



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie

PARTIE IV

ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

RESTAURATION HORS DOMICILE : LES CHIFFRES CLÉS

TABLE DES MATIÈRES

RESTAURATION HORS DOMICILE : LES CHIFFRES CLÉS	4
A. PROVINCE DU BRABANT WALLON	6
B. PROVINCE DU HAINAUT	7
C. PROVINCE DE LIÈGE	
D. PROVINCE DE LUXEMBOURG	10
E. PROVINCE DE NAMUR	11





RESTAURATION

HORS DOMICILE : LES CHIFFRES CLÉS

La restauration collective est la « restauration hors domicile » qui vise à proposer un repas à un prix modéré aux convives d'une collectivité déterminée (enfant, patient, travailleur ...).

La restauration collective est présente dans l'enseignement (39% des repas servis en Wallonie), les services sociaux et de santé (37%) et les entreprises et administrations (24%).

Les cantines peuvent être en gestion autonome (cuisine sur place) ou concédée (repas livrés chauds ou froids).

La plupart d'entre elles étant soumises aux marchés publics, elles doivent mettre en concurrence les fournisseurs et justifier leurs choix en fonction de l'offre « économiquement la plus avantageuse ».

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, auxquels s'ajoutent dans certains établissements les petits-déjeuners et les soupers.

Multidimensionnelle, l'alimentation durable répond simultanément à des critères environnementaux, nutritionnels, culturels, sociaux, éthiques et économiques. Pour participer à la transition du système alimentaire, il importe d'associer autant que possible ces différentes dimensions de l'alimentation durable au sein de la cantine.



200.000

REPAS CHAUDS

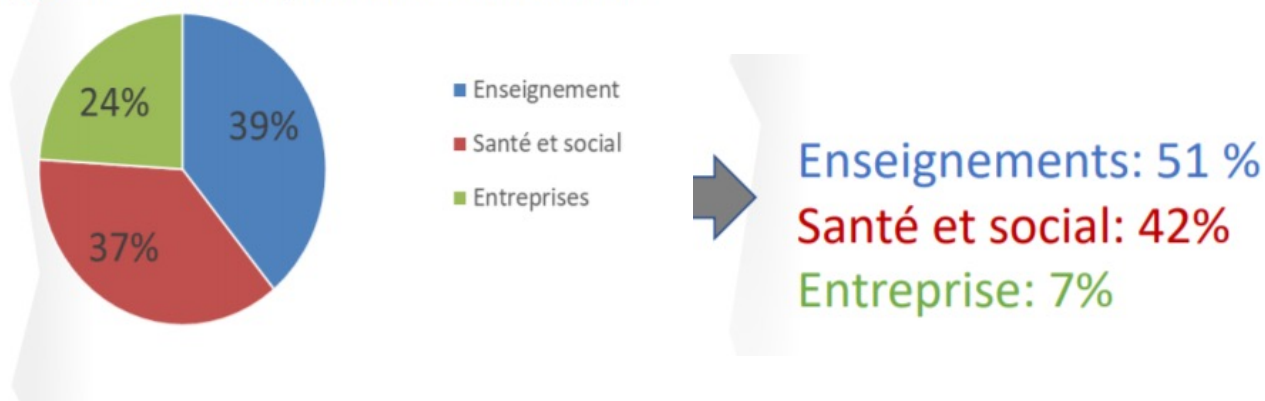
SERVIS CHAQUE JOUR, LA RESTAURATION COLLECTIVE CONSTITUE UN ENJEU MAJEUR POUR LA TRANSITION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE WALLON.

Elle représente tout d'abord une réelle opportunité de débouchés pour les producteurs locaux, lesquels peuvent notamment planifier leur production en fonction de la demande publique. Selon l'[étude de Sytra](https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/09/etude_approvisionnement_cantines-synthese-v191010.pdf), pour fournir ces repas chauds, une production annuelle d'environ 1.500 tonnes de froment d'hiver, 11.000 tonnes de pommes de terre, 7.600 tonnes de fruits (pommes et poires), 10.100 tonnes de petits pois, haricots verts, carottes, oignons et poireaux 3,3 millions de litres de lait, 1,2 millions de poulets de chair, et 9 millions d'œufs est nécessaire¹. Il s'agit-là d'un précieux levier pour soutenir la production wallonne de qualité justement rémunérée et créatrice d'emploi, de retisser des liens entre les producteurs et les consommateurs et de préserver et développer des savoir-faire locaux.

¹ https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/09/etude_approvisionnement_cantines-synthese-v191010.pdf

Toujours selon l'étude de Sytra, voici la répartition du nombre de repas chauds dans les différents sous-secteurs de la restauration collective en Wallonie :

Type de cantines présentes en Wallonie



A CE SECTEUR, S'AJOUTE L'HORECA.

GREEN DEAL CANTINES DURABLES

En 2017-2018, lors des assises de l'alimentation, la Wallonie a rassemblé plus de 1.200 acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire, ainsi que de nombreux citoyens : un processus entièrement construit avec une approche participative ! Sur base des intérêts et préoccupations de chacun, la Wallonie a élaboré un Référentiel wallon « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », une vision collective faisant partie intégrante de la [Stratégie Manger Demain](#).

Ces acteurs ont pointé la restauration collective comme lieu d'actions stratégiques. Il s'agit en effet d'un secteur qui représente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire. Outre les aspects quantitatifs évoqués en termes de nombre de repas quotidiens (200.000 repas chauds par jour en Wallonie), les cantines de collectivités concernent tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population, et permettent de diffuser une culture de changements des comportements auprès de ses usagers sur de multiples dimensions de l'alimentation durable (santé, environnement, économie, éducation...).

Pour encourager les cantines à augmenter de manière significative la durabilité des repas servis, la Wallonie a lancé le Green Deal « Cantines Durables » : un accord volontaire entre plusieurs parties prenantes. Pour cela, six axes de travail ont été définis :



Entre 2019 et 2020, la première édition du Green Deal Cantines Durables a réuni plus de 500 acteurs, soit l'équivalent de 120.000 repas chauds par jour qui basculent vers plus d'alimentation durable.



Le Gouvernement Wallon, dans le cadre du Plan de Relance et de Résilience, a décidé de réitérer son soutien aux cantines en relançant le Green Deal jusque fin 2024. Ce [Green Deal 2.0](#) s'accompagne d'un nouveau dispositif d'accompagnement (coups de pouce, formations, expertises, coaching, mise en réseau...) et de nouvelles modalités d'engagement dont l'objectif est d'amener en 18 mois les cantines vers la labellisation et un approvisionnement relocalisé.

LE LABEL CANTINES DURABLES

Lancé en 2020 par le SPW Développement durable, le Label Cantines Durables constitue l'outil de reconnaissance officielle des efforts réalisés par les cantines signataires du Green Deal en matière d'offre alimentaire durable. Ce label présente 3 niveaux, symbolisés par des radis (1,2 ou 3 radis), selon une logique d'amélioration continue. Chacun de ces niveaux correspond à un certain nombre de critères obligatoires et facultatifs, qui couvrent les différentes dimensions sous-jacentes à un système alimentaire durable.



ASSOCIATIONS ACTIVES DANS LES COLLECTIVITÉS

Différents acteurs accompagnent la transition des cuisines de collectivités en Wallonie.

C'est le cas de Biowallonie, qui propose un accompagnement individualisé aux cantines, tout secteur confondu, mais aussi des formations adaptées en alimentation durable.

La plateforme Proxial mène, quant à elle, des actions concrètes en alimentation durable dans les cantines scolaires de la Province du Hainaut.

Créé en 2019, le CDCD est un collectif de 9 associations actives en Wallonie et à Bruxelles, qui accompagnent les cantines scolaires à mettre en place une offre alimentaire durable sur une période de 2 ans. Il est composé d'[Influences Végétales](#), [Ma Terre Mon Assiette](#), [GoodPlanet](#), [Groupe One](#), [CATL](#), [RATav](#), [Bettie](#), [GAL Pays de l'Ourthe](#), [Le Renard qui passe](#).

Le Potage-collation© est un projet coordonné par le CDCD et initié en 2021, qui vise à distribuer chaque semaine des potages de légumes bio et locaux aux élèves à la collation.

FACILITATEURS DU GREEN DEAL « CANTINES DURABLES »

D'autres acteurs facilitent le travail des cantines vers une alimentation plus durable. Afin de pouvoir mettre à jour l'offre des facilitateurs, un répertoire des différents acteurs impliqués de près ou de loin dans la dynamique du Green Deal « Cantines Durables » est disponible [en ligne sur le portail Manger Demain](#).

Aussi, le plan REGAL ou Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, prévoit la mise en place d'actions de sensibilisation dans les écoles sur cette thématique. Ces actions seront mises en place par la Cellule Manger Demain jusque fin 2024.

CHIFFRES CLÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Voici quelques chiffres par province du potentiel de la restauration collective en Wallonie. Les sources utilisées pour rassembler ces chiffres sont reprises en fin de chapitre.



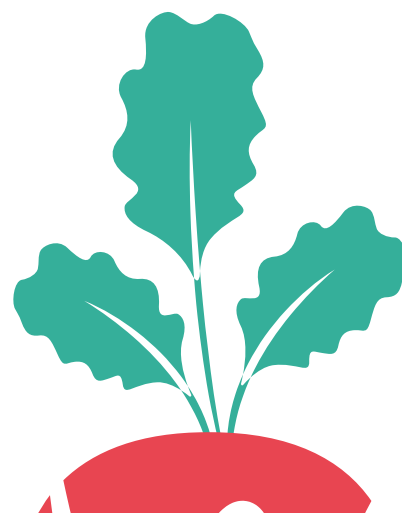
A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

ÉCOLES ET CRÈCHES

Lors de l'année scolaire 2020-2021, on pouvait compter :

- Près de 155 écoles de l'enseignement fondamental ;
- Près de 40 écoles de l'enseignement secondaire
- 6 hautes-écoles ;
- 1 université avec environ 30.000 étudiants inscrits ;
- 5 établissements de promotion sociale.

Le nombre de places en accueil préscolaire est de 5082.



INSTITUTIONS DE SOINS ET D'AIDE À LA PERSONNE

LE TERRITOIRE DU BRABANT WALLON COMPTE :

- 72 services d'accueil et d'hébergement pour personnes âgées ;
- 9 sites hospitaliers (1.600 lits) ;
- Plus de 7 institutions pour personnes handicapées (plus de 230 places).

Le territoire compte également 2 établissements pénitentiaires avec une capacité théorique de 613 places.

A cela s'ajoutent les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les 12 services de repas livrés à domicile.

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense de nombreux traiteurs et sociétés de catering (ex. TCO Services, Duo Catering, ...).

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

[La Fédération des Services Sociaux](#) recense sur le territoire du Brabant Wallon 36 services proposant des colis alimentaires, 10 épiceries sociales et 3 restaurants sociaux.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'ajouter le secteur de la restauration.



B. PROVINCE DU HAINAUT

ÉCOLES ET CRÈCHES

Lors de l'année scolaire 2020-2021, il y avait près de 900 écoles sur le territoire du Hainaut, avec :

- 47.966 élèves en maternel
- 97.949 élèves en primaire et
- 115.922 élèves en secondaires.

A cela s'ajoutent les 10.992 places en accueil (2018).

INSTITUTIONS DE SOINS ET D'AIDE À LA PERSONNE

LE TERRITOIRE DU HAINAUT COMPTE :

- 326 services d'accueil et d'hébergement pour personnes âgées (plus de 23.000 places)
- 34 sites hospitaliers (près de 8.200 lits)
- Plus de 160 institutions pour personnes handicapées (plus de 7.000 places)

Le territoire compte également 4 établissements pénitentiaires avec une capacité théorique de 1.059 places.

A cela s'ajoutent les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les repas livrés à domicile.

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense de nombreux traiteurs et sociétés de catering (ex. Hanssens à Wevelgem en Flandres occidentale, Dupont Restauration à Mouscron, API Restauration à Cuesmes, Les Délices du Centres à Strépy-Bracquegnies, Aramark à Charleroi, Sorest-Depoître à Ath,...).

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire du Hainaut 132 services proposant des colis alimentaires, 37 épiceries sociales et 2 frigos solidaires, 10 restaurants sociaux, 5 services de repas à domicile et 1 foodtruck.

Dans ce cadre, des initiatives de sensibilisation sont menées (distribution de fiches-recettes, ateliers cuisine ...).

Il y a également deux banques alimentaires situées à Tournai (Orcq) et à Charleroi (Marcinelle).

Porté par le Relais Social Urbain de Mons-Borinage, le projet SOREAL (Solidarité Réseau Alimentaire) est un service de récupération et de redistribution d'inventus aux associations locales qui offrent des colis alimentaires aux plus démunis.

La Ville de Charleroi a également un projet de plateforme de récupération et de gestion des inventus de la grande distribution.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'ajouter le secteur de la restauration.



C. PROVINCE DE LIÈGE

ÉCOLES ET CRÈCHES

Lors de l'année scolaire 2020-2021, on pouvait compter :

- 460 écoles de l'enseignement fondamental
- 106 écoles de l'enseignement secondaire ordinaire
- 5 hautes-écoles
- 1 université avec plus de 25.000 étudiants inscrits
- 31 établissements de promotion sociale

Le nombre de places en accueil préscolaire est de 10.122.

INSTITUTIONS DE SOINS ET D'AIDE À LA PERSONNE

LE TERRITOIRE DE LIÈGE COMPTE :

- Plus de 236 services d'accueil et d'hébergement pour personnes âgées (plus de 82.000 places) ;
- 29 sites hospitaliers (6400 lits) ;
- Plus de 30 institutions pour personnes handicapées (jeunes et adultes) (plus de 1000 places).

Le territoire compte également deux établissements pénitentiaires (Lantin et Huy) un établissement de défense sociale (Paifve) à mi-chemin entre un établissement pénitentiaire et un hôpital psychiatrique et un centre pénitentiaire école (Marneffe) où chaque détenu peut travailler... Ils ont une capacité théorique de 1168 places. Pour CPE de Marneffe, le centre est entouré d'un domaine de 40 hectares avec un parc, un bois et des terres agricoles. Chaque détenu peut travailler dans un des 7 domaines techniques proposés dont exploitation agricole -parc-jardin.

A cela s'ajoute les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les 5 services de repas livrés à domicile.

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire de Liège 116 services proposant des colis alimentaires, 12 épiceries sociales, 10 restaurants sociaux, 4 associations proposant des chèques alimentaires, 2 frigos solidaires, 4 bars à soupe et 1 banque alimentaire et 1 banque alimentaire.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'y ajouter le secteur de la restauration.



D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

ECOLES ET CRÈCHES

Lors de l'année scolaire 2020-2021, on pouvait compter :

- Près de 200 écoles de l'enseignement fondamental
- Une quarantaine d'écoles de l'enseignement secondaire avec 26989 inscrits
- 1 haute-école
- 6 établissements de promotion sociale

Le nombre de places en accueil préscolaire est de 3235.

INSTITUTIONS DE SOINS ET D'AIDE À LA PERSONNE

LE TERRITOIRE DU LUXEMBOURG COMPTE :

- 67 services d'accueil et d'hébergement pour personnes âgées (plus de 3800 places).
- 6 sites hospitaliers (près de 1200 lits).
- Plus de 13 institutions pour personnes handicapées.

Le territoire compte également 3 établissements pénitentiaires, avec une capacité théorique de 596 places. L'exploitation agricole reste le fil rouge historique de l'établissement de Saint-Hubert caractérisé par son régime semi-ouvert. Il y a différents types de travaux dont les activités agricoles et forestières.

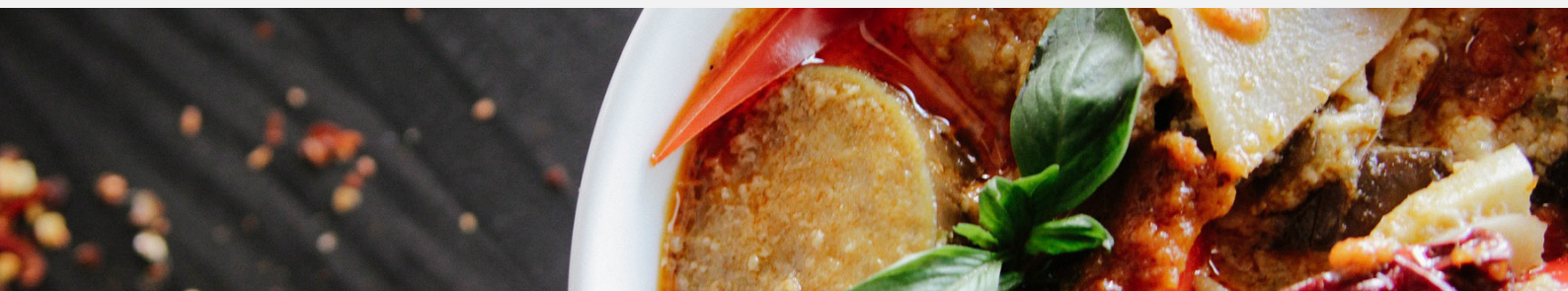
A cela s'ajoute les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les 2 services de repas livrés à domicile.

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire du Luxembourg 39 services proposant des colis alimentaires et 1 foodtruck, 18 épiceries sociales et 2 services de repas.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'y ajouter le secteur de la restauration.





E. PROVINCE DE NAMUR

ÉCOLES ET CRÈCHES

Lors de l'année scolaire 2020-2021, on pouvait compter :

- Près de 220 écoles de l'enseignement fondamental
- Près de 65 écoles de l'enseignement secondaire
- 5 hautes-écoles dont une école supérieure des arts
- 1 université à Namur avec plus de 7000 étudiants inscrits ainsi qu'une faculté d'agronomie située à Gembloux qui compte plus de 1400 étudiants
- 14 établissements de promotion sociale

Le nombre de places en accueil préscolaire est de 5300 places.

INSTITUTIONS DE SOINS ET D'AIDE À LA PERSONNE

LE TERRITOIRE DE NAMUR COMPTE :

- 111 services d'accueil et d'hébergement pour personnes âgées (plus de 7000 places)
- 12 sites hospitaliers (près de 1600 lits).
- Plus de 30 institutions pour personnes handicapées (plus de 1300 places)

Le territoire compte également 3 établissements pénitentiaires, avec une capacité théorique de 562 places.

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense quelques traiteurs et sociétés de catering (ex. La Cuisine des Champs, les Ateliers de Pontauray, Traiteur Bouchat, L'Instant d'Après, etc.)

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire de Namur 50 services proposant des colis alimentaires, 7 épiceries sociales, 7 restaurants sociaux et 1 banque alimentaire, 2 bars à soupe et 8 services de repas (CPAS).

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'y ajouter le secteur de la restauration.

Sources :

- Ecoles : possibilité de demander la liste via cette [page](#).
- [Hôpitaux](#) (avec nombre de lits)
- Maisons de repos (avec nombre de lits) - Fichier Excel téléchargeable à partir de [cette page](#) (colonne de droite – en bas) :
- Petite enfance (nombre de [places](#)) – détail via ce [moteur de recherche](#) (résultat en PDF).
- Structures pour personnes handicapées / Jeunes (avec nombre de places) - 2 fichiers PDF accessibles sur [cette page](#).
- Structures pour personnes handicapées / Adultes (avec nombre de places) - 2 fichiers PDF accessibles sur cette [page](#).
- [Prisons](#) (avec capacité théorique)
- Structures de l'aide à la jeunesse (avec nombre de prises en charge) - traitement manuel via [ce moteur de recherche](#).
- [Aide alimentaire et restaurants sociaux](#)