

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

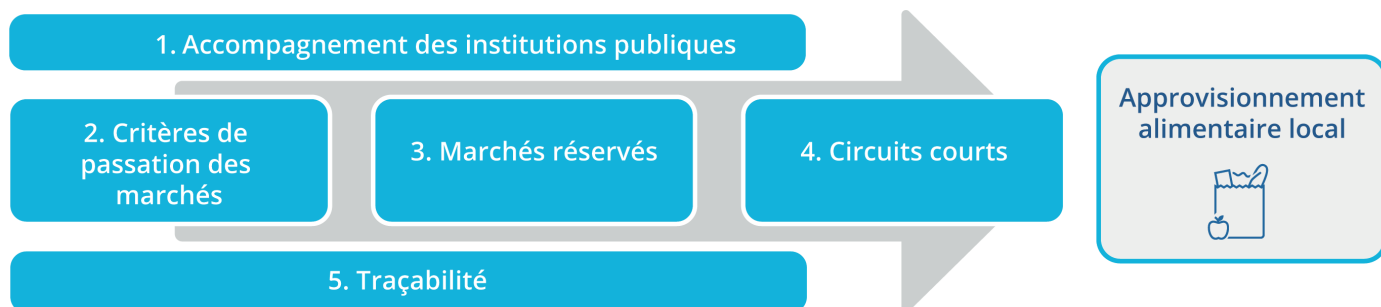
PRATIQUES EXEMPLAIRES INTERNATIONALES

FICHE 5 : TRAÇABILITÉ

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 5 : TRAÇABILITÉ

Description de la pratique

Cette fiche aborde les différentes initiatives et technologies mises en œuvre pour favoriser la traçabilité des produits en situation d'achats institutionnels.

Dans un contexte où des services alimentaires, des transformateurs et des consommateurs veulent augmenter leur part d'achat de produits locaux et durables, mais également dans l'optique de répondre à des enjeux d'hygiène et de salubrité des aliments, la question de la traçabilité et donc de la provenance des aliments est centrale.

Il existe de nombreuses initiatives et projets de recherche et de développements technologiques liés à la traçabilité des produits alimentaires. La traçabilité est également encadrée par des mesures législatives, autant internationales que nationales, ainsi que par des ententes ou des contrats entre partenaires commerciaux. De plus, il existe sur le marché un large éventail de solutions numériques et logistiques qui permettent d'établir des systèmes de traçabilité.

Un système de traçabilité alimentaire repose fondamentalement sur quatre piliers : l'identification du produit, les données à tracer, l'acheminement du produit et les outils de traçabilité¹. Trois volets ont particulièrement retenu notre attention, à savoir les certifications, l'étiquetage et les systèmes d'information, et l'acheminement des produits par des initiatives de coordination de la chaîne de valeur et de l'information.

On le voit, les systèmes de traçabilité comportent plusieurs dimensions, sont souvent assez complexes et peuvent être très coûteux à exploiter. Le but de cette fiche n'est pas d'en apprendre plus sur les différentes dimensions des systèmes de traçabilité, mais de porter un regard sur des initiatives qui ont pour résultats de développer la traçabilité dans les chaînes d'approvisionnement à destination des services alimentaires institutionnels.

Notons que les produits alimentaires, et particulièrement les produits périssables qui parcourent de longues distances et passent par plusieurs intermédiaires, connaissent des enjeux de traçabilité complexes. Pour y faire face, les outils de traçabilité sont souvent plus sophistiqués et coûteux que pour les produits passant par des circuits de proximité.



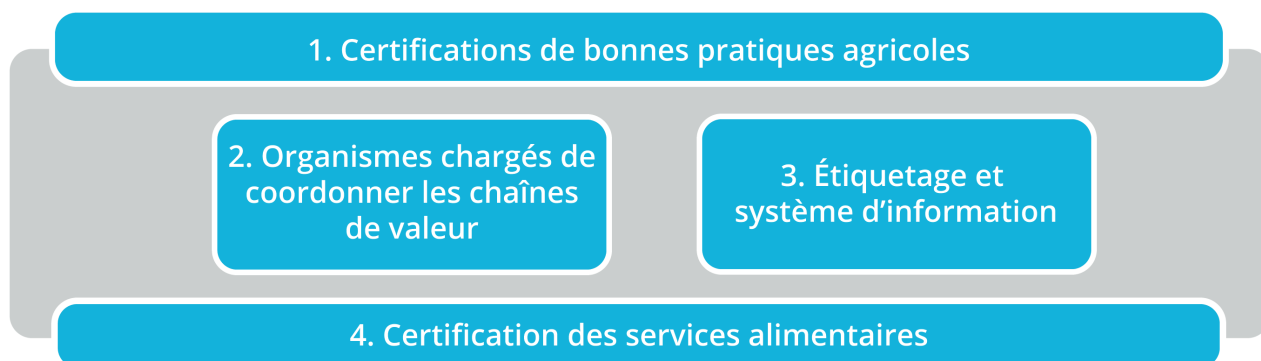
¹ Regattieri, A, et al. (2007). Traceability of food products: General framework and experimental evidence. *Journal of food engineering*, 81(2), 347-356.

Certaines des pratiques prometteuses repérées s'appliquent à des circuits de proximité. Toutefois, la proximité géographique ou relationnelle ne concerne pas tous les cas et d'autres formules ont été élaborées, faisant partie de certaines pratiques présentées.

Approches prometteuses :

Quatre approches prometteuses ont été repérées pour cette pratique :

1. Certifications de bonnes pratiques agricoles
2. Organismes chargés de coordonner les chaînes de valeur
3. Étiquetage et système d'information
4. Certification des services alimentaires



1. CERTIFICATIONS DE BONNES PRATIQUES AGRICOLES

Les certifications de qualité et de sécurité sanitaire se sont grandement multipliées depuis les dernières années, répondant à un besoin des institutions publiques et des établissements commerciaux de réduire les risques et d'identifier des produits issus de bonnes pratiques. Les certifications de qualité contribuent fortement à la traçabilité des produits.

Exemple 1 : Les programmes d'aide financière et technique pour les producteurs afin d'obtenir la certification *Good Agricultural Practices (GAP)*, États-Unis

Pour vendre des produits aux institutions publiques, par exemple aux États-Unis dans le cadre de programmes tels que *Farm to School* et *Farm to Healthcare*, les exploitations agricoles ou les entreprises alimentaires doivent détenir la certification GAP (*Good Agricultural Practice*) en matière de bonnes pratiques agricoles. Cette certification est délivrée par le *United States Department of Agriculture (USDA)*, l'équivalent américain d'Agriculture Canada. La certification *Global GAP* permet aux entreprises de répondre aux exigences des distributeurs en termes de qualité, de sécurité alimentaire et de pratiques environnementales. Elle couvre les dimensions suivantes :

- Garantit la sécurité et la traçabilité des aliments;
- Garantit la santé, la sécurité et le bien-être des travailleurs;
- Audit sur site, certification et assistance-client par les certificateurs.

Le programme *CanadaGAP*

- Système de certification conçu spécifiquement pour les producteurs de fruits et légumes frais au Canada.
- Programme de salubrité des aliments destiné aux entreprises qui s'adonnent à la production, à la manipulation et au courtage des fruits et des légumes.
- Il contribue à la mise en œuvre et au maintien de procédures de salubrité alimentaire efficaces au sein des entreprises de fruits et de légumes frais.
- Deux guides, l'un pour les produits de serre et l'autre pour les fruits et légumes, ont été élaborés par le secteur horticole : ils sont conçus pour permettre aux entreprises de production, d'emballage et d'entreposage de mettre en œuvre de bonnes pratiques agricoles (BPA) et aux entreprises de remballage et de commerce en gros de mettre en œuvre de bonnes pratiques de fabrication (BPF).
- Le programme est aussi destiné aux courtiers en fruits et légumes frais qui mettent en œuvre des pratiques exemplaires en matière de gestion des fournisseurs et de traçabilité des produits.

Enjeux

L'un des principaux points d'achoppement pour de nombreux producteurs est le coût pour l'obtention de la certification GAP qui comprend un onéreux audit. Le gouvernement fédéral américain ainsi que les gouvernements des États américains ont mis sur pied des programmes qui viennent en aide aux producteurs afin de les soutenir sur le plan financier et technique en vue d'obtenir cette certification.

De nombreux États américains proposent des programmes spécifiques de partage des coûts ou de subventions. Ces programmes varient selon les régions et sont souvent gérés par le ministère de l'Agriculture de l'État concerné.

Par exemple, un programme mis en place par l'État du Tennessee, le *Pick Tennessee Program (PTP)*, offre un partage des coûts pour les producteurs qui souhaitent obtenir la certification GAP. Mentionnons également un programme similaire de sensibilisation aux GAP dans l'État de Caroline du Sud. Ce programme offre également un soutien pour la certification biologique, l'emballage, la participation à des salons professionnels et des solutions pour l'entreposage frigorifique.

Quant au Département de l'agriculture des États-Unis (USDA), il a mis en place en 2019 le *USDA GAP Assistance Program*. Dans le cadre de celui-ci, un financement total de 3,7 millions de dollars sera accordé pour couvrir les coûts liés aux audits volontaires menés par le USDA. Ce financement permettra de couvrir jusqu'à 100 % des frais d'audit pour l'audit *Harmonized GAP* et *Harmonized GAP+*, ce qui comprend les frais de déplacement des auditeurs et les frais administratifs au niveau fédéral ou des États. Le financement est accordé uniquement aux producteurs agricoles. Toutefois, les entreprises appartenant à des producteurs (tel que les coopératives de producteurs et les pôles alimentaires, où les producteurs sont propriétaires de l'entité) font exception et pourront bénéficier de cette aide.

Le USDA a aussi développé un modèle de "GAP de groupe", selon lequel une entité peut certifier plusieurs exploitations au sein de son réseau. Ce programme d'audit à frais partagés permet à des groupes de petits et moyens producteurs, de pôles logistiques et d'organisations de commercialisation de travailler ensemble pour obtenir collectivement la certification GAP. Cette approche réduit les coûts individuels grâce au partage des ressources, notamment les dépenses liées à la mise en place d'un système de gestion de la qualité et à la réalisation d'audits de groupe.



NASDA
FOUNDATION

STAKEHOLDER TOOLKIT
December 2022

Enfin, la Fondation NASDA (*National Association of State Departments of Agriculture*), en partenariat avec le service de commercialisation agricole de la USDA, a mis en place une initiative nommée *Removing Barriers a Stakeholder Toolkit*. **L'objectif est d'encourager une plus grande participation aux programmes de bonnes pratiques agricoles (GAP) du USDA pour les producteurs socialement défavorisés et mal desservis dans leurs États.** Le *Stakeholder Toolkit* comprend des guides destinés à surmonter les obstacles aux programmes d'audit des GAP. Ces documents fournissent une vue d'ensemble des programmes de GAP, des possibilités de financement et des ressources en matière de marketing et d'assistance technique.

Pour en savoir plus :

Tennessee 2024 Good Agricultural Practices Certification Cost Share Program : <https://www.tn.gov/agriculture/farms/produce-nursery/gap.html>

North Carolina GAP Education and Outreach Program : <https://agriculture.sc.gov/divisions/consumer-protection/gap/>

GroupGAP Food Safety Program : <https://www.ams.usda.gov/services/auditing/groupgap>

Removing Barriers Stakeholder Toolkit : <https://www.nasda.org/wp-content/uploads/2023/01/GAP-Toolkit-Shareholder-v13-December22-FINAL.pdf>

2. ORGANISMES CHARGÉS DE COORDONNER LES CHAÎNES DE VALEUR

Nos recherches ont permis de documenter que la mise en place de circuits de proximité, de pôles logistiques et de systèmes d'information sur l'origine géographique des produits est particulièrement efficace lorsqu'elle repose sur des organismes dont la mission est d'agir comme coordonnateurs de la chaîne d'approvisionnement. Pour des produits à destination des services alimentaires institutionnels, ces organismes fournissent des indications précises et détaillées aux différents acteurs impliqués, afin de faire en sorte que cette chaîne soit portée par un certain nombre de valeurs. Cette chaîne d'approvisionnement basée sur le partage de valeurs communes aux diverses parties prenantes est nommée *Value-Based Supply Chain* dans la littérature. Ces valeurs partagées sont entre autres la transparence, l'équité et la durabilité environnementale. Ces types de chaînes d'approvisionnement permettent d'obtenir des prix plus élevés en intégrant des valeurs telles que l'approvisionnement local, les conditions de travail équitables et des pratiques responsables en matière environnementale dans leurs produits, offrant ainsi aux producteurs des revenus supérieurs à ceux des circuits traditionnels.

Dans les deux exemples suivants, des équipes de professionnels favorisent l'établissement de relations durables entre les producteurs et les acheteurs et s'attaquent aux défis d'opérer en marge du système alimentaire industriel conventionnel. Elles interviennent par exemple sur les calendriers de semences des producteurs et les types de produits qu'ils devraient fournir, participent à la logistique des déplacements des produits entre les différents maillons de la chaîne et favorisent les relations avec les entreprises qui assurent par exemple une première transformation des produits (pelage, découpage, ensachage, etc.).

Exemple 1 : *Farm to Institution New England FINE* (États-Unis)

Un des meilleurs moyens d'augmenter la traçabilité dans un système alimentaire et plus particulièrement dans une chaîne de distribution, sans investir dans des systèmes d'information coûteux et difficiles à déployer, est de raccourcir les circuits de distribution et de diminuer au maximum les intermédiaires. Moins il y a d'intermédiaires, plus il est facile d'obtenir de l'information fiable sur la provenance des aliments.

Cela demande toutefois une collaboration et un engagement des différentes parties prenantes du système alimentaire sur un territoire donné. C'est la mission de l'organisme sans but lucratif *Farm to Institution New England* (FINE). Son rôle, très diversifié, est de rendre possible, plus simple et efficace, les achats de produits issus des six États de la Nouvelle-Angleterre par les institutions de ces États. Outre les éléments de coordination de la chaîne de valeur, FINE agit aussi en centralisant les informations, en organisant de nombreux événements de réseautage et d'apprentissage, en produisant ou rendant disponible des outils à destination des acheteurs, des transformateurs et des producteurs. Le FINE, qui emploie six personnes à temps plein, travaille avec l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire territorialisé et en marge du système conventionnel.

FINE met en œuvre une collaboration entre ces six États qui vise à renforcer le système alimentaire de ces territoires en augmentant la demande et l'utilisation des produits alimentaires de la Nouvelle-Angleterre par les institutions de la Nouvelle-Angleterre. FINE est fortement ancré dans les réseaux nationaux *Farm to School*, *Farm to College*, *Farm to Campus*, *Farm to Healthcare*, *Farm to Early Childhood* et *Farm to Carceral* et s'emploie activement à nouer des liens avec d'autres organisations, agences, entreprises et bailleurs de fonds partageant les mêmes objectifs.

Pour collaborer avec FINE et prendre part aux réseaux nationaux, comme *Farm to Healthcare*, les fermes doivent avoir la certification *Good Agricultural Practice* (GAP). FINE peut aider les producteurs, les transformateurs ou les pôles logistiques dans leurs démarches d'obtention de la certification.

La provenance des aliments est le principal critère avec lequel travaillent FINE et les parties prenantes. Toutefois, chaque établissement peut travailler avec la définition opérationnelle qu'il donne à « local », le plus bas dénominateur commun étant que, pour être local, l'aliment (brut ou transformé) doit provenir de l'un des six États et que l'on doit pouvoir retracer la ferme d'origine. Ainsi, la traçabilité est au cœur de la mission de FINE.

Enfin, il est intéressant de noter que FINE est financé entre autres par des fondations telles que *The American Farmland Trust*, *John Merck Fund*, *Henry P. Kendall Foundation*, et par le ministère de l'Agriculture américain (USDA).



Exemple 2 : *Good Food Purchasing Program (GFPP)* et *The Center for Good Food Purchasing, États-Unis*

Ce programme, déployé dans les organismes de la Ville de Los Angeles, de la Ville d'Oakland et du district scolaire de Los Angeles (LAUSD), **a d'abord fait l'objet d'une politique élaborée par le Los Angeles Food Policy Council et entérinée par le maire de la ville, puis le conseil municipal en 2012.** Ce contexte est important, car cette politique soutient et valide les actions entreprises par les diverses parties prenantes, principalement les acheteurs institutionnels, en matière d'achats alimentaires : en effet, ces achats alimentaires soutiennent l'agriculture locale et durable, favorisent des régimes alimentaires sains et durables et garantissent les pratiques de travail équitables. Le GFPP est guidé par cinq valeurs fondamentales, qui sont reliées par le thème clé de la transparence : les économies locales, la durabilité environnementale, la valorisation de la main-d'œuvre, le bien-être des animaux et la saine alimentation.

Cette politique a permis au LAUSD d'acheter davantage de produits alimentaires auprès de petites et moyennes exploitations agricoles locales, 50 à 72 % de ces produits provenant d'un rayon de 350 km autour du district scolaire. *Gold Star Foods*, l'un des principaux fournisseurs de LAUSD, a mis en place d'importants changements opérationnels pour répondre aux normes du programme et a développé certains produits adaptés à la demande institutionnelle et aux exigences du programme, comme le pain distribué dans les écoles et qui est fabriqué avec des farines locales.

Le développement de la traçabilité est l'un des objectifs de la politique, du programme, mais également des acheteurs institutionnels. Afin de favoriser cette traçabilité, le *Good Food Purchasing Program Center* qui gère le GFPP travaille avec les acheteurs pour intégrer les valeurs du GFPP dans leurs opérations et leurs décisions et augmenter leurs achats d'aliments durables par le biais d'une assistance technique, de rapports, de mises en relation et de l'apprentissage par les pairs. **Le centre a une base de données sur les produits qui correspondent aux critères du programme ainsi que sur les fournisseurs (producteurs, transformateurs).** Cette base de données permet aux institutions de savoir d'où proviennent une bonne partie des aliments qu'ils achètent ou de découvrir ceux qu'ils pourraient acheter. De plus, le programme privilégie et encourage fortement les circuits courts, ce qui rend beaucoup plus facile la traçabilité (repérage de la provenance).



The Good Food Purchasing Program provides a metric-based framework with 5 core values and 3 cross-cutting principles.

Enfin, le GFPP fait affaires avec *Food Alliance*, une organisation à but non lucratif qui offre une certification complète et globale qui soutient des conditions de travail sûres et équitables, le traitement humain des animaux et la gestion responsable de l'environnement pour les agriculteurs, éleveurs et les industries alimentaires et des boissons. La traçabilité, quant à elle, y repose sur quatre piliers :

- 1) Identification par lots
- 2) Documentation complète à chaque étape
- 3) Choix des produits certifiés
- 4) Audits indépendants réguliers

Le but étant d'assurer une visibilité à ces producteurs et d'amener un haut niveau de traçabilité dans la chaîne d'approvisionnement.

Pour en savoir plus :

Good Food Purchasing Program : <https://goodfoodpurchasing.org/our-work/#why-procurement>

Impact Hub : https://impacthub.goodfoodpurchasing.org/spotlight_los_angeles

Farm to Institution New England : <https://www.farmtoinstitution.org/>

Fresh Bread Program de Gold Star Foods : <https://www.goldstarfoods.com/our-services-fresh-bread-program/>



3. ÉTIQUETAGE ET SYSTÈMES D'INFORMATION

Au sein de l'Union européenne, les indications géographiques, appellations et labels permettent l'identification d'une provenance sur un territoire. Le dispositif des indications géographiques protégées (IGP) distingue l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP) pour les vins et les produits agroalimentaires. L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains qui donne ses caractéristiques au produit. L'IGP identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité ou la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Les règles d'élaboration des produits portant une indication géographique sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle.

En l'absence de dispositifs semblables d'identification des produits (étiquette), il est requis de conserver une trace du mouvement des denrées grâce à des dispositifs d'archivage, allant d'un registre tenu à la main à un système informatique intégré généralement avec lecture optique des codes. Sur ce spectre, diverses solutions personnalisées en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité coexistent générant une harmonisation complexe entre les acteurs du système bioalimentaire.

Exemple 1 : Système de traçabilité partiel en chaîne de blocs (*Block Chain*) avec un code QR (Italie)

Essentiellement, la sécurisation des données par chaîne de blocs repose sur la **cryptographie** et la **décentralisation**. Chaque bloc, contenant un ensemble de transactions, est lié au précédent par une empreinte numérique unique, créant **une chaîne chronologique qu'on ne peut pas falsifier**. Pour ajouter un nouveau bloc (une nouvelle transaction, un mouvement ou une transformation), la majorité des participants du réseau doivent **valider la transaction** via un processus de consensus (comme une preuve de travail), rendant toute tentative de falsification détectable immédiatement, car elle briserait la chronologie de la chaîne.

Bien que les systèmes de traçabilité basés sur la chaîne de blocs soient très fiables, **ils sont surtout destinés aux produits qui ont de nombreux intermédiaires et ont des coûts d'adhésion et des processus opérationnels onéreux** pour les entreprises qui doivent par ailleurs valider les informations qu'elles ajoutent sur les produits. Ainsi, ce type de technologie est **plus pertinent en contexte de grande distribution souvent mondialisée** ou encore lorsque les enjeux de salubrité sont importants.



Authentico a développé une nouvelle solution de certification de la chaîne d'approvisionnement alimentaire par l'intermédiaire de la plateforme en chaîne de blocs pour garantir la traçabilité des matières premières, la sécurité et l'hygiène alimentaires, ainsi que la qualité de la transformation et de l'emballage. Avec son service de traçabilité de la chaîne d'approvisionnement, en plus du système de traçabilité UNI, Authentico est en mesure de certifier l'itinéraire de transport des marchandises jusqu'à l'entrepôt du client. Pour chaque lot individuel, un code QR sera produit et imprimé ou collé sur l'emballage, ce qui permettra de vérifier la chaîne d'approvisionnement et les processus commerciaux adoptés en matière d'hygiène et de sécurité.

Pour en savoir plus :

Les initiatives durables en matière d'alimentation de l'université Emory (États-Unis) : [Dining Operations – Emory Office of Sustainability Initiatives](#)

Liens : <https://www.authentico-ita.org/authentico-la-blockchain-per-tutti/>

Exemple de Bioitalia : https://blockchain.authentico.it/q/?query=f00d00000000000100000000018cad403193d4d4b939f8150d2483a516e86fbe&show_cookies=1



La tua filiera Made in Italy tracciata
in blockchain con Authentico



4. CERTIFICATION DES SERVICES ALIMENTAIRES

Exemple 1 : *Ecolocal* (Espagne)

En 2020, la municipalité de Barcelone a lancé et financé un projet de **certification visant à reconnaître les bonnes pratiques des services alimentaires** dans le territoire sur lequel elle a juridiction. Ce label est géré en partenariat par le XAMEC (Réseau agroécologique des cantines scolaires de Catalogne) et INTERECO (certificateur de production écologique), avec le soutien de divers organismes de la société civile, tels que les mouvements *Slow Food* et *Justicia Alimentaria*, ainsi que des gouvernements provincial et municipal.

La certification *Ecolocal* est la première certification officielle valorisant à la fois les critères écologiques et de proximité et qui vise à reconnaître les bonnes pratiques en matière d'achat de produits sains, locaux et durables des services alimentaires publics. Les objectifs principaux sont de valoriser une restauration engagée et durable, de lutter contre la fraude dans le secteur et de faciliter pour les marchés publics l'intégration de critères écologiques et locaux dans leurs contrats. Cette certification pionnière permet, entre autres :

- La garantie d'une **inspection professionnelle**, qui sera réalisée par *Intereco* coordonnateur des organismes de certification écologique publics de l'État;
- La sécurité juridique de son **applicabilité aux appels d'offres publics**;
- Un système de validation clair et simple, assorti d'une marge de flexibilité permettant à chaque établissement de **certifier une quantité d'aliments supérieure à celle strictement nécessaire dans les règles en vigueur**.

La certification d'approvisionnement (et non de produit) ECOLOCAL certifie :

- Des établissements (cantines, restaurants, cuisines collectives);
- Une évaluation des pratiques d'achat et les menus;
- Une garantie que les aliments servis sont biologiques et locaux (proximité) : les aliments doivent être certifiés bio (UE) et, pour la proximité, on s'appuie sur la traçabilité du bio, de l'établissement à la ferme, déjà assurée par la certification; c'est une traçabilité fournisseur → produit → menu;
- Une obligation de certifier un minimum d'aliments par catégorie (ex. : légumes, viande, produits laitiers, etc.).

Les établissements doivent être en mesure de démontrer l'origine des produits (factures, fournisseurs), leur certification biologique ainsi que leur provenance géographique. Les audits portent notamment sur les factures d'achat, les fiches produits et les volumes utilisés.



L'un des objectifs de la certification *Ecolocal* est de **doter les administrations publiques d'un nouvel outil facilitant l'intégration de critères de durabilité dans leurs appels d'offres** pour les cantines scolaires et les collectivités. Celle-ci est **pleinement applicable aux marchés publics et aux cahiers des charges d'achat** de produits alimentaires. La mairie de Barcelone l'a intégré à son cadre réglementaire en matière d'achat public de nourriture.

Pour obtenir la certification, les établissements doivent avoir fait la démonstration qu'ils achètent un nombre minimum de produits issus de l'agriculture durable pour chaque famille d'aliments, démontrant ainsi leurs bonnes pratiques à cet égard. Généralement, à ce stade, les services alimentaires achètent ces produits en deçà des seuils des appels d'offres. Au-delà de ce nombre minimum, l'établissement pourra demander la certification d'aliments supplémentaires de la famille souhaitée afin d'augmenter les quantités, par exemple au-dessus des seuils des ententes de gré à gré, et inclure les caractéristiques de durabilité et de circuits courts des produits dans les critères des appels d'offres sans contestation juridique (ce qui est l'un des objectifs recherchés par cette certification).

Les établissements peuvent donc **exiger des produits en circuits courts** issus de l'agriculture durable et dont **les producteurs sont reconnus, assurant ainsi une traçabilité des produits.**