



**MANGER  
DEMAIN**

A la recherche de  
nouveaux clients ?

Et si les marchés publics  
étaient la solution ?

Justine Chanoine – Juriste  
Sacha Bronfort – Chargé de mission territorial

# Définition

**Marché public** : « le contrat à titre onéreux conclu entre un ou plusieurs opérateurs économiques et un ou plusieurs adjudicateurs et ayant pour objet l'exécution de travaux, la fourniture de produits ou la prestation de services » (Loi du 17 juin 2016)

## 2 types de marché dans la restauration collective



Marché public de fournitures

Cantine en autogestion : le personnel cuisine les repas.

Ils ont besoin de **fournitures**

=

Marché public



Marché public de services

Cantine concédée : une entreprise externe prépare et livre les repas.

Ils ont besoin **de services**

=

Marché public



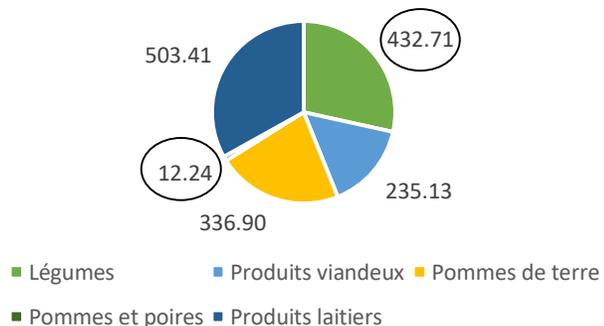
# Chiffres de la demande

## Contexte :

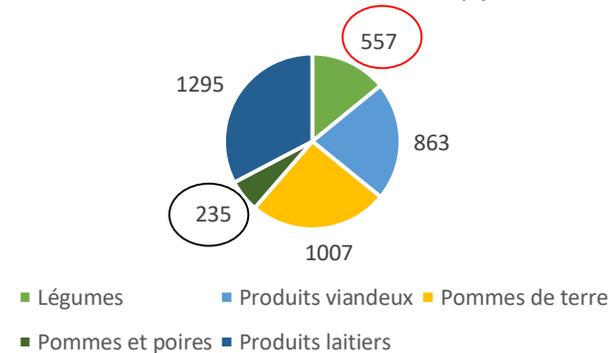
- Demande adressée à Manger Demain : quantifier et caractériser la demande des collectivités
- Enquête basée sur les données de 53 cantines (= 12 432 repas/jour) et 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour),  
➔ Soit environ 52 000 repas

## Quantités :

Quantités demandées par les cantines (t)



Quantités totales demandées par les cuisines centrales (t)



Incohérence dans les données concernant les légumes ➔ cuisines centrales n'ont probablement pas tout renseigné (oubli, temps, confidentialité... ?)

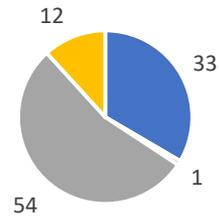
Quantités de légumes estimées à l'échelle de la Wallonie (= 200 000 repas/jour) : 5 055 tonnes / an

Quantités de pommes & poires estimées à l'échelle de la Wallonie : 626 tonnes / an

# Chiffres de la demande (légumes)

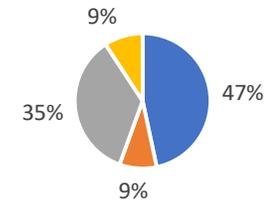
## Gammes :

Gammes des légumes achetés par les cantines (%)



- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)

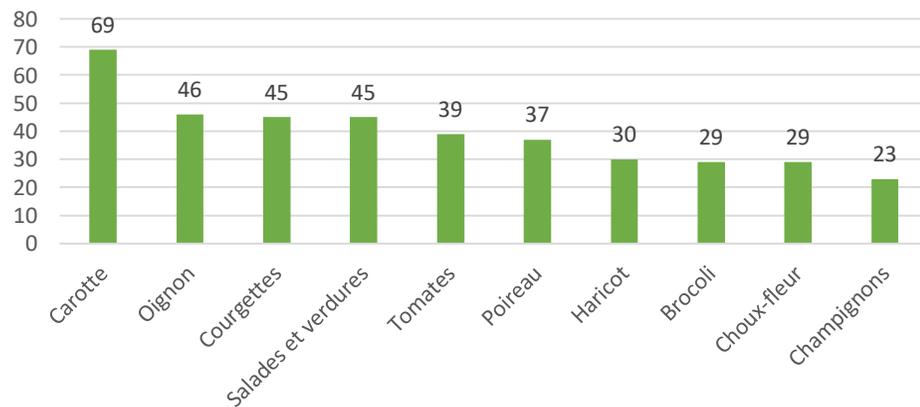
Gammes des légumes achetés par les cuisines centrales (%)



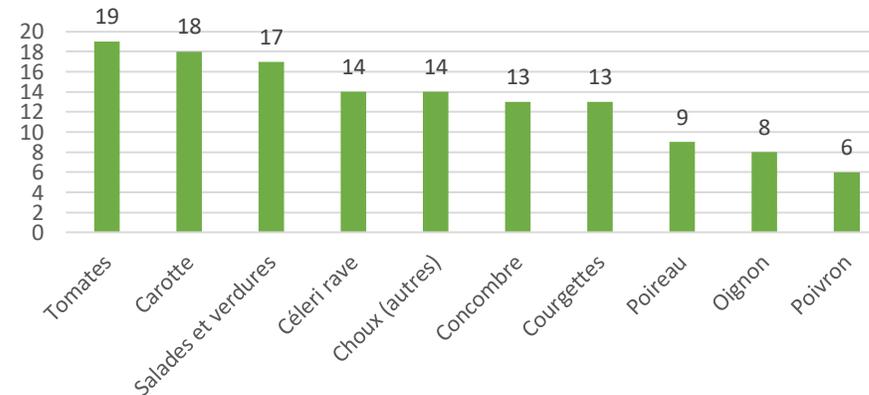
- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)

## TOP 10

TOP 10 des légumes les plus utilisés par les cantines



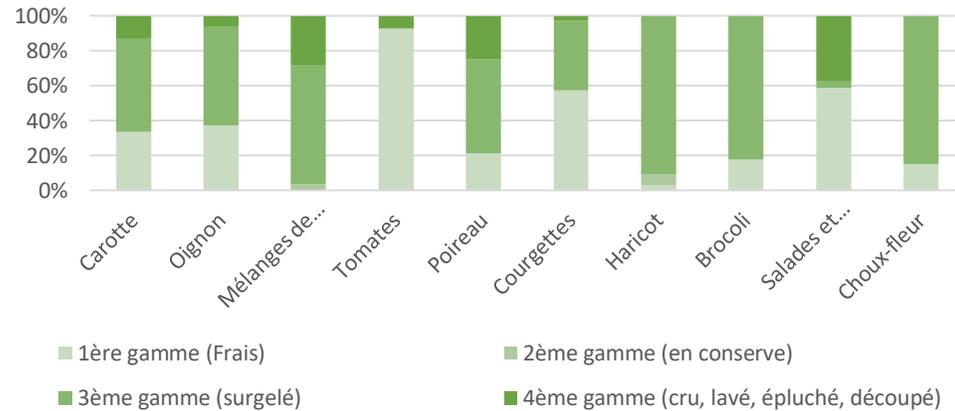
TOP 10 des légumes les plus utilisés par les cuisines centrales



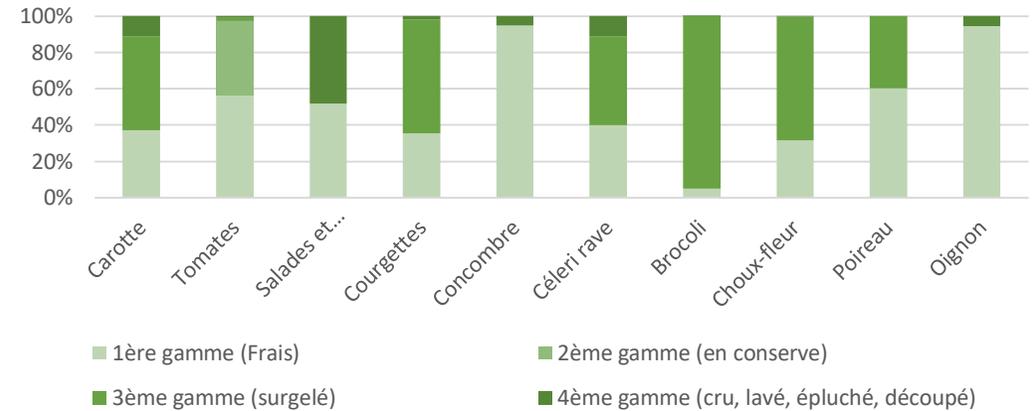
# Chiffres de la demande (légumes)

## Gammes du TOP 10

Gammes du TOP 10 des cantines

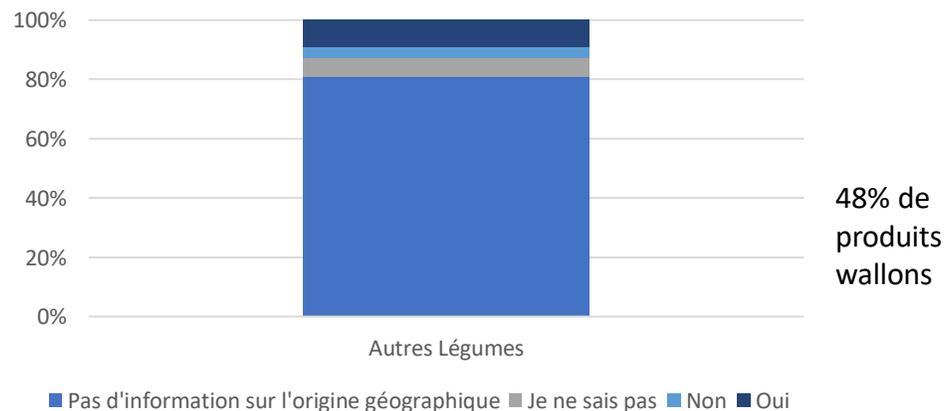


Gammes du TOP 10 des cuisines centrales

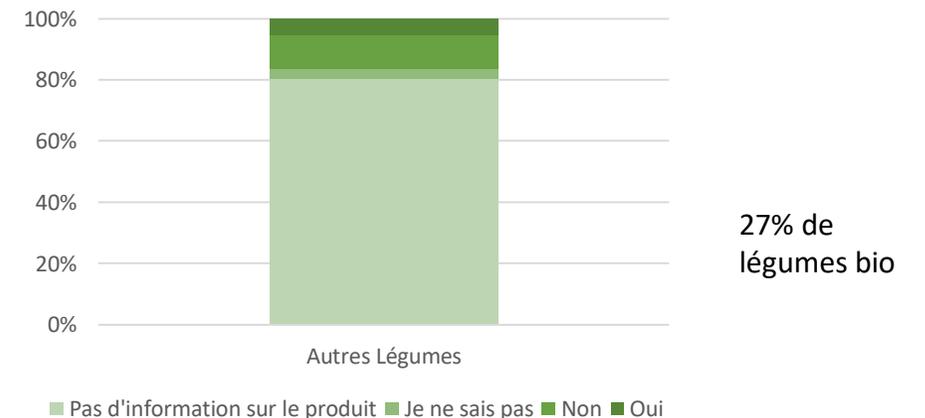


## Wallon & bio ?

Informations sur l'origine wallonne des produits



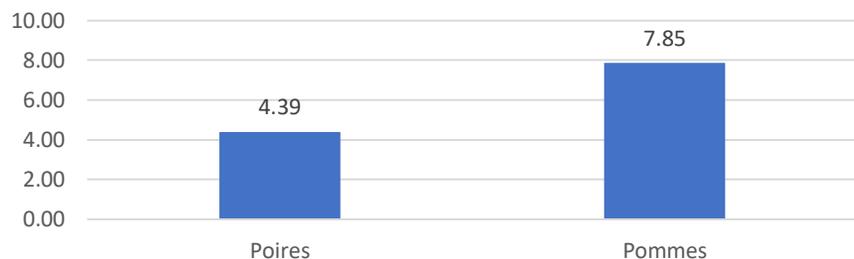
Informations sur le caractère bio des produits selon leurs catégories



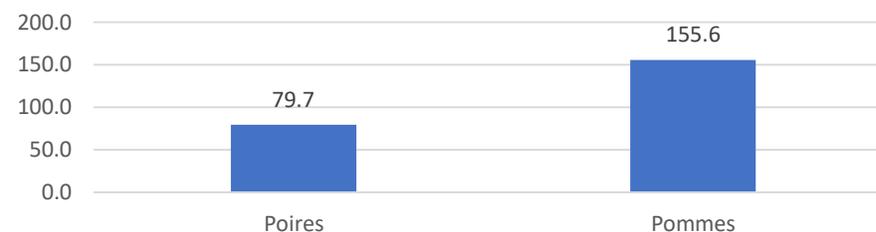
# Chiffres de la demande (fruits)

## Quantités produits

Quantités utilisées par les cantines (t)



Quantités de pommes & poires utilisées par les cuisines centrales (t)



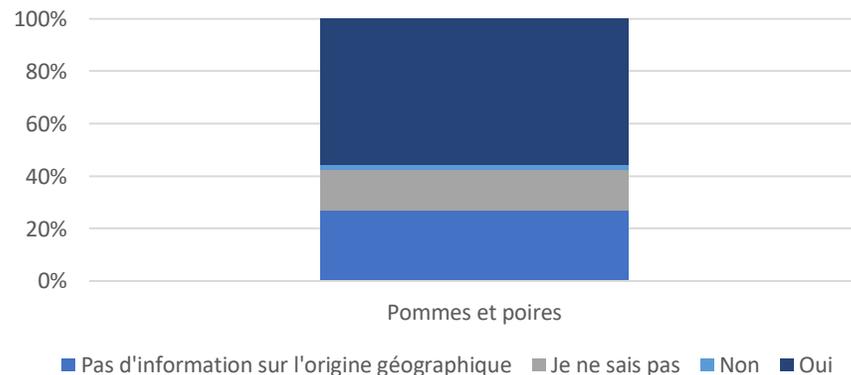
Cantines et cuisines centrales utilisent 2 X plus de pommes que de poires

## Gamme :

- 96 % achetés en 1<sup>ère</sup> gamme (frais), suivi par la 2<sup>ème</sup> gamme (conserve).

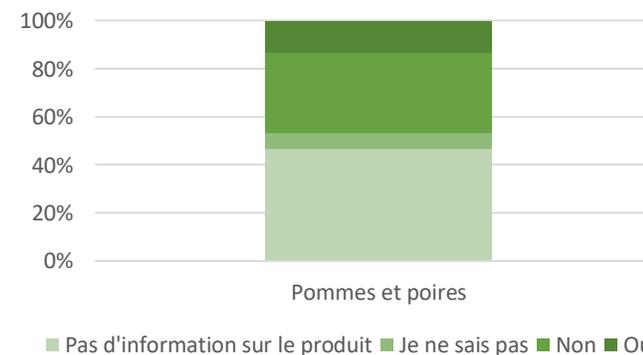
## Wallon et bio

Informations sur l'origine wallonne des produits



56 % de produits wallons

Informations sur le caractère bio des produits selon leurs catégories



13 % de pommes & poires bio

# Chiffres de la demande

## Perspectives filière fruits & légumes :

- **Légumes** : Selon l'analyse des engagements Green Deal, 1 cantine sur 4 s'engage à consommer des légumes locaux et de saison. Une cantine sur 5 (19,3%) s'engage à augmenter la part des légumes frais dans les menus, au travers de potages frais, de davantage de crudités & légumes, ainsi que de buffet de légume. La proportion de légumes achetés en 3<sup>ème</sup> gamme devrait diminuer au profit de davantage de légumes frais (potages frais, buffets légumes, légumes frais, crudités, ...).
- **Fruits** : 15 % des cantines s'engagent à consommer des fruits locaux et de saison. 3,7 % des engagements pris sur l'axe 2 (des produits respectueux de l'environnement) concernent des fruits qui passeront en bio.

➔ **Tendance nette à la relocalisation des fruits et légumes par les cantines des collectivités.**

## Trucs & astuces

- 🌱 L'allotissement du marché permet de répondre au(x) lot(s) présentant un intérêt
- 🌱 Négociation dans les phases négociées
- 🌱 Privilégier **les groupements d'opérateurs économiques**  
= 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
- 🌱 Proposer des actions de sensibilisation = visite de l'exploitation



# Contacts



Justine Chanoine – Juriste

0479/ 587 822

[justine.chanoine@mangerdemain.be](mailto:justine.chanoine@mangerdemain.be)



Sacha Bronfort – Chargé de mission territorial

0498/ 527 527

[sacha.bronfort@mangerdemain.be](mailto:sacha.bronfort@mangerdemain.be)

