



# CATALOGUE D'EXPERTISES CANTINES 2020



MANGER  
DEMAIN | GREEN DEAL  
Cantines Durables

Avec le soutien de  
la



---

# Catalogue d'expertises proposées dans le cadre du Green Deal Cantines Durables aux cantines signataires de 2020

---

Dans le cadre de votre adhésion au Green Deal Cantines Durables, la Cellule Manger Demain vous propose un catalogue d'expertises sur mesure, en fonction de vos besoins. Ces expertises s'insèrent dans un processus d'accompagnement de votre cantine afin d'atteindre ses objectifs en matière d'alimentation durable.

Plusieurs modules mis en place par des experts sont disponibles via ce catalogue : diagnostics, helpdesk, marchés publics, approvisionnement, lutte contre le gaspillage et gestion des coûts, sensibilisation du personnel.

Chaque cantine peut activer 1, 2, 3... ou tous les modules à sa convenance, peu importe quand dans le temps et dans l'ordre qu'elle souhaite. La cantine veillera tout de même à activer les modules dans des délais raisonnables de réalisation en tenant compte de la période d'accompagnement qui s'étend du 08 mars au 15 novembre. Chaque module sera adapté à ses besoins et ses objectifs, selon le public cible et la durée par module prédéfinie.

Les expertises proposées dans ce catalogue s'adressent exclusivement aux cantines du Green Deal s'étant engagées en février 2020. Pour les cantines signataires de 2019, un accompagnement est déjà en cours (si vous êtes cantine de 2019 et que vous avez des questions par rapport à votre accompagnement, n'hésitez pas à [nous contacter](#)).

Les expertises sont proposées par un panel de prestataires externes (**Coduco** et ses partenaires **Biowallonie** et **Xavier Bouvy** ainsi qu'**Environnement Éco Circulaire ASBL**) ou par notre équipe en interne.

Les expertises se feront sur place si les conditions sanitaires le permettent. Si ce n'est pas le cas, elles se feront à distance selon une méthode la plus adéquate possible.

Une fois votre demande introduite via ce Catalogue, le.la Chargé.e de mission actif.ve sur votre territoire prendra contact avec vous pour la préciser selon votre contexte spécifique, la valider et la transmettre à l'expert responsable du module. Celui-ci prendra alors contact avec vous pour fixer un rendez-vous.

La validation de votre demande se basera sur :

- ✓ La transmission de votre part de quelques données préalables à la Cellule Manger Demain. Pour ce faire, complétez le tableau de « caractérisation de la demande » et envoyez-le à l'adresse [info@greendealcantines.be](mailto:info@greendealcantines.be) ([fichier téléchargeable ici](#)) ;
- ✓ La pertinence par rapport à vos engagements ;
- ✓ La complémentarité (et non le double emploi) par rapport à d'éventuels appuis déjà reçus par votre cantine.

Les données préalables et la mise en place d'un comité Manger Demain sont nécessaires à la bonne compréhension du fonctionnement de votre cantine et serviront de base pour déterminer au mieux vos besoins et attentes dans le cadre des différentes expertises. Dans certains cas (selon les demandes et besoins de la cantines), les données sur base d'estimations suffiront, pour d'autres, des données plus précises seront nécessaires.



# MODULES D'EXPERTISES

Les 6 modules disponibles sont détaillés ci-dessous.

Nous conseillons vivement les cantines d'activer le module 1 qui permet d'être le fil conducteur entre les différentes expertises, et ce d'autant plus pour les cantines qui débutent dans leur transition pour une alimentation plus durable.

Afin d'activer le ou les module(s) qui vous intéresse(nt), cliquez sur les liens utiles ci-dessous.

## 1. DIAGNOSTICS

**PUBLIC-CIBLE :** Personnel de cuisine, personnel de service, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, diététicien, personnel encadrant

**DUREE**

4 jours/cantine

**OBJECTIFS :** Il s'agit ici de la collecte de données quantitatives et qualitatives concernant la demande en produits alimentaires, la situation générale de la cantine en matière d'alimentation durable et son fonctionnement.

Le diagnostic permet, sur base des actions déposées officiellement par la cantine lors de son inscription dans le Green Deal et de l'analyse des données collectées, de définir des priorités/opportunités/actions de transition pour la cantine.

Dans le cas où la cantine auditee porte un intérêt à la labellisation, le diagnostic sera orienté « label » afin d'aiguiller au mieux la cantine.

**POUR SOLICITER UN DIAGNOSTIC :** [Cliquez ICI](#)

## 2. HELPDESK « LABEL CANTINES DURABLES »

**OBJECTIFS :** L'helpdesk a pour objectif d'apporter aux cantines des réponses aux questions spécifiquement liées au label (sur les critères du label (interprétation, conseils, ressources, ...), le processus de labellisation (étapes), la composition du dossier de candidature et les moyens de preuve, ...).

**DUREE**

A la carte

**POUR SOLICITER L'HELPDESK :** [Cliquez ICI](#)

### 3. MARCHES PUBLICS

**PUBLIC-CIBLE :** Personnel de cuisine, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, diététicien

**OBJECTIFS :** L'approvisionnement étant une porte d'entrée fructueuse pour une offre alimentaire durable dans les cantines, nous vous proposons un accompagnement spécifique sur le thème des marchés publics afin de travailler sur de nombreux facteurs : 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.

Deux solutions sont disponibles :

- ✓ Le [Guide](#) pour un marché public alimentaire plus durable
- ✓ Une [demande spécifique](#) auprès de notre juriste

**DUREE**

A la carte

POUR TELECHARGER LE GUIDE ET/OU SOLICITER NOTRE JURISTE : [Cliquez ICI](#)

### 4. APPROVISIONNEMENT

**PUBLIC-CIBLE :** Personnel de cuisine, direction, gestionnaire des achats, personnel administratif, etc.

**OBJECTIFS :** L'approvisionnement étant une porte d'entrée fructueuse pour une offre alimentaire durable dans les cantines, nous vous proposons un accompagnement spécifique pour vous aider à concrétiser vos ambitions en matière d'approvisionnement en produits locaux.

Diagnostic des producteurs environnants, mise en réseau, recherche de solutions logistiques : nous sommes disponibles pour vous aider dans vos projets quel qu'ils soient.

Plusieurs outils peuvent d'ores et déjà vous aider :

- ✓ Le [Guide](#) pour un marché public alimentaire plus durable
- ✓ Le [Clic Local](#)
- ✓ La liste des [producteurs signataires](#) du Green Deal
- ✓ Notre [répertoire de bases de données](#) pour se fournir en produits locaux et de saison.
- ✓ Notre [calendrier](#) des fruits/légumes de saison
- ✓ Notre guide pour des [produits de la mer durables](#).

**DUREE**

A la carte

POUR SOLICITER UNE EXPERTISE EN APPROVISIONNEMENT [Cliquez ICI](#)

## 5. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET GESTION DES COUTS

**PUBLIC-CIBLE :** Personnel de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats

**OBJECTIFS :** Il s'agit ici de réaliser un diagnostic spécifique du gaspillage alimentaire de la cantine et/ou de sa gestion des déchets afin de leur donner les outils nécessaires et dégager des pistes d'actions pertinentes pour diminuer le gaspillage et améliorer sa gestion des déchets. Ces actions seront intégrées dans un cadre plus général de gestion des coûts de la cantine en se tournant vers des solutions lui permettant de limiter ses coûts tout en y intégrant des produits durables, de qualité et permettant une juste rémunération des producteurs.

Dans le cas où la cantine auditee porte un intérêt à la labellisation, cette thématique sera orientée « label » afin d'aiguiller au mieux la cantine.

**DUREE**

4 jours/cantine

**POUR SOLICITER UNE EXPERTISE EN LA MATIERE :** [Cliquez ICI](#)

## 6. SENSIBILISATION DU PERSONNEL

**PUBLIC-CIBLE :** Public ayant un rôle professionnel en lien avec la cantine (chef de cuisine, personnel de service, gestionnaire des achats, personnel encadrant, direction, ...)

**OBJECTIFS :** Il s'agira principalement de sensibiliser le personnel ayant un lien avec la cantine (chef de cuisine, personnel de service, personnel encadrant, etc.) afin mettre en avant et de faire comprendre le travail effectué par la cantine en termes d'évolution vers une alimentation plus durable et de faire comprendre la démarche (de susciter l'adhésion) par celui-ci. La sensibilisation de ce public pouvant engendrer par la suite une meilleure sensibilisation et communication auprès des usagers de la cantine.

L'accent sera mis sur des techniques de formation de formateurs afin que les bénéficiaires de ces expertises soient à même de sensibiliser/éduquer les usagers de la cantine.

Dans le cas où la cantine auditee porte un intérêt à la labellisation, cette thématique sera orientée « label » afin d'aiguiller au mieux la cantine.

**DUREE**

3 jours/cantine

**POUR SOLICITER UNE EXPERTISE EN LA MATIERE :** [Cliquez ICI](#)