



Marché public : alimentation

Rob Renaerts
Directeur CODUCO Sprl
Tel: 0488/994488
www.coduco.be
rob@coduco.be

CODUCO

La sprl CODUCO (COnsommation DUrable/DUurzame COnsumptie) a pour objectif de faire évoluer notre mode de consommation vers un plus grand respect de l'homme et de l'environnement.

Trois axes principaux :

- Alimentation : accompagnement des cantines et restaurant, création du label Goof Food pour cantine et Horeca (Bruxelles Environnement), ...
- Marché public durable : formations et helpdesk
- Lutte contre le gaspillage alimentaire : accompagnement entreprises et cantines, mis en place des projets (Babylon, bière à base de vieux pain; projet pilotes avec des restaurants sociaux pour la récupération des invendus, ...)



European Economic and Social Committee



Possibilités pour le local

Législation Européenne : Interdiction de faire référence aux produits locaux

Solutions ?

- Quand même introduire le local
- Clic local
- Max. 1 intermédiaire
- Max. 5 jours après récolte
- Calculs CO₂



Quand même introduire le local

Problèmes:

- Contrôle de la tutelle
- Quoi faire en cas de recours ?
- Comment faire pour les produits préemballés ?

PAS DE SOLUTION



Calcul CO₂

Problèmes:

- Comment vérifier les calculs ?
- Tomate locale en serre chauffée versus tomate espagnole ?
- Plusieurs fournisseurs sur une année : quel calcul CO₂ choisir ?

PAS DE SOLUTION



Max 5 jours après récolte

Problèmes:

- Comment vérifier la date de récolte ?
- Comment faire en hiver (pomme, poires, navet, ...)
- Plusieurs fournisseurs sur une année : quel calcul CO₂ choisir ?

PAS DE SOLUTION



Nombre d'intermédiaires

Problèmes:

- Comment vérifier le nombre d'intermédiaires ?
- Qui va contrôler les factures de chaque livraison ?
- Comment faire en cas de non-respect du contrat ?

PAS DE SOLUTION



Les solutions

En cas de marché de catering : aucune solution

En cas de marché d'ingrédients : uniquement pour les ingrédients frais (< 100 repas par jour)

Les solutions en pratique



Ou d'autres procédures négociées avec un nombre limité des soumissionnaires



Les solutions pratiques

1. Obliger l'affichage de l'origine des produits frais dans le logiciel d'achat (obligation légale).
2. Sensibiliser le cuisinier aux produits locaux
3. Contrôler si les produits livrés sont locaux (« Bac blue belge »)



La meilleure solution

Ne pas travailler sur les produits locaux dans le cadre de vos marchés public (sauf via le clic local et/ou sensibilisation du cuisinier).

Mais travailler sur les aspects suivants :

Poisson durable, gaspillage alimentaire, bio, saison, veggie, emballage, alimentation saine, liste rouge de poisson, eau du robinet, introduction des produits frais, diminution de la consommation de viande, éducation, fruits comme dessert, ...



CODUCO Sprl

www.coduco.be

Adresse: Boulevard du midi 41/8
1000 Bruxelles

Tél: 0488/994488

Email: rob@coduco.be