



Du commerce équitable

dans ma cantine !



Commerce
Équitable
France

PREMIÈRE PARTIE

Du commerce équitable, pourquoi ?

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Commerce équitable :
de quoi parlons-nous ? | p.3 |
| 2. Les bonnes raisons d'introduire des
produits issus du commerce équitable | p.5 |
| 3. Le commerce équitable dans
les cantines : les idées reçues | p.11 |

DEUXIÈME PARTIE

Du commerce équitable, comment ?

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. J'analyse ma situation : le contexte de ma cantine | p.17 |
| 2. Je saisir l'opportunité d'un cadre
juridique favorable | p.19 |
| 3. Je recense les outils de la commande publique
à ma disposition | p.21 |
| 4. J'intègre le commerce équitable dans les marchés | p.23 |
| 5. Je m'informe des cahiers des charges
des labels de commerce équitable | p.24 |

TROISIÈME PARTIE

Quels produits ? Où chercher des informations ?

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. L'offre disponible pour les lieux de restauration collective | p.27 |
| 2. Informer, sensibiliser les convives à la consommation
de produits de commerce équitable | p.31 |
| 3. Le commerce équitable en restauration collective :
ils l'ont fait ! | p.32 |
| 4. Les ressources | p.33 |

Avant-propos

Le rapport du GIEC paru à l'été 2019 est clair : notre agriculture et notre alimentation sont fortement émettrices de gaz à effet de serre et accélèrent le dérèglement climatique et les pertes de biodiversité.

En même temps des solutions existent pour protéger les écosystèmes et atténuer le réchauffement climatique global: agriculture biologique, localisation sur les territoires, agroforesterie, adoption de régimes alimentaires moins carnés... Mais la transition vers ces systèmes agroécologiques n'est pas si simple : nombre de producteurs et de productrices en France comme dans le monde peinent à investir dans le changement quand la précarité de revenu et l'instabilité financière sont devenues la norme. Le commerce équitable fait partie des solutions pour accompagner ces changements : en assurant des prix rémunérateurs aux producteurs et des engagements commerciaux sur la durée, les partenariats de commerce équitable organisent la visibilité économique nécessaire pour investir dans les changements de modes de production.

En réponse à ces enjeux, la loi EGALIM reconnaît le rôle central de la restauration collective pour favoriser une alimentation saine et durable pour toutes et tous. À partir de 2022, la loi demande aux restaurants collectifs de développer les produits sains et durables à hauteur de 50 % dans la composition des repas. Les produits issus du commerce équitable font partie des produits éligibles aux 50 % d'alimentation saine et durable (loi « Climat et Résilience » d'août 2021).

Vous êtes gestionnaire d'un restaurant collectif? Achet.eur.se ?
Élu.e de collectivité ?

Ce guide est fait pour vous! Nous vous donnons toutes les clés pour réussir vos achats de produits issus du commerce équitable et de le faire savoir!

Du commerce équitable, **pourquoi ?**

*Gilles Billaud, producteur de piments
du GAEC HARANEA, France*



© photo : Ethiquable

1.

Commerce équitable, de quoi parlons-nous ?

POUR UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DES PRODUCTEUR·RICE·S DU SUD COMME EN FRANCE

Depuis plus de quarante ans, le commerce équitable propose de réduire les inégalités sociales et atteintes à l'environnement engendrées par le commerce conventionnel. Outil de la transition écologique et solidaire, le commerce équitable garantit aux producteur·rice·s des prix stables et rémunérateurs pour vivre dignement de leur travail et adopter des modes de production respectueux de leur environnement.

Un prix juste pour les producteur·rice·s et l'adhésion des consommateur·rice·s sont les deux leviers du commerce équitable pour atteindre la justice sociale et la protection des écosystèmes. La mise en place d'une filière de commerce équitable se traduit par l'instauration d'un partenariat entre un acheteur (une entreprise) et des organisations de producteur·rice·s (paysan·ne·s ou artisan·e·s en général).

Le commerce équitable concerne aujourd'hui à la fois **des filières internationales** (importation en France de produits exotiques venant de pays du Sud : café, cacao, bananes, sucre, coton...) et **des filières origine France** (pain, fruits et légumes, lait, viande...)

« Le commerce équitable est un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial.

Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteur·rice·s et des travailleur·se·s marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète.

Les organisations du commerce équitable (soutenues par les consommateur·rice·s) s'engagent activement à soutenir les producteur·rice·s, à sensibiliser l'opinion et à mener campagne en faveur de changements dans les règles et pratiques du commerce international conventionnel.»

Définition de World Fair Trade Organization (WFTO), Fairtrade labelling organizations (FLO), International European Free Trade Association – 2001

EN FRANCE, LE COMMERCE ÉQUITABLE EST ENCADRÉ PAR LA LOI :

En 2014, entre en vigueur la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire, celle-ci étend la définition du commerce équitable à des relations avec tous les producteur·rice·s, y compris en France (auparavant réservé aux pays émergeants).

La définition légale du commerce équitable

(article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014, modifié par la loi Climat et Résilience d'août 2021)

La loi définit 6 principes clés :

- 1 • Des prix rémunérateurs pour les producteur·rice·s, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée
- 2 • Un engagement commercial plurianuel entre les producteur·rice·s et les acheteurs
- 3 • Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs
- 4 • Une autonomie des producteur·rice·s grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations
- 5 • La transparence et la traçabilité des filières
- 6 • La sensibilisation des consommateur·rice·s à des modes de production socialement et écologiquement durables
- 7 • La valorisation des modes de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, tels que l'agroécologie
- 8 • Le recours à des systèmes de garantie ou labels reconnus par la Plateforme RSE

Le texte de la loi

https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORF-TEXT000029313296?init=true&page=1&query=loi+ESS+2014&searchField=ALL&tab_selection=all



Bananes de la coopérative Agrofair, Équateur

Employer le terme « équitable », revient à dire « commerce équitable »

L'article 173 de la loi Pacte, publiée le 24 mai 2019, permet la protection officielle du terme « équitable »

« Seuls les produits conformes à la définition du commerce équitable inscrite à l'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 peuvent porter le terme « équitable » dans leur dénomination de vente. »

2.

Les bonnes raisons d'introduire des produits issus du commerce équitable



- # Pour être en conformité avec la loi
- # Pour sensibiliser les plus jeunes et les plus grands à la consommation responsable!
- # Pour les producteur·rice·s des pays du Sud et en France
- # Pour le développement local des territoires
- # Pour accélérer la transition écologique et pour le climat
- # Pour l'exemplarité et pour donner du sens à ses achats!
- # Pour la transition agricole
- # Pour communiquer un message positif à ses convives
- # Pour le développement du bio à la cantine

*Oignons nouveaux
de la coopérative CABSO, France*



Pour être en conformité avec la loi

- Le Code de la Commande Publique (1^{er} avril 2019) précise que le Développement Durable doit être pris en compte dans la définition du besoin (Art. L2111-1).
- Les achats publics durables sont définis dans le Plan National d’Action pour les Achats publics Durables 2021-2025 (PNAAPD)
«Un achat public durable est un achat public intégrant des dispositions en faveur de la protection ou de la mise en valeur de l’environnement, du progrès social, et favorisant le développement économique qui prend en compte l’intérêt de l’ensemble des parties prenantes concernées par l’acte d’achat, permettant de réaliser des économies «intelligentes» au plus près du besoin et incitant à la sobriété en termes d’énergie et de ressources, et qui intègre toutes les étapes du marché et de la vie du produit ou de la prestation.»
- Mais aussi... à l’article 257 de la loi Climat et Résilience promulguée le 24 août 2021, qui entérine l’intégration des produits issus du commerce équitable dans la liste des produits éligibles aux 50 % d’alimentation saine et durable.



© photo Pixabay

Visite d'un village
par les élèves d'une école,
Seine-et-Marne



© photo: Jean-Luc Dubois



Pour sensibiliser

les plus jeunes et les plus grands à la consommation responsable !

La transformation des cantines pour une alimentation bio, de qualité, locale s’accompagne d’une sensibilisation des convives. Pour les adultes des actions de sensibilisation peuvent être menées autour d’événements sur les lieux de restauration.

Pour les plus jeunes, le commerce équitable est un support d’éducation sur de nombreux sujets autour de la transition écologique : la solidarité, la citoyenneté, la consommation responsable etc.



Pour les producteur·rice·s des pays du Sud et en France

Dans certains pays émergeants, des petits producteur·rice·s vivent avec moins d'un dollar par jour, en France un tiers des agriculteur·rice·s sont en grande précarité. Ce constat invite les acheteurs de restauration collective publique ou privée à se questionner sur les outils à leur disposition pour s'assurer que les filières d'approvisionnement garantissent une juste rémunération aux producteur·rice·s agricoles.

Le commerce équitable est un des moyens pour s'assurer de la transparence des filières et de la traçabilité des produits.



Pour le développement local des territoires

Permettre à un producteur·rice agricole de couvrir ses coûts de production et vivre dignement de son travail participe au développement économique durable de son territoire au Sud comme au Nord.

L'achat public de denrées alimentaires contribue à la structuration de filières et peut en être le vecteur lorsqu'il sécurise des organisations collectives de producteur·rice·s, par des engagements pluriannuels.



Pour accélérer la transition écologique et pour le climat

Face au dérèglement climatique et à la perte de la biodiversité, nous devons transformer en profondeur nos modes de production et de consommation, contribuant fortement aux émissions de gaz à effet de serre. Si les solutions existent à travers le déploiement de l'agroécologie, elles ne sont pas moins difficiles à mettre en place. Le commerce équitable, en France et partout dans le monde, permet de lever les freins au changement : la garantie de prix justes, stables et rémunérateurs pour les producteur·rice·s est la clef de voûte pour leur permettre d'investir dans la transition écologique de leurs modes de productions et pour vivre décemment de leur métier.

Le commerce équitable permet de réconcilier les enjeux écologiques, sociaux et économiques de notre alimentation, pour les producteur·rice·s comme pour les consommateur·rice·s!



Pour l'exemplarité et pour donner du sens à ses achats !

Porter des politiques publiques en faveur de l'Économie Sociale et Solidaire, de la transition agricole, de la consommation responsable, n'auront du sens que si la collectivité ou l'institution publique ont un comportement exemplaire dans leurs propres achats.

Vous êtes convaincu que le commerce équitable est un élément incontournable pour une restauration collective durable pour toutes les valeurs d'équité, de solidarité et de respect de l'environnement qu'il porte ! Nous vous aidons à l'intégrer dans vos pratiques.



Café : la success story qui cache la crise

Un rapport du BASIC



L'EXEMPLE DU CAFÉ

Le café est présent dans tous les lieux des structures publiques : distributeurs, bureaux, salles de réunion, lieux de restauration.

Ce produit, faisant partie de nos habitudes alimentaires, est un exemple emblématique d'une

filière impactée par la volatilité des prix et le changement climatique. Les modes de consommation ont fait exploser la valeur ajoutée générée par les dosettes et pourtant une grande majorité des petit·e·s producteur·rice·s vivent en dessous du seuil de pauvreté. En cohérence avec leurs politiques publiques notamment de coopération internationale, les institutions publiques ont le devoir de ne plus cautionner ces modèles de commerce international à impacts négatifs en se tournant vers des filières responsables comme le café issu du commerce équitable.



**Pour plus de renseignements sur la filière café, l'étude :
« Café, la Success story qui cache la crise » :**

<https://www.commerceequitable.org/nos-campagnes/un-cafe-a-lequite/>



© Maxcasa



Pour la transition agricole

En plus des critères socio-économiques, les labels de commerce équitable intègrent des critères environnementaux. Cela se traduit notamment par :

- la mise en œuvre de pratiques agricoles durables,
- la défense d'une agriculture paysanne,
- le maintien et la valorisation de la biodiversité,
- la préservation des ressources naturelles.

Les modes de production agricole choisis dans le commerce équitable limitent leurs impacts négatifs sur l'environnement. Les producteur·rice·s ont généralement des exploitations de petite taille et font appel à un mode de production non intensif privilégiant une :

- agriculture agroécologique,
- gestion durable de la fertilité des sols,
- diversification des productions,
- première transformation locale.

*Cueillette de feuilles de framboisiers
de la coopérative SICARAPPAM, France*



Pour communiquer un message positif à ses convives

Cuisiner des produits de qualité, bons pour la santé contribue à la satisfaction des convives et au soutien à des filières agricoles et alimentaires responsables.

Communiquer que le lieu de restauration a une démarche équitable pour son approvisionnement de produits locaux ou des produits venant de loin, valorise l'engagement du lieu de restauration, de la collectivité ou de l'organisme public gestionnaire.



© photo : Label Territoires de Commerce Équitable



Pour le développement du bio à la cantine

Au Sud comme au Nord, les études ont démontré que la juste rémunération et le montant complémentaire ou prime collective permettent aux petit·e·s producteur·rice·s de se former à de nouvelles pratiques plus vertueuses notamment en agroécologie. En 2020, 90 % des produits vendus en France et issus de filières internationales de commerce équitable avaient la double labellisation bio et équitable. Pour les productions françaises ce chiffre est à ramener à 59%. Il est cependant en constante progression.



Cantine scolaire
de la ville de Châteauroux

EN CONVERSION

Une étude du BASIC (Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne) publiée en 2019 pour Commerce Equitable France a mis en lumière l'impact du commerce équitable pour accélérer les conversions en Bio à partir de 2 cas d'organisations de producteurs (lait et grandes cultures).

Les résultats de l'étude sont disponibles en suivant ce lien :

<https://www.commerceequitable.org/actualites/etude-inedite-sur-le-commerce-equitable-origine-france/>

Une étude du **BASIC** pour **Commerce Équitable France**
Avec le soutien de : **fondation develop & nous CARASSO**, **Fédération Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme**, **biocoop**, **ETHIQUEABLE**, **fair for life**, **FAIRNESS**

Jan. 2019

Rémunération des producteurs et transition agroécologique : quelles contributions du commerce équitable origine France ?

Dans un contexte de non-durabilité des systèmes agricoles et alimentaires français (sociale, économique, environnementale), Commerce Équitable France et ses adhérents publient une étude inédite qui analyse les apports du commerce équitable, à partir de deux cas d'études : les filières du lait et des grandes cultures (céréales, légumes secs).

3.

Le commerce équitable dans les cantines : les idées reçues



- # Des produits qui traversent les océans c'est mauvais pour le climat !
- # Je préfère acheter auprès des producteur·rice·s loca·ux·les
- # Le commerce équitable, c'est cher
- # Je n'ai pas confiance dans les labels : à quoi sert un label ?
- # C'est trop compliqué de s'approvisionner
- # Il n'y a pas de produits concernés dans les menus de la cantine
- # Un producteur·rice local·e est fournisseur de la cantine, c'est donc équitable !
- # Les produits sont difficiles à cuisiner
- # Le commerce équitable en restauration collective ne concerne que l'alimentaire

Graines d'avoine et graines de blé récoltées par le fournil Pain de Belledonne



Des produits qui traversent les océans **c'est mauvais pour le climat !**

Les produits importés concernés par la restauration collective sont des produits relevant de nos habitudes alimentaires et ne pouvant pas être produits sur le territoire français comme par exemple le café, le cacao ou les bananes.

Une très grande majorité de ces produits sont transportés en containers par cargos beaucoup moins impactant que le transport aérien. Le transport maritime est, de loin, le plus sobre en gaz à effet de serre par tonne de marchandise déplacée.

Il est également important de prendre en compte les modes de productions dans le bilan carbone d'un produit alimentaire.

Cueilleur d'abricots de la coopérative SIBIO, France

© photo: Ethiquable



Je préfère **acheter auprès des producteur·rice·s locaux**

Les produits locaux ne sont pas substituables à des produits du sud intégrés dans nos habitudes alimentaires comme les bananes, le café, le riz...

Cependant, des filières agricoles françaises équitables peuvent être présentes sur votre territoire. Seul un bon sourcage vous confirmera s'il existe une offre disponible pour répondre à votre besoin. Vous pourrez alors approvisionner votre cantine en produit local, équitable et souvent bio !



Le commerce équitable, **c'est cher**

Le prix d'un produit labellisé équitable et bio intègre des coûts spécifiques, tels que la juste rémunération des producteur·rice·s, une main d'œuvre supplémentaire liée aux techniques de production agroécologiques et non mécanisées, l'utilisation d'engrais organiques plus chers que les intrants chimiques, le travail de certification pour garantir le respect des normes sociales et environnementales qui fondent le commerce équitable... Alors qu'un produit conventionnel n'inclut pas ces charges!

Ce même produit conventionnel n'inclut pas non plus les coûts cachés supportés par la société comme le traitement des eaux lié à l'usage intensif de pesticide ou les coûts sociaux pour atténuer la pauvreté des petits producteurs.

« Choisir une tablette de chocolat équitable permet de réduire jusqu'à 80% le coût sociétal généré par la production du cacao. »

Bananes de la coopérative Agrofair, Équateur



© Photo: Max Havelaar France



Je n'ai pas confiance **dans les labels :** à quoi sert un label ?

Les labels ont une triple fonction : ils signalent, définissent et garantissent des produits en matière de durabilité.

En tant que **garantie**, ils apportent aux consommateur·rice·s la preuve de la conformité entre les pratiques mises en œuvre et les engagements du cahier des charges. Le mécanisme le plus utilisé pour garantir le respect des cahiers des charges est l'établissement d'un système de contrôle avec intervention de tierces parties.

En tant que **signal**, les labels permettent aux consommateur·rice·s de s'engager dans des pratiques de consommation responsable. Ils rendent visibles des caractéristiques relevant des modes de production et d'échange des produits.

En tant que **définition**, les labels rendent concrète la qualité grâce à l'élaboration de cahiers des charges. Ces derniers répertorient des caractéristiques précisant les engagements concrets des différents acteurs des filières.

Désormais, grâce à l'article 275 de la loi Climat et Résilience, le **recours à un label reconnu par l'Etat est obligatoire** pour toutes les entreprises se réclamant du commerce équitable. Cette mesure vise à empêcher les dérives d'entreprises tentées d'utiliser la terminologie "commerce équitable" sans mettre en œuvre l'ensemble des exigences inscrites dans la loi.



Étude « La face cachée du chocolat » **du Basic pour la Plateforme** **pour le Commerce Équitable, 2016**

www.commerceequitable.org/actualites/cacao-le-commerce-equitable-un-levier-puis-sant-pour-rendre-la-filiere-plus-durable/



C'est trop compliqué de s'approvisionner

Depuis 10 ans, des collectivités territoriales ont fait la preuve que l'intégration du commerce équitable dans la commande publique, c'est possible !

Certaines ont même contribué à faire évoluer les contenants pour une offre plus adaptée aux besoins des lieux de restauration.

Les filières sont structurées et en capacité de répondre aux marchés publics. L'offre existe et est également présente chez de nombreux grossistes et sociétés de restauration collective.

Le sourcing encadré par la loi, permet d'interroger les labels, les entreprises, pour connaître l'offre disponible et participer à son adaptation aux besoins des restaurants collectifs.

#

Il n'y a pas de produits concernés dans les menus de la cantine

Votre lieu de restauration collective est engagé dans une démarche de restauration durable. Vous interrogez la durabilité de chaque produit intégré dans les menus de la cantine. Ce produit peut-il avoir un label de qualité ? un label bio ? etc.

De la même façon, interrogez-vous pour les produits issus du commerce équitable :

- Ce produit bio peut-il avoir une double labellisation incluant l'équitable ?
- Ce produit français ou du Sud peut-il être équitable ? Le pain ? les bananes ? les fruits exotiques ? les lentilles ? le riz ? le café ? **On vous dit tout dans le paragraphe sur l'offre disponible !**

#

Un producteur·rice local·e est fournisseur de la cantine, c'est donc équitable !

Un producteur·rice ou une coopérative locale a répondu à un marché public. Acheter local, ne signifie pas acheter de manière équitable !

Nous pourrons dire que vous avez acheté au juste prix si :

- La pondération du critère prix du marché est bien inférieure à 50% ;
- le prix proposé est déconnecté des cours des matières premières agricoles soumis aux spéculations ;
- le prix couvre les frais de production et permet aux producteur·rice·s agricoles de vivre dignement.

Acheter au juste prix, ne veut pas dire acheter équitable !

Le commerce équitable est encadré par la loi et détaillé dans le paragraphe 1 de ce guide : *Une définition du commerce équitable*.

Nous recommandons l'usage d'un label qui permet de garantir la traçabilité et la transparence de la filière équitable.

© photo: Pixabay



#

Les produits sont difficiles à cuisiner

Le caractère équitable d'un produit n'engendre pas un type de cuisine spécifique. Comme tous les autres produits les modes de cuissous ou les préparations spécifiques doivent préserver leur qualité nutritionnelle.

Les opérateurs publics engagés dans la restauration durable accompagnent les agents à adapter leurs pratiques culinaires au travers de formations dédiées.

Il existe de nombreux exemples de collectivités ayant réussi la transition de leurs cantines scolaires !



*Chefs cuisiniers
en restauration collective*

© photo Pixabay

#

Le commerce équitable en restauration collective ne concerne que l'alimentaire

D'autres produits sont concernés par le commerce équitable en restauration collective : les tenues des agents !

Engager la cantine dans une restauration durable, c'est aussi prendre en compte tout l'environnement de la cuisine : l'eau, l'énergie, l'air, les produits d'entretiens et les vêtements de travail des agents.

Plusieurs entreprises françaises ont des offres très complètes répondant à tous les besoins des acteurs publics en vêtement de travail. Ces filières sont transparentes et contrôlées de la production du coton jusqu'à la confection du vêtement au travers de standards textiles.

Commander des tenues bio et équitables pour les agents, c'est faire le choix de produits sains, responsables socialement et d'un point de vue environnemental.

Du commerce équitable, **comment ?**

Cueilleuse de thé dans les Jardins-Forêt de Maussawa (Halpola, Pundaluoya, SRI LANKA).



1.

J'analyse ma situation : contexte de ma cantine (bio, gaspillage, autogérée, en prestation de service, etc.)

LA PREMIÈRE ÉTAPE :

La première question à se poser est :

comment introduire des produits bio et équitables sans surcoût et de meilleure qualité?

LES LEVIERS D'ACTIONS :

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réduire la part de la viande
- Cuisiner les légumes de saison
- Adapter la taille des portions à l'appétit des convives

Un état des lieux du fonctionnement actuel de la cantine et des leviers d'amélioration vous permettra d'identifier des sources d'économie pouvant être investies dans la qualité des approvisionnements.

LA SECONDE ÉTAPE :

Cibler les potentiels produits de la cantine concernés par le commerce équitable.

Cette étape de l'analyse doit mettre en évidence les besoins en ressources, de formations et d'accompagnement pour atteindre les objectifs fixés.

LES STRUCTURES ET ORGANISMES POUR VOUS INFORMER ET VOUS ACCOMPAGNER :



Commerce Équitable France

www.commerceequitable.org

Commerce Équitable France réunit une trentaine de membres et d'organisations d'envergure nationale: entreprises, labels de commerce équitable, organisations de solidarité internationale, associations d'éducation à la citoyenneté, mouvements citoyens, réseaux

de distribution et acteurs de la recherche et de l'enseignement.

Ses membres disposent de ressources pour répondre à vos questions et vous accompagnent dans vos démarches



Territoires de Commerce Équitable

www.territoires-ce.fr

Le label «Territoires de Commerce Équitable» valorise les collectivités qui s'engagent pour plus d'équité dans les relations économiques et offre un cadre pour stimuler et accompagner le changement : en valorisant leurs démarches d'exemplarité, en mutualisant les pratiques et en favorisant la diffusion des innovations. Ouvert à toutes les collectivités, ce label est une opportunité de fédérer et développer des projets élaborés avec les partenaires locaux, et rendre visibles leurs initiatives.

Il est co-porté par 4 organisations :



Les réseaux de collectivités sur l'achat responsable



RESECO (Ouest/Centre),
pour une commande publique durable
<https://reesco.fr>



3AR, Association Aquitaine
des Acheteurs publics Responsables
www.achatsresponsables-aquitaine.fr



RAN COPER, Réseau des Acteurs
Normands pour la Commande
Publique Responsable
<https://apesasitesweb.wixsite.com/ran-coper>



Un plus bio
www.unplusbio.org

Les forums



La e-communauté du CNFPT Alimentation et Restauration collective

<https://e-communautes.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>



Le Réseau des Administrations Publiques

Intégrant le Développement Durable (Rapidd)

<http://rapidd.developpement-durable.gouv.fr/?action=wall>

Ecocert soutient le bio et le commerce équitable en restauration collective !



Rejoignez-nous !

www.labelbiocantine.com - www.fairforlife.org

f Label Ecocert En Cuisine

Les réseaux professionnels



Mon Restau Responsable
www.monrestaureResponsable.org



Le réseau FNAB, la Fédération
Nationale des Agriculteurs
Biologiques www.fnab.org



Collectif Les Pieds dans le Plat
www.collectifles piedsdansleplat.org



Pas d'Usine On Cuisine
pasdusineoncuisine@gmail.com
www.facebook.com/pasdusineoncuisine



Ecocert, «Label En Cuisine»
<http://labelbiocantine.com>

2.

Je saisir l'opportunité d'un cadre juridique favorable

LES DISPOSITIONS ISSUES DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE DE 2019

#

Le «sourcing» (article R2111-1 et 2)

Le sourcing, encadré par le code de la commande publique est un outil intéressant pour préparer ses marchés. Il offre la possibilité d'interroger les fournisseurs sur leur capacité à répondre à la demande de la collectivité et à quelles conditions.

Ce travail de sourcing peut permettre également à la collectivité d'identifier les difficultés de structuration de filières et ainsi lui permettre d'accompagner les acteurs locaux dans ce sens, dans le cadre de ses compétences.

Cet outil est pertinent pour s'assurer que l'offre de produits équitables est disponible et que les entreprises sont en capacité de répondre à des demandes spécifiques pour la restauration collective.



Comment mettre en place un sourcing en marchés publics de restauration collective ? **On vous dit tout dans cette vidéo du CNFPT !**

[https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/
le-sourcing-en-marches-publics-de-resta-
ration-collective](https://video.cnfpt.fr/restauration-collective/le-sourcing-en-marches-publics-de-restauration-collective)

#

En amont du marché, l'acheteur public peut :

- Consulter et prendre les avis d'experts
- Prendre contact auprès des entreprises pour avis
- Réaliser une étude de marché
- Informer les opérateurs sans les exclure de la procédure

#

Possibilité d'exiger un label en particulier (article R2111-12 à 17)

Les labels peuvent être utilisés dans les marchés publics en tant que :

- **Moyen de preuve d'une spécification technique** (définie un moyen d'illustration) ou d'un critère d'analyse des offres;
- Aide à la rédaction du cahier des charges au travers du référentiel du label qui peut tout ou partie être repris.

Seul un label avec un contrôle externe permet de garantir le caractère équitable d'un produit.



#

L'allotissement

article L2113-10
et 11

Le code de la commande publique réaffirme, sauf exception, l'obligation d'allotissement géographique et/ou technique des marchés publics.

Cette disposition permet à des producteurs ou des PME d'un territoire de répondre à un marché public. Elle est tout à fait adaptée pour cibler un produit relevant du commerce équitable ou pour permettre à une structure ou entreprise locale de répondre au marché.



© photo : Pixabay

#

L'article 24 de la **loi pour l'équilibre des relations commerciales** dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous votée le 02/10/2018

L'article 24 de la loi contient une obligation à la charge de la restauration collective publique d'intégrer dans les repas, à compter du 1^{er} janvier 2022, 50% de produits répondant à certains critères définis par ledit article dont au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique. L'article 257 de la loi Climat et Résilience de 2021 (chapitre VI – Se nourrir) entérine l'intégration des produits issus du commerce équitable dans la liste des produits éligibles aux 50 % d'alimentation saine et durable.

Les personnes morales en charge de la restauration collective doivent informer une fois par an les usagers des démarches entreprises en ce sens, à compter du 1^{er} janvier 2022 :

INFORMATION DES CONVIVES & AFFICHAGE

Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits d'alimentation saine et durable entrant dans la composition des repas servis.

Retrouvez tous les détails de l'application de la loi sur la plateforme en ligne Ma cantine :

<https://ma-cantine.beta.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>

3.

Je recense les outils de la commande publique à ma disposition

LA RÉDACTION DU MARCHÉ



L'objet du marché

Certains marchés publics informent très clairement les soumissionnaires potentiels sur le caractère «équitable» du produit (ou du service) demandé.

Il est fortement conseillé :

- D'indiquer dans l'avis de marché l'exigence de produits issus du commerce équitable.
- S'appuyer sur les référentiels des labels de commerce équitable et/ou sur l'article 60 modifié de la Loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises: à intégrer dans les spécifications techniques d'exécution ou dans les critères d'attribution du marché.



Les spécifications techniques liées à l'exécution du marché

L'article R2111-12 du code de la commande publique 2019 permet de spécifier le cahier des charges d'un label particulier (notamment des labels de commerce équitable) comme apportant la preuve de la conformité entre les engagements énoncés et les caractéristiques environnementales et sociales des produits ou services demandés. Cette mention du label devra être accompagnée des termes «ou équivalent» pour ouvrir le marché à un opérateur économique qui n'aurait pas la possibilité d'obtenir ce label particulier. L'opérateur économique devra alors fournir d'autres modes de preuve.



Les conditions d'exécution

L'article L2112-3 permet d'imposer une condition d'exécution totalement conforme à l'exigence des principes du commerce équitable. C'est le seul moyen d'obtenir la prise en compte des principes de juste rémunération et de respect des droits fondamentaux des producteurs. Pensez également à vous appuyer sur le cahier des charges d'un label de commerce équitable en mentionnant l'équivalence.



Le suivi des conditions d'exécution du marché

est aussi important que le marché lui-même. Avant le terme du marché, cela passera par une évaluation de la performance de la prestation et du fournisseur.

L'évaluation de la performance du fournisseur est une étape cruciale du suivi de la prestation.

Cette étape est d'autant plus nécessaire dans le cadre d'un marché de prestations en gestion concédée à une entreprise de restauration collective.

Il est recommandé d'intégrer une clause de suivi au Cahier des Clause Administratives Particulières (CCAP) avec un outil statistique par exemple du type «Élaboration Menus Approximité (EMApp <https://www.emapp.fr/>)»

Elle permet de s'assurer :

- Du respect du cahier des charges et de l'atteinte des objectifs par le prestataire (et réajuster la prestation si nécessaire).
- D'identifier les zones de progrès sur lesquelles se basera par exemple un plan de progrès.
- De dialoguer avec le prestataire sur les actions à mener en commun et de prioriser ces dernières.
- De communiquer en interne et en externe sur la performance de la prestation de restauration en matière de développement durable et plus précisément sur les volumes d'achats des produits issus du commerce équitable.
- De capitaliser sur les bonnes pratiques et les difficultés lors du lancement d'un nouveau marché. Le mieux est de fixer avec le prestataire une fréquence de reporting pour que ce dernier puisse faire parvenir les informations nécessaires à la collectivité (produits servis, consommations énergétiques...). Il est également possible d'effectuer des contrôles aléatoires sur un menu proposé, afin de s'assurer de sa bonne conformité au cahier des charges (procéder par exemple à une pesée ponctuelle pour en vérifier les grammages).



Les critères d'attribution

Article R. 2152-7 du code de la commande publique

Possibilité d'une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché public ou à ses conditions d'exécution :

- prix ou coût,
- indiquer dans le règlement de la consultation la pondération de ce critère et lister les critères sociaux et environnementaux à mettre en avant.

PENSEZ AUX PRODUITS ET SERVICES DU COMMERCE ÉQUITABLE POUR VOS MARCHÉS HORS PROCÉDURES*

Le décret relevant le seuil d'exception à 40 000 euros HT, publié au JO, le vendredi 13/12/2019, article R.2122-8 du code de la commande publique (CCP) : «l'acheteur peut passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalable pour répondre à un besoin dont la valeur estimée est inférieure à ce montant».

Concernant la publication des données essentielles. Si le montant est inférieur à 40 000 euros HT. «L'acheteur peut satisfaire à cette obligation d'information en publiant au cours du premier trimestre de chaque année, sur le support de son choix, la liste de ces marchés conclus l'année précédente. Cette liste mentionne l'objet, le montant hors taxes et la date de conclusion du marché ainsi que le nom de l'attributaire et son code postal s'il est établi en France, ou le pays de son principal établissement, s'il n'est pas établi en France» (disposition R.2196-1 du CCP).

*Dès lors que les produits équitables entrent dans une nomenclature de familles de produits homogènes (ce qui n'est pas le cas des produits équitables)

4.

J'intègre le commerce équitable dans mes marchés

L'EXEMPLE D'UN CAHIER DES CHARGES

Extrait d'un cahier des clauses techniques particulières d'un marché «accord cadre» de fournitures de denrées alimentaires pour le service de restauration scolaire paru en 2018 pour une collectivité de 4 000 habitants:

LOT 3 : ÉPICERIE

Toutes les denrées concernées devront répondre à tous les textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché. Concernant l'épicerie, les fournitures devront être conformes à la dernière édition du GEMRCN1 et à la dernière édition du Code de la Consommation.

Certains produits (sucre, riz thaï, chocolat, café, et nectar de fruits) seront, en fonction des besoins du service, issus du commerce équitable, dont les règles ont été définies par les organisations internationales concernées IFAT (International Federation for International Trade) et par FLO (Fairtrade Labelling Organisation). La conformité à ces règles devra être garantie par l'association Max Havelaar, ou toute organisation indépendante donnant des garanties équivalentes.

*Chefs cuisiniers
en restauration
collective*



5.

Je m'informe des cahiers des charges des labels de commerce équitable

PLUSIEURS CONDITIONS DOIVENT ÊTRE REMPLIES AFIN DE MENTIONNER UN LABEL DANS UN MARCHÉ PUBLIC

Dans le code de la commande publique, «un label est tout document, certificat ou attestation qui prouve que les ouvrages, les produits, les services, les procédés ou les procédures en rapport avec l'objet du marché remplissent certaines caractéristiques» - art.R.2111-12 du code de la commande publique.

Un acheteur peut imposer un tel label dans les spécifications techniques qui définissent justement les caractéristiques requises des prestations à fournir, les critères d'attribution ou les conditions d'exécution du marché dès lors que plusieurs conditions sont remplies :

- il doit reposer sur des critères objectifs et non discriminatoires,
- il doit présenter un lien avec l'objet du marché,
- il peut permettre à un opérateur qui n'a pu obtenir le label dans les délais de prouver qu'il remplit les caractéristiques exigées par l'acheteur.

Le label est donc sécurisant pour l'acheteur, dès lors qu'il atteste de la qualité produit en liaison directe avec l'objet du marché en cause. Il doit cependant être manié avec précaution et ne doit pas favoriser un opérateur plutôt qu'un autre.

Producteur de cacao de la coopérative Fairtrade foundation, République Dominicaine



LES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS

label
uniquement
Nord-Sud



labels
uniquement
origine France



labels Nord-Sud
et origine France



**LIEN POUR TÉLÉCHARGER LE GUIDE INTERNATIONAL
DES LABELS DE COMMERCE ÉQUITABLE :**

<https://www.commerceequitable.org/wp-content/uploads/guide-label-2019-francais-web.pdf>



Quels produits ? Où chercher **des** **informations** ?

*Cantine scolaire de la ville
de Châteauroux*



1.

L'offre disponible pour les lieux de restauration collective

LES PRODUITS

PRODUITS ALIMENTAIRES

Restauration collective

- Riz, épices, quinoa, semoule, desserts, fruits exotiques, sucre, cacao, boissons chaudes et froides, pain, produits laitiers, fruits & légumes (bananes), etc...
- Gestion en régie (marchés complets ou lots spécifiques) / Gestion concédée (à la demande auprès d'entreprises de restauration collective)

Distribution automatique

- Cafés, thés, chocolats chauds, snacks
- Intégrés à l'offre des entreprises de distribution automatique
- Jus de fruits, alcools, cacahuètes, noix, chips de bananes, biscuits sucrés, fruits secs
- Commandes spécifiques/traiteurs éthiques

PRODUITS TEXTILES

Vêtements professionnels

- Vests de cuisine, blouses, combinaisons
- Possibilité de fabrications spéciales auprès d'entreprises françaises/offres existantes dans le catalogue de l'UGAP

Linge de maison

- Linge d'équipement d'établissements d'hébergement ou dédiés à la petite enfance (linge de lit, linge de table, doudous...)

DES LABELS ET DES FOURNISSEURS POUR ALIMENTER VOS DÉMARCHES DE SOURCING

L'offre professionnelle de café équitable



Lobodis

<https://www.lobodis.com/>



Malongo

<https://pro.malongo.com>

Les entreprises et distributeurs



Offre «entreprises» d'Ethiquable
www.boutique-ethiquable.com



Biocoop Restauration
<http://extranet.biocooprestauration.fr/>

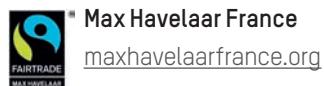


L'offre professionnelle d'Alter Eco
www.altereco.com/produits/offrepro



La boutique en ligne Artisans du Monde
pour les professionnels
<http://pro.boutique-artisans-du-monde.com>

Les labels de commerce équitable pourront vous orienter vers des entreprises et distributeurs pour des produits de pays du Sud ou des produits français.



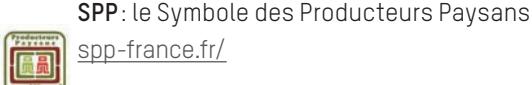
* Max Havelaar France
maxhavelaarfrance.org



Agri-Éthique France
agriethique.fr



WFTO: World Fair Trade Organization
[wfto.com/standard-and-guarantee-system/
our-product-label](http://wfto.com/standard-and-guarantee-system/our-product-label)



SPP: le Symbole des Producteurs Paysans
spp-france.fr/



Fair For Life
www.fairforlife.org/pmws/indexDOM.php?client_id=fairforlife&page_id=home&lang_iso639=fr



Biopartenaire
www.biopartenaire.com



Bio Équitable en France
www.bio-equitable-en-france.fr

DIRECT PRODUCTEURS FRUITS SECS

Une large gamme de fruits secs bio, équitables et gourmands

- Pour des snacks et desserts sains, nutritionnellement riches, Bio, Équitables et gourmands

www.directproducteursfruitsecs.com

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux

Agro Sourcing

Agro Sourcing • 13590 Meyreuil
Tél. : 04 42 58 88 06 • mag@agrosourcing.com

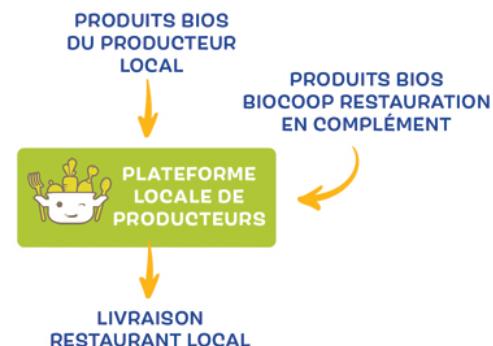
BIOCOOP RESTAURATION

Fournisseur de la restauration depuis 2003



Biocoop Restauration complète l'offre locale en travaillant aux côtés de **27 groupements de producteurs** organisés collectivement pour livrer la restauration.

Solidaire des producteurs au Nord comme au Sud, Biocoop s'assure de leur juste rémunération et de la pérennité de leurs activités.



04.90.90.31.93 - biocooprestauration@biocoop.fr
www.extranet.biocooprestauration.fr

biocoop
RESTAURATION

ARTISANS DU MONDE RÉVEILLE LES CONSCIENCES

200 références bio et équitables

Au-delà des critères des labels

Exclusivement en magasins spécialisés

**ARTISANS DU MONDE DÉFEND UN COMMERCE PLUS JUSTE,
RESPECTUEUX DE LA TERRE ET DE L'HUMAIN.**

**REJOIGNEZ LE MOUVEMENT
DEVENEZ ARTISANS DU MONDE**

www.pro-boutique-artisans-du-monde.com

Solidar'Monde / Artisans du Monde 14, rue de la Beaune - 93100 Montreuil - France - 01 43 40 11 60 - France

TOUS POUR UN COMMERCE ÉQUITABLE ET FRANÇAIS



#LEFIERTRADE



- #1 GARANTIR LA JUSTE RÉMUNÉRATION DES AGRICULTEURS
- #2 PRÉSERVER L'EMPLOI LOCAL
- #3 AGIR POUR L'ENVIRONNEMENT ET LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

S'ENGAGER DANS LE COMMERCE ÉQUITABLE,

C'EST FACILE AVEC LE LABEL
FAIRTRADE/MAX HAVELAAR

UNE OFFRE PRODUITS LARGE :

- + DE 25 FILIÈRES
- + DE 3600 PRODUITS LABELLISÉS, dont 75% de bio
- + DE 270 ENTREPRISES engagées partenaires

UN ACCOMPAGNEMENT DANS VOTRE DÉMARCHE ACHAT :

- Une équipe dédiée pour vous CONSEILLER ET FORMER
- L'assurance d'un SOURCING pertinent
- Des outils de communication pour VALORISER votre engagement

DES GARANTIES :

- Une MEILLEURE RÉMUNÉRATION des producteurs
- Une PRIME DE DÉVELOPPEMENT pour améliorer les conditions de vie des communautés locales
- Le RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT (Pratiques durables)



MAXHAVELAARFRANCE.ORG

CONTACTEZ-NOUS : v.perrin@maxhavelaarfance.org

© Agence Max Havelaar

2.

Informer, sensibiliser les convives à la consommation de produits de commerce équitable

Engager sa cantine dans la restauration durable s'accompagne d'actions de sensibilisation des convives à une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et des producteurs agricoles.

Sur tous les sujets de la transition écologique, des associations, des labels, des entreprises peuvent accompagner les lieux de restauration collective à sensibiliser leurs convives à ces enjeux.

Ainsi, pour les produits du commerce équitable, les associations membres de Commerce Équitable France, de FAIR[e] un monde équitable et de la Fédération Artisans du Monde proposent aux collectivités, aux écoles etc. des interventions sur les lieux de restauration ou dans les salles de classe.

Des collectivités comme Bourg-en-Bresse, Dijon, Nantes, Mouans-Sartoux, Chevilly-Larue ont des partenariats avec ces associations locales pour mener des actions de sensibilisation dans les établissements scolaires.

La ville d'Annemasse a formé, avec l'appui d'Artisans du Monde, les animateurs de temps périscolaires au commerce équitable.

Ces actions sont souvent accompagnées de dégustations de produits par exemple sur le temps du gouter scolaire.

Autre exemple :

Le Conseil Départemental d'Ille & Vilaine a organisé une présentation du commerce équitable avec dégustation de café sur le temps du déjeuner dans le restaurant inter-administratif (900 repas par jour).

Des organisations vous proposent des actions de sensibilisation et d'éducation :



Le label «écoles de Commerce Équitable»
www.label-ecoles-equitable.fr



«Génération Équitable»
un programme pour les étudiants
www.generation-equitable.fr



Le jeu «Panique à la Transischool» développé par Bio Consom'Acteurs
www.transischool.org/

Lundi 02/03	Mardi 03/03	Mercredi 04/03	Jeudi 05/03	Vendredi 06/03
Blé, olives, maïs Aile de raie Carottes vichy (à la crème)	Céleri rémoulade Rôti de porc Lentilles	Friand Sauté de dinde (au curry) Chou-fleur braisé	Betteraves cuites aux agrumes Omelette Riz pilaf aux champignons	Pamplemousse Pintade rôti Frites
Fromage Kiwi	Entremet	Fromage Fruit de saison	Fromage Fruit de saison	Glace
Compote Biscotte	Pain Fromage fondu	Brioche Jus d'orange	Lacté Fruit de saison	Pain, Chocolat, beurre
Lundi 23/03	Mardi 24/03	Mercredi 25/03	Jeudi 26/03	Vendredi 27/03
Chou rouge râpé à la pomme (sauce yaourt aux herbes)	Consommé de légumes aux vermicelles	Betteraves cuites	Laitue, édam râpé	Mousse de canard (cornichons)
Blanquette de cabillaud Boulgour	Escalope de porc Poêlée Purée Céleri, P.D.T	Rôti de bœuf Purée céleri, P.D.T	Œufs durs Riz créole (sauce à la tomate)	Lapin à l'estragon Brocoli vapeur
Lacté	Fromage Fruit	Fromage Fruit de saison	Fromage blanc	Fromage Banane
Goûter nature Confiture	Dessert lacté Fruits secs	Pain Fromage	Biscuit Fruit de saison	Pain Pâte à tartiner
Produits issus de l'agriculture biologique				
				Plat élaboré selon la recette au verso

Menu de cantine de la ville de Bouaye

3.

Le commerce équitable en restauration collective : ils l'ont fait !

MOUANS-SARTOUX | Alpes-Maritimes

Toutes les **bananes** des écoles primaires sont bio et équitables, mais aussi le **sucré en poudre** et le **chocolat**.

BOUAYE | Loire-Atlantique

Le **riz** et le **chocolat** sont équitables et c'est bien indiqué dans les menus hebdomadaires des cantines !

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE MEURTHE & MOSELLE

Depuis plusieurs années, il est exigé pour la restauration des agents de la collectivité (4000 convives) que le **café** et le **thé** soient issus du commerce équitable, plus récemment, le **riz** et les **épices** ont été ajoutés à cette liste.

VANDOEUVRE-LÈS-NANCY | Meurthe & Moselle

La collectivité impose qu'au moins une fois par mois ces produits soient équitables : **riz**, **banane**, **chocolat**, **sucré**.

BOURG-EN-BRESSE | Ain

Un lot spécifique «commerce équitable» a été créé en dehors du marché (MAPA, marché à procédure adaptée) afin de simplifier la procédure (règle petits lots) ce qui a permis à Artisans du Monde de répondre plus facilement pour deux produits de la restauration scolaire : le **riz** et le **quinoa**.

ANNEMASSE | Haute Savoie

Le **riz** et le **sucré en poudre** équitables sont utilisés par la cuisine centrale.

CHEVILLY-LARUE | Val-de-Marne

Toutes les **lentilles vertes** sont équitables et c'est spécifié dans les menus des cantines scolaires !

LYON | Rhône

Chaque année sont commandées environ **11 tonnes de riz** équitables et **5 tonnes de semoules** équitables pour les cantines scolaires.

ALFORTVILLE | Val-de-Marne

Le **riz** et les **bananes** de la restauration scolaire sont issus du commerce équitable.

LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'ILLE-ET-VILAINE

L'ensemble du **café** consommé par la collectivité est issu du commerce équitable (protocole, réunions, restaurant) ainsi que toutes les **bananes** pour la restauration des agents. La collectivité l'a imposé à son prestataire en gestion concédée.

4.

Les ressources

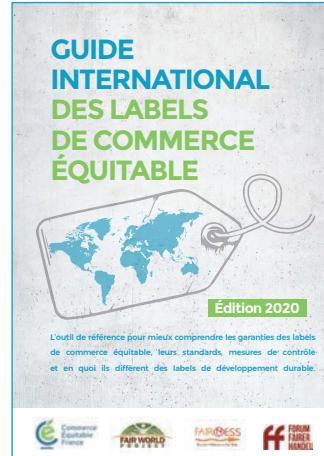
Le Guide des Achats Publics Équitables

www.commerceequitable.org/wp-content/uploads/guide-des-achats-publics-equitables-mars-2019.pdf



Le Guide International des labels de commerce équitable

www.commerceequitable.org/wp-content/uploads/guide-label-2019-francais-web.pdf



Pour plus d'informations

Contactez le Chef de Projet Territoires de Commerce Équitable

Email : chefdeprojet@territoires-ce.fr

Téléphone : 01 43 94 72 43

Commerce Équitable France

Jardin d'agronomie tropicale René Dumont

Cité du Développement Durable

45 bis Avenue de la Belle Gabrielle

94 736 Nogent-sur-Marne CEDEX

Un guide produit par :



Fondé en 1997, Commerce Équitable France est le collectif de concertation et de représentation des acteurs français de commerce équitable. L'association agit pour développer et défendre le secteur.

Notre objectif est de promouvoir le commerce équitable en France et à l'international pour accompagner les transitions écologiques et sociales des modes de production et de consommation.

Commerce Équitable France réunit une trentaine de membres et d'organisations d'envergure nationale : entreprises, labels de commerce équitable, organisations de solidarité internationale, associations d'éducation à la citoyenneté, mouvements citoyens, réseaux de distribution et acteurs de la recherche et de l'enseignement.

commerceequitablefrance.org

Commerce Équitable France

@EquitableFrance

Commerce Équitable France

Avec le soutien de :



Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de Commerce Équitable France et ne peut aucunement être considéré comme reflétant le point de vue de l'Union européenne

