

Plateforme « marché public » - rubrique fourniture de denrées alimentaires

1. Recommandations (bonnes pratiques) générales :

1.1. Rendre attentif le public cible au fait qu'il importe de choisir tout d'abord la procédure appropriée pour les marchés en cause : marché à procédure ouverte ou à procédure négociée

En règle générale, les marchés doivent être passés par la procédure ouverte, c.-à-d. tout opérateur économique peut présenter une offre. Pour les procédures négociées, les acheteurs consultent les opérateurs économiques de leur choix et négocient avec eux les conditions de marché. Les marchés peuvent être passés par la procédure négociée, lorsque le montant total du marché n'excède pas 55.000 euros. Pour les marchés ne dépassant pas 14.000 EUR (indice 100) c.-à-d. à la valeur actualisée de 115.753,40 EUR, il peut également être recouru à la procédure négociée si au moins 3 offres sont sollicitées. Pour les marchés dépassant 135.000 EUR pour l'Etat et 209.000 EUR pour les communes, une publication d'avis au niveau européen s'impose. Dans ce cas de figure, il existe la possibilité de faire usage du « petit lot », c.-à-d. pour 20 % du marché, une publication européenne n'est pas requise sous condition que chaque lot soit inférieur à 80.000 EUR. (La procédure négociée laisse le libre choix à l'acheteur, qui n'a pas besoin de respecter des modalités de publications fixes, et permet davantage aux productions locales et régionales de valoriser leurs fabrications).

Il est par ailleurs avantageux pour les PME artisanales que des lots distincts soient prévus par corps de métiers par opposition à des marchés qui regroupent plusieurs corps de métiers différents en un seul marché public.

Il faut également signaler que la transposition de la directive de 2014 en droit national entraînera des modifications ponctuelles au niveau des procédures mentionnées ci-avant.

1.2. Recommander au public cible de formuler l'objet du marché de façon à pouvoir donner la possibilité de participation à un maximum de petites et moyennes entreprises artisanales présentes dans le pays. Une telle approche est également dans l'intérêt du pouvoir adjudicateur, alors qu'une concurrence accrue est synonyme d'un plus grand choix de produits et services offerts.

-
- 1.3. Recommander au public cible d'inclure dans le cahier de charge l'objectif de soutenir le développement durable de la région et privilégiant donc des circuits courts minimisant ainsi l'impact environnemental des produits (ce qui en principe favorise des denrées alimentaires issues de productions locales)** Dans ce contexte, le cahier de charge devrait privilégier des produits de qualité artisanale et ne pas exiger des produits standardisés. Ainsi, il s'agit par exemple d'éviter que les cahiers des charges prévoient des grammages stricts.
- 1.4. Recommander au public cible de demander des références dans le domaine de la production/livraison de denrées alimentaires au Grand-Duché de Luxembourg.**
- 1.5. Recommander la mise à disposition obligatoire d'échantillons des produits et menus afin de permettre une évaluation de la qualité.**
- 1.6. Inclure une grille de pondération dans l'appel d'offre valorisant le prix avec un taux maximal de 50% permettant aux critères extra-financiers tels la qualité de l'échantillon, la qualité de la prestation, la valorisation du terroir (par des labels) formulée ci-dessous d'avoir un impact notable sur le classement final des offres des soumissionnaires.**

2. Recommandations au niveau de labels et conventions:

Critères de sélection	Explications
Gestion appropriée des déchets	<ul style="list-style-type: none"> • Etre membre de la SDK fir Betriber ou présenter un concept de gestion des déchets équivalent
Gestion appropriée de la sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter la législation en matière d'hygiène des denrées alimentaires • Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène nationaux sectoriels • Appliquer les exigences légales (nationales) concernant l'étiquetage des denrées alimentaires • Informer correctement sur les ingrédients allergènes • Respecter les exigences légales concernant la traçabilité des denrées alimentaires
Sécurité/ santé des salariés	<ul style="list-style-type: none"> • Certification de conformité vis-à-vis des exigences légales nationales (travailleur désigné)

3. Recommandations/ bonnes pratiques au niveau des produits

- 3.1. Recommander au public cible d'exiger un niveau de qualité des produits satisfaisant les normes luxembourgeoises, et ce notamment en se référant à l'aspect « qualité » des labels repris ci-après. En vue de la non-discrimination d'autres produits, il importe d'ajouter le terme « équivalent » au critère de sélection en question.**

Critères de sélection	Explications
Viande de porc de qualité équivalente à la viande de porc de marque nationale	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que la marque nationale fasse également référence à l'origine de la viande, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Jambon fumé de qualité équivalente au jambon de marque nationale	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que la marque nationale fasse également référence à l'origine du jambon, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Viande de bœuf de qualité équivalente à la qualité de la viande de bœuf issue du label « produit du terroir »	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le label « produit du terroir » fasse également référence à l'origine, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Pommes de terre de qualité équivalente à la qualité du label « Produit du terroir »	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le label « produit du terroir » fasse également référence à l'origine, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Farine de froment (filière pains et pâtes) de qualité équivalente à la qualité du label « Produit du terroir »	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le label « produit du terroir » fasse également référence à l'origine, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Oeufs de qualité équivalente à la qualité du label « Produit du terroir »	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le label « produit du terroir » fasse également référence à l'origine, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité
Moutarde de qualité équivalente à la qualité du label « Produit du terroir »	<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le label « produit du terroir » fasse également référence à l'origine, il importe ici de ne considérer que le volet de la qualité

Remarque :

Le label « marque nationale » existe également pour le miel, le vin, le vin mousseux, le beurre et le crémant. On pourra donc appliquer le même principe pour ces produits en se focalisant toujours sur le principe de choisir des produits faisant preuve de la même qualité que celle élaborée dans le cadre de ces labels.

Si le cahier de charge prévoit des grammages pour les différents produits, il importe de recommander qu'il peut prévoir un grammage minimal (pour les petits pains ou des morceaux de viande) mais ne devrait en aucun cas prévoir des exigences strictes en direction de produits standardisés (taille et grammage identique pour chaque pièce) afin de ne pas écarter d'office les produits issus des productions artisanales.

4. **Recommandations/ bonnes pratiques au niveau de la formulation des produits**

Critères de sélection	Explications
Demander des produits/plats favorisant la familiarisation avec les goûts du terroir	<ul style="list-style-type: none">• Le fait de choisir des produits qui mettent en valeur le goût du terroir contribue au développement durable de la région
Demander des menus favorisant des recettes de « tradition luxembourgeoise » (notamment quand il s'agit d'écoles, foyers, crèches)	<ul style="list-style-type: none">• La familiarisation avec les recettes de tradition luxembourgeoise contribue au développement durable
Demander des menus favorisant la mise en œuvre de produits frais, régionaux et saisonniers pour éviter le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none">• Dans le cadre de l'économie circulaire et plus précisément de la minimisation du gaspillage alimentaire, lesdits critères s'avèrent d'une importance primordiale
Demander des produits/menus valorisant la totalité des ingrédients pour éviter le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none">• idem