



# **Exemple pratique d'achat responsable**

## **Restauration du personnel**

Version 08.2022

Avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)



## Contexte général du projet

Le contrat de restauration du personnel d'une grande entreprise arrivait à échéance mi-2021. Par un appel d'offres, un prestataire de services a été trouvé pour poursuivre la restauration du personnel pour la période du 01/07/2021 au 30/06/2024 (avec option de prolongation du contrat).

L'appel d'offres couvrait la restauration du personnel dans les cantines de plus de dix sites de l'entreprise. La restauration devait devenir de plus en plus durable et accorder une place importante aux produits locaux.



## Objectif du projet

Les achats responsables dans le domaine de la restauration du personnel permettent à l'entreprise adjudicatrice de mettre en œuvre son concept plus global sur la durabilité resp. ESG (environnement, social et gouvernance) au niveau des collaborateurs·trices et de le rendre ainsi visible.

En plus des avantages liés à une alimentation saine, le projet met en avant la compatibilité de la restauration avec la protection du climat et avec l'économie circulaire.

## Données-clés

Projet :	Appel d'offre pour des services de restauration du personnel
Mission du soumissionnaire :	Restauration du personnel dans les cantines de différents sites d'une entreprise
Adjudicateur :	Grande entreprise
Soumissionnaire :	Prestataire de services dans le domaine de la restauration collective



## Exigences de durabilité

Pour des achats responsables dans le domaine de la restauration du personnel, il a été exigé au minimum un rapport de durabilité du soumissionnaire, l'enregistrement auprès d'EcoVadis et l'acceptation du code social et éthique de l'adjudicateur.

Les standards relatifs à la restauration comportaient des critères de durabilité s'appliquant à l'origine, à la composition et à la réduction du gaspillage alimentaire. L'emballage des aliments, les récipients pour la vente (à emporter) et un concept de recyclage ont également été pris en compte.

# Ancrage de la durabilité

Où et comment les éléments de durabilité ont-ils été favorisés ? – aperçu général

## 1. Définition des éléments de durabilité



- L'adjudicateur applique des exigences de durabilité élevées à ses propres services et à sa gestion. La durabilité dans la restauration du personnel était donc une étape supplémentaire importante.
- La **formulation concrète des éléments de durabilité a été établie en interne et rapprochée des standards et déclarations existants** pour la restauration (Bio, Fairtrade, guide poissons et fruits de mer et guide fruits et légumes WWF).

## 2. Procédure d'adjudication



- Dans l'appel d'offres, le **focus** a été mis **sur la durabilité**, notamment avec des **critères de durabilité clairement définis**. Un arbre d'évaluation avec une pondération élevée de la durabilité a été publié avec l'appel d'offres.

## 3. Évaluation de l'offre



Les **critères** intégrés à l'appel d'offres devaient correspondre à un approvisionnement durable ainsi qu'à une alimentation saine, scientifiquement prouvée en tant que telle et compréhensible pour tous. En outre, les critères devaient pouvoir être **qualifiés, quantifiés et évalués**.

- Produits : bio et commerce équitable à privilégier et parfois obligatoires, pas de produits OGM, pas de poissons et fruits de mer classés « rouge » par le WWF et privilégier ceux classés « vert », produits issus de l'élevage respectueux
- Achats : privilégier les producteurs locaux, produits transportés par avion < 0,5%,
- Service sur place : emballage préservant les ressources et récipients réutilisables, gestion durable des ressources infrastructurelles et concept déchets exemplaire, e-facture

## 4. Garantie de la durabilité



Le respect des exigences de durabilité a été garanti dans le cadre de la **déclaration du soumissionnaire** et des **exigences minimales** (normes de management de la qualité, ISO 9001 et OHSAS 18001, EcoVadis) et stipulé dans le contrat ou comme **partie intégrante du contrat**.

## 5. Monitoring et contrôle



**Les critères spécifiques au projet sont contrôlés en permanence**. Tout écart éventuel par rapport aux prestations convenues par contrat est répertorié et évalué avec le fournisseur dans les **entretiens de convention d'objectifs** puis rapidement corrigé si nécessaire.

# Évaluation de l'offre

Comment les critères de l'adjudicateur ont-ils été définis ?



## Description et plus-value de la méthode

L'approche utilisée pour cet achat a été développée en interne en accordant une valeur élevée à la durabilité. Cette approche comprend une procédure d'évaluation numérique qui est au point et qui peut être appliquée à des appels d'offres dans d'autres domaines. Cette procédure d'évaluation numérique n'est pas commercialisée.

**Cette méthode présente les spécificités suivantes: elle fait le lien entre les achats, la transformation des aliments et le «conditionnement» des produits / repas et elle intègre également des mesures infrastructurelles.**

Le collège d'experts a évalué les projets en examinant les critères et sous-critères ci-dessous dans le cadre d'une évaluation globale :

Critères d'évaluation	Sous-critères
<b>Déclaration du soumissionnaire</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rapport de durabilité du soumissionnaire</li><li>- Enregistrement EcoVadis</li><li>- Norme de management de la qualité; ISO 9001 et OHSAS 18001 ou concept de qualité</li></ul>
<b>Exigences minimales</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acceptation du code social et éthique de l'adjudicateur</li><li>- Mise en œuvre de la facture électronique</li></ul>
<b>Critères spécifiques au projet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Respect des standards d'alimentation (approche différenciée, voir ci-dessous)</li><li>- Concept de durabilité prenant en compte la prévention et la réduction du gaspillage de nourriture</li><li>- Concept de liquidation des restes de nourriture</li><li>- Emballages réutilisables pour les aliments et les boissons (sur place &amp; à emporter) et/ou systèmes sans emballage</li><li>- Gestion des ressources infrastructurelles (ventilation, éclairage, eau, énergie, produits de nettoyage etc.)</li><li>- Concept déchets montrant en particulier les solutions de recyclage</li></ul>
<b>Standards d'alimentation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Restauration saine et durable sur la base de standards</li></ul>

# Évaluation de l'offre

Comment les critères de l'adjudicateur ont-ils été définis ?



## Critères de durabilité spécifiques au projet, en détail

La restauration saine et durable doit être assurée par des critères de durabilité. Le soumissionnaire, le transformateur et le conditionneur des produits et plats sont intégrés dans le concept global de durabilité tout comme le consommateur.

En raison de leur nombre important, les **critères de durabilité qui s'appliquent concrètement aux produits** sont présentés **ci-après** sous forme de graphique.

L'alimentation durable est complétée par un concept de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire.

Il en résulte globalement que le menu spécial bio est environ 40% plus cher pour une valeur ajoutée donnée.

Produits de saison

- Produits frais de saison selon le guide WWF

Bio & commerce équitable

- Les produits bio et issus du commerce équitable doivent être privilégiés
- Pas de produits OGM

Produits congelés & plats préparés

- Contrôle de la valeur nutritive
- Pas d'additifs aromatiques

Alimentation saine

- Pas d'arômes artificiels
- Plats alternatifs pour les personnes avec des allergies ou intolérances alimentaires
- Au moins un plat végétarien par jour

Durabilité & déclaration

- Les calories ou valeurs nutritives des plats sont indiquées
- 50% des poissons et crustacés sont classés « vert » dans le guide WWF (recommandation WWF « à privilégier »); pas de poissons ni crustacés classés « rouge »
- Élevage respectueux

Produits régionaux vs. nationaux

- 55% des produits frais provenant de la région (60 km de rayon)
- Part de produits transportés par avion inférieure à 0,5%
- Œufs uniquement d'élevages en plein air CH
- Eau minérale provenant uniquement de sources suisses

# Recommandations

Quelle est l'utilité de cet exemple pour les autorités ? Comment ces *bonnes pratiques* peuvent-elles être reproduites ?



## Différents niveaux d'exigence

Les **exigences de durabilité** sont classées en **trois niveaux** : **déclaration du soumissionnaire, critères obligatoires et critères d'adjudication.**

Cela permet de garantir dès le départ des normes élevées et d'exclure les soumissionnaires qui ne remplissent pas les exigences minimales.

Une analyse différenciée des critères d'adjudication permet de choisir l'offre qui répond le mieux aux exigences posées.



## Définir des critères avec des indicateurs mesurables

Les **critères de durabilité devraient se référer à des indicateurs mesurables, aussi simples que possible.** Ceci permet de **garantir** que les **critères** seront **respectés.**

Pour les critères et normes qui ne sont pas directement mesurables, le programme devrait contenir des **informations et preuves qualitatives**, p.ex. des labels de qualité ou des garanties d'origine. **Leur « sérieux » devrait pouvoir être contrôlé facilement.**

Les informations manquant de clarté sont à éviter car elles laissent une marge non désirable pour le respect des critères.

**L'adjudication et la pondération sont réalisées de manière transparente.**



## Présenter le caractère global et rendre la durabilité « visible »

Les **éléments de durabilité ne doivent pas être perçus uniquement comme des aspects partiels.** Ils servent au contraire à une **évaluation globale et intégrale**, à savoir la responsabilité de l'employeur vis-à-vis de ses employés par rapport à une restauration entièrement durable dans toutes ses facettes (depuis les achats jusqu'à la valorisation finale en passant par le conditionnement).

La compatibilité avec l'**économie circulaire** et avec la **protection du climat** sont bien visibles, permettant une communication simple et claire.

La nouvelle offre est mise en œuvre depuis l'été 2021 et est très bien accueillie.



## Garantir que la durabilité sera maintenue

**Le contrat pouvant être prolongé, une qualité élevée sera garantie dès le départ dans l'offre contractuelle.** Le prestataire de services sera ainsi motivé à continuellement améliorer la durabilité (produits, mise en œuvre, recyclage, ...).

**Les labels et outils utilisés, p.ex. du WWF (guide du poisson, calendrier des saisons etc.), sont utiles pour améliorer les critères de durabilité.** Leur utilité et leur applicabilité doivent être vérifiées, et ils doivent être éventuellement améliorés.



## Applicabilité à d'autres projets et secteurs

- Le **monitoring et le contrôle** des critères de durabilité spécifiques au projet sont gérés dans ce cas de manière exemplaire par des **entretiens de convention d'objectifs** – un outil efficace qui devrait être utilisé régulièrement.
- **Une alimentation responsable et saine** et les achats qui s'y rapportent ont un impact direct sur le consommateur final et assurent la visibilité du changement de paradigme et du passage à des marchés publics durables.