



**uster**  
Wohnstadt am Wasser

# RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE D'ACHAT

## ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES





## CONTEXTE

- Avec ses quelque 36 000 habitants, Uster est la troisième ville la plus peuplée du canton de Zurich.
- Modèle de durabilité, elle a été consacrée «Cité de l'énergie» en 2001 et «Cité de l'énergie Gold» en 2016. En 2021, elle a adopté un plan d'action pour le climat et a inscrit en 2022 dans son règlement communal un article sur l'environnement, qui comporte des objectifs concrets pour atteindre la neutralité climatique.
- En concertation avec les collaborateurs responsables des achats, elle a élaboré des recommandations, qui sont en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2019.
- Selon le contrôle de gestion, les recommandations ont été respectées en 2019 et en 2020, et elles l'ont été partiellement en 2021 (achat de véhicules de sapeurs-pompiers pour le transport de personnes).
- Les véhicules spéciaux, le génie civil, les petits mandats et le contrôle de gestion des normes de construction posent des défis particuliers.



## ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRES

- En tant que mandataires importants, les communes jouent un rôle essentiel.
- Dans la ville d'Uster, la restauration dans les homes (division Santé) et dans les structures d'accueil de jour (division Formation) occupe une place importante.
- Par ailleurs, divers domaines mandatent des traiteurs à l'occasion de manifestations.
- Recommandations en matière d'achat concernant les marchés publics
- Liste de contrôle pour les adjudications de gré à gré



## PRESCRIPTIONS POUR LES APPELS D'OFFRES

- Aliments régionaux, de saison
- Produits certifiés bios et issus du commerce équitable
- Pas de transport par avion
- Eau du robinet
- Option végétarienne ou végétalienne
- Viande suisse
- Pas d'huile de palme ni de poissons ou produits de la mer sans label
- Projet de restauration pour les homes d'Uster
- Appel d'offres concernant la restauration dans les structures d'accueil de jour



# APPEL D'OFFRES CONCERNANT LA RESTAURATION DANS LES STRUCTURES D'ACCUEIL DE JOUR

## **Critères d'adjudication:**

- Prix
- Qualité (provenance, déclaration nutritionnelle, goût)
- Offre (diversité, créativité, attrait pour les enfants)
- Durabilité
- Production (processus, emballage, conservation)

## **Durabilité:**

- Offre végétarienne et végétalienne
- Aliments régionaux, de saison
- Réduction des émissions de CO<sub>2</sub>
- Proportion de produits certifiés durables ou issus du commerce équitable
- Proportion de produits certifiés bios, MSC ou ASC



## LISTE DE CONTRÔLE POUR LES ADJUDICATIONS DE GRÉ À GRÉ I

- Les cadeaux sont produits de manière locale ou régionale; les produits étrangers sont issus du commerce équitable.
- Les fleurs sont cultivées de manière locale ou régionale; les produits étrangers sont issus du commerce équitable.
- On distribue aussi peu de documents imprimés que nécessaire.
- On distribue aussi peu de cadeaux publicitaires que possible.
- Un traiteur local ou régional s'occupe de la restauration.
- On demande des produits régionaux de saison au traiteur.
- On demande des produits issus du commerce équitable au traiteur.
- On demande des poissons et des produits de la mer certifiés bios, MSC ou ASC au traiteur.





## LISTE DE CONTRÔLE POUR LES ADJUDICATIONS DE GRÉ À GRÉ II

- On demande au traiteur si la viande provient de Suisse.
- Le traiteur propose des options végétariennes.
- Le traiteur utilise autant que possible de la vaisselle réutilisable.
- Pour boire, on propose l'eau du robinet d'Uster.
- Si on ne peut pas éviter l'emploi de vaisselle jetable, il faut utiliser du carton et non du plastique.
- Les nappes et les serviettes sont en papier recyclé.
- Les déchets sont triés (au moins PET, verre et aluminium).
- Le gaspillage alimentaire est réduit au minimum.



## SYNTHÈSE

- La commune est une mandataire importante.
  - Il est possible d'agir à plusieurs niveaux lors de l'achat de denrées alimentaires.
  - Dans la restauration, outre la durabilité, plusieurs critères revêtent une grande importance, tels que la qualité, le goût et la présentation.
  - Pour les adjudications de gré à gré, il faut entamer le dialogue avec l'adjudicataire aussi tôt que possible.
- **[www.uster.ch/einkaufsempfehlungen](http://www.uster.ch/einkaufsempfehlungen)**