



Fiche explicative
sur les
achats durables
pour
**alimentation
et boissons**

Date: decembre 2010
Version: <validée par les parties prenantes>
Concertation avec les parties prenantes en avril 2010 et novembre 2010
L'étude de marché a été actualisée en novembre 2016
Actualisation concernant commerce équitable et durable : juillet 2017

sommaire

A	<u>Introduction du guide</u>	3
1	<u>À propos de cette fiche produit</u>	4
2	<u>À qui s'adresse cette fiche?</u>	5
3	<u>Pourquoi effectuer des achats durables?</u>	6
4	<u>Pas à pas</u>	7
B	<u>La durabilité dans son contexte</u>	9
1	<u>Le secteur de alimentation et boissons</u>	10
2	<u>Contrôles de durabilité</u>	11
3	<u>Tendances du marché</u>	12
C	<u>Critères</u>	35
1	<u>Nouveautés dans la législation!</u>	36
2	<u>L'objet du marché</u>	39
3	<u>Critères de sélection & d'exclusion</u>	40
4	<u>Critères d'attribution</u>	42
5	<u>Spécifications techniques</u>	44
6	<u>Conditions d'exécution</u>	45
7	<u>Considérations Sociales dans les Marchés Publics</u>	46
	<u>Annexe 1: Critères</u>	47

partie A

Introduction du guide

<u>Introduction du guide</u>	<u>3</u>
<u>1 À propos de cette fiche produit</u>	<u>4</u>
<u>2 À qui s'adresse cette fiche?</u>	<u>5</u>
<u>3 Pourquoi effectuer des achats durables?</u>	<u>6</u>
<u>4 Pas à pas</u>	<u>7</u>

1 À PROPOS DE CETTE FICHE PRODUIT

L'État fédéral souhaite rendre sa consommation plus responsable, plus innovante, plus éthique et plus écologique en utilisant son pouvoir d'achat comme levier. Il entend ainsi réaliser certains objectifs stratégiques et donner le bon exemple. Ces fiches sont conçues pour inspirer et informer les adjudicateurs publics afin de les aider à rendre leurs marchés publics plus durables.

Ces fiches produit constituent un instrument de la politique fédérale en faveur des achats durables telle qu'elle est détaillée dans la [circulaire du 16 mai 2014 ou dans la réglementation la plus récente](#).

Quand elles lancent un appel d'offres, les instances fédérales chargées des adjudications doivent évaluer l'impact qu'il peut avoir dans les domaines environnementaux, sociaux et économiques. Cette évaluation doit être ambitieuse mais rester réaliste en cherchant un équilibre entre les trois piliers du développement durable.

Les effets sur la durabilité sont différents pour chaque groupe de produits, de même que les risques qu'ils peuvent entraîner. Cette fiche produit met en évidence l'impact principal que vous, en tant qu'adjudicateur, pouvez avoir en achetant ce groupe de produits spécifique et vous donne des renseignements sur les critères qui peuvent générer ces impacts.

De plus, vous trouverez dans cette fiche toutes les informations pertinentes sur la manière de rendre vos cahiers des charges plus durables: les nouvelles tendances du marché, les instruments et les outils pratiques,

les critères objectifs pour l'intégration de la durabilité dans vos cahiers des charges et des indications sur les méthodes de vérification et preuves à fournir.

Enfin l'État fédéral veut offrir une source d'inspiration à tous les services publics qui souhaitent intégrer la durabilité dans leurs projets d'achats mais qui n'ont ni le temps ni les moyens pour effectuer cette recherche et ce travail d'analyse dans leur propre département.

2 À QUI S'ADRESSE CETTE FICHE?

Ces informations seront utiles à toutes les organisations publiques qui veulent intégrer progressivement la durabilité dans leurs marchés publics et dans leurs processus d'achat. L'information contenue dans la fiche est également accessible à tous les professionnels qui se préoccupent de la durabilité de leurs achats, quels que soient la maturité de leur organisation et leur rôle dans le processus d'achat

Cette fiche s'adresse en première instance aux acheteurs des services publics fédéraux. Mais elle intéressera aussi tous les acheteurs institutionnels qui sont soumis à la législation belge sur les marchés publics. Le groupe cible est large et s'étend des services publics régionaux, provinciaux et locaux aux universités, aux hôpitaux, aux groupes scolaires et aux autres organisations culturelles ou subventionnées.

Plus spécifiquement, cette fiche est accessible à tous les acteurs impliqués dans le processus d'achat: cadres d'administration, acheteurs, experts en durabilité, fonctionnaires de l'environnement, experts de l'économie sociale, juristes, etc.

De plus en plus d'acheteurs commerciaux sont également intéressés par la durabilité des achats. Grâce à ces fiches produit, les fournisseurs potentiels comprendront mieux comment l'État s'engage en faveur de la durabilité (Remarque : « les fournisseurs seront informés sur le comportement d'achat des pouvoirs publics et ainsi adapter leur offre à la demande) dans le cadre de sa politique d'achats. Elles peuvent également les inspirer pour rendre leur propre politique d'achats plus durable

3 POURQUOI EFFECTUER DES ACHATS DURABLES?



Les achats des pouvoirs publics représentent 14% du produit national brut Européen ¹. Grâce à ce gigantesque pouvoir d'achat de produits, de services et de biens immobiliers durables, le marché peut évoluer vers une production et une consommation innovantes et socialement responsables. Saviez-vous que votre dossier d'adjudication peut être un levier pour contribuer à une transition durable de l'économie?

Les pouvoirs publics ont une fonction d'exemple essentielle et sont souvent les plus grands acheteurs de produits, de services et de biens immobiliers durables. Ils soutiennent ainsi l'évolution de ces marchés.

Les achats durables aident également les services publics à réaliser leurs objectifs stratégiques. Grâce à leurs commandes, ils peuvent contribuer à faire baisser les émissions de gaz à effet de serre et à diminuer les impacts négatifs sur l'environnement, offrir des opportunités à des personnes qui sont éloignées sur le marché du travail et collaborer avec des entreprises qui emploient des travailleurs avec un handicap. Enfin, ils contribuent à promouvoir les petites et moyennes entreprises (TPE & PME), ou stimuler de nouveaux modèles économiques (durables) en devenant leur premier grand client.

Les achats durables ont la réputation d'être plus onéreux. Ce n'est pas toujours exact. Acheter durablement, c'est aussi envisager autrement ses besoins. Finalement, on peut en arriver à acheter moins, ou autrement. Ce qui a souvent un impact positif sur le coût total d'un projet d'acquisition.

Pris dans toutes leurs dimensions (environnement, économie, social et éthique), les achats durables peuvent aussi être désignés comme des achats socialement responsables ou comme des achats stratégiques.

Le coût total ou le prix le plus bas?

Le coût des biens, services et travaux que l'on se procure dépasse généralement le seul prix d'achat. Dans la nouvelle loi du 17 juin 2016, il devient possible d'intégrer le coût du cycle de vie dans la procédure. Il s'agit des dépenses qui sont exposées pendant la durée de vie d'un produit, d'un service ou d'un travail, comme les coûts liés à l'acquisition, à l'utilisation et à la fin de vie (frais de collecte et de recyclage par exemple). Il est même possible d'aller plus loin encore en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales. À condition que ces coûts soient en rapport avec l'objet du marché et qu'ils soient objectivement mesurables.

¹ http://ec.europa.eu/growth/single-market/public-procurement_fr

4 PAS À PAS

Dans votre position d'adjudicateur, votre défi est de prendre en compte la durabilité à chaque étape du processus d'acquisition. Il est illusoire de croire que la durabilité commence et s'achève par l'intégration de critères spécifiques dans l'appel d'offres. L'achat durable est un processus et entraîne une autre manière d'envisager les achats. Tout commence par une bonne préparation! Dans le schéma ci-dessous, vous trouverez les trois grandes étapes à entreprendre avant de vous lancer!

- 1 préparation
- 2 étude de marché
- 3 rédaction du cahier des charges

On n'achète pas durablement tout seul!

Les services d'achat organisent leur processus d'acquisition de différentes manières. Le mot «adjudicateur» est un terme qui englobe l'intervention de plusieurs parties, comme des juristes spécialisés dans les commandes publiques, des acheteurs proprement dits, des experts sociaux et/ou environnementaux, etc. Dès le début du processus, réunissez les bonnes compétences et réfléchissez ensemble aux questions suivantes: qui sont les clients de ce marché et quels sont leurs besoins? De quel cadre stratégique partez-vous? Quels stakeholders internes disposent d'une expérience intéressante dans le domaine de la durabilité et dans celui des achats durables? Comment susciter leur adhésion pour les impliquer réellement?

Demandez-vous aussi si vous avez besoin d'une expertise externe pour faire les bons choix et analyser l'impact de vos achats

Quel est réellement votre besoin?

C'est souvent un tabou mais les achats durables commencent souvent par une simple

question: de quoi avez-vous réellement besoin? Invitez vos clients (internes) et réfléchissez-y avec eux. Ont-ils l'ouverture d'esprit nécessaire pour considérer leurs besoins d'une façon plus originale? Sont-ils capables de les redéfinir afin qu'il devienne plus commode de les rendre durables? Ont-ils vraiment besoin de ce qu'ils demandent? Est-

Comment parler en toute sécurité à un fournisseur?

Cela n'est malheureusement pas assez fréquent, mais il est parfaitement possible d'engager un dialogue avec le marché pendant la préparation de votre dossier d'adjudication. Vous pouvez le faire avec des soumissionnaires individuels ou par le biais d'une enquête de marché collective. Il est de bonne pratique d'informer le plus grand nombre possible d'opérateurs de votre intention de sonder le marché. Ils pourront alors participer à la procédure s'ils le souhaitent. Il y a en tout cas un impératif absolu: rendre public les résultats de votre analyse de marché. Veillez à l'égalité de traitement et à ce que chaque partie ait un accès aux informations que vous aurez recueillies pendant le dialogue avec les opérateurs du marché. Vous pouvez le garantir en rédigeant par exemple un rapport que vous publierez ou qui sera annexé à l'appel d'offres

il possible de proposer un produit alternatif qui sera plus innovant et plus durable? Qui sait, peut-être peuvent-ils louer le produit en y incluant un service tout-en-un?

Spécifier des solutions

Traditionnellement, les adjudicateurs accordent beaucoup d'importance aux spécifications techniques. Elles offrent à l'organisation la certitude que le produit livré répondra à ces exigences détaillées. Pour acquérir des solutions plus innovantes et plus appropriées, il est conseillé de réfléchir plutôt en termes de «besoins fonctionnels». Un exemple de spécification fonctionnelle? Ouvrir un marché pour la fourniture de lumière au lieu de commander une installation d'éclairage

Connaissez votre marché

Rédiger les spécifications d'un produit durable sans explorer le marché n'est pas sans risque. Il est important de connaître les évolutions du marché et d'identifier les solutions qui sont déjà disponibles auprès de plusieurs fournisseurs. Vos soumissionnaires potentiels connaissent les innovations durables dans

leur secteur. Exploitez cette expertise au mieux et engagé le dialogue avec eux.

partie B

La durabilité dans son contexte

	<u>La durabilité dans son contexte</u>	<u>9</u>
<u>1</u>	<u>Le secteur de alimentation et boissons</u>	<u>10</u>
<u>2</u>	<u>Contrôles de durabilité</u>	<u>11</u>
<u>3</u>	<u>Tendances du marché</u>	<u>12</u>

1 LE SECTEUR DE ALIMENTATION ET BOISSONS

Le guide des achats durables détaille les critères de durabilité pour l'alimentation, les boissons et le catering en s'attachant plus particulièrement sur les sujets suivants:

1. les aliments, les boissons et le catering issus d'une **agriculture intégrée et biologique** (provenant souvent de l'Union européenne);
2. les aliments et les boissons issus d'une **production et d'un commerce durables** (il s'agit en partie de produits ne provenant pas de l'Union européenne).



2 CONTRÔLES DE DURABILITÉ

Quels sont les principaux impacts sur la durabilité du groupe de produits de alimentation et boissons?

Un appel d'offres durable tient compte de plusieurs objectifs stratégiques. Pour l'État fédéral, ils sont détaillés dans la circulaire du 16 mai 2014 ou dans la réglementation la plus récente. Ces objectifs politiques sont très larges et peuvent vous inspirer pour déterminer les objectifs spécifiques que vous voulez atteindre grâce à votre dossier d'adjudication.

Chaque produit, chaque service et chaque travail a des impacts spécifiques qui peuvent contribuer au développement durable. Il est logique, par exemple, que votre achat de café ait un effet sur le commerce équitable et sur l'agriculture biologique mais qu'il n'en ait pas sur l'économie sociale ni sur la mise au travail de groupes cibles. Pour bien choisir parmi tous les critères de durabilité possible, vous devez identifier les leviers que vous pouvez activer grâce à votre achat. Vous pourrez alors sélectionner les priorités et ne pas vous laisser distraire par des aspects de durabilité moins pertinents qu'il est parfois tentant d'intégrer dans un appel d'offres.

En plus des aspects de durabilité significatifs qui sont liés à un produit, un service ou un travail, il peut aussi arriver qu'un service d'achat possède ses propres priorités dont il tient compte dans le processus d'acquisition. Ainsi, la réduction des coûts peut être un objectif important et rester prioritaire tout au long du processus. Mais acheter durablement, c'est aussi chercher un équilibre entre la réalisation des objectifs stratégiques de durabilité et les priorités et les ambitions du service d'achat.

Vous trouverez de plus amples informations sur le contrôle de la durabilité dans le processus d'achat sur: <http://guidedesachatsdurables.be/fr/aspects-durables>

Pour vous aider et vous inspirer, cette fiche détaille les modes de vérification de la durabilité pour le groupe de produits de alimentation et boissons.

3 TENDANCES DU MARCHÉ

Le marché de l'alimentation en Europe et en Belgique

En Belgique comme en Europe et dans le reste du monde, l'industrie alimentaire comprend des chaînes variées et complexes. Le parcours entre la production et le consommateur peut être long. Il peut aussi emprunter des voies très différentes. En résumé, l'agriculture et la pêche produisent des matières premières végétales et animales pour la chaîne alimentaire qui en fait le négoce, les transforme et les emballe avant de les apporter à l'utilisateur final par l'intermédiaire de différents canaux de distribution.

La Fédération belge de l'industrie alimentaire (FEVIA) décrit cette activité comme la branche de l'économie qui élabore des produits pour l'alimentation humaine et animale.

Belgique et Flandre: une Food Valley européenne?

La valeur économique du secteur est très grande. Son chiffre d'affaires a atteint 48,1 milliards d'euros en 2015. Ce qui en fait le premier secteur industriel en Belgique en termes de chiffre d'affaires, de nombre d'entreprises et d'emploi. Grâce à son industrie alimentaire innovante et performante, la Belgique importe de nombreuses matières premières et de produits intermédiaires qui sont transformés en produits finis avant d'être commercialisés en Belgique ou à l'étranger. Les sous-secteurs principaux sont l'industrie de la viande, la production d'huiles et de graisses, la préparation de boissons et la transformation des légumes.

L'industrie alimentaire flamande représente les deux tiers du chiffre d'affaires national du secteur. Son poids dans l'économie flamande ne cesse d'augmenter. En termes d'emplois, elle est devenue le premier secteur industriel de cette Région. Elle est l'une de cinq principales chaînes de valeur retenues dans la stratégie d'internationalisation Flanders Investment and Trade (FIT).

Un ancrage local fort

L'alimentation est une industrie locale et européenne. Les produits importés sont principalement les poissons, les marchandises exotiques (comme certains fruits et les épices), l'huile de palme, le café, le thé, le cacao, les fèves de soja, les fruits secs et les noix, etc. (EU, 2013).

Les services de catering majoritairement en gestion propre

Il existe deux grands types de services de catering dans les organisations publiques: ceux qui sont organisés en gestion propre et ceux qui sont confiés à un prestataire (partie tierce). La Belgique a une préférence pour la gestion propre (68%²). Dans un tiers des cas seulement, il est fait appel à une société spécialisée externe. La part de marché des prestataires privés diffère dans les pays de l'UE mais il est clair que quelques grandes multinationales dominent le marché (Sodexo, ISS, etc.). Et ceci, aussi bien pour la fourniture de services de catering que pour la livraison de machines à café par exemple. Le succès de ces grandes entreprises est logique: elles peuvent réaliser de gigantesques économies d'échelle grâce à l'optimisation de leurs processus et à leurs volumes d'achats. Ce qui leur permet de proposer des repas à des prix très compétitifs. Ces grandes multinationales rachètent actuellement des entreprises plus petites pour augmenter leurs parts de marché. Les quatre premières entreprises de catering détiennent en Belgique près de 70% du marché.

Le catering collectif privé (cantines d'entreprises, maisons de repos, hôpitaux...) représente 35%, soit 13,6% du chiffre d'affaires total de l'industrie alimentaire en Belgique. Près de 40% des repas fournis par ces prestataires privés sont achetés par des services publics. Le reste est destiné aux

² FERCO (2012)

entreprises et à l'industrie. Les clients classiques sont l'enseignement, le secteur des soins de santé, les administrations, les prisons, l'armée, etc.

Nécessité d'un système alimentaire durable?

Le système alimentaire est constitué de la consommation et de la production d'aliments et comprend tous les impacts positifs et négatifs que ces activités exercent sur l'être humain, l'économie et l'environnement. Toute la chaîne est concernée, de l'agriculture au négoce, en passant par la production d'aliments, leur distribution et leur consommation.

En 2010, le Conseil fédéral du développement durable (CFDD) a défini ce que devrait être un système alimentaire durable. Voici cette définition:

«Un système alimentaire durable garantit le droit à l'alimentation, respecte le principe de la souveraineté alimentaire, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une alimentation saine et suffisante à un prix accessible, et veille à ce que le prix final d'un produit reflète non seulement l'ensemble des coûts de production, mais qu'il internalise aussi tous les coûts externes sociaux et environnementaux. Il utilise les matières premières et les ressources (en ce compris le travail et les ressources naturelles telles que les sols, l'eau et la biodiversité) à leur rate of recovery et respecte les différentes facettes de la culture alimentaire. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités doivent contribuer à réaliser un tel système alimentaire durable.»

Plus d'infos

<http://www.frdo-cfdd.be/sites/default/files/content/download/files/2010a03n.pdf>

Liaison chaude contre liaison froide

La chaîne des services de catering est très complexe et très variée. Certains prestataires livrent les repas prêts à être consommés tandis que d'autres fournissent des plats qui doivent encore être finalisés sur place. D'autres encore utilisent les deux procédés. La technique choisie a évidemment un impact sur la durabilité en termes d'utilisation optimale de l'énergie, de transport et de déchets. Globalement, on peut distinguer deux grandes techniques pour la préparation et la distribution de repas dans les cuisines collectives: la liaison froide et la liaison chaude.

Dans **la liaison chaude**, la consommation est liée à la production. Le temps ici est très important puisqu'il faut maintenir le repas à la bonne température. Tout le processus, de la division en portions jusqu'à la distribution et la consommation, doit donc s'effectuer le plus vite possible.

Dans **la liaison froide**, la préparation et la consommation sont séparées l'une de l'autre. Les plats préparés sont rapidement refroidis et conservés. Ce qui peut se faire en vrac ou par portions individuelles. Avant la consommation, les repas sont réchauffés, de manière centralisée ou non. La préparation même des plats s'effectue de la même manière que dans la liaison chaude. Mais on doit tenir compte du processus (intensif en énergie) du refroidissement puis du réchauffage ultérieur.

Dans les deux cas, la production et/ou la distribution peuvent être centralisées ou décentralisées. Ceci, en fonction du contexte et des besoins spécifiques du client.

Dans le cas d'une **production/distribution centralisée**, tout s'effectue dans un lieu central. Les repas sont portionnés dans la cuisine centrale. Les repas sont maintenus à bonne température grâce à des systèmes spéciaux d'isolation et de conservation de la chaleur.

Dans le cas d'une **production/distribution décentralisée**, les aliments sont transportés en vrac dans des camions équipés de bain-marie ou d'autres systèmes de conservation de la chaleur vers les différents clients (ou sites). Les repas chauds, tout préparés, sont ensuite servis par portion aux consommateurs.

L'agriculture bio

Le débat sur l'agriculture biologique concerne surtout le caractère écologique de la production: les effets bénéfiques des produits finaux sur la santé humaine ne font pas l'unanimité.

L'agriculture bio se distingue de l'agriculture normale par le fait qu'elle entend maintenir au plus bas niveau possible les conséquences sur l'environnement des améliorateurs de sol, des fertilisants (engrais) et des pesticides. Les maladies et les parasites sont évités en sélectionnant des variétés résistantes et en pratiquant la rotation des cultures (c'est-à-dire que l'on plante une variété différente chaque saison). L'agriculture bio est soumise à des prescriptions sévères, notamment par rapport aux méthodes de production et au bien-être animal. Ces exigences plus strictes concernent l'utilisation (ou l'interdiction) de pesticides, d'engrais chimiques et d'organismes génétiquement modifiés.

En Belgique, les dépenses totales en produits bios se sont élevées en 2015 à 514 millions d'euros, une augmentation de 18% par rapport à 2014. La hausse est plus importante en Wallonie (+18%) qu'en Flandre (+11%).

Les produits bios les plus populaires sont les substituts de la viande, les fruits et les légumes, les produits laitiers, les œufs, les céréales et le pain, les boissons (café et thé) et la viande. Les produits bios sont en moyenne plus chers d'un tiers que les produits normaux, mais ce surcoût varie entre les produits. La plus grande différence se manifeste dans les œufs. Un œuf bio est pratiquement deux fois plus coûteux qu'un œuf de ferme. L'écart le plus faible concerne les substituts de la viande.

Plus d'infos:

<http://www.bioforumvlaanderen.be>

<http://www.biowallonie.com>

Produits issus du commerce équitable (fair trade)

Le négoce international ne réussit pas toujours à donner aux agriculteurs des pays en voie de développement les moyens de mener une existence décente. C'est pour cette raison que plusieurs organisations ont pris des initiatives pour garantir les conditions de vie de producteurs situés (généralement) dans des pays éloignés. Dans ce domaine, plusieurs systèmes de certification ont été mis en place (lire plus loin).

Les produits issus du commerce équitable ont le vent en poupe: en Belgique, le chiffre d'affaires des produits fair trade a augmenté de 10,9% en 2015 par rapport à l'année précédente de 17% en 2016 par rapport à l'année 2015³. Ces dernières années, Fairtrade Belgium a renforcé sa collaboration avec les chaînes de supermarchés, les PME et les multinationales de l'industrie alimentaire. Ce qui explique cette réussite et cette croissance. Le café, les bananes et le chocolat sont les plus populaires et représentent plus de la moitié de la valeur des ventes de produits issus du commerce équitable.

Ce qui n'est pas sans impact: pour les organisations de producteurs du Sud qui vendent leurs produits sous les conditions Fairtrade, cela représente un chiffre d'affaires de 1,1 milliard d'euros par an. Plus d'un million et demi de paysans et d'ouvriers venant de 75 pays livrent des matières premières pour les produits qui portent le label bleu et vert et 40% d'entre eux vendent aujourd'hui plus de la moitié de leur récolte sous les conditions Fairtrade.⁴

Plus d'infos:

<http://fairtradebelgium.be/nl>

³ Info Fairtrade Belgium, 2017

⁴ Info Fairtrade Belgium, 2017

Production saisonnière

Grâce aux progrès de la logistique et du stockage d'aliments, et en particulier des fruits et des légumes, il est devenu pratiquement possible de se procurer à n'importe quel moment de l'année n'importe quel fruit et légume. La conservation provoque cependant souvent des impacts environnementaux supplémentaires, en particulier une hausse de la consommation d'énergie. En raison de cette prise de conscience environnementale, des consommateurs responsables demandent plus souvent des fruits et des légumes de saison. Il s'agit de produits qui sont consommés au moment de leur récolte (par exemple, des tomates en été ou des chicons en hiver). Parce qu'ils évitent le stockage et le transport, ces produits de saison peuvent aussi être moins chers.

De plus en plus d'entreprises de catering créent des partenariats avec des fournisseurs bios pour acheter leurs produits. Ceci, en raison de la demande croissante des organisations publiques en faveur de produits bios, saisonniers, issus du commerce équitable, etc. La consommation bio continue à progresser mais le secteur reste d'une taille limitée. Les cuisines des collectivités sont dans l'impossibilité de se convertir entièrement au bio: l'offre du marché est trop faible. Mais elles peuvent stimuler une croissance constante du marché bio.

Plus d'infos:

<http://www.bioforumvlaanderen.be>

<http://www.biowallonie.com>

Agriculture intégrée

Comme dans le cas de l'agriculture bio, l'accent est placé sur une production écologique et sur le respect d'exigences environnementales élevées. Dans l'agriculture intégrée, les maladies et les parasites sont combattus en premier lieu en sélectionnant des variétés adaptées, en pratiquant la rotation des cultures et en utilisant des ennemis naturels. En dernière instance seulement, une intervention sélective de pesticides est permise. L'agriculture intégrée est un premier pas vers une plus grande durabilité écologique de l'agriculture. Mais cette pratique doit être poussée plus loin. Par ailleurs, le concept d'agriculture intégrée ne dit rien sur ses dimensions sociale et économique.



Grands défis en termes de durabilité

La production et la consommation mondiale d'aliments par l'homme et par l'animal exercent une grande pression sur l'écosystème. La production d'aliments fait peser une lourde charge sur les sols, l'eau et les matières premières. Elle est à l'origine d'une part importante des gaz à effet de serre et de la diminution de la biodiversité. Les pertes alimentaires tout au long de la chaîne ont un impact négatif sur l'environnement et sur l'économie.

La production, le traitement et la distribution d'aliments s'effectuent dans des endroits toujours plus distincts: les activités peuvent donc être très éloignées géographiquement les unes des autres. Elles sont reliées par un réseau complexe de flux de matériaux, de moyens de transport et d'informations. Il n'y a donc pas de réponse simple à la question: quel est l'impact sur la durabilité de l'alimentation? Nous pouvons cependant identifier quelques défis pertinents pour l'industrie alimentaire. Il s'agit en particulier de la pression sur les sols disponibles dans le monde, des conséquences sur la biodiversité, de la consommation d'eau à grande échelle, de l'érosion, de la pollution des eaux et des sols, des émissions de gaz à effet de serre et du gaspillage alimentaire.

Les plus grands impacts de l'industrie alimentaire sont les suivants.

1. Utilisation intensive des sols et diminution de la biodiversité

Dans la chaîne alimentaire globale, l'agriculture (y compris la pêche) est responsable de l'impact écologique le plus important. Les surfaces agricoles qui assurent notre alimentation sont extrêmement vastes. La hausse continue de la demande alimentaire accélère le déboisement. Elle accentue le recours à des pratiques agricoles intensives et à l'utilisation démesurée d'engrais et de pesticides pour forcer les sols à rester rentables au maximum. Ces pratiques épuisent les sols: un quart des surfaces dans le monde est devenu inutilisable par l'agriculture. Les techniques de l'agriculture biologique et intégrée se distancient des méthodes de l'agriculture intensive: elles utilisent moins d'engrais, moins de pesticides et permettent aux sols de se régénérer en prévoyant des périodes de jachère.

Le plus grand problème est cependant posé par l'agriculture intensive destinée à l'alimentation animale. Au total, l'alimentation animale occupe 70% des surfaces agricoles disponibles et 30% de la surface terrestre de la planète. Rien que les pâtures accaparent 26% de la surface terrestre. Environ 20% des prairies du monde sont plus ou moins dégradées par un pâturage excessif et par l'érosion. Le secteur animal joue aussi un grand rôle dans la perte de **biodiversité**, dont la cause principale est le déboisement. Il porte aussi une responsabilité dans la dégradation des sols, la pollution et le changement climatique. La surpêche est également un grand problème: 75% des réserves de poissons sont épuisées ou surexploitées.

2. Efficience énergétique de la production

Après le secteur de la construction, l'industrie alimentaire est la deuxième plus grande consommatrice d'énergie. Elle est responsable de 10% de la consommation d'énergie provenant de sources non renouvelables. La diminution du gaspillage alimentaire est l'une des principales clés de l'optimisation énergétique. Moins de gaspillage représente automatiquement moins d'énergie consommée.

L'efficience énergétique des services de catering (cuisines collectives) est également un problème pertinent. Ici, la grande difficulté est que la plupart des prestataires de services de catering ne sont pas propriétaires des bâtiments et qu'ils ont donc hérité de l'efficience énergétique de ces installations. Souvent aussi, ce ne sont pas ces entreprises qui paient les factures énergétiques, ce qui ne les encourage pas à veiller à l'efficience énergétique de leur production. Quand ils préparent leur demande d'offres, les adjudicateurs doivent en tenir compte et intégrer dans les conditions d'exécution des objectifs en termes d'efficience énergétique (processus et appareils moins gourmands par exemple).

3. Substances dangereuses et pollution

L'industrie alimentaire est l'une des plus polluantes au monde. Les pesticides et les nutriments sont la plus grande cause de pollution des sols et des nappes phréatiques. Les pesticides sont des produits de la chimie de synthèse qui servent à éliminer certains insectes, certaines plantes ou d'autres organismes indésirables. Ils sont notamment utilisés par l'agriculture. L'utilisation de nutriments (les engrais) est également nocive quand elle est excessive. Ces engrais servent à rendre plus productifs à court terme des terres moins fertiles, ce qui est de plus en plus nécessaire dans l'agriculture intensive. Les problèmes environnementaux sont principalement dus à une utilisation excessive d'azote et de phosphore, deux substances qui sont des éléments indispensables pour le sol. Les plus grands problèmes sont causés par une utilisation erronée ou abusive d'engrais (artificiels). La composition chimique du sol finit par se modifier et des nutriments percolent dans les eaux de surface et les nappes phréatiques. De cette manière, les nutriments ajoutés ne sont plus disponibles de manière optimale pour les cultures et créent ailleurs des problèmes environnementaux. Ce qui est néfaste pour la santé humaine et animale.

Il existe une politique belge pour réduire les pesticides et les engrais.

Plus d'infos: <http://fytoweb.be/nl/reductieplan>

4. L'empreinte hydrique

La charge hydrique provoquée par l'alimentation est égale à la quantité d'eau nécessaire pour produire les aliments. Ici, on peut faire la différence entre la production des matières premières (agriculture) et la préparation des repas (processus). La demande d'eau de l'agriculture est gigantesque: 70% des sources sont affectées à la culture de produits agricoles et à l'industrie de l'élevage. L'empreinte hydrique d'un kilo de bœuf représente 15.000 litres, celle d'un œuf est de 3.264 litres et pour les légumes, il s'agit en moyenne de 320 litres par kilo.⁵

En plus de la consommation massive d'eau pour la production d'aliments, l'utilisation excessive d'engrais, de pesticides et d'autres produits chimiques provoque un problème encore plus grand en polluant les rivières, les mers et les régions côtières.

Les initiatives visant à économiser l'eau dans l'agriculture ne suffiront pas à elles seules à réduire la consommation. En limitant le gaspillage alimentaire, on contribue également à faire baisser la consommation d'eau. Car le gaspillage de nourriture correspond à des pertes d'eau. L'eau sera le facteur limitant dans la production d'aliments, surtout si le réchauffement de la planète s'aggrave.

5. Changement climatique

L'industrie lourde et la logistique sont souvent considérées comme les premiers coupables de la problématique climatique. Mais l'agriculture et l'élevage d'animaux vivants provoquent au moins un quart des émissions de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. Ces activités sont responsables du déboisement et de la transformation d'écosystèmes naturels en terres agricoles qui s'accompagnent d'énormes émissions de CO₂ (80 tonnes par hectare). À l'inverse, le secteur agricole est aussi l'une des premières victimes des changements climatiques. La hausse mondiale des températures débouche en effet sur des pénuries d'eau, des conditions météorologiques extrêmes, etc.

Le transport des aliments a un impact relativement limité puisque les émissions de gaz à effet de serre (y compris le CO₂) sont créées essentiellement au début de la chaîne (dans la phase agricole). La majeure partie de l'alimentation (notamment les légumes et les fruits) est produite localement ou au sein de l'UE, ce qui limite le nombre de kilomètres parcourus par ces produits. S'ils empruntent le transport aérien, l'impact sur l'environnement peut augmenter de façon significative.

⁵ <http://waterfootprint.org/en/water-footprint/product-water-footprint/water-footprint-crop-and-animal-products/>

6. Gaspillage alimentaire et déchets

Il est question de gaspillage alimentaire quand des aliments sont jetés sans avoir été utilisés mais aussi quand des restes de repas ne sont pas consommés. On estime qu'entre un tiers et la moitié (!) des aliments produits dans l'UE aboutissent dans une poubelle. Entre 2006 et 2016, les déchets alimentaires ont presque doublé! La Commission européenne a calculé que cela représente 179 kilos par an et par habitant.



Les déchets alimentaires ont des conséquences éthiques, nutritionnelles et sociales. Et du point de vue écologique, ils ont un grand impact sur les changements climatiques car ils produisent du méthane, un gaz à effet de serre 20 fois plus puissant que le CO₂.

Les déchets alimentaires peuvent faire l'objet d'une fermentation. Une partie de l'énergie investie est ainsi récupérée. Cette technique permet en plus d'économiser des carburants fossiles. La transformation des déchets alimentaires

en compost ou en énergie n'est cependant qu'une deuxième option, la première étant la prévention. Cette transformation nécessite en effet une collecte, un transport et un traitement, ce qui ne fait que provoquer de nouvelles émissions de substances nocives. De plus, la collecte et le traitement de ces déchets consomment plus d'énergie qu'elle ne permet d'en récolter. La baisse de la demande de produits animaux et végétaux (en gaspillant moins) se traduit par la diminution des effets secondaires nocifs aux deux bouts de la chaîne, la production agricole et le traitement des déchets.

En plus des déchets proprement alimentaires, il faut ajouter les emballages qui font eux aussi peser une charge sur l'environnement.

Plus d'infos

<http://www.ovam.be/sites/default/files/Literatuurstudie%20voedselverspilling.pdf>

7. Respect des considérations sociales dans la chaîne

L'industrie alimentaire est de dimension mondiale et est exposée à des risques sociaux élevés dans la chaîne globale. Une grande partie des produits alimentaires sont produits en dehors de l'Union européenne où le contrôle des législations nationales et internationales est parfois défaillant ou absent. En réalité, il est difficile d'avoir une vision précise de la chaîne complète des matières premières et des produits alimentaires parce que le nombre de sous-traitants peut être élevé. Une précaution minimale est de demander au fournisseur une déclaration sur l'honneur pour attester que la convention de base de l'Organisation internationale du travail (OIT) est respectée. Mais cette déclaration ne suffit pas à apporter des garanties sur ce qui se passe réellement tout au long de la chaîne.

Pour les adjudicateurs fédéraux qui veulent aller un peu plus loin et qui souhaitent davantage de transparence dans la chaîne des fournisseurs, l'Institut fédéral du développement durable offre la possibilité d'exiger un rapport de risque pendant l'exécution du contrat. Ce rapport analyse les performances sociales (et écologiques) du fournisseur.

Plus d'infos:

<http://guidedesachatsdurables.be/fr/etudes-projets/responsabilite-societale-2015>

8. Bien-être animal

Pour commercialiser de la viande, du poisson, des produits laitiers et d'autres articles, des milliards d'animaux sont abattus, la plupart du temps, après une courte vie passée dans de longues souffrances. La pêche aussi peut mener à une surexploitation des ressources et les méthodes utilisées sont loin d'être durables, provoquant la mort de gigantesques quantités de poissons capturés par erreur. En terme de durabilité, le grand défi de l'industrie alimentaire se situe dans le bien-être physique et moral des animaux. Des réglementations existent pour la stabulation, le transport, l'alimentation et l'abattage des bêtes. Ici, le principe fondamental est que l'animal ne subisse pas de douleur inutile et qu'il reçoive tous les soins nécessaires. Mais la souffrance animale et la cruauté de certaines situations continuent à poser de grands problèmes dans l'industrie des animaux vivants: espaces trop réduits et impossibilité de sortir au grand air, sols grillagés sans paille où se reposer, transports qui durent plus de huit heures, anesthésie insuffisante dans les abattoirs, fourrage insuffisant ou sommaire, etc.

La manière dont l'animal a été traité ne se voit pas dans la viande, le produit laitier, le poisson ou l'œuf. Certains labels donnent une indication sur le bien-être animal, comme les labels bios, le label Demeter, etc. Mais la diminution de la présence de viande, de poisson et de produits laitiers dans les menus, de même que la préférence donnée aux produits issus de l'agriculture biologique ou biodynamique et aux poissons provenant de la pêche durable, constituent autant d'étapes dans la bonne direction. Il est également possible de préférer les œufs de ferme ou les œufs issus de poules élevés en liberté.

Plus d'infos:

http://www.belgium.be/fr/environnement/biodiversite_et_nature/sante_animale

Labels disponibles dans le marché

	Largement répandu dans le marché. Influence sur le prix: =
	Présence limitée dans le marché Influence sur le prix: ↗
	Présence insuffisante ou nulle dans le marché Influence sur le prix: ↑

		<p>Nordic Ecolabel est un label scandinave volontaire qui analyse l'impact d'un produit pendant toute sa vie, en mettant l'accent sur les émissions de CO2 pendant la production et l'utilisation des textiles. Le label a été attribué à plus de 63 groupes de produits.</p> <p>Il n'existe aucun écolabel Nordic Swan pour l'alimentation ou les services de catering.</p> <p>Emballages (jetables) destinés à l'alimentation</p> <p>Pour ce groupe de produits, Nordic Swan se concentre sur la diminution de l'impact écologique de la production et de l'utilisation d'emballages jetables comme les gobelets, les sachets, les assiettes, les sachets de congélation, les couverts, les filtres à café, etc. L'emballage doit contenir un pourcentage élevé de matières premières renouvelables pour qu'il puisse être recyclé après utilisation. Puisqu'il est en contact avec de la nourriture, l'emballage ne peut contenir aucune matière nocive.</p> <p>Plus d'infos: http://www.nordic-ecolabel.org/about/</p>
		<p>L'Écolabel UE est le label écologique européen officiel qui distingue les produits et les services qui respectent l'environnement. Le label poursuit l'objectif de réduire les effets négatifs de la production et de la consommation sur l'environnement, la santé publique, le climat et les ressources naturelles.</p> <p>Un Écolabel pour l'alimentation et les services de catering est en préparation. Une recherche est en cours (décembre 2016) pour déterminer les critères et les exigences nécessaires pour ce groupe de produits.</p> <p>Plus d'infos: https://www.ecolabel.be/</p>
		<p>Le Label BIO UE est un label européen qui s'applique aux produits alimentaires provenant de l'agriculture biologique. Concrètement, il est souvent associé à un ou plusieurs labels nationaux, comme Biogarantie, EKO ou AB.</p> <p>Les produits labellisés doivent être à 100% d'origine biologique conformément à la directive UE n° 834/2007 réglant la production et l'étiquetage de produits bios. S'il s'agit d'un produit transformé, il doit contenir au moins 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Le Label BIO UE veille au bien-être animal et aux principes généraux du respect de l'environnement. Il ne donne cependant aucune indication sur l'équité du prix.</p> <p>Comme ce label est obligatoire pour tous les produits alimentaires européens biologiques, il est largement répandu en Europe.</p>

	<p>Plus d'infos: http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_en</p>	
	<p>Le label Biogarantie est belge. Il prend en compte les dimensions biologiques et durables et garantit le lien avec un producteur ou un transformateur belge. Les entreprises qui veulent obtenir ce label veillent tout particulièrement à la durabilité écologique, sociale et économique, à l'équité des prix, à la consommation d'eau et d'énergie, à la biodiversité, au transport, aux emballages et aux déchets.</p> <p>Ce label bio est le plus répandu en Belgique et est plus populaire que le Label BIO UE.</p> <p>Plus d'infos: http://www.biogarantie.be</p>	
	<p>EKO est un label néerlandais pour l'agriculture biologique. Il indique que la production s'est effectuée en respectant l'environnement. Il ne concerne que les produits alimentaires. Ce label garantit que les produits sont issus à 100% de l'agriculture bio. Quant aux produits transformés, ils doivent contenir au moins 95% d'ingrédients bios. Une attention particulière est portée au bien-être animal et aux principes généraux du respect de l'environnement.</p> <p>Le label est très répandu aux Pays-Bas et sur les produits en provenance de ce pays.</p> <p>Plus d'infos: http://www.eko-keurmerk.nl/</p>	
	<p>AB, Agriculture Biologique, est le label bio français. Il ne s'applique qu'aux produits alimentaires et garantit que les produits proviennent à 100% de l'agriculture biologique.</p> <p>Le label est largement répandu en France et sur les produits issus de ce pays.</p> <p>Plus d'infos: http://www.agencebio.org</p>	
	<p>Demeter est le label de l'agriculture biodynamique.</p> <p>Les produits labellisés doivent être à 100% d'origine biologique. S'il s'agit d'un produit transformé, il doit contenir au moins 90% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.</p> <p>L'agriculture biodynamique vise à faire collaborer l'homme avec la nature en la respectant mieux.</p> <p>Plus d'infos: http://www.stichtingdemeter.nl</p>	

	<p>Le label Flandria (responsibly fresh) concerne des produits qui sont issus d'entreprises familiales et qui répondent aux principes de l'agriculture intégrée (lire ci-dessus). Plus de 60 catégories de légumes et de fruits portent le label Flandria.</p> <p>Flandria garantit une culture écologiquement responsable dans le respect des réglementations européennes et belges. Flandria s'engage à diminuer l'usage de pesticides et d'engrais chimiques mais leur usage est toléré. Les exigences sont donc moins strictes que celles qui pèsent sur la production biologique.</p> <p>Flandria est aussi une marque de qualité: des spécifications existent pour chaque produit qui en décrivent la qualité (y compris la taille, la couleur et la forme). Raison pour laquelle Flandria est le label par excellence des fruits et légumes, utilisé par les principales criées belges (regroupées dans l'association LAVA). Le label est géré par la Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties (VBT).</p> <p>Le label est largement répandu en Belgique (Flandre).</p> <p>Plus d'infos: http://flandria.be/</p>
	<p>L'appellation d'origine protégée est un label européen pour les produits alimentaires. Il garantit que la production, la transformation et la préparation sont effectuées dans une zone géographique délimitée en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux et des ingrédients provenant de la région concernée.</p> <p>Plus d'infos: http://www.streekproduct.be/steunpunt/detail.phtml?id=24</p>
	<p>Streekproduct est un label flamand centré sur la promotion de produits locaux. Le label garantit que la production est de nature artisanale, qu'elle s'effectue dans la région même et en suivant une recette traditionnelle.</p> <p>Le label garantit donc que les produits sont préparés à 100% dans leur région d'origine, en utilisant des ingrédients locaux sauf si ceux-ci ne sont pas disponibles. Et ce sont des recettes traditionnelles qui sont mises en œuvre. Pour être agréés, les produits doivent exister depuis 25 ans au moins.</p> <p>Plus d'infos: http://www.streekproduct.be/</p>
	<p>Le VISwijzer n'est pas vraiment un label mais un système d'évaluation qui détermine dans quelle mesure le choix d'une variété de poisson respecte l'environnement. La Good Fish Foundation (partenaire notamment du WWF) évalue la durabilité des poissons, crustacés et coquillages qui sont vendus en Belgique et aux Pays-Bas. L'information provient de sources indépendantes et est actualisée chaque année.</p> <p>Les poissons peuvent porter quatre couleurs.</p> <p>Bleu: choisissez le label MSC pour la pêche durable et le label ASC pour l'élevage responsable.</p> <p>Vert: le poisson n'est pas surpêché ou est élevé avec soin, en causant des dommages minimaux à la nature.</p> <p>Jaune: ce poisson est un second choix. Sa pêche ou son élevage posent des problèmes.</p> <p>Rouge: n'achetez pas ce poisson. Il est surpêché ou la méthode de pêche ou d'élevage est trop préjudiciable pour la nature.</p>

	<p>Plus d'infos: http://www.goedevis.nl</p>	
	<p>Seuls les poissons, les crustacés et les coquillages de pêche qui répondent aux standards MSC peuvent être vendus avec le label bleu MSC. Les pêcheries certifiées MSC ont démontré, lors de contrôles indépendants, qu'elles respectent les normes environnementales de MSC en faveur de la pêche durable. Ces normes sont basées sur trois principes de base:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. pérenniser les stocks de poissons durables; 2. minimiser l'impact environnemental; 3. assurer une gestion efficace et responsable de la pêche. <p>Le label MSC est attribué par un consultant externe en collaboration avec des experts indépendants.</p> <p>On peut trouver en Belgique un millier de produits portant le label MSC.</p> <p>Plus d'infos: https://www.msc.org</p>	
	<p>ASC signifie Aquaculture Stewardship Council. Ce label est comparable à celui du MSC (poissons sauvages) mais s'adresse aux poissons d'élevage. Ce label est décerné notamment au tilapia et au pangasius (Asie du Sud-Est) et au saumon d'élevage de Norvège. Il vise à diminuer la charge sur l'environnement de la pisciculture. Il impose des règles en matière d'usage d'antibiotiques, de nourriture plus durable et de meilleures conditions de travail pour le personnel.</p> <p>Les critères ont été définis par le WWF, en collaboration avec des pisciculteurs et des scientifiques.</p> <p>Plus d'infos: http://www.asc-aqua.org</p>	
	<p>Les fruits portant le label Fruitnet garantissent qu'ils ont été produits selon les principes de l'agriculture intégrée, du verger au client. Le label garantit donc un impact minimal sur l'environnement, une traçabilité complète de la chaîne du fruit, une qualité du produit, le tout étant contrôlé par des organismes indépendants. La coopérative Fruitnet gère ce label.</p> <p>Les fruits munis de ce label sont très répandus en Belgique.</p> <p>Plus d'infos: http://www.ecofruits.be/home.aspx</p>	
	<p>Le label V s'applique aux produits végétariens. Il garantit que les produits sont végétariens à 100% et qu'ils ne contiennent aucun produit issu d'un animal mort, comme de la viande, du poisson, des graisses animales ou de la gélatine. Les œufs de batterie sont aussi interdits.</p> <p>Le label est géré par l'Union européenne des végétariens. En Belgique, les contrôles sont effectués par l'ASBL EVA.</p> <p>Ce label est largement répandu en Belgique.</p>	

	<p>Plus d'infos: http://v-label.eu</p>	
	<p>Fairtrade est en premier lieu un label social (éthique) qui se concentre sur le commerce équitable et sur l'amélioration des conditions de travail et de vie des petits fermiers dans les pays en voie de développement (même s'il ne se limite pas à ces derniers). Des exigences écologiques sont également reprises dans les conditions du label.</p> <p>Ce label est considéré comme le standard international pour les produits issus du commerce équitable. Tous les produits qui le portent offrent la garantie qu'un prix équitable a été payé pour les matières premières: un prix minimum (celui du marché) + une prime équitable.</p> <p>Le label Fairtrade est disponible pour les produits alimentaires et les boissons exotiques (non UE) comme le riz, le café, le cacao, le thé, les noix, le miel, les bananes... Ce label peut aussi s'appliquer aux produits transformés, comme le chocolat, les jus de fruit, la confiture, les biscuits, etc. La liste de tous les produits Fairtrade peut être consultée sur: http://fairtradebelgium.be/nl/fairtrade-producten</p> <p>Le label Fairtrade est très répandu en Belgique. Plus d'infos: http://fairtradebelgium.be</p>	
	<p>Rainforest Alliance est un label international qui s'attache à l'agriculture durable. Il ne s'applique qu'aux produits alimentaires, comme les bananes, le café, le thé, le chocolat et l'huile de palme. Les produits doivent répondre à 200 critères dans les domaines de la protection de l'environnement, de la conservation de l'eau et de la gestion des forêts. En outre, les ouvriers de la plantation doivent recevoir au moins le salaire minimum et bénéficier de bonnes conditions de travail. Il y a une grande différence avec le label Fairtrade: Rainforest Alliance ne donne aucune garantie de prix aux agriculteurs. Rainforest Alliance fait appel à des experts indépendants pour l'attribution du label. Plus d'infos: www.rainforest-alliance.org</p>	
	<p>Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) est le standard global pour l'huile de palme durable. RSPO (avec des partenaires comme le WWF et Oxfam) demande aux producteurs d'huile de palme de respecter un code de conduite comprenant 8 principes et 39 critères pour la production durable d'huile de palme. Ce label garantit le respect de la biodiversité, une gestion de l'environnement responsable, le respect des législations (y compris sociales) et la transparence dans la chaîne.</p> <p>Le label est largement répandu en Belgique et est apposé sur un grand nombre de produits. Plus d'infos: http://www.rspo.org/trademark http://www.duurzamepalmolie.be</p>	
	<p>UTZ Certified est un label néerlandais qui s'intéresse au commerce durable en faveur des petits producteurs. Ce label est apposé sur du café, du thé et du chocolat provenant d'agriculteurs qui font attention à l'être humain et à l'environnement. Tous les agriculteurs qui sont certifiés doivent respecter un code de conduite qui garantit des méthodes de production durables utilisant un minimum de pesticides, la traçabilité des matières premières et de bonnes conditions de travail. Une prime qui viendrait</p>	

	<p>s'ajouter au prix du marché (voir Fairtrade) n'est cependant pas garantie. UTZ est répandu en Belgique même si ce label est moins populaire que Fairtrade. Plus d'infos: www.utzcertified.org</p>	
--	---	--

Étiquetage:

En plus de l'information sur l'environnement, les animaux ou la santé que l'on retrouve dans le cahier des charges des labels, l'étiquette contient aussi d'autres données (réglementées). L'étiquetage des œufs donne par exemple des renseignements sur le bien-être animal. Les œufs coquille vendus dans le commerce doivent porter un cachet avec un code indispensable pour la traçabilité. Ce code commence par un chiffre (allant de 0 à 3) qui décrit le type d'élevage (0 = agriculture biologique; 1 = poules élevées en plein air; 2 = poules élevées au sol; 3 = poules élevées en cage). Vient ensuite le pays de provenance (exemple: BE = Belgique; FR = France) puis le numéro d'enregistrement du producteur (attribué par l'AFSCA).

Systèmes de gestion de l'environnement

Un système de gestion de l'environnement est centré sur la gestion et l'amélioration de l'impact d'une organisation sur l'environnement. Si vous demandez aux soumissionnaires de présenter un système de gestion de l'environnement, vous aurez la certitude qu'ils respectent la législation environnementale et qu'ils s'efforcent d'améliorer en permanence leurs prestations dans ce domaine. Dans le cadre de cette fiche sur les textiles et l'habillement, ces systèmes de gestion sont particulièrement importants pour les entreprises qui offrent l'un ou l'autre service.

EMAS et ISO 14001 sont les systèmes de gestion de l'environnement les plus connus dans le marché européen.

	<p>Le Système européen d'audit et de management environnemental (EMAS) est destiné aux entreprises et aux autres organisations de l'Union européenne. EMAS permet d'évaluer et de perfectionner les prestations environnementales d'une organisation.</p> <p>Le nombre de producteurs ou de distributeurs belges de produits agricoles et alimentaires qui peuvent produire un certificat EMAS est limité.</p> <p>Plus d'infos: http://ec.europa.eu/environment/emas/index_en.htm</p>	
	<p>ISO 14001 est la norme de gestion de l'environnement de l'Organisation internationale pour la standardisation. ISO 14001 propose une approche systématique en visant l'amélioration continue de l'impact sur l'environnement des activités, des produits et des services d'une organisation.</p> <p>ISO 14001 est en pleine expansion dans l'Union européenne et a connu dans le marché un doublement au cours des huit dernières années. Seules quelques statistiques sont connues par pays, pas encore par secteur. Il est donc difficile d'estimer si des producteurs du secteur de l'agriculture ou de l'alimentation possèdent cette certification.</p> <p>Plus d'infos: http://www.iso.org/iso/home/standards/management-standards/iso14000.htm</p>	

Attention:

1. Un système de gestion de l'environnement est lié à une organisation, pas à un produit!
2. Si ces systèmes ne sont pas assez répandus dans le marché, il est risqué d'insérer cette exigence dans les critères de sélection ou d'exécution. Une analyse du marché plus poussée pourra apporter ici des informations supplémentaires. Il existe d'autres techniques pour interroger les fournisseurs sur leur engagement environnemental. Consultez la rubrique «gestion de l'environnement» sur <http://guidedesachatsdurables.be/fr>

Tendances dans le marché

Prise de conscience de l'importance d'une alimentation saine

La demande de boissons et de repas sains augmente, tant chez les consommateurs que dans les organisations publiques, comme les hôpitaux et les écoles. Mais dans le secteur public, le coût des repas est souvent le facteur décisif pour l'attribution d'un marché.

Les pouvoirs publics insistent de plus en plus sur l'importance de l'alimentation (et de l'exercice physique) pour stimuler un style de vie sain. Ainsi, les restaurants du personnel mettent de plus en plus l'accent sur l'offre de repas sains, ou, au moins, d'une option bonne pour la santé par jour. La situation idéale est de proposer systématiquement des plats sains et d'éviter totalement ou partiellement les boissons, les repas et les desserts qui ne respecteraient pas cette condition. La plupart des sociétés de catering peuvent parfaitement servir des menus qui répondent aux critères de l'alimentation saine. Mais le choix de les promouvoir appartient à l'organisation adjudicatrice.

INNOCAT

INNOCAT est un projet européen qui rassemble des acheteurs privés et publics. Ensemble, ils se sont lancés dans une expérience pour émettre des appels d'offres pour des services de catering éco-innovants. L'objectif est d'encourager le développement de produits, de services et de solutions en intervenant comme premiers clients. Des projets ont été réalisés pour rendre plus durables les flux logistiques, la réutilisation et le recyclage de l'eau, les produits bios et les appareils efficaces en énergie. Les cahiers des charges comme les résultats de cette recherche sont disponibles sur le site.

Plus d'infos:

<http://www.sustainable-catering.eu/home/>

Les chaînes plus courtes reviennent à la mode

Il n'y a pas encore de consensus sur ce que signifie réellement une alimentation locale. Les chaînes courtes dans l'agriculture sont un système de commercialisation durable qui repose sur une relation directe entre le producteur et le consommateur. Elles peuvent être considérées comme un exemple concret de système alimentaire local et apportent une contribution durable grâce à leurs avantages sociaux, économiques et écologiques. Le contact direct avec le client, le nombre minimal d'intermédiaires qui limite la distance parcourue par les aliments et l'ancrage local de la production sont les principales qualités des chaînes courtes.

Dans ce domaine, l'une des tendances actuelles concerne la réduction des intermédiaires en achetant directement chez le producteur (à la ferme), sur les marchés ou par l'intermédiaire de systèmes collectifs comme ceux qu'organisent certaines associations (paniers).

Les pouvoirs publics encouragent aussi ces chaînes courtes. Depuis le 12 octobre 2011, la Flandre a lancé un plan stratégique pour promouvoir ce modèle. Un engagement a été pris entre le gouvernement flamand et plusieurs acteurs de l'alimentation locale. Cet engagement est formalisé dans une plateforme stratégique.

Plus d'infos:

<http://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/strategisch-plan-korte-keten%281%29.pdf>

Le jeudi, journée végétarienne dans les villes, les restaurants, les écoles et les entreprises

Gand a été la première ville à avoir déclaré officiellement le jeudi comme journée végétarienne. Depuis, cette campagne a connu un succès international et d'autres pays se sont inspirés de l'exemple gantois. Elle entend encourager les citoyens à faire du jeudi un jour sans viande ni poisson. En attirant l'attention sur la modération de la consommation de viande, une ville, une commune ou une province peuvent donner un contenu concret à leur politique climatique et de santé. En plus d'un

certain nombre de villes, des restaurants, des écoles, des entreprises se sont engagés, eux aussi, à manger végétarien un jour par semaine.

Plusieurs ASBL en Wallonie, en Flandre et à Bruxelles ont mis au point un service professionnel et un programme d'accompagnement pour les cuisines collectives.



L'intervention de ces associations se concentre sur la diminution de la consommation de viande, la cuisine végétarienne, le poisson durable, le commerce équitable, les fruits et légumes de saison, l'agriculture durable et la diminution des déchets. Elles organisent des ateliers pour aider les chefs, des cuisines collectives et de l'horeca, à rendre leur cuisine plus durable en mettant à la carte des plats végétariens. Elles travaillent avec des cantines d'entreprise, des restaurants d'organismes publics et des institutions d'enseignement, des centres de soin et des crèches.

Plus d'infos:

<http://www.rabad.be/spip.php?rubrique1&lang=fr>
<http://www.ecoconso.be/fr/L-alimentation-durable>
<http://www.donderdagveggiedag.be>
<http://www.evavzw.be/professionals>
<https://www.duurzamecatering.be/>
<http://www.bioforum.be/>

Le poisson durable a doublé en quelques années

MSC est la norme la plus connue et la plus fiable pour la pêche durable. Cette initiative a été lancée il y a près de vingt ans pour lutter contre la pêche non durable et préserver les stocks de poissons pour les générations futures. Depuis 2010, le volume de pêche sauvage certifiée MSC dans le monde a presque doublé, passant de 5% (4.541.358 tonnes) à 9,4% (8.821.221 tonnes) en 2015. 306 pêcheries dans 33 pays sont certifiées par des organismes indépendants. Les pêcheries certifiées MSC capturent près de 9,5 millions de tonnes de produits de la mer. Cela représente environ 10% des captures annuelles mondiales provenant de pêcheries en milieu sauvage.

Plus d'infos:

<https://www.msc.org>

Un menu en fonction des saisons

Pour cultiver toute l'année des fraises, des tomates et des brocolis, les producteurs doivent recréer les conditions optimales dans des serres chauffées, qui consomment beaucoup d'énergie et qui sont coûteuses. L'autre solution consiste à importer ces produits. Les cultures intégrées et biologiques sont d'importants fournisseurs de fruits et de légumes de saison.

Les produits de saison sont plus durables parce qu'ils sont commercialisés au cours de la bonne période de l'année (maturité et saison de récolte). Les adjudicateurs et les prestataires de services de catering doivent s'informer sur la saisonnalité des fruits et légumes et adapter en conséquence leurs menus. L'offre n'en sera que plus variée et les coûts diminueront puisqu'il faudra moins de transport et moins d'énergie. Un calendrier des saisons est disponible pour les fruits, les légumes et les poissons.

Plus d'infos:

<http://www.velt.nu/sites/files/content/documenten/groentekalender.pdf>
http://visinfo.be/downloads/VLAM_viskalender_NL.pdf

Le commerce équitable a le vent en poupe

Les produits Fairtrade ont le vent en poupe: ces dernières années, Fairtrade Belgium a renforcé sa collaboration avec les chaînes de supermarchés, les PME et les multinationales de l'industrie alimentaire. D'où cette croissance. Dans le large assortiment des produits Fairtrade, le café, les bananes et le chocolat restent les plus populaires. Ensemble, ils représentent plus de la moitié des produits Fairtrade vendus.

Plus d'infos:

<http://fairtradebelgium.be/nl>

«L'achat durable se fait ainsi»

Avec la FEVIA, le Boerenbond, The Shift et Fairtrade Belgium; les Îles de Paix ont lancé une campagne consacrée à l'achat durable de produits alimentaires: «L'achat durable se fait ainsi». Ce guide entend inspirer les supermarchés et les entreprises alimentaires en leur donnant neuf choses concrètes à faire pour s'orienter vers des achats et une gestion de la chaîne durables dans le secteur de l'alimentation.

Plus d'infos

<https://www.fevia.be/fr/publication/lachat-durable-se-fait-ainsi>

Emballages intelligents et écologiques

Idéalement, il faudrait éviter les emballages mais ils sont indispensables pour les aliments parce que le gaspillage de nourriture a un impact écologique plus important que celui des conditionnements. L'industrie de l'emballage ne reste pas inactive et s'engage à fond dans l'innovation. De nouveaux emballages sont apparus pour protéger les aliments d'une manière intelligente et active. Ils prolongent la durée de conservation, informent de l'état de fraîcheur réel du produit et peuvent être réutilisés plusieurs fois. C'est ce que l'on appelle les emballages intelligents ou actifs. Ils gardent plus longtemps les aliments sans ajout de conservateurs et facilitent la distribution de produits frais.

Il existe aussi un large éventail de récipients jetables, comme les assiettes, les gobelets, les couverts, etc., qui sont biodégradables et qui sont constitués de fibres naturelles, comme le soja, le maïs ou la canne à sucre.

Plus d'infos:

<http://foodvalleyupdate.nl/trends/minder-verspilling-in-de-keten-met-slimme-verpakkingen/>

Opportunités

Prendre en compte la durabilité dans les commandes d'aliments et de boissons n'est pas évident puisque chaque dossier peut être très différent. S'agit-il de lait pour les écoles, de sandwiches pour une réunion, de boissons et de petits fours pour une réception, de services de catering pour un restaurant du personnel ou une cantine scolaire? Chacun de ces dossiers s'inscrit dans un contexte particulier dont il faut tenir compte. Il est donc nécessaire de réaliser un travail sur mesure.

Les adjudicateurs peuvent s'inspirer du cadre de réflexion suivant, que l'on pourrait appeler les dix commandements pour des aliments, des boissons et des services de catering durables. En fonction du contexte, de la maturité du marché et de l'impact sur le coût total, ils pourront décider d'encourager la prise en compte de ces principes (ou d'une partie d'entre eux) ou les rendre obligatoires. Une distinction est faite entre la durabilité des produits offerts (aliments, boissons, menus, etc.) et la durabilité du service (gestion de l'énergie et des déchets, logistiques, etc.)

A. Principes de durabilité pour les produits et les menus proposés		
	Règle de base: analysez avec précision vos besoins et votre production de déchets pour éviter au maximum les gaspillages alimentaires	
1.	Produits de saison	Fruits, légumes et poissons frais ou surgelés, proposés en accord avec le calendrier des saisons. <i>Exemple: X% de l'offre sera constituée de produits de saison</i>
2.	Produits biologiques	Utilisation de produits portant le label Biogarantie (ou équivalent). <i>Exemple: le café, le thé, le lait, le pain, un jus de fruit, une boisson rafraîchissante et un dessert au moins seront d'origine biologique.</i>
3.	Courtes distances de transport	Le plus grand nombre possible de produits auront parcouru de courtes distances. <i>Exemple: X% du menu sera constitué de produits locaux, avec des trajets de transport brefs.</i>
4.	Offre végétarienne	Les menus proposeront une alternative végétarienne. <i>Exemple: 20% des repas (ou des sandwiches) seront végétariens et/ou le menu sera exclusivement végétarien un jour de la semaine (jeudi végétarien)</i>
5.	Produits du commerce équitable	Les produits non locaux seront issus de préférence du commerce équitable (label Fairtrade). <i>Exemple: X% du café, du thé, du chocolat et des jus de fruits exotiques porteront le label Fairtrade.</i>
6.	Bien-être animal et écologie: choix des poissons, des œufs et d'autres produits	On choisira du poisson provenant de la pêche durable (label MSC ou équivalent) et des œufs de poules bios ou de poules élevées en plein air. <i>Exemple: aucune espèce de poisson menacée ne sera au menu.</i>
B. Principes de durabilité des services (a)		
7.	Gestion des déchets et recyclage	Il existe une politique centrée sur la suppression, la réduction et/ou le tri des déchets. <i>Exemple: les déchets seront systématiquement triés. X% des déchets seront recyclés, etc.</i>
8.	Achat de produits de nettoyage, d'articles en papier, de vêtements de travail, d'appareils de cuisine, etc.	À l'achat des produits et services indirects (qui ne sont pas liés à l'alimentation et aux boissons), il sera tenu compte de leur impact sur la durabilité. <i>Exemple: achat de produits d'entretien biodégradables, des articles en papier certifiés PFC</i>

		<i>et/ou recyclés, d'emballages écologiques, de vêtements de travail Fair Trade, etc.</i>
9.	Efficiene énergétique et consommation d'eau	Dans ses cuisines, l'organisation investira dans des équipements efficients en énergie. Elle encouragera un changement de comportement de son personnel de cuisine et du client pour économiser l'énergie. <i>Exemple: il sera investi dans des appareils de cuisson, des frigos, des lave-vaisselle économes en énergie, etc.</i>
10.	Flux logistiques durables (*)	Les flux logistiques seront optimisés pour diminuer le nombre de kilomètres et/ou le nombre de trajets effectués. Des efforts seront consentis pour optimiser les stocks et rendre la flotte plus respectueuse de l'environnement. <i>Exemple: le nombre de livraisons sera diminué en optimisant la prise de commandes: on regroupera les livraisons pour éviter les voyages inutiles.</i>

(*) Encouragez les livraisons durables

Chaque achat s'accompagne d'une livraison. Les adjudicateurs publics peuvent avoir un grand impact en encourageant le fournisseur à rendre sa flotte plus respectueuse de l'environnement. Mettre en place un système de livraison durable peut apporter une contribution positive à l'impact environnemental de l'alimentation tout au long du cycle. Les flux logistiques ont en effet des conséquences importantes, à cause de la combustion de carburants fossiles qui sont responsables d'émissions de CO2 et d'autres gaz à effet de serre. Cette recherche de livraisons plus durables est une responsabilité partagée entre l'acheteur et le fournisseur. L'organisation cliente peut augmenter l'efficacité des commandes en les regroupant au maximum. Le fournisseur peut être encouragé à investir dans une flotte efficiente en CO2 et à implémenter un système de gestion de l'environnement comme lean & green (ou l'équivalent).

Pour obtenir l'impact maximal sur l'efficience des livraisons, il peut être recommandé de surveiller leurs émissions de CO2 dans l'objectif de réduire les émissions de gaz carbonique pendant toute la durée du contrat. La mesure des émissions est la première étape vers une gestion efficiente et durable des flux logistiques liés à l'achat de biens et services. La mesure du CO2 est une matière complexe. Il existe des méthodes de mesure et des calculateurs qui peuvent vous inspirer (CO2logic) (voir aussi la partie ci-dessus consacrée à l'empreinte carbone).

Plus d'infos:

www.co2logic.be

<http://lean-green.nl>

Autres critères

Europe – Green Public Procurement

http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_fr.pdf

Pays-Bas – Pianoo

<https://www.pianoo.nl/sites/default/files/documents/documents/milieucrieria catering-jan2016.pdf>

partie C

Critères

Critères	35
<u>1</u> Nouveautés dans la législation!	36
<u>2</u> L'objet du marché	39
<u>3</u> Critères de sélection & d'exclusion	40
<u>4</u> Critères d'attribution	42
<u>5</u> Spécifications techniques	44
<u>6</u> Conditions d'exécution	45
<u>7</u> Considérations Sociales dans les Marchés Publics	46
<u>Annexe 1: Critères</u>	47

1 NOUVEAUTÉS DANS LA LÉGISLATION!

La législation belge sur les commandes publiques est d'application pour tous les pouvoirs publics en Belgique et est basée sur la réglementation européenne. Une nouvelle loi relative aux marchés publics (Loi MP 2016) a été promulguée le 17 juin 2016. Cette législation remplacera la Loi MP 2006 dès que les arrêtés d'exécution seront pris. Ces derniers sont attendus dans le courant de 2017. Actuellement (novembre 2016), la loi de 2006 sur les marchés publics reste d'application! Vous trouverez ci-dessous un résumé des modifications les plus pertinentes dans le contexte de l'acquisition durable de biens, services et ouvrages. Pour les nouveautés en matière d'arrêtés d'exécution et pour les détails de la loi, nous vous renvoyons à <http://www.publicprocurement.be/fr>



Respect du droit environnemental, social et du travail (*art. 7 Loi MP 2016*)

Les opérateurs économiques sont tenus de respecter toutes les obligations applicables dans les domaines du droit environnemental, social et du travail, établies par le droit de l'Union européenne, le droit national et les conventions collectives. Mais il est aussi précisé explicitement que cette législation doit être respectée par toute personne agissant en qualité de sous-traitant, à quelque stade que ce soit, et par toute personne mettant du personnel à disposition pour l'exécution du marché. Il est fait ici référence directement aux conventions internationales, comme celles de l'OIT. Si le service public adjudicateur constate un manquement, il peut, le cas échéant, prendre des mesures ou exclure un soumissionnaire. **Voyez aussi les motifs d'exclusion obligatoires et facultatifs dans la nouvelle Loi MP 2016.**

Marchés réservés (*art. 15 Loi MP 2016*)

La nouvelle loi prévoit que l'accès à un marché peut être réservé à des ateliers protégés et à des opérateurs économiques dont l'objectif est l'intégration sociale et professionnelle de personnes handicapées ou défavorisées. Le pouvoir public adjudicateur peut aussi réserver l'exécution de ces

marchés dans le cadre de programmes d'emplois protégés, à condition qu'au moins 30% du personnel de ces ateliers, opérateurs économiques ou programmes soient des travailleurs handicapés ou défavorisés.

Il y a donc une grande différence par rapport à la législation précédente: les différentes formes d'économie sociale ne sont plus définies. La Loi MP 2016 utilise principalement le critère des 30% de travailleurs.

L'utilisation de labels (*art. 54 Loi MP 2016*)

Les labels peuvent être un instrument efficace pour rendre les marchés publics plus durables. Quand la nouvelle loi entrera en vigueur, l'utilisation des labels ne sera plus limitée à la phase de la preuve. Elle prévoit en effet que les pouvoirs publics peuvent prescrire des labels pour définir les exigences du cahier des charges. Cela signifie concrètement que le pouvoir adjudicateur peut exiger un label spécifique dans la définition des conditions, pour autant que d'autres labels équivalents et d'autres moyens de preuve soient acceptés. Il est important de souligner que la référence au label est autorisée dans les spécifications techniques, les critères d'attribution et les conditions d'exécution. De plus, des labels sociaux ou autres peuvent être imposés (actuellement, l'accent est mis principalement sur les labels environnementaux). Une condition essentielle est qu'il doit s'agir de labels fiables et que les

exigences en matière de label ne doivent concerner que des critères qui sont liés à l'objet du marché.

Critères d'attribution du marché sociaux et écologiques (*art. 81 Loi MP 2016*)

La nouvelle loi prévoit aussi que des aspects sociaux et environnementaux peuvent être évalués par le biais des critères d'attribution. De plus, le pouvoir adjudicateur peut aussi imposer une méthodologie permettant de déterminer le coût du cycle de vie. L'article 81 §3 est particulièrement important par rapport aux principes sociaux dans les marchés publics: il précise que le processus de production spécifique ou un processus spécifique lié à un autre stade du cycle de vie peuvent être évalués sur la base d'un critère d'attribution. Ce qui ouvre de nombreuses opportunités pour encourager un commerce loyal et durable et le respect des conditions de travail et des droits humains tout au long de la chaîne.

Méthodologie de calcul des coûts du cycle de vie (*art. 82 Loi MP 2016*)

La nouvelle loi stimule l'utilisation d'une méthodologie pour calculer les coûts du cycle de vie. Le principe de base est celui-ci: le critère du prix ne tient pas compte uniquement des frais d'acquisition mais de tous les coûts qui sont liés à l'utilisation du produit, du service ou de l'ouvrage acquis, notamment ceux qui concernent la consommation d'énergie, la maintenance et la fin de vie (collecte, démantèlement, recyclage). La loi permet également de tenir compte des externalités dans le marché (émissions de CO₂, pollution des eaux), pour autant que cet objectif soit mesurable et que sa valeur monétaire puisse être déterminée.

La nouvelle législation vise le développement de méthodes de calcul communes des coûts du cycle de vie, par exemple aux niveaux européen, national ou régional.

Innovation et partenariat d'innovation (*art. 40 Loi MP 2016*)

Dans certains cas, le service public souhaite obtenir des solutions innovantes spécifiques qui ne sont pas encore disponibles sur le marché. La nouvelle loi intègre la possibilité de mettre en place un partenariat d'innovation. Dans les documents du marché, le pouvoir adjudicateur définit alors le besoin relatif à un produit, un service ou à des travaux innovants qui ne peut être satisfait par l'acquisition de produits, de services ou de travaux déjà disponibles sur le marché. Un partenariat d'innovation vise au développement d'un produit, d'un service ou de travaux innovants et à l'acquisition ultérieure des fournitures, services ou travaux en résultant, à condition qu'ils correspondent aux niveaux de performance et aux coûts maximaux convenus entre le pouvoir adjudicateur et les participants. Attention: il n'est pas évident de déterminer des niveaux de prestation et des prix maximaux pour des solutions qui n'existent pas encore!

Indépendamment du partenariat d'innovation, il est possible de prendre l'innovation en considération par des méthodes plus courantes. L'étude exploratoire du marché est la plus évidente, mais les procédures de négociation ou l'utilisation de variantes donnent l'opportunité de stimuler l'innovation.

Efficacité énergétique (*art. 168. Loi MP 2016*)

La nouvelle législation sur les marchés publics encourage l'acquisition de produits, services et bâtiments qui bénéficient d'une efficacité énergétique élevée. Dans certains cas, il s'agit même d'une obligation. Il y a cependant une condition importante: ces exigences d'efficacité énergétique doivent tenir compte d'un niveau de concurrence suffisant, du rapport coût-efficacité, de la faisabilité économique, de la durabilité et des contraintes techniques. Les pouvoirs adjudicateurs sont encouragés à examiner, lorsqu'ils passent des marchés de services, la possibilité de conclure des contrats de performance énergétique assurant des économies d'énergie à long terme.

L'arrêté royal du 13 juillet 2014 étend les obligations d'efficacité énergétique imposées aux bâtiments à toute une liste d'autres produits et services.

Pour de plus amples informations sur la loi actuelle et sur la nouvelle loi sur

les marchés publics, rendez-vous sur:
<http://guidedesachatsdurables.be/fr/c/ontexte-juridique>

2 L'OBJET DU MARCHÉ



L'objet du marché est son «titre» ou son «sujet». Il doit convaincre les soumissionnaires potentiels d'ouvrir les documents d'avis de marché et/ou le cahier des charges. Ici déjà, il doit être clairement précisé qu'il s'agit d'un marché durable car toutes les prescriptions du cahier spécial des charges renvoient systématiquement à la description de l'objet du marché

Dans le cas d'un marché durable, il est souhaitable que la description de l'objet fasse clairement référence à son caractère durable. Les soumissionnaires potentiels seront ainsi immédiatement au courant des objectifs du service public adjudicateur.

Achat de denrées alimentaires (ou d'un groupe de denrées alimentaires) au moins d'origine partiellement biologique ou d'un service de restauration avec des denrées alimentaires au moins d'origine partiellement biologique

Explication de l'objet du marché dans le contexte de la politique de l'organisation.

"<.....> (nom du service public) accorde une grande importance à la protection de l'environnement et aux aspects sociaux. Cette préoccupation est présentée dans sa <politique stratégique>, <mission>, <politique d'achat>, ..."

La mention de la durabilité dans l'objet du marché **augmente fortement la sensibilisation** et permet aux adjudicateurs publics de prendre l'initiative. Le marché remarque cette augmentation des commandes durables. Ce signal peut influencer le mode de production et conduire

le marché à investir de plus en plus dans les produits et les processus économiques durables afin d'avoir une bonne chance de remporter des commandes publiques. Plus nombreuses seront les entreprises qui s'engagent dans la durabilité, plus le nombre de soumissionnaires potentiels augmentera et plus le marché deviendra compétitif. Ce qui aura, en retour, un effet positif sur le prix des produits et services durables.

Cette mention **stimule les pionniers**. Elle encourage les entreprises qui acceptent de jouer un rôle de pionnier et qui sont à la pointe en matière de durabilité. En effet, la chance qu'elles décrochent le marché est beaucoup plus grande que celle des sociétés qui doivent encore se convertir à des méthodes de production durables ou qui sont au début de l'intégration de produits durables dans leur catalogue.

Cette mention est indispensable lors de la rédaction d'un cahier des charges durable.

Vu que toutes les exigences qui sont reprises dans le cahier des charges sont reliées à l'objet du marché. La législation est ici très claire: les critères repris dans le cahier des charges doivent être en relation avec l'objet du marché.

3 CRITÈRES DE SÉLECTION & D'EXCLUSION

Les critères de sélection concernent exclusivement le fournisseur et sont donc indépendants des caractéristiques des produits, des services ou des travaux qui sont mis en adjudication, de la méthode d'adjudication du marché, de l'exécution du marché, etc. Ici, la grande question est celle-ci: quels fournisseurs potentiels auront accès au marché?

Quels sont les critères de sélection pertinents?

Les critères de sélection sont utilisés pour exclure des soumissionnaires non appropriés ou pour sélectionner des soumissionnaires appropriés qui auront accès au marché. Ces critères sont cependant très réglementés par la législation sur les marchés publics. Le choix est donc limité. Vous trouverez ci-dessous quelques options qui permettront d'évaluer la durabilité lors de la sélection de fournisseurs adéquats.

Un service public peut exclure des soumissionnaires potentiels s'il est question de leur part d'infractions graves dans le domaine de la législation sociale et/ou environnementale.

Des conditions peuvent être posées à l'égard des soumissionnaires potentiels pour évaluer ou déterminer s'ils sont capables d'exécuter un marché durable. Ont-ils une expérience des marchés durables? Quelles mesures prennent-ils dans le cadre de la gestion de l'environnement? Comment les risques sociaux sont-ils gérés tout au long de la chaîne?

Pour déterminer si un fournisseur peut entrer en ligne de compte, il est possible de lui demander des références qui démontrent clairement le caractère durable des marchés référencés. Vous pourrez ainsi éventuellement exclure des parties qui n'ont encore aucune expérience en matière de durabilité.

Il faut toujours faire attention à la pertinence des critères de sélection et à leur proportionnalité par rapport à la taille et à la durée du marché. Pour une petite commande, réclamer la preuve de l'existence d'un système de gestion de l'environnement n'a pas de sens. Les efforts à accomplir pour obtenir la certification d'un système de gestion de l'environnement seront alors

disproportionnés par rapport à la taille du marché.

Pour de plus amples informations sur les systèmes de gestion de l'environnement, voyez:

<http://guidedesachatsdurables.be/fr/envirnemental/gestion-environnementale>

Pour des informations détaillées sur les fondements juridiques de l'intégration de critères de sélection dans les marchés publics, voyez:

<http://www.publicprocurement.be/fr>

Capacité technique (pour les services de restauration)

Le contractant doit prouver sa capacité technique et professionnelle à satisfaire aux aspects environnementaux du contrat par l'un des moyens suivants:

- un système de gestion environnementale (SGE) applicable aux services de restauration (p. ex. l'EMAS, la norme ISO 14001 ou un instrument équivalent; ou
- une politique environnementale relative aux opérations de restauration et des instructions ou des procédures de travail assurant un mode de prestation des services respectueux de l'environnement; ou
- une expérience antérieure de l'application de mesures de gestion environnementale dans des contrats similaires.

Il est recommandé aux acheteurs d'évaluer la formulation optimale pour leur cahier des charges sur la base du montant estimé et de leur prospection des marchés.

Critères d'exclusion

Le non-respect de la législation environnementale et sociale, qui a été le sujet d'un jugement définitif ou d'une décision d'effet équivalent, peut être considéré comme une violation de la conduite professionnelle de l'opérateur économique concerné ou comme une faute grave autorisant l'exclusion de

l'acteur concerné de la soumission pour le contrat.

Réf.: Art. 56 et 57 de la directive 2014/24/EU
et Art. 80 de la directive 2014/25/EU

4 CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution permettent de comparer objectivement des offres sur base, par exemple, du prix, de la qualité, de l'esthétique, mais aussi de la durabilité environnementale et/ou sociale, de même que de l'innovation. Les critères d'attribution sont évalués par le biais d'un score ou d'une pondération pour que la comparaison puisse être faite de manière objective entre les soumissionnaires. Une condition est importante: les critères d'attribution doivent être reliés à l'objet du marché et doivent être objectivement mesurables! Citer simplement la durabilité parmi les critères d'attribution n'est pas suffisamment concret et ne peut être mesuré de façon objective

Critères d'attribution à la pratique

Critère : Par exemple	Pondération
1. Prix <i>Calcul (p.ex.): Prix indiqué plus bas/ prix indiqué x 0,60</i>	60%
2. Critères environnementaux (Le service public adjudicateur clarifie la pondération attribuée aux critères) <i>Calcul (p.ex.): Total des points atteints / Maximum de points à atteindre x 0,35</i>	35%
3. ...	5%

Dans le tableau ci-dessus, le poids du critère environnemental devra être annoncé par l'acquéreur en fonction de son marché spécifique. Les représentants de plusieurs fédérations sectorielles demandent souvent de ne pas sous-évaluer ce poids afin d'accroître les chances de développement durable dans la phase d'attribution.

L'Utilisation des labels et les critères liés:

Critères énoncés dans le présent document et le label sont toujours un instantané. Ils sont constamment révisés pour suivre les dernières tendances du marché et il est donc recommandé de consulter les derniers développements dans le domaine des spécifications sur le site du label.

Un label peut être utilisé dans les critères techniques (comme moyen de preuve) et dans les critères d'attribution. Dans le premier cas, il servira à préciser les exigences minimales. Et dans le deuxième cas, il permettra d'obtenir des points supplémentaires s'il établit que le produit ou le service respect plus que les conditions minimales. L'article 54 de la loi sur les marchés publics du 17 juin 2016 fait un large tour d'horizon des manières dont vous pouvez faire référence à des labels dans un appel d'offres. La méthode la plus courante et la plus correcte d'un point de vue juridique consiste à reprendre les exigences techniques que vous souhaitez souligner (et qui tiennent compte de l'objet du marché) dans l'appel d'offres (ou dans une annexe). Ensuite, vous mentionnerez qu'un label en particulier ou qu'un groupe de labels (ou leurs équivalences) pourront servir de preuve du respect des exigences techniques. Prenez aussi en considération des



Il est encore possible de faire des références croisées entre les spécifications techniques et les critères d'attribution.

Exemple:

Spécification technique:

Tous les manuels en papier sont imprimés sur du papier avec au moins 70% de fibres recyclées ou de fibres provenant de forêts gérées durablement (selon les critères des labels FSC ou PEFC ou équivalent)

Critère d'attribution:

Si plus de 70% des fibres des manuels en papier sont d'origine recyclé ou provenant de forêts gérées durablement (voir spécifications techniques) vous pouvez obtenir des points supplémentaires (selon les critères des labels FSC ou PEFC ou équivalent)

Les critères (environnementaux et sociaux) et les labels que vous pouvez utiliser pour ce produit sont repris dans l'annexe 1 de cette fiche. Vous pouvez les utiliser dans le cadre des critères d'attribution de votre cahier des charges.

5 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Qu'est-ce qu'un label fiable? Pour les biens mis en adjudication, les labels sont un instrument pratique pour évaluer rapidement si le produit répond à certaines exigences environnementales ou sociales. Cela dit, il existe une foule de labels et il n'est pas permis d'intégrer n'importe lequel d'entre eux dans un marché public. C'est pourquoi la législation sur les marchés publics décrit les conditions auxquelles doit répondre un label. Tous les labels mentionnés dans ce guide répondent aux prescriptions de la législation. Pour de plus amples informations sur les labels, voyez: <http://guidedesachatsdurables.be/fr/node/5434>

Les spécifications techniques décrivent les caractéristiques et les propriétés minimales auxquelles le produit ou le service doit impérativement répondre. Ce point offre de belles opportunités pour la durabilité car c'est ici que vous pouvez imposer des exigences durables ou techniques pour le produit, le service ou le travail. Les labels et les certifications sont une méthode simple souvent utilisée pour démontrer que les spécifications techniques sont effectivement respectées. Ils peuvent aussi servir de source pour identifier les spécifications techniques qui seront insérées dans le cahier des charges

Les critères (environnementaux et sociaux) et les labels que vous pouvez utiliser pour ce produit sont repris dans l'annexe 1 de cette fiche. Vous pouvez les utiliser dans le cadre des spécifications techniques de votre cahier des charges.



ATTENTION

Vos critères obligatoires, sont-ils conformes au marché ?

6 CONDITIONS D'EXÉCUTION

Les conditions d'exécution doivent être respectées par l'adjudicataire pendant la réalisation du marché. Les conditions d'exécution sont un instrument idéal pour le pousser à investir dans la durabilité pendant toute la durée du marché. Elles doivent avoir un lien avec l'objet du marché, les conditions d'exécution peuvent concerner les conditions de livraison, les méthodes de production (socialement ou écologiquement responsables), une politique des ressources humaines durable, etc

Les critères (environnementaux et sociaux) et les labels que vous pouvez utiliser pour ce produit sont repris dans l'annexe 1 de cette fiche. Dans certains cas, vous pouvez les utiliser dans le cadre des conditions d'exécution de votre cahier des charges

“ En tant que pouvoir adjudicateur, vous disposez d'un levier important pour encourager une société durable: votre pouvoir d'achat.”

Jo Versteven, expert achat durable, Institut Fédéral pour le Développement Durable

7 CONSIDERATIONS SOCIALES DANS LES MARCHES PUBLICS

Les aspects sociaux et éthiques

Les pouvoirs adjudicateurs peuvent considérer les aspects sociaux et éthiques dans les marchés publics de différentes façons

Elle concerne le respect de la législation sociale nationale, européenne et internationale visant à promouvoir l'égalité des chances pour les hommes et les femmes et la diversité culturelle, la détermination des exigences techniques qui permettent (mieux) accès pour les personnes handicapées, ce qui permet moins qualifiés groupes et chômeurs (défavorisés), le respect des conventions de l'Organisation internationale du Travail et les droits de l'homme (conditions de travail décentes, en tenant compte des salaires acceptables (convention de l'OIT no. 94) à l'attribution du marché, de tenir compte de durable pratiques, de tenir compte de l'impact social des processus de production dans le cycle de vie d'un produit ou d'un service, de prendre des mesures nécessaires pour encourager la participation des ateliers protégés (entreprises sur mesure) et les entreprises d'inclusion sociale, de assurer une formation adéquate, sécurité ... pour le personnel.

Cependant, pour les acheteurs, il est important d'en tenir compte d'une manière appropriée. Les considérations peuvent, en fonction de leur nature, seulement être prise n compte lors de certaines phases de la procédure de adjudication.

Pour des informations détaillées sur les aspects sociaux et éthiques et l'intégration dans les marchés publics, rendez-vous sur: <http://guidedesachatsdurables.be/fr/considerations-sociales>

ANNEXE 1: CRITERES

Critères énoncés dans le présent document et le label sont toujours un instantané. Ils sont constamment révisés pour suivre les dernières tendances du marché et il est donc recommandé de consulter les derniers développements dans le domaine des spécifications sur le site du label.

Version annexe 1 : décembre 2010

Spécifications techniques

Il est recommandé de bien considérer le domaine d'application des produits souhaités. Cette 5e partie aborde principalement les denrées alimentaires et les boissons (et les services de restauration) provenant de l'agriculture raisonnée et biologique (ces produits proviennent souvent de l'Union européenne). Dans la partie 7 de la présente fiche, vous trouverez des recommandations relatives aux denrées alimentaires et aux boissons provenant de la production et du commerce durables. Ces produits proviennent souvent de pays hors Union européenne, mais assurément pas toujours. Il s'agit entre autres du café, du cacao, du thé, du coco, du sucre, des fruits, du riz, du vin, du miel, de jus de fruit, d'épices, de condiments et d'autres produits.

a) Alimentation variée et saine

Voici quelques recommandations aux acheteurs pour la définition des besoins :

- Augmentez la proportion de fruits et légumes dans vos menus ;
- Outre un jour de poisson (durable) hebdomadaire, vous pouvez également envisager un jour végétarien hebdomadaire. Les repas végétariens doivent être suffisamment variés.

Pour plus d'informations, nous vous conseillons de consulter la pyramide alimentaire active et le plan d'action national pour l'alimentation et la santé. Il existe également de nombreuses brochures et sites Internet qui peuvent vous renseigner à ce sujet.

Voyez également le site <http://www.leefmilieubrussel.be> en matière de cantines durables.

b) Produits provenant de l'agriculture biologique (GPP Toolkit)

Au moins [X]⁶ % des [soit une catégorie de produits déterminée, comme les produits laitiers, la viande et les légumes, soit une liste de produits précis, p. ex. les pommes de terre, les tomates, le bœuf et les œufs]⁷ doivent être issus d'un mode de production biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007

Vérification :

toutes les denrées alimentaires labellisées ou vendues comme « produits biologiques » doivent être produites conformément au Règlement européen (CEE) n° 2092/91. Depuis le 1er

⁶ Les Pays-Bas font référence au chiffre de 40 %, la France, à celui de 20 %. Pour les marchés publics dotés de montants moins importants, les acheteurs peuvent demander 100 %.

⁷ Dans de nombreux cahiers des charges, le service public adjudicateur demande un ensemble complet de produits alimentaires. Pour les marchés dotés de budgets importants, il n'est donc pas particulièrement utile de définir une proportion de x % de produits biologiques pour chaque produit. Il est plus opportun d'indiquer dans le cahier des charges les produits pour lesquels le pouvoir adjudicateur demande une offre 100 % biologique et ceux pour lesquels il souhaite une offre provenant de l'agriculture courante. De même, tous les produits biologiques pourraient être décrits dans un lot du cahier des charges, et tous les produits non biologiques, dans un autre lot. Cette méthode permet aux acteurs relativement modestes dont l'offre est entièrement biologique de participer également à un marché public. L'étude de marché peut fournir des estimations plus réalistes en matière de niveau de production.

janvier 2009, elles doivent porter le logo UE pour l'alimentation biologique, à l'exception des denrées alimentaires importées de pays tiers.

c) Produits provenant de l'agriculture raisonnée [Pour les fruits et légumes] (GPP Toolkit)

Pour les fruits et légumes, Y % des produits non biologiques (voir critère b) sont produits conformément aux critères de la production intégrée ou d'un système équivalent.

[Remarque : Pour 2014, tous les fruits et légumes provenant de l'Union européenne devront être produits conformément à la production intégrée. À partir de ce moment, ce critère restera important pour les importations]

Vérification :

Les produits porteurs du label régional/national de la production intégrée sont réputés conformes.

Si les produits ne sont pas certifiés, le soumissionnaire doit fournir la preuve appropriée (notamment une liste des substances chimiques utilisées dans la production,..) du respect de chacune des exigences définies dans les normes régionales/nationales de la production intégrée

d) Pour produits issus de l'aquaculture et de la pêche (GPP Toolkit)

Produits issus de l'aquaculture et de la pêche capturés ou élevés au moyen de pratiques et de procédés durables.

Vérification :

les produits issus de l'aquaculture et de la pêche dotés de la marque de contrôle pour la pêche ou l'aquaculture durables sont considérés comme satisfaisants. À ce sujet, nous renvoyons :

- a) au label du Marine Stewardship Council**
- b) à la couleur verte dans le guide de consommation du poisson (voir www.wwf.be)**
- c) aux labels décrits au critère 1 pour la production biologique.**

Tout autre moyen de preuve approprié indiquant clairement le respect des critères de pêche ou d'aquaculture durable d'un label applicable à la pêche et à l'agriculture durables est également admis.

e) Normes en matière de bien-être des animaux [Pour les produits d'origine animale] (GPP Toolkit)

Produits d'origine animale produits en respect de normes strictes pour le bien-être des animaux sur la base de directives nationales.

a) Pour les œufs : ils doivent provenir d'animaux élevés en liberté et/ou en système extensif.

Vérification :

Pour les volailles, l'une des mentions suivantes : « élevé à l'intérieur – système extensif », « sortant à l'extérieur », « fermier – élevé en plein air », « fermier – élevé en liberté ».

Pour les œufs, l'une des mentions suivantes : « œufs de poules élevées en liberté » ou « œufs de poules élevées au sol » ;⁸

⁸ Article 11 (1) du Règlement (CE) n° 543/2008 : « Pour indiquer les modes d'élevage, à l'exception des modes d'élevage organiques ou biologiques, aucune expression autre que les expressions ci-après et les termes correspondants dans les autres langues de la Communauté

b) Pour les produits d'origine animale : les produits proviendront d'animaux traités respectueusement :

Vérification :

Les produits accompagnés d'une preuve appropriée du respect de normes facultatives nationales pertinentes dépassant la législation contraignante, telle que la certification d'un organisme reconnu, sont réputés conformes. À défaut, le soumissionnaire doit fournir une autre preuve appropriée du respect de normes de bien-être animal

f) Produits de saison [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

[Si le contractant établit les menus]

Dans la mesure du possible, les fruits, légumes et produits de la mer les plus importants utilisés dans le cadre du service doivent être des produits de saison.

Les lignes directrices recommandées figurent dans le calendrier saisonnier de l'annexe X [à élaborer par le pouvoir adjudicateur].

g) Produits en papier [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Les produits en papier, tels que l'essuie-tout ou les nappes en papier, utilisés dans le cadre de la prestation des services doivent être fabriqués à partir de fibres recyclées ou de fibres vierges provenant de forêts exploitées selon le principe de gestion durable

Vérification :

Les produits porteurs du label écologique européen ou de tout label écologique national sont réputés conformes, mais une autre preuve appropriée, telle qu'un dossier technique du fabricant ou un rapport d'essai, est également admise. Pour plus d'informations, voir le groupe de produits « produits en papier » sur le site www.guidedesachatsdurables.be.

h) matériel [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Les critères suivants doivent être respectés:

- les réfrigérateurs et congélateurs utilisés dans le cadre de la prestation des services ne contiennent ni substances nocives pour la couche d'ozone (HCFC) ni HFC;
- le matériel utilisé satisfait à une ou plusieurs des normes d'efficacité énergétique suivantes, lorsque ces normes s'appliquent: Energy Star, le label énergétique européen (catégorie A) ou [autres normes nationales] ou normes équivalentes;
- le matériel utilisé est efficace sur le plan de la consommation d'eau conformément au label européen (catégorie A) ou à des normes équivalentes.

Vérification :

Les fournisseurs doivent dresser une liste du matériel utilisé pour la prestation des services identifiant les éléments porteurs de labels d'efficacité applicables ou présenter d'autres preuves appropriées du respect de ces critères.

i) produits de nettoyage [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

énumérés à l'annexe IV ne doit apparaître sur l'étiquetage au sens de l'article 1er, paragraphe 3, point a), de la directive 2000/13/CE (ils ne peuvent en outre apparaître que si les conditions définies à l'annexe V du présent règlement sont réunies) : a) « alimenté avec ...% de... », b) « élevé à l'intérieur – système extensif », c) « sortant à l'extérieur », d) « fermier – élevé en plein air », e) « fermier – élevé en liberté ». Ces termes peuvent être complétés par des indications concernant les caractéristiques particulières des modes respectifs d'élevage ».

Les produits de nettoyage utilisés dans le cadre de l'exécution du service doivent satisfaire aux critères établis pour les produits de nettoyage exposés sur le site www.guidedesachatsdurables.be.

Critères d'attribution

a) Produits issus du commerce équitable et durable

Ces produits proviennent souvent de pays hors Union européenne, mais assurément pas toujours. Il s'agit entre autres du café, du cacao, du thé, du coco, du sucre, des fruits, du riz, du vin, du miel, de jus de fruit, d'épices, de condiments et d'autres produits.

Beaucoup d'acheteurs s'interrogent sur l'utilisation juridiquement correcte de critères et labels en ce qui concerne le commerce équitable. L'arrêt C-368/10 de ce 10 mai 2012 relatif à un marché public pour la livraison, l'installation et l'entretien de distributeurs de boissons chaudes, et la livraison de thé, de café et d'autres ingrédients ayant provoqué un différend entre la Commission européenne et le Royaume des Pays-Bas a apporté plus de clarté en la matière. Ce document explique qu'il est possible de faire référence aux critères du commerce équitable ou durable dans les critères d'attribution. Vous pouvez lire l'arrêt sur le site de la Cour de Justice.

En Belgique, les labels commerce équitable ou durable qu'on utilise le plus souvent sont Fairtrade, UTZ and Rainforest Alliance. Les critères qui font référence à ces labels se trouvent sur les sites-web des organisations/labels mentionnées dans le tableau de la partie B,3 de cette fiche.

b) Aliments biologiques (GPP Toolkit)

Fraction de produits issus de modes de production biologiques qui soit supérieure à l'exigence minimale de la spécification.

Vérification :

Voir spécifications techniques

c) Produits de l'agriculture intégrée [Pour les fruits et légumes]

Davantage de produits proviendront de l'agriculture intégrée que le minimum requis dans les spécifications techniques.

Vérification :

Voir spécifications techniques

d) Emballage (GPP Toolkit)

Les produits:

- sont fournis dans des emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45 %;
- sont fournis dans des matériaux d'emballage à base de matières premières
- renouvelables (emballage primaire);
- ne sont pas fournis en portions individuelles (emballage primaire).⁹

⁹ Emballage: aux termes de l'article 3 de la directive 94/62/CE du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballage, l'«emballage» est uniquement constitué de:
(a) l'emballage de vente ou emballage primaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur;
(b) l'emballage groupé ou emballage secondaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel

Vérification :

Les soumissionnaires doivent présenter une déclaration signée indiquant les critères qu'ils sont en mesure de respecter. Le pouvoir adjudicateur contrôle la conformité tout au long de la durée du contrat et des sanctions appropriées sont imposées en cas de non-conformité.

quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques;

(c) l'emballage de transport ou emballage tertiaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.

Conditions d'exécution

a) Production de déchets [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Afin de réduire la production de déchets, les aliments et les boissons doivent être servis à l'aide de couverts, de verres, de vaisselle et de nappes réutilisables ou à l'aide de couverts, de vaisselle ou d'autres accessoires de restauration à base de matières premières renouvelables.

Les déchets produits lors de la prestation des services sont collectés séparément selon le système de collecte des déchets du service adjudicateur.

b) Transport [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Les véhicules utilisés pour la prestation des services doivent au moins satisfaire aux prescriptions en matière d'émissions de la norme EURO 4 ou IV.

Les fournisseurs doivent soumettre une liste des véhicules utilisés dans le cadre de la prestation des services, ainsi que les fiches techniques respectives de ces véhicules mentionnant leurs niveaux d'émission respectifs.

c) Formation du personnel [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Le personnel de restauration doit être formé sur la minimisation des déchets, la gestion et la collecte sélective des déchets, ainsi que sur l'information relative aux produits (origine et qualité environnementale et sociale des produits). Le contractant doit présenter un plan de formation dès l'attribution du contrat, et un certificat mentionnant la formation suivie par les membres du personnel nouvellement engagés et permanents doit être soumis au pouvoir adjudicateur à l'expiration du contrat

d) Gestion des services [Pour les services de restauration] (GPP Toolkit)

Le contractant s'efforce de garantir que, dans la mesure du possible, les aliments utilisés dans le cadre de la prestation des services sont produits d'une manière qui minimise les incidences négatives sur l'environnement. Dans les six premiers mois du contrat, le contractant doit donc se doter de procédures environnementales structurées et documentées au moins pour les domaines suivants:

- l'évaluation des aspects environnementaux les plus importants des services fournis;
- le choix, la manipulation et la conservation des aliments;
- la minimisation et la collecte sélective des déchets;
- la diminution de la consommation d'énergie et d'eau dans le transport et la préparation des aliments;
- la formation.

Preuve : La conformité à tous les critères susmentionnés peut être attestée par les labels indiqué sur la page produit <http://guidedesachatsdurables.be/fr/content/alimentation-boissons-restauration>

Si l'entreprise soumissionnaire peut présenter ce label, aucune autre preuve n'est nécessaire. Toute autre preuve appropriée d'un organisme agréé peut également être utilisée



Références

D'autres exemples sur la durabilité de alimentation et boissons peuvent être trouvés sur [www. guidedesachatsdurables.be](http://www.guidedesachatsdurables.be)

Éditeur responsable