

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !**

NOM de l'organisme : **Biowallonie**

Personne responsable : **Noémie Dekoninck**

Personne de contact : **Noémie Dekoninck**

E-mail et tél. de la personne de contact : **noemie.dekoninck@biowallonie.be – 081/28.10.13**

Adresse : **Rue du Séminaire, 22 5000 Namur**

---

Biowallonie est la structure d'encadrement du secteur bio. Elle a un rôle de soutien technique et pratique à la mise en place et le développement de l'offre et des filières bio en Wallonie. L'équipe de Biowallonie travaille depuis 2013 avec tous les acteurs de la chaîne, depuis le producteur, en passant les transformateurs, distributeurs, détaillants et enfin la restauration. Depuis sa création, l'asbl accueille en son sein un pôle « alimentation durable » dont les missions sont entre autres : de développer l'alimentation durable au sein des restaurants (Horeca et cantines) wallons et bruxellois ; de soutenir l'approvisionnement en produits bio, de saison et locaux ; de diminuer le gaspillage alimentaire ; ...

L'asbl travaille sur le territoire wallon et bruxellois et fait partie des structures incontournables au niveau de l'alimentation durable. Avec la création du projet « Les Cantiniers », Biowallonie a initié un réseau d'écoles actives en alimentation durable, et leur offre au travers de son site internet et de la page Facebook, des lieux d'échange et de diffusion d'outils. Percusseuse dans le domaine, Biowallonie compte bien continuer son action auprès des cantines intéressées par la thématique et y donner l'énergie de son équipe.

---

## A./ SENSIBILISATION DES USAGERS

### Objectifs chiffrés

Biowallonie s'engage à sensibiliser le maximum de cantines sur le thématique des produits de saison, des produits bio et des poissons durables au travers de la diffusion et la distribution d'outils réalisés en 2019. Nous espérons, par le biais de cette sensibilisation, augmenter le nombre de fruits et légumes de saison, le pourcentage de produits bio ainsi que la consommation de poissons durables dans les cantines.

### Actions

- Création de deux outils à destination des cantines :
  - Calendrier des fruits et légumes de saison wallons (avec en extra les fruits d'Europe)
  - Guide des poissons durables (liste verte, orange et rouge)
- Diffusion de ces outils auprès des cantines du Green Deal et de toutes les cantines sensibles à l'alimentation durable de notre réseau.

## B/ SENSIBILISATION ET FORMATION DES CUISINERS ET DU PERSONNEL DE SERVICE

### Objectifs chiffrés

Organisation de formations à destination des cantines wallonnes à raison de minimum 5 formations organisées en Province du Hainaut et en Province de Luxembourg. Suivant la demande d'autres formations seront proposées ailleurs sur le territoire wallon.

### Actions

- Créations de nouvelles thématiques à traiter en formation pour les cantines engagées dans l'alimentation durable, en partenariat avec davantage d'experts de terrain.
- Recherche de financement pour organiser des cycles de formation ouverts à toutes les cantines du territoire wallon.

## C/ GESTION DES CUISINES

### Objectifs chiffrés

Développement de menus durables au sein de 10 cantines wallonnes par an avec introduction de produits bio wallons.

### Actions

- Accompagnement de cantines à la mise en place d'une alimentation durable au travers d'un audit, de la rédaction d'un rapport de recommandations et de la constitution d'un plan d'action propre à la cantine.
- Développement d'un outil d'auto-évaluation des cantines pour leur permettre d'identifier clairement les points à améliorer dans leurs menus.

## D/ AMELIORATION DE L'APPROVISIONNEMENT (MARCHES PUBLICS)

### Objectifs chiffrés

1. Introduction de critères durables dans les cahiers des charges de produits et de service afin de stimuler l'approvisionnement bio et local.
2. Sur base des critères du label, introduction de produits bio, équitables, frais et de saison.
3. Développement des achats bio, de saison et frais autant que possible en circuits courts.

### Actions

- Nous proposerons la relecture des cahiers des charges des cantines engagées dans le Green Deal.
- Nous assurons un service Help Desk d'aide à l'approvisionnement en circuits courts, produits frais, de saison et bio.
- Nous souhaiterions développer un outil à destination des producteurs et transformateurs pour approvisionner les cantines.
- Nous organiserons une rencontre/consultation annuelle entre fournisseurs et cantines.

## E/ PROMOTION DE L'OFFRE EN PRODUITS DURABLES

### Objectifs chiffrés

Augmenter la demande en produits bio wallons au sein des cantines wallonnes.

### Actions

Information et sensibilisation au secteur bio auprès de professionnels et élèves des métiers de bouche.

## F/ REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

1. Réduire drastiquement le pourcentage de gaspillage alimentaire dans les cantines wallonnes.
2. Réduire de 25% en moyenne le gaspillage alimentaire dans les cantines accompagnées.

### Actions

Développement d'un outil de mesure du gaspillage alimentaire et formation à son utilisation ainsi que sensibilisation au gaspillage alimentaire lors de formations spécifiques.

## G/ MISE EN PLACE D' ACTIONS DE SOLIDARITE ALIMENTAIRE

### Objectifs chiffrés

Augmentation d'actions solidaire au sein des cantines wallonnes afin de donner accès à une alimentation durable à tous les publics.

### Actions

Rédaction d'un recueil de bonnes pratiques solidaires à mettre en place dans une cantine pour soutenir les projets de solidarité alimentaire.



BIO WALLONIE



MANGER  
DEMAIN | GREEN DEAL  
Cantines Durables