



**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



# Avantages

- 🥕 Pour les marchés reconductibles ou longs : la mise en place d'un véritable plan de culture, d'une véritable vision à moyen terme autant pour la cantine que pour le fournisseur
- 🥕 Marché reconductible et long : une stabilité
- 🥕 Une nourriture locale et donc proche des utilisateurs dans leur assiette : publicité pour vous !
- 🥕 Un bénéfice sur le coût environnemental
- 🥕 Fixation de votre prix de vente = prix équitable



# Freins

- « Comment se faire connaître des cantines ? »
- « Ma réalité n'est pas prise en compte »
- « Le côté administratif »
- « Délai de paiement »
- « Les quantités »
- Etc.



# Solutions



<http://www.lecllocal.be/mobile/index.php>

Guide

## GUIDE POUR UN MARCHÉ PUBLIC D'ALIMENTATION PLUS DURABLE

PREMIÈRE PARTIE  
SEPTEMBRE 2010



# Solutions



Juriste – Manger Demain



Chaque cantine a une réalité différente avec des besoins différents et une demande différente.

→ Différents types de marchés en fonction du prix et donc en fonction des quantités présumées et demandées



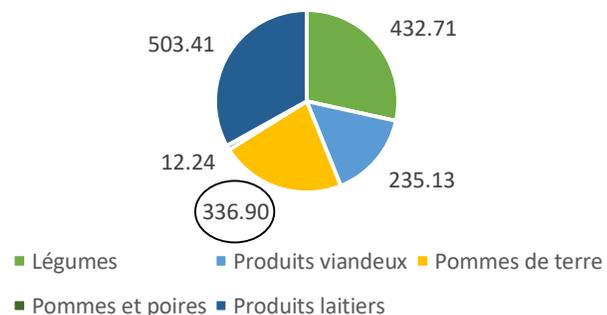
# Chiffres de la demande

## Contexte :

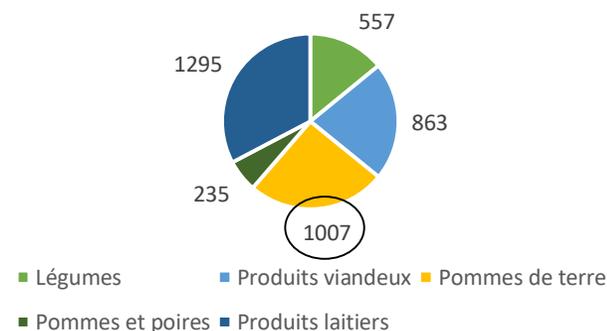
- Demande adressée à Manger Demain : quantifier et caractériser la demande des collectivités
- Enquête basée sur les données de 53 cantines (= 12 432 repas/jour) et 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour),  
➔ Soit environ 52 000 repas

## Quantités :

Quantités demandées par les cantines (t)



Quantités totales demandées par les cuisines centrales (t)

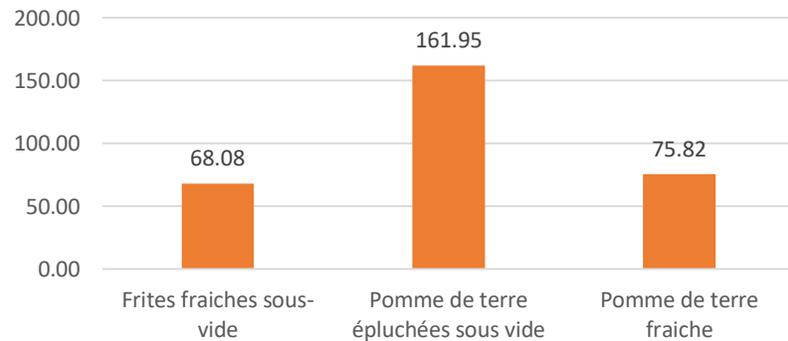


Quantités de pommes de terres à l'échelle de la Wallonie (= 200 000 repas/jour) : 5200 tonnes / an

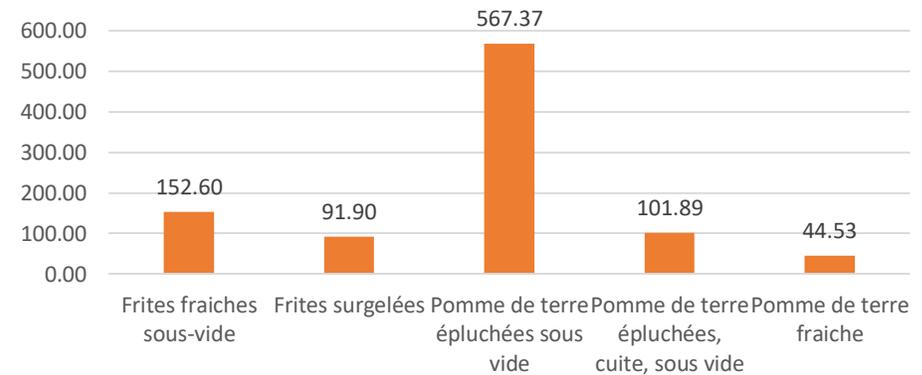
# Chiffres de la demande (pommes de terre)

## Caractéristiques produits populaires :

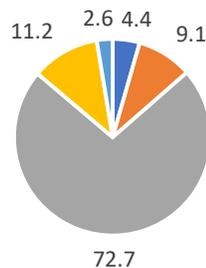
Top 3 des produits les plus consommés par les cantines (t)



TOP 5 des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)

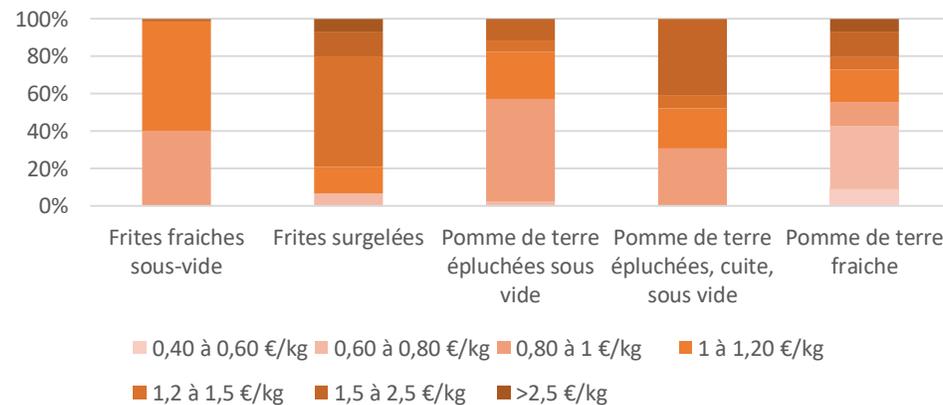


Gammes utilisées en cuisine centrale (%)



- 1ère gamme (frais)
- 2ème gamme (frais)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (épluché)
- 5ème gamme (Cuit)
- Autre

Prix pommes de terre (% quantités)

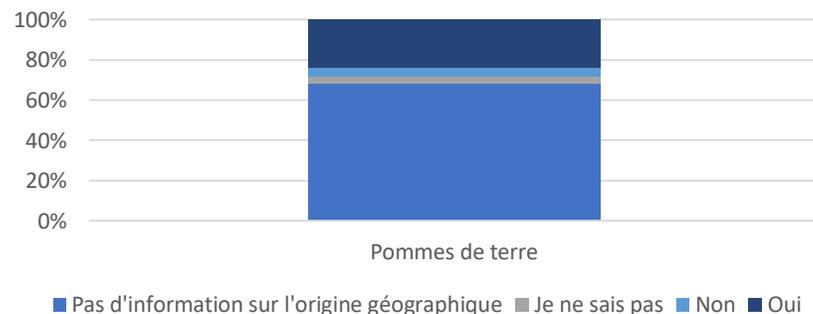


Frites fraîches sous vide	1,03 €/kg
Frites surgelées	1,41 €/kg
Pomme de terre épluchée sous vide	1,10 €/kg
Pomme de terre épluchée, cuite, sous vide	1,42 €/kg
Pomme de terre fraîche	1,12 €/kg

# Chiffres de la demande (pommes de terre)

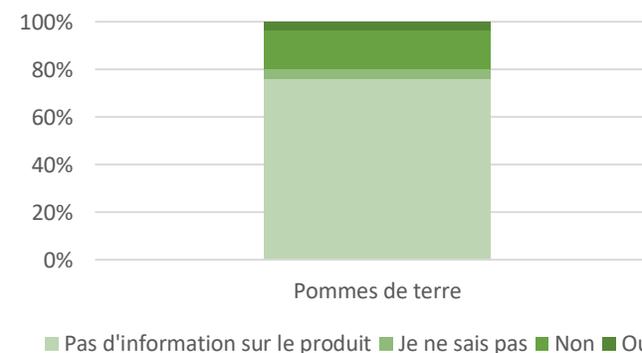
## Wallon & bio ?

Informations sur l'origine wallonne des produits



75 % de pdt wallonnes, principalement des pommes de terres fraîches achetées environ 1,76 €/kg

Informations sur le caractère bio des produits selon leurs catégories



14 % de bio

## Perspectives de la filière :

Selon l'analyse des engagements des cantines signataires du Green Deal, 1 cantine sur 4 s'engage à relocaliser son approvisionnement en légumes, dont 20% visent spécifiquement les pommes de terre.

➔ On continue sur la tendance à relocaliser son approvisionnement en pommes de terre.

## 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



# bienvenue le 8/12 !

Rendez-vous le **8 décembre 2021** dès 8h30 au **Domaine d'Achène** pour l'événement annuel **Green Deal Cantines Durables** !

Inscriptions sur [www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)



- ↪ Participez aux **tables de discussions** en lien avec le secteur de la production !
  - ↪ Atelier de **rencontre entre producteurs et cantines** autour de la thématique des **marchés publics**.
  - ↪ Atelier de présentation des **caractéristiques de la demande des cantines et de l'offre des producteurs** signataires.
  - ↪ Atelier sur la difficulté de trouver un **équilibre entre contraintes tarifaires des cantines et prix juste**.
  - ↪ **Du local dans les cantines, oui... mais comment ?** Atelier d'**échange sur l'approvisionnement en circuit court** des collectivités : légumeries, logistique et cuisines centrales.



# 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)

