



**DESCRIPTIF DE MARCHÉ**  
FABRICANTS EN ÉCONOMIE SOCIALE  
DANS LE CADRE DU PROJET PILOTE  
DÉVELOPPEMENT D'UNE FILIÈRE  
DE POTAGE-COLLATION DE TOP QUALITÉ  
POUR 20 ÉCOLES  
À ENCADREMENT DIFFÉRENCIÉ

15 décembre 2020

Avec le soutien de la



## 1. Introduction :

Dans le cadre du plan de sortie de la pauvreté 2020-2024, le Gouvernement Wallon, à l'initiative de la Ministre de la Santé, de l'Action sociale et de l'Égalité des chances, Christie Morreale, a marqué son accord pour lancer un vaste projet pilote dont l'objectif est de **fournir des collations saines, durables et gratuites à destination des enfants des écoles à encadrement pédagogique différencié.**

De plus, dans un contexte malmené, comme celui que nous connaissons actuellement, le potage est une option qualitative réaliste, minimale, une vraie solution "de crise", source de plus de résilience, à tester et mettre en œuvre au plus vite.

## 2. Objet général du marché :

**Fournir du potage-collation** de top qualité 2X par semaine :

- 15 semaines entre mars et juin 2021
- 25 semaines entre septembre 2021 et juin 2022

**Livré à l'école, en liaison froide ou chaude**

**Dans 20 écoles** au total, réparties sur chaque province wallonne :

- 2 sur le Brabant Wallon
- 3 sur Namur
- 3 sur le Luxembourg
- 6 sur Liège
- 6 sur le Hainaut

**Le fabricant sera accompagné par le CDCD dans la mise en place de la filière, la recherche de matières premières, les recettes de potages et la relation avec les écoles.**

## 3. Critères à respecter :

### **CRITÈRES DE QUALITÉ :**

**A. Le potage-collation est fabriqué uniquement avec des produits frais : végétaux, légumes, aromates :**

- PLEINS DE VIE : sans traitements nocifs, bio, biolocaux\*
- LES PLUS LOCAUX POSSIBLE : de saison, prix juste ou équitable
- Sans crème, bouillon, aides culinaires, huiles industrielles etc.

\*Nous utilisons l'adjectif BIOLOCAL parce qu'il dépasse le débat "local" < > "bio" ;

-Le seul critère "local" ne garantit pas la qualité recherchée pour les écoles ;

-Le terme "bio" n'est utilisable que si le produit final est certifié ;

-L'offre en végétaux & légumes certifiés bio est inférieure à la demande et encore peu adaptée pour les collectivités (volumes, légumes sous-vide...) ;

-La dynamique vise à impliquer les producteurs bio mais aussi locaux et non-labellisés bio, en conversion ou en transition, qui s'engagent sur des pratiques similaires au cahier des charges bio, sans pesticides et traitements nocifs. Ce type de relation est possible en circuit-court, sur base de la confiance mutuelle et sera validé dans le temps. C'est un des buts de ce projet pilote.

- B. **Le potage-collation contient environ 380 grammes de légumes par litre**  
Cette moyenne varie bien sûr en fonction du type de légume, plus ou moins épaississant. Le potage-collation est plus léger qu'un potage de midi classique, prévu pour être nourrissant.
- C. **Le potage-collation est fabriqué en suivant les recettes proposées par le CDCD**
- D. **Le potage-collation est mixé, il a une texture fine et homogène**

### CRITÈRES D'ÉQUIPEMENT :

- A. **Conformité Afsca** de la cuisine
- B. Infrastructure permettant de **transformer des produits bruts de producteurs bio locaux en produit fini** directement livrable dans les écoles :
  - Légumerie
  - Chambre froide
  - Découpe légumes
  - Douches en suffisance
  - Mixer performant
  - Sous-videuse pour poches de 3L, idéalement
- C. **Capacité de produire 75 litres de potage-collation par école et par semaine**  
(CF nombre d'écoles prévues par province)

### CRITÈRES DE LOGISTIQUE :

- A. **Capacité de livrer les écoles à encadrement différencié de la région**, qui seront sélectionnées sur base du critère de proximité avec le fabricant.
- B. **Capacité de liaison froide et/ou chaude** :
  - Liaison froide en poche sous-vide de 3L
  - Liaison chaude en conteneur isotherme à robinet\* de 10 et/ou 19L



Lancement projet pilote : gratuité pour les familles

Pérennité & autonomie... accessibilité & solidarité

\*Le projet pilote prévoit un budget de soutien pour du petit matériel complémentaire, en cas de besoin.

### CRITÈRES SOCIAUX :

- A. Le fabricant est un acteur de l'économie sociale et/ou de la réinsertion socio-professionnelle ayant un objectif social en lien avec ce marché
- B. Le fabricant garantit dans son offre :
  - Des prix rémunérateurs pour les producteurs biolocaux
  - Un coût personnel offrant de bonnes conditions de travail en cuisine

### CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX :

Le potage-collation est réalisé à partir de produits :

- Issus de l'agriculture biolocale respectueuse de notre milieu de vie
- Issus de la production wallonne ou belge, ou non cultivés en Belgique, mais garantissant alors une rémunération juste aux producteurs
- De saison

## 4. Documents à fournir pour ce marché :

- A. Vos coordonnées complètes (personne de contact)
- B. En 10 lignes, votre motivation pour le projet, en lien avec votre objet social
- C. Votre expérience en alimentation durable et/ou bio, biolocale
- D. Une liste de votre matériel pour la réalisation du potage-collation et la livraison
- E. Votre offre de prix liaison froide et chaude **AU LITRE** tout compris (transport, caution containers etc.)
- F. Quelques photos de la cuisine et du matériel (pour une première analyse, avant rencontre-visite du CDCD)

## 5. Echéance

**Votre offre doit être envoyée par mail, au plus tard le 18 janvier 2021, à la cellule du CDCD active sur votre province.**

Liste des cellules ici : [www.collectifcantinesdurables.be/contacts](http://www.collectifcantinesdurables.be/contacts)

*Une première sélection sera faite sur base des offres reçues, nous reprendrons ensuite contact avec vous dans la quinzaine pour une rencontre-visite de votre infrastructure. Nous vous remercions pour votre offre.*