

MARCHÉS PUBLICS ALIMENTAIRES

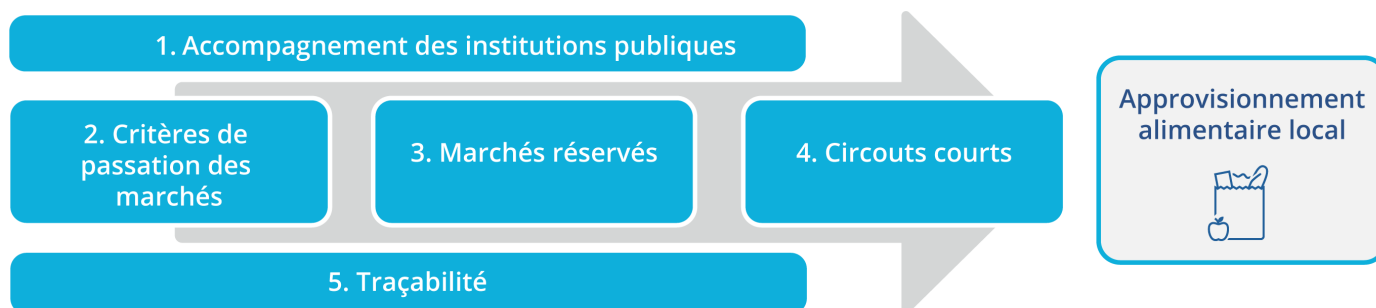
PRATIQUES EXEMPLAIRES INTERNATIONALES

FICHE 2 : CRITÈRES DE PASSATION
DES MARCHÉS PUBLICS

INTRODUCTION

Le gouvernement du Québec a lancé en 2020 sa stratégie pour l'achat de denrées locales par les institutions publiques de la province telles que les écoles, cégeps, universités, CHSLD et hôpitaux : la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ). Cette volonté des autorités gouvernementales québécoises de favoriser l'achat de produits alimentaires locaux au sein des institutions publiques n'est pas unique à la province de Québec. Des initiatives similaires sont recensées sur la plupart des continents et beaucoup sont inspirantes et susceptibles d'orienter les réflexions et les actions de différents milieux impliqués dans la vente et l'achat de produits locaux.

Le Centre d'expertise de l'ITHQ souhaitant mettre de l'avant les meilleures pratiques, un projet de recherche a été confié au GastronomiQc Lab et au Laboratoire interdisciplinaire de la responsabilité sociale des entreprises (LIRSE) de l'Université Laval. Objectif : repérer les pratiques internationales exemplaires pour enrichir la pratique au Québec. Cinq thématiques ont été priorisées par des membres de l'écosystème de la Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois (SNAAQ). Pour chacune, une fiche présente les aspects clés à prendre en compte.



COORDINATION DU PROJET

Anne-Marie Saulnier

Conseillère en approvisionnement alimentaire local – ITHQ

ÉQUIPE DE RECHERCHE

Alain Girard

Professeur-chercheur - GastronomiQc Lab de l'ITHQ

Amélie Bertrand

Nutritionniste, Dt.P., M.Sc.

Mohamed Ali Ketata

Professionnel de recherche à l'Université Laval

Ronaldo Tavares de Souza

Chercheur - les aliments - économie, communauté et environnement

DESIGN GRAPHIQUE

Eldar Huselja

Technicien en administration – ITHQ

BANQUE D'IMAGES

Adobe Stock

stock.adobe.com/ca

FICHE 2 : CRITÈRES DE PASSA- TION DES MARCHÉS PUBLICS

Modes d'adjudication des contrats

Les modes d'octroi des contrats publics sont établis au sein de la réglementation applicable sur un territoire. Depuis 20 ans, la règle de l'offre économiquement la plus avantageuse a fait sa place. Il s'agit d'une méthode multicritère qui peut être mise en œuvre de différentes manières, la plus courante étant la sélection pondérée à partir de points attribués à différentes dimensions, chacune ayant un poids prédéterminé. Cette méthode permet de reconnaître et valoriser la valeur, la qualité, l'expertise et la durabilité des soumissions, alors que le mode d'octroi des contrats au plus bas soumissionnaire est largement considéré comme un mode privilégiant les économies à court terme.

Au Québec, la prédominance du recours à la règle dite *du plus bas soumissionnaire* ne résulte pas d'une obligation légale, mais plutôt de l'exercice de la discrétion des organismes publics. En effet, d'autres modes sont autorisés, tels que le mode « qualité minimale et un prix », le mode « prix ajusté le plus bas » ainsi que le mode « qualité seulement ».

Pour réaliser leurs mandats, les organismes publics acquièrent des biens auprès des entreprises ou leur font exécuter des services ou des travaux de construction. Ce sont les « marchés publics ».

Les pratiques de gestion contractuelle sont des moyens privilégiés pour atteindre des objectifs de durabilité et de proximité dans le cadre des marchés publics. La pratique 2 porte sur les objectifs et les exigences qui les encadrent : les modes d'adjudication des contrats publics et les exigences des demandes de propositions relatives à la conformité et à la sélection des denrées et des soumissionnaires.

Critères de passation des marchés

Les critères de passation des marchés sont utilisés par les acheteurs publics pour évaluer les offres soumises. Ils concernent toutes les étapes du cycle d'approvisionnement. Ils fournissent une méthode transparente et objective pour différencier les propositions et garantir qu'elles sont conformes aux besoins et objectifs spécifiques de l'acheteur. Ils informent et guident le marché vers des objectifs plus durables et inclusifs.

Ces exigences sont impératives ou facultatives : l'exigence impérative doit être satisfaite pour qu'une offre reste dans la catégorie concours. Les exigences facultatives peuvent être notées : plus l'exigence est remplie, plus le nombre de points est élevé.

Selon les juridictions, les critères de passation des marchés sont les critères de sélection, les spécifications techniques, les critères d'attribution et les clauses d'exécution du contrat.



Approches prometteuses

Cinq approches prometteuses sont présentées pour cette pratique :

1. Implantation d'une stratégie d'alimentation durable supportée par les approvisionnements
2. Intégration de spécifications techniques
3. Intégration de critères de durabilité
4. Adjudication en faveur des petites entreprises en deçà des seuils d'appel d'offre
5. Mobilisation en vue de l'intégration de critères impératifs de durabilité sur un même territoire ou au sein d'un réseau

1. Stratégie d'alimentation durable supportée par les approvisionnements

2. Spécifications techniques

3. Critères de durabilité

4. Adjudication en faveur des petites entreprises (sous les seuils)

5. Mobilisation pour des critères impératifs : territoires - réseaux

1. STRATÉGIE D'ALIMENTATION DURABLE SUPPORTÉE PAR LES APPROVISIONNEMENTS

Armés de visions ambitieuses, des gouvernements sont parvenus depuis 2010 à mettre en place des stratégies structurantes visant l'utilisation d'aliments nutritifs, locaux, durables et sobres en carbone, tout en assurant que les processus d'approvisionnement soutiennent ces stratégies.

Plan d'action pour l'agriculture biologique – depuis 2012. Ville de Copenhague, Danemark

Le Plan d'action danois pour l'agriculture biologique à l'horizon 2020 lancé en 2012 par le gouvernement danois vise à se servir des achats publics de produits alimentaires comme levier pour le développement des filières de production biologiques au pays.

Le programme a très bien fonctionné puisque, par exemple pour la ville de Copenhague qui compte 900 cuisines publiques (100 000 repas servis par jour et un budget annuel d'environ 300 million d'Euros), la majorité d'entre elles réalisent aujourd'hui 85 % de leurs achats en produits biologiques.



Organic Denmark

Objectif de 60 % de produits biologiques dans les cantines publiques, conversion et éducation dans les cuisines publiques et collaboration intensive entre les agriculteurs biologiques, les entreprises alimentaires et les grossistes pour assurer l'approvisionnement en produits biologiques aux cantines publiques

THE CITY OF COPENHAGEN'S **FOOD STRATEGY**



ORGANIC CONVERSION AND GREEN PUBLIC PROCUREMENT IN COPENHAGEN'S PUBLIC KITCHENS

**USING GREEN PROCUREMENT TO
FOSTER SUSTAINABLE DIETS**

Copenhagen's food strategy

En 2001, la ville de Copenhague a commencé à orienter l'approvisionnement alimentaire du secteur public vers un contenu biologique à 90 %. En 2019, elle s'est engagée dans une stratégie visionnaire en matière d'alimentation et de repas publics, combinée à un plan climatique et à un plan pour les objectifs de développement durable des Nations Unies: former le personnel des cuisines et restructurer les pratiques d'approvisionnement.

Le personnel de cuisine est formé aux techniques de cuisson, afin qu'il soit capable de planifier les menus de manière durable et de cuisiner les aliments à partir de matières premières, au lieu d'utiliser des aliments transformés et semi-finis, et ainsi de pouvoir acheter des aliments biologiques plus chers.

D'autres techniques enseignées sont l'utilisation accrue de légumes de saison, la réduction de l'utilisation de viande, le remplacement de produits alimentaires spécifiques par des produits alimentaires ayant moins d'impact sur le climat (par ex. passer du bœuf à la volaille et au poisson ainsi que des légumes produits sous serre aux légumes de saison fermiers), la cuisson, la conservation, la fermentation et une réduction du gaspillage alimentaire, autant d'aspects qui servent à maximiser la valeur des budgets publics de dépenses alimentaires, en même temps.

Aucune cuisine n'a bénéficié d'un budget accru pour atteindre l'objectif de 90 % de produits biologiques, la tâche a été de se convertir dans le cadre des budgets existants.

La stratégie de la ville de Copenhague

Ces dernières années, la municipalité a déployé beaucoup d'efforts pour garantir que la transition biologique dans les cuisines soit soutenue par des achats de qualité, des achats biologiques et des appels d'offres qui encouragent le marché à développer les parties biologiques et durables de leurs gammes de produits.

Les responsables des achats sont chargés de préparer les documents d'appel d'offres qui intègrent les objectifs politiques requis, tout

en veillant à ce que les besoins des acheteurs soient satisfaits et que les fournisseurs puissent satisfaire aux exigences. Deux éléments clés sont, premièrement, la compréhension des besoins (demande) des clients et, deuxièmement, la découverte de ce que le marché peut offrir (offre).

Pour en savoir plus : [The city of Copenhagen's food strategy](#)

Points clés de la stratégie enclenchée en 2001

Cible

90 % d'aliments biologiques et réduction de l'empreinte carbone des repas de 25 %

Personnel de cuisine

- Cuisiner les aliments, au lieu d'utiliser des aliments transformés; conserver, fermenter
- Utiliser toujours plus les légumes de saison
- Réduire l'utilisation de viande
- Remplacer les produits alimentaires spécifiques par des produits alimentaires ayant moins d'impact (du bœuf à la volaille et au poisson)
- Réduire le gaspillage alimentaire

Approvisionnement

- Diffuser la vision : aliments, transport, emballage, gaspillage
- Distance parcourue, véhicules écologiques, politique « denrées non-vol »
- Commerce équitable, huile de palme et soya durable
- Approche collaborative : approvisionneurs, restauration collective, grossistes et producteurs

Offre

- Établir le dialogue – approche gagnant/gagnant
- Mesurer le degré de maturité

Budget

Pas de budget accru, la tâche a été de se convertir dans le cadre des budgets existants. Consommer des fruits et légumes de saison contribue à réduire le coût global.

2. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Par voies législatives ou de programmes nationaux relatifs aux marchés publics, des états encouragent le développement de filières sur leurs territoires, par le biais de spécifications techniques.

Lois ÉGalim – depuis 2018, France

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « EGalim » prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Il s'agit du principal levier d'action du Programme national pour l'alimentation (PNA, 2019-2023) visant à favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Cette loi oblige les services alimentaires publics à atteindre un taux d'au moins **50 % de produits de qualité et durables**, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs rendant un service public (en vigueur depuis le 1er janvier 2022) et d'atteindre un taux d'au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons dans les restaurants collectifs (taux fixé à 100 % pour la restauration de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales – à atteindre avant le 1er janvier 2024).

Ce sont des spécifications techniques d'application obligatoire.

SPÉCIFICATIONS – LOI ÉGALIM

Les produits entrant dans le décompte d'au moins 50 % de produits durables et de qualité sont les suivants :

- 1) Les produits **issus de l'agriculture biologique** (à hauteur de 20 % minimum), y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion »
- 2) Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes garantissant des aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, **qui font l'objet de contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État :**
 - a. Le Label rouge
 - b. L'appellation d'origine (AOC/AOP)
 - c. L'indication géographique (IGP)
 - d. La Spécialité traditionnelle garantie (STG)
 - e. La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
 - f. La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- 3) Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- 4) Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- 5) Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)
- 6) Les produits issus du commerce équitable
- 7) Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant (en effet, l'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions, labels qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies
- 8) Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie
- 9) Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

Vigilance - extrait des mises en garde émises dans le cadre de la loi EgGalim

Un approvisionnement de proximité tient compte uniquement de la distance géographique entre le producteur et le consommateur. Or, la préférence géographique (« localisme ») est interdite dans les achats publics. Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent donc pas faire mention directement d'une provenance ou origine déterminée (lieu d'implantation du fournisseur ou de production de la denrée).

Les produits « locaux » ou « de proximité » entrent dans le décompte des 50 % de produits durables et de qualité uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises citées ci-dessus.

La catégorie « produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » peut permettre de cibler des produits durables et à caractère local, avec la mobilisation d'un mode de sélection des offres fondé sur des sous-critères pertinents.

Des leviers existent également pour faciliter l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique (allotissement, pondération des critères).

Pour en savoir plus : [Comprendre la loi ÉGALim](#)

3. INTÉGRATION DE CRITÈRES DE DURABILITÉ DANS LES MARCHÉS PUBLICS

Les critères de durabilité intégrés aux processus de demande de propositions sont l'occasion pour les soumissionnaires de souligner la manière dont ils abordent et contribuent à la responsabilité environnementale et sociale.

Université de Colombie- Britannique (UBC Sustainable Campus) – 2023, Colombie- Britannique, Canada

Université reconnue comme l'université la plus diversifiée et internationale d'Amérique du Nord – UBC s'engage à attirer et à soutenir ceux qui ont la volonté de façonner un monde meilleur. Les systèmes alimentaires du campus de l'UBC constituent la deuxième catégorie la plus élevée en termes d'émissions de GES, après les déplacements domicile-travail.

Le processus d'appel d'offres mené en 2023 en vue de l'octroi d'un contrat de distribution alimentaire se différencie sur plusieurs plans :

1. La durée du contrat
2. L'approche multicritères
3. La définition de local
4. L'octroi de pointage pour la proposition de valeur ajoutée du fournisseur
5. La mise en place d'un cadre robuste de gestion incluant une reddition de compte via des rencontres formelles sur la base d'indicateurs entendus de part et d'autre.

En 2023, les dépenses annuelles combinées pour les deux campus de UBC sont estimées à 7 000 000 \$. Le contrat à octroyer est d'une durée de cinq (5) ans avec possibilité de deux (2) renouvellements de deux (2) ans. Les principes auxquels adhèrent les services de restauration et des résidences de l'Université sont énumérés. Les propositions doivent inclure des détails sur la capacité des soumissionnaires de servir et de soutenir ces principes. Parmi ces principes figurent : " Répond ou dépasse les besoins d'un groupe diversifié de clients en proposant des alternatives alimentaires plus saines, des options ethniques authentiques, des alternatives de produits d'origine locale, socialement responsables et durables".

Les exigences en matière de développement durable ont reçu une pondération de 20 %. Une nouvelle section sur la valeur ajoutée proposée par le fournisseur a été incluse, avec une pondération de 10 %, ce qui a donné aux soumissionnaires l'occasion de préciser la contribution de leur soumission à la culture de durabilité de l'université. Enfin, le distributeur sélectionné doit rendre chaque semestre des comptes sur les pratiques promises, dans le cadre de rencontres avec les responsables de UBC, ce sur la base d'indicateurs de performance préalablement définis ensemble.

Services précisés

Le distributeur sélectionné devra offrir une gamme de services détaillés pour répondre aux besoins de l'UBC :

- 1. Fourniture, livraison et distribution :** fourniture de produits d'épicerie spécifiques à deux campus, avec environ 28 lieux de livraison.
- 2. Gestion de compte :** point de contact unique ayant l'autorité, l'expérience et la responsabilité de gérer l'ensemble du compte, y compris la gestion de la qualité, la résolution des problèmes, la gestion et la révision des indicateurs de performance clés (KPI), le développement et la mise en œuvre de l'amélioration continue. Une équipe de soutien efficace pour fournir des produits et services de haute qualité. Accès à des connaissances techniques et à des innovations, y compris les tendances de l'industrie et les nouvelles options de produits.
- 3. Gestion quotidienne et rapports :** surveillance et gestion proactives des transactions et des commandes, avec des rapports significatifs sur les métriques de performance.
- 4. Gestion de la performance :** établissement de calendriers de réunions pour examiner la performance du distributeur et discuter des problèmes ou préoccupations de l'UBC ou du distributeur. Développement collaboratif des KPI et du tableau de bord pour refléter les résultats souhaités par l'UBC. Fourniture de rapports complets sur la performance des KPI et autres métriques avant chaque réunion. Processus efficace et équitable de résolution des problèmes.

5. Durabilité : contribution aux objectifs de durabilité de l'UBC, y compris le plan d'action zéro déchet, la réduction des émissions, et l'approvisionnement en produits locaux et durables. Fourniture de données détaillant les progrès réalisés dans la mise en œuvre des mesures de durabilité.

6. Technologie : utilisation de systèmes de commande en ligne avec des capacités de reddition de compte. Capacité de facturation électronique et transmission EDI. Capacité d'intégration avec les systèmes de gestion financière (Workday) et de gestion des stocks (Optimum Control/Tracrite).

7. Plan de transition : fourniture d'un plan de transition détaillé avec des activités clés, des dates de jalons, et des responsabilités pour assurer une transition en douceur du distributeur actuel au nouveau

Achat local

Les denrées à approvisionner étant destinées à la revente, les achats ne sont pas réalisés avec des fonds publics, les ententes relatives aux accords commerciaux sont non applicables. Parmi les aspects de durabilité pour lesquels un pointage de 20 % est attribué, figure ainsi le point 5 Aliments d'origine locale et produits localement.

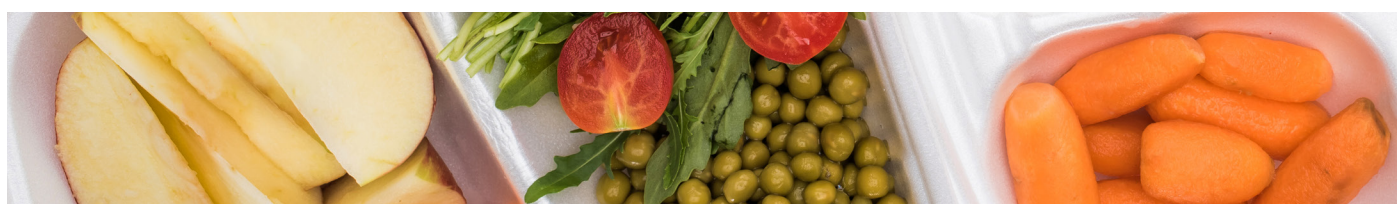
UBC Food Services définit les aliments locaux comme étant des aliments cultivés, élevés, pêchés ou transformés en Colombie-Britannique, en mettant l'accent sur les petites entreprises appartenant à la Colombie-Britannique, aussi près que possible de l'UBC.

Le distributeur devra travailler avec la communauté universitaire pour accroître son utilisation d'aliments correspondant à cette définition. Il devra par ailleurs mesurer et gérer un système de déclaration qui fournit des données sur les produits d'origine locale et établir un pourcentage initial d'aliments cultivés, produits ou fabriqués localement dans la province de la Colombie-Britannique et au Canada.

Chaque semestre, le pourcentage réel d'aliments répondant à ces critères doit être déclaré et avec l'Université des objectifs pour le semestre suivant doivent être fixés. Il est également précisé que l'Université encourage la création de menus qui intègrent des produits alimentaires locaux et soutient l'achat de produits locaux lorsqu'ils sont disponibles.

Autres critères environnementaux et sociaux

Aliments produits de manière durable, socialement responsable et biologique : les promoteurs présenteront leurs définitions proposées des aliments produits de manière durable et des aliments socialement responsables, et décriront leurs objectifs initiaux et ultérieurs en matière de pourcentages d'aliments produits de manière durable, socialement responsables et biologiques. De plus, les proposant doivent décrire comment ils élargiront l'offre actuelle, s'adresseront aux sources d'approvisionnement locales, promouvront, commercialiseront et éduqueront la communauté universitaire sur les questions liées à l'alimentation durable.



Les autres principes mentionnés et critères utilisés sont les suivants :

1. Fournir des options alimentaires sûres et nutritives obtenues grâce à des pratiques durables, un accès sans contraintes financières et des actions politiques qui abordent les problèmes sous-jacents ayant un impact sur les peuples autochtones et notre capacité à répondre à nos propres besoins en matière d'aliments autochtones sains et culturellement adaptés.
2. Un étiquetage incluant des informations nutritionnelles, l'origine, le statut Halal, sans OGM, biologique, Ocean Wise, commerce équitable ou une désignation similaire.
3. Des options prenant en compte une variété de choix, tels que des menus à base de plantes, des options alimentaires halal, végétaliennes, végétariennes, sans gluten et respectueuses du climat.
4. Favoriser la réduction des déchets opérationnels et progresser vers un campus zéro déchet.

PONDERATION

Total des points maximum (Phase 1 + Phase 2) : 130%

- Évaluation technique des propositions : 65 %
- Évaluation financière des propositions : 35 %
- Entrevues/présentations et vérifications des références : 30 %

Évaluation technique 65 %

- Historique de l'entreprise, compréhension des exigences, capacité à répondre aux besoins - 5 %
- Approche globale et stratégie pour réaliser les services identifiés - 30%
- Informations à valeur ajoutée (moyens d'augmenter la valeur de la proposition) - 10%
- Activités sociales et environnementales de l'entreprise, alignement avec les objectifs de l'UBC - 20%

Évaluation financière : 35 %

- Soumission de prix et financière : Efficacité et efficience de la livraison de produits et services de qualité en relation avec la formule de prix, les incitations de programme de rabais, etc. - 25%
- Prix compétitifs des produits : Soumission de la liste de prix pour les 25 principaux produits - 10%

Entrevues/présentations avec les soumissionnaires présélectionnés

- Entrevues/présentations : Les soumissionnaires présélectionnés peuvent être invités à faire des présentations pour démontrer ou justifier des aspects de leur proposition - 25%
- Vérifications des références : Vérification des références fournies par le soumissionnaire - 5%

Pour en savoir plus : [UBC Campus Sustainable Food Guide](#)

Cantines scolaires publiques régionales de Navarre (Comedores Escolares Comarcales Públicos de Navarra) – depuis 2018, Espagne

En 2018, province de Navarre en Espagne, l'adoption d'une nouvelle loi sur l'approvisionnement public, en intégrant des critères environnementaux dans les marchés publics, dont les critères pour réduire les émissions de gaz à effet de serre (GES), a indirectement encouragé l'utilisation d'aliments locaux. Cette année-là, le ministère de l'Éducation provincial a lancé une étude sur l'alimentation scolaire, incluant l'analyse de l'utilisation d'aliments locaux dans les cantines. Il a été documenté qu'une utilisation accrue de ce type d'aliments favorise la réduction de GES. En Navarre, les concessionnaires gèrent les cantines et sont également chargés de l'approvisionnement alimentaire. Étant donné que ces entreprises ne sont pas tenues de respecter les règles d'appel d'offres public, les soumissionnaires participant aux appels d'offres de services alimentaires doivent désormais soumettre des plans d'approvisionnement détaillés mettant en avant les aliments frais et locaux.

Dans ces appels d'offres, le critère du prix ne représente qu'une partie de la décision finale, tel qu'illustré ci-après, cas d'un appel d'offres pour l'année 2023-2024 :

PONDERATION

Critères qualitatifs – jusqu'à 25 points

- Plan de formation des familles à une alimentation saine - jusqu'à 4 points
- Programme d'activités éducatives et de loisirs, heures de restauration - jusqu'à 8 points
- Plan de gestion des déchets et du gaspillage alimentaire : jusqu'à 4 points
- Plan d'urgence, gestion des incidents dans la fourniture du service : jusqu'à 5 points
- Gestion des menus spéciaux (allergies, sans viande): jusqu'à 4 points

Critères quantitatifs – jusqu'à 75 points

- Offre économique : jusqu'à 15 points
- Critères sociaux : jusqu'à 10 points
 - Formation aux premiers secours : 5 points
 - Formation allergies et intolérances alimentaires : 5 points
- Critères environnementaux : jusqu'à 37 points
 - Utilisation des produits frais et de saison: jusqu'à 17 points
 - Utilisation de produits frais, bio et locaux: jusqu'à 20 points

- Matière première dans l'élaboration du menu : jusqu'à 8 points.
 - Produits entiers dans la préparation des menus : jusqu'à 2 points (Pain de blé entier : jusqu'à 1 point; Riz brun: 0,5 point; Pâtes de blé : 0,5 point)
 - Produits avec Appellation d'Origine Protégée (DOP), Indication Géographique Protégée (IGP) ou Production Intégrée : jusqu'à 6 points.
- Autres améliorations du service : jusqu'à 5 points

Pour en savoir plus : [Bases reguladoras que rigen en el contrato de servicios de comedores escolares comarcales saludables y sostenibles para el curso 2023-2024 \(en español\)](#)



Pacte de politique alimentaire - depuis 2015, Milan, Italie (et le Milano Ristorazione (MIRI))

En 2015, la ville de Milan a défini sa politique alimentaire pour un système alimentaire plus durable et inclusif. La cantine scolaire est le principal moteur de la réalisation des objectifs de la politique alimentaire de Milan. Le service y est géré selon le modèle de la prestation interne, confié à une entité publique, Milano Ristorazione (MIRI), une agence municipale publique. Grâce à son système de marchés publics Milano Ristorazione est une force motrice pour les investissements dans le système alimentaire local en faisant valoir un ensemble de critères très précis et contraignants dans les appels d'offres publics.

Chaque année, le service des achats de l'Agence municipale pour les cantines scolaires publie en ligne la planification des achats pour les deux années suivantes, un outil clé pour informer le marché. Pour les années 2023-24, Milano Ristorazione a publié une liste de 30 futurs appels d'offres publics pour une valeur totale de plus de 34 millions d'€.

PONDERATION

Prix : 30 %

Aspects techniques et qualitatifs : 70 %, soit

1. Critères de durabilité environnementale (transport à basse émission de GES, emballage minimal, gestion environnementale de l'entreprise, émissions de GES de l'entreprise (20 points)
2. Circuits courts d'approvisionnement (15 points)
3. Zéro Km (moins de 70Km) (5 points)
4. Traçabilité (10 points)
5. Bien-être animal, activités d'éducation liées à l'alimentation et au système alimentaire, parité homme-femme, responsabilité sociale des entreprises et la pêche durable (20 points).

Pour en savoir plus : [Investments to shape food public procurement in Milan, 2023](#)

[Milan 2015-2020 Food Policy guidelines](#)

[Resources - Food Trails - Milan Urban Food Policy Pact](#)

LA CERTIFICATION « BIO »

EU Food Policy Coalition détaille les avantages de l'agriculture biologique et la manière dont elle converge avec d'autres bonnes pratiques.

« Du point de vue de la santé, manger bio signifie protéger notre santé de l'absorption de produits chimiques synthétiques résiduels présents dans les pesticides et les engrais utilisés dans l'agriculture conventionnelle. Cela signifie également protéger la santé des agriculteurs des impacts négatifs liés à l'utilisation de pesticides et d'engrais dans leur travail quotidien. ».

« Ce type d'agriculture préserve la fertilité des sols, évite la pollution des eaux souterraines et contribue à la biodiversité dans et au-delà des champs. »

« En Europe, bien qu'ils ne soient pas nécessairement biologiques, en raison de leur taille réduite, les petits agriculteurs sont moins industrialisés et produisent donc moins d'émissions de CO₂ par rapport aux grandes exploitations exploitées avec des machines agricoles lourde. Ils ont un impact positif sur l'économie de la communauté locale dans laquelle ils vivent puisqu'ils ont tendance à s'engager dans la vente à la ferme et les circuits courts, ce qui favorise la création et le développement de relations au sein de la communauté. »

Sustainable food systems: EU Food Policy Coalition calls for minimum criteria for public canteens



4. ADJUDICATION EN FAVEUR DE PETITES ENTREPRISES EN DEÇA DES SEUILS D'APPEL D'OFFRE

Plusieurs initiatives visent à établir des règles ou des modèles de relation avec les fournisseurs pour rendre plus attractif les marchés publics et générer des relations plus équitables sur les chaînes d'approvisionnement. Ces règles et modèles s'appliquent souvent à l'approvisionnement auprès de petits fournisseurs d'aliments frais, dont les contrats ne dépassent pas les seuils et ne nécessitent pas la mise en œuvre d'un appel d'offres. Les différences de compétences de gestion entre une grande institution acheteuse et un petit fournisseur justifient la proposition de lois et de projets visant à protéger ces derniers et à accroître leur intérêt vers le marché public.

MEALsource – 2015, St. Joseph's Health System, Ontario, Canada

Le St. Joseph's Health System, Group Purchasing Organization (SJHS-GPO) représente plus de 400 établissements membres à travers le Canada. Il est le principal agent d'acquisition en soins de santé pour l'ensemble du Nouveau-Brunswick, de Terre-Neuve-et-Labrador, de l'Île-du-Prince-Édouard, de la Nouvelle-Écosse et du territoire du Yukon. Les membres sont composés de centres de santé universitaires, d'hôpitaux communautaires et ruraux, d'établissements de soins de longue durée, d'organismes de services partagés et d'autorités sanitaires régionales.

MEALsource est un des programmes d'approvisionnement alimentaire et nutritionnel du St. Joseph's Health System, Group Purchasing Organization (SJHS-GPO). Il dessert trente-trois membres du secteur des soins de santé en passant des contrats avec des fabricants et des distributeurs dans le cadre d'un processus d'appel d'offres en deux étapes :

- On établit d'abord des contrats avec les fabricants de produits alimentaire
- Puis, les produits non achetés auprès de fabricants sont objet du deuxième appel d'offres où on établit des contrats avec des distributeurs.

L'appel d'offres en deux étapes permet aux institutions de bénéficier de la remise accordée par le fournisseur et de ne pas confier l'entière responsabilité du pouvoir au distributeur. Ce processus donne l'opportunité aux membres d'avoir une plus grande influence sur la provenance de leurs aliments, en leur permettant de déterminer l'origine des aliments qu'ils approvisionnent, plutôt que de laisser cela à la discrétion du distributeur. Ainsi, il n'y a aucune obligation contractuelle en termes de volume d'achat par produit. Lorsqu'ils reçoivent les devis, ils examinent d'abord le prix, puis leurs membres se penchent également sur les performances nutritionnelles et l'appétence (réussite/échec de la recette). Puis, ils vérifient s'il s'agit d'un produit de l'Ontario, car en cas d'égalité des prix, c'est le produit de l'Ontario qui sera privilégié. Ils intègrent également des clauses environnementales, sociales et de gouvernance dans leurs appels d'offres et accordent à ces critères un total allant jusqu'à 12 points. Dans ce cas, aucune marge préférentielle n'est toutefois utilisée.

Pour en savoir plus : [Case study - Farm to institution : the power of public sector purchasing](#)

Loi EGALIM

La préférence géographique (« localisme ») est interdite dans les achats publics français (cf. article R2111-7 du code de la commande publique), y compris dans des marchés de prestations de services. La responsabilité administrative et pénale des collectivités et des agents peut être engagée (cf. délit de favoritisme - défini à l'article 432-14 du code pénal). Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent donc pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée (lieu d'implantation du fournisseur ou de production de la denrée).

Par conséquent, il est nécessaire de recourir à des prescriptions techniques et des critères permettant à l'offre de proximité, si elle est qualitative et durable, de bien se positionner.

La catégorie « produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » peut permettre de cibler des produits durables et à caractère local, avec la mobilisation d'un mode de sélection des offres fondé sur des sous-critères pertinents, à définir par l'acheteur. (Cf. II.1.7.2).



Exemples	
Transport	- Appréciation du circuit de production, transformation, distribution et des moyens de transport (avion, rail, route, bateau) - Distances entre les lieux des différentes étapes du circuit
	Livraison des produits : - Optimisation des tournées de livraison pour réduire la distance et le temps sur la route (regroupement, optimisation du taux de remplissage des véhicules ...) - Plans annuels de formation à l'écoconduite - Utilisation d'une flotte de véhicules respectueuse de l'environnement ou transport alternatif ?
Qualité	- Saisonnalité et fraîcheur des produits
Emballages	- Matériaux : utilisation du plastique, de matériaux recyclés - Contenants réutilisables, consignes, vrac sans emballage - Volumes : vrac, à la demande
Conditions de production	- Stock de l'espèce exploité selon les principes rendement maximum durable - Actions mises en œuvre pour minimiser l'impact sur l'environnement (limitation des rejets, recyclage des déchets et des engins de pêche) - Produits importés d'un pays tiers : certificat de capture pour la lutte contre la pêche illicite, non déclarée et non réglementée (INN) - Mesures de réduction des captures accidentelles mises en œuvre par les producteurs
	- Actions mises en œuvre pour économiser l'énergie (chauffage notamment) - Utilisation d'énergie renouvelable pour ces serres - Actions mises en œuvre pour limiter l'utilisation d'intrants

Vigilance - extrait des mises en garde émises dans le cadre de la loi EgGalim

Quelle que soit la méthode utilisée, l'acheteur doit prendre en compte les réels impacts environnementaux qui peuvent varier selon le type de produit. Par exemple, utiliser uniquement les éléments relatifs au transport, alors que la performance environnementale du produit repose sur ses modalités de production, peut être interprété comme un détournement des considérations environnementales pour faire du « localisme ».

Seuls les éléments réellement vérifiables de manière objective et qui n'impliquent, pour les soumissionnaires, qu'un effort raisonnable pour y répondre, doivent être interrogés.

5. MOBILISATION POUR L'INTÉGRATION DE CRITÈRES IMPÉRATIFS DE DURABILITÉ SUR UN TERRITOIRE OU AU SEIN D'UN RÉSEAU

Manifeste pour l'établissement de normes minimales pour les cantines publiques dans l'Union Européenne, octobre 2022

Auteur principal : ICLEI - Gouvernements locaux pour la durabilité.

Contributeurs : Produit dans le cadre de la Coalition de la politique alimentaire de l'UE, en particulier : Buy Better Food (BBF), Compassion in World Farming (CIWF), Eurogroup for Animals, Bureau européen de l'environnement (EEB), Coordination Européenne Via Campesina (ECVC), Fédération Européenne des Syndicats de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Tourisme (EFFAT), Alliance européenne pour la santé publique (EPHA), Bureau de la défense du commerce équitable (FTAO), Four Paws, IFOAM Organics Europe, Analyse des marchés publics, Slow Food Europe. Approbations supplémentaires : Safe Food Advocacy Europe (SAFE), Agroecology Europe, Health Care Without Harm (HCWH), Feedback EU, Arche Noah, Urgenci, Birdlife Europe, et WWF Bureau de politique européenne.

D'innombrables études et bonnes pratiques montrent le potentiel des approvisionnements publics durables. Des campagnes de mobilisation appellent dorénavant les décideurs politiques et ceux des institutions publiques à réaliser et à mettre en œuvre tout le potentiel de leurs marchés comme levier de transformation des systèmes alimentaires, en harmonisant leurs exigences.

Les parties prenantes énumérées ci-après joignent leurs voix à la suite de la publication du document de politique sur « La passation de marchés publics durables d'aliments : un objectif à portée de main », présentant des recommandations politiques clés pour utiliser les marchés publics pour une transformation systémique de l'alimentation. La production et diffusion du *Manifeste pour la passation de marchés de la ferme à la fourchette* vise à inspirer la Commission européenne et les États membres de l'UE ainsi que les autorités publiques régionales et locales avec sept propositions concrètes pour établir des normes minimales pour les cantines publiques en Europe. **Cet appel à une action concertée n'est pas opérationnalisé à notre connaissance dans le cadre de pratiques mises en œuvre par un pays ou une institution publique.**



Les normes minimales proposées sont les suivantes :

1. **Alimentation saine** : Objectif 100 % de tous les repas publics sont basés sur des directives alimentaires garantissant une nutrition saine pour tous les groupes d'âge et contextes sociaux.
2. **Produits biologiques et autres produits agroécologiques** : Au moins 20 % des aliments achetés sont certifiés biologiques, et des points sont attribués pour les pratiques agroécologiques au-delà de l'exigence biologique minimale.
3. **Soutien aux petits agriculteurs**
4. **Action climatique** : Réduction de 25 % des émissions de GES grâce à une alimentation plus à base de plantes, à la réduction des déchets alimentaires et à une chaîne alimentaire à faible carbone
5. **Commerce équitable** : Au moins 25 % des produits provenant typiquement de pays en dehors de l'Europe, tels que les bananes, le café et le thé, doivent être issus du commerce équitable.
6. **Conditions de travail décentes** : Respect à 100 % des conditions de travail décentes conformément aux normes applicables, conventions collectives ainsi que la législation nationale et normes internationales et encourager l'emploi des travailleurs vulnérables dans la ferme
7. **Bien-être animal** : Un niveau de bien-être animal plus élevé en combinaison avec une teneur accrue en aliments d'origine végétale.

Pour en savoir plus : [MANIFESTO FOR ESTABLISHING MINIMUM STANDARDS FOR PUBLIC CANTEENS ACROSS THE EU.](#)

