

Pour une alimentation plus respectueuse de l'humain et de l'environnement

À DESTINATION DES CANTINES, CUISINES ET SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE

A l'initiative du Ministre Carlo Di Antonio, The Shift et GoodPlanet, un Green Deal « cantines durables » est en train de prendre forme en Wallonie. Il s'agit d'encourager les cantines, cuisines et services de restauration collective à mettre en place une politique d'alimentation durable et de rassembler un maximum d'acteurs au travers de la signature d'un engagement officiel avec le gouvernement.

Qu'est-ce qu'un Green Deal?

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et le gouvernement pour lancer des projets de développement durable ambitieux autour d'une thématique spécifique. Il s'agit d'un engagement des signataires à mener de nouvelles actions concrètes à leur niveau et collectivement. Un Green Deal permet d'inciter de nouveaux projets à se mettre en place ou de donner une impulsion nouvelle à des initiatives existantes.

Un Green Deal « Cantines durables » en Wallonie

Ce Green Deal vise à mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous horizons, ainsi que les acteurs en lien avec ces cantines, afin d'augmenter l'aspect durable des repas qui y sont proposés.

L'objectif est de recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici fin 2021, en termes de nombres de repas servis* et de cantines impliquées. Les cantines, cuisines et services de restauration collective engagés dans le Green Deal intégreront progressivement durant 3 ans de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable, et ce, sur chacun des axes suivants :

- Des produits locaux et de saison.
- Des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
- Des produits équitables.
- Des repas sains, équilibrés et savoureux.
- La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
- L'inclusion sociale.



Ces axes de travail peuvent être déclinés de différentes manières, laissant une large marge de manœuvre aux signataires. Chaque signataire choisit les projets concrets qu'il souhaite développer en fonction des réalités de terrain rencontrées et des exigences de son secteur ou marché. Toutefois, des exemples d'actions concrètes sont proposés dans le cadre du Green Deal pour soutenir des choix cohérents, réalistes, ambitieux et à haute plus-value sociale, environnementale et économique (voir Annexe « Cantines »).

* Ce qui représenterait plus de 65.000 repas chauds servis par jour en Wallonie (J. Du Faux, ULG, 2017).

Qui peut participer¹?

- En tant que « <u>Cantine</u> », il s'agit de toutes les cantines, cuisines et services de restauration collective qui souhaitent avancer vers une alimentation plus durable dans leurs pratiques. Principaux secteurs concernés : l'enseignement, les soins et la santé, les entreprises, les organisations et administrations.
- En tant que « <u>Facilitateur</u> », il s'agit de toutes les entités et organismes qui peuvent apporter un soutien direct à l'amélioration de la durabilité au sein des cantines et cuisines de collectivités. Il peut s'agir d'administrations publiques (régionales, provinciales ou communales), d'organismes d'intérêt public, de producteurs, de transformateurs, de distributeurs, de fédérations professionnelles, de syndicats, de centres d'études, d'ASBL ...
- En tant que « <u>Autorité politique</u> », il s'agit du Gouvernement wallon et de ses ministres, du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles et de ses ministres, ainsi que des autorités politiques provinciales et communales qui peuvent mettre en place un cadre permettant aux facilitateurs et aux cantines de réaliser leurs actions dans les meilleures conditions.

Pourquoi participer au Green Deal « Cantines durables »?

- Améliorer la qualité de vie et le bien-être des usagers et consommateurs.
- Participer à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie.
- Œuvrer en faveur des générations futures et de la protection des ressources naturelles.
- Faire partie d'une communauté cohérente et motivée qui partage informations et bonnes pratiques grâce aux outils mis en place par le Green Deal.
- Collaborer avec de nouveaux partenaires, co-construire des projets, mutualiser des ressources, ...
- Valoriser son image via la cérémonie de signature officielle et la publication des actions « alimentation durable » de son organisation sur le site de référence du Green Deal.
- Dialoguer avec l'administration et les autorités pour étudier et soulever les freins identifiés par la communauté des acteurs.

Calendrier du Green Deal « Cantines durables »

GRANDES ETAPES ET MOMENTS CLES	PERIODE PREVUE
Invitation des parties prenantes à participer	Juin - Octobre 2018
Séances d'info et d'échange d'idées pour les acteurs intéressés	Septembre 2018
Signature officielle du Green Deal avec un moment presse	Novembre 2018
Publication des actions des signataires	Novembre 2018 – Février 2019
 Mise en œuvre des projets par les signataires: Actions dans les cantines et cuisines: améliorations dans le choix des produits, des menus, des fréquences, des grammages, des achats, des fournisseurs, des cahiers des charges Actions de soutien des facilitateurs: formations, suivi, groupes de travail, échanges de bonnes pratiques, coaching, création et promotion d'outils de soutien, de monitoring, de gestion Actions des autorités politiques: engagements politiques, fixation d'objectifs quantifiés, planification, monitoring, financement, travail législatif, réglementaire 	Novembre 2018 – Novembre 2021
Évaluation du processus	Juin – Novembre 2021

Ce Green Deal est co-construit au sein d'un comité de pilotage composé de : ApaqW, Biowallonie, Collèges des Producteurs/SoCoPro, Fédération des Cuisines Collectives Wallonie Bruxelles, GoodPlanet Belgium, Je protège l'eau de Wallonie, Ministre Carlo Di Antonio, SPW-SG-Développement durable, Question Santé asbl, UNAB et The Shift.







