



Par « Cantine », nous entendons toutes les cantines, cuisines et services de restauration collective. Pour une vision plus précise de leurs engagements, vous trouverez ci-dessous : leurs engagements généraux, la liste des actions-types proposées par axe de travail et les actions complémentaires à choisir.

A. ENGAGEMENTS GÉNÉRAUX « CANTINES »

Les « Cantines » s'engagent pendant la durée de ce Green Deal à :

1. Mener au minimum une nouvelle action pérenne par axe de travail :

- 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.

Les signataires définiront les actions-phares qu'ils entendent mener durant les 3 ans du Green Deal. Pour ce faire, ils se référeront aux actions proposées au point B « Actions-types ». Certaines actions peuvent valoir pour plusieurs axes à la fois.

2. Mener au moins une action complémentaire ; soit participer à un groupe de travail, soit mener une action interne supplémentaire, soit participer à la rencontre annuelle d'échange de bonnes pratiques (voir point C. « Actions complémentaires »)

3. Communiquer sur leurs actions « Cantines durables » et leurs résultats concrets :

- vis-à-vis des consommateurs, clients ou usagers via : menus, site web, affiches... ;
- vis-à-vis de la communauté « Green Deal » via le réseau : partage d'outils, fiche « signataire » online, newsletter, groupe de travail, témoignage ...

4. Coopérer concernant les évaluations organisées par les initiateurs afin de pouvoir estimer les résultats obtenus dans le cadre du Green Deal. Il sera demandé :

- un auto diagnostic initial (outil en cours de développement) ;
- des indicateurs et informations concernant les impacts engendrés par les actions réalisées, par exemple : monitoring, statistiques, fiches-recettes, menus, plans alimentaires, factures... Des demandes plus précises et adaptées à vos contraintes seront déterminées dans un second temps.

¹ Ce document « Annexe » est une proposition faite aux acteurs intéressés par le Green Deal « Cantines durables ». Il peut être enrichi et évoluer. Pour toute suggestion, contactez c.duchesne@goodplanet.be.

B. ACTIONS-TYPES « CANTINES »

Dans le cadre de ce Green Deal, les signataires « cantines » s'engagent à s'inspirer des actions citées ci-dessous. A chaque « cantine » de choisir les actions précises qu'elle souhaite mener ainsi que l'ampleur de son engagement. Les actions suivies de « ** » seront accompagnées d'outils de références et cadres de travail.

Intégrer plus de produits locaux et de saison

- Intégrer plus de légumes locaux et de saison**.
- Intégrer plus de fruits locaux, belges et européens de saison**.
- Intégrer plus de produits de proximité ; régionaux ou belges**.
- Choisir des labels locaux de qualité différenciée pour la viande**.
- Se fournir en direct chez un producteur wallon.
- Intégrer plus de poissons issus de la pêche belge **.
- ...

Intégrer plus de produits respectueux de l'environnement et des animaux

- Intégrer plus de produits de l'agriculture biologique**.
- Intégrer plus de produits de l'agriculture à haute qualité environnementale ou issus de pratiques d'agroécologie² (pratiques certifiées et détaillées par le producteur)**.
- Privilégier des viandes issues des élevages extensifs les plus respectueux des animaux**.
- Renoncer aux espèces menacées de poissons et privilégier les labels durables (MSC, ASC...)**.
- ...

Intégrer plus de produits équitables

- Choisir des circuits courts et des coopératives de producteurs wallons pour certains produits de chez nous.
- Choisir des produits disposant d'un label ou d'une démarche équitable local : Prix justes...**
- Choisir des produits issus du commerce équitable pour les produits importés de loin : Fairtrade, ...**
- ...

Proposer plus de repas sains, équilibrés & savoureux

- Mieux suivre les recommandations nutritionnelles du PNNS³, en donnant la priorité :
 - aux grammages de légumes (au moins 200g - grammage cru) **.
 - à l'intégration de fruits frais dans les menus, desserts et collations.
 - aux justes portions de protéines et à l'alternance des sources :
 - animales (viandes, poissons, œufs et fromages) et
 - végétales (association céréales et légumineuses, tofu, seitan, qorn...)**.

² Caractéristiques principales pour l'Elevage : alimentation bio ; parcours extérieur ; et pour les légumes : semences et plants Bio, engagement de ne pas utiliser de pesticides chimiques de synthèse.

³ Les exigences nutritionnelles sont spécifiquement contenues dans la publication du Conseil Supérieur de la Santé n° 9285 : Recommandations nutritionnelles pour la Belgique, Révision 2016, publiée le 22 septembre 2016.

Proposer plus de repas sains, équilibrés & savoureux (SUITE)

- Opter pour des produits peu transformés :
 - Privilégier les produits frais pour les légumes, fruits, poissons, et viandes.
 - Privilégier les produits issus de la 1^{ère} et 4^{ème} gamme, utiliser avec parcimonie la 3^{ème} gamme et réduire au strict minimum les 2 et 5^{èmes} gammes.
 - Augmenter la part des soupes composées de légumes frais
 - Les légumes représentent au moins 60% du volume total et sans glutamate.
 - Augmenter la part de desserts « faits maison ».
- Varier les menus et introduire de nouvelles denrées aux propriétés gustatives et nutritionnelles intéressantes : oléagineux, céréales, légumineuses, épices, condiments...
- Minimiser les huiles végétales hydrogénées (margarines végétales...) et celles contenant beaucoup de graisses saturées (palme, coco...) et favoriser les huiles mieux équilibrées (colza, olive, tournesol...)
- Réduire les ingrédients à index glycémique élevé (sucres blancs, céréales raffinées...) et augmenter ceux à indice glycémique plus bas (céréales complètes ou semi-complètes...).
- Garantir un accès permanent gratuit à l'eau potable.
- ...

Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets

- Mise en place d'un système de monitoring pour rendre compte du gaspillage alimentaire de la cuisine et de la cantine.
- Connaître et estimer mieux le nombre de repas quotidiens (via commandes, statistiques...).
- Réduire la quantité dans les assiettes et donner la possibilité de se resservir (en légumes et féculents).
- Ajuster les menus, quantités et horaires aux besoins des bénéficiaires.
- Proposer un cadre agréable et du temps suffisant.
- Sensibiliser les publics au gaspillage et justes portions.
- Réutiliser les restes valorisables de cuisine dans certaines préparations (soupes, gratins...).
- Travailler avec des fiches recettes.
- Utiliser de la vaisselle et des couverts lavables et réutilisables. Eviter le jetable.
- Diminuer les portions individuelles pré-emballées jetables.
- Promouvoir et faciliter l'accès à l'eau du robinet.
- Accompagner le tri des déchets (tout-venant, PMC, papier-carton et verre) et envisager une filière spécifique pour les déchets organiques (biométhanisation, compostage...).
- ...

Veiller à plus d'inclusion sociale

- Veiller à garder des prix accessibles. Par exemple, ne pas faire de distinction de prix entre un menu ou plat « durable » et « conventionnel ».
- Mettre en place des actions de solidarité : caisse de solidarité, dons, distributions gratuites...
- Adapter les horaires aux besoins des usagers.
- Mettre en place des collaborations avec des organisations travaillant dans l'aide alimentaire.
- Travailler avec des entreprises issues de l'économie sociale et de l'insertion socio-professionnelle : CISP, EFT, EI, ETA...
- Penser des actions de sensibilisation et de promotion qui veillent à inclure et/ou atteindre les publics défavorisés.
- ...

C. ACTIONS COMPLEMENTAIRES « CANTINES »

Les signataires « Cantines » doivent choisir dans cette liste une « action complémentaire » à laquelle ils s'engagent.

A. Soit, participer à un Groupe de travail qui pourrait porter sur :

- Amélioration d'un logiciel qui valorise les axes de travail et critères wallons.
- Amélioration et facilitation de la création de circuits courts wallons pour les cantines.
- Identification de freins réglementaires et législatifs.
- Gestion foodcost, prix de vente et rentabilité tout en intégrant des critères du Green Deal.
- Partage de recettes et astuces pour des menus plus durables (légumes, poissons...).
- Préparation du label wallon pour les Cantines « Manger demain ».
- ...

L'objet des groupes de travail sera précisé sur base des demandes formulées par les signataires. Ces groupes de travail se réuniront au moins deux fois par an ; soit 6 fois durant la durée du Green Deal. Ils seront composés de signataires, de partenaires-clés wallons et d'un membre de la coordination du Green Deal.

B. Soit, mener une Action interne supplémentaire parmi celles-ci :

- Signer un accord ou contrat à long terme (un an au moins) avec un producteur wallon (ou à moins de 75 km du lieu de consommation).
- Utiliser une plateforme de gestion de dons alimentaires pour lutter contre le gaspillage.
- Utiliser quotidiennement un logiciel pour objectiver la qualité nutritionnelle et environnementale de vos recettes et mieux communiquer auprès des usagers.
- Utiliser un cahier des charges exemplaire ; de fourniture ou de service (voir exemple dans les outils de références du Green Deal).
- Mettre en place un comité des repas, rassemblant des membres de l'équipe de cuisine et des usagers, pour mieux coordonner les attentes, besoins et avancées en termes d'alimentation durable.
- Se préparer activement à l'obtention du label wallon "Manger demain", et de sa plus haute exigence.
- Prendre les mesures nécessaires pour intégrer structurellement les principes de l'alimentation durable dans la politique de l'organisation (stratégie, plan d'actions à long terme, cahiers des charges, contrats d'approvisionnement, etc.).
- Sensibiliser les opérateurs et les usagers à l'alimentation durable.
- Veiller à la cohérence interne de l'alimentation dans la collectivité.
- Aménager un potager pédagogique.

C. Soit, participer à la Rencontre annuelle d'échange de bonnes pratiques :

Les périodes prévues pour ces rencontres annuelles sont : mars 2019, janvier 2020 et septembre 2021.

Ces rencontres seront l'occasion de partager des bonnes pratiques en sous-groupes, de s'inspirer mutuellement, de valoriser les projets que vous avez entrepris, les résultats du Green Deal...

Les tables-rondes seront en lien avec les axes de travail du Green Deal : produits locaux et de saison, respectueux de l'environnement, repas sains et savoureux...