



**BIO**WALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

# ATELIER MARCHÉ PUBLIC

## COMMENT Y RÉPONDRE POUR OBTENIR DES NOUVEAUX DÉBOUCHÉS?

Justine Chanoine & Stéphanie Goffin



**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

## PLAN DE L'ATELIER

- ▼ Introduction
- ▼ Les modes de passation des marchés
- ▼ Les points d'attention
  - ◆ Allotissement du marché
  - ◆ Les critères de sélection, d'attribution et les spécifications techniques
  - ◆ Les variantes
- ▼ Trucs et astuces pour remettre une offre
- ▼ Témoignages



## CONTEXTE

### ▼ Qu'est-ce?

« Un marché public est un contrat administratif conclu à titre onéreux entre **un organisme public** et **un fournisseur** ou un prestataire pour répondre aux besoins d'un organisme public en matière de travaux, **de fournitures** ou **de services** »

### ▼ Quand pour un producteur bio?

- ◆ Pour devenir fournisseurs de produits pour le secteur de la restauration collective\* (public)





## \*C'EST QUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE?

- ▼ La **restauration collective**=une branche de la **restauration hors foyers**.

Particularité: le client **ne paye pas le prix réel** de son repas, une partie est prise en charge par l'employeur ou l'institution (ou le politique)

- ▼ On peut la diviser en trois secteurs:
  - ◆ l'enseignement (restauration scolaire et universitaire)
  - ◆ la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires)
  - ◆ le travail (restauration d'entreprises et d'administrations)

## C'EST QUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE?

### ▼ 2 systèmes différents:

- ◆ **RC autogérée:** l'entreprise ou l'établissement paye du personnel pour réaliser les repas

→ Marché public pour être fournisseur

- ◆ **RC externalisée:** la confection des repas est externalisée (conçue, sous-traitée) à une entreprise externe (plusieurs degrés possible)

- ▲ Exemples: **Sodexo**, Aramark, **Compass Group**, ISS Catering, Railrest, **les Cuisines Bruxelloises**, **Api Restauration**, **TCO Service**, ...

→ Pas de marché public pour être fournisseur

## QUEL POTENTIEL REPRÉSENTE LA RC ?

▼ En Wallonie,

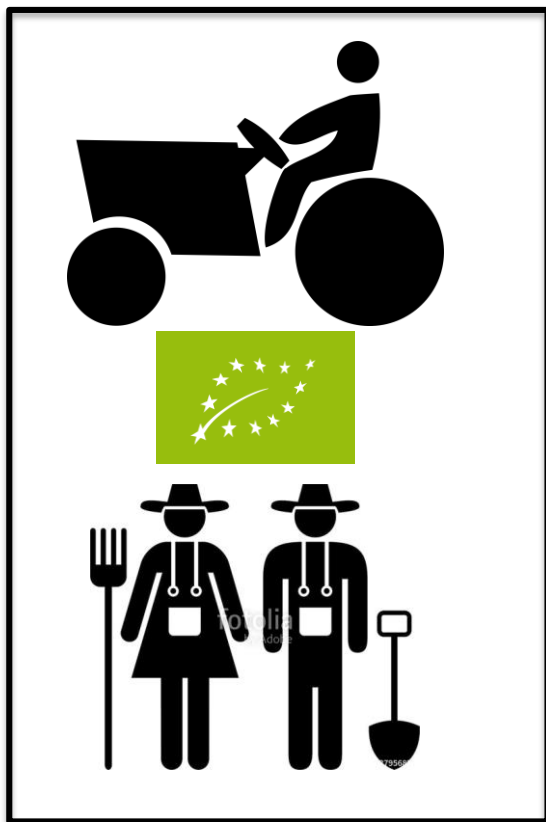
RC  $\approx$  200 000 repas chauds/jour

$\approx$  126 millions de repas chauds/an

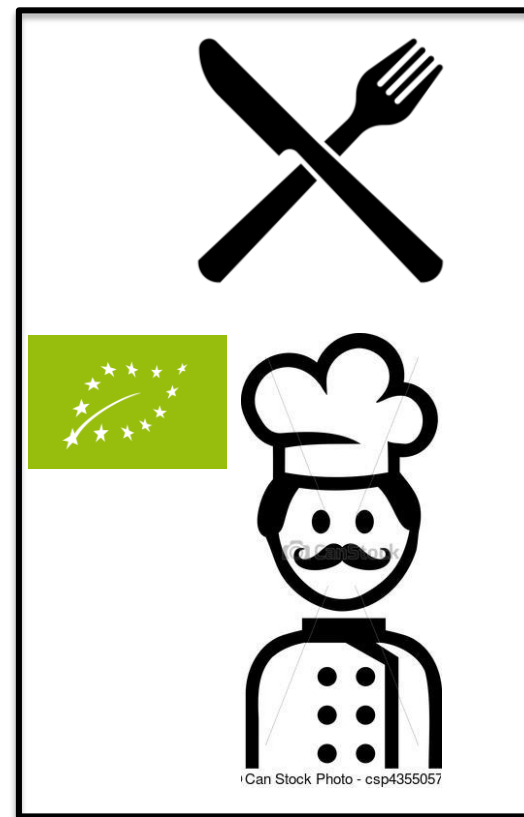


# LE CONSTAT:

Offre de produits locaux et bio ↗

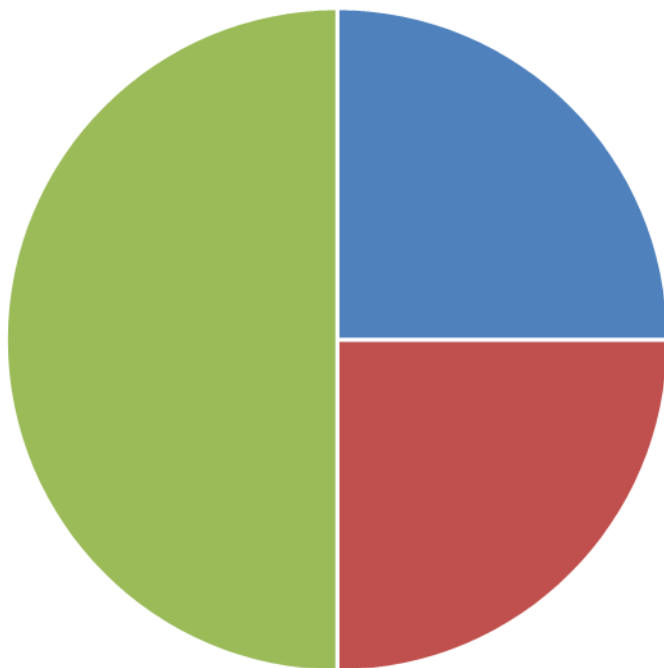


demande de produits locaux et bio ↗



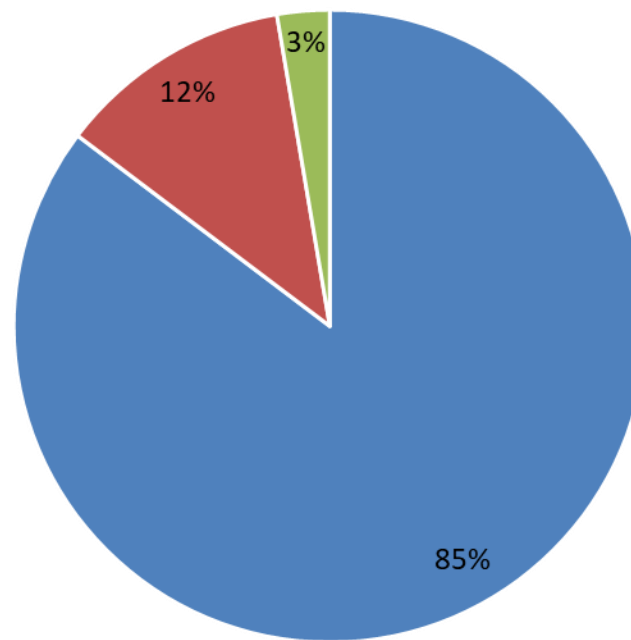
# DEMANDE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE?

L'assiette durable



■ Protéines ■ Féculents ■ Fruits & Légumes

Superficie bio wallonne



■ Protéines animales ■ Féculents ■ Fruits et légumes





# Les modes de passation des marchés


# Les différents modes de passation des marchés

- 🥕 Les marchés de faible montant
- 🥕 La procédure négociée sans publication préalable
- 🥕 La procédure négociée directe avec publication préalable
- 🥕 La procédure concurrentielle avec négociation



# Les différents modes de passation des marchés

## Les marchés de faible montant

 < 30 000€

 Règles assouplies

## Procédure négociée sans publication préalable

 < 139.000 €

 Cahier des charges



# Points d'attention

## Administratifs

- Les délais
- Le cautionnement
- Les assurances
- **Allotissement du marché**
- **Les critères de sélection**
- **Les variantes**

## Techniques

- **Les critères d'attribution**
- **Les spécifications techniques**



# Allotissement du marché

- 🌱 Le pouvoir adjudicateur peut diviser son marché en lots  
→ Pas d'obligation de répondre à **l'entièreté du marché.**
- 🌱 Le pouvoir adjudicateur indique dans l'avis de marché s'il est possible de soumettre une offre pour un seul, plusieurs ou tous les lots.
- 🌱 Le pouvoir adjudicateur peut aussi limiter le nombre de lots qui peuvent être attribués à un seul soumissionnaire  
→ Condition : le nombre maximal doit être inscrit dans l'avis de marché



# Les critères de sélection

🌱 Prévus par la loi du 17 juin 2016

→ Les critères de sélection peuvent avoir trait à :

1. L'aptitude à exercer l'activité professionnelle et/ou
2. A la capacité économique et financière et/ou
3. Aux capacités techniques et professionnelles



# Les variantes

- 🌱 Ce sont des propositions alternatives à l'offre de base
- 🌱 Si pas de dispositions contraires expresses, possible de soumettre des variantes dite « variantes libres »
- ✓ Vous pouvez proposer d'autres produits, peut-être plus adaptés à l'offre, et toujours en lien avec l'objet du marché



# Points d'attention

## Techniques

- **Les critères d'attribution**
- **Les spécifications techniques**





# Les critères d'attribution

❖ Critères auxquels le pouvoir adjudicateur va se référer pour attribuer le marché

❖ Les critères d'attribution peuvent faire référence :

- Au seul prix
- Au coût
- **Au meilleur rapport qualité/prix**



## En lien

- 🌱 Prix
- 🌱 Les clauses environnementales (respect de l'environnement, réduction des pertes alimentaires, etc.)
- 🌱 Les clauses sociales (travailleurs en situation de réinsertion professionnelle, en situation de handicap, etc.)
- 🌱 Etc...



# Exemples

- 🌱 Prix (30%)
- 🌱 Performances en matière de protection de l'environnement (15%)
- 🌱 Rémunération équitable des producteurs (15%)
- 🌱 Performances en matière d'insertion des publics en difficulté (10%)
- 🌱 Performances en matière de développements des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (30%)





# Les spécifications techniques

- 🌱 Définissent les caractéristiques requises pour les fournitures et/ou les services.



## En résumé

 **Les critères de sélection** : sont utilisés pour la sélection des candidats et sélectionner les offres qui bénéficieront d'un examen plus approfondi

 **Les critères d'attribution**: sont ceux qui permettront d'attribuer des points aux candidats en fonction des critères choisis par l'acheteur public

 **Les spécifications techniques** : sont les critères auxquels les produits fournis doivent correspondre.



A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

# Les trucs et astuces pour les producteurs

# Trucs & astuces

- ❖ L'allotissement du marché permet de répondre au(x) lot(s) présentant un intérêt
- ❖ Certains marchés peuvent prévoir une centralisation des livraisons
- ❖ Privilégier **les groupements de producteurs** = pas de groupement juridique !!! (Une cantine n'aime pas multiplier les fournisseurs)
- ❖ Consultation des acteurs économiques en vue de préparer le marché
- ❖ Faire des prévisions par rapport aux récoltes de l'année précédente



# Trucs & astuces

- ❖ Au commencement : se focaliser sur l'approvisionnement de certains produits de manière régulière
- ❖ Proposer des actions de sensibilisation = visite de l'exploitation





## TRUCS ET ASTUCES

### ▼ Fixation des prix

- ◆ Les variations de prix sont admises au cours du marché
- ◆ Le CSC demande un prix à un instant T pour comparer les offres!
- ◆ Pour Fruits et Légumes: Mettre le prix en saison pour les F et L non disponibles au moment de l'offre



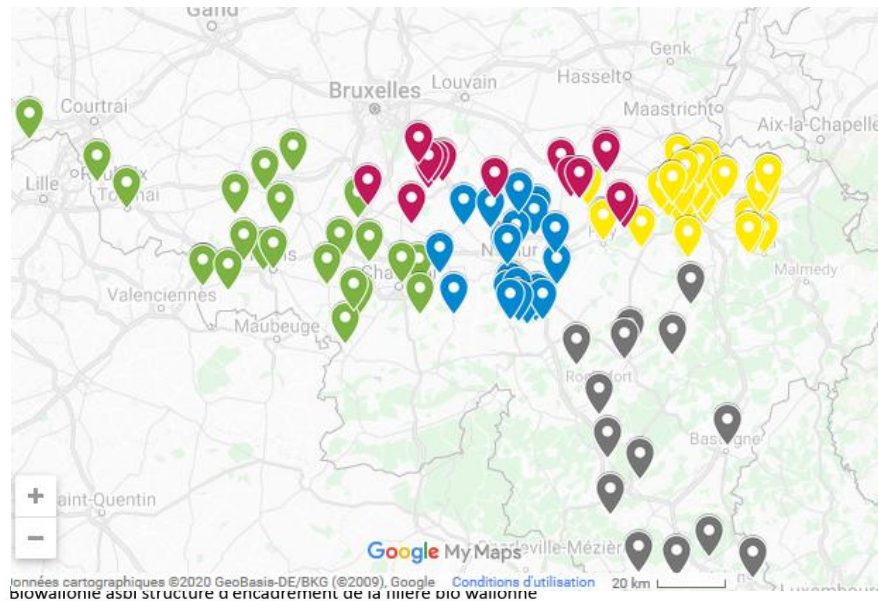
## TRUCS ET ASTUCES

- ▼ Durée du marché: court (1 an) ou long (3-4 ans)?

↓  
Essayer

↓  
Investir

- ▼ Faites vous connaître auprès des établissements/institutions proches de chez vous (commune, province, ect... et auprès de Biowallonie)



## TRUCS ET ASTUCES

- ▼ Le clic local: <http://www.lecliclocal.be>
  - ◆ Marché de fourniture de produits en procédure négociées sans publicité
  - ◆ Plateforme en cours de redynamisation



## TRUCS ET ASTUCES

- ▼ Procédure négociée: Vous pouvez négocier
  - ◆ Délais de livraison:
    - ▲ Délais pour les urgences
    - ▲ Délais habituel
  - ◆ Quantité minimum pour livrer (ou demande de prise en charge de la livraison)



## TRUCS ET ASTUCES: LEVER LES CRAINTES?

### ▼ Sanction, Amende..

- ◆ C'est une prescription légale des CSC.
- ◆ Si vous respectez votre engagement, pas de problème.
- ◆ Amendes si non-conformité après plusieurs alertes

### ▼ Délais de paiement: 60 jours

- ◆ En réalité, certaines communes paient en 30 jours calendrier...mais 60 jours est le prescrit légal





# Témoignages

COMMUNE D'IXELLES

Prescillia Réau

Service centrale d'achat

Département Gestion Administrative



VILLES D'OTTIGNIES LLN

Marcel Buelens  
Conseiller pédagogique  
Service Enseignement





## CPAS DE SAINT HUBERT

- ▼ 120 repas/jour, 365 jours/an
- ▼ Marché révisable annuellement
- ◆ Marché en 10 lots:

Pain et pâtisseries,

Légumes frais

Produits secs

Légumes et produits surgelés

Poissons surgelés

Boissons

Produits laitiers

Viande de bœuf

Viande de porc

Charcuterie et autres




## CPAS DE SAINT-HUBERT

- ▼ Comment le CPAS tente de favoriser les produits qualitatifs:
  - ◆ Produits frais: Dégustation
  - ◆ Autres produits: Comparaison de la quantité nette par rapport au poids brute/la teneur en sucre/graisse, en fruit...
  - ◆ Critères d'attribution:
    - ▲ 60 points pour le goût
    - ▲ 35 points pour le prix
    - ▲ 5 points pour la capacité au fournisseur à dépanner dans la journée





**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui  demain