

RETOUR SUR L'ÉVÉNEMENT ANNUEL GREEN DEAL LES ACTEURS SE METTENT À TABLE !

Le 14 octobre 2020, les acteurs du Green Deal Cantines Durables ont été nombreux à participer à l'événement annuel Green Deal organisé au Domaine d'Achêne. Ils ont toutes et tous joué le jeu et fait de cette journée un moment unique de partages et de rencontres, dans le respect des règles sanitaires et de sécurité en vigueur : un grand et chaleureux MERCI à eux pour leur participation !

[Découvrir l'aftermovie de l'événement sur notre chaîne Youtube](#)

Retour sur les moments forts de la journée.

ACCUEIL – A LA RENCONTRE DES EQUIPES ORGANISATRICES

Dans le cadre du projet, les signataires côtoient fréquemment leur chargé.e de mission territoriale, ainsi que les accompagnants Biowallonie pour les cantines. En revanche, rares sont les moments où nous avons l'occasion de vous présenter toutes les personnes qui travaillent en coulisse pour contribuer à la réussite de ce projet.

Dynamisation de la communauté Green Deal, Label Cantines Durables, formations collectives, appui technique en matière de marchés publics et dans le domaine de la transformation, accompagnement territorialisé, etc. sont autant de missions menées par notre équipe et ses partenaires (Biowallonie et SPW-Direction du développement durable).

Mais le Green Deal Cantines Durables, c'est avant tout 517 acteurs signataires et autant d'actions qu'ils ont choisi d'entreprendre pour mettre l'alimentation durable au menu des collectivités en Wallonie ! Voici par axe de travail les actions et produits les plus plébiscités par les signataires :



Des produits équitables

- Bananes
- Riz
- Café/thé/cacao



Des produits respectueux de l'environnement et des animaux

- Œufs
- Poisson
- Légumes



Des produits locaux et de saison

- Fruits de saison
- Produits laitiers – yaourts
- Viande



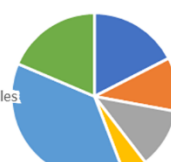
Des repas sains, équilibrés et savoureux

- Potages
- Fruits frais/desserts fait maison
- Assiette de crudités
- Ateliers de cuisine/sensibilisation
- Respect des grammages PNNS
- Insertion d'un repas végétarien/ de protéines végétales au menu
- Huiles équilibrées



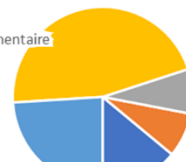
La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets

- Facilitation de l'accès à l'eau
- Compost/déchets verts
- Réduction des emballages/portions individuelles
- Utilisation de fiches techniques
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Suppression de la vaisselle jetable



L'inclusion sociale

- Collaboration avec une banque alimentaire
- Diversité culturelle des repas
- Formation du personnel
- Maintien du prix des repas
- Insertion socio-professionnelle



TABLES-RONDES – ECHANGE DE BONNES PRATIQUES

L'échange de bonnes pratiques et la mise en réseau des signataires étant au centre de l'événement, c'est très naturellement que la Cellule Manger Demain a décidé de proposer des modules de tables-rondes sur 5 thématiques. Ainsi, les participants pouvaient choisir d'assister à maximum 3 tables sur la matinée parmi les propositions suivantes :

- ✓ Des desserts et goûters zéro déchet, confectionnés par la cantine
[Télécharger le compte-rendu](#)
- ✓ L'autoproduction de légumes, fruits, herbes aromatiques et/ou œufs
[Télécharger le compte-rendu](#)
- ✓ Partage de trucs et astuces pour sensibiliser à l'alimentation durable
[Télécharger le compte-rendu](#)
- ✓ Comment créer une dynamique collective autour de la réduction du gaspillage alimentaire à la cantine ?
[Télécharger le compte-rendu](#)
- ✓ Se lancer dans le label cantines durables : questions/réponses et échanges de bonnes pratiques

[Cliquez ici pour plus d'infos sur le Label](#)

Par ailleurs, pour inspirer les acteurs signataires dans leurs actions, nous avons interrogé divers intervenants sur leurs expériences de durabilité en collectivités, en Belgique, mais également en France ! Découvrez ces témoignages [via cette capsule vidéo](#).

LUNCH COMME A LA CANTINE ET REMISE DES PRIX

Pour le lunch, l'ensemble des participants, ainsi qu'un jury d'experts, ont dégusté les recettes des 5 finalistes du concours « Les cantinades ». A la clé, un montant de 200€ à 450€ pour l'acquisition d'équipements de cuisine facilitant l'atteinte des engagements de la cantine !



Après s'être régalé (un grand merci au traiteur, Le Perron de L'Ilon, qui a réalisé les 5 recettes à la perfection), les participants et le jury ont voté. Annoncés par la représentante et collaboratrice de la Ministre wallonne de l'Environnement Céline TELLIER, voici les résultats du concours :

<https://www.youtube.com/watch?v=85w8pF6d7Fk>

Pour vous inspirer en cuisine, vous pouvez dès à présent retrouver les recettes ainsi que leur fiche technique dans nos outils : <https://www.mangerdemain.be/outils/>

RENCONTRE DE L'APPROVISIONNEMENT POUR LE TERRITOIRE DE NAMUR

Travailler à un approvisionnement plus local et durable dans les cuisines de collectivités représente un enjeu majeur pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie. En adhérant au Green Deal Cantines Durables, les cantines signataires se sont engagées à introduire davantage de produits locaux et de saison dans leurs assiettes.

Dans les faits, de nombreux facteurs freinent les échanges avec les acteurs de l'approvisionnement : la logistique (quantités, transport, stockage...), la nature des denrées (transformation, etc.), le prix (budget faible pour les cantines, prix rémunérateur pour les producteurs), la réglementation des marchés publics (critères géographiques interdits), etc.

Par conséquent, pour mettre en réseau les acteurs, lever les freins et ainsi favoriser des partenariats, la Cellule Manger Demain, en collaboration avec l'Apaq-W, Biowallonie et le SPW, organise les rencontres de l'approvisionnement !

Merci à toutes et tous pour ces moments enrichissants ! En attendant de pouvoir vous retrouver dans un climat serein, nous vous adressons un message de soutien dans cette période morose. On souhaite tout particulièrement beaucoup de courage à nos cantines signataires et aux acteurs qui gravitent autour. Prenez soin de vous et des autres !