



ANNEXE 2 - PLAN D' ACTIONS SPÉCIFIQUE LIÉ À L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES

PLAN D' ACTIONS SPÉCIFIQUE LIÉ À L' ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES

OS1 – Leviers g, h, i

OS2 – Leviers a, d, h, i, l, o, p

OS3 – Leviers a, d, i, p, ab

OS4 – Leviers h, i, r

OS5 – Levier p

OS6 – Levier f

La restauration collective est présente au sein de trois sous-secteurs : l'enseignement, les établissements sociaux et de santé, et les entreprises et administrations. Elle fournit principalement trois types de repas : les petits-déjeuners, les diners (repas chauds) et les soupers. Les diners représentent une part importante des repas assurés par la restauration collective.

Le nombre de repas chauds servis quotidiennement dans la restauration collective en Région wallonne est estimé à plus de 200.000 repas par jour en moyenne, soit plus de 125 millions de repas par an. Ceux-ci sont servis à 24% dans les entreprises et administrations, 39% dans l'enseignement et 37% dans les établissements sociaux et de santé.

L'outil choisi pour encourager les cantines dans une transition vers un système alimentaire durable s'est porté sur la mise en œuvre d'un Green Deal. Le premier en Wallonie.

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable ambitieux autour d'une thématique spécifique. Il offre un cadre de mobilisation collective au sein duquel chacune des parties signataires s'engage à mener des actions concrètes.

En Wallonie, une base juridique à ce type d'accord a été introduite par le décret Programme du 17 juillet 2018, article 39, sous la forme de Conventions de transition écologique. Ces conventions ont pour objet « la mobilisation des acteurs dans un processus dynamique et collaboratif visant à stimuler la transition écologique dans un domaine spécifique » ; les acteurs étant « le Gouvernement wallon ou un ou plusieurs ministres, un ou plusieurs organismes représentatifs d'acteurs publics ou privés, et le cas échéant des acteurs publics et privés agissant à titre individuel sur base volontaire ».

Ce dispositif permet d'envisager des actions qui vont plus loin que les obligations légales.

Le présent Green Deal, nommé « Cantines Durables », porte sur l'amélioration de l'alimentation servie en restauration collective dans une perspective de développement durable. La convention de transition qui s'y rapporte ainsi que les documents généraux de présentation du Green Deal sont en annexe.

Trois types d'acteurs sont signataires du Green Deal et prennent chacun des engagements pour rendre l'alimentation plus durable dans les cantines. Ces trois catégories sont : les « cantines » elles-mêmes (gestionnaires de cantines, sociétés de catering, ...), les facilitateurs (associations, administrations publiques, producteurs, ...) et les autorités politiques. Le Gouvernement wallon et ses Ministres font partie de la troisième catégorie. Des Ministres d'autres entités sont également invités à s'engager dans le cadre du Green Deal.

Le plan d'actions présenté ci-dessous détaille les engagements du GW dans le cadre du « Green Deal Cantines durables ». Ils constituent le plan d'actions spécifique lié à l'alimentation durable dans les cantines. Le Green Deal est signé pour trois ans (jusqu'en 2021).

Ce plan d'actions poursuit un objectif transversal et 4 objectifs spécifiques. Ceux-ci sont décrits ci-dessous.

ENGAGEMENTS DU GW DANS LE CADRE DU GREEN DEAL « CANTINES DURABLES »

Objectif général du Green Deal :

En Wallonie, mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous les milieux de vie, ainsi que les acteurs en lien avec les cantines, afin d'augmenter le caractère durable des repas qui y sont proposés.

L'atteinte de cet objectif sera évaluée grâce à plusieurs indicateurs :

1. Relatif à l'engagement de l'ensemble des signataires :

- Recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici 2021, en termes de nombre de repas servis et de cantines impliquées

2. Relatifs aux objectifs pris par le Gouvernement Wallon au sein du Green Deal :

Indicateurs d'impact :

- En 2030, 50% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits wallons*
- En 2021, 10% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits biologiques et wallons. A titre d'illustration, cela représente 30% des repas dont 30% du volume des aliments est biologique et wallon*
- En 2023, 20% du volume des repas des cantines wallonnes sont issus de produits biologiques et wallons. A titre d'illustration, cela représente 60% des repas dont 30% du volume des aliments est biologique et wallon*
- En 2025, le gaspillage alimentaire au sein des cantines wallonnes est réduit de 30%

Indicateurs de résultat :

- En 2021, l'ensemble des déchets des cantines participantes est trié (PMC – Organique – tout venant)
- En 2021, un accès libre et illimité à l'eau du robinet est proposé à l'ensemble des utilisateurs des cantines participantes
- En 2021, les cantines participantes suppriment l'utilisation d'ustensiles de vaisselle en plastique à usage unique
- En 2021, les repas proposés par les cantines participantes sont composés d'un légume et d'un fruit minimum
- En 2021, les cantines participantes servent des céréales complètes au menu principal au moins deux fois par semaine
- En 2021, les cantines participantes proposent des plats qui ne comptent pas plus d'un produit gras (aliments frits, en sauce, pané, etc.) à la fois

**Le terme wallon fait référence aux produits locaux. Il est utilisé pour faciliter la mesure de l'indicateur mais c'est bien l'origine locale qui est ici visée.*

Pour atteindre ces indicateurs, le Gouvernement prend une série d'engagements. Ces engagements se traduiront par une série de mesures concrètes, certaines étant déjà existantes et d'autres seront à mettre en place ou à poursuivre. Une liste non exhaustive des actions principales « En cours » et en lien avec les objectifs du Green Deal sont présentés ci-après. Des actions « A venir » sont également présentées. Ces actions « A venir » sont déjà identifiées et prêtes à être mises en œuvre.

Le GW et ses Ministres devront néanmoins les compléter tout au long du Green Deal par d'autres actions nécessaires à l'atteinte des objectifs.

Ces actions supplémentaires devront se coordonner avec les actions menées par les Ministres d'autres niveaux de pouvoir et particulièrement avec la Ministre de l'éducation notamment via son appel à projet « Manger-Bouger » dans les écoles. La Ministre de l'Éducation accompagne d'ailleurs l'initiative du Green Deal depuis le début. En terme de coordination, il en est de même pour les pouvoirs locaux qui mènent toute une série d'action, que ce soit au niveau des Provinces ou des Communes.

Enfin, dans l'ensemble des engagements présentés ci-dessous, il est évident que l'exemplarité des pouvoirs publics sera une priorité absolue du Gouvernement wallon.

Outre les actions déjà prévues, le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique dégage des moyens spécifiques dans le cadre de ce Green Deal : **un budget d'environ 1.000.000 € annuels parmi lesquels, le financement de 5 ETP au sein de l'asbl « Manger Demain ».**

Objectif transversal : La gouvernance du Green Deal est assurée

Ce Green Deal fait partie de la stratégie « Manger Demain », abordant globalement la transition du système alimentaire durable en Wallonie.

Une série de mesures prises dans le cadre de la stratégie vont donc servir directement à la gouvernance de ce Green Deal.

Engagements :

1. **La coordination du Green Deal** dans son ensemble sera assurée par la structure de coordination de la stratégie "Manger demain" (Mesure 1 de la stratégie Manger Demain). Cela implique la coordination et le suivi du plan d'actions du GW présenté ici mais au-delà, il s'agit :

- de l'animation et de la mise en réseau de l'ensemble des acteurs, signataires du Green Deal
- du monitoring de leurs engagements,
- de la mise en cohérence et en perspective des différentes actions mises en œuvre
- de la communication autour du projet notamment via le portail internet « Manger Demain »

2. Un travail de **collecte et d'analyse des données** liées aux cantines et un **suivi des sous-objectifs** sera effectué tout au long du projet (Mesure 6 de la stratégie Manger Demain).

3. **La coordination des actions menées par les différents Ministres** dont les compétences touchent à l'alimentation dans les cantines se fera via des réunions régulières de manière à ce qu'elles se complètent au mieux au sein du Green Deal (Mesure 3 de la stratégie « Manger Demain »).

- Coordination et communication globale de l'action assurée par la structure de coordination de la stratégie MD – A venir - **METE**
- Collecte et analyse des données et suivi des sous-objectifs par le SPW-DDD – A venir - **METE**
- Tenue de réunions de concertation entre les différents cabinets ministériels concernés – En cours - Coordination : Ministre **METE**

Objectif spécifique 1 : Le changement au sein des cantines est facilité

Cet objectif s'adresse aux cuisiniers, au personnel de service, aux éducateurs, aux économistes, aux directions, ...

Le changement concerne évidemment la composition des repas mais au-delà de cela, il s'agit d'avoir une réflexion globale sur la réduction du gaspillage alimentaire, sur la diminution et le tri des déchets, sur l'impact environnemental de la confection des repas, sur la santé et la satisfaction des usagers, sur la juste rémunération des producteurs, ...

Engagements :

1. **Accompagnement des cantines** Cet accompagnement comprend les étapes indispensables de : constitution d'une équipe de projet, réalisation d'un diagnostic initial, définition d'objectifs, établissement d'un plan d'actions et mise en œuvre d'un dispositif de suivi.
2. Des **cycles de formations** destinées aux cantines seront mis en place. Des formations visant un public varié concerné par la gestion des cantines (direction, enseignants, intendants, cuisiniers, etc.) (thématiques : communication vers les usagers, approvisionnement, food cost, etc.) et des formations visant le personnel de cuisine (thématiques : lutte contre le gaspillage alimentaire, méthodes de cuisson et de conservation, intégration de nouveaux aliments (bio, végétal, etc.), menus et saisonnalité, etc.).
3. **La mise en réseau des cantines** sera assurée par des visites d'échange et des rencontres organisées notamment dans le cadre du Green Deal.
4. **Mise à disposition de petites fournitures ou de matériel de cuisine.** Il s'agit ici d'un coup de pouce aux cantines participantes dans l'achat de matériel tels que des ustensiles de cuisine facilitant l'utilisation d'aliments frais de première gamme ou des poubelles de tri des déchets en passant par la mise à disposition de carafes d'eau du robinet.
5. Les **formations qualifiantes** en lien avec l'alimentation et particulièrement les formations des métiers de l'HORECA seront encouragées à intégrer **les aspects durables du système alimentaire.**

- Action 11 du Plan stratégique pour le développement de l'agriculture biologique - Biowallonie – En cours – **MA**
- Action « Les cantiniers » - Biowallonie – En cours – **METE**
- Accompagnement dans le cadre de la labellisation (voir OS3) par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" – A venir – **METE**
- Formation alimentation dans les MR et les MRS – En cours – **MASS**
- Action des CLPS comme relais vers les écoles – En cours – **MASS**
- Bourse pour les cantines participantes au Green Deal SPW – DDD – A venir - **METE**
- Fourniture de matériel dans le cadre d'actions vers les écoles APAQ-W – En cours – **MA**
- Laboratoire d'activités innovantes en alimentation durables – IFAPME – En cours – **METE**

Objectif spécifique 2 : Les usagers des cantines sont sensibilisés

Par usagers, on entend tous les membres des collectivités concernées par un service de restauration collective. Les sujets de sensibilisation balayeront l'ensemble des critères de durabilité de l'alimentation.

Enfin, en ce qui concerne l'approche utilisée pour sensibiliser les usagers, c'est l'implication active de ceux-ci qui sera privilégiée.

Engagements :

1. Pour les écoles, il s'agit de **sensibiliser les élèves dans chacune des activités de l'école.** Pour l'ensemble des publics, la sensibilisation se fera en amont, en aval et sur le lieu des repas.
2. Dans la mesure du possible, un travail sera fait pour que la dimension **alimentation durable soit intégrée dans les projets d'établissement**, dans les contrats de pilotage, ...

Ministre de l'Agriculture -- **MA**

Ministre de l'Environnement et de la Transition Écologique -- **METE**

Ministre de l'Action sociale et de la Santé -- **MASS**

3. La sensibilisation portera également sur un travail de **rapprochement des utilisateurs de la cantine avec les producteurs et transformateurs locaux, en circuits courts**, fournisseurs de la cantine.

- Plateforme d'apprentissage « Drôle de planète » - SPW-DGO3 – En cours - **METE**
- Appel à projets « Ecole Wallonie#Demain » sensibilisation à l'environnement/la transition écologique SPW-DDD – En cours - **METE**
- Actions pédagogique vers les écoles par rapport à la consommation de produits locaux dont appel à projets « Tous locavores » - APAQ-W – En cours – **MA**
- Recommandations du Conseil Supérieur de la santé – A venir – **MASS**

Objectif spécifique 3 : La fréquentation des cantines est encouragée

Les informations disponibles sur la fréquentation des cantines montrent que le nombre de repas servis dans les collectivités tous secteurs confondus a tendance à augmenter. Par ailleurs, le nombre de repas servis dans le secteur de l'enseignement a quant à lui plutôt tendance à baisser.

L'objectif est de mettre en œuvre des actions qui vont au minimum maintenir le niveau de fréquentation actuel et enrayer la diminution de fréquentation dans les cantines scolaires.

Un focus important sera porté sur l'accès des plus démunis à une alimentation de qualité.

Engagements :

1. Donner de la visibilité aux cantines s'engageant dans une démarche d'alimentation durable.

Cela se fera via deux canaux :

a. la participation au green deal

Les cantines participant au Green Deal profiteront d'une visibilité vers l'extérieur qui constituera une première étape vers une reconnaissance de leur engagement.

b. la mise en place d'un dispositif de labellisation des cantines

Un programme de labellisation des cantines engagées dans un processus de transition vers un système alimentaire durable va être mis en place. Ce dispositif doit permettre de valoriser le travail réalisé par les cantines engagées, tant en interne que vers l'extérieur, et par là, constituer un incitant à la mobilisation. Egalement, ce label permettra d'offrir une certaine garantie de qualité pour les usagers. Les critères de ce label porteront sur l'ensemble des axes de l'alimentation durable et par une approche « simple d'utilisation », garantira une accessibilité à tous les types de cantines.

2. Garantir l'accessibilité des repas durables à tous les publics.

L'accessibilité à une alimentation durable pour tous les usagers est un critère essentiel et transversal à l'ensemble des engagements du Gouvernement Wallon dans ce Green Deal.

Les surcoûts éventuels devront être lissés par une diminution du gaspillage alimentaire, une recomposition de l'assiette (calcul et rééquilibrage du grammage des composants de l'assiette, augmentation de la proportion de légumes, ...).

Par ailleurs, des mécanismes de solidarité seront mis en place pour les publics les plus précarisés.

3. Garantir le bien être des usagers lors de la prise des repas.

La prise d'un repas devrait être un moment convivial, d'échanges et de détente. L'environnement de la prise du repas intervient fortement sur cette dimension. Le moment et la durée des repas, le bruit, la place, l'esthétique des réfectoires sont autant de facteurs qui influencent la perception que les usagers ont de leur repas.

L'accompagnement des cantines amènera une réflexion sur l'organisation du service. Egalement, les cantines seront encouragées à aménager les espaces de repas de manière à les rendre conviviaux.

- Communication globale de l'action assurée par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" – A venir - **METE**
- Développement d'un label « Cantines durables » en Wallonie et mise en œuvre en 2019 - SPW-DDD + Structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" - A venir – **METE**
- L'accessibilité des repas à tous les publics est une préoccupation transversale qui sera intégrée dans chacune des activités mise en œuvre dans le cadre du Green Deal – A venir - Transversal
- Accompagnement des cantines (Voir OS 1)

Objectif spécifique 4 : L'approvisionnement des cantines est assuré et la logistique facilitée

Une étude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Région wallonne, effectuée par l'Earth and life Institute de l'UCL, à la demande du Ministre Di Antonio a montré que:

« - Si la production en Bio croît selon les objectifs du plan gouvernemental, et que la consommation de produits issus de l'AB croît de manière tendancielle, des volumes significatifs deviendraient disponibles d'ici 2021 et 2025, rendant possible l'approvisionnement des cantines wallonnes en produits bio et locaux selon un niveau d'objectif de 10% et 20% (niveau d'objectif choisis à horizon 2021 et 2025).

Ces observations confirment la pertinence et l'intérêt d'un approvisionnement croissant des cantines en Bio afin de renforcer la demande et de valoriser le potentiel de production régional.

- De même, en 2025, l'évolution tendancielle de la consommation de produits bio, moins rapide que la croissance de la production en agriculture bio sur le territoire, indique que les volumes nécessaires pour couvrir 20% de l'approvisionnement des cantines devraient être disponibles.

Atteindre 10% d'approvisionnement en Bio issu de la Région wallonne en 2021, et 20% en 2025, semble ainsi possible en termes de quantités pour les différents produits étudiés.

Il convient toutefois de souligner qu'un tel niveau d'objectif sur une période de trois ans représente un défi conséquent, en particulier pour des raisons logistiques (notamment pour des raisons de temporalité de changement des canaux d'approvisionnement). »

Engagements :

1. Parallèlement au **développement de l'agriculture biologique wallonne**, il faut donc combler les chaînons manquants entre la production primaire et la restauration collective régionales en soutenant le développement d'**infrastructures de transformation** (légumeries, cuisines centrales, etc.) et/ou de **distribution** (centrales d'achat et de transport, etc.) adaptées.

Egalement, le développement d'**outils logistiques informatisés** (commande et vente en ligne, gestion d'équipements mutualisés, etc.) est nécessaire sur le territoire wallon.

L'APAQ-W est un organisme « ressource » incontournable pour l'atteinte de cet objectif spécifique. Il sera donc intégré dans les réflexions et/ou groupes de travail dédiés à cette question d'approvisionnement et de logistique.

2. Le lancement de marchés publics alimentaires responsables par les cantines devra être encadré et facilité par le **développement de clauses et/ou cahiers des charges types et l'accompagnement des cantines dans leur utilisation**. Mais également par l'accompagnement des fournisseurs locaux peu habitués à répondre à ce type de marchés.

Le contrôle par les cantines du respect des cahiers des charges par les fournisseurs pose de plus en plus de problèmes car il est souvent peu ou mal effectué, laissant la place à des pratiques malhonnêtes. Des moyens seront mis à disposition des cantines pour qu'elles puissent **se doter d'un service de contrôle adéquat**.

3. **Circuits courts, entreprises, transformation : Le Gouvernement wallon s'appuiera sur les démarches existantes tout en renforçant les synergies possibles, notamment avec la démarche D'AVENIR, coordonnée par le pôle de compétitivité WAGRALIM.**

- Plan Stratégique pour le Développement de l'Agriculture Biologique en Wallonie à l'Horizon 2020 – En cours – **MA**
- Appel à projet « Hall Relais » En cours - **MA**
- « Le Clic Local » APAQ-W – En cours - **MA**
- Base de données producteurs – APAQ-W – En cours – **MA**
- Plan d'actions Achats Publics Responsables 2017-2019 APAQ-W – SPW DDD – En cours – **METE et MA**
- Développement de chartes relatives à l'introduction de produits locaux dans la restauration collective – En cours – APAQ-W – **MA**
- Accompagnement dans le contrôle des cahiers des charges par la structure de coordination de la stratégie "Manger Demain" - A venir – **METE**
- Renforcement des liens avec les entreprises de transformation, notamment via la démarche D'AVENIR - A venir - **METE**