



DOCUMENT TRADUIT À L'EXTÉRIEUR

**Alimentation et services de restauration**  
**Fiche Produit pour les marchés publics écologiques (MPE)**

**1. Champ d'application**

La présente fiche énonce des recommandations applicables à l'**achat d'aliments** et de **services de restauration**.

Des spécifications sont proposées pour les catégories de produits suivantes: les fruits et légumes, les produits aquacoles, halieutiques, carnés et laitiers et les boissons alcooliques et non alcooliques, ainsi que pour la prestation de services de restauration connexes.

En ce qui concerne les aliments, les critères **de base** se rapportent aux méthodes de production biologique et aux déchets d'emballage, tandis que les critères **élaborés** intègrent également d'autres aspects, comme l'achat d'aliments produits conformément à des normes de production intégrée<sup>1</sup> et le bien-être des animaux.

En ce qui concerne les services de restauration, les critères **de base** portent sur les aliments biologiques, la minimisation et la collecte sélective des déchets, tandis que les critères **élaborés** y ajoutent des critères de sélection environnementaux, l'utilisation de papier et de produits de nettoyage, le matériel de cuisine, la nutrition, etc.

---

<sup>1</sup> Systèmes de gestion intégrée des cultures dans l'Union européenne. Rapport final modifié soumis à la DG Environnement de la Commission européenne. Consultation d'Agra CEAS. Mai 2002.  
[http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm\\_finalreport.pdf](http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf)



## Principaux impacts environnementaux

Impact	Approche MPE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Eutrophisation<sup>2</sup>, acidification<sup>3</sup> and incidences toxiques sur la santé humaine et l'environnement (faune et flore) dues aux résidus d'engrais et de pesticides présents dans l'eau, l'air, les sols et les aliments</li> <li>Incidence néfaste sur la santé des agriculteurs au travail en raison de la manipulation et de l'utilisation incorrectes de certains pesticides et engrais</li> <li>Érosion des sols, destruction des forêts et perte de biodiversité provoquées par des pratiques agricoles inappropriées, une production animale surintensive et des pratiques de pêche et d'aquaculture intensives</li> <li>Cruauté envers les animaux en raison d'un manque de respect du bien-être animal</li> <li>Consommation élevée d'énergie et d'eau dans la production et la transformation d'aliments</li> <li>Déchets d'emballage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achat d'aliments biologiques</li> <li>Achat d'aliments produits dans le cadre de «systèmes de production intégrée»</li> <li>Achats de produits issus de l'aquaculture ou de la pêche élevés ou capturés selon des méthodes durables</li> <li>Achats de produits d'élevage conformes à des normes élevées de bien-être</li> <li>Achat de produits de saison</li> <li>Achat en vrac ou dans des emballages contenant un taux élevé de matériau recyclé</li> <li>Utilisation de couverts, de vaisselle, de verres et de nappes réutilisables</li> <li>Utilisation de produits en papier respectueux de l'environnement</li> <li>Collecte sélective des déchets et formation du personnel</li> </ul>

<sup>2</sup> L'eutrophisation désigne le phénomène par lequel une trop grande quantité de nutriments se concentrent dans des points d'eau (p. ex. lacs, estuaires ou cours d'eau à faible débit) et entraînent ainsi une croissance excessive de végétaux (algues, mauvaises herbes, etc.). Lorsque ces plantes en surnombre meurent et se décomposent, l'oxygène dissous dans l'eau se raréfie, ce qui peut provoquer la mort d'organismes aquatiques (notamment les poissons). Les nutriments peuvent provenir de nombreuses sources anthropiques (humaines), comme les engrais épandus dans les champs, l'érosion des sols, le dépôt d'azote issu de l'atmosphère, les rejets de stations de traitement des eaux usées et les eaux usées urbaines non traitées.

<sup>3</sup> L'acidification désigne l'accumulation d'acides sulfuriques et nitriques excessifs dans les sols, l'eau et l'air à cause de dépôts acides. Ces dépôts proviennent d'émissions anthropiques (humaines), principalement de dioxyde de soufre, d'oxyde d'azote et d'ammoniac, issues par exemple de l'utilisation de fumier animal et d'autres substances d'amendement des sols dans l'agriculture et de rejets industriels. Les dépôts acides ont un impact négatif sur l'eau, les forêts et les sols: ils engendrent une défoliation et un affaiblissement des arbres; ils peuvent modifier le pH des sols et de l'eau par la concentration de métaux lourds et d'autres substances nocives ayant des effets toxiques sur les sols et les organismes aquatiques; ils peuvent également endommager les bâtiments et les monuments.



- Consommation élevée d'agents de nettoyage et autres substances chimiques susceptibles de nuire à la santé du personnel de cuisine et à l'environnement par le rejet des eaux usées
  - Consommation élevée d'eau et d'énergie par les appareils de cuisine
  - Émissions de CO<sub>2</sub> et d'autres polluants générées par les modes de transport utilisés pour réaliser les services de restauration
- 
- Minimisation de l'utilisation de substances chimiques dangereuses et utilisation de produits de nettoyage et de détergents de vaisselle respectueux de l'environnement
  - Achat d'appareils de cuisine à faible consommation d'eau et d'énergie
  - Amélioration des itinéraires de transport et de l'efficacité énergétique et baisse des émissions des véhicules utilisés pour fournir les services de restauration

### 3. Alimentation - Critères MPE

#### 3.1 Alimentation - Critères MPE de base

<b>Objet</b>
Achat d'aliments (ou d'une catégorie déterminée de produits alimentaires) issus au moins partiellement de modes de production biologiques
<b>Spécifications</b>
1. [X] % des [soit une catégorie de produits déterminée, comme les produits laitiers, la viande et les légumes, soit une liste de produits précis, p. ex. les pommes de terre, les tomates, le bœuf et les œufs] doivent être issus d'un mode de production biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007. <b>Vérification:</b> les produits porteurs d'un label biologique communautaire ou national sont réputés conformes.
<b>Critères d'attribution</b>



Des points supplémentaires seront attribués dans les cas suivants:

1. Les aliments biologiques: une fraction de produits issus de modes de production biologiques supérieure à l'exigence minimale de la spécification.  
**Vérification**: cf. plus haut.
2. L'emballage: le pourcentage de produits qui:
  - sont fournis dans des emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45 %;
  - sont fournis dans des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables;
  - ne sont pas fournis en portions individuelles (emballages individuels).

**Vérification**: le fournisseur doit présenter une déclaration signée indiquant les critères qu'il est en mesure de remplir. Le pouvoir adjudicateur contrôle la conformité tout au long de la durée du contrat et des sanctions appropriées sont imposées en cas de non-conformité.

### 3.2 Alimentation - Critères MPE élaborés

<b>Objet</b>
Achat d'aliments (ou d'une catégorie déterminée de produits alimentaires) comprenant un pourcentage de produits issus de modes de production biologiques et intégrés et des emballages aussi réduits que possible
<b>Spécifications</b>
Les produits doivent respecter la spécification énoncée dans les <b>critères de base</b> . En complément: 2. Parmi les produits non biologiques subsistants, [X] % des [soit une catégorie de produits déterminée, comme les produits laitiers, la viande et les légumes, soit une liste de produits précis, p. ex. les pommes de terre, les tomates, le bœuf et les œufs] doivent être produits conformément aux critères de la production intégrée ou d'un système équivalent. <b>Vérification</b> : les produits porteurs du label régional/national de la production intégrée sont réputés conformes. Si les produits ne sont pas certifiés, le soumissionnaire doit fournir la preuve appropriée (notamment une liste des substances chimiques utilisées dans la production, les conditions en matière de bien-être des animaux, etc.) du respect de chacune des exigences définies dans les normes régionales/nationales de la production intégrée.
<b>Critères d'attribution</b>



Des points supplémentaires sont attribués pour les produits conformes aux deux critères d'attribution énoncés dans les **critères de base**.

Des points supplémentaires sont également attribués pour les produits conformes aux critères d'attribution complémentaires suivants:

**2. Production intégrée:** une fraction de produits issus de sources de production intégrée supérieure à l'exigence minimale de la spécification.

**Vérification:** les produits porteurs du label régional/national de la production intégrée sont réputés conformes.

Si les produits ne sont pas certifiés, le soumissionnaire doit fournir la preuve appropriée (notamment une liste des substances chimiques utilisées dans la production, les conditions de bien-être des exploitations agricoles, etc.) du respect de chacune des exigences définies dans les normes régionales/nationales de la production intégrée.

**3. Produits issus de l'aquaculture et de la pêche:** la proportion de produits issus de l'aquaculture et de la pêche qui sont capturés ou élevés au moyen de pratiques et de procédés durables tels que définis dans un label applicable à la pêche et à l'aquaculture durables.

**Vérification:** les produits de l'aquaculture et de la pêche porteurs d'un label attestant de pratiques de pêche ou d'aquaculture durables sont réputés conformes. Tout autre moyen de preuve approprié indiquant clairement le respect des critères de pêche ou d'aquaculture durable d'un label applicable à la pêche et à l'agriculture durables est également admis.

**4. Normes de bien-être animal:** la proportion de produits animaux qui sont produits dans le respect de normes élevées de bien-être animal conformément aux lignes directrices nationales.

**Vérification:** les produits accompagnés d'une preuve appropriée du respect de normes facultatives nationales pertinentes dépassant la législation contraignante, telle que la certification d'un organisme reconnu, sont réputés conformes. À défaut, le soumissionnaire doit fournir une autre preuve appropriée du respect de normes de bien-être animal.

**5. Emballage:** le pourcentage de produits qui:

- sont fournis dans des emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45 %;
- sont fournis dans des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables;
- ne sont pas fournis en portions individuelles (emballages individuels).

**Vérification:** les fournisseurs doivent présenter une déclaration signée indiquant les critères auxquels leurs produits peuvent satisfaire. Le pouvoir adjudicateur contrôle la conformité tout au long de la durée du contrat et des sanctions appropriées sont imposées en cas de non-conformité.

### 3.3 Notes explicatives

**Critères de production intégrée:** dès lors que les critères de production intégrée ne sont pas internationaux, il faut dans chaque pays identifier les produits porteurs de cette certification qui sont disponibles et faire référence aux normes appropriées.



**Produits issus de l'aquaculture et de la pêche:** eu égard au grand nombre de labels existants pour les produits de la pêche et de l'aquaculture durables, une définition relativement ouverte de ce critère a été établie. À titre alternatif, il serait possible d'utiliser les critères d'un label spécifique (informations dans le [rapport de référence](#)), pour autant que d'autres moyens de preuve de la conformité soient également admis.

**Normes de bien-être animal:** dans certains États de l'Union européenne, les gouvernements nationaux ont créé des systèmes de certification volontaires afin d'améliorer le bien-être des animaux. Ces systèmes constituent alors un outil de contrôle utile pour les pouvoirs adjudicateurs.

**Pourcentage d'aliments biologiques:** le pouvoir adjudicateur doit préciser le mode de calcul du pourcentage, à savoir si le calcul est réalisé sur la base du volume, du poids ou des dépenses.

**Emballage:** aux termes de l'article 3 de la directive 94/62/CE du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballage, l'«emballage» est uniquement constitué de:

(a) l'emballage de vente ou emballage primaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur;

(b) l'emballage groupé ou emballage secondaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques;

(c) l'emballage de transport ou emballage tertiaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.

**Critères d'attribution:** le pouvoir adjudicateur doit indiquer dans l'avis de marché et l'appel d'offres le nombre de points supplémentaires attribués pour chaque critère d'attribution. Les critères environnementaux devraient représenter un total cumulé d'au moins 10 à 15 % des points disponibles.

Lorsque le critère d'attribution est formulé en termes de «meilleure performance par rapport aux minima requis dans les spécifications», les points seront attribués au prorata de la performance supplémentaire.

## 4. Services de restauration - Critères MPE

### 4.1 Services de restauration – Critères MPE de base

<b>Objet</b>
Contrat de services de restauration comprenant la fourniture d'aliments dont un pourcentage de produits sont issus de modes de production biologiques et dont l'exécution respecte l'environnement.
<b>Spécifications</b>



### Alimentation

1. [X] % des [soit une catégorie de produits déterminée, comme les produits laitiers, la viande et les légumes, soit une liste de produits précis, p. ex. les pommes de terre, les tomates, le bœuf et les œufs] utilisés dans le cadre de la prestation des services doivent être issus de modes de production biologiques au sens du règlement (CE) n° 834/2007. **Vérification:** les fournisseurs présentant un certificat de label écologique de type I pour les restaurants sont réputés satisfaire au présent critère s'ils précisent le pourcentage d'aliments biologiques qui seront utilisés dans l'exécution du contrat. À titre alternatif, les fournisseurs doivent indiquer dans l'offre proposée comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits porteurs d'un label biologique communautaire ou national sont réputés conformes.
2. [Lorsque l'entreprise contractante définit les menus] Dans la mesure du possible, les principaux fruits, légumes et produits de la mer utilisés dans le cadre de la prestation des services sont choisis selon les saisons. Les lignes directrices recommandées figurent dans le calendrier saisonnier de l'annexe X [à élaborer par le pouvoir adjudicateur].

### Critères d'attribution

Des points supplémentaires sont attribués pour:

1. les aliments biologiques: une fraction de produits issus de modes de production biologiques qui soit supérieure à l'exigence minimale de la spécification.

**Vérification:** les fournisseurs présentant un certificat de label écologique de type I pour les restaurants sont réputés satisfaire au critère s'ils précisent le pourcentage d'aliments biologiques qui seront utilisés dans le cadre de l'exécution du contrat. À titre alternatif, les fournisseurs doivent indiquer dans l'offre proposée comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits porteurs d'un label biologique communautaire ou national sont réputés conformes.

2. l'emballage: le pourcentage de produits qui:

- sont fournis dans des emballages secondaires et/ou de transport contenant un taux de matériau recyclé supérieur à 45 %;
- sont fournis dans des matériaux d'emballage à base de matières premières renouvelables;
- ne sont pas fournis en portions individuelles (emballages individuels).

**Vérification:** les fournisseurs présentant un certificat de label écologique de type I pour les restaurants sont réputés satisfaire au critère si le certificat intègre les exigences ci-dessus. À défaut, les soumissionnaires doivent présenter une déclaration signée indiquant les critères qu'ils sont en mesure de respecter. Le pouvoir adjudicateur contrôle la conformité tout au long de la durée du contrat et des sanctions appropriées sont imposées en cas de non-conformité.

### Clauses d'exécution du contrat



<p><u>1. Production de déchets</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afin de réduire la production de déchets, les aliments et les boissons doivent être servis à l'aide de couverts, de verres, de vaisselle et de nappes réutilisables ou à l'aide de couverts, de vaisselle ou d'autres accessoires de restauration à base de matières premières renouvelables.</li> <li>• Les déchets produits lors de la prestation des services sont collectés séparément selon le système public de collecte des déchets, qui comprend les catégories des [définir ici les catégories de déchets spécifiques à collecter séparément en application des règles administratives locales].</li> </ul>
<p><u>2. Transport</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les véhicules utilisés pour la prestation des services doivent au moins satisfaire aux prescriptions en matière d'émissions de la norme EURO 4 ou IV. Les fournisseurs doivent soumettre une liste des véhicules utilisés dans le cadre de la prestation des services, ainsi que les fiches techniques respectives de ces véhicules mentionnant leurs niveaux d'émission respectifs.</li> </ul>

#### 4.2 Services de restauration - Critères MPE élaborés

<p><b>Objet</b></p> <p>Contrat de services de restauration comprenant la fourniture d'aliments issus en partie d'une production biologique et intégrée, et dont l'exécution respecte l'environnement</p>
<p><b>Critères de sélection</b></p> <p>Le contractant doit prouver sa capacité technique et professionnelle à satisfaire aux aspects environnementaux du contrat par l'un des moyens suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un système de gestion environnementale (SGE) applicable aux services de restauration (p. ex. l'EMAS, la norme ISO 14001 ou un instrument équivalent [insérer d'autres systèmes officiels nationaux ou régionaux]);</li> <li>• une politique environnementale relative aux opérations de restauration et des instructions ou des procédures de travail assurant un mode de prestation des services respectueux de l'environnement;</li> <li>• une expérience antérieure de l'application de mesures de gestion environnementale dans des contrats similaires.</li> </ul>
<p><b>Spécifications</b></p> <p>Les services de restauration doivent respecter les deux spécifications énoncées dans les <b>critères de base</b>. Ils doivent également respecter les spécifications suivantes:</p>



Alimentation

3. Parmi les produits non biologiques subsistants, [X] % des [soit une catégorie de produits déterminée, comme les produits laitiers, la viande et les légumes, soit une liste de produits précis, p. ex. les pommes de terre, les tomates, le bœuf et les œufs] visés par la prestation des services doivent être produits conformément aux critères de la production intégrée ou d'un système équivalent.

**Vérification:** les fournisseurs doivent indiquer comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits porteurs du label régional/national de production intégrée sont réputés conformes à ce critère. Si les produits ne sont pas certifiés, le soumissionnaire doit fournir la preuve appropriée (notamment une liste des substances chimiques utilisées dans la production, les conditions en matière de bien-être animal, etc.) du respect de chacune des exigences définies dans les normes régionales/nationales de production intégrée.

4. Produits en papier

Les produits en papier, tels que l'essuie-tout ou les nappes en papier, utilisés dans le cadre de la prestation des services doivent être fabriqués à partir de fibres recyclées ou de fibres vierges provenant de forêts exploitées selon le principe de gestion durable.

**Vérification:** les produits porteurs du label écologique européen ou de tout label écologique national sont réputés conformes, mais une autre preuve appropriée, telle qu'un dossier technique du fabricant ou un rapport d'essai, est également admise.

Critères d'attribution



Des points supplémentaires sont attribués pour les services de restauration qui respectent les deux **critères d'attribution de base** énoncés.

Des points supplémentaires sont également attribués pour les services de restauration qui respectent en outre les critères d'attribution suivants:

**3. Production intégrée:** une fraction de produits issus de modes de production intégrés qui soit supérieure à l'exigence minimale de la spécification.

**Vérification:** les fournisseurs doivent indiquer comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits porteurs du label régional/national de production intégrée sont réputés conformes à ce critère. Si les produits ne sont pas certifiés, le soumissionnaire doit fournir la preuve appropriée (notamment une liste des substances chimiques utilisées dans la production, les conditions en matière de bien-être animal, etc.) du respect de chacune des exigences définies dans les normes régionales/nationales de production intégrée.

**4. Produits issus de l'aquaculture et de la pêche:** la proportion de produits issus de l'aquaculture et de la pêche (par rapport au volume total de produits achetés) utilisés dans le cadre de la prestation des services, qui sont capturés ou élevés au moyen de pratiques et de procédés durables tels que définis dans un label applicable à la pêche et à l'aquaculture durables.

**Vérification:** les fournisseurs doivent indiquer dans l'offre proposée comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits de l'aquaculture et de la pêche porteurs d'un label attestant de pratiques de pêche ou d'aquaculture durables sont réputés conformes. Tout autre moyen de preuve approprié indiquant clairement le respect des critères de pêche ou d'aquaculture durable d'un label applicable à la pêche et à l'aquaculture durables est également admis.

**5. Normes de bien-être animal:** la proportion de produits animaux utilisés dans le cadre de la prestation des services et obtenus dans le respect de normes élevées de bien-être animal conformément aux lignes directrices nationales.

**Vérification:** les fournisseurs doivent indiquer dans l'offre proposée comment ils ont l'intention de satisfaire à cette obligation. Les produits accompagnés d'une preuve appropriée du respect de normes facultatives nationales pertinentes dépassant la législation contraignante, par exemple la certification d'un organisme reconnu, sont réputés conformes. À défaut, le soumissionnaire doit fournir une autre preuve appropriée du respect de normes de bien-être animal.



**6. Matériel:** les critères suivants doivent être respectés:

- les réfrigérateurs et congélateurs utilisés dans le cadre de la prestation des services ne contiennent ni substances nocives pour la couche d'ozone (HCFC) ni HFC;
- le matériel utilisé satisfait à une ou plusieurs des normes d'efficacité énergétique suivantes, lorsque ces normes s'appliquent: Energy Star, le label énergétique européen (catégorie A) ou [autres normes nationales] ou normes équivalentes;
- le matériel utilisé est efficace sur le plan de la consommation d'eau conformément au label européen (catégorie A) ou à des normes équivalentes.

**Vérification:** les fournisseurs doivent dresser une liste du matériel utilisé pour la prestation des services identifiant les éléments porteurs de labels d'efficacité applicables ou présenter d'autres preuves appropriées du respect de ces critères.

**7. Produits de nettoyage:** les produits de nettoyage utilisés dans la réalisation des services doivent respecter les critères suivants:

(insérer les critères de base de la [fiche produit sur les produits et services de nettoyage](#))

**Vérification:** (insérer le moyen de contrôle des critères de base de la [fiche produit sur les produits et services de nettoyage](#))

**Clauses d'exécution du contrat**

Le contractant doit respecter les deux clauses d'exécution du contrat énoncées dans les **critères de base**.

De plus, le contractant doit respecter les clauses contractuelles suivantes:

**3. Formation du personnel**

- Le personnel de restauration doit être formé sur la minimisation des déchets, la gestion et la collecte sélective des déchets, ainsi que sur l'information relative aux produits (origine et qualité environnementale et sociale des produits). Le contractant doit présenter un plan de formation dès l'attribution du contrat, et un certificat mentionnant la formation suivie par les membres du personnel nouvellement engagés et permanents doit être soumis au pouvoir adjudicateur à l'expiration du contrat.

**4. Gestion des services**

- [Si des critères de sélection ne sont pas mentionnés] Le contractant s'efforce de garantir que, dans la mesure du possible, les aliments utilisés dans le cadre de la prestation des services sont produits d'une manière qui minimise les incidences négatives sur l'environnement. Dans les six premiers mois du contrat, le contractant doit donc se doter de procédures environnementales structurées et documentées au moins pour les domaines suivants:
  - l'évaluation des aspects environnementaux les plus importants des services fournis;
  - le choix, la manipulation et la conservation des aliments;
  - la minimisation et la collecte sélective des déchets;
  - la diminution de la consommation d'énergie et d'eau dans le transport et la préparation des aliments;
  - la formation.



### 4.3 Notes explicatives

**Pourcentage d'aliments biologiques:** le pouvoir adjudicateur doit préciser le mode de calcul du pourcentage, à savoir si le calcul est réalisé sur la base du volume, du poids ou des dépenses.

**Critères de production intégrée:** dès lors que les critères de production intégrée ne sont pas internationaux, il faut dans chaque pays identifier les produits porteurs de cette certification qui sont disponibles et faire référence aux normes appropriées.

**Produits de saison:** les produits de saison désignent les produits cultivés à l'extérieur dans la région où les achats sont effectués. Chaque pouvoir adjudicateur doit joindre en annexe à l'appel d'offres un «calendrier» des aliments de saison de la région, élaboré par ses soins ou préexistant, indiquant les mois pendant lesquels les principales denrées alimentaires (principalement les fruits et les légumes, mais aussi les produits de la mer) sont cultivées à l'extérieur ou pêchées dans la région. Il n'est toutefois pas obligatoire que ces denrées proviennent effectivement de la région.

**Produits issus de l'aquaculture et de la pêche:** eu égard au grand nombre de labels existants pour les produits de la pêche et de l'aquaculture durables, une définition relativement ouverte de ce critère a été établie. À titre alternatif, il serait possible d'utiliser les critères d'un label spécifique (informations dans le [rapport de référence](#)), pour autant que d'autres moyens de preuve de la conformité soient également admis.

**Normes de bien-être animal:** dans certains États de l'Union européenne, les gouvernements nationaux ont créé des systèmes de certification volontaires afin d'améliorer le bien-être des animaux. Ces systèmes constituent alors un outil de contrôle utile pour les pouvoirs adjudicateurs.

**Emballage:** aux termes de l'article 3 de la directive 94/62/CE du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballage, l'«emballage» est uniquement constitué de:

(a) l'emballage de vente ou emballage primaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur;

(b) l'emballage groupé ou emballage secondaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques;

(c) l'emballage de transport ou emballage tertiaire, c'est-à-dire l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.

**Critères d'attribution:** le pouvoir adjudicateur doit indiquer dans l'avis de marché et l'appel d'offres le nombre de points supplémentaires attribués pour chaque critère d'attribution. Les critères environnementaux devraient représenter un total cumulé d'au moins 10 à 15 % des points disponibles.

Lorsque le critère d'attribution est formulé en termes de «meilleure performance par rapport aux minima requis dans les spécifications», les points seront attribués au prorata de la performance supplémentaire.