



## GUIDE DES ACHATS

### *Quels facteurs prendre en compte ?*

Le nombre de facteurs à prendre en compte lorsque l'on analyse la durabilité d'une pratique est virtuellement infini alors que les études disponibles restent encore assez peu accessibles. Par ailleurs, il n'est pas simple de s'y retrouver dans le monde des filières de qualité différenciée (voir le chapitre « [Choisir des produits](#) »). Enfin, les bases de données compilant les fournisseurs sont peu nombreuses, mais surtout partielles.

Il reste qu'un gestionnaire de cuisine de collectivité est amené à très régulièrement prendre des décisions d'achat, sélectionner des fournisseurs, établir un menu, etc ... Dans cette fiche pratique vous trouverez donc :

- un outil (encore très rudimentaire) d'aide à la décision d'achat
- une sélection de bases de données de fournisseurs.

### 1. LOGIQUE DES ACHATS

Les facteurs retenus sont les suivants :

- saisonnalité (pour les fruits et légumes)
- choix des protéines (végétales ou non, type d'animal)
- proximité
- mode de production agricole
- solidarité
- conditionnement

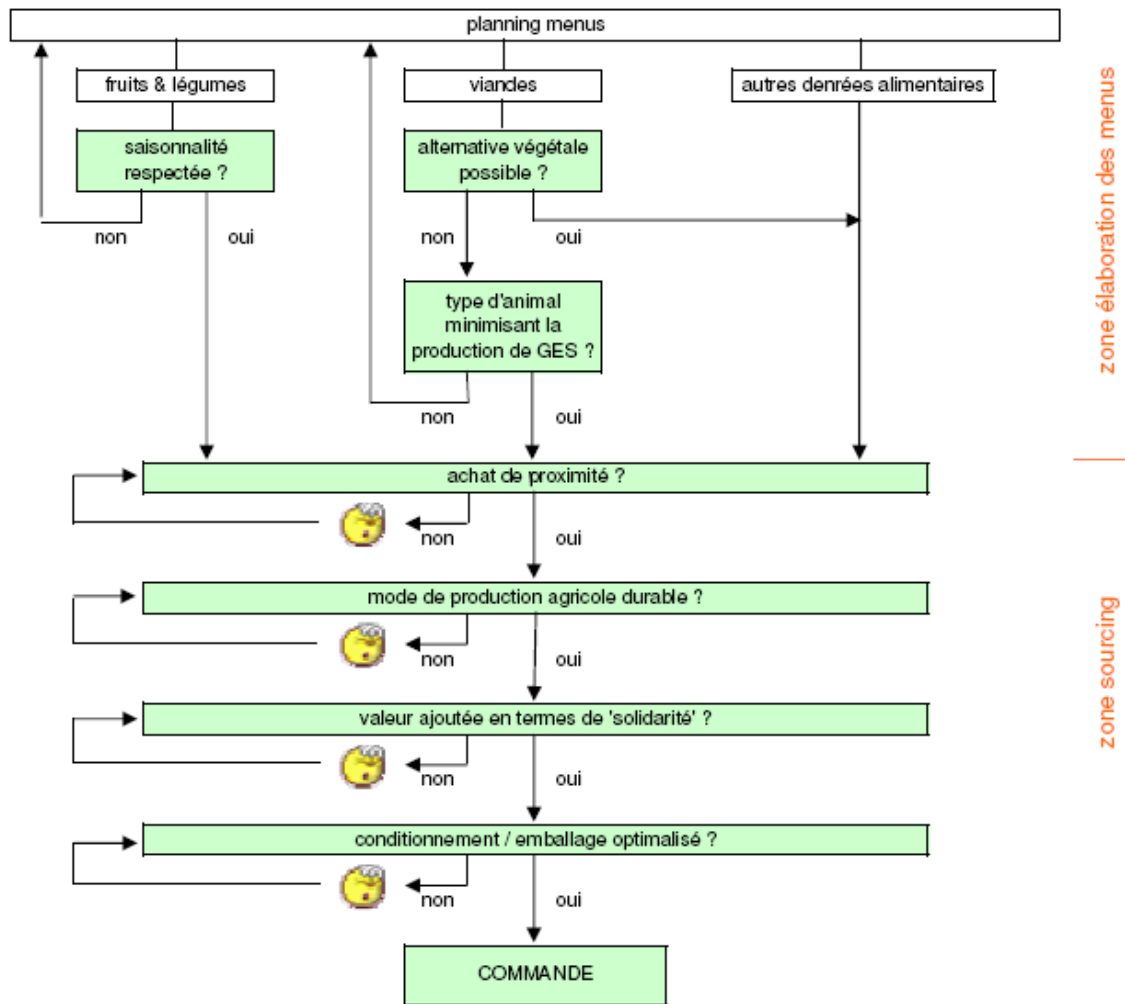
Ils ont été sélectionnés en fonction de leur pertinence pour le secteur observé et la connaissance que nous avons de leur impact en termes de durabilité. L'avenir devrait nous permettre de mieux connaître l'effet de ces facteurs et d'en introduire d'autres, non encore retenus dans la présente version. Les données actuellement disponibles dans la littérature ne nous permettent pas pour l'instant de pondérer le poids de chacun de ces critères. Au stade actuel de développement de ce modèle, des facteurs pourtant non négligeables comme les emballages (matériau, poids, aptitude au recyclage), le mode de transport (si ce n'est indirectement via la saisonnalité et la proximité) ou la taille de la commande ne sont pas pris en considération.


Il est à noter que cette logique d'achat, pour s'appliquer de manière aussi efficace que possible, doit s'appliquer **dès la préparation des menus**. Ainsi, par exemple, si un menu à servir en avril prévoit un dessert aux fraises, le raisonnement de logique d'achat durable appliqué au moment de la commande ne pourra quasiment pas fonctionner, le seul achat possible dans ce cas (vraisemblablement des fraises produites en Espagne au moyen de techniques de production, d'irrigation et de traitement des sols extrêmement énergétivores et dommageables pour l'environnement mais aussi pour les ouvriers agricoles qui y sont employés, puis transportées sur 2.000 km en camion frigorifique) ne pourra évidemment plus être considéré comme le plus durable possible.

Enfin cette approche sera à prendre avec relativité. Un modèle tel que celui-ci doit vous aider à guider vos choix et non viser à remplacer votre bon sens et votre professionnalisme.



Arbre de décision : logique d'achats durables (voir remarques importantes ci-dessus) (\*)



 = chercher une source d'approvisionnement alternative

(\*) réalisé en bonne part sur base du mémoire de H. COPPEE : Introduire les produits alimentaires issus de l'agriculture biologique dans les collectivités scolaires – Etude des enjeux environnementaux (ULB 2008, IGEAT, Master en Sciences et Gestion de l'Environnement).

## 2. BASES DE DONNEES DES FOURNISSEURS

### 2.1 PRODUITS ISSUS DU COMMERCE EQUITABLE

- L'association « Max Havelaar » (rue du Trône 173 à 1050 Bruxelles – 02/500.10.60) gère les licences de la marque et dispose de listes de produits et de distributeurs. [www.maxhavellar.be](http://www.maxhavellar.be).
- L'association Oxfam – Magasins du Monde (rue Provinciale 285 à 1301 Wavre – 010/43.79.50) dispose d'un réseau d'une bonne centaine de points de vente (liste sur [www.madeindignity.be](http://www.madeindignity.be)). Les produits alimentaires importés en Belgique par Oxfam sont distribués par la firme OBN (av. Gouverneur Bovesse 1 à 5100Jambes – 081/31.24.29 ([www.obnvending.com](http://www.obnvending.com))).

## 2.2. PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- L'association Bioforum (Chaussée de Namur 47 à 5030 Gembloux – 081/61.46.55) dispose d'un département susceptible de conseiller ou même d'encadrer les démarches de collectivités vers une alimentation durable. Ces personnes peuvent vous renvoyer vers des fournisseurs (producteurs, transformateurs ou distributeurs) en fonction de vos demandes spécifiques.
- Sur le site web de cette même association ([www.bioforum.be](http://www.bioforum.be)), vous trouverez un moteur de recherche permettant d'identifier des producteurs, transformateurs ou magasins, si souhaité par régions (mais cependant sans garanties spécifiques d'une aptitude à travailler avec le secteur de la restauration collective).

## 2.3. POIRES ET POMMES DE CULTURE INTEGREE

- Fruitnet scrl distribue en saison des fruits de production belge (complétant le calendrier par des fruits d'origine française et néo-zélandaise) : 100 route de Maastricht à 4600 Visé – 04/379.26.76 – [www.fruitnet.be](http://www.fruitnet.be)

## 2.4. PRODUITS DE LA PECHE

- Des poissons d'élevage biologique sont disponibles chez les grossistes spécialisés en produits biologiques.
- Il est possible de vérifier auprès de son fournisseur s'il dispose d'une offre de produits portant le label MSC (Marine Stewardship Council).

Lien vers la base de données des fournisseurs livrant en Région bruxelloise : [www.restaurationcollectivedurable.be](http://www.restaurationcollectivedurable.be)

