



RAPPORT D'ACTIVITÉS

ANNÉE 2



Avec le soutien de
la



Wallonie

socopro coop

Table des matières

Mesure 1 / Mise en place d'une structure de coordination de la stratégie Manger Demain

4

- ⇒ **DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2** 4
- ⇒ **ETAT DES LIEUX ANNEE 2** 4
 - 1. Gouvernance et fonctionnement interne de la cellule 4
 - 2. Positionner la cellule Manger Demain comme point relais de l'alimentation durable en Wallonie et lui donner une légitimité tant régionale que suprarégionale 7
- ⇒ **PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3** 9

Mesure 2 / Mise en place de conseils de politiques alimentaires au niveau local et régional

10

- ⇒ **DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2** 10
- ⇒ **PREALABLES** 10
- ⇒ **ETAT DES LIEUX ANNEE 2** 11
 - 1. Les initiatives locales et régionales 11
 - 2. Positionner la cellule Manger Demain comme point relais de l'alimentation durable en Wallonie et lui donner une légitimité tant régionale que suprarégionale 11
- ⇒ **PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3** 13

Mesure 4-5 / Diffusion d'une identité commune pour l'alimentation durable en Wallonie – développement et animation d'un portail web

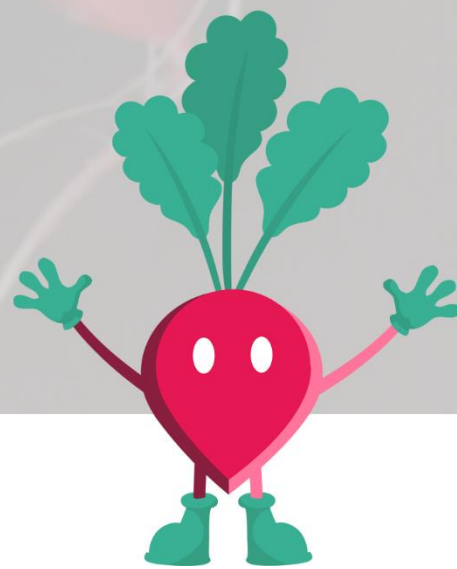
14

- ⇒ **DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2** 14
- ⇒ **PREALABLES** 14
- ⇒ **ETAT DES LIEUX ANNEE 2** 15
 - 1. Le portail de l'alimentation durable en Wallonie : www.mangerdemain.be 15
 - 2. Diffuser l'identité commune 18
 - 3. Diffuser l'identité visuelle Manger Demain 20
 - 4. Organiser et participer (à) des événements en lien avec l'alimentation durable 21
- ⇒ **PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3** 21

Mesure 8 / Choix d'une thématique prioritaire de concentration des efforts

22

- ⇒ **PREALABLES** 23
- ⇒ **DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2** 24
- ⇒ **ETAT DES LIEUX ANNEE 2** 24
 - 1. Gouvernance du Green Deal Cantines Durables 25
 - 2. Organisation d'une séance de signatures 28
 - 3. Valoriser les signataires du Green Deal Cantines Durables 28
 - 4. Faire matcher l'offre et la demande 29
 - 5. Focus cantines – approvisionnement 33
 - 6. Les marchés publics 34
 - 7. Répondre aux attentes des signataires 35
 - 8. Coup de pouce 36
 - 9. Accompagnement des cantines 37
 - 10. Label Cantines Durables 39
- ⇒ **PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3** 40



Introduction

Ce rapport d'activité est relatif à la subvention octroyée à l'Asbl SOCOPRO par le Gouvernement Wallon pour la coordination de la stratégie « Manger Demain » vers un système alimentaire durable en Wallonie. Cette subvention de 2.767.000€ porte sur la période du 1er décembre 2018 au 31 décembre 2021. Trois arrêtés ministériels cadrent cette subvention : l'AM du 17 décembre 2018, l'AM modifiant du 19 mars 2019 et l'AM modifiant du 1^{er} septembre 2020.

Ce deuxième rapport intermédiaire porte sur l'année 2 du subsidy, c'est-à-dire du 01 décembre 2019 au 30 novembre 2020. Il concerne principalement les résultats mis en œuvre par la cellule manger demain et son équipe.

Toutefois, les décisions prises par le Gouvernement wallon en date du 16 juillet 2020 ont réorienté les missions et les priorités de la cellule Manger Demain :

- ⇒ La mission de coordination du Green Deal Cantines Durables est renforcée
- ⇒ La mission d'encadrement à la mise en place des CPA est suspendue
- ⇒ La mission d'animation du CwAD est annulée
- ⇒ La mission de diffusion d'une identité commune en Wallonie pour l'alimentation durable « Manger Demain » n'est pas officiellement remise en question mais ne semble plus être une priorité pour le Gouvernement wallon.

De plus, la situation sanitaire, outre le stress causé pour l'ensemble de la population, entraînant la suspension des actions de terrain et la fermeture des cantines a ralenti fortement le travail de terrain et a rendu les contacts plus compliqués, ce qui a amené l'équipe à adapter son mode opératoire.

L'essence même du projet Manger Demain étant de faire du lien, d'être une courroie de transmission entre les différents signataires, il nous a fallu repenser nos actions afin de pallier ce manque. La créativité de l'équipe, doublée de la bonne volonté de nos signataires ont pu permettre un ajustement et une continuité de certaines de nos actions.

L'événementiel de l'année 2020 était riche, varié mais aussi chamboulé et d'une créativité que l'on n'aurait pas soupçonnée ! Alternant le présentiel et le virtuel, l'année 2020 a débuté en force par la troisième et dernière séance de signatures du Green Deal Cantines Durables, qui a rassemblé plus de 200 signataires et a mobilisé les chargés de mission territoriale (CMT) pour l'harmonisation de leurs engagements. Cette année a également été marquée par le démarrage des formations collectives, confiées à Biowallonie suite à un marché public.

Également, les rencontres de l'approvisionnement et les ateliers Green Deal ont été organisés en réponse aux attentes des signataires.

Enfin, l'événement annuel du Green Deal Cantines Durables a célébré en présentiel une deuxième année Green Deal juste avant le deuxième confinement.

Ce second confinement entraînant à nouveau la fermeture des cantines scolaires notamment et le bouleversement dans les priorités de gestion des institutions qui les hébergent, représente quant à lui plus qu'un contretemps pour les missions de la cellule. Il s'agit cette fois, d'un bouleversement plus fondamental car le retard accumulé et qui continuera à s'accumuler dans les semaines et mois à venir devient conséquent et remet en question fondamentalement l'atteinte des résultats prévu par la cellule dans ses activités liées au Green Deal Cantines Durables.

Pour chaque mesure de la stratégie dont la cellule a en charge l'exécution, une revue des activités, sous forme d'un état des lieux, est exposée ainsi qu'un point sur les actions planifiées en année 3.





Mesure 1

MISE EN PLACE D'UNE STRUCTURE DE COORDINATION DE LA STRATÉGIE MANGER DEMAIN

DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2

- ⇒ La cellule Manger Demain sera sollicitée au moins à 30 reprises en année 2 pour son expertise en alimentation durable. **Résultat année 2 : 15**
- ⇒ Manger Demain réévaluera la complémentarité des rôles de chaque organe de décision à la lumière des missions du CwAD. **Pas de résultat en année 2 : ne s'applique plus**

ETAT DES LIEUX ANNEE 2

1. Gouvernance et fonctionnement interne de la cellule

Organes de gouvernance	Nombre de réunions
COMAC	3
CA SOCOPRO	1
Comité des Sages	6

Dans la continuité de l'année 1, les organes de gouvernance ont poursuivi leur guidance. Ainsi, et dans la logique du plan d'actions, le tableau suivant reprend les différentes réunions et rencontres de cette année 2.

Le fonctionnement interne reste en place, mais s'est adapté suite à la crise sanitaire. Comme beaucoup de structures, les réunions en présentiel ont laissé place au virtuel, avec ses avantages et ses inconvénients.

A la sortie du premier confinement et dans l'objectif notamment de resserrer les liens de l'équipe, trois jours d'ateliers ont été organisés, avec une participation active du comité des sages.

L'ancrage territorial, fer de lance de la cellule Manger Demain, a été soumis à rude épreuve avec la crise Covid. La présence des chargés de mission auprès de leurs hébergeurs a été fortement réduite même si les contacts sont maintenus, les collaborations n'ont pu continuer à s'amplifier, comme espéré.

Le partenariat avec Wagralim est lui bien en cours avec la présence d'un chargé de mission transformation qui participe à la mise en place des groupes de travail et à l'organisation des rencontres de l'approvisionnement. Un rapport annuel a été rédigé et une planification du travail de l'année 3 a été élaborée en étroite collaboration.

Afin de renforcer ses compétences, l'équipe se forme et s'informe régulièrement. Le tableau suivant reprend les principales actions à ce sujet.

Actions	Objectif	Réalité
Revue de presse interne sur l'alimentation	12	20
Formation individuelle + <u>Mooc</u> et Webinaires	10	11
Organiser des séances d'informations et de connaissances	6	9
Alimenter et exploiter la bibliothèque physique		20+
Alimenter et exploiter la bibliothèque virtuelle		164
Organiser des journées de visite sur le terrain	4/an	2

L'équipe est restée très active pendant le confinement et a poursuivi sa montée en compétences grâce notamment aux MOOC (Massive Online Open Course) et autres webinaires.

Plusieurs ateliers internes ont également fait progresser l'équipe sur plusieurs points :

- ⇒ Avoir une meilleure connaissance des acteurs liés à Manger Demain
 - 2x3h d'atelier avec Daniel Cauchy, membre du Comité des Sages consultant et formateur en approche systémique. **Résultat : un « paysageogramme » clair.**
- ⇒ Architecture de la communication au sein de Manger Demain
 - **Résultat : un guide de procédure de rapportage de la communication** transmis à chaque membre de l'équipe.
- ⇒ Être conscient de notre expertise et de notre identité
 - 2 jours de travail avec une experte en facilitation visuelle.
 - Travail sur la vision, les valeurs et les missions.**Résultat : un visuel sur les missions de manger Demain à destination du Grand Public** (en cours).



TRAVAIL DE DEFINITION DU PLAN DE TRAVAIL ET D'ORIENTATION STRATEGIQUE DE LA CELLULE

En début d'année civile et à la fin du premier confinement, la coordination de Manger Demain a organisé deux mises au vert composées d'ateliers et de réflexions stratégiques. La première a été préparée en concertation avec l'équipe du Collège des Producteurs et la deuxième avec le comité des sages.



L'objectif principal des trois jours de mise au vert avec le Collège des Producteurs était le travail sur le plan d'action 2020. Malheureusement, le confinement est arrivé avant sa mise en œuvre. C'est pourquoi, une deuxième série d'ateliers a été organisée au mois de juin, avec le Comité des Sages. Les objectifs étaient de booster l'équipe, de recréer des liens, mais aussi de travailler sur la stratégie d'actions et sur l'opérationnalisation de Manger Demain pour les mois à venir. Les décisions du GW du 16 juillet ont à nouveau influé sur la stratégie de travail de l'équipe qui a, en conséquence, été retravaillée une troisième fois lors de deux séances de 3h de travail au mois de septembre. **Résultats :**

- ⇒ Une stratégie Focus cantines/Focus approvisionnement définie avec l'ensemble de l'équipe.
- ⇒ L'engagement d'un expert pendant 3 mois à mi-temps pour la mission suivante : « construire, rassembler et opérationnaliser avec les CMT et en collaboration avec la personne en charge de la convention lien production alimentation (Emilie Riota), tous les outils et supports nécessaires pour la mise en œuvre du plan d'actions « focus cantines ».

Enfin, le second confinement est encore venu rythmer ce travail d'adaptation stratégique de la cellule. La réflexion est toujours en cours actuellement.

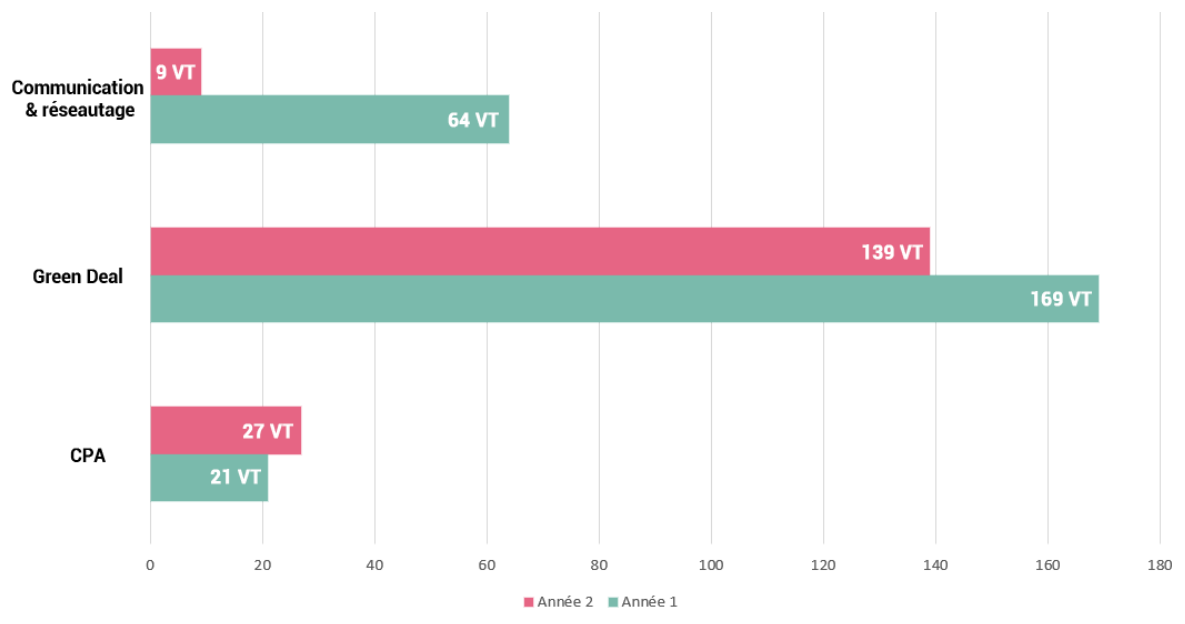
Deux évaluations des membres de l'équipe se sont tenues, en début et en fin d'année civile. La seconde visait principalement à identifier les causes de la baisse flagrante de motivation au sein de l'équipe dont l'explication est comme toujours complexe et multi-facteurs.

Notons que le lien entre le Collège des Producteurs et Manger Demain ne s'est pas interrompu durant le confinement, notamment grâce des collaborations concrètes telles que l'élaboration d'un [dossier de synthèse Covid-19](#), la recherche de [filières d'écoulement des pommes de terre](#) vers le secteur du don alimentaire, et un travail spécifique de coaching en groupe mixte (Manger Demain et CDP).

En termes de répartition de la charge de travail, en se basant sur les missions effectuées par les membres de l'équipe, biaisées par le confinement, le tableau suivant nous montre la tendance générale.

VISITES DE TERRAIN

Les données du graphique ci-dessus sont les visites réelles sur le terrain entre le 1er décembre 2019 et le 30 octobre 2020. Ces données nous permettent d'avoir une estimation de la répartition du temps de travail de l'équipe entre les principaux dossiers de la cellule. Cette année, cette estimation doit être analysée à la lumière de la situation « Covid ». En effet, les deux confinements ont empêché les visites sur le terrain pendant plus de 4 mois et les a perturbées pendant encore presque deux mois et demi.



La répartition de la charge de travail n'est pas surprenante :

- ⇒ Une augmentation de 8% pour les CPA
 - Surtout en début d'année, beaucoup d'investissement suite aux objectifs qui étaient fixés pour l'année 2 (avant COVID et avant la décision du GW)
- ⇒ Une augmentation de 14% pour le Green Deal Cantines Durables
 - Visites de terrain pour rencontrer les signataires, pour travailler les engagements, pour assister aux Comités Manger Demain, pour assister aux audits, ...
- ⇒ Une diminution de 20% pour la communication et le réseautage qui s'explique principalement par les deux confinements.

2. Positionner la cellule Manger Demain comme point relais de l'alimentation durable en Wallonie et lui donner une légitimité tant régionale que suprarégionale

La première année a été principalement dédiée au positionnement de la cellule Manger Demain comme acteur clé de l'alimentation durable. Toute l'équipe a travaillé d'arrache-pied pour asseoir sa légitimité et mettre en avant sa valeur ajoutée.

Les objectifs préconisés en année 1 pour l'année 2 étaient d'être sollicité à 30 reprises pour représenter Manger Demain dans le paysage de l'alimentation durable en Wallonie.

Cependant, vu le contexte politique, cette mission n'a plus été une priorité. L'équipe Manger Demain avait pourtant déjà été sollicitée par une quinzaine d'acteurs avant le confinement :

- ⇒ Diversiform : Les rencontres de la diversification
- ⇒ Le Collège des bourgmestres de Liège
- ⇒ Le salon des mandataires
- ⇒ Hennialux
- ⇒ Salon saveurs et métiers
- ⇒ Journée débouchés BioWallonie
- ⇒ Forum Nourrir Liège
- ⇒ GT « Autonomie alimentaire en Wallonie Picarde »
- ⇒ Sollicitations dans le cadre de l'appel à projet « Relocalisation de l'alimentation »

CIM - IFEL-W - APAQ-WW - Level IT - Ceinture alimentaire namuroise
- RELAIS Coop - Gal Tiges et Chavées -
Gal Condroz-Famenne - GT « Autonomie alimentaire en Cœur du Hainaut »

- ⇒ Ont été annulés suite au Covid-19 :

Foire de Libramont - Carrefour des Ruralités - Nourrir Liège.



Un autre objectif était de représenter l'alimentation durable en Wallonie au sein de divers organes officiellement reconnus à minimum trois reprises :

- ⇒ Jury : Appel à projet de la FWB « Alimentation saine dans les écoles fondamentales »
 - **Appel 1** : Accompagnement par des opérateurs associatifs des établissements scolaires de l'enseignement fondamental pour la mise en place d'un modèle de cantine durable.
 - **Appel 2** : Consultance d'une association pour la création de projets d'alimentation plus durable pour les établissements scolaires de l'enseignement fondamental.
 - **Appel 3** : Accompagnement des établissements scolaires dans une action de sensibilisation à l'alimentation saine et durable.
- ⇒ Jury : « appel à projet : relocalisation de l'alimentation »
- ⇒ Participation au jury de recrutement d'un agent en charge de l'alimentation durable à Profondeville
- ⇒ Participation au jury des fins gourmets (sollicitation du PNPE).
- ⇒ Nomination d'un représentant de Collège des Producteurs/Manger Demain au sein du Collège wallon de l'Alimentation Durable

Cet objectif est donc bien atteint. Il démontre l'intérêt des acteurs pour notre structure.

Suite aux décisions du GW du 16 juillet 2020, cette mission a été annulée et confiée au Service Public de Wallonie – Secrétariat Général – Direction du Développement Durable.

PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3

- ⇒ La principale mission de l'équipe en année 3 sera d'assurer la gestion de l'**opérationnel de la mesure 8 (Green Deal Cantines Durables)**.
- ⇒ Les **organes de gouvernance** tels que prévus sont en place et en phase de **routine**, d'évaluation et d'amélioration continue.
- ⇒ Le positionnement de la cellule Manger Demain comme point relais de l'alimentation durable en Wallonie est suspendu, mais, de fait l'équipe y participe chaque jour par leur **présence auprès des acteurs de terrain**. Cependant, cela n'est plus une priorité.



Mesure 2

MISE EN PLACE DE CONSEILS DE POLITIQUES ALIMENTAIRES AU NIVEAU LOCAL ET RÉGIONAL

DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2

- ⇒ Diagnostic des dynamiques locales. **Résultat année 2 : Un diagnostic est disponible par territoire.**
- ⇒ Guide pratique de caractérisation et d'accompagnement d'un CPA. **Résultat année 2 : Annulé suite aux décisions du GW**
- ⇒ 30 acteurs de l'alimentation durable en Wallonie s'investissent dans la dynamique des CPA. **Résultat année 2 : Annulé suite aux décisions du GW.**
- ⇒ Temps de travail passe de 8% à 15% (= 30 jours de travail par territoire 3 CPA à accompagner à raison de 8 jours de travail par an. **Résultat année 2 : Annulé suite aux décisions du GW.**
- ⇒ Travail réalisé sur l'année 1 pour connaître les acteurs du territoire. **Résultat année 2 : Travail de contacts répertorié dans le diagnostic territorial et décliné en fiches.**

PREALABLES

Cette mesure a fait l'objet de nombreux ajustements en cours d'année 2. En effet, alors que l'objectif de cette deuxième année du subside était d'augmenter le temps de travail alloué à la mise en place des CPA, en passant de 8% à 15% et, de surcroît, de favoriser les contacts pour aboutir à la création de 3 CPA à accompagner en année 3 par territoire, le GW a décidé

que la définition des objectifs d'un CPA « wallon » et de sa méthodologie d'action serait une tâche à confier au futur CwAD. Cette mission a donc été suspendue au sein de la cellule.

Cependant, l'équipe a avancé dans les « diagnostics territoriaux » en faisant une analyse détaillée des acteurs travaillant en lien avec l'alimentation durable sur chaque territoire.

ETAT DES LIEUX ANNEE 2

1. Les initiatives locales et régionales

Chaque chargé de mission a analysé son territoire, tout en gardant la même structure pour en favoriser la lecture :

- ⇒ Un fichier Excel (institutions publiques, recherche et formations, producteurs, transformateurs, distributeurs, associations, organes de développement local) ;
- ⇒ Un document Word (contexte, éléments clé, territoire, situation socio-sanitaire, habitudes alimentaires, agriculture, emploi, enseignement et formation, restauration de collectivité, focus sur les acteurs clés et les projets en alimentation durable, les dynamiques territoriales, ...) ;
- ⇒ Un PowerPoint de présentation.

Des thématiques ont par la suite été identifiées et détaillées dans des fiches pouvant servir de support et qui feront l'objet d'une communication.

- ⇒ Les ceintures alimentaires,
- ⇒ Les légumeries.

D'autres fiches seront également travaillées :

- ⇒ Les PCDN/PCDR
- ⇒ ...

Finalement, pendant cette crise sanitaire, Nous avons observé au fil des semaines une dynamique grandissante d'approvisionnement en produits locaux et de reterritorialisation de l'alimentation. C'est pourquoi, nous avons développé un [répertoire de bases de données pour se fournir en produits locaux et de saison](#) pour aider tout un chacun à trouver un producteur près de chez soi.



2. Positionner la cellule Manger Demain comme point relais de l'alimentation durable en Wallonie et lui donner une légitimité tant régionale que suprarégionale

En début d'année 2 du subsidat, il était question d'accompagner les acteurs dans la constitution d'un CPA. Bien que ces activités aient été suspendues en milieu d'année, il apparaît utile de les lister les résultats suivants :

- ⇒ Rédaction d'une note d'orientation à la mise en place de CPA en Wallonie :

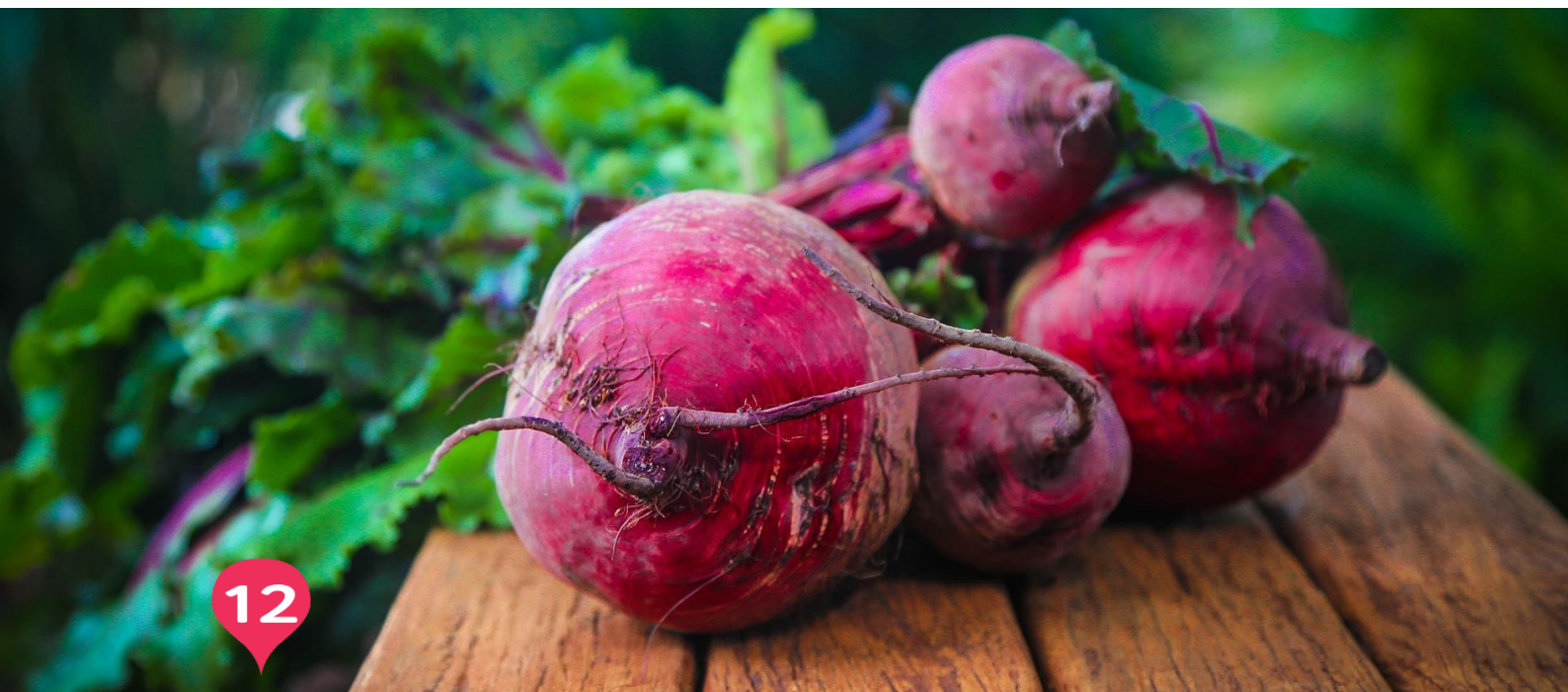
- Reprend les origines et le contexte, du benchmarking, des exemples inspirants détaillés, des dynamiques territoriales en alimentation durable en Wallonie, des dynamiques locales pouvant inspirer le fonctionnement des CPA, des propositions de ligne directrice avec des objectifs et une méthodologie.
- Vade-mecum pour la constitution et le fonctionnement d'un CPA
- ⇒ CPA de Liège et Namur mis en « attente » mais devraient redémarrer (quand ?) demandera de nouvelles réunions d'ajustement ;
- ⇒ Rédaction d'un [flyer explicatif des CPA](#) et diffusion de celui-ci au Salon des Mandataires ;

L'ensemble des CMT a beaucoup investi dans la mesure liée aux CPA et l'ancrage territorial était un levier majeur pour faire se rencontrer judicieusement les acteurs de terrain. Il n'est pas toujours commode pour l'équipe d'amorcer des rendez-vous, de proposer des partenariats, d'approfondir des réflexions pour finalement annoncer un changement de cap.

En plus de la recherche, de la formalisation et de la rédaction d'outils d'accompagnement, l'équipe avait commencé à prendre des contacts afin de favoriser l'émergence de CPA sur leur territoire :

- ⇒ Présentation auprès des échevins concernés d'Ottignies – Louvain-la-Neuve
- ⇒ Présentation à la Province du Luxembourg
 - Préparation active et participation à Nourrir Liège avec des réunions avec des acteurs systémiques (RATAV, IEW, ceintures alimentaires, RAWAD, AIA...), des acteurs clés du territoire (ex : GAL, Autre Terre, Universités de Liège...), des acteurs politiques (Secrétariat du CA de la conférence des bourgmestres de l'arrondissement Liège Métropole...).
- ⇒ Province du Hainaut :
 - Participation à des dispositifs collectifs (ex : réunions de ceintures alimentaires, GT autonomie alimentaire, ...) et entretiens avec des acteurs clés du territoire (ex : Intercommunales, Parc, GAL...).

Ce travail de terrain effectué a abouti à une réflexion des acteurs autour de ce sujet. Cette réflexion s'illustre concrètement par la remise de plus de 10 projets de CPA dans le cadre de l'appel à projet « relocalisation ».



PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3

- ⇒ Dans l'expectative d'instructions éventuelles du CwAD sur les CPA, l'équipe va se pencher sur une troisième fiche thématique sur les dynamiques communales et transcommunales (PCDR/PCDN, GAL, Parc Naturel, etc.) en matière d'alimentation durable. Cette fiche aura comme objectif de fournir aux autorités politiques une vue globale de ce qui se fait dans et aux alentours de leur territoire afin qu'ils aient l'information nécessaire pour créer des synergies et complémentarités entre initiatives.
- ⇒ Un travail réflexif sur les diagnostics territoriaux donnera lieu à une communication efficiente sur le sujet.



Mesure 4/5

DIFFUSION D'UNE IDENTITÉ COMMUNE POUR L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE – DÉVELOPPEMENT ET ANIMATION D'UN PORTAIL WEB

DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2

- ⇒ 1000 structures en contact avec Manger Demain. **Résultat année 2 : 1206.**
- ⇒ Organisation événement (on s'met à table). **Résultat année 2 : 1 événement organisé en 2019 et 2 événements Green Deal Cantines Durables organisés en 2020.**
- ⇒ Question en suspens sur le logo Manger Demain ? **Résultat année 2 : annulé**

PREALABLES

Si la crise sanitaire nous a empêché d'être présent sur le terrain, nous avons pu trouver des alternatives en virtuel. De plus, pour continuer à diffuser notre identité commune, nous avons significativement augmenté le nombre de publications sur les réseaux sociaux pour rester en contact avec les acteurs de terrain. Nous avons également créé un compte YouTube Manger Demain.

Malgré une période peu propice aux contacts, les résultats liés à la communication sont encourageants.



ÉTAT DES LIEUX ANNÉE 2

Comme évoqué en préalable, l'ensemble du travail de communication autour de Manger Demain était un défi de taille pour cette année. Les outils mis en place en 1ère année se sont développés et la diffusion de l'identité se poursuit. Ainsi, plus de 1000 structures de contact sont maintenant en lien avec Manger Demain.

1. Le portail de l'alimentation durable en Wallonie : www.mangerdemain.be

Cet outil aide à la diffusion de l'identité « Manger Demain » et cette mesure était essentielle à la réalisation de plusieurs autres. Par sa fonction de réseautage, il devait aussi être un lieu de diffusion des informations et des travaux en provenance des CPA. Concrètement, ce portail rassemblera : les initiatives « Manger Demain », des liens vers les acteurs wallons de l'alimentation durable, des informations de fond et de qualité pour le grand public, une série d'outils partagés, etc. ([Découvrir la vidéo de présentation du portail Manger Demain](#))

Le marché a été attribué à la société de communication Arkam et le portail est sorti le 16 octobre 2020, à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation et a fait l'objet d'un article dans un supplément spécialement dédié à la journée mondiale de l'alimentation dans la Libre Belgique et la DH.

MANGERDEMAIN.BE, LE PORTAIL DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

L'alimentation durable est considérée comme une alimentation qui répond simultanément à des critères environnementaux, nutritionnels, culturels, sociaux, éthiques et économiques (selon le Référentiel wallon de l'Alimentation Durable).

Elle a le vent en poupe en Wallonie! En 2019 est née la cellule Manger Demain qui gère, entre autres, le Green Deal Cantines Durables. Ce Green Deal est un mouvement de grande ampleur au sein duquel les signataires, actuellement au nombre de 550 et de différents profils (entreprises, écoles, maison de repos, hôpitaux ...), s'engagent à mener des actions pour une offre alimentaire plus durable dans les collectivités. En clair, plus de produits frais, de saison, sains et savoureux, équitables, respectueux du bien-être animal, limitant le gaspillage alimentaire, favorisant l'inclusion sociale se trouvent au menu des cantines.

Des actions se mettent en place, des idées naissent et se partagent, tout un vivier de trucs et astuces est en train de voir le jour. Il était urgent de les partager au plus grand nombre pour démultiplier les bonnes pratiques et de faire de l'alimentation durable en Wallonie une réussite pérenne. C'est dans cet esprit qu'est né le portail web www.mangerdemain.be.

Sur ce portail, chacun y trouvera son compte: le signataire du Green Deal naviguera pour y collecter l'information relative au projet (onglet Cantines Durables), mais le grand public pourra y glaner des informations vérifiées sur l'alimentation, des articles de sensibilisation accessibles aux enfants à partir de 10 ans (avec même de petits exercices!), des outils comme le calendrier des saisons, le guide des poissons durables, des feuilles de menus, des affiches... (Onglet ressources> outils). Parmi les facilitateurs signataires du Green Deal, chacun trouvera également les producteurs près de chez soi pour s'approvisionner local, sain et de saison.

Vous aurez également une réponse aux questions que vous vous posez sur l'alimentation durable: Que puis-je mettre en place pour manger de façon équilibrée? Comment réduire l'empreinte écologique de mes repas? Comment sensibiliser mes enfants à l'alimentation durable?

Le portail est lancé aujourd'hui 16 octobre, Journée mondiale de l'alimentation. Il est en constante évolution. Naviguez et réglez-vous!

MANGER DEMAIN | GREEN DEAL Cantines Durables

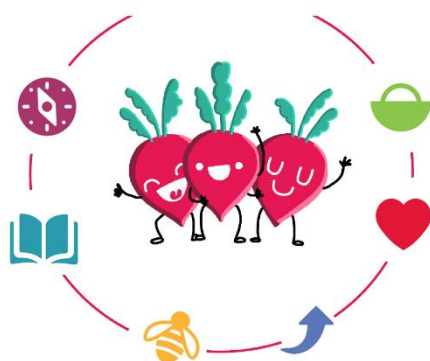
DES INFORMATIONS DE FOND ET DE QUALITE POUR LE GRAND PUBLIC

Objectifs : 10 articles rédigés – 200 vues et 2 articles publiés dans la presse

⇒ 8 articles d'informations (avec une moyenne de 210 vues par article) :

- Célébrons les fêtes de fin d'année durablement ([voir l'article](#)) ;
- Mon alimentation est-elle durable ? ([voir l'article](#)) ;
- La nouvelle pyramide alimentaire : de la santé à la durabilité ([voir l'article](#)) ;
- L'alimentation durable est-elle élitiste ? ([voir l'article](#)) ;
- Scores-nutritionnels ou comment se retrouver dans la jungle des aliments ([voir l'article](#)) ;
- Petit déjeuner, collation de 10h, goûter : les besoins nutritionnels au long de la journée ([voir l'article](#)) ;
- L'impact du Covid-19 sur nos habitudes alimentaires ([voir l'article](#)) ;
- Reconfinement adapté – Continuons à soutenir les produits locaux ([voir l'article](#)).

MON ALIMENTATION EST-ELLE DURABLE?



⇒ **3 articles déclinés en fiches pédagogiques pour les enfants (apprécié par les signataires) :**

- Fiche pédagogique – Mon alimentation est-elle durable ? ([voir la fiche](#)) ;
- Fiche pédagogique – La nouvelle pyramide alimentaire ([voir la fiche](#)) ;
- Fiche pédagogique – Pyramide et nutri-score ([voir la fiche](#)).

⇒ **6 articles publiés, à l'issue d'un partenariat gratuit ou payant, dans la presse :**

- Tchack ! : Vers un approvisionnement local des cantines ;
- DH/LA LIBRE : Mangerdemain.be, le portail de l'alimentation durable en Wallonie
- Goutez : Le tri des déchets et la réduction du gaspillage alimentaire
- Goutez : La place des produits laitiers dans nos collectivités
- Goutez : La volaille dans les cuisines de collectivités
- Carrefour et Santé : Green Deal cantines durables : Le changement passe aussi par nos assiettes



UNE SERIE D'OUTILS PARTAGES

La stratégie précise que la cellule Manger Demain se veut être un organe clairement identifié par tous qui jouera le rôle de courroie de transmission entre les différents acteurs et qui s'assurera de garder une vision globale de la dynamique de transition vers une alimentation durable en Wallonie. Au vu de ce rôle important de relais, l'ensemble de l'équipe travaille à diffuser des appels à projets et des opportunités de subsides et de visibilité pour les rendre accessibles sur le portail « Manger Demain ».

Manger Demain a également pour rôle de mettre à disposition des outils sur les systèmes alimentaires durables. Ainsi, une liste d'outils par axe, en perpétuelle évolution, est relayé sur le portail avec :

- ⇒ Téléchargement des outils sous format PDF ou autre ;
- ⇒ Possibilité de tri par objectif ou par type d'outils ;
- ⇒ Deux entrées : Manger Demain ([voir les outils grand public](#)) ou Green Deal Cantines Durables ([module d'outils destinés aux signataires](#)).

VOIR LA VIDÉO DÉTAILLANT LE PORTAIL



DES NEWSLETTERS

Objectifs : 1000 structures en contact avec Manger Demain, 6 newsletters spécifiques à Manger Demain (taux de lecture de 50%) et 12 spécifiques au Green Deal.

- ⇒ 8 newsletters MANGER DEMAIN lues en moyenne par 234 signataires et 248 personnes tout public.
- ⇒ 21 newsletters GREEN DEAL lues en moyenne par 224 signataires dont :
 - 4 newsletters Green Deal Cantines Durables sur les Marchés publics ;
 - 3 newsletters Green Deal Cantines Durables sur les bonnes pratiques ;
 - 2 newsletters sur les avancées inspirantes Green Deal Cantines Durables ;
 - 9 autres newsletters (agenda, rappels d'événements, ...) ;
 - 2 mailings (save the date et rappel pour la 3^e séance de signatures).

Proportionnellement, sur l'année 2, on constate que :

- ⇒ Pour les autorités politiques : 52% des AP lisent les newsletters liées à Manger Demain et vont jusqu'à 60% pour les newsletters liées au Green Deal Cantines Durables.

- ⇒ Pour les facilitateurs : 35% lisent les NL liées à Manger Demain contre 45% pour celles liées au Green Deal Cantines Durables
- ⇒ Pour les cantines : 33% lisent les NL Manger Demain et 39% lisent les NL axées sur le Green Deal Cantines Durables



La newsletter est donc un excellent moyen de toucher notre public, ce qui a d'ailleurs été signalé dans l'évaluation des signataires.

Bien que par rapport à notre objectif, le taux moyen de lecture de nos newsletters est de 43.5% (ce qui est un peu en deçà), on constate qu'en nombre absolu nos audiences ont doublé (par exemple on est passé de 47 cantines lectrices à une centaine à partir du mois de mars). Cela s'explique par la mise à jour de nos listings d'adresses.

De plus, nous avons rédigé et publié plus de newsletters que prévu. Manger Demain s'exprime et les signataires nous lisent !

2. Diffuser l'identité commune

RESEAUX SOCIAUX

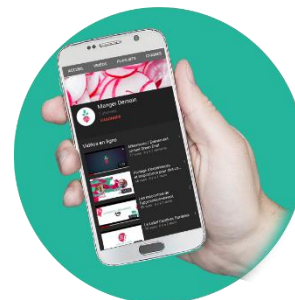
Objectifs : Facebook → 1.000 abonnés, 15 publications GD et 30 MD / Instagram → 200 abonnés, 15 publications et 20 stories / Youtube → 2 vidéos



144 NOUVELLES PUBLICATIONS
DONT 74 RELATIVES AU GD CD

11 NOUVELLES PUBLICATIONS
ET 15 NOUVELLES STORIES

CRÉATION EN MAI 2020
9 VIDEOS DISPONIBLES



Objectifs : 8 invitations à la presse et/ou communiqués de presse envoyés et 8 sorties presse recensées relatives à Manger Demain

Une des particularités de la cellule Manger Demain est d'être présente sur le terrain. Bien évidemment, la crise sanitaire nous a freinés. Cependant, nous avons pu recenser :

- ⇒ Plus d'une vingtaine d'articles qui parlent du Green Deal Cantines Durables et de nos signataires.
- ⇒ 26 articles qui parlent de Manger Demain.
- ⇒ Des reportages (voir notamment le point sur les rencontres de l'approvisionnement)

Les publications relatives à Manger Demain et au Green Deal sont à découvrir sur notre onglet « [on en parle](#) » sur le portail.

7 communiqués de presse et invitations à la presse ont été envoyés :

- ⇒ Première bougie pour le green deal - cantines durables !
- ⇒ La restauration collective s'engage en masse pour plus d'alimentation durable !
- ⇒ Appel aux associations actives dans le don alimentaire pour bénéficier de 100 000 kg de pommes de terre gratuites
- ⇒ Grand succès pour les 100 000 kilos de pommes de terre offerts au secteur de l'aide alimentaire
- ⇒ IP - La restauration collective s'engage en masse pour plus d'alimentation durable
- ⇒ IP - Mons accueille le premier salon de rencontre entre cantines et acteurs de l'approvisionnement en Wallonie



3. Diffuser l'identité visuelle Manger Demain

Toute une série d'éléments visuels ont été créés afin de diffuser l'identité visuelle de Manger Demain.

DES FLYERS ET PRESENTATIONS

- ⇒ Le [flyer de présentation générale version 2020](#) : sur la cellule et ses missions, avec la carte des CMT, l'approche territoriale de la cellule et avec une présentation du Green Deal Cantines Durables. Nos réseaux sociaux et coordonnées y figurent également. C'est notre plaquette la plus utilisée.
- ⇒ Le [dépliant-focus sur les trois mesures de la stratégie](#) : la cellule de coordination, l'identité partagée et le Green Deal Cantines Durables
- ⇒ Le [flyer de présentation des dynamiques territoriales](#).
- ⇒ Les [dépliants explicatifs de l'accompagnement](#) proposé par la Cellule Manger Demain.
- ⇒ L'agenda des [événements 2020](#).
- ⇒ Le [flyer de promotion du Label Cantines Durables](#).
- ⇒ ...



AUTRES SUPPORTS DE COMMUNICATION



4. Organiser et participer (à) des événements en lien avec l'alimentation durable

Objectif : 1 événement/an relatif à l'AD organisé par MD

L'événement annuel Manger Demain a eu lieu le 10/12/19 et a été analysé dans le premier rapport. Malheureusement, celui de 2020 doit être annulé en raison de la crise sanitaire.



PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3

- ⇒ La troisième année du subsidie viendra surtout ancrer le portail web, en l'alimentant régulièrement et en favorisant sa diffusion. Le portail sera le point central de la mesure 4 et 5 et permettra la visibilité des actions entreprises par la cellule Manger Demain.
- ⇒ Cette dernière année sera également ponctuée par, si les conditions le permettent, un événement Manger Demain (en lien avec le programme politique en alimentation durable) et un événement Green Deal Cantines Durables.
- ⇒ Les indicateurs de notre stratégie restent d'actualité, notamment avec un renforcement des réseaux sociaux et de la diffusion de l'information sur le portail.



Mesure 8

CHOIX D'UNE THÉMATIQUE PRIORITAIRE DE CONCENTRATION DES EFFORTS

Le Green Deal Cantines Durables est un projet qui est entré dans sa phase de mise en œuvre en janvier 2019. Pour rappel, il s'agit d'un accord volontaire entre plusieurs parties prenantes offrant aux signataires (autorités politiques, facilitateurs et cantines) un cadre de mobilisation collective au sein duquel tous s'engagent à mener des actions, endéans les trois ans, en transition écologique.

Les six axes de travail préconisés peuvent être déclinés de différentes manières, laissant une large marge de manœuvre aux signataires. Chaque signataire choisit les projets concrets qu'il souhaite développer en fonction des réalités de terrain rencontrées et des exigences de son secteur ou marché. Ce sont ses engagements dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.



DES PRODUITS LOCAUX
ET DE SAISON



DES PRODUITS RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT ET
DES ANIMAUX



DES PRODUITS
ÉQUITABLES



DES REPAS SAINS,
ÉQUILIBRÉS
ET SAVOUREUX



LA RÉDUCTION DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ET DES DÉCHETS



L'INCLUSION
SOCIALE

A ce titre et en tant que signataire du Green Deal Cantines Durables, le Gouvernement wallon s'est lui-même défini une série d'engagements. Ces objectifs ont été analysés et précisés en 2020, mais malgré la simplification de la formulation des indicateurs, la collecte d'informations est extrêmement difficile. Pour ces raisons, il ne sera pas possible de donner une évolution du taux d'atteinte de ces indicateurs, mais sur base d'estimations, de ressentis, nous serons à même de définir un état de la situation.

PREALABLES

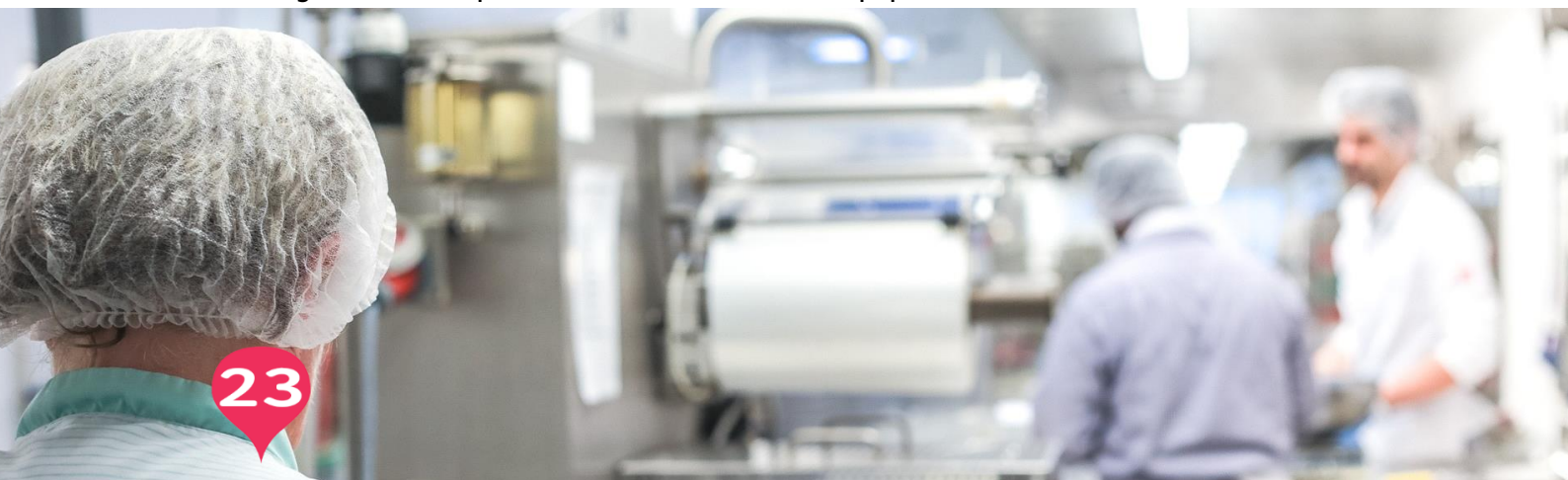
La crise sanitaire a perturbé tant les contacts entre Manger Demain et les signataires que les contacts entre les signataires. Certaines actions ont été fortement impactées :

- ⇒ Le travail de caractérisation de la demande des cantines, effectué par Biowallonie, accuse un retard important dont les causes sont multiples et pour partie dues à la crise sanitaire.
- ⇒ Les demandes et les attentes des signataires sont moins nombreuses (moins de rencontres, intérêt détourné par la crise, ...)
- ⇒ Suite à la fermeture de certaines cantines, il y a du retard dans la remise des engagements.
- ⇒ Les audits accusent beaucoup de retard : certains se sont faits par téléphone, sans la présence de Manger Demain et, en fonction de l'interlocuteur, de manière très légère, sans pouvoir récolter toute l'information nécessaire.
- ⇒ Les formations pratiques et thématiques, ainsi que les ateliers ont été fortement perturbés. Heureusement, la plupart ont pu basculer en virtuel.
- ⇒ Le rapport annuel des signataires n'apporte qu'un éclairage partiel à cause du faible taux de répondants.
- ⇒ Les rencontres et les visites de terrain avec les signataires ont été annulées lors du premier confinement et réduites en virtuel, quand cela était possible, lors du 2ème.

Par contre, les deux confinements nous ont permis de faire les analyses nécessaires à une bonne compréhension du secteur et d'organiser un travail plus administratif.

- ⇒ Travail conséquent sur les engagements et leur publication.
- ⇒ Travail sur l'offre en service et produits des facilitateurs (récolte des données et analyse).
- ⇒ Travail sur la demande des cantines (dans la limite des chiffres reçus et exploitables).
- ⇒ Travail sur l'analyse des engagements des cantines.
- ⇒ Travail approfondi sur le guide pratique des marchés publics.
- ⇒ Travail sur les attentes des signataires.
- ⇒ Travail sur l'offre d'approvisionnement (subside Lien AD).
- ⇒ Travail sur l'offre d'approvisionnement pour les cantines.

La réalité de la cellule Manger Demain s'est adaptée pour coller au plus près de ses objectifs initiaux, grâce à la souplesse et à la créativité de l'équipe.



DEFIS PREVUS POUR L'ANNEE 2

- ⇒ 1 demande technique adressée à la cellule chaque jour. **Résultat année 2 : 229 attentes.**
- ⇒ Un taux de réponses « en cours » inférieur à 25%. **Résultat année 2 : 33% en cours, 55% traitées et 11% restent à traiter).**
- ⇒ Caractérisation de l'offre et de la demande. **Résultat année 2 : En cours.**
- ⇒ 70% des signataires sont satisfaits. **Résultat année 2 : 56% sont très satisfaits et 41% satisfaits.**

ETAT DES LIEUX ANNEE 2

Une des ambitions du Green Deal Cantines Durables est de créer une communauté de signataires (les cantines de collectivités, les facilitateurs et les autorités politiques) qui s'engagent volontairement vers plus de durabilité dans leur alimentation. L'équipe de Manger Demain coordonne des actions qui vont les aider à atteindre leurs objectifs. Les signataires mettent leurs connaissances / compétences / expertises à disposition de Manger Demain pour permettre de tirer des informations sur la demande en termes de produits alimentaires. Sur base de cette demande et de l'analyse de l'offre existante en Wallonie, Manger Demain peut faire se rencontrer les bonnes personnes pour avancer dans cette transition.

La cellule Manger Demain assure la coordination du Green Deal Cantines Durables grâce notamment à la présence des 5 chargés de mission territoriale (CMT), de la coordinatrice du Green Deal Cantines Durables, du chargé de projet transformation et de la juriste basés à Namur. Les 5 CMT sont les principaux interlocuteurs des cantines. Ils sont la porte d'entrée et le relais pour une multitude de questions techniques ou administratives. Chaque demande/attente est répertoriée en termes de contenu et de suivi. En année 2, le taux de réponse aux sollicitations visé était de 100%, mais la crise Covid et les réajustements de la mission Manger Demain par le GW n'ont, entre autres, pas permis d'atteindre ce chiffre.

A l'origine, il était prévu que les chargés de mission rencontrent leurs signataires une fois par an. Toutefois, au vu de la situation sanitaire, mais également en raison de la perception d'utilité de cet indicateur, dans l'équipe et chez les signataires, nous envisageons des contacts variés (en virtuel, lors d'autres réunions, aux formations, aux ateliers, ...). La rencontre en face à face n'apporte pas toujours une plus-value. Le qualitatif doit primer sur le quantitatif. Ainsi, la concentration de nos efforts sur les cantines du focus permettront ce lien extrêmement qualitatif grâce à des rencontres, sans pourtant écarter les autres signataires demandeurs.

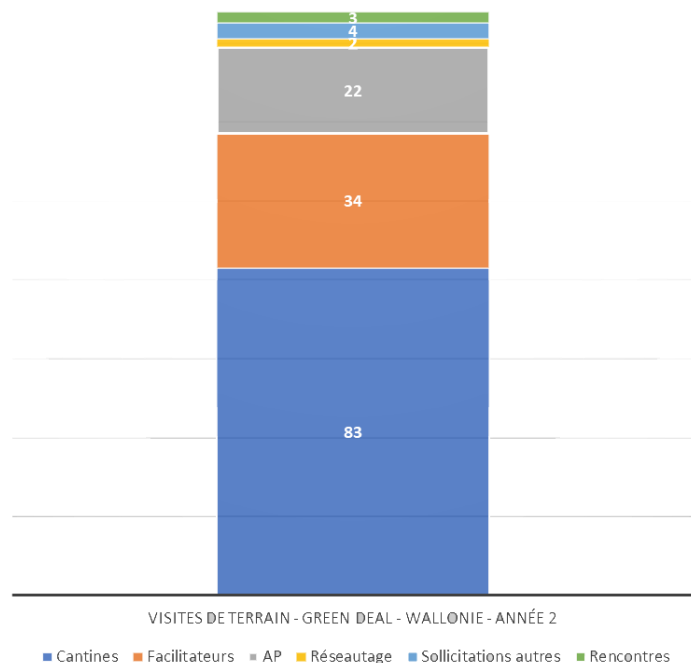
En année 2, au total 175 missions ont été effectuées par l'équipe auprès des signataires. A cela s'ajoutent, comme mentionné ci-dessus, d'autres occasions de rencontres, telles que les ateliers, les formations, les rencontres de l'approvisionnement, etc. Ces rencontres se poursuivront qualitativement en années 3.



La charge de travail que représente le Green Deal Cantines Durables en année 2 est actuellement de 80 %, pour rappel, en année 1, elle était de 67%. En effet, dès le début de l'année, une partie importante du travail avait été consacrée à la mesure 02 et aux contacts avec des institutions/personnes intéressées par la mise en place des CPA locaux.

La répartition des missions selon les 3 profils des signataires est la suivante :

Visites de terrain - Green Deal - Année 2



Le graphique nous informe que :

- ⇒ Les visites de terrain concernent majoritairement les cantines (36% des cantines signataires ont été rencontrées), puis les autorités politiques (29% des AP ont été rencontrés) et ensuite les facilitateurs (15% des facilitateurs ont été rencontrés).
- ⇒ Pour rappel, les visites de terrain ont été interdites entre le 17 mars et environ le 1er juillet.
- ⇒ Entre le 1er juillet et le 18 octobre, elles ont pu reprendre timidement (fermeture des cuisines de collectivité scolaires en juillet-août) pour être à nouveau interdites jusque fin de l'année 2020. L'équipe n'a donc pu aller sur le terrain qu'à peine 120 jours sur l'année 2020.

1. Gouvernance du Green Deal Cantines Durables

En plus des nombreuses réunions de concertation et de suivi avec les acteurs travaillant au côté de Manger Demain, comme Bio Wallonie, par exemple, 4 réunions du Comité de Pilotage se sont tenues en 2020. Ces réunions permettent les ajustements nécessaires et les orientations du projet Green Deal Cantines Durables.

EVALUATION DES SIGNATAIRES ET DE LEURS ENGAGEMENTS PAR RAPPORT AU PROJET GREEN DEAL

Cette deuxième année a été l'occasion de faire des évaluations. Les signataires ont reçu un document sous forme de Google Form à remplir pour se positionner par rapport au projet. Malheureusement, nous n'avons reçu que 27 réponses, avec une répartition équitable par territoire, mais moins par profil, dont voici quelques résultats ([voir l'analyse complète ici](#)) :

- ⇒ Le taux estimé d'atteinte de leurs engagements par axe, en indiquant les leviers et les freins.

En année 2, à la lumière des réponses reçues, plus ou moins 50% pour l'ensemble des engagements est atteint avec un retard sur l'axe 3 (produits équitables). La motivation personnelle, les partenariats et certains produits-phares, entre autres ceux des sous-groupes

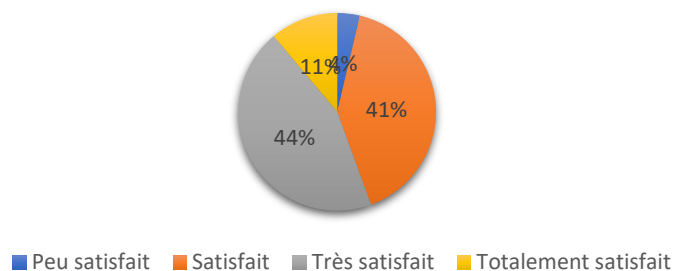
de travail (produits laitiers, pommes de terre, viandes, etc.), sont mis en avant comme points positifs. Par contre, la présence d'un marché public contraignant est un point négatif plusieurs fois souligné (avec la crise sanitaire).

- ⇒ L'analyse de leurs engagements nous permet de cibler les ateliers, les outils, les formations pour l'année 3.
- Axe 1 : Des produits locaux et de saison : fruits de saison, produits laitiers et yaourts, viande.
 - Axe 2 : Des produits respectueux de l'environnement et des animaux : œufs, poissons, légumes.
 - Axe 3 : Des produits équitables : bananes, riz, café, thé et cacao.
 - Axe 4 : Des repas sains, équilibrés et savoureux : potages, fruits frais/desserts faits maison, assiettes de crudités.
 - Axe 5 : Réduction du gaspillage alimentaire et des déchets : Réduction du gaspillage alimentaire, suppression de la vaisselle jetable, facilitation de l'accès à l'eau.
 - Axe 6 : Inclusion sociale : maintien du prix des repas, insertion socio-professionnelle, collaboration avec une banque alimentaire.

- ⇒ La satisfaction globale à leur participation au Green Deal Cantines Durables

Notre objectif était que 70% des signataires soient satisfaits. Selon ce premier éclairage partiel, il apparaît que 56% des répondants sont très ou totalement satisfaits. Si cette évaluation est à prendre avec les précautions nécessaires, les résultats sont néanmoins encourageants, bien qu'une part encore fort importante (41%) soient « juste » satisfaits, ce sur quoi nous devons travailler.

Taux de satisfaction des signataires - Année 2 - Wallonie



D'autres informations nous sont parvenues par le biais de ce questionnaire :

- ⇒ Des suggestions de pistes d'amélioration (pour l'équipe Manger Demain mais aussi pour leur fonctionnement interne) ;
- ⇒ La collaboration avec d'autres signataires du GDCCD : 40% des cantines ayant répondu ont pu créer un partenariat avec un autre signataire Green Deal Cantines Durables ;
- ⇒ La satisfaction par rapport à l'équipe MD : 89% des cantines ayant répondu sont satisfaites de la collaboration avec Manger Demain ;
- ⇒ La satisfaction par rapport à la communication : 96% des répondants sont satisfaits de la communication, les mails et les newsletters étant les canaux les plus utilisés ;
- ⇒ La satisfaction concernant les outils GDCCD : 78% des cantines ayant répondu ont connaissance des outils Green Deal Cantines Durables et parmi celles-là, 100% sont satisfaites (affiches de sensibilisation, formations, bonnes pratiques, aide au cahier des charges, ...) ;

- ⇒ La satisfaction concernant les formations données dans le cadre du GDCD : 83% des répondants ayant suivi une formation avec Biowallonie sont satisfaits, mais 33% des répondants n'en avaient pas connaissance. La tendance est d'ailleurs plus que confirmée dans les évaluations des formations où 98% se déclarent totalement ou très satisfaits ;
- ⇒ La satisfaction concernant les rencontres, les ateliers et les échanges : 89% des cantines sont satisfaites des activités liées au GDCD, mais 33% n'ont pas connaissance de ces activités
- ⇒ Le taux d'intérêt pour les futurs outils GDCD (28% attendent prioritairement le Clic Local, 22% le catalogue des services facilitateurs et 21% le guide pour un marché public alimentaire plus durable).

En raison du faible taux de représentativité, l'évaluation ci-dessus doit être prise comme un éclairage partiel et non comme une évaluation formelle.

Notons qu'actuellement, le contexte de stress étant important pour les cantines (code rouge pour les cantines scolaires), la durabilité n'est plus une priorité et accuse même, dans certains cas, un retour en arrière « forcé » (vaisselle jetable, réduction du choix des menus en MRS/hôpitaux).

Au niveau de la communication des engagements des signataires, le confinement a permis leur mise en page par les CMT et leur mise en ligne sur le nouveau portail. Ainsi, 72% de fiches d'engagements cantines sont en ligne, 75% pour les autorités politiques et 46% pour les facilitateurs.

Au vu de ces renseignements, il nous paraît impératif de passer à plus d'opérationnel et d'alléger la charge administrative. Pour cela, l'équipe MD effectue un focus cantines/approvisionnement (voir point dédié dans ce chapitre).



MISE EN PLACE DES COMITES MANGER DEMAIN

Le Green Deal Cantines Durables était à la base un objectif prioritaire pour 3 ans. Le CwAD devait se prononcer sur un nouvel objectif à partir de 2022. Afin de laisser l'opportunité aux cantines de perpétuer la démarche, des comités Manger Demain doivent se mettre en place. Ils s'organisent lentement et leur composition n'est pas toujours idéale.

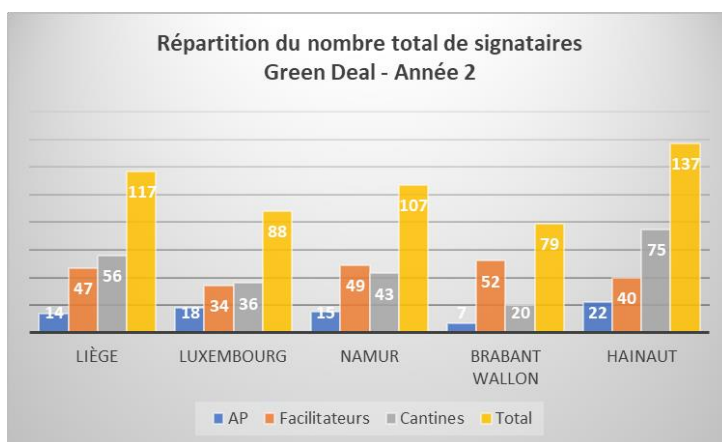
D'après nos données, dans le Hainaut, il y aurait 31 comités Manger Demain mis en place, sur le territoire namurois, une quinzaine de comités seraient effectifs, plus ou moins 17 sur le territoire luxembourgeois et une dizaine dans le Brabant wallon.

2. Organisation d'une séance de signatures

Objectif : 1 – 200 inscrits et 200 formulaires en liste d'attente pour la démarche GD

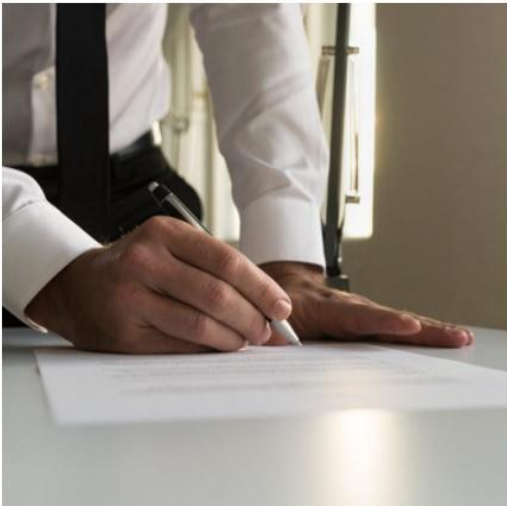
Une séance de signatures a été organisée le 7 février 2020 en à l'initiative de Madame Céline Tellier, Ministre de l'environnement, de la nature, de la forêt, de la ruralité et du bien-être animal. Avec cette séance de signatures, qui nous confirme l'intérêt des structures et institutions pour le Green Deal Cantines Durables, c'est une augmentation de 219 signataires soit une augmentation totale de 71%.

L'accueil et l'intégration de ces nombreux nouveaux signataires a amené l'équipe à ajuster son mode opératoire afin d'assurer le suivi de ces derniers. En effet, la charge de travail estimée au départ était de 2.5 jours/an/cantines et 1.25 jours/an/facilitateur et autorités politiques. De ce fait, la stratégie a été de faire un focus cantines/approvisionnement pour gagner en opérationnalité et en efficacité, sans toutefois laisser des cantines, des facilitateurs ou des autorités politiques de côté.



3. Valoriser les signataires du Green Deal Cantines Durables

Le Green Deal Cantines Durables se veut être une communauté où circulent en primeur des informations concernant la transition vers une alimentation plus durable. Comme évoqué plus haut, le portail web est une des portes de recherche de ces informations et l'ensemble de la communauté peut se retrouver sur ce portail. Ainsi, une recherche par profil ou par localisation est disponible sur le portail, avec la possibilité de télécharger, sous format Excel, l'ensemble des signataires.



CONSULTER LES SIGNATAIRES

CONSULTER LES SIGNATAIRES

CONSULTER LES SIGNATAIRES

En plus des fichiers facilement consultables sur le portail web, un travail conséquent de recherche, de capitalisation, de valorisation et de communication a été entrepris avec les facilitateurs et a donné naissance à un outil de recherche facile d'utilisation et facilement communicable au grand public permettant de mettre en avant les missions et activités des facilitateurs GD : [le catalogue des services facilitateurs](#).

Pour chaque service, plusieurs informations sont disponibles : Catégorie - Périmètre d'action – Thèmes - Public cible – Contact - Description du service - Ressources disponibles

Categories

☐ Appui technique (18)

☐ Consultance (16)

☐ Formation (20)

☐ Mise en réseau (13)

☐ Promotion (11)

☐ Sensibilisation (25)

4. Faire matcher l'offre et la demande

Un des grands défis de ce projet est de pouvoir construire des ponts entre les demandeurs (les cantines de collectivités) et l'offre (les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, ...). Ce travail ne peut se faire sans une connaissance approfondie de ces deux secteurs. Certaines actions présentées ci-dessous seront mises en œuvre dans le cadre d'un subside complémentaire à celui de Manger Demain.

CARACTERISATION DE LA DEMANDE

Pour analyser la demande, nous avons besoin de mieux connaître les cantines de collectivités. Pour ce faire, Biowallonie a été mandaté, à partir de septembre 2019, pour accompagner 100 cantines, dont certaines n'ont pas souhaité recevoir cet accompagnement. Ainsi, actuellement, 88 cantines ont été répertoriées pour le recevoir et bénéficier de l'audit. A ces 88 cantines, s'ajoutent les 6 sociétés de catering qui ne profiteront, elles, que de l'audit.

Actuellement, Biowallonie a collecté les fichiers de caractérisation de la demande auprès de 49 cantines dont 33 sont exploitables et 9 inexploitables, faute de données cohérentes.

L'objectif de ces fichiers est de nous apporter de précieuses informations telles que : le nombre de repas, le type de liaison, les marchés publics, mais surtout des questions selon les 6 axes et selon les objectifs politiques mentionnés ci-dessus (par exemple : Achetez-vous des produits avec certitude wallons ?).

Pour compléter cette démarche l'équipe Manger Demain s'est aussi basée sur l'étude de Thimothée Petel, Clémentine Antier et Philippe Baret qui propose une extrapolation des données en déterminant une valeur de quantité produite.

Ces données étant à ce stade trop incomplètes, l'analyse complète est reportée à l'année 3.



CARACTERISATION DE L'OFFRE

Une enquête de caractérisation de l'offre a été lancée auprès des signataires du Green Deal Cantines Durables et ont répondu :

- ⇒ 94 producteurs/groupement de producteurs
- ⇒ 3 distributeurs
- ⇒ 16 transformateurs

Le nombre d'acteurs de l'approvisionnement signataires du Green Deal Cantines Durables est équitablement répartis dans les provinces de Hainaut, Namur, Liège et le Luxembourg (entre 20 et 24%) et moins présents dans la province du Brabant wallon (8%).

Cette enquête a abouti, en collaboration avec l'ULG, Chaire Crelan, à la rédaction d'une fiche par filière reprenant entre autres des informations sur les producteurs et sur les produits qu'ils proposent, la labellisation, les canaux de distribution actuels, la logistique et la livraison. Cette analyse fera l'objet d'une large communication vers le secteur agricole en année 3.



LE GT APPROVISIONNEMENT ET LES SOUS-GROUPES DE TRAVAIL - FOCUS PRODUITS

En parallèle avec la caractérisation de l'offre, le GT approvisionnement (Manger Demain, APAQ-W, BioWallonie, DG03, Wagralim) travaille sur 4 actions :

- ⇒ Les rencontres de l'approvisionnement,
- ⇒ La caractérisation de l'offre et de la demande et CLIC LOCAL,
- ⇒ Le focus produit avec 5 SGT lancés en 2020 :

- Steak hachés et carbonnades, dont le plan d'actions est déjà défini
- Œufs,
- Yaourts,
- Pommes et poires
- Pommes de terre.

⇒ La mise en place d'un sous-groupe de travail « Distribution/logistique »

Les résultats spécifiques pour chaque groupe de travail, sont en cours d'élaboration mais présentent la trame commune suivante :

Objectifs transversaux :

- ⇒ Etablir un document permettant d'identifier et de lever les freins, tout au long de la chaîne de l'approvisionnement, dans les cuisines de collectivité.
- ⇒ Développer des partenariats avec des acteurs intermédiaires : transformateurs, grossistes, distributeurs, ... afin de développer des gammes locales chez ces acteurs et de développer des possibilités commerciales chez les 2 parties.
- ⇒ Donner accès aux collectivités à des produits locaux et bio/locaux à un prix tenant compte d'une juste rémunération pour chacun des acteurs de la chaîne.
- ⇒ Permettre un débouché local et significatif pour les acteurs de la production en assurant un prix rémunérateur (respectant la répartition de la marge).

Objectifs par Sous-Groupes de Travail (SGT) :

- ⇒ Un document décrivant la filière (les acteurs de la filière, les chiffres clés, les freins et opportunités) et permettant d'avoir une vue globale de celle-ci et de ses enjeux est disponible.
- ⇒ Un certain nombre d'acteurs intermédiaires, définis par chaque SGT travaillent avec une majorité de produits locaux pour chaque produit phare --> question abordée ici pour les freins/leviers mais qui sera approfondie dans le futur sous-gt "distributeurs"
- ⇒ Un certain nombre de partenariats par produit phare sont mis en place entre acteurs de l'approvisionnement et cuisines de collectivité
- ⇒ Des gammes de produits locaux utilisables pour les cuisines de collectivité sont développées
- ⇒ Les chaînes d'approvisionnement de ces produits sont fonctionnelles.
- ⇒ Les indicateurs de la stratégie Manger Demain concernant les produits locaux et bio/locaux sont atteints.

LES RENCONTRES DE L'APPROVISIONNEMENT

Trois rencontres de l'approvisionnement ont eu lieu : une sur le territoire du Hainaut (en présentiel), une à Namur (en présentiel) et une à Liège (en virtuel). Voici un tableau récapitulatif des acteurs participants :

Nb inscrits	Cantines	Producteurs	Transformateurs	Distributeurs	Autres	TOTAL
Mons	23	9	12	2	5	49
Achène	10	6	3	4	9	32
Liège	14	6	10	0	3	33
TOTAL	47	21	25	6	17	113

Ces rencontres ont été très bien perçues par les signataires. En effet, le rapport d'évaluation, basé sur 44 répondants, nous donne les informations suivantes : 95% de satisfaction, 93% jugent la rencontre utile, 100% apprécient la méthodologie de speed meeting, 70% des sondés de la rencontre ayant eu lieu à Liège préfèrent la version virtuelle et 80% y participeraient à nouveau.

Certains « matchs » nous sont déjà parvenus :

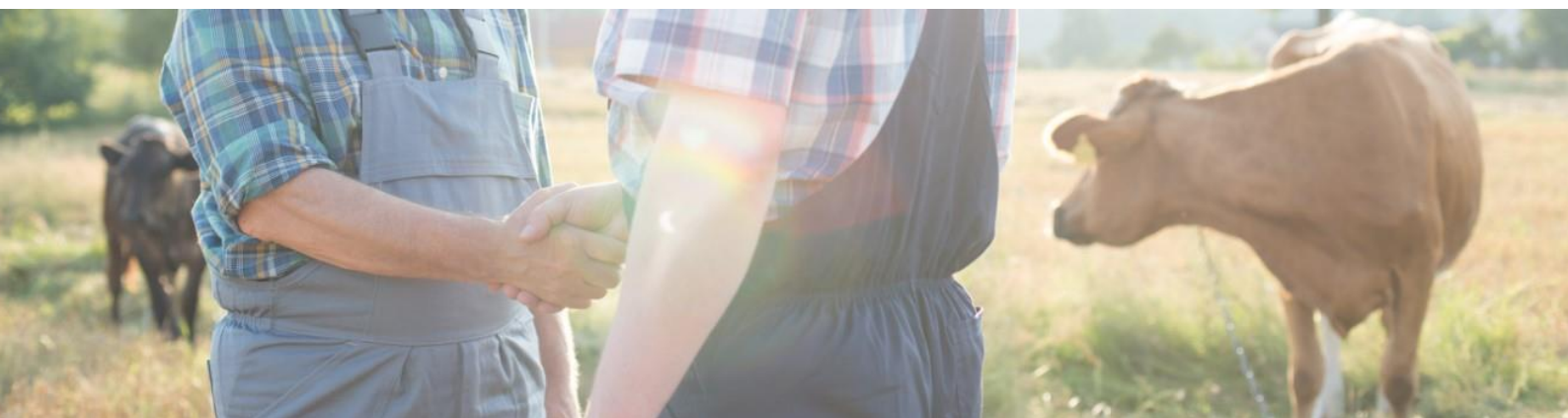
- ⇒ Reportage sur le match entre Proxial et Tables Rondes suite aux rencontres de l'approvisionnement ([voir la publication](#)) ;
- ⇒ Crêches du GHDC : Commande de yaourts à un producteur local ;
- ⇒ Vergers du Barry et Api Restauration ([voir la publication](#)) ;

- ⇒ Partenariat à l'institut Saint-Henri de Comines avec des bouchers et des fermiers de Comines-Warneton (article : des saveurs de plus en plus durables à la cantine).

Plusieurs reportages (répertoriés ci-dessous) ont été réalisés et diffusés suite à ces rencontres de l'approvisionnement :



Notons également que le kit « Durabilité », développé par D'avenir – Wagralim et la Fondation des générations futures a trouvé un écho pour la filière viande via JL Gotta, mais la crise sanitaire n'a pas permis aux entreprises de se projeter dans des projets de réflexion sur leur démarche en développement durable.



5. Focus cantines – approvisionnement

Pour cette dernière année, l'équipe Manger Demain réalisera un focus cantines / approvisionnement sur 80 cantines.

Le résultat de ce focus est que chaque cantine doit élaborer un plan de travail pour avancer sur son approvisionnement avec un partage des tâches entre les CMT et les cantines. La cantine reste évidemment pilote de sa transition.

Pour l'année 3 du subsidy, 3 indicateurs ont été décidés : 160 mises en contact entre cantines et acteurs de l'approvisionnement (2/cantines), 50 nouvelles transactions commerciales effectives et 100 produits concernés par ces transactions commerciales.

Une estimation de la charge de travail a été réalisée et la stratégie établie est de prévoir 5 jours de travail/an/cantine sélectionnée et de continuer avec les autres cantines à 2.5 jours/an/cantine.

Ce focus fait sens lorsque l'on analyse les attentes, mais aussi les résultats des focus produits. L'approvisionnement sera, tant que faire se peut, axé sur les produits des sous-groupes de travail pour plus d'efficacité.

Pour rappel, une personne à mi-temps a été engagée pour une mission courte de 3 mois pour construire, rassembler et opérationnaliser avec les CMT et en collaboration avec la coordinatrice Green Deal Cantines Durables et responsable du lien entre la production et l'alimentation, tous les outils et les supports nécessaires pour la mise en œuvre du plan d'actions « focus cantines ».

Comme rappelé plus haut, trois portes d'entrée sont présentes pour mieux caractériser la demande des cantines :

- ⇒ Les audits Biowallonie
- ⇒ Les données des signataires
- ⇒ L'étude réalisée par les trois chercheurs.

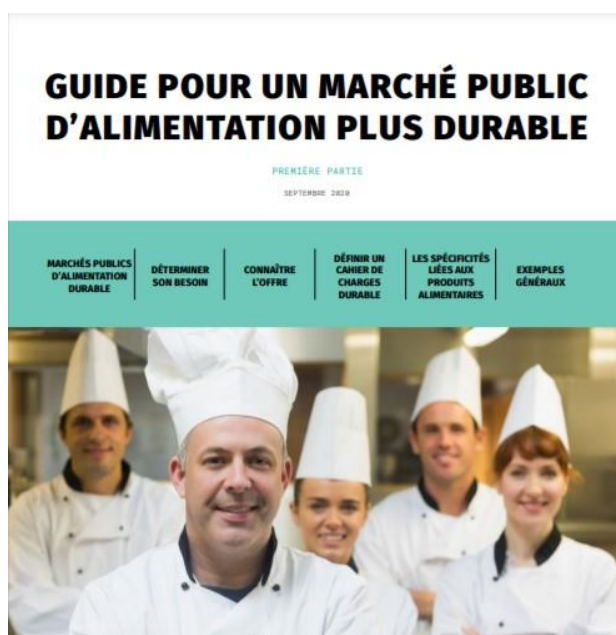
Actuellement, 61 cantines parmi les cantines signataires ont été identifiées. Le nombre fixé à la base est de 10 cantines pilotes par territoire + 1 supplémentaire par mois à partir de janvier (16 cantines/CMT = 80 cantines). L'objectif progressera en conséquence pour arriver à 80.

Pour donner une idée et selon les maigres informations dont on dispose aujourd'hui, on peut avancer les chiffres suivants :

- ⇒ 7.580.940 repas par an approximativement selon les données dont on dispose pour les 61 cantines sélectionnées.
- ⇒ Approximativement 1100 tonnes de pommes de terre pour ces 61 cantines.
- ⇒ Actuellement, presque une cantine sur 2 (46%) parmi les signataires, a déjà fait appel à un producteur local. (Réponse à la question : Achetez-vous des produits avec certitude wallons)

6. Les marchés publics

Objectif : 50 téléchargements du guide



Dès le 14 octobre, un outil pratique a été mis à disposition des cantines pour les aider à formuler leur cahier spécial des charges en adéquation avec les dimensions durables de l'alimentation : Le [guide pour un marché public d'alimentation plus durable](#). L'outil a été présenté en primeur à l'événement Green Deal Cantines Durables et est composé comme suit :

- ⇒ Première partie :
 - Les grands principes des marchés publics
 - Les fonctionnements propres à la restauration collective
 - Les différentes étapes pour déterminer son besoin
 - Les modes de passation permettant la négociation pour connaître l'offre
 - La définition d'un cahier de charges durable
 - Les spécificités liées aux produits alimentaires
 - Des exemples généraux
- ⇒ Deuxième partie :
 - Les différentes filières : Avicole, Viande bovine, Produits laitiers, Fruits et légumes, Porcs.
 - Fiche label

Le sujet des marchés publics est très important dans la transition vers un système alimentaire durable. Ainsi, nous avons identifié que 47 demandes de nos signataires, sur cette année 2, ont porté sur les marchés publics (ce qui représente 20% des demandes).

Pour répondre au mieux aux interrogations de nos signataires, 3 newsletters ont été rédigées

- ⇒ Fiche 1 : Définir l'objet de son marché ([consulter la fiche](#))
- ⇒ Fiche 2 : Les critères de sélection ([consulter la fiche](#))
- ⇒ Fiche 3 : PV de l'atelier Marché Public ([consulter la fiche](#))

Et 2 ateliers ont été organisés :

- ⇒ Un premier sous forme de questions-réponses au mois d'avril,
- ⇒ Un deuxième en présentiel au mois de septembre.

Les perspectives d'avenir en termes de soutien et appui aux marchés publics :

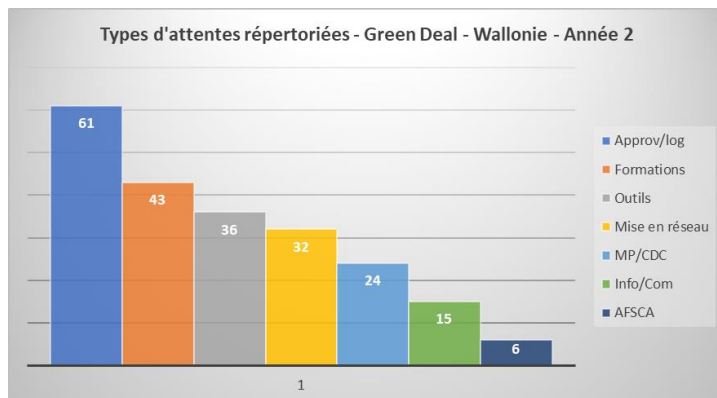
- ⇒ Travailler avec les pouvoirs adjudicateurs pour les aider à rédiger des cahiers des charges sur base du guide.
- ⇒ Améliorer le guide en fonction des retours de terrain
- ⇒ Sensibiliser les producteurs à répondre à ces marchés
- ⇒ Rédiger des fiches de sensibilisation, en lien avec les fiches produits travaillés dans les SGT

7. Répondre aux attentes des signataires

Comme évoqué ci-dessus, le chargé de mission territorial est la première porte d'entrée des signataires auprès de Manger Demain. Ces derniers viennent avec des besoins pour pouvoir évoluer sur le chemin de la transition vers plus de durabilité. Ainsi, en parallèle de l'offre en formations, nous répondons au maximum aux attentes en centralisant et recensant les besoins et en développant ensuite des solutions et des espaces d'échanges pour répondre aux attentes récurrentes.

Répondre à ces besoins est devenu une priorité. Nous avons anticipé lors de l'année 1 qu'une demande technique, c'est-à-dire une attente, serait adressée à la cellule chaque jour.

En 2020, sur l'année 2 du subsidé, 217 attentes et questions ont été posées. Si l'on compte qu'entre le 13/11/2019 et le 13/11/2020 il y a 254 jours ouvrés, l'objectif est quasi atteint et ce, malgré les interruptions d'activités dues à la crise sanitaire.



Le tableau montre la catégorisation des attentes suivant le type d'attentes :

approvisionnement/logistique, formations, outils, mise en réseau, marchés publics, info/com, et demandes liées aux normes AFSCA. A noter que, suivant le tableau interne à l'équipe, 25% des attentes sont liées à la santé et 17% à l'environnement.

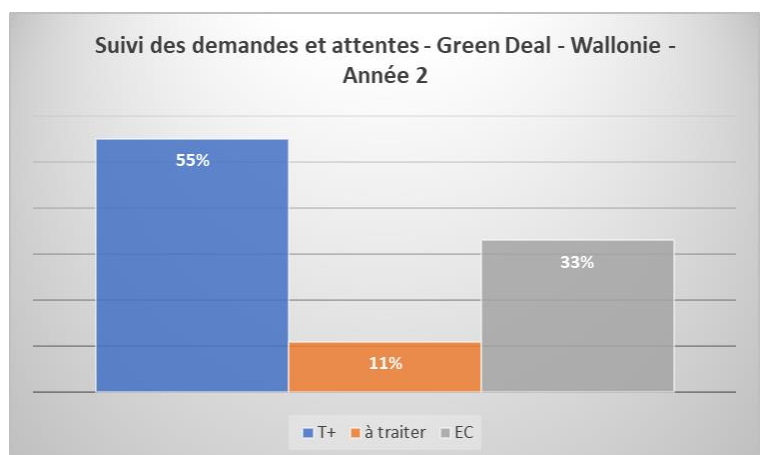
Ce tableau démontre, d'une part, l'intérêt des signataires pour les questions liées à l'approvisionnement / logistique, ce qui en fait une juste stratégie pour l'année 3, grâce au focus cantines / approvisionnement.

D'autre part, les attentes liées à la mise en réseau prouvent, quant à elles, notre place dans le paysage de l'alimentation durable en Wallonie.

Un autre de nos défis est de donner une réponse aux signataires. Nous souhaitons que le taux de réponse « En cours » soit inférieur à 25%.

Le tableau ci-dessous nous éclaire à ce sujet. :

- ⇒ T+ : la demande a été traitée et le demandeur averti de la réponse : 55%
Exemple : plusieurs demandes à propos des collations saines réponse collective sous forme d'un article d'information.
- ⇒ À traiter : la demande n'a pas encore été traitée : 11%
- ⇒ En cours : la demande a été prise en compte et l'équipe travaille à une réponse : 33%
Exemple : mise en place d'une formation ou d'un atelier sur la question.



8. Coup de pouce

Toujours dans l'optique d'accompagner et d'aider les signataires dans leur démarche d'alimentation durable, un « coup de pouce » à hauteur de maximum 1500€ par cantine a été décidé.

Si le SPW a géré le premier appel à projet. Pour celui-ci, c'est Manger Demain qui suit le dossier. Ainsi, après un premier appel et une répartition des 64 dossiers reçus selon 4 cas de figure (dossiers acceptés sans réserve, acceptés avec une réserve de documents à fournir, dossiers non analysés car incomplet et dossiers refusés), un second appel va être lancé et ouvert à toutes les cantines signataires n'ayant pas encore bénéficié d'un subside dans ce cadre.

Pour le second appel, un jury se réunira tous les deux mois afin de statuer sur les dossiers reçus. Les dossiers peuvent arriver jusqu'au 30 juin 2021.



OPÉRATION
COUP DE POUCE !



JUSQU'À
1500€
POUR ACHETER
DE L'ÉQUIPEMENT
DE CUISINE DURABLE !



socopro



DÉSORMAIS DISPONIBLE JUSQU'AU 30 JUIN 2021 !

9. Accompagnement des cantines

Afin de renforcer l'accompagnement individuel dont bénéficient les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables et de favoriser de la sorte l'atteinte de leurs engagements, il leur est proposé de participer à un panel des formations collectives.

Les cantines peuvent également s'inscrire à des ateliers sur différentes thématiques proposées en lien avec les attentes citées plus haut.

LES FORMATIONS COLLECTIVES

Le catalogue de formations établi en année 1 est composé de :

8 formations pratiques

Limitier et réutiliser les restes en cuisine - Cuisiner différents types de protéines - Sauces et bases durables - Le travail de légumes frais - Snacks, salad bar et finger food - La cuisson basse température - Elaborer des menus de saison - Travailler les poissons durables

8 formations thématiques

Education au goût - Marchés publics de fournitures ou de services en faveur d'une restauration collective durable - Gaspillage alimentaire et réduction des déchets - Equilibre nutritionnel - Qualité alimentaire différenciée - Approvisionnement des cantines en produits locaux et durables - Projet d'établissement et inclusion sociale

Conformément au marché attribué en année 1, celles-ci sont dispensées par un consortium d'intervenants coordonné par Biowallonie.

L'équipe Manger Demain gère les inscriptions, assure les aspects logistiques, relit préalablement le contenu des formations, assure le suivi des formations et traite les évaluations.

Une réunion de concertation entre l'équipe Manger Demain et Biowallonie a été spécifiquement organisée en juin 2020.

Début 2020, un premier programme de formations a été établi pour l'année, prévoyant en moyenne une formation thématique et une formation pratique par mois (hors juillet et août). Afin de répondre au souci de proximité exprimé par les cantines rencontrées, nous avons veillé à les organiser en divers lieux. Nous avons également cherché à les organiser dans les locaux des cantines signataires afin de valoriser leur engagement et de réduire les coûts logistiques.

Notons que dans l'attente de la 3ème séance de signatures et dans un souci d'équité, nous avons, par prudence, limité dans un premier temps le nombre d'inscriptions à 4 formations par cantine, tout en collectant l'ensemble des demandes.

Notons également que si les inscriptions ont démarré timidement, nos efforts en termes de communication, l'adhésion de nouvelles cantines et par la suite la levée du plafond de 4 formations par cantine ont permis dès le milieu du 1er trimestre de les accroître de manière significative. Cela n'a par contre plus été le cas à la rentrée, en raison de la reprise des activités des cantines et ce, dans un contexte incertain. C'est pourquoi, à la demande de facilitateurs et d'autorités politiques, nous avons ouverts les inscriptions à ces deux catégories de signataires, tout en maintenant la priorité pour les cantines.

La période de confinement nous a rapidement amené à revoir le programme établi : les formations pratiques en cuisine programmées entre mars et juin ont été annulées et 5 formations thématiques ont été données en virtuel dont 4 d'entre elles ont fait l'objet d'un approfondissement en présentiel à la rentrée.

Outre ces formations d'approfondissement, le programme du second semestre a été renforcé par, en moyenne, 2 formations pratiques par mois et 1 formation thématique.

Les mesures sanitaires annoncées mi-octobre nous ont une nouvelle fois amené à revoir le programme établi et à basculer les formations thématiques en virtuel. Ainsi, seules 3 formations pratiques ont pu avoir lieu en 2020 et parmi les 11 formations thématiques, 7 ont eu lieu en virtuel. Cette dernière formule a permis d'atteindre une plus large audience (y compris parmi les autres catégories de signataires), laquelle a exprimé le souhait de reproduire l'expérience.

Notons pour terminer la différence d'attitude entre le premier et le deuxième confinement. Ainsi, au mois de mars, les participants avaient une attitude pro-active, alors qu'au deuxième confinement, les personnes ressentent plus de difficultés à participer aux formations virtuelles.

Au total, nous avons enregistré 329 participations. 98% des répondants (taux de réponse : 40%) se disent globalement (très) satisfaits (40% satisfaits et 58% très satisfaits).

Chiffres-clés :

- ⇒ Catalogue de 16 formations (pratique et thématiques)
- ⇒ Jusqu'au 30 novembre, 16 formations (9 virtuelles et 7 en présentiel)
- ⇒ 329 participations
- ⇒ 98% de satisfaction



LES ATELIERS GREEN DEAL

En cette 2ème année du subsidy, [5 ateliers ont pu être organisés](#) :

- ⇒ Atelier produits équitables du 10 mars 2020
- ⇒ Atelier marchés publics (en ligne) du 21 avril 2020
- ⇒ Atelier « Label Cantines Durables » du 28 avril 2020
- ⇒ Atelier "Concilier un prix juste pour tous" du 29 octobre 2020
- ⇒ Atelier "Cuisine centrale" du 17 novembre 2020

Pour la troisième année du subsidy, nous allons reconduire les ateliers qui seront déclinés en fonction des attentes des signataires.

10. Label Cantines Durables

Suite à la situation sanitaire, nous n'avons pas pu entreprendre les démarches liées au Label.

Lors de notre événement Green Deal Cantines Durables, un atelier a été mené sur le sujet qui a pu rencontrer les attentes des participants.

Une [vidéo](#) expliquant le processus de labellisation a également été produite et est disponible sur notre chaîne YouTube.

Malheureusement, la situation sanitaire actuelle n'est pas propice pour les cantines pour se lancer dans une démarche de labellisation et les inscriptions ne décollent pas pour l'instant.



PERSPECTIVES POUR L'ANNEE 3

- ⇒ La priorité majeure pour l'année 3 du subsidé sera le focus approvisionnement / cantines, dans sa dimension relationnelle, mais également commerciale. Cette année verra également la concrétisation et l'aboutissement de l'ensemble des projets et le lien qui sera fait entre eux : caractérisation de la demande, de l'offre, focus produits, focus approvisionnement / cantines, ...
- ⇒ La mise en place d'un sous-groupe de travail « Distribution/logistique » aura également un impact sur l'approvisionnement de ces cantines. Si le temps le permet, un sous-groupe de travail « légumes » sera également organisé.
- ⇒ En plus de tout ce qui est lié à l'approvisionnement, l'équipe Manger Demain va résorber le retard concernant les attentes des signataires, avec un objectif de 3 attentes travaillées par personne tous les 15 jours. Le début d'année sera donc consacré à la mise en place des différents événements pour y répondre (newsletters, ateliers, fiche ressource, ...).
- ⇒ De plus, nous avons toujours pour objectif que 80% de nos signataires soient satisfaits par le projet Green Deal Cantines Durables, malgré la situation sanitaire. En effet, la tenue de nos actions sera conditionnée, en partie, par cette situation.



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables