱 => répond aux critères du Green Deal Cantine Durable !

Travail en aval : relocaliser progressivement

- 🌱 Se tourner prioritairement vers des filières plus faciles (moins chères) à relocaliser (// prospection !)
- 🌱 Relocaliser un type de denrées alimentaires (ça peut commencer par les œufs par exemple) ou limiter à certaines occasions (organiser un repas « 100% local » par mois)
- 🌱 Progression d'année en année (se donner de nouveaux objectifs, ex. : 1^{ère} année : les œufs ; 2^{ème} année : les œufs + pommes et poires ; 3^{ème} année : ajouter des yaourts locaux ;)

Conclusion

 **Plus d'excuses pour ne pas commencer à relocaliser votre approvisionnement alimentaire ;)**



Contact

 mangerdemain.be

 Entrer dans le Green Deal : info@mangerdemain.be

 Accompagnement MP : simon.lechat@mangerdemain.be

 Accompagnement appro : appro@mangerdemain.be



Outils à votre disposition

→ Pour vous accompagner :

Sur le [portail des marchés publics](#), une série d'outils dont des clauses types à copier-coller sont mise à disposition en matière d'alimentation et de catering.

Le [Helpdesk Achats Publics Responsables](#) peut également vous aider à inclure des clauses favorisant l'alimentation durable dans vos marchés publics.



→ Pour vous informer et vous motiver :

Sur [la page alimentation du portail Développement durable du SPW](#), vous trouverez une mine d'information concernant l'alimentation durable : les projets en cours, des histoires inspirantes, des actualités pertinentes, etc.



Avez-vous des questions ?

