



Commune de  
**Steinfort**

# **Directives de la commune de Steinfort en matière d'achats alimentaires durables**

## Table des matières

1. Contexte et principes .....	1
2. Compétences et responsabilités.....	1
3. Aliments biologiques et régionaux .....	1
4. Aliments issus du commerce équitable .....	4

## **1. Contexte et principes**

A travers l'exploitation de ses bâtiments communaux et ses missions et services administratifs et techniques pour les citoyens, la commune de Steinfort contribue directement à la consommation de matières premières non renouvelables et à l'émission de gaz à effet de serre.

Afin de réduire au maximum cet impact, les directives de la commune en matière d'achats alimentaires sont reprises ci-dessous. Celles-ci sont complémentaires aux directives d'achat générales de la commune, établies dans le cadre du Pacte Climat.

## **2. Compétences et responsabilités**

Les directives fixées doivent être prises en compte dans le fonctionnement de l'administration communale, lors des achats et de l'attribution de services. Outre leur impact direct, la commune souhaite également jouer un rôle de modèle pour ses citoyens et les inciter à faire de même, tout en exerçant une influence positive sur les associations, les fournisseurs, les prestataires de services, l'HORECA et les magasins.

La responsabilité de l'application uniforme des directives d'achat incombe à l'administration communale. L'ensemble des collaborateurs chargés de l'achat de denrées alimentaires doivent appliquer les présentes directives d'achat. La Maison relais dispose en outre d'un cahier des charges spécifique pour l'achat de denrées alimentaires. La commune s'efforcera également de sensibiliser l'école primaire à l'achat de denrées alimentaires durables et de proposer des mesures graduelles.

Les nouveaux collaborateurs ou les fournisseurs tiers mandatés par la commune doivent être informés des directives d'achat et, le cas échéant, formés.

Lors d'appels d'offres publics et de commandes passées à des fournisseurs tiers ou à des sous-traitants, les directives d'achat, telles que décrites ci-dessous, doivent être reprises par écrit dans le contrat.

Une fois par an, un événement public doit être organisé pour informer et sensibiliser à l'alimentation durable.

De plus, les médias de la commune doivent fournir des informations sur l'ensemble des directives d'achat et/ou sur les effets d'un achat durable.

Les directives d'achat sont accessibles au public, notamment sur le site Internet de la commune.

## **3. Aliments biologiques et régionaux**

Afin de soutenir une agriculture régionale et durable, la commune de Steinfort s'est fixé des critères d'achat. Ceux-ci s'appliquent aux achats internes de l'administration (tels que les collations et les boissons pour le personnel), aux événements internes (réunions des commissions et du conseil, réceptions communales, réunions internes des collaborateurs communaux) et aux

événements publics organisés par la commune. Si des fournisseurs tiers sont chargés de la transformation des denrées alimentaires, les critères suivants doivent être inclus dans le contrat ou le cahier des charges.

Les critères de base sont les suivants :

- Au moins 50% des dépenses totales dédiées à l'achat de denrées alimentaires doivent être consacrées à des denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique (le label biologique de l'UE – voir règlement (CE) n° 834/2007 sur l'agriculture biologique – est un minimum).
- Les 50% restants peuvent servir à acheter des aliments produits de manière conventionnelle.
- Qu'il s'agisse de produits biologiques ou de produits conventionnels, il convient de privilégier systématiquement les produits luxembourgeois (régionaux). Dans un second temps, il est possible de recourir à des produits régionaux provenant de la Grande Région et des pays voisins.
- Les produits régionaux se définissent comme des produits dont la production, par exemple l'élevage, l'abattage ou encore la transformation, a lieu principalement au Luxembourg. Cela peut varier en fonction du type de produit.
- La priorité est toujours donnée aux produits de saison.
- Les produits de saison et régionaux ne peuvent être importés de pays extérieurs à l'Europe (par exemple, des fraises ou des asperges en décembre ou des pommes/pommes de terre provenant de régions plus lointaines, telles que l'Égypte).
- Les critères que nous venons d'évoquer doivent être appliqués de manière pragmatique, en veillant notamment à la disponibilité des produits lors des achats.
- En outre, il est préférable de sélectionner des entreprises locales comme fournisseurs afin de réduire au maximum les distances de transport et de renforcer la chaîne de valeur régionale.
- Lors du choix d'un menu ou de produits alimentaires, il convient également de s'assurer que la composition favorise l'utilisation de produits ayant un faible impact sur l'environnement. Ainsi, il importe de privilégier les plats végétariens et végétaliens ainsi que les produits locaux et de saison. Par exemple, au printemps, un dessert à base de fruits et de produits laitiers régionaux est préférable à un dessert au chocolat. Lors du choix d'un menu, il est également judicieux de veiller à utiliser l'ensemble des morceaux de viande et non pas uniquement les morceaux nobles. La viande de veau devrait également être évitée.

Les critères suivants, qui se rapportent à des groupes d'aliments spécifiques, doivent également être appliqués :

- Pour la fabrication de produits de boulangerie, il convient d'utiliser en premier lieu de la farine de céréales luxembourgeoises.
- Le pain et les produits de boulangerie doivent être produits au Luxembourg, de préférence avec des ingrédients régionaux. Cela concerne aussi bien les produits frais que les produits surgelés.
- L'offre d'œufs luxembourgeois est suffisante pour couvrir la demande. Il convient donc d'utiliser des œufs frais biologiques et régionaux. Au Luxembourg, une gamme d'œufs pasteurisés, issus de la filière biologique comme de la filière conventionnelle, est disponible. Ces produits doivent être préférés aux produits similaires provenant de l'étranger.
- Le lait doit provenir d'exploitations agricoles luxembourgeoises et avoir été transformé et conditionné au Luxembourg.
- Si disponibles, le yaourt et le beurre doivent être d'origine luxembourgeoise.
- Les autres produits laitiers doivent être d'origine luxembourgeoise en premier lieu.
- La viande bovine doit être d'origine luxembourgeoise.
- L'engraissement intensif des veaux est inacceptable pour des raisons de bien-être animal. Au Luxembourg, il n'est guère pratiqué : la viande de veau luxembourgeoise provient généralement d'animaux qui ont vécu avec leur mère (en été au pâturage, en hiver à l'étable) et leur viande ressemble donc plutôt à la viande de bœuf en termes de consistance (plutôt ferme) et de couleur (rougeâtre, non pas blanche). L'achat de viande de veau blanche provenant de l'engraissement intensif des veaux n'est pas autorisé. En principe, l'achat de viande de bœuf et de veau luxembourgeoise permet d'éviter ce problème.
- La viande de porc doit avant tout provenir du Luxembourg.
- Il est préférable d'acheter de la volaille biologique provenant du Luxembourg ou des pays limitrophes. Si vous optez pour de la viande de volaille conventionnelle, celle-ci doit provenir d'un élevage luxembourgeois ou avoir été produite sous un label aux critères exigeants, tel que le *Label Rouge*.
- Le miel doit être produit au Luxembourg (lieu d'implantation des ruches), soit de manière biologique, soit via la Marque Nationale du Miel Luxembourgeois.

Là encore, les critères que nous venons d'évoquer doivent être appliqués de manière pragmatique, en accordant une attention particulière à la disponibilité des produits lors des achats.

## 4. Aliments issus du commerce équitable

Afin de soutenir une agriculture socialement et économiquement équitable ainsi qu'écologiquement responsable dans les pays du Sud, la commune de Steinfort s'est également fixé des critères d'achat dans ce domaine. Ceux-ci s'appliquent aux achats internes de l'administration (tels que les collations et les boissons pour le personnel), aux événements internes (réunions des commissions et du conseil, réceptions communales, réunions internes des collaborateurs communaux) et aux événements publics organisés par la commune. Si des fournisseurs tiers sont chargés de la transformation des denrées alimentaires, les critères suivants doivent être inclus dans le contrat ou le cahier des charges.

Les produits qui ne sont pas disponibles au niveau régional ou en Europe et qui doivent être achetés en Amérique centrale et du Sud, en Afrique et en Asie doivent répondre aux critères du commerce équitable. Cela signifie qu'ils satisfont à une exigence minimale en matière de critères sociaux, de normes environnementales et de durabilité, notamment en améliorant les conditions de travail des petites exploitations agricoles et des ouvriers.

Les produits suivants doivent être issus à 100% du commerce équitable afin de soutenir les producteurs économiquement défavorisés : bananes, cacao, chocolat à cuire et en tablettes, barres de chocolat, riz, quinoa, sucre de canne, thé (noir, vert, blanc) et café.

Les produits des sachets de Saint Nicolas (« Kleesercherstuuten ») doivent être issus du commerce équitable ou de l'agriculture biologique.

Dans la mesure du possible, il convient de s'assurer que les autres produits contenant du chocolat soient d'origine biologique et/ou issus du commerce équitable, par exemple les barres chocolatées, les crèmes glacées, les biscuits, les pâtes à tartiner, etc.

Les produits suivants doivent également être issus du commerce équitable ou, à défaut, de l'agriculture biologique : agrumes, jus de fruits provenant des régions susmentionnées, pâtisseries, fruits secs et noix (s'ils sont d'origine non européenne).

Le label Fairtrade est largement utilisé pour identifier les produits issus du commerce équitable. Lorsqu'il s'agit de choisir des produits alimentaires issus du commerce équitable, il convient de donner la priorité à ce label :



Afin d'élargir le choix des produits issus du commerce équitable et de faciliter l'approvisionnement, les produits peuvent également porter, entre autres, l'un des logos suivants : *Hand in Hand*, *GEPA*, *Naturland Fair*, *Ecocert Equitable*, *Symbole Producteurs Paysans* ou *El Puente*. Cette liste n'est pas exhaustive, mais vise à clarifier les directives.