

Services de restauration

CHAMP D'APPLICATION

Les services de restauration comprennent la préparation et la fourniture de repas et d'autres produits alimentaires, la location de distributeurs automatiques et de fontaines à eau et leurs fournitures, ainsi que l'organisation d'événements et la gestion de (propres) restaurants.

Codes CPV pertinents : 555XXXXX_X

RISQUES

DROITS DE L'HOMME : MODÉRÉ

En Belgique et en Europe, les travailleurs du secteur horeca sont confrontés à des risques généraux, notamment la fraude sociale, les problèmes de sécurité et les risques pour la santé. En outre, il existe des risques spécifiques liés à la chaîne d'approvisionnement des services de restauration, en particulier dans la production d'aliments et de boissons. Ces processus de production présentent divers risques pour le respect des droits de l'homme. Pour plus d'informations, consultez les fiches sur les produits alimentaires.

ENVIRONNEMENT : MODÉRÉ

Les restaurants et les services de restauration génèrent d'importantes quantités de déchets, à la fois organiques (déchets alimentaires) et non organiques (tels que les emballages et la vaisselle jetable). Il existe également des risques liés à la chaîne d'approvisionnement des services de restauration. Outre les émissions dans cette chaîne, par exemple lors de la production des aliments, la consommation d'énergie dans les restaurants et les services de restauration est également importante. Les réfrigérants utilisés dans le secteur de la restauration contribuent à l'impact sur le climat. En outre, la production peut avoir des répercussions importantes sur la biodiversité, l'épuisement des stocks de poissons, l'utilisation des sols, l'utilisation d'engrais et de pesticides et le bien-être des animaux.

MATURITÉ DU MARCHÉ

CIRCULARITÉ : ÉLEVÉE

Lors du choix de services de restauration, il existe de nombreuses possibilités d'appliquer les principes de la circularité. Proposer des produits alimentaires d'origine végétale/végétariens principalement

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

biologiques, locaux et saisonniers peut avoir des effets bénéfiques importants sur l'environnement, le climat, la biodiversité et le bien-être des animaux. On peut opter pour des traiteurs spécialisés dans ce domaine, mais il est également possible de demander aux entreprises de restauration classiques de prendre en compte les aspects liés à la durabilité. En outre, des efforts peuvent être faits dans le domaine de la restauration pour minimiser les déchets alimentaires et l'utilisation de matériaux jetables.

CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT DURABLES : ÉLEVÉE

Sous la pression croissante du législateur, du marché et des investisseurs, ces dernières années, les services de restauration sont devenus plus attentifs aux risques tout au long de leur chaîne, l'achat de produits portant certains labels (biologiques) ainsi que l'élimination ou la transformation des excédents alimentaires jouant un rôle central. Toutefois, malgré ces évolutions positives, d'importantes différences subsistent entre les entreprises.

- **Les services de restauration individuels** ont de plus en plus souvent des politiques de responsabilité sociale ou d'approvisionnement durable. Des alternatives à base de végétaux sont de plus en plus souvent au menu. Des produits portant des labels de durabilité sont de plus en plus achetés. L'accent est également mis, de plus en plus, sur les achats saisonniers et locaux. Mais il existe aussi des exemples de traiteurs soucieux de créer un environnement de travail inclusif.
- Outre les actions individuelles, nous constatons de plus en plus d'actions au niveau sectoriel. **Too Good To Go** est une initiative en ligne de premier plan qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire dans le secteur. Elle réunit des consommateurs, des restaurants, mais aussi des supermarchés et d'autres indépendants, tels que des boulangeries, qui vendent leurs surplus alimentaires à prix réduit. **Foodsavers** est une initiative similaire qui collecte les surplus alimentaires et les distribue ensuite aux personnes en situation de pauvreté avec l'aide d'organisations sociales. En outre, Foodsavers emploie des personnes ayant des difficultés à entrer sur le marché du travail pour collecter et distribuer les excédents.
- Dans le secteur des services, les certifications en matière de gestion durable des entreprises sont généralement peu développées. En principe, il est toutefois possible de se référer à la norme ISO 14001 et au système de gestion environnementale EMAS. La Belgique compte quelques entreprises du secteur de la restauration qui ont reçu le label bruxellois **Entreprise Écodynamique** de Bruxelles Environnement. Cependant, les services de restauration peuvent intégrer les labels dans leurs achats en choisissant des produits alimentaires labellisés (bio ou commerce équitable), pour lesquels il existe plusieurs labels. Ceux-ci sont énumérés dans la fiche d'accompagnement dans la catégorie des aliments et des boissons.

POLITIQUE D'ACHAT PLUS DURABLE

Cette section propose plusieurs pistes pour parvenir à des pratiques d'achat plus durables. Cette liste n'est pas exhaustive. Dans les critères de sélection, les spécifications techniques, les critères d'attribution et les conditions d'exécution, nous nous limitons à un certain nombre d'exemples (courants). Pour plus d'inspiration, vous pouvez consulter les ressources suivantes :

- ✓ Critères écologiques de l'UE pour les marchés publics dans le domaine de l'alimentation, des services de restauration et des distributeurs automatiques (https://circabc.europa.eu/ui/group/44278090-3fae-4515-bcc2-44fd57c1d0d1/library/9cd7f542-d33c-43f6-91af-b3838c08c395/details)
- ✓ Le MVI-criteriatool.

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

UTILISATION DE CERTIFICATS ET DE LABELS

Les labels peuvent être intégrés dans les exigences ou servir de preuve de conformité à certaines exigences. Ceci, à condition que d'autres labels et moyens de preuve équivalents soient acceptés et que les exigences en matière de label se rapportent à des critères liés à l'objet du marché. Les références aux labels peuvent être incluses dans les spécifications techniques ainsi que dans les critères d'attribution et les conditions d'exécution. Comme indiqué précédemment, les certifications au niveau de l'entreprise n'ont été développées que de manière limitée dans le secteur des services. Il est donc recommandé de ne faire qu'une référence minimale aux labels pour les produits alimentaires et les boissons dans le cahier des charges. De plus amples informations sont disponibles dans les fiches sur les aliments et les boissons.

Labels certifiés pour les produits alimentaires et les boissons

- ***En tant que spécification technique*** *: Les produits alimentaires et les boissons fournis par le traiteur doivent satisfaire cumulativement aux exigences d'un ou de plusieurs labels au moment de la fourniture [voir la liste des labels].*
- ***Au niveau des critères d'attribution*** *: les offres des traiteurs qui comprennent des produits qui satisfont aux exigences d'un ou de plusieurs labels [voir la liste des labels] donnent lieu à une note plus élevée.*
- ***Au niveau des conditions d'exécution*** *: les produits alimentaires et les boissons fournies par le traiteur doivent, au moment de la fourniture ou dans les six mois qui suivent, satisfaire cumulativement aux exigences d'un ou de plusieurs labels [voir la liste des labels].*

ENVIRONNEMENT : CRITÈRES DE SÉLECTION QUALITATIFS

Les critères de sélection ne portent pas sur le contenu de l'offre, mais sur l'aptitude des soumissionnaires (éventuels) à exécuter le contrat. Les critères de sélection peuvent inclure non seulement la capacité économique et financière du soumissionnaire, mais aussi ses capacités techniques et professionnelles. Cela inclut la possibilité de fixer des critères pour les systèmes de gestion environnementale, mais aussi, par exemple, pour les systèmes de gestion de la chaîne d'approvisionnement (et les systèmes de traçabilité y afférents).

Exigences en matière d'expertise et de durabilité (source : critères MPE de l'UE)

Les soumissionnaires doivent posséder l'expertise et l'expérience nécessaires dans chacun des domaines suivants dont ils seront responsables dans le cadre du contrat [à sélectionner en fonction du contrat spécifique].

les déclarations sur les méthodes utilisées pour :

- *planifier les menus en tenant compte, le cas échéant, de la consommation croissante d'aliments d'origine végétale*
- *prévenir le gaspillage alimentaire*
- *redistribuer en toute sécurité les excédents alimentaires, le cas échéant.*
- *éviter la génération d'autres déchets, les trier et les éliminer*
- *mesurer les indicateurs environnementaux proposés pour les services de restauration, y compris au moins la quantité d'aliments d'origine végétale, les déchets alimentaires produits à différents points de la chaîne de valeur, les autres déchets produits par flux de déchets, la consommation d'énergie, la consommation d'eau et la consommation de carburant, le cas échéant*
- *économies d'eau et d'énergie dans les équipements et dans le fonctionnement et l'entretien des équipements (pour le personnel responsable)*

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

- *le dosage et la manipulation corrects des produits de nettoyage et les procédures de nettoyage*
- *la gestion des déchets, y compris les déchets dangereux, le contrôle et la documentation sur la traçabilité*
- *une conduite respectueuse de l'environnement par l'utilisation de deux-roues ou de tricycles, de voitures hybrides et électriques, etc. pour le personnel chargé de la fourniture des denrées alimentaires*
- *formations du personnel sur les questions environnementales à renouveler/réviser chaque année politiques et systèmes de gestion connexes visant à réduire au minimum les déchets alimentaires et autres, à maximiser la redistribution des excédents alimentaires le cas échéant et lorsque cela peut se faire en toute sécurité, à maximiser la réutilisation ou le recyclage des emballages et/ou des autres déchets et à garantir leur élimination en toute sécurité.*

Vérification :
- *Des preuves sous forme d'informations et de références (telles que le feed-back documenté de clients) relatives à des contrats pertinents au cours des cinq dernières années dans lesquels les éléments susmentionnés ont été mis en œuvre. Cette démarche doit être étayée par des comptes rendus des activités de formation.*

ENVIRONNEMENT : SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Les spécifications techniques décrivent les caractéristiques auxquelles le produit ou le service doit satisfaire. Pour les spécifications techniques on peut utiliser des normes ou des labels soit pour les spécifications, soit comme preuve que ces spécifications ont été respectées.

Achats de denrées alimentaires (source : critères MPE de l'UE)

Les denrées alimentaires utilisées pour exécuter le contrat de restauration doivent être achetées conformément aux critères des marchés publics écologiques de l'UE pour les denrées alimentaires et les services de restauration. (Voir les fiches sur les aliments et les boissons de l'autorité fédérale).

Ces critères d'achat pour les produits concernent :
- *Les denrées alimentaires issues de la production biologique*
- *Les denrées alimentaires issues de la mer et de l'aquaculture*
- *Le bien-être des animaux*
- *Les produits issus d'un commerce éthique et équitable*
- *L'utilisation accrue de graisses végétales*

La prévention des déchets alimentaires et de boissons (source : critères MPE de l'UE)

Le soumissionnaire doit disposer de procédures écrites décrivant les bonnes pratiques pour éviter la production de déchets alimentaires. Ces bonnes pratiques comprennent [à sélectionner] :
- *mettre en place en place un inventaire précis des stocks et d'un système de commande afin d'éviter les commandes excédentaires et la dégradation des marchandises en stock.*
- *dresser un inventaire des déchets alimentaires : il s'agit d'étudier tous les processus afin d'identifier les types et les sources de déchets générés sur le site, y compris les déchets alimentaires liquides (par exemple, les boissons)*
- *mesurer la quantité de déchets alimentaires de manière continue ou périodique*
- *adopter une politique de stockage des aliments du début à la fin (premier entré, premier sorti) et vérifier régulièrement les dates de péremption*
- *utiliser les aliments en priorité quand ils approchent de leur date de péremption (planification flexible des repas)*
- *veiller à ce que les denrées alimentaires soient stockées dans de bonnes conditions*
- *éviter de trop recouper la viande, le poisson ou les légumes entiers en vrac ou de réutiliser des légumes trop recoupés*
- *effectuer une analyse à long terme des repas vendus afin d'ajuster les commandes de nourriture (en fonction du jour de la semaine, de la saison et de facteurs externes tels que les vacances ou les*

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

événements majeurs) et une analyse de l'utilisation des restes de nourriture ou des aliments approchant de leur date de péremption.
- *développer des stratégies contre la surproduction de repas (par exemple, la congélation)*
- *commander et stocker de manière efficiente : commander régulièrement des produits périssables dans les quantités requises*
- *stocker les produits périssables dans de bonnes conditions (par exemple, une réfrigération bien réglée)*
- *prévenir les pertes liées à la préparation et former les collaborateurs*
- *refroidir rapidement les aliments pour éviter la prolifération microbienne*
- *ne pas préparer de repas à des fins de présentation uniquement (utiliser des photos à la place)*
- *ajuster les portions et les quantités des repas en fonction des clients ou donner plus d'une portion*
- *le choix d'un emballage (en tenant compte d'aspects tels que la taille, la protection, la conservation, les portions, etc.*
- *l'utilisation de doggy bags et/ou de routines internes permettant au personnel de manger les aliments invendus et de préparer, en toute sécurité, la redistribution des aliments excédentaires, le cas échéant*
- *ne pas exiger que l'ensemble des options du menu soit disponible du début à la fin du service*
- *sensibiliser les clients au gaspillage alimentaire et à ses causes (par exemple au moyen d'affiches)*
- *accroître l'acceptation des mesures de durabilité par les clients grâce à la communication*
- *mettre en place un système permettant aux clients de donner leur avis sur les portions alimentaires et la qualité des repas préparés (par exemple, rechercher les raisons du gaspillage des quantités mises dans les assiettes à l'aide de fiches d'évaluation), puis mettre en œuvre les actions appropriées.*

Le soumissionnaire doit communiquer à ses hôtes les éléments clés de la politique de prévention des déchets alimentaires.

Vérification :
- *Le soumissionnaire doit fournir des preuves sous la forme de procédures opérationnelles standard pour l'approvisionnement, le stockage, la cuisson, la planification des menus et le service. Les éléments de preuve doivent être complétés par une description des canaux par lesquels la politique de prévention des déchets alimentaires est communiquée aux hôtes.*

Menu à base de produits d'origine végétale (source : critères MPE de l'UE)

Les menus proposés doivent permettre d'augmenter la consommation de légumineuses, de légumes, de fruits, de céréales complètes et de noix, tout en maintenant l'apport recommandé en nutriments pour les clients, y compris [sélectionner] :

- *X jour(s) végétarien(s) ou végétalien(s)/par semaine*
- *X plats végétariens ou à base de légumes par jour ou Z jours par semaine*
- *le plat du jour doit être un plat végétarien ou à base de légumes*
- *Y grammes de protéines végétales ou de légumineuses par [semaine ou jour].*
- *une accumulation (V%) de plats de viande avec des haricots, des céréales ou des légumes.*

Vérification :
- *Le soumissionnaire doit fournir la planification des menus avec les alternatives qui encouragent la consommation de légumineuses, de légumes et de fruits. Cela doit être clairement spécifié, conformément aux exigences établies.*

CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les critères d'attribution peuvent être utilisés pour encourager l'innovation en matière de développement durable. La législation sur les marchés publics offre de nombreuses possibilités d'inclure, en plus du prix, aussi des critères de qualité (y compris de durabilité) dans la procédure d'attribution. Une condition importante est que les critères d'attribution doivent toujours être liés à l'objet du marché.

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

Si plus de 50 % des produits qui répondent à tous les critères de durabilité d'un label d'agriculture durable, équitable ou biologique, le soumissionnaire obtiendra une note plus élevée (source : MVI-criteriatool).

Plus le soumissionnaire peut démontrer que plus de 50 % des produits d'origine végétale de son assortiment portent un des labels suivants garantissant une agriculture biologique, durable ou équitable : Bio-label européen, EKO-label, Demeter, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Ecocert, Agriculture Biologique, Soil Association, Naturland, Bioland, V-label (Vegetarian European Union), Marine Stewardship Council (MSC, pour les produits de la mer), Beter Leven (protection des animaux), ASC Aquaculture Stewardship Council (pour les poissons d'élevage), Planet Proof, ou équivalent plus il obtiendra une note élevée. Dans le cas d'un label équivalent, l'équivalence doit être démontrée par une évaluation indépendante. Pour les œufs, il est possible de se référer à un code d'estampillage commençant par le chiffre 0 : (œufs de poules biologiques) ou le chiffre 1 (œufs de poules élevées en plein air).

Explications pour l'organisation d'achat :
Une organisation d'achat doit accepter des labels équivalents qui prouvent que ce qui est fourni répond aux exigences de labels équivalents. Une organisation d'achat doit accepter d'autres moyens de preuve appropriés si l'entrepreneur démontre :

- *qu'il n'a pas été en mesure d'obtenir le label spécifiquement demandé dans le délai imparti pour des raisons indépendantes de sa volonté, et*
- *que les produits fournis répondent aux exigences spécifiquement énoncées dans le critère.*

Moyens de preuve possibles :
- *Label Bio européen, label EKO, Demeter, Rainforest Alliance, UTZ, Fairtrade, Ecocert, Agriculture Biologique, Soil Association, Naturland, Bioland, V-label (Vegetarian European Union), Marine Stewardship Council (MSC, pour les produits de poisson), Beter Leven (protection des animaux), ASC Aquaculture Stewardship Council (pour les poissons d'élevage), Planet Proof.*
- *Ou équivalent.*

La possibilité de réutiliser et de recycler les emballages donne lieu à une note plus élevée (source : MVI-criteriatool)

Le soumissionnaire doit indiquer :
- *le pourcentage des emballages qui peuvent être réutilisés ;*
- *le pourcentage des emballages qui peuvent être recyclés ;*
- *le système mis en place pour réutiliser l'emballage (par exemple, un système de pool ou de consigne) ;*
- *le système mis en place pour bien recycler les emballages ?*
- *si des multicouches et des emballages composites sont utilisés ;*
- *ou si des plastiques « à tarif réduit », selon la définition du Fonds des Déchets, sont utilisés.*

Plus le soumissionnaire garantit une meilleure possibilité de réutilisation ou de recyclage de l'emballage, plus il obtiendra une note élevée pour cette partie. La réutilisation et l'utilisation multiple sont plus valorisées que le recyclage. Le soumissionnaire peut obtenir une note plus élevée comme suit :
- *Note la plus élevée : en utilisant des emballages réutilisables ;*
- *Note moyenne : en utilisant des emballages recyclables, en évitant l'utilisation de multicouches et d'emballages composites et en utilisant le plus possible des plastiques « à tarif réduit », conformément à la définition du Fonds des Déchets.*

Collaborations avec l'économie sociale

Plus le soumissionnaire peut démontrer qu'il coopère avec des entreprises de l'économie sociale ou qu'il déploie ses propres efforts en matière de formation ou d'insertion socioprofessionnelle de demandeurs d'emploi peu qualifiés, d'apprentis, de stagiaires ou d'apprenants, de personnes souffrant d'un handicap physique et/ou mental ou de personnes victimes de discriminations, plus il obtiendra une

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

note élevée. **Si les fournisseurs travaillent à l'amélioration continue de leur politique environnementale ou de développement durable, ils obtiennent des notes plus élevées (source : MVI-criteriatool).**

Plus le soumissionnaire démontre que les fournisseurs ou producteurs de ces produits travaillent à l'amélioration continue des aspects environnementaux et/ou des droits de l'homme et/ou, le cas échéant, du bien-être des animaux, plus il obtiendra une note élevée. Le soumissionnaire doit quantifier ce montant en pourcentage du chiffre d'affaires prévu.

Cette amélioration continue doit impliquer plusieurs parties de la chaîne. Le fournisseur/producteur doit présenter un rapport annuel et fixer des objectifs d'amélioration.

Moyens de preuve possibles :

- *Label bruxellois Entreprise Écodynamique.*
- *Preuve d'affiliation à une plateforme telle que la plateforme SAI (Sustainable Agriculture Initiative), le TSC (The Sustainability Consortium) ou une initiative équivalente.*
- *Résultats de l'évaluation de la durabilité de l'exploitation agricole (FSA), de la boîte à outils TSC appliquée ou d'un questionnaire équivalent.*
- *Les objectifs fixés sur la base de la Farm Sustainability Assessment (FSA), la boîte à outils TSC appliquée ou d'un questionnaire équivalent.*
- *Ou équivalent.*

DROITS DE L'HOMME : CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Pour déterminer une approche appropriée en matière de droits de l'homme, les acheteurs doivent tenir compte de la nature spécifique des produits et services qu'ils achètent et du niveau de développement du secteur concerné. Pour les services de restauration, les risques liés aux droits de l'homme (tels que les droits du travail) peuvent se produire à la fois dans le service fourni lui-même (par exemple, fraude sociale, santé et sécurité au travail) et tout au long de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires achetés. Si les entreprises de restauration ont souvent mis en place des politiques concernant les risques liés à leurs services, ces politiques font souvent défaut pour les risques au sein de leurs chaînes d'approvisionnement. C'est pourquoi les critères d'attribution ci-dessous visent à encourager une telle politique. Les lignes directrices reprises dans la circulaire du 10 juillet 2017 (BS 17/07/17) relative à la lutte contre le dumping social dans les marchés publics et les contrats de concession doivent être appliquées dans les cahiers des charges des services de restauration. En 2017, le SPF Chancellerie du Premier ministre a en outre élaboré un guide « Lutter contre le dumping social dans les marchés publics et les contrats de concession » qui contient des recommandations pour les autorités chargées des achats.

Le soumissionnaire peut démontrer qu'il comprend les risques liés aux droits de l'homme dans la chaîne de valeur d'au moins deux produits.

Le soumissionnaire doit fournir un rapport écrit succinct (1 page maximum) décrivant au moins trois risques concrets. Si vous le souhaitez, vous pouvez vous référer aux rapports existants (par exemple, sur le site web de l'entreprise ou un rapport de durabilité). Dans la mesure du possible, le soumissionnaire donne également des précisions sur les risques géographiques concrets liés à l'origine des produits.

Le soumissionnaire peut démontrer qu'il s'efforce déjà d'atténuer ces risques.

Actions possibles (cette liste n'est pas exhaustive) :

- *Dialogue ou partenariats avec les fournisseurs ou d'autres parties prenantes (par exemple, syndicat, ONG, institut de recherche).*
- *Élaborer et publier un code de conduite pour les fournisseurs (supplier code of conduct) ;*

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)

- *Application d'outils d'évaluation des risques et/ou de suivi des fournisseurs (par exemple, plateformes numériques telles que Ecovadis, Sedex, Prewave, Assent, Moody's, Integrity Next) ;*
- *Formation des travailleurs ou des fournisseurs sur les droits de l'homme, la diligence raisonnée ou les achats socialement responsables ;*
- *Certification des produits fournis par le traiteur sur la base d'une norme qui tient compte des droits de l'homme (par exemple, le commerce équitable) ;*
- *Adhésion à des initiatives sectorielles ou multipartites axées sur les chaînes de valeur durables (p. ex. Foodsavers)*

Si le soumissionnaire a une approche plus globale basée sur diverses initiatives, des points plus élevés peuvent lui être attribués.

RAPPORTAGE INTERMÉDIAIRE ET KPI

Le pouvoir adjudicateur souligne que les efforts environnementaux et sociaux mentionnés dans l'appel d'offres exigeront des efforts de la part du soumissionnaire, mais lui procureront également un avantage économique par rapport aux autres soumissionnaires. Ces efforts mentionnés dans l'offre doivent également être mis en pratique pendant l'exécution du marché. Chaque année, le soumissionnaire déclarera donc sa volonté de discuter avec le pouvoir adjudicateur et de prendre des mesures correctives pour tous les indicateurs critiques de performance (KPI) ci-dessous, basés sur les aspects environnementaux et sociaux [à définir plus en détail].

Exemples :

- **Emballages réutilisables et recyclés :** pourcentage d'emballages fournis adaptés à la réutilisation et au recyclage.
- Conformité avec la livraison de produits qui répondent **aux exigences des labels**, comme indiqué dans l'offre.
- Respect des exigences relatives à **l'approvisionnement en denrées alimentaires et au menu végétarien**, conformément au cahier des charges et à l'appel d'offres.
- Respect de la **prévention des déchets**, conformément au cahier des charges et à l'appel d'offres
- Respect **des droits humains**, conformément au cahier des charges et à l'appel d'offres
- Respect des questions de **gestion de l'environnement**, conformément au cahier des charges et à l'appel d'offres.
- Respect de la **coopération avec l'économie sociale**, comme prévu dans l'appel d'offres

Tous droits réservés – BOSA/IFDD/KU Leuven (HIVA)