



MARCHE PUBLIC POUR LA PREPARATION ET LA GESTION DES REPAS EN ALIMENTATION DURABLE

L'expérience de la commune d'Anderlecht

Une alimentation variée et équilibrée est la base d'une bonne santé. L'alimentation a cependant d'importants impacts sur l'environnement. Afin de les réduire, tous les acteurs de la chaîne alimentaire ont un rôle à jouer. Ainsi, la commune d'Anderlecht a fixé parmi ses priorités le fait d'offrir des repas plus durables mais aussi sains et à prix réduits dans les cantines scolaires et restaurants sociaux. La commune a donc intégré divers critères en ce sens dans son cahier des charges, y incluant même un volet de sensibilisation du public. En 2013, lors du renouvellement de ce marché, elle constate avec plaisir que sa décision a aussi contribué à faire évoluer l'offre de certains fournisseurs vers plus de durabilité. Voilà un bel exemple du rôle de levier que peut jouer une administration publique !



D'UN PROJET DE COLLATIONS SAINES À UN AMBITIEUX MARCHÉ D'ALIMENTATION DURABLE

En 2006, le Secrétaire d'administration des Affaires Sociales en charge du marché de gestion des repas pour les écoles communales et les restaurants sociaux rencontre un cardiologue préoccupé par l'obésité des enfants dans les écoles. Touché par cet échange, il décide, avec le département de la santé, de démarrer un projet de collations saines.

A l'époque, la commune d'Anderlecht assurait elle-même la confection des repas. Toutefois, les coûts liés à l'entretien de la cuisine centrale et les nouvelles normes d'hygiène la conduisent à externaliser ce service. La réflexion se poursuit alors et, après plusieurs formations sur l'alimentation durable et une rencontre avec Bioforum, elle aboutit à un cahier des charges durable. Celui-ci reprend non seulement des critères en termes de santé mais aussi d'environnement.

En 2009, la commune octroie le premier marché de repas intégrant des critères environnementaux pour une durée de trois ans. Ceux-ci visent à réduire l'impact généré par la production journalière de 1350 repas chauds, en ligne chaude et froide¹. Ce marché est l'un des premiers pour lesquels une aide au Help Desk « achats publics durables » de Bruxelles Environnement a été sollicitée.

Après cette première expérience, le cahier des charges est réadapté et le marché relancé en 2013. Il comprend des clauses techniques plus poussées, une pondération plus affinée du critère environnemental au niveau des critères d'attribution et intègre un critère social.

L'ensemble de ces décisions est soutenu depuis 2010 par l'Agenda 21 local. Celui-ci comprend 18 axes d'amélioration approuvés par le Collège. Le premier de ces axes concerne le renforcement de l'exemplarité communale au niveau de sa gestion interne et de sa politique d'achat.

¹ En ligne chaude, les repas doivent être maintenus à minimum 63°C entre le moment de la préparation et celui du service. En ligne froide, les repas sont réfrigérés immédiatement après leur confection, la conservation et le transport se faisant à une température comprise entre 0°C et 3°C.





EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET CAHIER DES CHARGES

Pour pouvoir pousser plus loin le caractère environnemental du marché, la commune a décidé d'inscrire, à différents niveaux du cahier des charges, des revendications environnementales.

Au niveau des clauses techniques, elle impose :

- l'introduction de produits biologiques pour les légumes, les pommes de terre, les fruits, les œufs, les huiles et matières grasses, les céréales, les viandes et les volailles. Pour éviter une augmentation du coût des repas, elle se limite à l'imposition d'un certain pourcentage de bio. Ce rapport est différent en fonction de la denrée concernée et est compris entre 5% (ex : pommes de terre) et 50% (ex : oeufs). Cette proportion a été intégrée de manière croissante chaque année dans le premier marché ;
- du poisson issu, pour moitié, de la pêche durable ;
- quand il n'est pas possible de l'éviter, l'utilisation d'huile de palme produite de manière durable et certifiée Greenpalm ;
- des bananes issues à 80% du commerce équitable ;
- des viandes provenant d'élevages nourris en produits ou sous-produits céréaliers sans antibiotiques ni facteurs de croissance ;
- des légumes et du poisson frais et de saison ;
- deux plats végétariens et deux plats à faible grammage de viande sur le mois. Cette mesure a été introduite pour réduire l'impact négatif sur la santé et l'environnement d'une consommation excessive de viande mais aussi pour dégager une marge budgétaire. La viande étant un poste assez coûteux dans les marchés d'alimentation, sa limitation permet de compenser un éventuel surcoût, par exemple lié à l'introduction d'aliments biologiques ;
- des bacs réutilisables en inox. Ces bacs remplacent, dans le deuxième marché, les gastronomes jetables en aluminium (utilisés pour exposer et transporter les aliments) ;
- la formation et la sensibilisation du personnel. L'objectif est d'éviter le gaspillage alimentaire, d'encourager le tri des déchets, etc. Comme les bonnes habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge, il est aussi demandé au soumissionnaire de travailler sur un programme de sensibilisation des enfants. Le respect de la saisonnalité et de l'environnement, via des modes de production agricole respectueux, font partie des sujets abordés avec les enfants.



Au niveau des critères d'attribution

Dans les critères d'attribution, des considérations environnementales concernent deux aspects. D'une part, les propositions d'animations éducatives sur l'alimentation durable et, d'autre part, le recours aux circuits courts de distribution.

Concernant ce dernier point, il est à noter que de nombreuses collectivités publiques souhaitent favoriser le local. Or, le droit communautaire interdit toute discrimination fondée sur la localisation des entreprises et ce, même dans le cadre d'un marché d'alimentation. La commune adaptera donc ses prochains marchés afin de ne plus mentionner le recours aux circuits courts au niveau des critères d'attribution.





ÉDUCER A L'ALIMENTATION DURABLE ET AU GOUT : UN COMPLEMENT LOGIQUE

Plusieurs animations ont eu lieu dans le cadre du deuxième marché couvrant l'année 2013. Elles avaient pour objectif de sensibiliser les enfants et les seniors au goût et à l'alimentation durable. Des classes de maternelles et primaires ont ainsi pu profiter d'une vingtaine d'animations suivies de débats sur les légumes et fruits locaux et de saison. Des dégustations une fois par mois, l'installation de quatre potagers en bac ainsi que des ateliers de cuisine proposés aux seniors ont également eu lieu.



LA DIFFICULTE DU CONTROLE PENDANT L'EXECUTION DU MARCHÉ

Afin de garantir les exigences environnementales, l'administration communale impose au fournisseur de tenir à jour un registre de ses achats. L'objectif est de s'assurer que ceux-ci sont destinés à la production de repas dans le cadre du cahier des charges. Il doit également transmettre à l'administration communale la preuve que les denrées achetées sont bien certifiées « biologiques » ou « commerce équitable ».

Même si l'administration communale prévoit des dispositions pour que l'exécution du marché respecte bien les conditions de départ, il n'est pas toujours évident d'avoir toutes les garanties... La vérification des factures d'achat ou l'analyse des denrées fournies permettent, en partie, d'assurer le respect des dispositions. Ensuite, il en va aussi de la confiance à avoir envers ses soumissionnaires. Impossible en effet de tout contrôler, surtout quand les écoles omettent de signaler les manquements...

LA QUESTION DU PRIX

Si on compare le marché 2009-2012, qui intégrait également des considérations environnementales, avec le dernier marché attribué pour l'année 2013, une augmentation de prix de 15% est constatée. Selon l'administration communale, cette différence de prix se justifie de plusieurs façons. Bio ou pas, le prix des denrées alimentaires a augmenté depuis 2009. Le prix des repas a donc, lui aussi, évolué... De plus, pour donner une valeur ajoutée environnementale, éducative et qualitative, l'administration communale avait fait le choix de pondérer le prix à 30 points. Le fournisseur actuel, dont l'offre était la plus chère des trois reçues, a donc compensé cette différence de prix en proposant une offre qui correspondait parfaitement aux autres exigences du cahier des charges.

IMPACT POSITIF SUR L'OFFRE DU MARCHÉ

Pour les deux marchés en alimentation durable passés depuis 2009, trois offres ont à chaque fois pu être comparées et évaluées. L'administration communale a pris conscience du fait que les marchés publics durables peuvent réellement influencer les pratiques et prestations proposées par les entreprises. En effet, un des soumissionnaires, non repris en 2009 parce qu'il ne répondait pas aux exigences environnementales, est celui qui a remporté le dernier marché. Son offre avait été améliorée en termes de durabilité !





ADAPTATIONS ET PERSPECTIVES

Ce marché d'alimentation reprend un beau panel de critères permettant à la commune d'Anderlecht de contribuer à une alimentation plus durable. En intégrant la plupart de ces critères au niveau des conditions minimales du marché, la commune marque le coup en exigeant de la part de ses soumissionnaires une réelle offre durable. Sur le terrain, il reste néanmoins difficile de tout contrôler. La phase de vérification des offres, qui précède l'attribution du marché, est donc indispensable.

Malgré une augmentation de prix, en partie attribuable à l'accroissement général du coût des denrées alimentaires, la commune ne souhaite pas renoncer à l'intégration de critères de durabilité. À l'avenir, elle envisage même de les pousser encore plus loin (augmentation de la part de produits biologiques notamment) et d'en faire également bénéficier les crèches.

Type de marché : marché de services

Mode de passation du marché : appel d'offres général

Durée du dernier marché : 14 mois

Montant du marché : 800.000 euros

Personne de contact : Marc Bernard, Secrétaire d'administration, Affaires Sociales

