



Atelier du Réseau des acheteurs publics responsables

Alimentation durable

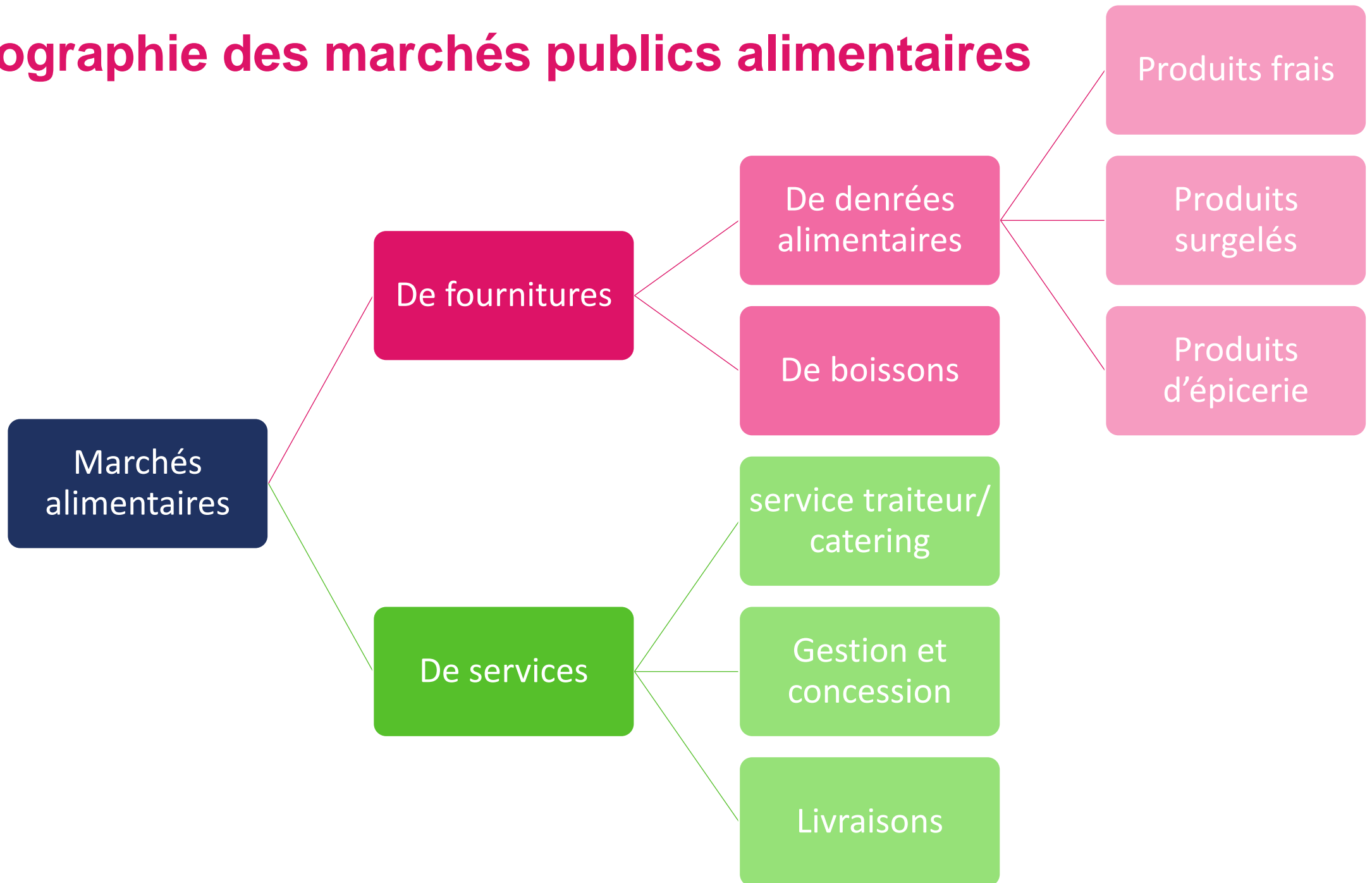
22 mars 2024



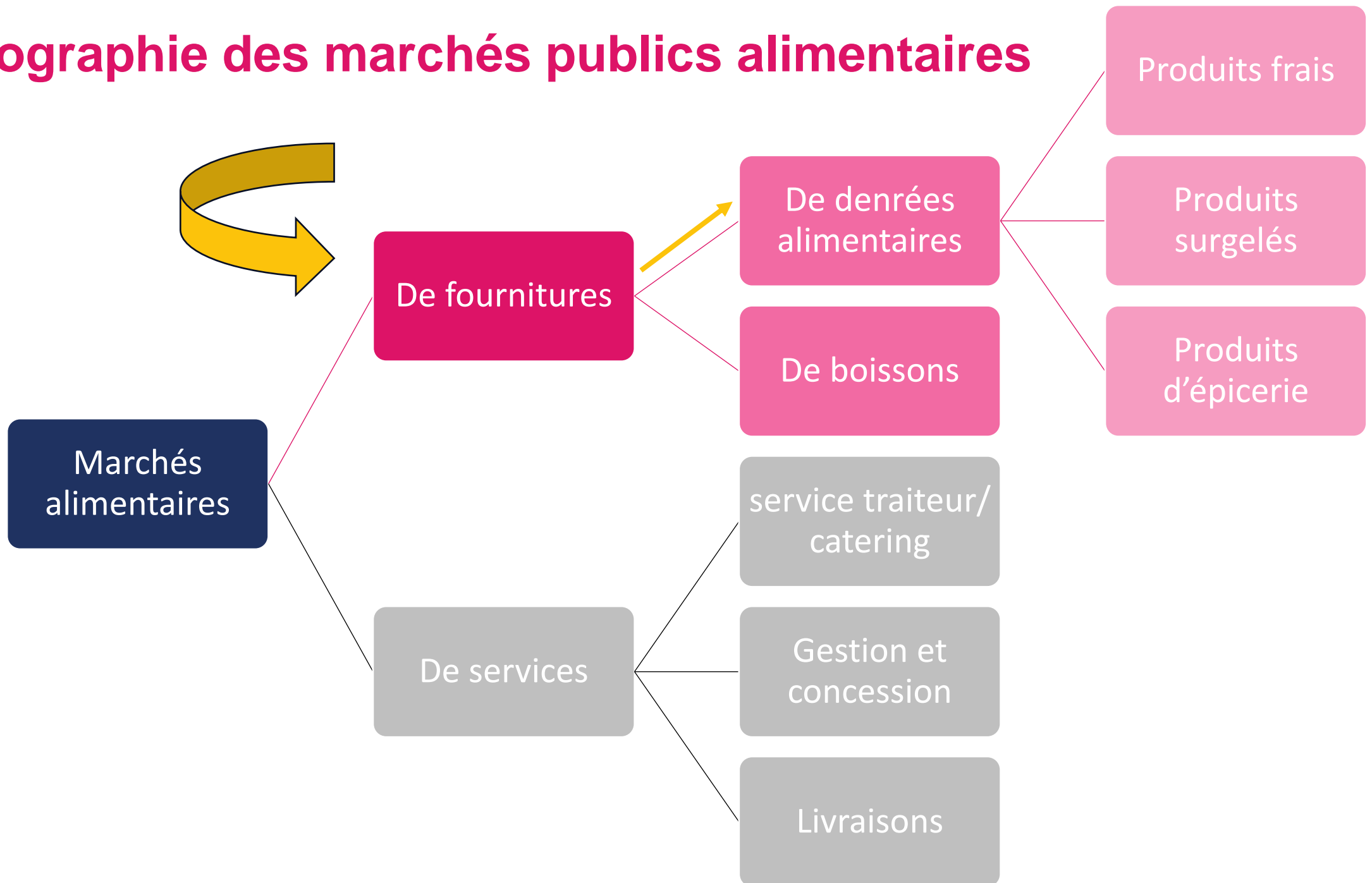
Programme

- 1. Approche structurante pour intégrer dans son marché des aliments de qualité et de saison tout en favorisant le circuit court et l'agriculture biologique** (*S. Lechat – Manger Demain*)
- 2. Outils existants en matière de marché public d'alimentation durable** (*V. Meunier – SPW*)
- 3. Cas pratique « Un marché public inspirant ! »** - (*G. Teuwen - CPAS de Rixensart accompagné de Monsieur G. Tellier*)
- 4. Cas pratique « Développer une démarche durable pour ses marchés »** - (*R. Domken - CPAS d'Ecaussinnes*)
- 5. Séance de Q/R**

Cartographie des marchés publics alimentaires



Cartographie des marchés publics alimentaires




Avant cela, un petit sondage...



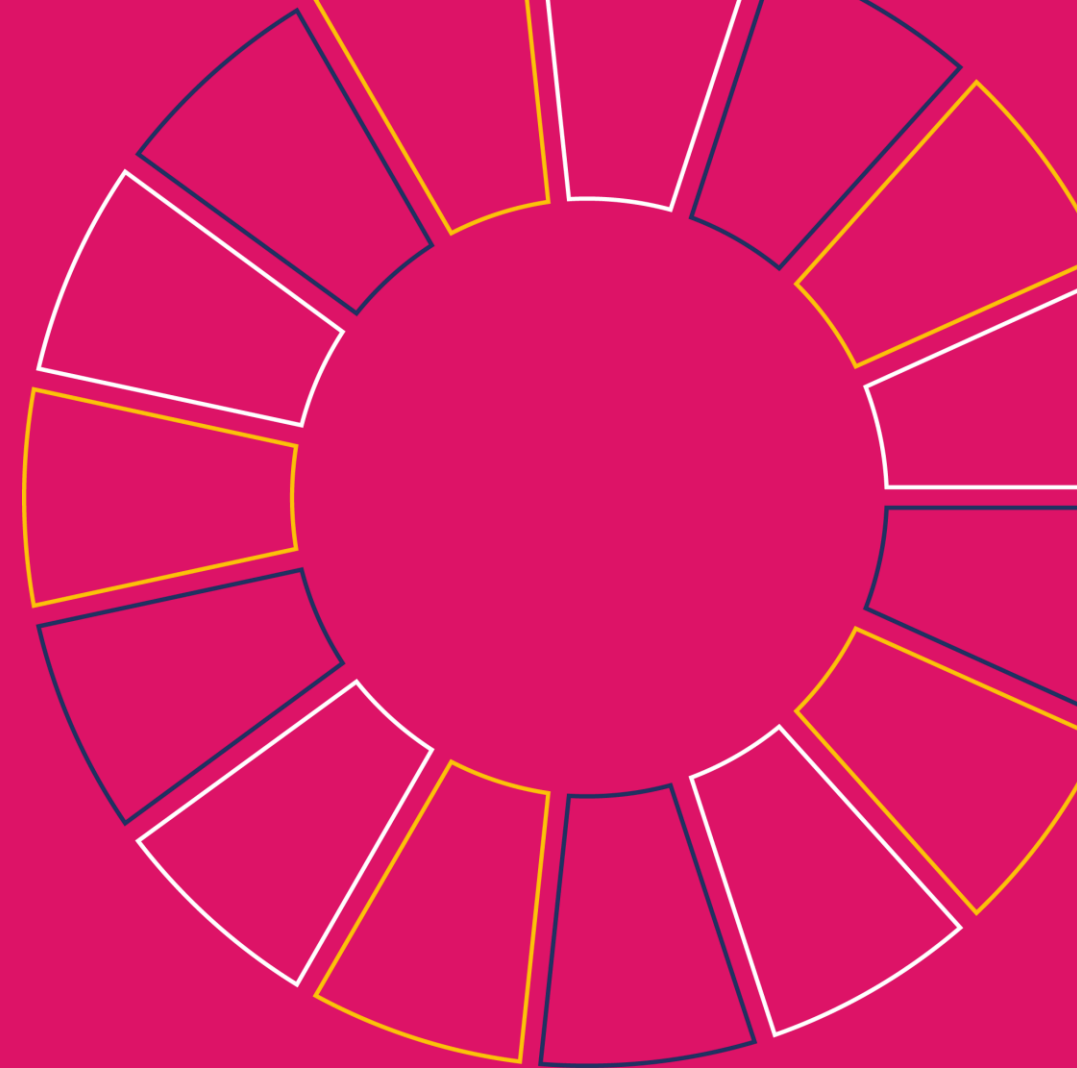
Pour participer, allez sur <https://my.beekast.com>
et entrez le code session : **177295**





Approche structurante pour intégrer dans son marché des aliments de qualité et de saison tout en favorisant le circuit court et l'agriculture biologique

Simon Lechat (Manger Demain)






**MANGER
DEMAIN**

**Comment concevoir un
marché public en
alimentation durable ?**



Objectifs

 **Intégrer des clauses de durabilité dans ses cahiers des charges**

 **Favoriser l'accès à votre(vos) marché(s) aux producteurs locaux**

... tout en respectant la réglementation des marchés publics !

2 types de MP alimentaires

-  **MP Fourniture : achat de denrées alimentaires**
-  **MP Service : service traiteur (catégorie « Services sociaux et autres services spécifiques »)**



Comment rendre son MP alimentaire plus durable ?

Plusieurs étapes ...



1. Connaître ses besoins

 Etablir un diagnostic en vous posant plusieurs questions:

- ⇒ Type de marché (fourniture vs service) ;
- ⇒ Volumes des denrées commandées ;
- ⇒ Conditionnement : frais vs surgelé / produits (pré-)transformés vs produits bruts ;
- ⇒ Budget;
- ⇒ Modalités et fréquence des livraisons ;
- ⇒ Nombre d'interlocuteurs différents envisageables ;
- ⇒ Respect des saisons ;
- ⇒ Bio ou conventionnel ;
- ⇒ Commandes via une centrale;
- ⇒ ...

 Comment établir ce diagnostic ?

Primordial de faire participer l'ensemble du personnel (autorité politique, responsable des achats mais surtout cuisiniers et éventuellement mangeurs, ...)






2. Connaître l'offre






Prospecter le marché (conseil le plus important !)

- ⇒ Nécessité de préparer son marché suffisamment à l'avance
- ⇒ Rencontrer les producteurs/coopératives/traiteurs (visites, réunions, ...) de votre région : comprendre leur fonctionnement et les possibilités de vous livrer (quantités, fréquence, ...)
- ⇒ Faire appel à des acteurs structurants/facilitateurs (GAL, Manger Demain, ...)
- ⇒ Plateforme « *JeCliqueLocal* » : <https://jecliquelocal.be/>
- ⇒ Guide pour un MP d'alimentation durable (Manger Demain)


2. Connaître l'offre - exemples

-  Connaissez-vous l'offre des producteurs locaux auprès de chez vous ?
-  *Dans vos menus vous proposiez de temps en temps de la dinde (filet de dinde, ...) , la coopérative à laquelle vous vous adressez vous informe qu'il n'existe malheureusement aucun producteur local de dinde. Que faire ?*
-  *La productrice de yaourt vous indique qu'elle ne peut vous livrer que le mercredi alors que d'habitude, vous êtes livrés le lundi ... Que faire ?*

2. Connaître l'offre - exemples

-  Connaissez-vous l'offre des producteurs locaux auprès de chez vous ?
-  *Vous vouliez des yaourts bio. Bien qu'il existe plusieurs producteurs de yaourts locaux, aucun n'est bio ... Que faire ?*
-  *Certains maraîchers sont très intéressés de vous livrer mais malheureusement ils sont un peu trop petits pour pouvoir répondre à vos volumes de commande ... Que faire?*

3. Réajuster ses besoins en fonction de l'offre

 A la suite de ces rencontres et des différents constats posés par les producteurs, est-il possible de revoir vos besoins ?

 *Oui ? Alors revenez à l'étape 1 ...*

 *Non ? Continuons vers la prochaine étape ...*

3. Réajuster ses besoins en fonction de l'offre – bonne pratique

 Maison de repos Saint-Nicolas du CPAS d'Enghien

⇒ Constat : les légumes utilisés par la cuisine sont presque exclusivement achetés en surgelé

⇒ Problème : pas d'offre de légumes locaux surgelés

⇒ Solution : en concertation avec le cuisinier, une liste de légumes pouvant facilement être passés en frais a été dressée avec leur volume respectif. Il ne faut évidemment pas nécessairement tout passer en frais. On peut, par exemple, commencer par acheter 5 à 20 % (selon les mois) de légumes frais.


⇒ Ces légumes frais pourront faire l'objet d'un marché destiné à des producteurs locaux ...




4. Choisir la procédure

 Publicité ou non ?

 Seuils européens :

 > 221.000 euros (fournitures)

 > 750.000 euros (service catering)

 **Procédure Négociée Sans Publication Préalable (PNSPP) :**

< 143.000 euros (fournitures)

< 750.000 euros (service catering)

 **Marchés de Faible Montant < 30.000 euros**



Astuce : possibilité de scinder son marché en fonction de la gamme de denrées

 Différentes gammes de denrées alimentaires = différents marchés (autorisé : pas de risque de saucissonnage !)

 *Marché « viande »*

 *Marché « fruits et légumes »*

 *Marché « produits laitiers »*

 ...

5. Concevoir son cahier des charges

🌱 Il est temps de rédiger votre(s) cahier(s) des charges. A nouveau plusieurs étapes :

- ⇒ 1^{ère} étape : **Définir l'objet du marché**
- ⇒ 2^{ème} étape : **Prévoir des lots**
- ⇒ 3^{ème} étape: **Définir des critères de durabilité**
- ⇒ 4^{ème} étape : **L'inventaire**
- ⇒ 5^{ème} étape: **Déterminer les conditions d'exécution**



1ère étape : définir l'objet du marché

L'objet du marché = traduction de vos besoins

→ Les critères de sélection, d'attribution et les spécifications techniques doivent être en lien et proportionnés à l'objet du marché


!!! Principe d'égalité et de non-discrimination

→ Préciser le caractère durable du marché

Exemple : « Fourniture de viande dont une partie en circuit-court » ; « Fourniture de fruits et légumes dans une démarche de durabilité »



2ème étape : prévoir des lots !!!

 Allotissement : tout est possible !

Allotissement par famille de produits, filière, mode de production, nature du produit, quantités, secteur géographique, etc.

 Concevoir les lots en fonction de l'offre locale.

2ème étape : prévoir des lots !!!



Exemple :

⇒ *Marché « viande » :*

- *Lot « volaille »*
- *Lot « autres viandes »*

Intéressant si producteur local de volailles ou une coopérative.

⇒ *Marché « fruits et légumes » :*

- *Lot « fruits et légumes surgelés »*
- *Lot « légumes frais et en circuit-court »*
- *Lot « pommes et poires Bio »*
- *Lot « fruits exotiques »*

⇒ *Marché « épicerie, produits laitiers et autres denrées »*

- *Lot « épicerie »*
- *Lot « boissons »*
- *Lot « yaourt »*
- *Lot « autres produits laitiers »*



3ème étape : définir des critères de durabilité

- 🌱 Critères de sélection : pas vraiment pertinents ... Facultatifs en PNSPP !
- 🌱 Critères d'attribution vs Spécifications techniques (possibilité de concilier les deux !)
- 🌱 Attention : bien définir les critères (et l'exigence)
- 🌱 Critères évolutifs : très intéressant dans une logique de progression !
- 🌱 Quel suivi ? Contrôle ? Sanctions ?

3ème étape : définir des critères de durabilité

 2 critères principaux : Bio et Circuit-court (différent de local !)

 D'autres critères :

- ⇒ Commerce équitable
- ⇒ Test gustatif (attention à la subjectivité : penser à un jury objectif, test à l'aveugle, ...)
- ⇒ Bien-être animal
- ⇒ Visites pédagogiques
- ⇒ Transparence (connaissance de l'origine, des producteurs)
- ⇒ S'inspirer du label "cantine durable"

3ème étape : définir des critères de durabilité

Exemples de clauses « problématique »

- 🌱 "Le présent marché s'inscrit dans une démarche de circuit-court : l'adjudicataire s'engage à limiter au maximum les intermédiaires"
- 🌱 "Les carottes devront, si possible, être certifiées bio"
- 🌱 "L'adjudicataire (traiteur) s'engage à utiliser un maximum de légumes de saison"
- 🌱 « Les biscuits contiennent un minimum d'huile de palme »





3ème étape : définir des critères de durabilité

🌱 Il faut rédiger vos clauses de manière plus détaillée :

🌱 *"L'adjudicataire devra proposer tout au long du marché des pommes et des poires certifiées Bio conformément au Règlement européen UE 2018/848. Tout label équivalent est accepté. Tout autre moyen de preuve garantissant le respect des critères du label est accepté. A charge du soumissionnaire de démontrer que le label ou le moyen de preuve alternatif garantit le respect des critères du label Bio. »*




3ème étape : définir des critères de durabilité

-  « La viande de volaille est issue de volailles élevées en plein air, ayant accès à un parcours extérieur. La transparence est totale : l'adjudicataire est en mesure à tout moment de transmettre les coordonnées du ou des éleveurs. L'adjudicataire s'engage à ce que des visites puissent être organisées auprès du ou des éleveurs pour vérifier le respect de ce critère. »
-  « Les œufs sont issus de poules élevées en plein air. La preuve en est apportée par le code inscrit sur les coquilles, se terminant pas 0 (bio) ou par 1 (élevées en plein air) ».



3ème étape : définir des critères de durabilité

 « Le pain et la baguette ne contiennent aucun additif. Les farines sont naturelles. Le pays d'origine de la farine est connu et l'information est transmise à l'Adjudicateur sur simple demande. Toute la filière de la production de la céréale au boulanger est connue et traçable. Le soumissionnaire indique dans son offre le ou les boulanger(s) auprès du(des)quel(s) il s'approvisionnera. L'adjudicataire s'engage à ce que des visites puissent être organisées dans les ateliers de boulangerie. Une offre de pain au levain est également proposée. »



3ème étape : définir des critères de durabilité

"Le présent lot porte sur l'achat de légumes frais en circuit-court.

*Le circuit-court **est défini par le présent marché comme** un circuit de commercialisation impliquant **au maximum 1 intermédiaire** entre le producteur (ou une structure dont le pouvoir de décision est majoritairement détenu par des producteurs (groupements, coopératives, ...)) et la cantine. En d'autres termes, si l'adjudicataire n'est pas directement producteur (ou une coopérative/groupement de producteurs), il doit s'approvisionner directement auprès d'un producteur ou d'une coopérative.*

*Les soumissionnaires **indiquent dans le tableau repris en annexe** les produits qu'ils s'engagent à acheter en circuit-court et le nom du producteur/coopérative.*

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

Le soumissionnaire dont l'offre propose le plus de légumes frais en circuit-court reçoit le maximum de points (20). Les autres soumissionnaires reçoivent un nombre de points proportionnel au nombre de légumes frais proposés en circuit-court."

3ème étape : définir des critères de durabilité

« (20 pts) : 20 points seront accordés à l'offre qui présente le plus grand nombre de légumes bio. Les autres offres seront évaluées proportionnellement à la meilleure offre.

On entend par légume bio, un légume issu de l'agriculture biologique, conformément au Règlement européen 2018/848. Durant toute la durée du marché, les légumes listés comme bio ne pourront en aucun cas être remplacés par leur équivalent conventionnel.

La preuve du respect de ce critère est apportée par le label bio européen (ou par tout autre label équivalent), par une certification par un organisme de contrôle indépendant et agréé ou tout autre moyen permettant de prouver la conformité du légume aux prescriptions du Règlement (UE) 2018/848.

Les carottes livrées seront par contre exclusivement issues de l'agriculture biologique, conformément au Règlement (UE) 2018/848. »



3ème étape : définir des critères de durabilité

- ❖ « Pour le lot « fruits exotiques », l'adjudicataire propose tout au long du marché obligatoirement et au minimum des bananes issues du commerce équitable. Pour être reconnues comme issues du commerce équitable, les bananes doivent être certifiées par le label Fair Trade ou tout autre label équivalent. La preuve de l'équivalence est apportée par le soumissionnaire. Les bananes ne pourront jamais être remplacés par leur équivalentes non-issues du commerce équitable. » (exigence technique)
- ❖ « Au-delà des bananes (pour lesquelles la certification est obligatoire), l'offre qui présente le plus de fruits exotiques issus du commerce équitable (labélisé FairTrade ou équivalent) recevra le maximum de points (10). Le soumissionnaire indique dans le tableau repris en annexe la liste des fruits exotiques issus du commerce équitable. » (critère d'attribution)



3ème étape : définir des critères de durabilité (spécialement pour cuisine concédée)

- ❖ "L'adjudicataire (traiteur) devra utiliser tout au long du marché au minimum 10 produits certifiés Bio **conformément au Règlement européen UE 2018/848**. Ces produits doivent se retrouver au menu au minimum 10 fois sur l'année et ne pourront jamais être remplacés par leur équivalent conventionnel. Le soumissionnaire **indique dans le tableau repris en annexe** la liste des 10 produits qu'il s'engage à n'acheter que BIO. L'Adjudicateur **se donne le droit de venir visiter** les cuisines de l'adjudicataire tout au long du marché. L'adjudicataire présente sur simple demande de l'adjudicateur toute les preuves nécessaires (factures, ...)."
- ❖ "Au-delà des 10 produits exigés, l'offre qui présente le plus de produits exclusivement bio recevra le plus de points. Attention, les produits repris dans la liste ne pourront donc jamais être remplacés par leur équivalent conventionnel"



3ème étape : définir des critères de durabilité (spécialement pour cuisine concédée)



Exemple : la saisonnalité

→ *Spécification technique :*

*Le pourcentage obligatoire de légumes de saison est indiqué dans le **tableau** ci-dessous et doit avoir été atteint tous les mois. Le pourcentage qui doit être atteint **augmente** tous les ans.*

*Le pourcentage est calculé sur la base des légumes indiqués sur le menu. Le pourcentage varie d'un mois à l'autre. La saisonnalité imposée **est basée sur le calendrier des produits de saison de Manger Demain***

Obligation au niveau de la communication :

Tous les légumes présents dans le repas/soupe sont indiqués sur les menus (à l'exception des légumes récupérés dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou des légumes qui représentent moins de 15 % du poids total en légumes de la recette).

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

4ème étape : l'inventaire



Attention :



Certains produits ne peuvent être fournis par des producteurs locaux (marques (interdit), « Gouda », bananes, certains conditionnements de viande (nuggets, ...), ...) : éventuellement en faire un autre lot !



Pas nécessairement obligé d'être exhaustif (principe du catalogue)



5ème étape : conditions d'exécution



Clause de révision des prix : intéressant !

Les prix pourront être révisés une fois par trimestre à la demande de l'Adjudicateur ou de l'Adjudicataire, selon la formule de révision suivante :

$$P = P^{\circ} \times I / I^{\circ}$$

Dans cette formule :

P = prix revu

P° = prix initial



I = Valeur, correspondant au mois précédant la demande de révision, de l'indice des prix à la consommation « Denrées alimentaires » disponible sur le site de Statbel du SPF Economie : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/prix-la-consommation/indice-des-prix-la-consommation#panel-16> (aller sous la rubrique « Téléchargement » et télécharger le document « Indice par groupes de produits à partir de 2006 » qui reprend l'évolution de l'indice par catégorie de produits alimentaires).

I° = Valeur, correspondant au mois du début du marché, de l'indice des prix à la consommation « Denrée alimentaires » disponible sur le site Statbel.

Ces indices sont disponibles sur le site <http://statbel.fgov.be/fr/statistiques/chiffres/economie> du SPF Économie.



5ème étape : conditions d'exécution

-  Attention aux délais de paiement
-  Contrôle ? Sanctions ? Reporting ? Réunions régulières ?



5. D'autres éléments importants

- 🌱 Profiter de la possibilité de négocier quand la procédure le permet (ne soyez pas trop sévères)
- 🌱 Commencer par relocaliser une partie seulement de votre approvisionnement est déjà une belle étape : l'idée est de construire **progressivement** un partenariat avec des producteurs locaux.
- 🌱 En principe, les MP alimentaires (sous forme d'accord-cadre) ne confèrent pas de droit d'exclusivité aux fournisseurs auxquels ils sont attribués







5. D'autres éléments importants

- 🌱 Anticiper le lancement de son marché pour permettre aux producteurs de se préparer (ex. : plan de culture)
- 🌱 Attention à la lourdeur des CSC (trop longs, vocabulaire technique, ...) qui découragent des producteurs
- 🌱 Travailler avec des facilitateurs (GAL, MD, ...) dans la réflexion pour une bonne collaboration avec les producteurs locaux (au-delà des MP)



6. Outils

-  [Guide pour un marché public d'alimentation durable](#)
-  [Fiche-outil : faciliter l'accès des producteurs locaux](#)
-  [Fiche-outil : comment répondre à un MP ? \(pour producteurs\)](#)
-  [Fiche-outil : comment réaliser des économies dans sa cantine \(et les réinvestir dans un approvisionnement plus durable\) ?](#)



Outils existants en matière de marché public d'alimentation durable

Valentine Meunier (SPW)



Outils spécifiques à votre disposition



- Clauses types sur [l'alimentation biologique](#)
- Clauses type sur les [produits alimentaires issus du commerce équitable](#)
- Clauses type pour du [poisson durable](#)
- Clauses types sur des [fruits et légumes de saison](#)
- Clauses types sur des [boissons biologiques](#)
- Clauses types pour des [boissons issues du commerce équitable](#)
- Clauses types sur le [zéro déchet](#)
- ...

Outils généraux à votre disposition



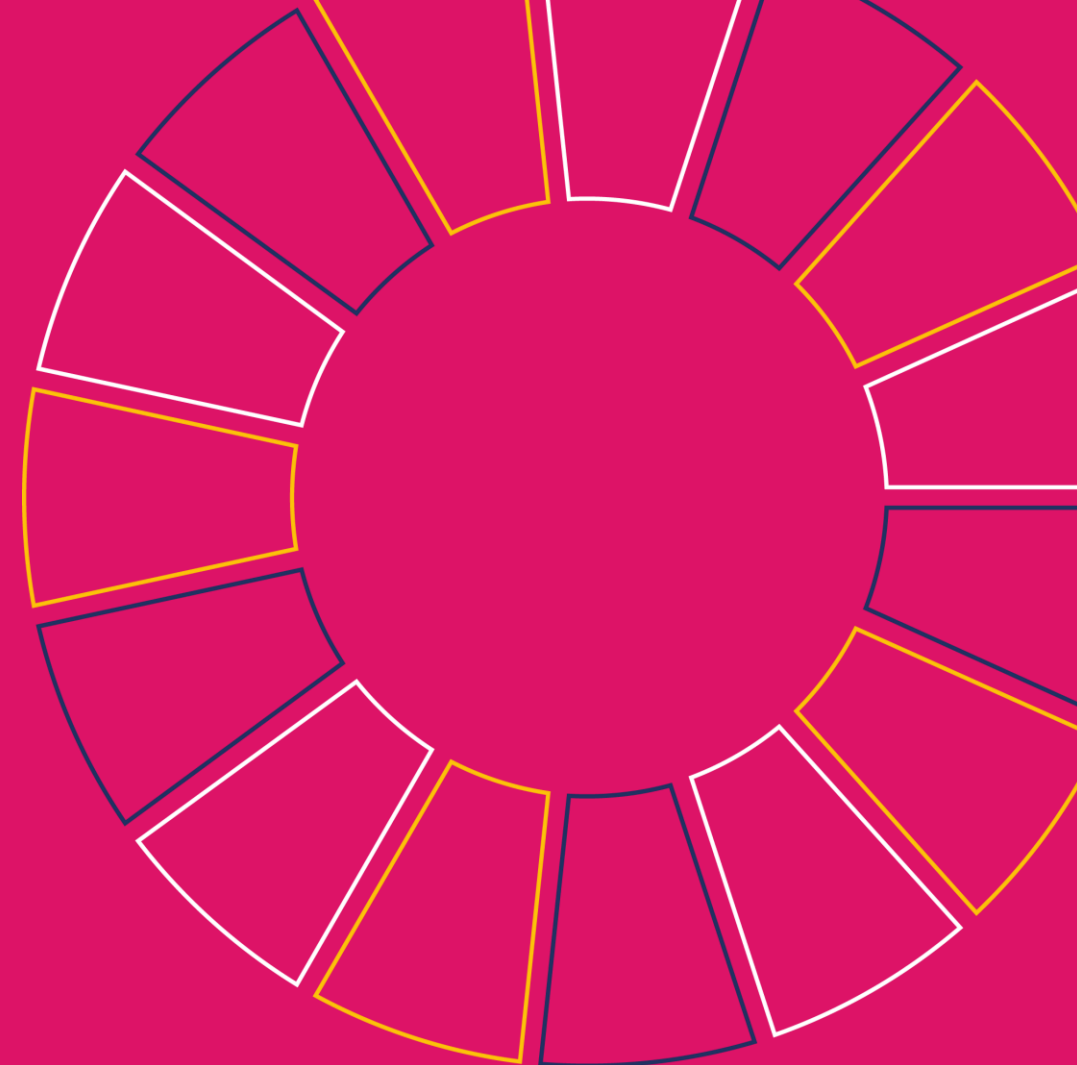
- Le [cahier spécial des charges type portant sur la confection et la livraison de repas sains et durables](#) réalisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles
- Sur le [portail des marchés publics](#), une série d'outils sont disponibles pour améliorer l'impact environnemental d'un marché public d'alimentation.
- Le [Helpdesk Achats Publics Responsables](#) peut aussi vous aider à inclure des clauses favorisant l'alimentation durable dans vos marchés publics.





Cas pratique – Un marché public inspirant !

Gael Teuwen (CPAS de Rixensart)



SERVICES DE GESTION DE PRÉPARATIONS DE REPAS À LA CUISINE CENTRALE DU CPAS DE RIXENSART

LE PRESTATAIRE MET A DISPOSITION DU CPAS DE RIXENSART UN CHEF-GERANT QUI A POUR MISSION LES COMMANDES DE DENRÉES, L'ELABORATION ET LA PREPARATION DES MENUS A DESTINATION DES DIFFERENTS CONSOMMATEURS.

LE NOMBRE DE REPAS JOURNALIERS DES DIFFÉRENTS CONSOMMATEURS

MAISON DE REPOS :85

CENTRE DE JOUR :15

TRANSPORTS s/ROUES :100

CRECHES (2X) :95

ECOLES (6X) :500

DIVERS (bénévoles, visiteurs) :15

TOTAL/JOUR : **810**

Difficulté : **CONCILIER LES PRIORITES, LES VOLONTES ET LA REALITE DU TERRAIN**

- **Priorité 1°**: élaborer des menus qui correspondent aux exigences nutritionnelles de chaque catégorie de consommateurs et définir un dénominateur commun pour tous les repas au regard du respect strict des règles d'hygiène (AFSCA et HACCP) et des Normes en vigueur pour les nutriments, grammages, textures,... (ONE/Plan Wallon Nutrition Santé et Bien-Etre des Aînés).
- **Priorité 2°**: contrôler la dépense budgétaire

➤ **PRIORITES D'ORDRE SANITAIRE & ECONOMIQUE**

VOLONTE ➔ intégrer l'aspect durabilité tout en respectant les priorités 1 et 2
➔ approcher un mécanisme de « Finance durable ».

LA REALITE DU TERRAIN : DIFFICULTES

Exemples :

- On ne reçoit pas toujours les produits souhaités : ruptures de stock (poires et pommes bio) ou alors elles ne sont pas à maturité, de petits calibres et nécessitent plus de manutention à l'épluchage (ex. les panades crèches).
- L'interprétation du cahier de charges est souvent sujet à discussions. Nous exigeons 30% de bio dans les produits laitiers → il faut bien définir ce qu'est un produit laitier et décrire les exigences par produit et non par catégorie de produits. Idem pour les 30% d'exigence : par jour ou par mois ??
- Le Green Deal Cantines durables : celui-ci a ses propres exigences. Les poissons à provenance MSC (pêche durable) est très strict, certains poissons certifiés MSC ne sont pas admis dans le GD. Même difficulté pour les commandes d'œufs en tetra-brick bio, il existe trop peu de fournisseurs sur le marché à ce jour.
- Le GD est lourd administrativement pour le prestataire de service : justifications des produits (obligation de reporting)
- Peu d'OE expérimentés aujourd'hui

⚠ PRIX du marché.

NOTRE MARCHÉ - INNOVATION = LE CONTRÔLE LORS DE L'EXECUTION

Les difficultés rencontrées lors de précédents marchés ont abouties à une **prise de conscience de la nécessité de mieux contrôler les prestations de l'adjudicataire**. L'élaboration d'un **cahier de charge pointilleux et exigeant ne suffisait pas**. Les offres développent très bien les efforts mis en place par les OE afin que les PA puissent s'assurer de la bonne exécution de leur marché : réunions trimestrielles, feedbacks, enquêtes de satisfaction,... Ces actions sont utiles mais sont souvent compliquées à mettre en œuvre. Rien ne vaut un **contrôle direct sur le terrain** d'une personne experte.

Le CPAS a nommé un **chef cuisinier chargé du contrôle de la bonne exécution des exigences au quotidien**. Cette personne travaille en étroite collaboration avec le chef-gérant du prestataire. Il participe activement à la réalisation du cahier de charges, prend les avis de tous les consommateurs, il a une réelle connaissance de la démarche « durable » et est le premier contact du GD. **Son rôle est primordial pour atteindre les priorités et les volontés du PA sur le terrain**.

Le chef cuisinier a imposé des processus « durables » dans le CSC et constate leur application : **récupération des denrées propres non consommées** en préférant un système de « repasses » dans les assiettes/ possibilité pour le personnel d'acheter un repas (plat principal 2€) = 2/jour/ **les légumes ne sont pas épluchés**/ **récupération des déchets propres pour les potages**/ **minimisation des emballages**/ **formations aux écogestes** (flux d'énergie)/ **matériel de qualité**/ **matériels non jetables** pour les contenants des repas sur roues/...

ASPECT SOCIAL

LE CPAS N'A PAS INTÉGRÉ DE CLAUSES SOCIALES CAR IL COMPTE DÉJÀ DANS SES EFFECTIFS DU PERSONNEL EN INSERTION PROFESSIONNELLE

- **ARTICLES 60 = 2 personnes**

Difficultés : personnel peu motivé, peu stable qui nécessite un encadrement non négligeable. Tout dépend des personnes.

- **AVIQ = 2 personnes**

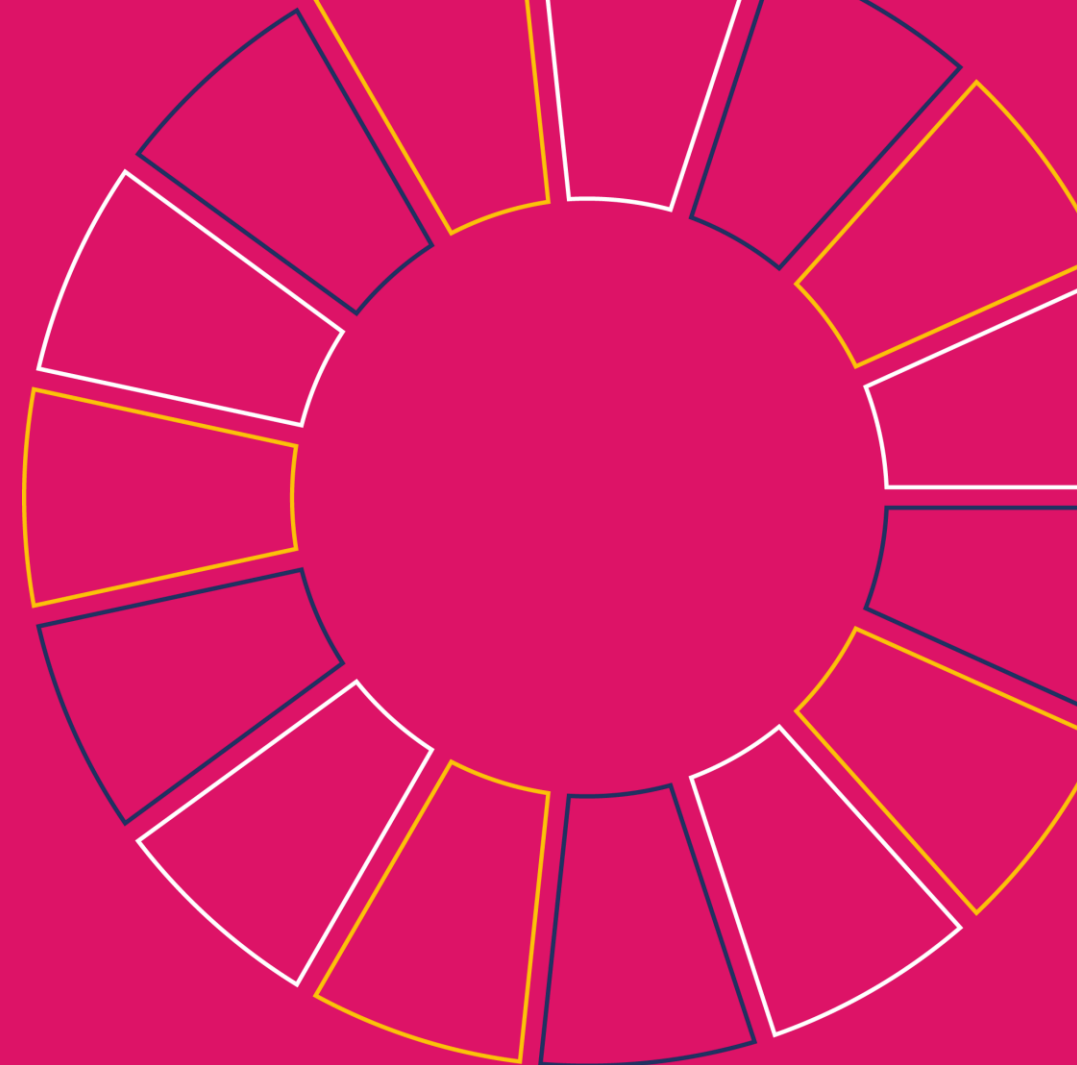
Ce personnel nécessite un bon encadrement mais est généralement motivé.

TEMPS

CONCLUSION : COÛT



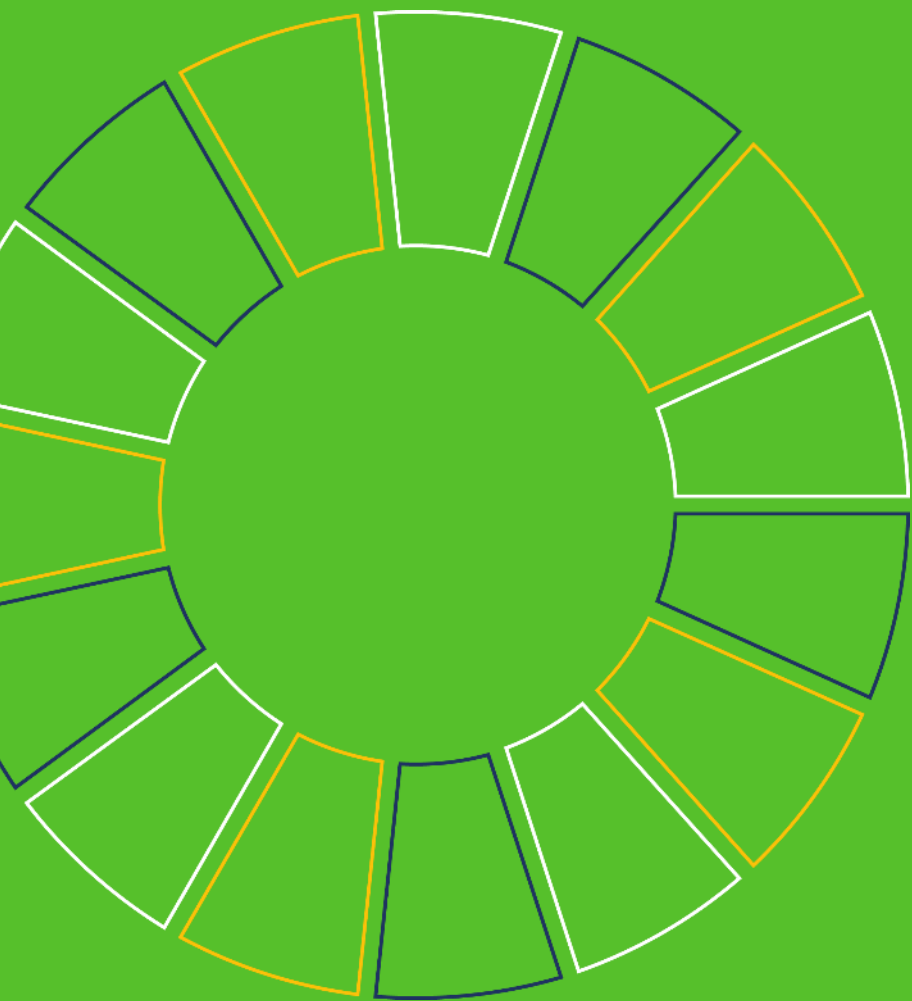
Un marché public responsable nécessite des moyens supplémentaires : des moyens humains et des moyens financiers doivent pouvoir être budgétés sur du moyen terme via un tableau de bord des objectifs à atteindre.



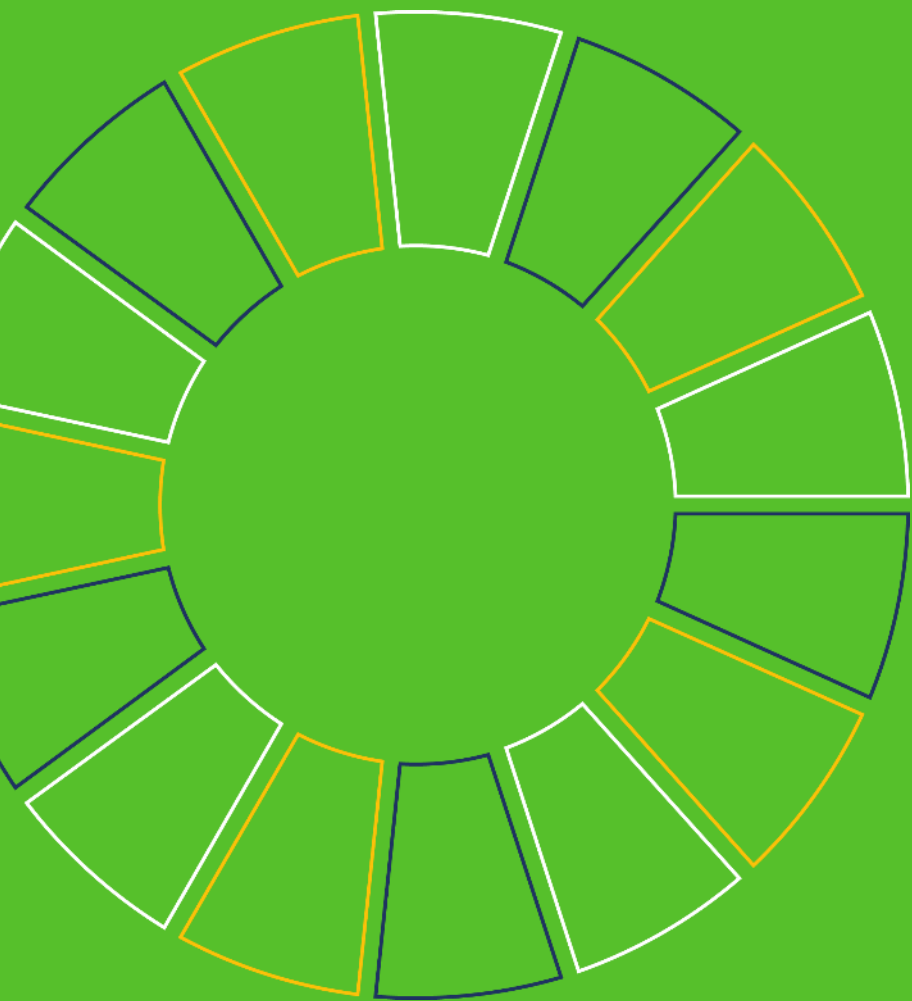
Cas pratique - Développer une démarche durable pour ses marchés

Rodolphe Domken (CPAS d'Ecaussinnes)

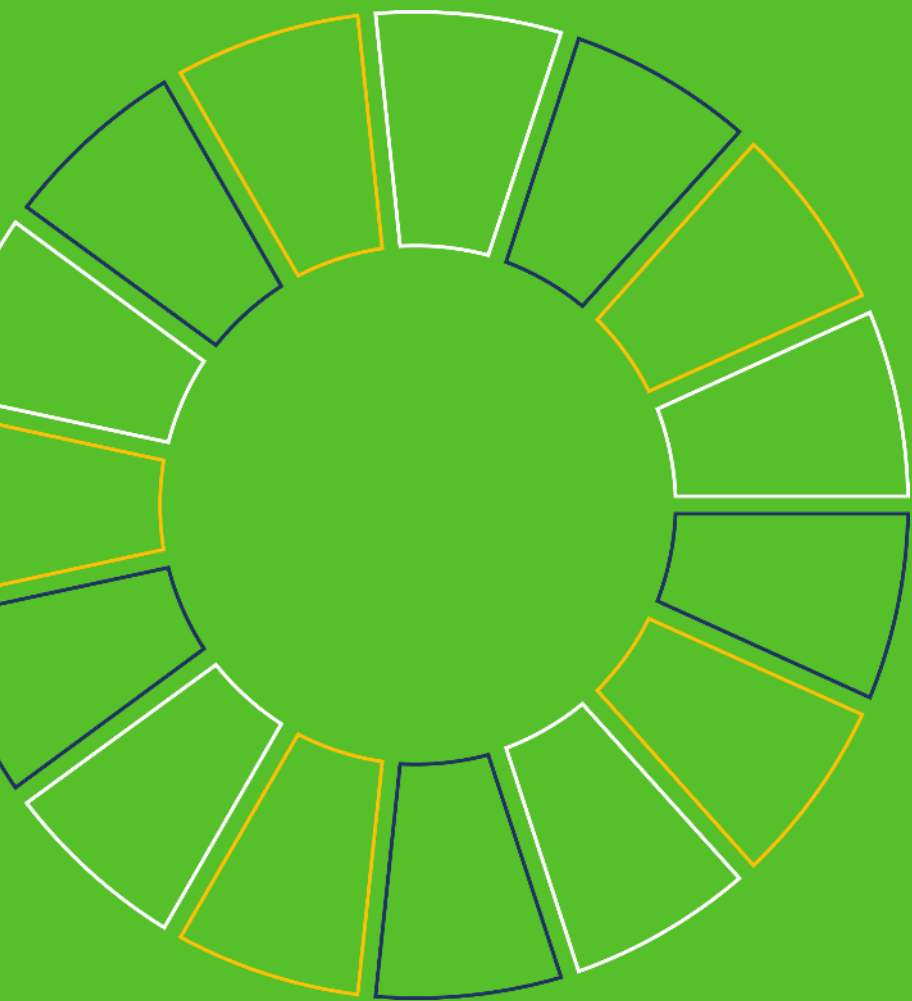




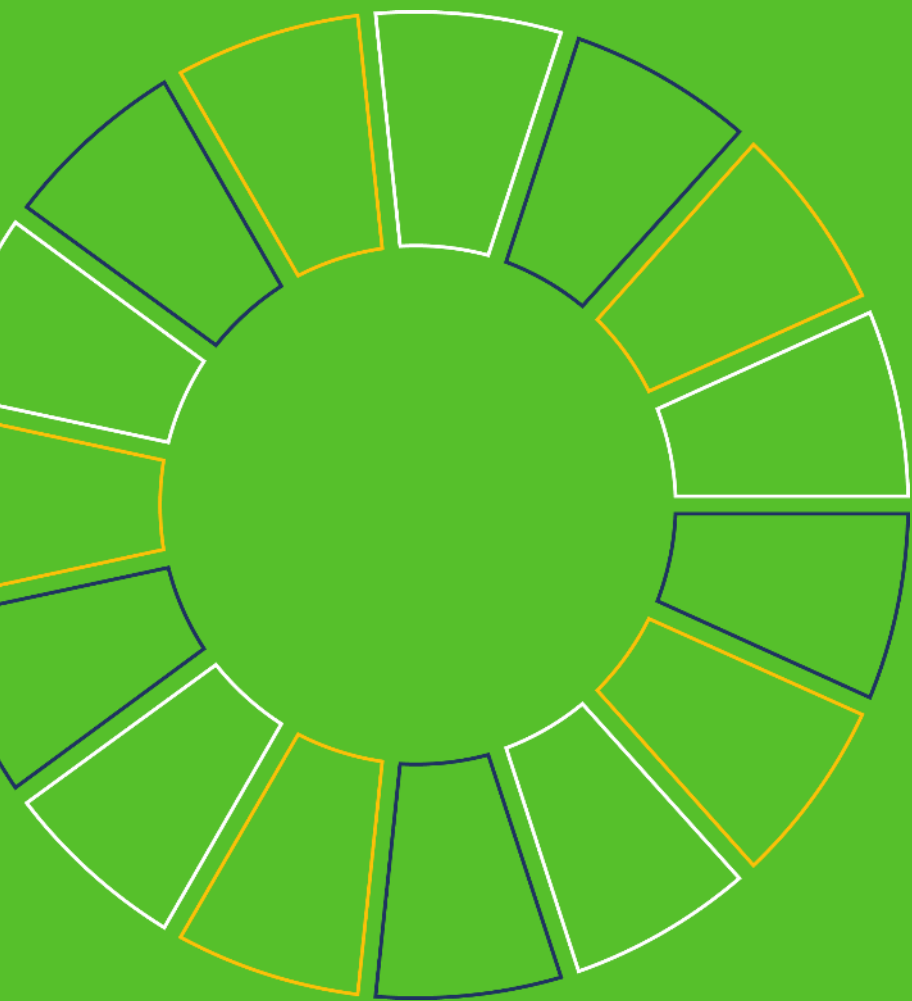
Cadres et objectifs de la « politique alimentaire » d'Ecaussines



Spécificités des choix & cahier des charges



Mode de fonctionnement



Dans le futur ?



À vos questions !
→ *Inscrivez-les dans le chat*





Partagez votre avis !

→ *Suivez le lien fourni dans le chat*




Contact

Service public de Wallonie

Direction du Développement durable

 developpement.durable@spw.wallonie.be

 081/32.15.71

 developpementdurable.wallonie.be