



COMPTE-RENDU DE LA TABLE

« DU LOCAL DANS LES CANTINES, OUI... MAIS COMMENT ? »

INTRODUCTION

Lors de leur inscription, les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables doivent prendre au minimum un nouvel objectif et une action pérenne dans chaque axe de travail : Parmi



220 cantines ont actuellement signé le Green Deal, représentant l'équivalent de 120.000 repas chauds par jour qui basculent progressivement vers plus de durabilité. Parmi les engagements pris, pas moins de **385 engagements concernent l'axe 1** pour des produits locaux et de saison.

RÉSUMÉ DES ÉCHANGES

Les participants ont mis en évidence la difficulté de faire se rencontrer l'offre et la demande, au niveau des circuits-courts, avec notamment les fiches techniques pour les cantines qui ne sont pas toujours adaptées au plan de culture des producteurs.

Mais aussi une offre qui n'est pas toujours adaptée à la demande : ce qui a été mis en évidence, c'est que des **outils comme les légumeries ou les « halls-relais » pourraient être une solution** pour faire se rencontrer les deux.

La problématique du **coût** a été mise en avant car elle reste une équation difficile à résoudre, amener des produits de qualité sans en augmenter les coûts semble à l'heure actuelle compliqué.

On a pu également rappeler que l'alimentation durable, ce n'est pas uniquement ramener des produits locaux dans les cantines, c'est aussi travailler sur tous les autres aspects, comme travailler sur le gaspillage alimentaire. Ceci peut d'ailleurs aider à réduire le coût, en diminuant par exemple les portions.

Finalement, nous avons parlé des plateformes qui se mettent en place, comme PROMOGEST à Liège ou encore MADE IN BW au Brabant wallon, une manière efficace de répondre à la demande et qui peut être une facilité pour les cantines (une livraison, une facture). Ce sont des outils qui n'existent pas forcément sur toutes les provinces, mais qui sont en voie de développement.