

Un projet de recherche réalisé
avec la participation financière de

Québec 



GastronomiQc
Lab

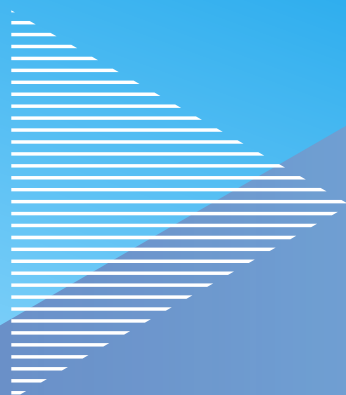


UNIVERSITÉ
LAVAL

Laboratoire interdisciplinaire
de la responsabilité sociale
des entreprises (IRSE)

MARCHÉS PUBLICS ALIMENTAIRES

PRATIQUES EXEMPLAIRES INTERNATIONALES

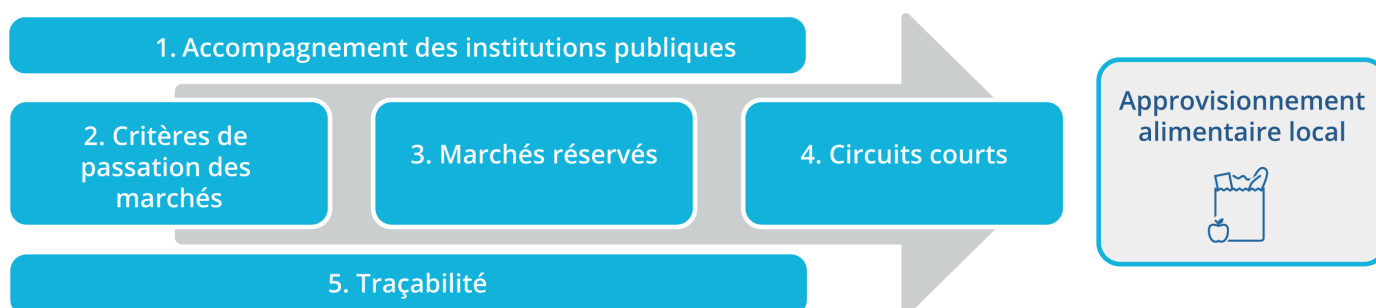


FICHE 4 : CIRCUITS COURTS ET
DE PROXIMITÉ

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. L'objectif de ce projet est de 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 et professionnelle de recherche, PhD(c)

Mohamed Ali Ketata

Professionnel de recherche – Université Laval

Ronaldo Tavares de Souza

Chercheur en systèmes alimentaires, Ph. D. – Université Laval

DESIGN GRAPHIQUE

Eldar Huselja

Technicien en administration – ITHQ

BANQUE D'IMAGES

Adobe Stock

stock.adobe.com/ca

FICHE 4 : CIRCUITS COURTS ET DE PROXIMITÉ

La pratique des circuits courts concerne des échanges directs entre producteurs et acheteurs finaux. Deux expressions sont employées dans la littérature pour les qualifier : *circuits courts alimentaires* et *circuits alimentaires de proximité*.

Les circuits courts alimentaires sont définis exclusivement par la distance relationnelle entre le producteur et le consommateur. Ils comprennent des circuits ne comportant aucun intermédiaire entre l'agriculteur et le consommateur (on parle alors de vente directe) et des circuits comportant au plus un intermédiaire (on parle alors de vente indirecte).

Les circuits alimentaires de proximité prennent en compte la dimension spatiale en contribuant à la consommation de produits locaux dans des échelles géographiques variables selon les régions ou les pays, plusieurs acteurs pouvant intervenir entre le producteur et l'acheteur final, sans pour autant que se perde le caractère local du circuit¹.

Les initiatives liées aux circuits courts peuvent contribuer à réduire les émissions de carbone liées au transport des produits alimentaires, refléter la saisonnalité du territoire et mettre de l'avant la fraîcheur des produits dans une perspective de saine alimentation. En réduisant les intermédiaires, les circuits courts permettent une traçabilité, des liens de confiance entre les parties et, en principe, le potentiel d'offrir des prix plus justes pour les agriculteurs. Leur mise en œuvre est souvent réalisée à travers des marchés de producteurs, des associations, des ventes à la ferme, des paniers de produits maraîchers ou des plateformes en ligne et pour les institutions publiques, par des pôles logistiques alimentaires (Food Hub).

Une abondante recherche leur est consacrée et, depuis quelques années, diverses synthèses de la littérature (Malak-Rawlikowska et collab., 2019 ; Vittersø et collab., 2019 ; Warsaw et collab., 2021) montrent les apports de ces circuits à la durabilité des systèmes alimentaires.

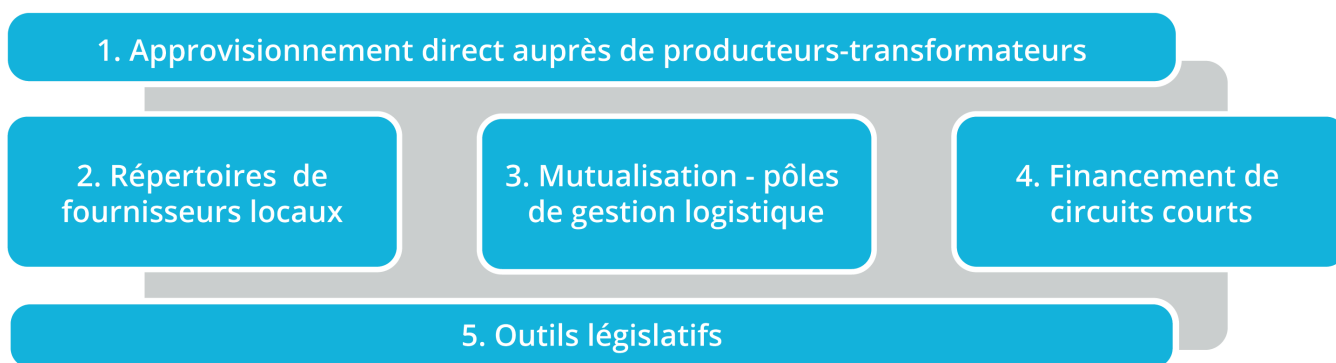


¹ Définitions tirées de : Mundler, P., Afif, K., Azima, S., Drouin, C., Genest-Richard, P., & Ubertino, S. (2025). Enjeux de rentabilité et besoins des fermes de proximité en matière de commercialisation et de distribution de leurs produits (2025RP-06, Rapports de projets, CIRANO.) <https://www3.cirano.qc.ca/en/summaries/2025RP-06>

Approches prometteuses :

Cinq approches prometteuses ont été repérées pour cette pratique :

1. Approvisionnement direct auprès de producteurs-transformateurs
2. Répertoires de fournisseurs locaux
3. Mutualisation - pôles de gestion logistique - Food Hub
4. Financement pour le développement de circuits courts
5. Outils législatifs



1. EXIGENCES D'APPROVISIONNEMENT DIRECT DES MARCHÉS AUPRÈS DE PRODUCTEURS OU DE FOURNISSEURS EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Il s'agit ici de pratiques d'achats publics relevant la plupart du temps d'une politique alimentaire (municipale, régionale) et prenant appui sur des cadres législatifs territoriaux ou nationaux qui encouragent, voire obligent l'achat d'un pourcentage significatif de produits durables et agroécologiques. Généralement, en Europe et spécifiquement en Italie, ce sont les municipalités qui sont responsables de la gestion des services alimentaires dans les secteurs de l'éducation, des résidences pour aînés ainsi que dans les services publics. En 1995, la ville de Milan s'est dotée d'une politique alimentaire qui est devenue un exemple au niveau mondial et qui se nomme le Pacte de Milan de politique alimentaire urbaine. Ce plan a mené à la révision des cadres législatifs régionaux qui intègrent maintenant l'obligation pour les marchés publics alimentaires d'acheter des produits durables entre autres issus de circuits courts (ou de proximité). Pour concrétiser ces politiques et ces obligations, la ville de Milan a mis en place le *Milano Ristorazione*.

Exemple 1 : le *Milano Ristorazione* (MIRI) en Italie et le label « Zéro Km »

Le *Milano Ristorazione* (MIRI) fait l'objet d'une présentation dans la fiche thématique sur les critères de passation des marchés publics. Nous vous renvoyons vers cette fiche pour ce qui est du contexte de la création de cet organisme et de son travail comme cuisine centrale et sur les appels d'offres. Nous attirons l'attention ici plus spécifiquement sur le développement d'approvisionnement en circuits alimentaires de proximité et sur de courtes distances auxquels le travail de cet organisme a donné lieu. En invoquant des critères comme les circuits de proximité, la fraîcheur, les produits biologiques, les émissions minimales de GES pour le transport, et le gaspillage alimentaire dans les appels d'offres, il a été possible de développer un véritable marché de proximité et des relations d'affaires solides et prévisibles pour de nombreux producteurs ou transformateurs situés dans la région de Milan.

Plus précisément, de par la loi, les spécifications techniques de l'avis d'appel d'offres doivent inclure des critères tels que les aliments typiques et traditionnels, la production intégrée, l'agriculture biologique certifiée, l'agriculture sociale, le commerce équitable et solidaire et les produits présentant des caractéristiques de fraîcheur spécifiques achetés dans le cadre de chaînes d'approvisionnement courtes, qui visent tous à réduire l'impact sur l'environnement et à soutenir l'économie locale.

Afin de pouvoir invoquer la fraîcheur des produits achetés dans le cadre de chaînes d'approvisionnement courtes (proximité), l'acheteur public peut cibler explicitement des produits bénéficiant de l'Écolabel « Zéro Km ». Ce dernier certifie que les produits proviennent d'une distance de moins de 70 km du lieu de consommation et qu'ils sont commercialisés en circuits courts, c'est-à-dire avec au plus 1 ou 2 intermédiaires entre le producteur et l'acheteur (ici l'acheteur public). Il est important de noter que la dimension de la localisation des fournisseurs ne peut pas être invoquée par le recours au label du « Zéro km » dans les appels d'offres sauf pour les produits certifiés biologiques. Ainsi, seule la dimension du circuits court relationnel en ce qui a trait au nombre d'intermédiaire peut être invoquée ici. Il est important de souligner que les produits qui ont la certification biologique bénéficient d'un statut particulier dans plusieurs législations européennes en matière d'achat public, dont celles de plusieurs régions de l'Italie.

Ces dispositions législatives permettent à l'acheteur public d'invoquer la distance entre le producteurs-fournisseur et le lieu de consommation dans ses appels d'offres de produits biologiques certifiés.

Dans le cas de MIRI, 26 produits alimentaires sont fournis par des acteurs locaux sous le label « Zéro Km » dans un rayon de 70 km autour de Milan. Plus précisément et pour l'un de ces 26 produits, en appliquant cette approche, *Milano Ristorazione* a réussi à développer une chaîne d'approvisionnement courte en riz qui a impliqué l'agriculture locale dans le périmètre de la ville de Milan pour la fourniture de 240 000 kg de riz pour une valeur d'appel d'offres de 300 000 €/an.

Au cours des dernières années MiRi s'est efforcé d'étendre la stratégie adoptée pour le riz à 19 autres chaînes d'approvisionnement alimentaire, notamment les pâtes fraîches, les pommes de terre, les courgettes, les lentilles et les pois chiches. Cette initiative structurante a permis de réduire de 34 % les émissions de GES dans les services alimentaires publics de la ville entre 2015 et 2022.

Lien vers une présentation des Écolabels en Europe : <https://www.gw-360.com/en-us/gw-blog/how-to-read-eco-friendly-and-sustainable-labels-on-food-products>

<https://www.milanoristorazione.it//home>

Le pacte de Milan de politique alimentaire urbaine : <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>

« Règles pour la valorisation des produits agricoles et alimentaires issus d'une chaîne d'approvisionnement courte de zéro kilomètre et de qualité » : <https://www.foodagriculturerequirements.com/en/news/km-zero-the-enhancement-of-food-from-a-short-and-quality-supply-chain/>



2. RÉPERTOIRES DE FOURNISSEURS LOCAUX

La création d'un répertoire des fournisseurs locaux vise à favoriser les échanges directs entre ceux-ci et les acheteurs de la restauration collective. Ce répertoire de fournisseurs et leurs produits offre une plateforme centralisée pour faciliter l'accès à une gamme diversifiée d'aliments frais et locaux.

Découverte et promotion des producteurs locaux

En mettant en lumière les agriculteurs, éleveurs, maraîchers, artisans et autres fournisseurs locaux, un répertoire permet de prendre conscience de la richesse et de la diversité des produits disponibles dans leur région.

Mise en relation entre l'offre et la demande

En fournissant des informations sur les produits disponibles, leur provenance, leurs méthodes de production et leurs prix, un répertoire permet de repérer les produits répondant aux besoins.

Exemple 1 : L'annuaire et la boîte à outils des circuits courts pour les professionnels de la restauration collective dans le département de Loire-Atlantique en France

Le département français de Loire-Atlantique, en partenariat avec de nombreuses parties prenantes de la commercialisation des produits alimentaires du département, a produit une boîte à outils destinée à aider les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les services alimentaires institutionnels à entrer directement en contact et développer des liens d'affaires. La boîte à outils a été développée pour répondre aux exigences de la Loi ÉGalim (acheter au moins 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits biologiques) et mettre en pratique le développement d'approvisionnements en circuits courts pour les services alimentaires publics.

La boîte à outils comprend :

- Un annuaire mis à jour régulièrement par les utilisateurs et qui recense 1760 établissements de restauration collective et 480 producteurs et fournisseurs locaux (agriculteurs, commerçants, artisans, grossistes) en Loire-Atlantique. L'annuaire propose également une carte interactive.
- Un référentiel économique qui caractérise le marché de la restauration collective (fonctionnement, produits consommés, volumes, prix pratiqués);
- Un document informatif sur les marchés publics centré sur les processus et les conditions des appels d'offres destinés aux producteurs, artisans et transformateurs qui envisagent d'approvisionner la restauration collective soumise au code de la commande publique;
- Un guide sur les exigences sanitaires pour les producteurs approvisionnant la restauration collective;

- Un outil de sensibilisation pour développer l'approvisionnement local en produits de la pêche et de l'aquaculture, conçu pour mettre en avant les produits locaux qui peuvent être utilisés en restauration collective (disponibilité locale, coût accessible, etc.);
- Un guide à destination de la restauration collective sur la filière halieutique qui propose quelques pistes pour que ces produits (poissons, coquillages, crustacés, algues...) de Loire-Atlantique puissent être plus présents dans les menus de la restauration collective.

https://www.loire-atlantique.fr/44/amenagement-economie/l-annuaire-et-la-boite-a-outils-des-circuits-courts-pour-les-professionnels-de-la-restauration-collective/c_1302490



3. MUTUALISATION - PÔLES DE GESTION LOGISTIQUE - FOOD HUB

La mutualisation est un ensemble de pratiques employés dans plusieurs pays et qui prend principalement deux formes :

- Association de producteurs (ex. coopératives) afin de mutualiser des ressources matérielles, financières, de gestion, de logistique et des fonctions telles que l'entreposage, le transport et la distribution des produits;
- Le Pôle logistique alimentaire (Food Hub) détenu par des entités indépendantes de producteurs ou de professionnels, qui offrent aux fermes de petite et de moyenne taille d'avoir accès, en mutualisant l'offre, à des marchés auxquels elles n'auraient pas accès avec les moyens dont elles disposent.

Dans les deux cas, l'objectif et la finalité sont les mêmes, soit faciliter l'approvisionnement en produits frais provenant de fermes locales avec le moins d'intermédiaires possibles.

Exemple 1 : les Food Hubs aux États-Unis

Il existe sans doute plusieurs centaines de Food Hubs aux États-Unis. Les cas de figure sont variés quant à leurs formes d'organisation, de propriété et de modèles d'affaires. Un rapport très récent préparé sous la direction de Patrick Mundler² comporte une revue la littérature substantielle sur les Food Hubs aux États-Unis. Nous présentons ici une synthèse de celle-ci.

- La plupart des institutions publiques qui achètent des produits alimentaires issus de circuits de proximité, le font par l'entremise d'un Hub;
- Les Hubs sont des acteurs incontournables dans les programmes nationaux d'alimentation institutionnelle soutenus par le USDA (United States Department of Agriculture) comme le *Farm to School* et le *Farm to Hospital*;
- 42 % des Food Hubs déclaraient être des organismes à but non lucratif, 37 % s'étaient constitués en sociétés à but lucratif et 21 % avaient adopté un modèle « mixte »;
- Les Food Hubs sont rarement rentables. Ils nécessitent généralement des subventions pour les 7 à 10 premières années d'activité afin de soutenir leurs missions économiques et sociales (éducation à la saine alimentation, la saisonnalité, mission de sécurité alimentaire) ;
- La majorité embauche plus de cinq employés à temps plein la plupart de l'année;
- Les Hubs perçoivent entre 20 % et 30 % de marges de la part des producteurs;

² Mundler, P., Afif, K., Azima, S., Drouin, C., Genest-Richard, P., & Ubertino, S. (2025). Enjeux de rentabilité et besoins des fermes de proximité en matière de commercialisation et de distribution de leurs produits (2025RP-06, Rapports de projets, CIRANO).

- Plusieurs études soulignent également l'impact des Food Hubs sur la viabilité financière des exploitations agricoles, particulièrement celles de taille moyenne (fermes du milieu) capables de fournir régulièrement les volumes nécessaires pour assurer la rentabilité des opérations des Hubs;
- Beaucoup de Hubs font le stockage, l'assemblage des commandes, de la transformation (pelage, découpage), ou la délègue à une cuisine sous-traitante et assurent la logistique et le transport avec leur propre flotte ou font affaire avec une compagnie de transport;
- Généralement, les Food Hubs assurent la livraison des produits dans les 48 heures suivant leur récolte;
- Une bonne part possède un magasin à même le hub afin de desservir les clients au détail;
- Ils paient généralement une partie des produits sur livraison aux producteurs et l'autre partie dans des délais assez courts, les prix payés varient selon la qualité des produits livrés;
- Ils tiennent à jour chaque semaine des listes de produits disponibles avec les prix et les quantités;
- Généralement, même si un même produit peut provenir de plusieurs fermes, chaque ferme a ses propres boîtes dûment identifiées afin d'établir une traçabilité et de permettre aux restaurants et cafétérias publiques d'informer leurs clients de la provenance des aliments, en plus de procurer une traçabilité en cas d'enjeux de salubrité;
- Le rôle des employés est fondamental pour la réussite du modèle d'affaires des Food Hubs. Le travail nécessite des compétences en communication, en relation avec les producteurs et les acheteurs, de même que sur les produits disponibles;
- Plusieurs Food Hubs travaillent avec les agriculteurs pour développer des plans et un calendrier de culture avant la saison de croissance afin de réduire le gaspillage alimentaire et d'assurer une plus grande adéquation entre les produits disponibles et les besoins des clients institutionnels et d'étendre au maximum les périodes de disponibilités des produits;
- Plusieurs Food Hubs font de la formation et de l'accompagnement auprès des producteurs. Ils font également de la sensibilisation auprès des populations du territoire afin de valoriser l'agriculture de proximité, la saine alimentation, la saisonnalité des produits, la sécurité alimentaire. Ils contribuent également à favoriser l'accès des populations défavorisées aux produits, et faciliter l'accès aux marchés pour les producteurs membres de communautés racisées, etc. C'est ce qui constitue le volet social de leurs activités;
- L'impact des Food Hubs sur le développement territorial est notable. Certaines études montrent que la présence d'un Food Hub sur un territoire est directement responsable de la revitalisation agricole de la région et donne la possibilité de vivre de l'agriculture.

Il existerait environ une cinquantaine de pôles logistiques alimentaires au Québec, dans des formes variables, mais la grande majorité n'ont pas ou très peu de liens d'affaires avec les institutions publiques. Ce nombre comprend toutefois les marchés virtuels de mise en relation des producteurs et des acheteurs. Pour l'essentiel de ces pôles, leur objectif est la mise en relation, cependant quelques-uns font du stockage, du conditionnement, et plus rarement de la transformation. Enfin, leur existence est assez récente et peu documentée en dehors de quelques mémoires ou de thèses.

Exemple 2 : La bio d'ici de Chambéry en France

La Bio d'ici est une plateforme de producteurs et de transformateurs de produits biologiques implantée à Chambéry, en Savoie, depuis janvier 2011. L'objectif de l'entreprise est de faciliter l'introduction régulière et progressive d'une alimentation de qualité et de proximité en restauration collective et commerciale. C'est une structure coopérative à but non lucratif, composée des principales parties prenantes du projet : producteurs et transformateurs biologique et locaux, de salariés, de collectivités et de bénévoles.

La bio d'ici est tout d'abord une plateforme en ligne permettant de voir les produits disponibles et de les commander. C'est ensuite un pôle logistique, car l'organisme assure la centralisation des stocks issus d'agriculteurs et de transformateurs de la région (membres ou non de la coopérative), la livraison des commandes sur le territoire (la Savoie) ainsi que la facturation. Cela répond aux besoins des établissements publics d'avoir un seul interlocuteur, une seule commande et une seule facture.

Pour en savoir plus : <https://labiodici.fr>



4. FINANCEMENT POUR LE DÉVELOPPEMENT DE CIRCUITS COURTS

Des gouvernements nationaux ou territoriaux financent des projets qui, tout en respectant les règles de la libre concurrence, désirent favoriser le développement de projets sur des bases territoriales et ont pour objectifs, notamment, de favoriser la transition socioécologique, le développement des circuits courts, l'agriculture biologique, la lutte aux changements climatiques, l'autonomie alimentaire, la résilience des circuits de distribution et le développement économique durable et équitable. Les projets financés peuvent prendre différentes formes selon les objectifs recherchés, mais globalement, il s'agit de favoriser le développement des systèmes alimentaires territorialisés (SAT) qui impliquent une concertation des acteurs territoriaux et un travail avec les parties prenantes vers un objectif commun d'approvisionnement alimentaire territorialisé.

Pour ce faire, le gouvernement français a mis en place des dispositions législatives relatives aux Projets alimentaires territoriaux (PAT) en 2014 ainsi que des programmes de financement substantiels.

Exemple 1 : les Projets alimentaires territoriaux PAT (France)

On dénombre à ce jour 444 projets PAT en cours. Ces derniers ont pour objectif général de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Le gouvernement français finance des projets d'organismes publics, notamment les collectivités territoriales, ou privés à but non lucratif porteurs d'enjeux d'alimentation et qui s'engagent dans un PAT. Ces derniers ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires et les projets financés soutiennent l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines scolaires.

Dans ce contexte, plusieurs projets financés visent le développement de circuits courts à destination des services alimentaires institutionnels pour permettre, entre autres, des débouchés aux producteurs locaux. Un projet se démarque de manière exceptionnelle, c'est celui de la commune de Mouans-Sartoux qui s'est dotée d'une Régie municipale agricole qui exploite des terres appartenant à la commune et dont l'ensemble de la production est destiné aux cantines scolaires de celle-ci. Les apprentissages réalisés par l'ensemble des parties prenantes de cette initiative peuvent être une source d'inspiration.

<https://agriculture.gouv.fr/le-pat-de-mouans-sartoux-des-dispositifs-inedits-pour-aller-vers-une-alimentation-100-locale>

<https://france-pat.fr/>



5. LES OUTILS LÉGISLATIFS

Les achats des organismes publics, dont les services alimentaires institutionnels, sont régis par des cadres réglementaires et des lois qui ont pour objectif d'uniformiser les règles afin de procéder dans la transparence, le respect de la saine concurrence et l'intérêt public.

Dans le contexte des crises climatique, environnementale et de la biodiversité, les outils législatifs concernant les achats publics peuvent devenir des leviers très importants afin de favoriser des conditions de marché plus responsables, durables, éthiques, et équitables.

L'agriculture, le transport et la transformation des produits bioalimentaires sont à la fois responsables en partie des crises mentionnées plus haut, mais également porteurs de solution pour un développement durable des économies, des écosystèmes et des communautés. De nombreux gouvernements nationaux et régionaux possèdent maintenant des cadres législatifs qui encouragent voire obligent à des pratiques durables, notamment dans les achats publics et plus précisément pour les achats de produits alimentaires des institutions publiques.

Nous allons nous attarder aux cadres législatifs qui favorisent explicitement le développement de circuits courts entendu au sens strict de la réduction des intermédiaires entre un fournisseur (producteur, transformateur) et l'acheteur public.

Exemple 1 : les lois italiennes

En Italie, l'État central et les régions (l'équivalent d'une province) promulguent des lois concernant les achats publics. Celles de l'État central s'appliquent à toutes les régions, cependant ces dernières peuvent aller plus loin (dans les critères, les conditions d'exécution, etc.) dans le respect de l'esprit de la loi. C'est le cas des achats publics de produits alimentaires.

En Italie, les règles encadrant les achats publics font partie d'une cascade de lois, de plans nationaux ou régionaux, de normes obligatoires qui s'emboîtent les unes dans les autres, comme la loi sur « l'approvisionnement vert » (*Green procurement Act*), le *Plan national de relance et de résilience*, le *Code des marchés publics* et les *Critères environnementaux minimaux en matière de marchés publics*.

Les exemples suivants sont issus de ces cadres législatifs et nous allons nous concentrer sur les éléments qui visent à favoriser le développement et le renforcement des circuits courts. Le repérage de ces lois a été entre autres possible grâce aux articles scientifiques cités au bas de la section.

- Un décret législatif stipule que les marchés de services de restauration doivent être attribués uniquement sur la base du critère de l'offre économiquement la plus avantageuse et l'appel d'offres lancé sur la base du meilleur **rapport qualité/coût**. En particulier, lors de l'élaboration des critères techniques, l'attribution de points de bonification pour **la qualité des denrées alimentaires est prise en compte** en mettant l'accent sur les produits biologiques, les produits typiques et traditionnels, les produits bénéficiant d'une appellation protégée, **ainsi que les produits issus de circuits d'approvisionnement courts** et les opérateurs de l'agriculture sociale;

- Dans l'évaluation des offres, le « **prix** » est remplacé par le « **coût** », évalué en incluant les coûts liés à l'acquisition, les coûts liés à l'utilisation tels que la consommation d'énergie et d'autres ressources, les coûts de maintenance, de fin de vie, de collecte et de recyclage et les coûts attribués aux externalités environnementales liées aux produits au cours de leur cycle de vie, **à condition que leur valeur monétaire puisse être déterminée et vérifiée**;
- **Pour faciliter la participation des PME** et pour stimuler la concurrence, les acheteurs publics sont encouragés à **diviser les contrats en lots**. Les soumissionnaires peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots. Sauf exception, les marchés doivent être divisés en lots lorsque leur objet permet d'identifier des prestations distinctes;
- Le Plan national de relance et de résilience a établi de nouvelles règles, dont l'adoption du principe « Do No Significant Harm (ne pas causer de préjudice significatif, en français) ». Ce principe représente le cœur **d'un système de classification des activités économiques durables sur le plan environnemental**, qui est applicable dans plusieurs textes législatifs. Concrètement, ce principe vise à réduire les externalités négatives des différents maillons d'une chaîne d'approvisionnement (par exemple usage de pesticides, émission de GES, conditions de travail défavorables, etc., en donnant des orientations pour les critères de qualités invoqués dans les appels d'offres).
- Les acteurs de la restauration publique ont **l'obligation** de respecter des exigences prescrites en matière de niveaux minimaux de denrées alimentaires biologiques ou d'autres denrées alimentaires portant un label de qualité. Par exemple, les règles stipulent que **pour les cantines destinées aux enfants et aux jeunes, la proportion d'achat de bœuf doit être minimalement biologique à 50 %** et, pour les adultes, de 20 %. Des exigences similaires s'appliquent à d'autres produits tels que les céréales, les légumineuses, les jus de fruits et les produits laitiers;
- La « loi sur l'approvisionnement vert » stipule que les achats publics **doivent atteindre minimalement le seuil de 35 % de produits possédant un Ecolabel**;
- La région de l'Ombrie, dans sa loi « pour la **promotion des produits agroalimentaires à kilomètre zéro, en circuit court et de qualité** », encourage l'utilisation de produits issus des circuits courts par les gestionnaires de services de restauration collective. Pour atteindre cet objectif, la loi exige que, dans les appels d'offres pour les services de restauration collective, les autorités publiques garantissent la priorité aux entités qui prévoient l'utilisation de « produits locaux, issus de circuits d'approvisionnement courts et de qualité, pour un montant qui ne soit pas inférieur à 35 % de la valeur par rapport à la valeur des produits agricoles généralement utilisés sur une base annuelle ». Article 4 (5);
- **L'Ecolabel de qualité dit du « Zéro Km »** vise à offrir une **compensation plus équitable aux agriculteurs, à réduire les émissions de gaz à effet de serre dues au transport et à favoriser la production d'aliments biologiques**. Il est susceptible d'encourager la conversion de la production agroalimentaire à l'agriculture biologique et de soutenir les districts biologiques et d'autres formes d'association entre producteurs, comme le prévoit le *Plan stratégique national pour le développement du système biologique*;
- On peut également évoquer le critère du « Zéro Km » si l'objectif de l'achat est de réduire les pertes et le gaspillage alimentaire induits par les circuits long. À cet effet, des études ont

montré que les chaînes alimentaires courtes peuvent réduire considérablement les déchets alimentaires, en ramenant à 5 % les niveaux de rejets et de déchets dans les étapes précédant la consommation finale, alors que ces niveaux fluctuent normalement entre 30 et 50 % pour les circuits longs de la grande distribution;

- **Attention, on ne peut invoquer le critère du « Zéro KM » aux fins de favoriser explicitement des entreprises sur la base de leur localisation**, sauf pour les produits issus de l'agriculture biologique. On retient ici qu'il s'agit de mettre de l'avant les avantages mesurables des circuits courts en matière de nombre d'intermédiaires ou de performance environnementales des produits.

Pour en savoir plus :

Kapała, A. (2020). Legal instruments to support local food systems in Italian law. *EU Agrarian Law*, 9(1).

Kapała, A., & Gómez, M. J. M. (2024). Local food systems in public procurement. A comparative law analysis in four European Union Member States. *Przegląd Prawa Rolnego*, 34(1).

Appoloni, A, Cheng, W, Masili, G, Binci, D, et Stein, M. (2024) Sustainable public food procurement in Italy: Minimum Environmental Criteria and definitions of sustainability. Dans : *Sustainable Food Procurement. Legal, Social and Organisational Challenges*, Stein, M, Mariani, M., Caranta, R., & Polychronakis, Y, (Ed). P. 146-161. Londres, Routledge.

Région de l'Ombrie. Loi régionale du 10 février 2011, n° 1. « Règlement pour le soutien aux groupements d'achats solidaires et populaires (GASP) et pour la promotion des produits agroalimentaires à kilomètre zéro, en circuit court et de qualité ». No. 8 of 16.02.2001.

https://leggi.lumbria.it/mostra_atto.php?id=51699&v=FI,SA,TE,IS,VE,RA,MM&datafine=20130411&m=5

Decret législatif du 31 mars 2023, n. 36 « Code des marchés publics » dans : Attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici (Gazzetta Ufficiale no.77 of 31.03.2023 – Suppl. Ordinario no. 12), <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2023/04/13/23A02179/sg>