

EXPERTISES

INDIVIDUELLES



CATALOGUE 2022



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

Avec le soutien de la



Wallonie

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

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 en complément notamment des coups de pouce, des formations collectives et de l'accompagnement de proximité de votre chargé/e de mission territoriale. Cet accompagnement a pour objectif de vous permettre d'avancer vers un double objectif : la labellisation « Cantines Durables » et un approvisionnement relocalisé.

Plusieurs modules mis en place par des expert-e-s sont disponibles via ce catalogue : pratique en cuisine, gestion des coûts, marchés publics, approvisionnement, lutte contre le gaspillage, gestion des déchets, organisation des équipes de cuisine, sensibilisation du personnel et des usagers, aménagement de la salle de repas, accompagnement germanophone, coaching bio.

Chaque cantine peut bénéficier des modules sans limite de nombre, pour autant que cela corresponde à son plan d'action mis en place par son Comité Manger Demain en collaboration avec son/sa chargé/e de mission territoriale. Chaque module sera adapté à ses besoins et ses objectifs, selon le public cible et la durée prédéfinie par module.

Les expertises proposées dans ce catalogue s'adressent exclusivement aux cantines signataires du Green Deal. Les participant-e-s ciblés sont notamment les membres du Comité Manger Demain.

Les expertises sont proposées par un panel de prestataires externes (**Biowallonie**, **Little Red Boots**, **BRIOAA** ainsi qu'**Emulsio Consult** et **BeCook**) et par notre équipe en interne.

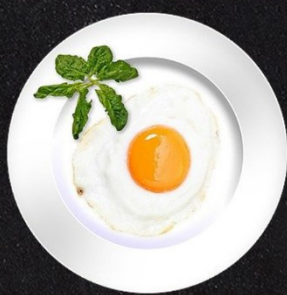
Les expertises se feront sur place dans votre établissement (sauf si contraindications sanitaires).

Une fois votre demande introduite auprès de votre chargé/e de mission territoriale ou auprès de l'adresse info@greendealcantines.be, il/elle prendra contact avec vous pour la préciser selon votre contexte spécifique, la valider et la transmettre à l'expert-e responsable du module qui 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 » ([fichier téléchargeable ici](#)) ;
- ✓ La pertinence par rapport à votre plan d'action ;
- ✓ La complémentarité (et non le double emploi) par rapport à d'éventuels appuis déjà reçus.

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 cantine), les données sur base d'estimations suffiront, pour d'autres, des données plus précises seront nécessaires.



MODULES D'EXPERTISES

Les 12 modules disponibles sont détaillés ci-dessous.

Afin d'activer le ou les module(s) qui vous intéresse(nt), contactez info@greendealcantines.be en précisant le numéro du module souhaité.

1. Mettre en place des repas sains, équilibrés et savoureux

EN PANNE DE NOUVELLES RECETTES ? ENVIE D'AVOIR UN REGARD EXTERIEUR SUR VOS MENUS, VOS MODES DE CUISSON, VOS PROCESS EN CUISINE ?

OBJECTIFS : Cette expertise vous propose de travailler avec les équipes de cuisine sur la mise en place de repas sains, équilibrés (santé / bien-être) et savoureux (plaisir de manger) dans vos menus et assiettes (axe 4 du Green Deal Cantines Durables), c'est-à-dire :

- ⇒ Mettre en application, dans la conception des repas, les notions d'équilibre alimentaire et permettre à chaque participant de s'approprier les besoins et recommandations nutritionnelles spécifiques à leur(s) public(s),
- ⇒ Mettre en œuvre au sein de la cuisine les leviers de l'éducation au goût dans la transition alimentaire au travers de la conception de menus sains, équilibrés et appréciés (attractivité des menus) ;

Après un premier temps de diagnostic des pratiques actuelles, l'expertise pourra se concentrer sur de nouvelles recettes à expérimenter avec l'équipe de cuisine (des légumes frais, des recettes alternant les sources de protéines, des recettes équilibrées et saines, des recettes végétariennes...) ou sur l'équilibre des menus/recettes proposées au regard des recommandations en matière d'équilibre nutritionnel.

CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Chapitre I Santé et bien-être

2. Révision de votre approvisionnement et de votre food cost en faveur d'une offre alimentaire durable

VOUS VOULEZ VOUS TOURNER VERS PLUS DE PRODUITS LOCAUX MAIS VOUS AVEZ PEUR QUE LES COUTS MATIERES EXPLOSENT ?

OBJECTIFS : Cette expertise vise à vous guider vers une gestion budgétaire optimisée favorisant des produits durables, locaux et plus qualitatifs.

En effet, il est tout à fait possible d'introduire des produits durables, équitables et de qualité tout en limitant leur impact budgétaire. Comment ? En travaillant le food cost.

Il s'agit ici d'amener les équipes de l'économat et de la gestion des achats à lancer, soutenir ou porter l'intégration de l'alimentation durable dans la gestion de l'enveloppe financière dédiée à la cantine de leur établissement.

Après un premier temps de diagnostic des pratiques actuelles en termes d'achats et d'approvisionnement (origine, gamme, conditionnement, volumes...) et un temps de discussion quant aux changements de menus (ou autres), l'expertise vous amènera à des recommandations pour optimiser votre gestion de l'enveloppe budgétaire allouée aux repas, à expérimenter avec l'équipe (recomposition de l'assiette, relocalisation de l'approvisionnement (en lien avec le [Coup de Pouce « Du local dans l'assiette »](#)), modification des modes de cuisson, lutte contre le gaspillage...) et pour quantifier l'impact budgétaire de ces changements dans le food cost de l'établissement grâce à l'outil Food Cost (également [disponible en libre-accès sur le portail](#))



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Général

3. Rédiger un marché public d'alimentation durable dans mon établissement

VOUS ETES EN REDACTION DU MARCHE PUBLIC DE SERVICES OU DE FOURNITURES DE VOTRE ETABLISSEMENT ET VOUS SOUHAITEZ ORIENTER LE PRESTATAIRE VERS DE L'ALIMENTATION DURABLE ?

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), l'introduction de critères favorisant une alimentation durable dans le respect de 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



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Général

4. Relocaliser mon approvisionnement

RELOCALISER, TRES BIEN MAIS COMMENT ? QUEL-LE-S PRODUCTEURS-TRICES SE TROUVENT AUTOUR DE CHEZ VOUS ? COMMENT TRAVAILLER AVEC EUX ?

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 quels 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.
- ✓ Nos calendriers des fruits/légumes de saison : [wallon sous format affiche](#) / [listing prenant en compte les légumes européens](#)
- ✓ Notre guide pour des [produits de la mer durables](#).

NB : pour un sourcing spécifiquement sur les produits issus de l'agriculture biologique, nous vous recommandons de solliciter Biowallonie : catering@biowallonie.be.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Chapitres II Prospérité socio-économique et III Environnement

5. Lutte contre le gaspillage alimentaire

VOUS AVEZ OBSERVE D'IMPORTANTES QUANTITES DE NOURRITURE GASPILLEE DANS VOTRE ETABLISSEMENT ET VOUS SOUHAITEZ VOUS AMELIORER SUR CETTE THEMATIQUE ? OU CELA VOUS INTERESSE MAIS VOUS NE SAVEZ PAS COMMENT VOUS Y PRENDRE ?

OBJECTIFS : Il s'agit ici de réaliser un diagnostic spécifique du gaspillage alimentaire dans votre cantine (retours assiettes, restes de production non servie, stocks...) afin de vous donner les outils nécessaires et dégager des pistes d'actions pertinentes pour diminuer le gaspillage alimentaire. Ces actions seront intégrées dans un cadre plus général de gestion des coûts de la cantine (cfr **Module 2 : Révision de votre approvisionnement et de votre food cost en faveur d'une offre alimentaire durable**)



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Chapitres IV Environnement – Gaspillage alimentaire

6. Gestion des déchets de la cantine

VOUS SOUHAITEZ VOUS METTRE EN REGLE AVEC LA LEGISLATION SUR LA GESTION DES DECHETS ? OU CETTE THEMATIQUE EST DEJA BIEN MENEES AU SEIN DE VOTRE ETABLISSEMENT ET VOUS SOUHAITEZ ENCORE VOUS AMELIORER ?

OBJECTIFS : Il s'agit ici de vous donner les outils nécessaires afin de réaliser un diagnostic spécifique de la gestion des déchets. Outre ce diagnostic, l'expertise permettra de dégager des pistes d'actions pertinentes pour améliorer la prévention et la gestion des déchets. Vous aborderez donc les thématiques des bonnes pratiques de prévention et de tri des déchets, de compostage si pertinent et d'organisation du tri et de la collecte des déchets aux différents postes de travail et lieux de production de ceux-ci.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : V.1 Tri des déchets

7. Réorganisation des équipes de cuisine

VOUS AVEZ COMMENCE A AMORCER DES CHANGEMENTS EN CUISINE LIES A UNE OFFRE ALIMENTAIRE DURABLE MAIS VOUS VOUS RENDEZ COMPTE DE COUACS D'ORGANISATION AU SEIN DE VOTRE EQUIPE ? COMMENT VOUS REORGANISER ET REVENIR A PLUS DE FLUIDITE AVEC DES TACHES QUI ONT CHANGE ?

OBJECTIFS : Il s'agit ici de réfléchir aux optimisations de l'organisation des équipes de cuisine, de service et autres équipes impliquées dans votre transition vers une offre alimentaire durable (plus de légumes frais à éplucher/découper, modification de temps de cuisson/texture des céréales complètes, introduction des protéines végétales...).

Après un premier temps de diagnostic des pratiques actuelles en termes d'organisation des différentes équipes, le prestataire proposera des recommandations d'organisation du personnel à expérimenter avec l'équipe : il pourrait peut-être être pertinent de discuter d'aspects plus précis comme le matériel de service (en lien avec le [Coup de Pouce Equipement](#)), les fiches de mission ou la gestion des commandes.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Général

8. Sensibilisation du personnel de l'établissement

LA TRANSITION VERS L'ALIMENTATION DURABLE EST UN DEFI QUI SEMBLE DIFFICILE A METTRE EN PLACE POUR UNE PARTIE DE VOTRE EQUIPE ? VOUS AVEZ BESOIN DE SOUTIEN POUR LA FEDERER AUTOUR DE CE PROJET, LEVER LES BLOCAGES ET LES RESISTANCES AU CHANGEMENT GLOBAL QUE CE PROJET SUSCITE ?

OBJECTIFS : Il s'agit ici d'amener les différentes équipes, dans le cadre de votre engagement dans le Green Deal Cantines Durables, à se fédérer autour d'un projet commun connu et assimilé de tous que ce soient en termes d'ambitions affichées, de moyens mis à disposition et d'une meilleure compréhension des freins ressentis par les équipes / personnes moins motivées afin de les surmonter. Après un premier temps de diagnostic de la perception actuelle du projet Green Deal et d'alimentation durable dans l'établissement et du travail effectué par la cantine en termes d'évolution, l'accompagnement pourra se matérialiser en un processus de réflexion et de création d'idées en termes de communication/information/sensibilisation... et proposera des recommandations en vue d'améliorer la cohésion autour du projet.

Cet accompagnement sera aussi l'occasion de donner aux participant-e-s des méthodes et outils pour co-construire un projet fédérateur dans votre établissement, la sensibilisation de ce public pouvant engendrer par la suite une meilleure sensibilisation et communication auprès des usagers de la cantine.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Général

9. Sensibilisation des usagers de la cantine

VOUS SOUHAITEZ COMMUNIQUER AUX USAGERS DE VOTRE ETABLISSEMENT LES EFFORTS QUE VOUS REALISEZ ET LES RENDRE DAVANTAGE ENTHOUSIASTES AUX NOUVEAUTES QUE VOUS PROPOSEZ ?

OBJECTIFS : Il s'agit ici de réfléchir aux modalités de communication vers les usagers et de mobilisation de ceux-ci dans le cadre de votre engagement dans le Green Deal Cantines Durables. Selon le type de cantine, la réflexion pourra inclure les familles des usagers. Après un premier temps de diagnostic des pratiques actuelles de communication et sensibilisation dans l'établissement, l'expertise s'attardera sur des recommandations en vue de faciliter la compréhension du projet Green Deal par les usagers et/ou leurs familles ainsi que leur implication dans des campagnes de sensibilisation, événements, animations, etc. La réflexion prendra en compte le risque de saturation d'informations des usagers et de leurs familles et ira jusqu'à la construction d'idées d'activités et/ou supports pour les critères VII.1 et VII.2 du label en prenant en compte la diversité des publics.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : VII.1, VII.2

10. Aménagement de la salle de repas

LES USAGERS SE PLAIGNENT DU CONFORT ET/OU DE LA CONVIVIALITE DE VOTRE SALLE DE REPAS ? VOUS SOUHAITEZ LA RENDRE PLUS ACCUEILLANTE, PLUS AGREABLE A VIVRE ? OU BESOIN D'UN REGARD EXTERIEUR SUR SON AMENAGEMENT, SON ACOUSTIQUE, LA CIRCULATION AU SEIN DE CELLE-CI ?

OBJECTIFS : Cette expertise se focalisera sur l'aménagement de la salle de repas. Outre le diagnostic spécifique de la salle de repas de l'établissement, le travail avec l'expert-e permettra de dégager des pistes d'actions pertinentes (selon les financements possibles) pour améliorer la convivialité et le confort de la salle de repas. Les thématiques des bonnes pratiques d'aménagement mobilier, de circulation des usagers, de l'acoustique... seront passées en revue. Ce sera l'occasion de cocréer un projet d'amélioration de cette salle avec les usagers et/ou des partenariats avec des entreprises sociales locales en ajoutant à l'objectif « bien-être » un objectif de cohésion sociale.



CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : I.10

11. Kantinenbegleitung in Ostbelgien - Accompagnement des cantines en communauté germanophone

WIR BIETEN IHNEN EINE PERSÖNLICHE UNTERSTÜTZUNG IN DEUTSCH IN IHRER KANTINE !

ZIELE : Nach einer ersten Diagnose der aktuellen Praktiken kann die Arbeit mit dem Experten je nach den Prioritäten des bestehenden Teams und den vom Experten ermittelten Prioritäten mehrere Aspekte betreffen: Ernährungsempfehlungen hinsichtlich der Ausgewogenheit der Menüs, die ihm übermittelt werden, oder Empfehlungen zur Organisation des Personals, die mit dem Team erprobt werden sollen, oder jedes andere Thema im Zusammenhang mit dem Übergang zu einer nachhaltigen Ernährung; es könnte vielleicht sinnvoll sein, genauere Aspekte zu diskutieren, wie z. B. das Bedienungsmaterial (in Verbindung mit dem Coup de Pouce Equipement) oder die Verwaltung der Bestellungen, die Grammaturen... oder auch neue Rezepte oder Vorgehensweisen vorschlagen.

CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : Général

12. Accompagnement vers une certification bio

OBJECTIFS : Biowallonie vous propose de vous accompagner dans la certification bio de votre cantine et dans votre communication sur le bio dans vos menus et autres supports. De plus, des formations thématiques et pratiques sont disponibles spécifiquement sur cette thématique.

CRITERES DU LABEL CANTINES DURABLES : III.3, III.4