



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables

ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES PRODUITS



Le Green Deal Cantines durables rassemble de nombreuses cantines qui sont sur le chemin de la labellisation et d'un approvisionnement relocalisé.

Afin d'obtenir le **Label Cantines Durables**, chaque cantine doit répondre à une série de critères listés [au sein du vademécum](#).

L'équipe Manger Demain souhaite faciliter vos démarches de transition vers une alimentation durable. Pour cela, nous vous proposons de manière régulière de nous pencher ensemble sur un critère en particulier afin d'en comprendre les enjeux et de disposer des clés pratiques et concrètes pour le mettre en place !

Zoom sur le critère II.1 : Origine géographique des produits

Ce critère obligatoire dès le niveau 1 impose à l'établissement de connaître l'origine géographique de l'ensemble des fruits, légumes, viandes, poissons, œufs et produits laitiers servis dans la cantine.

Si l'information n'est pas disponible, la cantine doit fournir **la preuve de la demande** auprès des fournisseurs (ex : mail dans lequel le/la gestionnaire des achats demande aux fournisseurs l'origine de ses produits). Il est recommandé de formuler cette demande auprès des fournisseurs de manière régulière afin de, in fine, obtenir l'information.

L'information requise est le **pays d'origine** ou la mer d'origine (ex : l'origine UE ne sera pas considérée comme suffisante).

Ce critère s'applique sur **l'entièreté de l'offre de la cantine** (déjeuner, dîner, collation, souper) et pas uniquement sur les produits composant le repas complet principal.

L'origine de certains produits doit également faire l'objet de **statistiques mensuelles** et d'une **communication** auprès des usagers de la cantine. L'objectif de ce critère est d'inciter l'achat de produits d'origine belge et si possible wallonne.

Les produits concernés par cette statistique sont détaillés, par niveau, [au sein du vademécum](#).

⇒ Les statistiques sont calculées mensuellement comme suit :

**valeur financière du produit d'origine belge ou wallonne = % prix
valeur financière du total des achats de ce produit**



Pour vous aider à réaliser ce calcul, utilisez le nouvel « [outil de statistiques mensuelles pour l'origine géographique des produits](#) » réalisé par l'équipe Manger Demain !

La communication des statistiques doit être réalisée **au minimum 1 fois tous les 3 mois**. Il est à noter qu'elle s'adresse également aux parents dans les cantines où les usagers sont mineurs. Une communication orale n'est pas suffisante. L'utilisation d'affiches et de supports écrits est recommandée. Dans le cas où un support écrit ne serait pas approprié pour le public de la cantine, une note explicative et la forme de communication utilisée doit être rédigée.

Afin de garantir votre approvisionnement en produits belges et wallons, pensez à **inscrire vos exigences au sein de votre cahier des charges**.

Enfin, n'hésitez-pas à faire des **liens entre les différents critères** ! Des exemples sont disponibles ci-dessous !

Envie d'en savoir plus sur les enjeux de ce critère et disposer d'outils et de ressources pour l'atteindre ? Prolongez votre lecture...

LES ENJEUX ÉCONOMIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX

Ce critère « origine géographique des produits » englobe des enjeux aussi bien économiques, qu'environnementaux et sociaux.

En 2022, la production locale wallonne ne représentait qu'un septième de la consommation alimentaire du pays¹. Dès lors, ce critère vise à encourager la consommation de produits alimentaires d'origine belge ou wallonne et de contribuer au renforcement de l'économie nationale et régionale. Avec pas moins de 200.000 repas servis par jour, les cantines de collectivité de la région représentent un remarquable débouché pour les producteurs et productrices locales ! Lors de la formation « [l'approvisionnement des cantines en produits locaux de qualité](#) » disponible sur notre portail, Stéphanie Goffin de BioWallonie évoquait l'exemple des problèmes d'écoulement rencontrés par la filière des pommes de terre bio en Wallonie. Le surplus s'élevait à 1300 tonnes de pommes de terre en 2021 ! Alors que la restauration collective représente 11 000 tonnes de pommes de terre consommées chaque année, elle incarne une véritable opportunité de résorber les difficultés rencontrées par ces filières.

De plus, ce critère permet d'inciter à la recherche systématique de l'origine d'un produit. Alors que cette habitude s'est perdue dans un système d'échange globalisé, elle est à la source de la transition vers une alimentation durable. Cette traçabilité porte des valeurs sociales telles que la juste rémunération pour les agriculteur.rice.s et producteur.rice.s, la valorisation de leur travail et du savoir-faire paysan². C'est également un moyen de rapprocher les

¹ <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/producteurs-locaux-wallons-et-distributeurs-appelles-a-s-entendre/10415787.html>

² <https://www.anales.org/enjeux-numeriques/2022/en-20-12-22.pdf#page=7>

consommateur.rice.s et les producteur.rice.s, de créer du lien. Pour le.la mangeur.se, connaître l'histoire du produit lui permet de se réapproprier son assiette et son alimentation.

Enfin, réduire les km parcourus par les aliments diminue considérablement l'impact environnemental de notre alimentation. La proximité permet également aux producteur.rice.s de maîtriser les quantités à produire et de réduire les pertes alimentaires.

OUTILS ET RESSOURCES



Un approvisionnement relocalisé

L'augmentation de l'approvisionnement en produits locaux se heurte à de nombreux freins tels que la logistique, la nature des denrées, le prix et la réglementation des marchés publics. Nos chargées de missions approvisionnement sont là pour vous aider à relever ce défi ! N'hésitez pas à prendre contact avec elles : appro@mangerdemain.be.

Elles pourront faire le point avec sur votre approvisionnement actuel, identifier les produits à relocaliser en priorité, faire un diagnostic des producteurs pouvant répondre à votre demande et vous mettre en contact avec eux.

De plus, la Cellule Manger Demain organise régulièrement des événements pour vous permettre d'échanger avec les autres acteurs engagés dans la dynamique du Green Deal (formations collectives, rencontres de l'approvisionnement, ...).



Comment trouver des producteurs locaux ?



L'ensemble des acteurs de l'approvisionnement signataires du Green Deal Cantines Durables sont disponibles sur notre site et [dans le catalogue](#).

Le Clic Local est la plateforme de référence des vendeurs et acheteurs locaux en B2B, gérée par l'Apaq-W. Vous pourrez y trouver les coordonnées de nombreux producteurs situés dans votre région. Les producteurs signataires du Green Deal sont également référencés sur cette plateforme lecllocal.be.

En complément du Clic Local, il existe de nombreuses bases de données qui référencient les produits locaux et de saison à différentes échelles. Vous pouvez trouver un [répertoire de celles-ci sur notre site](#).

Pour approfondir le sujet, visionnez les vidéos disponibles sur notre portail dans l'onglet « [approvisionnement](#) » et sur [notre chaîne YouTube](#). La vidéo nommée « [Du local au menu des cantines : en pratique pour les cantines ?](#) » vous présente des exemples inspirants et des pistes concrètes.

✓ Le cahier des charges

Il est possible de faciliter l'accès des producteurs locaux et des coopératives à vos marchés publics. Découvrez comment grâce à la nouvelle fiche [disponible via ce lien](#). Pour davantage d'informations sur la rédaction d'un cahier des charges, consultez nos nombreux [outils en ligne](#).

Vous pouvez également contacter notre juriste, Simon Lechat, à l'adresse mail suivante : simon.lechat@mangerdemain.be ou par téléphone : +32 (0)474/20.48.50.

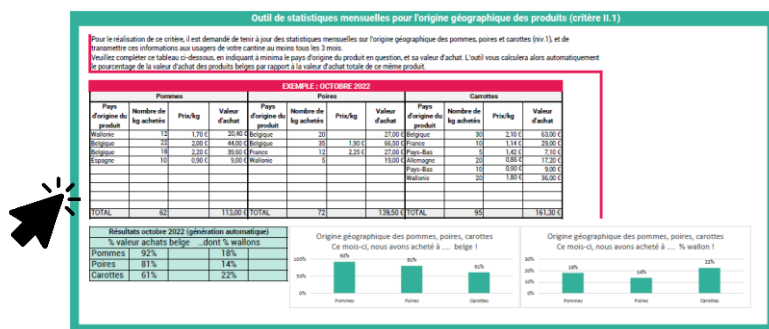
✓ Le prix

L'analyse détaillée des coûts, via l'[outil foodcost](#) vous permet une comparaison des coûts entre votre offre actuelle et votre offre future.

✓ Les statistiques et la communication des résultats

Afin de réaliser les statistiques, assurez-vous auprès de votre fournisseur que l'origine du produit se trouve sur les factures.

Ensuite, aidez-vous de l'« [outil de statistiques mensuelles pour l'origine géographique des produits](#) » créé par l'équipe Manger Demain pour effectuer vos calculs.



ASTUCE : afin d'alléger ce travail, optez pour des produits « 100% belges » ou « 100% wallons ».

Pour la communication des résultats, inspirez-vous de ces exemples :



Réalisé par l'école
communale de
Braine-Le-Château



Pensez également aux
[affiches de sensibilisation](#)
disponibles dans les outils !

LES LIENS ENTRE LES CRITÈRES

De nombreux liens peuvent être réalisés avec ce critère « origine géographique des produits ». Voici quelques idées :

III.1. Légumes frais et de saison & III.2. Fruits frais et de saison : privilégier la consommation de produits locaux doit être associée au respect de la saisonnalité des produits. En effet, les cultures hors saison dans des serres chauffées nécessitent une grande quantité d'énergie qui n'est pas sans impact sur l'environnement.

II.2. Circuits Courts : réduire le nombre d'intermédiaires en privilégiant l'achat auprès producteur.rice.s locaux.

VII.1. Information continue & VII.2. Campagne de sensibilisation : mettre en avant les produits et producteur.rice.s locaux.

LES IDÉES INSPIRANTES

Ce mois-ci, c'est la **Province de Liège** qui est mise à l'honneur pour son approvisionnement en produits locaux !

La Province de Liège est une entreprise publique, gérée par un conseil et un collège provincial, élus lors des élections provinciales, tous les 6 ans. Dans son projet éducatif, l'Enseignement de la Province de Liège présente sa vision et ses valeurs et, notamment « [un monde à construire, un avenir à ouvrir \(...\) qu'il s'agisse des enjeux économiques, sociaux, sanitaires, climatiques, environnementaux, démocratiques, technologiques, énergétiques et culturels auxquels il est désormais confronté](#) ».

Dès 2019, le Province de Liège et ses 25 cantines, représentant [5000 repas complets, 1800 potages, 5000 sandwiches et au moins 400 salad-bar par jour](#), s'est engagée dans le Green Deal Cantines Durables. En 2022, la Province et les cantines ont entériné leur engagement par la volonté de faire labelliser leurs cantines.

Afin de joindre les paroles aux actes, plusieurs actions à différents niveaux sont mises en place :

- Des séances d'information sur la provenance des produits (locaux, de saison et issus d'une production respectueuse de l'environnement).
- Le choix d'un opérateur qui fournit des fruits et légumes frais et uniquement locaux et de saison (50 kilomètres maximum). Celui-ci applique le prix du producteur, sans négociation et un bon pourcentage des produits est bio.
- L'amélioration d'autres marchés publics (lot bio sec, par exemple) avec un point d'attention sur l'origine des produits (riz de Camargue, par exemple).

Ainsi, le cuisinier et son équipe ne peut plus commander que des produits locaux et de saison et doit recréer un univers de recettes, épaulé par les séances d'informations, un groupe WhatsApp et les formations. L'équipe en cuisine réaffirme ainsi son rôle majeur dans la transmission des valeurs prônées par la Province.