RÉPUBLIQUE DE CÔTE D'IVOIRE – Union – Discipline – Travail
Institut National Polytechnique Félix Houphouët-Boigny (INP-HB)
BP 1093 Yamoussoukro – inphb.edu.ci

POLITIQUE D'ALIMENTATION ET D'ACHATS DURABLES

Sustainable Food and Procurement Policy

Référence	INP-HB/DG/POL/ODD/05/2026
Adoptée par	Décision du Directeur Général n° ……. du 02/11/2026
Dernière révision	02/10/2026
Service responsable	Service hébergement et restauration de l'INP-HB et service en charge des marchés
ODD concernés	ODD 2 (cibles 2.1, 2.4) ; ODD 12 (cible 12.7) ; ODD 14 ; ODD 15 ; ODD 8
Indicateurs THE couverts	15.2.2 ; 2.5.4 ; 12.2.1 ; 14.3.2 ; 2.2.1 ; 2.3.1 à 2.3.4

Article 1 – Objet

L'INP-HB s'engage à garantir que la nourriture servie sur ses campus est saine, abordable, issue de modes de production durables et, autant que possible, de producteurs locaux, et à appliquer des critères éthiques et environnementaux à l'ensemble de ses achats. Cette politique contribue aux ODD 2, 8, 12, 14 et 15.

Article 2 – Champ d'application

La présente politique s'applique à les écoles de l'INP-HB – École préparatoire aux grandes écoles (EPGE), École supérieure des mines et de géologie (ESMG), École supérieure des travaux publics (ESTP), École supérieure d'industrie (ESI), École supérieure de la chimie, du pétrole et de l'énergie (ESCPE), École supérieure de commerce et d'administration des entreprises (ESCAE), École supérieure d'agronomie (ESA), École de formation spécialisée et de perfectionnement des cadres (EFSPC), École supérieure de l'aéronautique et du spatial (ESAS) –, les écoles doctorales (ED STI – Sciences et techniques de l'ingénieur ; ED SAPT – Sciences agronomiques et procédés de transformation), les centres d'excellence (CEA-VALOPRO, CEA-MEM), les laboratoires, ateliers, l'usine-école, la ferme expérimentale de l'ESA, les résidences universitaires, les restaurants, les services administratifs et techniques, sur l'ensemble des sites de l'INP-HB (campus Sud, Centre et Nord de Yamoussoukro, antennes et sites annexes). Elle s'impose aux personnels, aux étudiants et aux visiteurs, ainsi qu'aux prestataires, concessionnaires et fournisseurs intervenant pour le compte de l'INP-HB.

Article 3 – Références

La présente politique s'appuie notamment sur les textes suivants :

- Ordonnance n° 2019-679 du 24 juillet 2019 portant Code des marchés publics et ses textes d'application
- Loi n° 2015-532 du 20 juillet 2015 portant Code du travail
- Loi n° 2010-272 du 30 septembre 2010 portant interdiction de la traite et des pires formes de travail des enfants
- Loi n° 2014-390 du 20 juin 2014 d'orientation sur le développement durable
- Règlement intérieur de l'INP-HB (articles relatifs à la restauration) et contrats de concession des restaurants universitaires

Article 4 – Définitions

Au sens de la présente politique, on entend par :

- **Agriculture durable :** production qui préserve les sols, l'eau et la biodiversité, limite les intrants chimiques et respecte les travailleurs (agroécologie, agroforesterie, bonnes pratiques agricoles).
- **Producteur local :** producteur ou transformateur établi dans la région du Bélier ou dans les régions voisines.
- **Achat éthique :** achat auprès de fournisseurs qui respectent les droits humains et du travail et les règles environnementales.

Article 5 – Engagements

Par la présente politique, l'INP-HB prend les engagements suivants.

5.1. Alimentation issue d'une agriculture durable sur le campus

L'INP-HB veille à ce que les denrées servies dans ses restaurants et points de vente proviennent de modes de production agricole durables.

Les cahiers des charges de restauration exigent une part minimale, croissante chaque année, de produits issus de l'agriculture durable ou de la ferme expérimentale de l'ESA.

5.2. Achats alimentaires locaux

Les achats alimentaires de l'INP-HB privilégient les producteurs et transformateurs locaux et régionaux ; les critères de proximité figurent dans les appels d'offres de restauration.

5.3. Approvisionnement éthique

Tous les fournisseurs et prestataires s'engagent, par une clause contractuelle, à respecter les droits humains, l'interdiction du travail des enfants et du travail forcé, la réglementation du travail et de l'environnement.

Les critères éthiques et environnementaux sont intégrés à l'évaluation des offres.

5.4. Produits aquatiques issus de sources durables

Les poissons et produits aquatiques servis proviennent de pêcheries ou d'élevages gérés durablement ; les espèces menacées sont exclues des menus.

5.5. Choix alimentaires sains, abordables et durables

Des menus équilibrés, à prix social, et au moins une option végétarienne sont proposés chaque jour dans les restaurants universitaires des sites Centre et Sud. Grâce à la subvention de la restauration, le prix des trois repas de la journée est fixé à 225 FCFA par étudiant.

5.6. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est mesuré au moins deux fois par an (campagne de pesée) ; les restes non consommés sont valorisés (compost, alimentation animale à la ferme de l'ESA).

5.7. Lutte contre l'insécurité alimentaire des étudiants

L'INP-HB met en place un dispositif d'aide alimentaire pour les étudiants en difficulté (tickets subventionnés, repas solidaires), sur critères sociaux définis par le service social.

Article 6 – Mise en œuvre

Pour la mise en œuvre de la présente politique, l'INP-HB prévoit les actions suivantes :

1. Révision des contrats de concession de restauration à leur échéance pour y intégrer les clauses de la présente politique.
2. Constitution d'une liste de fournisseurs locaux (coopératives, producteurs formés par l'ESA et le CEA-VALOPRO).
3. Approvisionnement des restaurants en produits de la ferme expérimentale de l'ESA lorsque c'est possible.
4. Campagne de pesée du gaspillage et rapport annuel.

Article 7 – Rôles et responsabilités

- **Direction générale :** adopte la politique.
- **Le service hébergement et restauration de l'INP-HB:** contrôle les concessionnaires et suit les indicateurs alimentaires.
- **Service des marchés :** intègre les critères dans les dossiers d'appel d'offres et les contrats.
- **ESA :** conseil technique, approvisionnement de la ferme, formation des producteurs.
- **Service social :** gère l'aide alimentaire.
- **Concessionnaires et fournisseurs :** respectent les clauses.
- **Comité ODD :** suit les indicateurs.

Article 8 – Suivi et indicateurs

Les indicateurs clés en lien avec l'alimentation et les achats durables sont mesurés chaque année par le service responsable, transmis au Comité ODD et publiés dans le rapport ODD de l'INP-HB.

Article 9 – Sensibilisation et formation

Affichage de l'origine des produits dans les restaurants ; journées de sensibilisation contre le gaspillage ; formation des agents des concessionnaires.

Article 10 – Révision

La présente politique est revue au moins tous les trois (3) ans, ou plus tôt en cas d'évolution réglementaire, d'incident significatif ou de recommandation du Comité ODD. La date de dernière révision est mise à jour en première page.

Article 11 – Publication et entrée en vigueur

La présente politique entre en vigueur à la date de sa signature. Elle est publiée sur le site internet de l'INP-HB (inphb.edu.ci), où elle reste librement accessible, et portée à la connaissance des personnels, des étudiants et des prestataires concernés.

Fait à Yamoussoukro, le 02/11/2026

Le Directeur Général

Dr Moussa Abdoul Kader DIABY