

Rapport ANNUEL

2022



www.mangerdemain.be

socopro castel



TABLE DES MATIÈRES

→ Introduction (p3)

→ Coordination de la Cellule (p5)

- ⇒ Préalables (p5)
- ⇒ Défis prévus pour 2022 (p5)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p6)
- ⇒ Défis pour 2023 (p11)

→ Dynamiques territoriales (p12)

- ⇒ Défis prévus pour 2022 (p12)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p12)
 1. Etat des lieux de l'alimentation durable en Wallonie (p12)
 2. Projets relocalisation et chantiers (p13)
 3. Participation au CwAD (p17)
- ⇒ Défis pour 2023 (p17)

→ Green Deal Cantines Durables (p18)

- ⇒ Défis prévus pour 2022 (p18)
- ⇒ Préalables (p18)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p19)
 1. COPIL et évolution (p19)
 2. Les signataires du nouveau processus (p20)
 3. Faire se rencontrer l'offre et la demande en produits locaux (p24)
 4. Marchés publics (p29)
 5. Coups de pouce (p31)
 6. Formations collectives (p32)
 7. Expertises individuelles (p33)
 8. Ateliers Green Deal (p34)
 9. Label Cantines Durables (p35)
- ⇒ Défis pour 2023 (p37)

→ Points de vente circuit court (p38)

- ⇒ Préalables (p38)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p39)
- ⇒ Défis pour 2023 (p39)

→ Sensibilisation gaspillage alimentaire (p40)

- ⇒ Préalables (p40)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p41)
- ⇒ Défis pour 2023 (p41)

→ Information, communication et diffusion d'une identité commune (p42)

- ⇒ Défis prévus pour 2022 (p42)
- ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p42)
 1. Le portail www.mangerdemain.be (p42)
 2. Newsletters et emailings (p47)
 3. Réseaux sociaux (p49)
 4. Relations presse (p51)
 5. Événementiel (p54)
- ⇒ Défis pour 2023 (p56)



INTRODUCTION

2022 a été une année de renouveau pour la Cellule Manger Demain : nouvelle équipe, retour sur le terrain en force, nouveau Green Deal Cantines Durables, nouveaux projets, nouvelles missions...

Un peu avant le début de l'année 2022, le Gouvernement Wallon a officialisé sa volonté de prolonger le Green Deal Cantines Durables, avec une assiette composée à 50 % de produits locaux ou issus des circuits-courts en 2030. Pour relever ces challenges, la Cellule Manger Demain a été mandatée pour poursuivre son accompagnement du secteur de la restauration collective (sur le terrain, en conseils et en formation).

Outre cette décision, qui avait déjà été induite dans la séance du 14 juillet 2021, le Gouvernement Wallon a également validé le renforcement et la continuité des autres missions confiées à la Cellule Manger Demain à savoir : la facilitation et la consolidation des synergies entre les dynamiques territoriales, ou encore la transmission des informations au sein de l'écosystème de l'alimentation durable.

Avec ces bonnes nouvelles, un nouveau processus Green Deal Cantines Durables bien ficelé en équipe, 2022 ne pouvait qu'être une **année de montée en puissance** !

Cette fois-ci, nous avons aussi pu sortir de la situation liée au COVID-19 : Enfin ! Quelle bouffée d'air frais pour l'équipe territoriale que de pouvoir éprouver le nouvel accompagnement sur le terrain et aller à la rencontre des signataires, eux-aussi ravis de pouvoir reprendre concrètement leurs projets de cantines durables. Bien que les premiers mois de l'année aient encore été rythmés par de nombreuses vidéo-conférences, vous pourrez découvrir plus bas les chiffres relatifs aux visites de terrain : ils traduisent l'**engouement des acteurs** pour la signature du Green Deal Cantines Durables.

Dans les précédents rapports, nous relations une certaine instabilité de l'équipe, probablement découlant en partie du manque de perspectives à long terme pour certain.e.s : grâce aux différents recrutements collaboratifs, nous sommes heureux de pouvoir compter aujourd'hui sur **une équipe forte, soudée et déterminée** à relever avec enthousiasme les missions qui lui sont confiées.



Sans être plus long, nous vous invitons à travers ce rapport à découvrir pour chacune des missions qui nous sont confiées l'état des lieux des avancées ainsi que les perspectives attendues pour l'année 2023.



COORDINATION DE LA CELLULE

Préalables

Pour débiter la lecture de ce rapport, il est important de pouvoir reposer le contexte dans lequel était l'équipe Manger Demain fin 2021, lors de la rédaction du précédent rapport. A l'époque, nous n'avions pas encore reçu les décisions du Gouvernement Wallon prises dans sa séance du 9 décembre 2021 : par conséquent, les perspectives / défis que nous avons fixé pour 2022 étaient centré sur l'opérationnalisation du Green Deal Cantines Durables, mission pour laquelle nous avons déjà été confortés.

Qu'à cela ne tienne, malgré l'absence de perspectives prédéfinies pour les autres missions et de nouveaux indicateurs de résultats (ceux présentés dans le rapport sont donc ceux reporté de 2021 pour la plupart), l'équipe a construit au fil de l'année sa ligne de conduite ! Cette année était particulièrement intéressante à prendre comme référence car elle reflète en quelque sorte une année « normale » de plein exercice. Ainsi, grâce aux réflexions menées lors d'un atelier d'été et le travail de chacun.e, nous avons pu finaliser un plan de travail jusqu'au fin 2024 avec une vision claire des actions à mener et des indicateurs de réussite. L'ensemble de ces perspectives seront détaillées au fil de ce rapport.

Défis prévus pour 2022

Les défis 2022 de la mission de coordinations consistaient principalement à assurer la transition du Green Deal vers sa nouvelle mouture, impliquant un travail accru des équipes sur le terrain. Les réponses à ces défis sont détaillées dans la mesure 8 « Green Deal Cantines Durables ».

- ✓ Assurer l'opérationnalisation du nouveau dispositif/processus du Green Deal Cantines Durables, qui impliquera un retour en force sur le terrain (cfr mesure 8) ;
- ✓ L'internalisation de certaines tâches telles qu'un suivi plus rapproché et continu des cantines ainsi que les expertises et formations concernant notamment les MP et l'approvisionnement local.

Etat des lieux des actions menées en 2022

1. GOUVERNANCE ET FONCTIONNEMENT INTERNE DE LA CELLULE

Dans la continuité de l'année 2021, les organes de gouvernance ont poursuivi leur guidance. La formule hybride « présentiel/distanciel » s'est maintenue tout au long de l'année avec succès, grâce à l'utilisation des outils de partage tels que Teams ou Zoom. L'équipe se réunit à Namur tous les mardis pour la réunion d'équipe hebdomadaire en présentiel.

RÉGIME PRÉSENTIEL-TÉLÉTRAVAIL

La SOCOPRO a fait le choix de suivre le projet de politique de la région wallonne en ce qui concerne le télétravail : l'équipe est donc autorisée à télétravailler pour maximum le mi-temps de son temps de travail.

L'équipe utilise le **logiciel « Teams »** pour faciliter les échanges, notamment en périodes de télétravail. Ce système est très efficace et utilisé quotidiennement par l'équipe (intégration de l'outil dans le fonctionnement de l'équipe), principalement pour des échanges instantanés directs et l'organisation de réunions internes/externes en visio.

Vu les nouvelles missions récemment attribuées à la Cellule Manger Demain (mise en cohérence des projets relocalisation, sensibilisation au gaspillage, circuits courts...), l'équipe s'est vue rejointe par de nouvelles figures.

Actuellement nous sommes 17 personnes au sein de la cellule, ce qui représentent 12,2 ETP dont 10 ETP qui se consacrent à la convention Manger Demain.

Afin de contribuer à la cohésion, motivation et confiance de l'équipe, **une série d'actions de communication interne sont assurées par la coordination :**

- L'organisation d'un recrutement collaboratif (cela permet au personnel de participer activement au choix des candidats au poste) ;
- L'organisation de réunions internes hebdomadaires ;
- L'organisation de réunions individuelles mensuelles (« points route ») avec chaque membre de l'équipe pour faire le point sur la planification de ses tâches.

Perspectives :

Poursuite des actions de dynamisation de l'équipe (recrutements collaboratifs – réunions individuelles 1x/mois – réunion d'équipe 1x/semaine)



FORMATION INTERNE DE L'ÉQUIPE, VISITES ET REPRÉSENTATION

Des **activités collectives** sont régulièrement organisées. Cette année, l'équipe Manger Demain s'est notamment formée à l'ennéagramme afin de mieux comprendre les fonctionnements/réactions des uns et des autres (2 jours) et de mieux appréhender les interactions avec chacun de nos collègues. Cette formation a été extrêmement bien appréciée par l'équipe.



Par ailleurs, l'équipe s'est également glissée dans la peau de cuisiniers de collectivité lors d'une journée de formation en collaboration avec Proxial pour mieux comprendre le fonctionnement d'une cuisine lors d'un service et le matériel spécifique utilisé en restauration collective.



Afin de renforcer ses connaissances/compétences, l'équipe réalise également plusieurs fois par an des visites de terrain : Cette année nous avons rencontré Circulacoop pour en savoir plus sur la logistique en circuit court et Luc Lefèvre, éleveur de porcs plein air (une filière de qualité différenciée qui lui a permis de se distinguer et d'obtenir un revenu rémunérateur pour son travail).



Finalement, cette année, les membres de l'équipe ont représenté Manger Demain et l'alimentation durable en Wallonie lors de plusieurs événements hors-Wallonie :

- 

 - ✓ Participation aux assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable organisées à Nantes en septembre 2022. Nous y avons présenté le Green Deal lors d'un atelier et avons pu nous nourrir des différentes expériences présentées sur 2 journées.
 - ✓ Rencontres nationales du Club des Territoires à Paris.
 - ✓ France/Flandre : Rencontres dans le cadre du FoodShift 2030 : nous avons eu l'occasion de rentrer en contact et d'échanger avec d'autres structures partenaires du projet. Le FoodShift rassemble plusieurs acteurs territoriaux.ales qui travaillent dans une optique de transition du système alimentaire. Nous avons pu entamer des échanges avec Avignon, qui travaille en lien direct avec les écoles et les cantines ainsi qu'avec Ostende, qui travaille au développement d'un agro-parc. Nous espérons que ces premiers échanges puissent, à terme, mener à la mise en œuvre de synergies communes et/ou d'échange de bonnes pratiques.
- 
 - ✓ Participation à la foire agricole de Ettelbruck.
- 
 - ✓ Bruxelles : nous sommes régulièrement en contact avec Bruxelles Environnement dans le cadre de Good Food Bruxelles.
 - ✓ Fédération Wallonie-Bruxelles : des contacts réguliers ont lieu notamment avec l'Administration de l'enseignement de la FWB.
 - ✓ Grande-Région : Participation au projet Aroma (objectif : améliorer au sein de la Grande Région l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en denrées alimentaires de proximité et de qualité)

Perspectives :

Représentation de la Cellule Manger Demain et de ses missions (augmentation des sollicitations externes : passer de 25 (en 2022) à 40 sollicitations).

LES ATELIERS D'ÉTÉ

Tout comme en 2021, la Cellule Manger Demain a organisé en interne cet été divers ateliers : Ceux-ci sont des moments de réflexions stratégiques, participatives. Ils se sont clôturés par l'atelier du 08 septembre dont l'objectif était de travailler sur le plan de travail 2023-2024 de la Cellule. Voici un aperçu des différents ateliers :

Thème	Date
Atelier 1 : Comment Manger Demain s'inscrit dans les ODD	14 juillet 2022
Atelier 2 : Prise de recul sur le Green Deal Cantines Durables	19 juillet 2022
Atelier 3 : Bilan et perspectives mise en cohérence projets relocalisation	18 août 2022
Atelier 4 : Communication	30 août 2022
Atelier 5 : Plan stratégique et opérationnel	8 sept 2022

RÉPARTITION DES TÂCHES AU SEIN DE L'ÉQUIPE

Lors de l'atelier « Plan stratégique et opérationnel », l'équipe a été invitée à réfléchir sur les différents dossiers afin de préparer la création du plan de travail 2022-2024 et se l'approprier. Un temps a également été réservé afin que chacun puisse s'exprimer sur ses tâches. L'objectif était de mettre en lumière les difficultés sur certains dossiers et son ressenti vis-à-vis de sa charge de travail (cela est également discuté lors des réunions individuelles avec la coordination).

A la suite de ces discussions, et vu la charge de travail grandissante pour les chargés de mission territoriale qui accueillent régulièrement de nouvelles cantines, l'équipe a souhaité retravailler la répartition du territoire. La nouvelle version tient ainsi mieux compte du nombre de cantines par territoire selon le temps de travail de chacun mais aussi sa résidence (pour limiter les trajets inutiles).

Finalement, les membres de l'équipe assurant le rôle de CMT ont évolué de façon à pouvoir d'une part renforcer la mission communication et attribuer des tâches appréciées par chacun suite aux avis exprimés lors de l'atelier d'été. Pour les territoires où le CMT change, une période de transition en duo est en cours et devrait aboutir à une reprise effective de l'ensemble des dossiers en février 2023. Ce changement ne bousculera pas les signataires dans leurs échanges avec la Cellule Manger Demain grâce aux adresses mails territoriales :



brabantwallon@mangerdemain.be

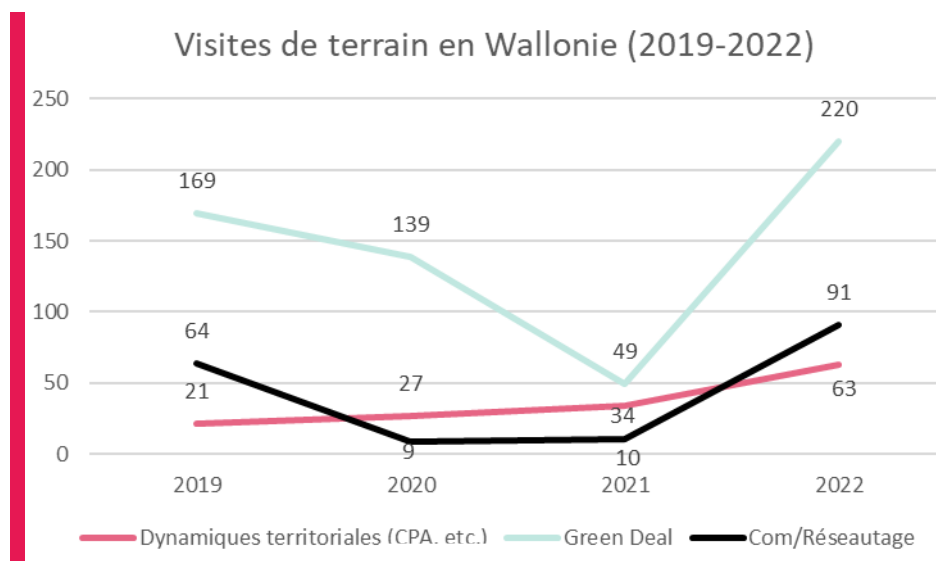
hainaut@mangerdemain.be

liege@mangerdemain.be

luxembourg@mangerdemain.be

namur@mangerdemain.be

2. VISITES DE TERRAIN ET VIDÉOCONFÉRENCES



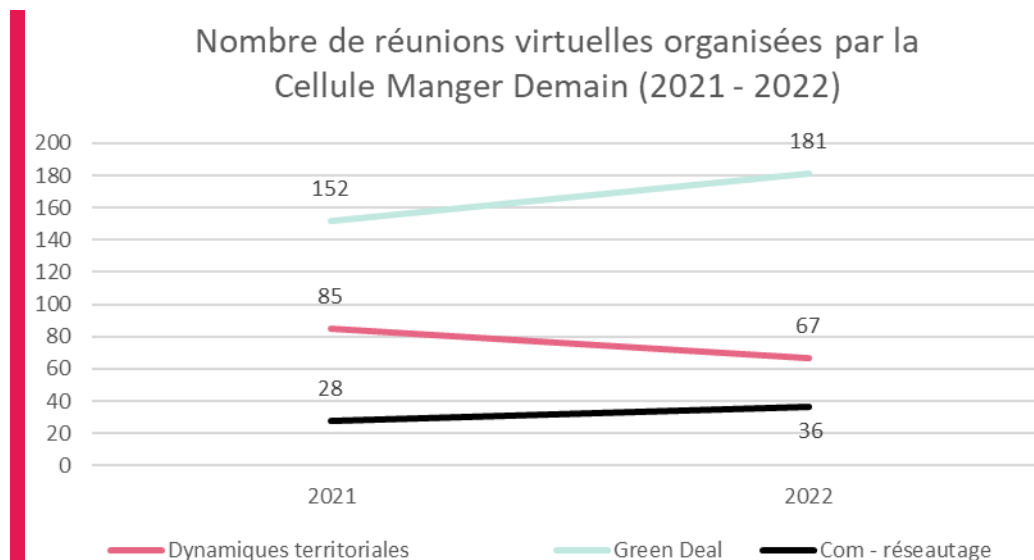
Les données du graphique ci-dessus sont les visites réelles sur le terrain depuis la création de la Cellule Manger Demain. Après deux années compliquées en raison de la situation Covid, nous pouvons constater que l'équipe a opéré un **retour en force sur le terrain**, avec un total de plus de **370 missions en 2022**. Il s'agissait de l'un des objectifs de cette année.

En comparaison avec les chiffres de l'année passée :

- Une progression constante de la catégorie « dynamiques territoriales » de l'ordre de 185% :
 - Nous constatons depuis 2019 une **progression continue de nos présences auprès des acteurs des territoires wallons**, que ce soit via l'accompagnement des CPA, l'accompagnement des projets relocalisation de l'alimentation, ou d'autres ateliers/sollicitations du terrain.
 - La Cellule Manger Demain est de plus en plus reconnue par les acteurs de l'alimentation durable qui nous sollicitent davantage pour notre expertise.
- Un retour marqué sur le terrain pour le Green Deal Cantines Durables, avec une progression de presque 450% ! :
 - Le lancement du nouveau processus Green Deal combiné à une diminution des mesures Covid a permis aux CMT d'opérer un **retour en force auprès des cantines**. Le format de réunion en présentiel est notamment privilégié lors des réunions avec les Comités Manger Demain des cantines.
- Une remontée fulgurante pour la communication et le réseautage, 630% de plus qu'en 2021 :
 - La fin des restrictions sanitaires a également permis à la Cellule Manger Demain de renouer avec une de ses missions phares : créer et diffuser l'identité Manger Demain.

- La Cellule, bénéficiant d'une assise en matière d'alimentation durable, fut sollicitée à de nombreuses reprises par les acteurs (projets relocalisation, CPA, ...) pour des événements de communication et/ou de réseautage.

Depuis 2021, l'équipe recense également ses réunions en distanciel afin d'avoir une vision plus réaliste du travail effectué.



On peut constater que le travail auprès des signataires du Green Deal se fait à présent de façon hybride (+ 19% de réunions en visio par rapport à 2022) avec néanmoins une plus forte présence sur le terrain. Ce type de réunion est privilégié lors des premiers contacts, ou pour des points d'étapes plus rapides.

Le temps de réunions virtuelles sur les dynamiques territoriales a diminué de 21%, au profit des rencontres sur le terrain.

Défis prévus pour 2023

- ✓ Intégrer et répartir les nouvelles missions de la Cellule Manger Demain entre les membres de l'équipe (mission circuit-court, sensibilisation au gaspillage alimentaire, ...)
- ✓ Assurer le suivi financier et administratif des coups de pouce.
- ✓ Poursuivre le travail d'accompagnement des acteurs sur le terrain.
- ✓ Solidifier les partenariats et collaborations avec des organismes européens, et faire rayonner le travail de la Cellule Manger Demain hors Wallonie.
- ✓ Organiser et opérationnaliser le « Pool d'experts » de la Cellule.
- ✓ Monitorer de façon efficace les résultats et impacts engendrés par nos actions



DYNAMIQUES TERRITORIALES

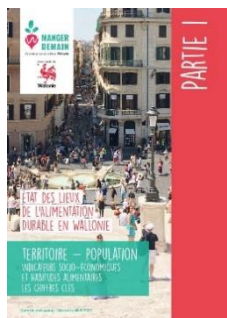
Défis prévus pour 2022

- ✓ Mettre à jour l'état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie ;
- ✓ Poursuivre l'accompagnement des 46 projets relocalisation au travers des chantiers communs et des COMAC ;
- ✓ Faciliter les échanges entre les acteurs de l'alimentation durable wallons (réseautage, partage d'informations, plateformes d'échanges...);
- ✓ Développer des outils numériques permettant de monitorer l'alimentation durable en Wallonie (wall-on-map, outil diagnostic).

Etat des lieux des actions menées en 2022

1. ETAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

L'état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie réalisé par la Cellule Manger Demain (dont les 9 chapitres sont disponibles dans les outils) recense les différentes initiatives, chiffres et acteurs clés de l'alimentation durable en Wallonie. Sorti en 2021, celui-ci est en cours de mise à jour pour diffusion en janvier 2023.



[Télécharger](#)



[Télécharger](#)



[Télécharger](#)



[Télécharger](#)



[Télécharger](#)



🖱️ [Télécharger](#)



🖱️ [Télécharger](#)



🖱️ [Télécharger](#)



🖱️ [Télécharger](#)

Pour information, l'état des lieux a déjà été téléchargé 685 fois. Les chapitres ayant le plus de succès sont les chapitres 2 (agriculture et alimentation), 6 (acteurs et projet en matière d'approvisionnement) et 9 (les 46 projets relocalisation).

Perspectives :

Etats des lieux nourris par les diagnostics des acteurs et mises à jour annuelles

2. PROJETS RELOCALISATION ET CHANTIERS COMMUNS

Depuis le mois de mars 2021, la Cellule Manger Demain s'est vue confier une mission de mise en cohérence des projets en bonne collaboration avec les actions menées par la Direction du Développement Durable du SPW.

Dans ce cadre, une série d'actions ont été menées sur différents [chantiers communs](#) (pour rappel, il s'agit des besoins qui ont été énoncés par les projets eux-mêmes lors de divers rencontres – nous les construisons et les faisons évoluer selon les demandes).

ETAT DES LIEUX DES AVANCÉES DES CHANTIERS EN 2022 :

CHANTIER DIAGNOSTICS

Ce chantier diagnostics a pour but d'outiller les acteurs de l'alimentation durable, ainsi que de capitaliser et partager des informations et données pertinentes. Tout au long de l'année, la Cellule Manger Demain a centralisé les diagnostics territoriaux des projets reloc, et les partagera via le Portail. Nous pouvons mentionner le travail du projet RATA (Agroecology in Action) qui a développé un support méthodologique : [Diagnostic & Transition](#), une plateforme centralisant les méthodes et outils afin d'établir un diagnostic à l'échelle d'un territoire ou d'une exploitation agricole.

C'est également à travers ce chantier transversal que des outils digitaux se développent pour appréhender les territoires :

→ [Le lancement d'une étude diagnostic](#)

Nous avons lancé un marché pour la **création d'un outil digital de diagnostic des interactions entre le secteur de la restauration hors domicile et les acteurs de l'approvisionnement en Wallonie** (cfr chantiers caractérisation/diagnostic). Etant en procédure de négociations, ce marché n'est pas encore attribué.

→ WalOnMap

Dans la cadre du chantier diagnostic, en lien avec l'état des lieux, les projets avaient émis la volonté que la Cellule Manger Demain puisse rendre accessible/visible les acteurs de l'alimentation durable afin d'avoir une vision du paysage en la matière en Wallonie et des rôles de chacun. C'est pourquoi, nous avons entrepris avec le SPW (géomatique) une collaboration afin de cartographier les acteurs de la relocalisation (dans un premier temps) : ces données seront prochainement publiées sur WalOnMap. Une application temporaire est toutefois déjà accessible pour consulter cette carte des 46 projets : [Cliquez ici pour voir l'application](#). Particularité : Cette carte offre la possibilité d'afficher les zones d'action des projets – un moyen idéal d'éviter les recouvrements.

Perspectives :

- Développement des outils digitaux de diagnostic (WalOnMap, outil diagnostic, ...)
- Accompagner les porteurs de projet dans la diffusion, la valorisation, et l'appropriation des diagnostics par les acteurs cibles

CHANTIER MARCHÉS PUBLICS

Face à une réglementation pas toujours adaptée à l'alimentation durable, la Cellule Manger Demain cherche à faciliter la rédaction de marchés publics alimentaire durable, ainsi que la réponse des soumissionnaires. Outre l'accompagnement détaillé dans la partie Green Deal Cantines Durables (p29), des solutions plus structurelles sont recherchées, comme l'exception alimentaire. Nous avons lancé fin juillet une pétition citoyenne sur le sujet. [Une série de contenus sont disponibles sur le site](#) ainsi que le formulaire pour signer la pétition. Nous recueillons à ce jour plus de 2000 signatures (format électronique et papier).

Perspectives :

- Formation d'un groupe de travail au sein du CwAD.
- Organisation d'un colloque international autour de l'exception alimentaire fin 2023.

CHANTIER COMMUNICATION

L'objectif de ce chantier est d'accompagner les porteurs de projets dans leurs activités de communication : rassembler, partager, mobiliser, visibiliser. Une série de rencontres ont eu lieu (rencontres territoriales, ateliers, événements inter-projets...), et une newsletter inter-projets a été lancée (cfr détails dans la partie communication – ci-dessous p48).

En plus des nombreux outils d'aide à la communication présents sur le portail de Manger Demain (dont la fiche pratique « [Comment communiquer sur votre projet de relocalisation](#) »), une nouveauté fait son apparition : le « [coin des événements durables](#) », qui a pour ambition de rassembler les événements des différents porteurs de projet sur un même agenda.

Perspectives :

Assurer la continuité des outils de communication développés pour faciliter les échanges



CHANTIER FILIÈRES DE PRODUCTION

Ce chantier a pour objectif de favoriser les échanges d'une même filière et de les fédérer. Un travail plus poussé a été fait sur les légumeries. Un atelier meuneries a également été organisé et une réflexion globale est en cours sur la filière du pain (Ces travaux sont détaillés dans la partie Green Deal Cantines Durables p36). De nombreux projets liés à la filière céréales, dont des projets de meunerie, ont été présélectionnés lors de l'appel à projet « relocaliser l'alimentation en Wallonie » 2022, ce qui augure une réflexion autour de la production et de l'approvisionnement en pain des collectivités.

Perspectives :

- Réflexion et synergies des acteurs de la filière autour de la production de pain local, et de l'approvisionnement des collectivités

CHANTIER FONCIER

L'année 2022 fut riche en avancées sur le chantier foncier. Les objectifs sont sensibiliser, outiller, former et réfléchir à la question des terres agricoles publiques au service de la relocalisation de notre alimentation.

La Cellule Manger Demain a ainsi collaboré avec Terre-en-vue et CREDAL dans l'organisation de 2 webinaires (décembre 21 et janvier 22) portant sur la méthode à adopter pour la mise en place d'une politique foncière communale, ainsi que sur la réforme du bail à ferme. Le « [Guide de gestion des terres publiques](#) » fut également présenté par Terre-en-vue à la Foire de Libramont. La Cellule a participé aux réunions du GT Foncier du Conseil Agroalimentaire Durable namurois (CADN), et a contribué aux fiches-actions qui furent présentées et adoptées par le Collège de la Ville de Namur en juin.

Perspectives :

- Poursuivre les collaborations avec Terre en Vue, CREDAL, le CADN autour des questions de terres agricoles publiques au service de projets nourriciers.

CHANTIER CPA (CONSEILS DE POLITIQUE ALIMENTAIRE)

- Rédaction d'une note de cadrage sur les conseils de politique alimentaire

Cette note, à destination du Cabinet de la Ministre de tutelle et du CwAD, se veut être un élément structurant en proposant un cadre de référence commun à ces instances de gouvernance territoriale et des lignes directrices. Elle a pour objectif de définir des bases communes permettant à ces CPA de se reconnaître entre eux et d'être reconnu par les autorités wallonnes en tant que tel. Ces lignes directrices seront un socle commun sur base duquel chaque CPA sera libre de définir son identité spécifique, construite sur base de son propre contexte et sur un mode de fonctionnement laissant la place à la créativité et à l'innovation.

→ Le lancement d'un marché pour l'accompagnement des CPA

Un marché public destiné à accompagner les porteuses et porteurs de projets CPA a été attribué le 12 octobre dernier. Nos prestataires Espace Environnement et Canopea mèneront un travail en trois temps :

1. Le premier objectif de leur travail consiste à réaliser **un diagnostic de la situation actuelle des CPA wallons**.
2. Le deuxième objectif de leur travail sera d'**accompagner de façon individualisée 5 CPA wallons**.
3. En parallèle à cet accompagnement individuel, les prestataires mettront en place un **accompagnement collectif destiné à l'ensemble des CPA**.

→ Groupe de travail CPA pour gérer les sujets polarisants

Cet été, la Cellule Manger Demain a débuté un accompagnement avec la Fondation Roi Baudouin dont l'objectif est de pouvoir gérer les sujets polarisants, notamment concernant les modes de production et la consommation de viande. Au fil des séances de travail, il a été décidé d'opérationnaliser cet accompagnement via les CPA.

Perspectives :

- Poursuivre l'accompagnement individuel et collectif des CPA wallons (structuration et mise en réseau)

EVÉNEMENTS INTER-PROJETS

- ✓ **Le 2 juin 2022**, vu le contexte de crises, nous avons réuni les projets autour de ces enjeux. [Un compte-rendu de la journée est accessible via ce lien](#). Au cours de cette journée différentes tables de discussion thématique ont été animées. La table qui avait pour thème « Sortir l'alimentation des marchés publics avec l'exception alimentaire », a été notamment à l'origine du lancement de la pétition citoyenne sur l'exception alimentaire (cfr détails dans la partie marchés publics dans la mission Green Deal Cantines Durables).



Le 8 novembre 2022, nous avons proposé aux projets de faire un état de leurs avancées à mi-parcours et réussi à rassembler pour ce faire la grande majorité des porteurs de projets relocalisation (40 projets sur 46 pour 77 participants).

En introduction de cette journée, la Cellule Manger Demain a présenté l'état des lieux des chantiers communs (détaillé ci-dessus).

En deuxième partie de matinée, ce sont les projets qui se sont présentés selon un ordre de passage leur permettant d'aller écouter une série de projets intéressants pour eux ([consultez le programme de la journée ici](#)). Pour ce faire, nous leur avons mis à disposition un espace d'expression.

L'après-midi quant à elle était consacrée à l'organisation de la logistique en circuits courts sur chacun des territoires.

Le programme de cette journée aura été le fruit en amont d'un sondage réalisé auprès des porteurs de projets et ayant mis en évidence l'intérêt pour la thématique logistique et circuit court. Ce sondage a également mis en évidence une autre thématique : L'accès à une alimentation durable pour toutes et tous (tarification sociale, chèque alimentation...) qui fera l'objet d'une prochaine rencontre.

Perspectives :

Organisation d'un événement à fréquence annuelle
Traitement de la question de la tarification sociale à une prochaine rencontre.



La Cellule a produit un article sur les avancées des 46 projets : [Cliquez ici pour le lire en ligne](#)

3. PARTICIPATION AU CWAD

La coordination participe aux réunions du CwAD (1 siège représentant Manger Demain et Collège des Producteurs). Nous avons eu le plaisir d'apprendre dans un courrier du 10 novembre 2022 que les propositions d'actions du CwAD pour l'AEE pour l'alimentation étaient passées au Gouvernement Wallon le 27/10/22.

Les 19 actions proposées ont été retenues et 12 seront prioritairement mises en œuvre, le tout sous la bannière « [Food Wallonia](#) ».

Perspectives :

Participation active de la coordination aux réunions du CwAD et participation à l'activation de certaines fiches de Food Wallonia.

Défis prévus pour 2023

- ✓ Etats des lieux nourris par les diagnostics des acteurs et mises à jour annuelles
- ✓ Organisation d'un événement à fréquence annuelle
- ✓ Continuité de la mission de mise en cohérence des projets
- ✓ Opérationnalisation de ces chantiers au bénéfice des acteurs territoriaux
- ✓ Accompagnement des CPA et ancrage de celui-ci dans le temps
- ✓ Développement de WalOnMap et mise en place de l'outil diagnostic
- ✓ Continuité de la participation de la coordination aux réunions du CwAD



GREEN DEAL CANTINES DURABLES

Défis prévus pour 2022

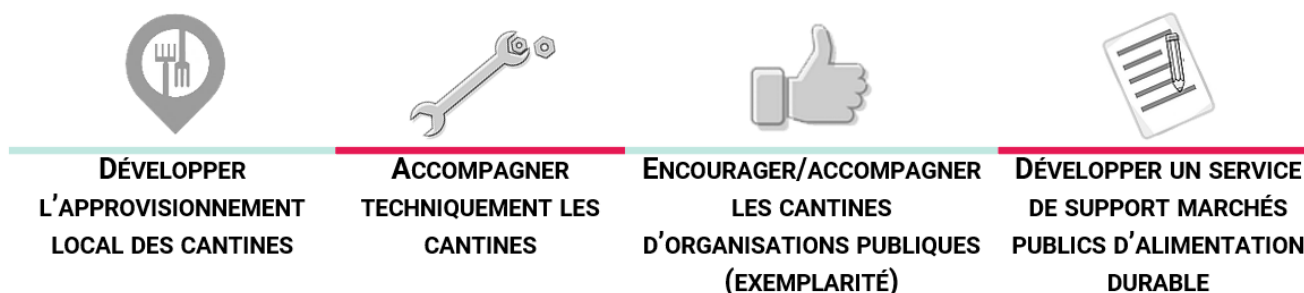
- ✓ Organiser au mieux la transition vers le nouveau processus d'accompagnement Green Deal tout en continuant le travail avec certains signataires 2020 ayant choisi de rester sur l'ancien format.
- ✓ Encourager et accompagner spécifiquement les cantines d'organisations publiques à entrer dans une démarche de transition vers une alimentation plus durable permettant de mettre en avant leur rôle d'exemplarité.
- ✓ Développer un service de support « marchés publics alimentation durable » pour les cantines et les producteurs.
- ✓ Systématiser l'obtention des données nécessaires à la caractérisation de la demande et de l'offre.

Préalables



Pour rappel, le [Green Deal Cantines Durables](#) est un projet qui est entré dans sa phase de mise en œuvre en janvier 2019. Dans sa première version (Green Deal 2019-2021), 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 vers un système alimentaire plus durable. Cependant, suite à la crise sanitaire, la course ne s'est pas déroulée comme prévu. La réalité de la Cellule Manger Demain s'est adaptée à la situation et, grâce à la souplesse et à la créativité de l'équipe, elle a pu coller au plus près de ses ambitions.

Lors de sa séance du 14 juillet 2021, le Gouvernement de Wallonie, dans le cadre du Plan de relance, et sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Céline Tellier, s'est engagé à prolonger l'accompagnement des cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable jusqu'en fin 2024, donnant naissance au « Green Deal 2.0 » (dont nous vous détaillons ci-dessous le dispositif). Cette volonté politique s'est notamment traduite en 4 grands axes d'actions :



- ☑ Lire l'article d'information « [Plan de relance : le Green Deal Cantines Durables réouvert pour soutenir et généraliser les pratiques durables en restauration collective](#) » pour en savoir plus.

Etat des lieux des actions menées en 2022

L'année 2022 a vu se concrétiser l'évolution du Green Deal Cantines Durables accompagné d'un nouveau dispositif d'accompagnement au plus proche des signataires.

Suite à la décision du Gouvernement wallon de prolonger l'accompagnement des cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable jusqu'en fin 2024, cette année 2022 fut une véritable rampe de lancement et de diffusion du Green Deal Cantines Durables auprès de nouveaux et d'anciens signataires.

1. COPIL ET EVOLUTION

Quelques évolutions ont eu lieu au niveau des organes de coordination et d'accompagnement du Green Deal. Pour rappel, le « COPIL » / Comité de Pilotage du Green Deal Cantines Durables était constitué des structures suivantes :



Suite à l'évaluation faite par l'administration sur le Green Deal, la complexité de la coexistence d'un comité d'accompagnement (COMAC) et d'un comité de pilotage (COPIL) a été soulignée. Les membres du COMAC faisant partie également du COPIL mais pas inversement. Ces réunions, jugées lourdes à organiser, gagneront à être rationalisées.

Dès lors, dans sa séance de novembre 2021, le COPIL demandait une proposition d'évolution allant dans le sens d'un pool d'experts plus instinctif et opérationnel. La note a été validée par le COMAC lors de sa séance de novembre 2022.

Dans les grandes lignes, les structures qui étaient membres du COPIL seront sollicitées pour intégrer le pool d'expert (à l'exception de The Shift qui laisse sa place à d'autres experts) et de nouvelles structures seront invitées à le rejoindre (Aviq, FWB, ONE). Une fois l'ensemble des expertises réunies, une réunion de lancement sera organisée.

2. LES SIGNATAIRES DU NOUVEAU PROCESSUS

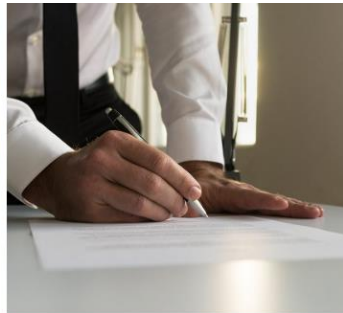
Dans le cadre de la prolongation du Green Deal Cantines Durables, les modalités d'extension furent discutées entre le Cabinet de la Ministre Tellier, la Direction du Développement Durable (SPW – Secrétariat Général) et la Cellule Manger Demain. C'est lors de l'évènement annuel Green Deal du 8 décembre 2021 que le nouveau processus fut officiellement lancé. Les inscriptions pouvant se faire en continu, les acteurs intéressés furent invités à remplir un formulaire d'appel à manifestation d'intérêt en ligne, afin qu'un.e chargé.e de mission territoriale (CMT) reprenne contact avec elles pour leur expliquer le nouveau dispositif.

En pratique, le nouveau processus vise deux objectifs : amener les cantines vers la labellisation « cantine durable » endéans les 18 mois d'accompagnement, ainsi que de mener un travail de fond permettant un approvisionnement relocalisé. Une attention particulière est donnée à la création d'un organe de gouvernance au sein de chaque cantine pour assurer le suivi du projet : les Comités Manger Demain (CMD). Ceux-ci ont pour objectif de réunir autour de la table les différents acteurs d'un établissement qui piloteront le projet de manière collective : direction, cuisines, services administratifs, logistique et achats, représentant des usagers de la cantine, etc.

Ce Comité Manger Demain est invité à se réunir au minimum tous les trimestres, accompagné ou non de leur CMT en fonction des besoins rencontrés.



Désormais accessible à 4 catégories d'acteurs (la catégorie des « facilitateurs » s'étant effacée pour laisser place aux « acteurs de l'approvisionnement de la logistique » et des « cuisines centrales et sociétés de catering), **voici le processus en vidéo pour chaque profil de signataires :**

			
 CANTINES	 CUISINES CENTRALES ET SOCIÉTÉS DE CATERING	 APPROVISIONNEMENT ET LOGISTIQUE	 AUTORITÉS POLITIQUES
Voir le processus en détails Voir le résumé en vidéo 	Voir le processus en détails Voir le résumé en vidéo 	Voir le processus en détails Voir le résumé en vidéo 	Voir le processus en détails Voir le résumé en vidéo 

Les signataires de janvier et mai 2019, dont l'accompagnement s'est terminé fin novembre 2021, ont eu le choix de rentrer dans cette nouvelle mouture du Green Deal. Ceux qui n'ont pas souhaité rentrer dans le processus ont vu leur accompagnement s'arrêter tel que prévu, et communiquent désormais avec un logo Green Deal spécifique, preuve de leur engagement durant la période indiquée (2019-2021).



Les signataires de 2020, encore au nombre de 120, qui ne sont pas déjà inscrits dans le nouveau processus Green Deal pourront bénéficier de l'accompagnement de la Cellule Manger Demain jusqu'en février 2023 au plus tard. Dans le cas où ils ne souhaitent pas réitérer leur engagement, un logo adapté sera également mis à leur disposition.



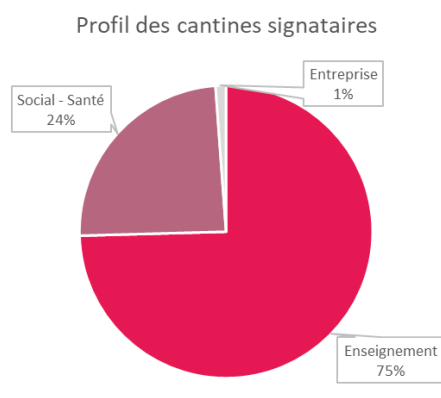
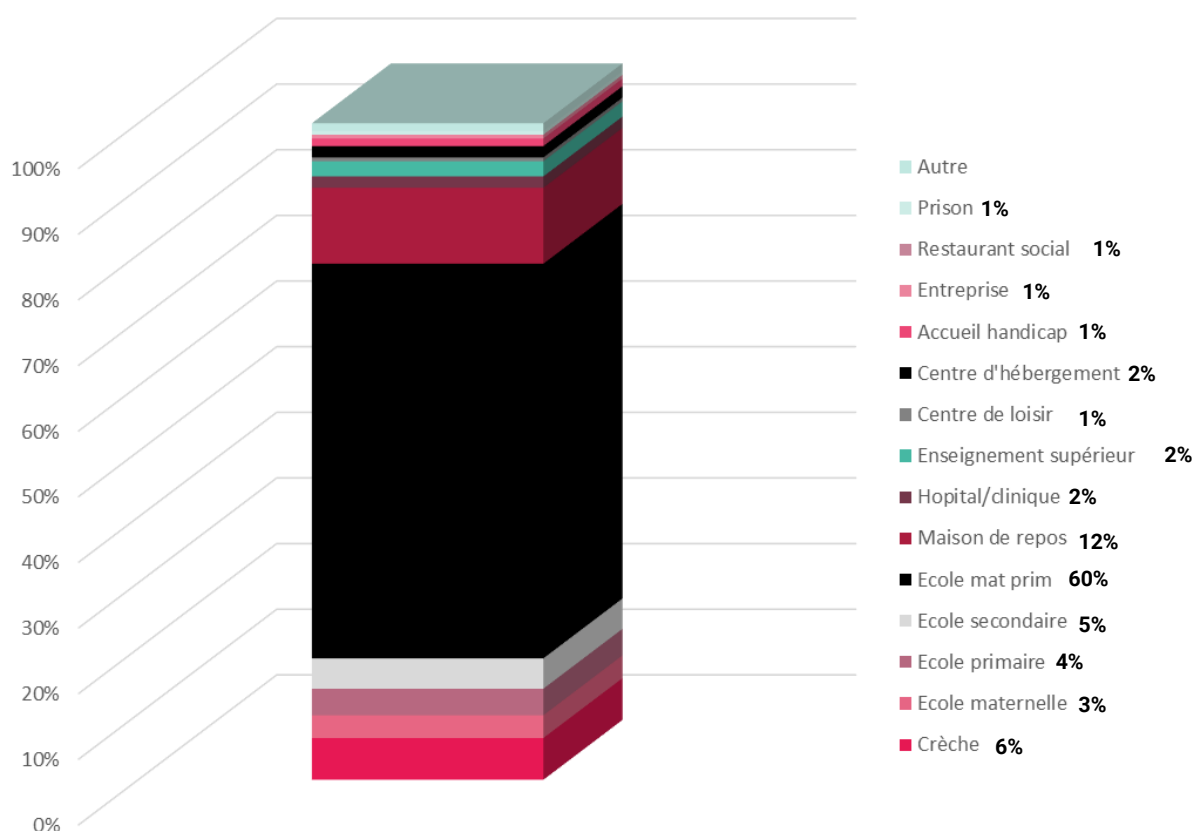
LA COMMUNAUTÉ GREEN DEAL EN QUELQUES CHIFFRES

La Cellule Manger Demain a mis en place un système centralisant leurs données permettant aux CMT d'avoir un aperçu global sur leur situation : informations générales, les Comités Manger Demain, l'approvisionnement, le planning de labélisation, leur situation au niveau des marchés publics, etc. Au cours de l'année 2022, c'est donc un total de 264 acteurs qui a rejoint le projet, répartis selon 4 catégories de signataires.

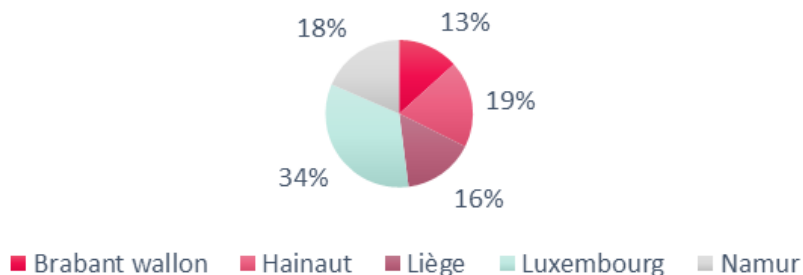
CANTINES

- ✓ **173 cantines** sont actuellement inscrites au Green Deal Cantines Durables dont une majorité d'écoles (maternelles, primaires, secondaire, supérieur : 75 %), puis MRS (12%), et crèches (6%). Les cantines sont plus au moins réparties équitablement selon les provinces, bien que le Luxembourg soit la province la plus active. Parmi ces cantines signataires du nouveau processus 29 étaient dans le précédent Green Deal. Cela correspond à un total estimé à presque 11.000 repas/jour (dont 59% dans les établissements d'enseignement, 20% dans les maisons de repos, et 11% pour les centres d'hébergement).

Nombre de cantines en route vers le Label Cantines Durables par profil - juillet 2022



Cantines en route vers le Label Cantines Durables par Province - septembre 2022

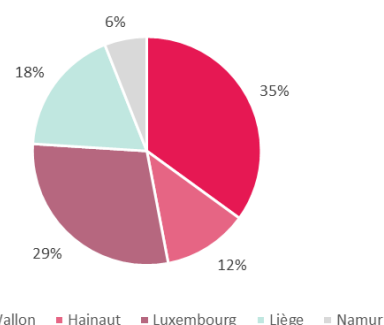


Les chargé.e.s de mission territoriale ont solidement fait face à ce nouvel afflux de cantines. Cependant, il est de plus en plus évident que leurs capacités de suivi et d'accompagnement sont proches de la saturation. Les cantines qui seront labélisées durant l'année 2023 pourront toutefois laisser leur place à d'autres nouvelles cantines qui profiteront à leur tour de l'accompagnement de Manger Demain.

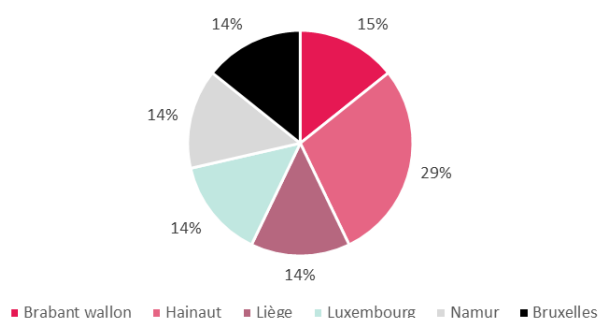
AUTORITÉS POLITIQUES

- ✓ **17 autorités politiques** (dont 9 étaient dans le premier Green Deal). Les communes des provinces du Brabant Wallon et du Luxembourg se sont davantage mobilisées que celles des autres provinces.

Répartition des autorités politiques par province



Répartition services de restauration par province



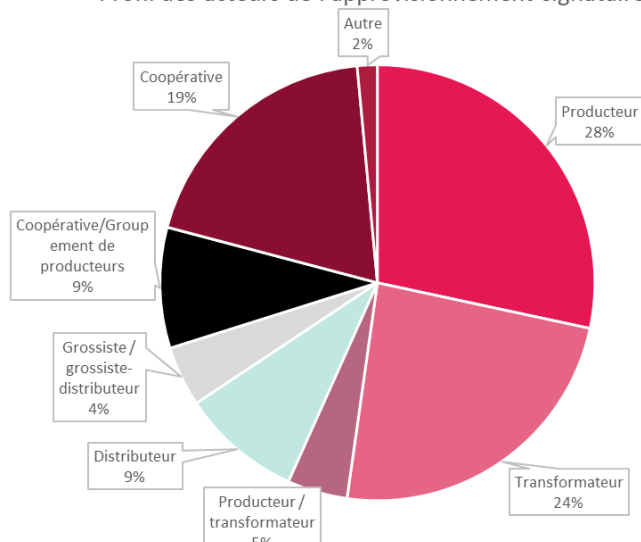
CUISINES CENTRALES ET SOCIÉTÉS DE CATERING

- ✓ **7 cuisines centrales ou sociétés de catering**, pour un total de repas estimés à 42.300/jour.

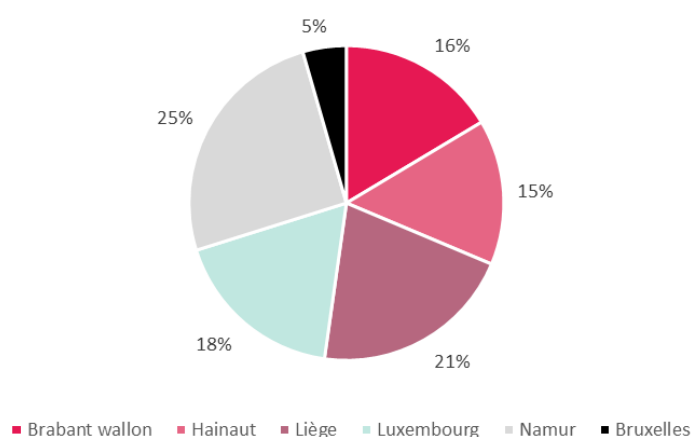
ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ **67 acteurs de l'approvisionnement** signataires : La majorité d'entre eux sont des producteurs et transformateurs (59%), suivi des coopératives et groupements de producteurs (26%) et des distributeurs et grossistes (14%). Notons que parmi ces acteurs, plus des trois quarts sont labélisés soit bio, soit équitable, voire les deux ! Les filières les plus représentées sont : grandes cultures, horticulture comestible, bovins laitiers, pommes de terre, et aviculture.

Profil des acteurs de l'approvisionnement signataires

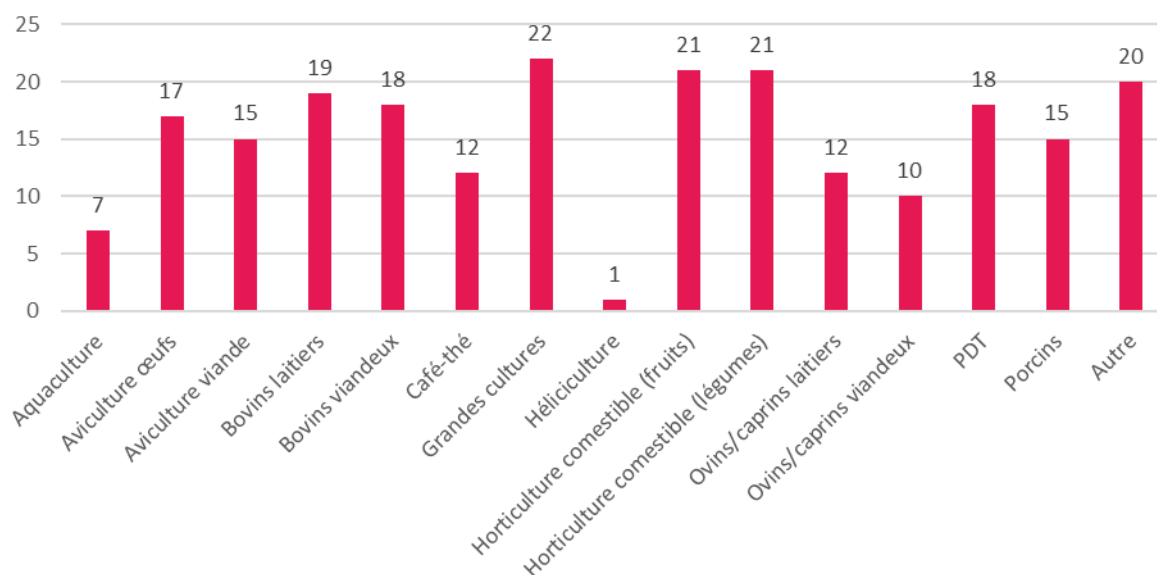


Répartition des acteurs de l'approvisionnement par province





Répartition des signataires selon les filières



Perspectives :

- Essaimer le Green Deal auprès des Autorités Politiques
- Développer l'accompagnement des cantines exemplaires
- Augmenter de 67 à 100 le nombre d'acteurs de l'approvisionnement signataires

3. FAIRE SE RECONTRER L'OFFRE ET LA DEMANDE EN PRODUITS LOCAUX

Afin de répondre à la demande des acteurs de mieux connaître les réalités de l'offre et de la demande en produits locaux, la Cellule Manger Demain propose des fiches synthétiques présentant les résultats d'une enquête menée auprès des cantines et acteurs de l'approvisionnement signataires du Green Deal Cantines Durables. La caractérisation de la demande a d'ores et déjà été mise à jour en 2022 pour intégrer les derniers chiffres collectés auprès des cantines.



CARACTÉRISATION DE L'OFFRE

La première caractérisation de l'offre des signataires Green Deal a pu être publiée au cours du 1er trimestre 2022. Sur base d'un questionnaire fort d'un taux de participation de 90%, 6 fiches-filières ont pu être produites (filières viandeuses, lait, pommes de terre, fruits et légumes, grandes cultures, avicole), reprenant entre autres des informations sur les producteurs, leurs produits, leur labélisation, les canaux de commercialisation, la logistique et la livraison. Celles-ci sont accessibles sur le [portail Manger Demain](#).

CARACTÉRISATION DE LA DEMANDE

La caractérisation de la demande des cantines fait à présent l'objet de mises à jour régulières (au minimum 1X/an). Le recueil de ces données a également été systématisé dès l'entrée de la cantine dans le nouveau processus Green Deal, son accès étant conditionné à la remise des données d'approvisionnement de la cantine.

La dernière actualisation s'est faite sur base des données d'approvisionnement de 65 cantines et de 5 cuisines centrales, portant le nombre de repas de cet échantillon à environ 56.000 repas/jour. Cette mise à jour nous permet de tirer quelques enseignements :

→ **10% de l'approvisionnement de la restauration collective wallonne serait bio et local** (nonobstant les biais et les importantes lacunes de l'analyse au niveau de la traçabilité des produits)

→ Les produits **les plus souvent « wallons »** sont les :



Pommes/poires



Produits viandeux



Pommes de terre



Œufs

ce qui est cohérent avec nos particularités de production agricole en Wallonie

→ Les produits les **plus souvent achetés en bio** sont les :



Pommes/poires



Œufs



Légumes

Notons que la filière des pommes/poires est celle qui possède le plus haut taux de pénétration en matière de produits bio et de produits wallons

L'analyse complète est disponible sur le [portail Manger Demain](#).



ACCOMPAGNEMENT DES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT

Au cours de l'année 2022, 67 acteurs de l'approvisionnement (producteurs, transformateurs, distributeurs et coopératives) se sont engagés dans la dynamique du Green Deal.

A la demande de cantines, **25 diagnostics approvisionnement ou accompagnement ont été réalisés**. Pour l'année 2023, l'accompagnement pour la relocalisation de l'approvisionnement sera intégré dans la procédure d'accompagnement global des cantines signataires par le CMT. En effet, un chargé de mission approvisionnement (CMA) participera en fonction des besoins à une réunion du Comité Manger Demain (idéalement la deuxième) afin de susciter les demandes de la part de la cantine en présentant les enjeux et défis de l'approvisionnement local et en analysant les demandes et besoins de l'établissement. Cette rencontre nous semble plus pertinente que la formation collective initialement prévue car elle permettra d'échanger plus concrètement sur les difficultés rencontrées par l'équipe responsable des achats.

LES RENCONTRES DE L'APPROVISIONNEMENT

Au cours de l'année 2022, **4 rencontres de l'approvisionnement ont été organisées**. Celles-ci ont été réparties sur les différents territoires et sous différentes modalités (visio ou présentielle, focus HoReCa, ...). Il nous est difficile d'évaluer l'impact de ces rencontres, celles-ci ayant justement pour but de contribuer à faire se rencontrer l'offre et la demande sur un territoire. Quelques retours informels sur le terrain nous permettent de confirmer l'impact positif auprès des collectivités qui recherchent à relocaliser certains produits alimentaires, ou des producteurs cherchant à élargir leur réseau professionnel.

Suite à la rencontre de l'approvisionnement de décembre 2022, d'autres rencontres pourront être prévues au cours de l'année 2023. En effet, les bilans des différentes rencontres organisées au cours de l'année 2022 étaient assez mitigés en raison d'un faible taux de participation pour certaines d'entre-elles. Bien que la mobilisation des acteurs soit compliquée, les retours des participants sont positifs. Nous nous interrogeons donc quant à la raison du manque de participation : rencontres trop précoces par rapport à l'état d'avancement des projets au sein des cantines ? Formule adéquate ? Acteurs déjà beaucoup sollicités d'autres parts ?



CATALOGUE DES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT

Un catalogue reprenant une description des « acteurs de l'approvisionnement et de la logistique » signataires du Green Deal sera réalisé afin d'être distribué lors de nos visites aux cantines et lors des différents événements de réseautage auxquels nous participons. Ce catalogue a pour vocation de promouvoir au maximum les acteurs engagés dans la dynamique et faciliter les prises de contacts pour les cantines.



Le catalogue est désormais [accessible en ligne dans les outils](#) disponibles sur le portail Manger Demain.

APPUI AUX COOPÉRATIVES CIRCUIT COURT

Cette année, une collaboration a eu lieu entre la Cellule Manger Demain et le Collectif 5C qui représente les coopératives d'économie sociale dans le circuit court. Les deux structures ont décidé d'unir leurs forces sur les questions relatives à la restauration collective, qui peut constituer une piste de diversification et de débouché pour les producteurs wallons et les coopératives de distribution en circuit court.

La Cellule Manger Demain a mis à disposition un chargé de mission approvisionnement à hauteur de 2 jours/semaine dans l'objectif d'appuyer les coopératives sur le terrain dans leur approche de la restauration collective : apprentissage des contextes et enjeux propres à chacun, définition claire de l'offre et de la demande, mise en relation, accompagnement sur le volet marchés publics, etc. En plus d'un **accompagnement individualisé de 12 coopératives actives en Wallonie** et demandeuses d'une ouverture commerciale vers la restauration collective, des rencontres de l'approvisionnement ont eu lieu début 2022 pour mettre en relation les coopératives et acteurs de la restauration collective. Il semblerait toutefois que malgré leur volonté de se diriger vers ce secteur, il n'est pas encore possible d'en faire une priorité face aux difficultés rencontrées au quotidien, en particulier dans cette période de crise (gestion RH, financière, logistique, clientèle...).

RENCONTRES LÉGUMERIES

Des rencontres sur la thématique des légumeries furent organisées, notamment à la Fabrique des Circuits Courts. Ces rencontres ont pu mettre en évidence les bonnes pratiques à adopter en légumerie (pertes de temps, pertes de matière), ainsi que les coûts de revient. Une fiche est accessible : « [Les légumeries de produits de 4ème gamme locaux, une réelle opportunité ?](#) »



MALLETTES DE FICHES-OUTILS À DESTINATION DES COLLECTIVITÉS ET DES COOPÉRATIVES

Afin de stimuler les échanges entre les collectivités et les coopératives, la Cellule Manger Demain, en collaboration avec le Collectif 5C, a réalisé deux séries de fiches-outils :



Tout savoir sur la restauration collective
(à destination des collectivités)
CONSULTÉ 46 FOIS EN LIGNE EN 2022



Tout savoir sur le monde des coopératives d'économie sociale et de distribution de produits agricoles
(à destination de la restauration collective)
CONSULTÉ 54 FOIS EN LIGNE EN 2022

Ces fiches-outils nous présentent les concepts, chiffres-clés, modes de fonctionnement... de ces secteurs afin de renforcer leur connaissance mutuelle. Ces mallettes sont proposées aux collectivités lors des réunions se consacrant à l'approvisionnement local, ainsi qu'aux coopératives réunies au sein du Collectif 5C.

GT « DU LOCAL DANS LES CANTINES »

Cette année, les partenaires du GT ont changé : Wagrallim a quitté le GT (suite à la fin du partenariat) et la Sowalfin nous a rejoint.



Le groupe de travail s'est régulièrement réuni pour brainstormer et mettre en œuvre différentes actions, notamment les rencontres de l'approvisionnement.

Perspectives :

- Développer l'outil diagnostic afin de monitorer l'évolution de la part de produits bio/locaux dans les assiettes des cantines (10% lors de la précédente analyse)
- Systématiser l'approche approvisionnement des cantines en participant à la deuxième réunion de CMD.
- Evaluer les rencontres de l'approvisionnement pour réadapter la formule si besoin.
- Concrétisation de l'approvisionnement local des cantines en développant l'offre (via de nouveaux producteurs, des coopératives signataires) : Un focus particulier sur l'accompagnement sera fait dans le cadre du Coup de pouce du local dans l'assiette.
- Le GT « Du local dans les cantines » devient le GT « appro » et s'ouvrira à d'autres secteurs que celui de la restauration collective (notamment l'HORECA, mais aussi le BtoC...)



4. MARCHÉS PUBLICS

Actuellement, la réglementation en matière de marchés publics est peu adaptée à une alimentation durable et en particulier relocalisée : C'est pourquoi, **la Cellule Manger Demain compte parmi son équipe un juriste**. Afin de faciliter la transition des signataires et acteurs de l'alimentation et les échanges de produits locaux, une série d'actions sont mises en place, en voici le détail ci-après.

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL ET PERMANENCES

L'approvisionnement étant une porte d'entrée fructueuse pour une offre alimentaire durable dans les cantines, nous proposons aux signataires un accompagnement individuel pour la révision de leurs cahiers des charges (CSC) afin de les rendre plus durables. Les chargés de mission approvisionnement font également le lien et proposent une série de contacts d'acteurs de l'approvisionnement à qui le transmettre lors du lancement. En 2022, **plus de 27 acteurs (en majorité des cantines) furent accompagnés** sur la thématique, allant du conseil ou des réponses à des questions ponctuelles jusqu'à la corédaction du CSC, en passant par des relectures ou des présentations synthétiques des différents éléments présents dans le [guide pour un marché public alimentaire durable](#).

Depuis ce mois d'octobre 2022, notre juriste **propose également tous les mois des permanences** tant à destination des cantines/autorités politiques (1h/mois) que des acteurs de l'approvisionnement (1h/mois). Ces sessions permettent aux signataires de venir échanger et/ou de poser leurs questions en matière de marchés publics.

DES OUTILS ET DES FORMATIONS

En plus de l'accompagnement, la Cellule Manger Demain propose aux signataires des formations et/ou des outils : cela permet aux porteurs d'acquérir directement les savoirs et savoir-faire. Un guide est disponible sur le site et des clauses adaptées aux critères du Label Cantines Durables sont disponibles sur demande.



Finalement, la Cellule Manger Demain s'engage à trouver des solutions plus structurelles aux freins liés aux marchés publics. A ce titre, en collaboration avec de nombreux acteurs, nous avons lancé fin juillet une pétition citoyenne sur l'exception alimentaire.



Une série de [contenus sont disponibles sur le site](#) ainsi que le formulaire pour signer la pétition. Plus de 1000 signatures électroniques ont d'ores et déjà été collectées en ligne, et presque l'équivalent en format papier lors d'événements (dont la Foire de Libramont 2022). Notre Juriste s'est déplacé récemment à Paris pour prendre divers contacts avec des structures actives sur la question. Il a également échangé avec de nombreux experts. Sur cette base, il proposera prochainement un moment d'échange autour de la question.

Perspectives :

- Atteindre 2500 signatures de la pétition
- Faire avancer le débat au sein des acteurs et du monde politique
- Minimum 30 accompagnements marchés publics en 2023



COUP DE POUCE « ÉQUIPEMENT »

Toujours dans une perspective d'accompagnement des cantines dans la réalisation de leur projet de transition, l'opération Coup de pouce « équipement » s'est poursuivie en 2022. Une enveloppe de **1500€ maximum** est proposée aux cantines **pour acquérir du matériel de cuisine durable**. Cette année, seulement deux dossiers ont été sollicités. Ce faible nombre de dossiers peut s'expliquer par le fait que les nouvelles cantines entrées dans le processus Green Deal sont encore à leurs débuts. D'autre part, les CMT leur conseillent de solliciter d'abord une expertise qui leur permettra d'avoir un plan d'action clair au niveau de l'équipement à acquérir.

Consulter le [vadémécum du Coup de pouce « équipement »](#) en ligne.

COUP DE POUCE « DU LOCAL DANS L'ASSIETTE »

Le Coup de pouce « du local dans l'assiette » est la grande nouveauté de cette année 2022 en matière d'**aide financière à la relocalisation de l'approvisionnement des cantines**. Pour rappel, son objectif est de financer partiellement l'utilisation de produits locaux dans les cantines, à hauteur de **0,5€ par repas et par jour**.



Pour cette année 2022, sur les **132 dossiers reçus** :

- Seuls 62 sont en ordre et sont en cours de subsideation.
- Par conséquent, le budget, estimé initialement à 540 500€ sera largement en deçà.

En décembre 2022, nous avons prolongé le coup de pouce de janvier 2023 à juin 2024. Cette fois-ci, il permettra aux cantines de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% de leurs dépenses en produits locaux, et à hauteur de 70% de leurs dépenses pour les produits à la fois locaux et biologiques. L'intervention financière est généralisée à l'ensemble des repas proposés et un pourcentage des factures a été privilégié et n'est pas plafonné afin de tenir compte de l'inflation, et de stimuler davantage l'approvisionnement local. Ce montant sera justifié via les factures des fournisseurs locaux.

Consulter le vadémécum du [Coup de pouce « Du local dans l'assiette »](#) en ligne.



Suite à la **crise énergétique et aux coûts croissants de l'électricité et du gaz**, un Coup de pouce « énergie » a été proposé aux cantines, en réponse aux difficultés rencontrées par les cuisines de collectivité. Ce coup de pouce devrait leur permettre de **bénéficier de 5000€ pour le remplacement d'un de leurs équipements vétustes et énergivores**, par un équipement énergétiquement plus efficient. Les cantines pourront également bénéficier d'une expertise énergétique de leur cantine visant à mettre en évidence les leviers facilement activables pour réduire leur consommation d'énergie, ainsi que de formations sur des manières de cuisiner et des recettes peu énergivores.

Consulter le [vadémécum du Coup de pouce « énergie »](#) en ligne.

Perspectives :

- Atteindre 40 dossiers Coup de pouce « équipement » et « énergie »
- Projection claire du coût et des effets du Coup de pouce « du local dans l'assiette » et pérennisation de la mesure

6. FORMATIONS COLLECTIVES



Comme chaque année, la Cellule Manger Demain propose aux cantines un **programme de formations collectives destinées à renforcer leurs compétences (pratiques) et connaissances (thématiques)**. En 2022, cette offre de formation a été revue pour cibler particulièrement les différents critères du Label Cantines Durables. Un total de 30 formations furent prévues, réparties entre Biowallonie, Foodwin, et la Cellule Manger Demain : [voir le catalogue](#).

→ **6 formations furent internalisées** et dispensées par l'équipe de la Cellule Manger Demain :

- | | | |
|--|--|---|
| 1 Enjeux de l'alimentation durable en restauration collective | 2 Les labels : des soutiens à l'alimentation durable ? | 3 Vers un marché public d'alimentation durable : en pratique pour ma cantine |
| 4 Défis et enjeux de l'approvisionnement local et durable | 5 Outils de gestion de projet pour mener le Green Deal Cantines Durables dans son établissement | 6 Communiquer sur mon engagement avec les outils Green Deal |

→ Entre février et novembre 2022, **22 formations** furent **organisées via nos prestataires** :

8 formations pratiques

105 inscrits pour 63 participants

TAUX DE PARTICIPATION DE 60%

14 formations thématiques

126 inscrits pour 85 participants

TAUX DE PARTICIPATION DE 67%

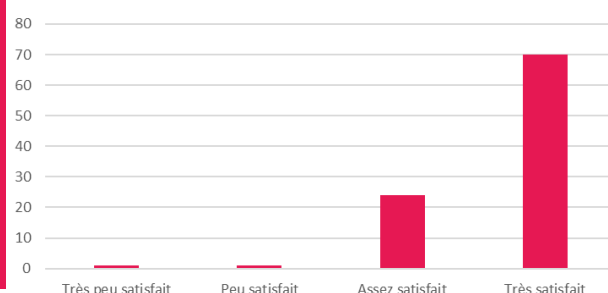
8 formations annulées

Faute de participants



Le constat est frappant : bien que les évaluations des formations par les participants soient très positives (cfr graphique), la mobilisation des cantines est très difficile. C'est un constat partagé avec d'autres structures organisant également des formations. Des retours sur le terrain nous font part d'une reprise post-COVID difficile (retour « à la normale » avec des effectifs plus réduits), ce qui pourrait constituer l'une des explications possibles à cette faible mobilisation.

Evaluation des formations collectives 2022 par les participants



En 2023, nous allons apporter deux innovations aux formations collectives :

- **Université d'été** : nous souhaitons proposer une formule de formations condensées sur plusieurs jours, sous forme d'université d'été. Durant ces trois jours, un panel de formations pratiques et thématiques sera proposé et les participants pourront y assister en résidentiel. Cette « université d'été » sera aussi l'occasion de renforcer les échanges entre cantines et de créer du lien entre nos signataires.
- **Formations in situ** : en parallèle, nous allons proposer aux cantines qui en font la demande d'organiser une formation sur leur site, afin que tout le personnel puisse être renforcé collectivement sur une même question. Ces formations seront alors ouvertes aux structures à proximité.

Perspectives :

- Réorientation des formations collectives : organisation d'une université d'été et de formations « in situ » afin d'améliorer la mobilisation des cantines.

7. EXPERTISES INDIVIDUELLES

Les cantines signataires du Green Deal peuvent également bénéficier d'un accompagnement individuel personnalisé, sous forme d'expertises en adéquation avec les différents critères du label. Le marché public fut attribué en début d'année 2022, et ses différents lots furent remportés par cinq prestataires : Biowallonie, Foodwin, Little Red Boots, Emulsio Consult & BeCook, et Brioaa. Elles visent à **accompagner les cantines en partant de leurs difficultés**

propres, en répondant à une problématique bien spécifique, en prenant en compte le contexte de la cantine qui sollicite l'expertise.

Voir le [catalogue des expertises](#).

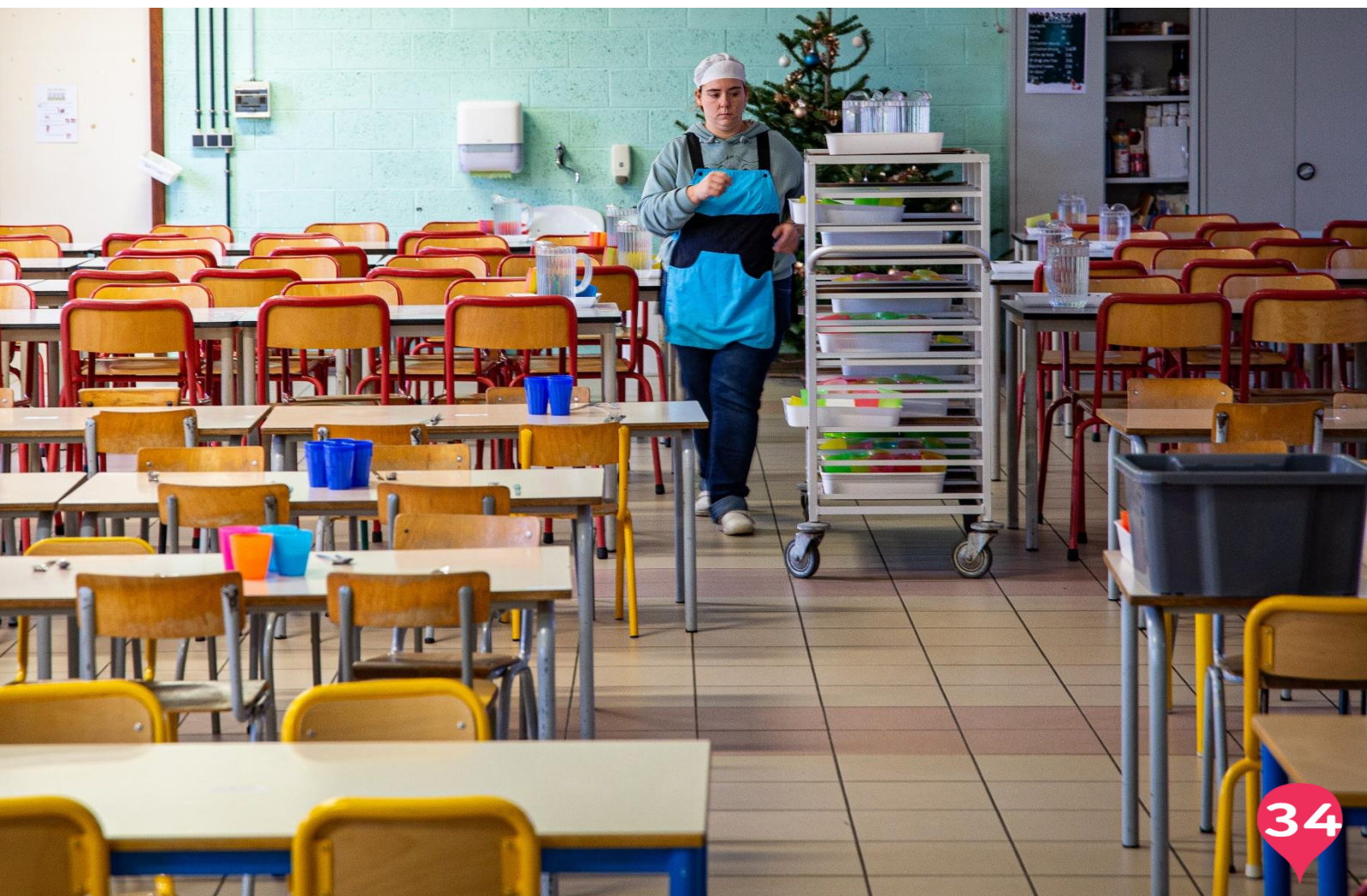


Notons qu'une **expertise spécifique en langue allemande a été développée pour mieux toucher et accompagner la transition des cantines de la communauté germanophone** en province liégeoise. A l'heure actuelle celle-ci n'a pas encore été sollicitée, mais les efforts se poursuivent pour toucher ces communes des cantons de l'Est.

Cette année, **36 expertises** ont d'ores et déjà mobilisées (+450% par rapport à l'année dernière) et d'autres devraient arriver. Cette formule d'accompagnement semble rencontrer un succès grandissant auprès des cantines, on note un effet « post-COVID » positif. Les expertises les plus sollicitées sont celles touchant à la pratique sur de nouvelles recettes durables, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'aménagement de la salle de repas, et la gestion des déchets.

Perspectives :

→ Atteindre au moins 50 expertises par an



8. ATELIERS GREEN DEAL

Cette année de lancement du nouveau processus d'accompagnement Green Deal ne fut pas propice à l'organisation d'ateliers, les cantines étant encore en début de processus. Cela devrait logiquement se passer différemment l'année prochaine, lorsque les cantines auront finalisé leur plan d'action et seront entrées dans la phase opérationnelle.

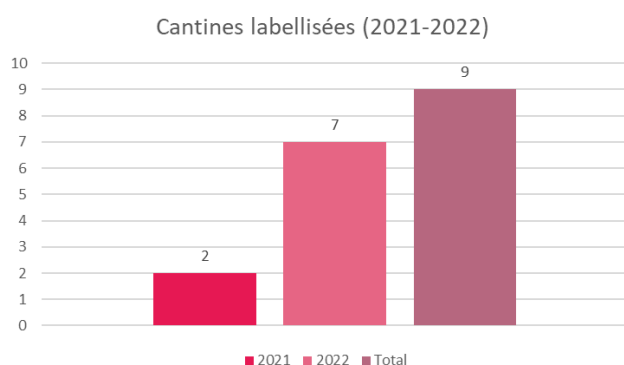
Pour rappel, l'objectif des ateliers est de **stimuler le partage d'expériences et de bonnes pratiques**. En 2023, nous souhaiterions organiser quelques rencontres pilotes sur des thématiques diverses (les repas végétariens - partage de fiches recettes...).

Sur base des retours de terrains, les CMT vont pouvoir orienter ces ateliers selon les problématiques les plus souvent rencontrées, ou les critères présentant le plus souvent des non-conformités.

Perspectives :

→ Relancer des ateliers par profils de cantines (MRS, écoles primaires, crèches...) ou par thèmes afin de favoriser l'échange de bonnes pratiques entre cantines signataires.

9. LABEL CANTINES DURABLES



A ce jour, **9 cantines sont labellisées, dont 7 l'ont été en 2022**. Le CPAS de Rixensart a poursuivi sa dynamique de transition en demandant la labellisation de ses deux crèches. Les 5 crèches de la Clinique du Bois de l'Abbaye, à Seraing, ont quant à elles obtenu le label 2 radis (une première !).

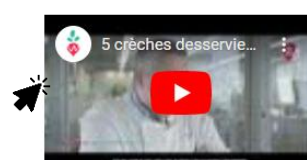
La Cellule Manger Demain a également contribué à la réalisation des vidéos promotionnelles des cantines labellisées, voici les liens de visionnage ci-dessous.



[Voir la vidéo](#) tournée dans la cuisine centrale du CPAS de Rixensart



[Voir la vidéo](#) tournée à la Clinique Notre-Dame des Anges



[Voir la vidéo](#) tournée à Seraing avec le CHBA sur la dynamique mise en place au sein des 5 crèches.

→ **9 cantines labellisées dont :**

7 crèches

1 Mr/Mrs

1 hôpital spécialisé

→ **2 niveaux** de labellisation :



- ✓ Clinique Notre Dame des Anges – Liège (juin 2021 – juin 2024)
- ✓ Maison de Repos du Val du Héron – CPAS de Rixensart (juin 2021 – juin 2024)
- ✓ Crèches La Ribambelle et Les Pitchous CPAS de Rixensart (juin 2022 – juin 2025)



- ✓ Crèches Graines d'étoiles, Les Frimousses, Les Petites Canailles, Les Chatons et Les Bouvreuils (desservies par le CHBA) – Seraing (juin 2022 – juin 2025)

→ **6 cantines** candidates **pour le prochain jury** (en cours d'audit)



- ✓ 1 école maternelle/primaire
- ✓ 2 hôpitaux
- ✓ 1 entreprise
- ✓ 1 centre d'hébergement



- ✓ 1 école secondaire

Perspectives :

→ En 2023, nous devrions recevoir une cinquantaine de dossiers à divers niveaux de labellisation, et plus de 170 en 2024 (chiffres cumulés).

UN GT POUR ADAPTER LE LABEL À OFFRE RÉDUITE

En Wallonie, une série de cantines proposent une offre réduite le temps de midi, à savoir **pas de repas complet mais des snacks, pâtes, sandwiches ou encore des salades**. Ce profil touche particulièrement les adolescents et les jeunes adultes (écoles secondaires, cantines d'universités et hautes écoles, entreprises). Le Label Cantines Durables, dans sa version actuelle, n'est pas adapté à cette offre. C'est pourquoi il nous semblait intéressant de parvenir à intégrer ces cantines à la dynamique de labellisation et de mieux toucher ces publics-cibles.

La Cellule Manger Demain, en collaboration avec la Direction du Développement Durable (SPW – Secrétariat Général), a lancé un groupe de travail composé de cinq cantines pilotes dont l'offre est restreinte à celles de sandwiches, salades, et petit snacking. Ce groupe pilote a pu entrer officiellement dans le Green Deal et il bénéficie du même accompagnement que les cantines « classiques ». Tout au long de ces 18 mois, ils pourront mettre en évidence certains besoins spécifiques, et faire une proposition d'adaptation du label existant.



Jusqu'à présent, 2 réunions ont eu lieu, dont une le 16 novembre dans la cantine durable de l'HELMo campus Guillemin, à Liège. Cette visite a permis d'inspirer le groupe grâce à leurs réalisations et bonnes pratiques.

UNE FAQ AVEC DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Afin de faciliter les échanges d'informations sur les critères qui posent question, un système de FAQ (pour le moment outil interne) a été mis en place sur le onedrive du SPW. Les chargés de mission de la Cellule Manger Demain y intègrent les questions posées afin d'obtenir des éléments de réponse. Cela permettra aussi de voir quelles questions sont les plus posées.

Perspectives :

- 30 cantines labellisées en 2023 et 150 cantines labellisées en 2024 (cumulé)
- Aboutir à une proposition d'adaptation des critères pour les cantines ayant une offre limitée

Défis prévus pour 2023

- ✓ Atteindre au moins 30 cantines labellisées
- ✓ Essaimer le Green Deal Cantines Durables auprès des autorités politiques et des acteurs de l'approvisionnement
- ✓ Développer et renforcer l'approvisionnement local des cantines, notamment via le Coup de pouce « du local dans l'assiette »
- ✓ Développer les cantines exemplaires
- ✓ Evolution du format des formations collectives, et amplification des expertises individuelles
- ✓ Opérationnaliser le pool d'experts issus des instances de gouvernance de Manger Demain





POINTS DE VENTE CIRCUIT COURT

Préalables

Fin juillet 2022, sur proposition de la Ministre de l'Environnement, en charge de l'Alimentation Durable, Céline Tellier, le Gouvernement de Wallonie a approuvé deux mesures visant à soutenir les secteurs de la distribution vrac, bio et circuit court, dont une en collaboration avec la Ministre de l'Economie sociale, Christie Morreale.

L'objectif ? Aider les secteurs impactés par les conséquences de la guerre en Ukraine et améliorer l'accès à l'alimentation durable pour tous.

La mission confiée à la Cellule Manger Demain dans ce cadre consiste à mettre en place des mécanismes de soutien à l'achat dans les points de vente du circuit court, vrac et bio, visant à faciliter l'accès à tous à l'alimentation durable dans un contexte de perte du pouvoir d'achat. Cela passera notamment par des actions de fidélisation des acheteurs (en visant des publics dits plus « fragiles ») via des « coups de pouce à l'achat » et des mécanismes de solidarité.

Pour ce faire, la Cellule Manger Demain collabore avec divers partenaires actifs dans les secteurs visés à savoir :



Etat des lieux des actions menées en 2022

En octobre 2022, la Cellule Manger Demain et ses partenaires ont organisé une conférence de presse pour informer largement le tout public sur la situation actuelle des points de vente vrac, bio et circuit court. Lors de celle-ci, notre chargée de projet nous expliquait les grandes lignes de la mission confiée à la Cellule Manger Demain, découvrez-en les détails en visionnant la vidéo :



Défis prévus pour 2023

- ✓ Définir avec les partenaires les contours des mécanismes de soutien destinés à la clientèle des points de vente vrac, bio et circuit court.
- ✓ Lancer un large appel à participation au sein des secteurs bio, vrac et circuit court et mobiliser plus de 100 points de vente.
- ✓ Mettre en œuvre les mécanismes de soutien à partir d'avril 2023.





SENSIBILISATION GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Préalables

La Cellule a été mandatée pour coordonner la mise en place d'un projet de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans l'enseignement obligatoire.

Les missions confiées se résument comme suit :

- Réalisation d'un travail exploratoire et de recherche de complémentarité avec les initiatives existantes, en matière de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans écoles de l'enseignement obligatoire, en Wallonie ;
- Affinement de la méthode sur base des expériences pertinentes, évaluées positivement ;
- Désignation d'un ou de plusieurs prestataires externes appelés à prendre en charge les animations dans les écoles, par le biais d'un marché public ;
- Réalisation d'une campagne de communication, en vue d'inviter et d'inciter les écoles à s'inscrire dans la démarche ;
- Diffusion de l'offre de sensibilisation et communication des résultats atteints, tout au long de la période de mise en œuvre des actions de sensibilisation ;
- Suivi des demandes de prestations, de leur bonne mise en œuvre et des aspects logistiques, administratifs et financiers ;
- Organisation d'un évènement annuel rassemblant des élèves et professeurs de plusieurs écoles, dans le cadre d'une fête « anti-gaspi ».

Etat des lieux des actions menées en 2022

La **phase de travail exploratoire** a permis la rencontre avec différents partenaires expérimentés en la matière (TCO, Get Wasted, Little Red Boots, Foodwin, Coren, D. Cauchy, Biowallonie, Intradel) et l'analyse de 10 outils existants.

Sur base de ce travail exploratoire, la Cellule a proposé la méthodologie pédagogique suivante :

- Un groupe d'enfants (de préférence une classe) est accompagné durant un semestre afin de mettre en place une enquête sur le gaspillage alimentaire dans l'école.
- Durant le semestre, l'enquête est accompagnée de façon ludique. Un fil rouge sera établi et reliera les animations entre elles (importance de « l'enrobage »/ »storytelling »).
- En parallèle à l'enquête, deux séances d'éducation au goût seront aussi organisées. L'éducation au goût ayant été relevé à plusieurs reprises comme moyen pertinent de lutter contre le gaspillage alimentaire.
- L'accompagnement des classes sera appuyé par une mallette pédagogique pour laquelle des outils seront créés et/ou rassemblés, afin que le processus puisse être répété de façon autonome par d'autres structures.
- Le travail des enfants sera mis en valeur, soutenu, et remercié. Le projet sera mené dans une optique positive et non culpabilisante.

Défis prévus pour 2023

- ✓ Lancer un marché pour l'externalisation des animations de sensibilisation dans les écoles (adaptées aux âges des élèves).
- ✓ Organiser un appel à candidatures et sélectionner 40 classes.
- ✓ Mettre en œuvre le projet à partir de mai 2023



INFORMATION ET COMMUNICATION

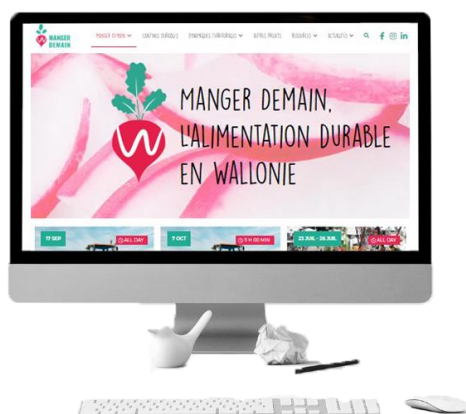
Cette mission d'information et de communication contribue à développer notre identité et à diffuser l'ensemble des contenus liés aux missions susmentionnées auprès de nos publics (signataires du Green Deal Cantines Durables, cantines durables, acteurs de l'alimentation, porteurs et partenaires de projets relocalisation et grand public plus largement).

Défis prévus pour 2022

- ✓ Assurer la communication autour de la nouvelle mouture du Green Deal Cantines Durables sur nos différents canaux et organiser un événement de lancement.

Etat des lieux des actions menées en 2022

1. PORTAIL WWW.MANGERDEMAIN.BE



Le portail Manger Demain est notre **outil transversal de communication**. Il centralise et héberge l'ensemble de nos contenus. Il a été publié à l'occasion du 16 octobre 2020, journée mondiale de l'alimentation.

Après deux ans d'existence, des mises à jour sont désormais nécessaires pour optimiser le flux d'informations qui s'y retrouvent. En ce sens, vu les nouveautés liées au Green Deal Cantines Durables, une série de mises à jour sont régulièrement faites, notamment pour communiquer sur les nouveaux signataires et cantines labellisées.

Un travail de simplification des menus de navigation a également été fait durant l'été.

STATISTIQUES DE L'ANNÉE ÉCOULÉE

19 676 utilisateurs cette année avec un **taux de rebond d'en moyenne 52%**. L'année passée, le portail avait vu passer depuis son lancement mi-octobre 2020 près de 12.700 utilisateurs avec un taux de rebond moyen de 44% : La fréquentation du portail est donc grandissante (probablement grâce à la relance du Green Deal Cantines Durables et au lancement de la pétition citoyenne sur l'exception alimentaire).

Pour information, un taux de rebond est un indicateur marketing qui mesure le pourcentage d'internautes qui sont entrés sur une page Web et qui ont quitté le site après, sans consulter d'autres pages. Ils n'ont donc vu qu'une seule page du site. Généralement un bon taux de rebond se situe autour de 50 % pour un site. Un taux de rebond élevé peut révéler l'insatisfaction des visiteurs due à un mauvais ciblage, un contenu de mauvaise qualité, une mise en page étouffante, une page trop longue à se charger, etc. Il peut cependant aussi indiquer que ceux-ci ont trouvé immédiatement ce qu'ils cherchaient et n'ont donc pas dû tâtonner sur le site.

Perspectives :

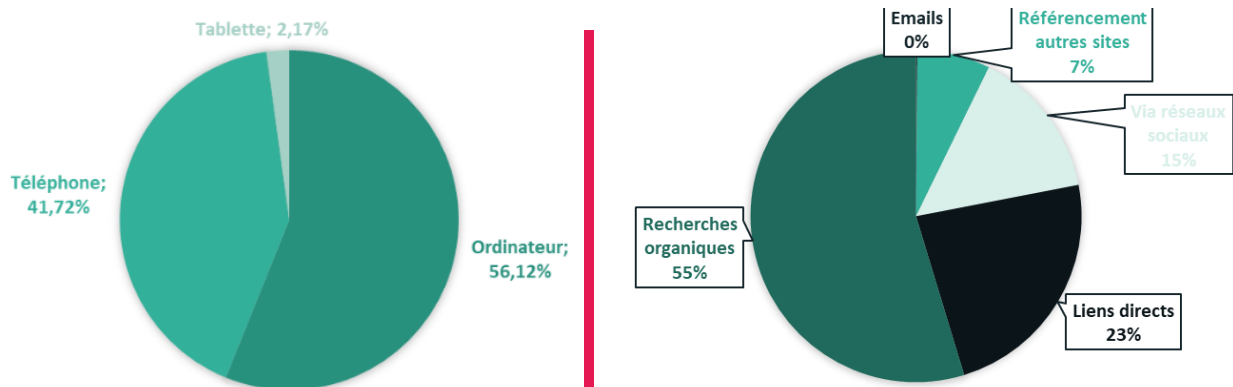
→ Pérenniser un flux annuel de 20.000 utilisateurs

PROFIL DES UTILISATEURS DU PORTAIL



TYPE DE CONNEXIONS

Les utilisateurs visitent majoritairement le portail via un ordinateur, toutefois on constate un nombre grandissant d'utilisateurs via smartphone : il faudra donc bien veiller à ce que le site soit adapté à ce profil d'utilisateurs. Ce nombre grandissant vient probablement des liens directs insérés dans nos newsletters et dans nos publications sur nos réseaux sociaux (canaux pour lesquels les utilisateurs sont majoritairement sur leur smartphone).



EVOLUTION DU TOP 10 DES PAGES CONSULTÉES

	Chiffres novembre 2021	Chiffres novembre 2022
1	Page d'accueil du portail	Page d'accueil du portail
2	Onglet cantines Durables	Onglet exception alimentaire
3	Onglet relocalisation	Onglet Cantines Durables
4	Equipe	Green Deal Cantines Durables 2.0
5	Cantines signataires	Equipe
6	Outils grand public	Article sur le glanage
7	Formations collectives	Production-Alimentation
8	Agenda	Onglet relocalisation
9	Relais d'opportunités	Article lancement pétition EA
10	Production-Alimentation	Stratégie

Le top 10 des pages consultées cette année est assez bluffant : L'exception alimentaire a généré plus de trafic que les onglets liés au Green Deal malgré le grand flux d'acteurs qui ont été mobilisés autour de la réouverture de la signature de celui-ci. Le Green Deal est toutefois le deuxième sujet le plus consulté cette année.

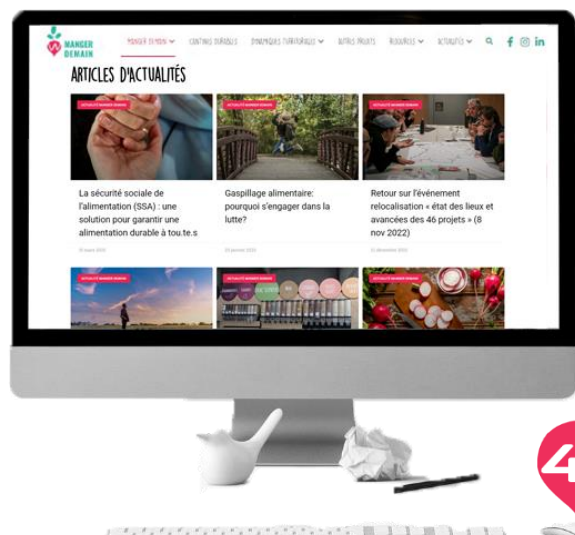
Parmi les sujets qui ressortent, nous pouvons également constater que le glanage et nos missions liées aux pertes alimentaires ont eu un grand succès ! Nous sommes d'ailleurs toujours régulièrement contactés pour l'organisation de glanages solidaires encadrés.

Finalement, l'onglet dédié aux projets relocalisation reste dans le top 10, preuve de son utilisation fréquente par les projets (trafic probablement généré grâce aux newsletters inter-projets qui redirigent les porteurs/partenaires vers les différentes actualités).

DES ARTICLES D'INFORMATION À DESTINATION DU TOUT PUBLIC

OBJECTIFS : 12 ARTICLES RÉDIGÉS – 500 VUES

Afin de relayer nos divers articles, le portail manger demain est doté d'un système de blog [accessible via ce lien](#). L'ensemble de nos articles y sont accessibles du plus récent au plus ancien.



✓ **5 articles d'information diffusés cette année**



Boîtes repas : tour d'horizon de ces « box » qui gagnent nos cuisines et notre quotidien

[Voir l'article](#)



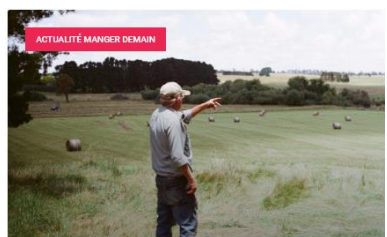
Une politique alimentaire par et pour les citoyens et acteurs locaux

[Voir l'article](#)



La relocalisation en temps de crises

[Voir l'article](#)



Terres publiques agricoles, un bien commun au service de la relocalisation de notre alimentation

[Voir l'article](#)



Lancement d'une pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire

[Voir l'article](#)

En moyenne, on comptabilise 716 vues sur les articles d'information grand public. Parmi ceux-ci, ce sont les articles sur la pétition citoyenne et les box-repas qui ont généré le plus de flux.

✓ **6 articles liés aux différentes missions**



Retour sur l'événement annuel Green Deal « On remet le couvert » (déc.21)

[Voir l'article](#)



Retour sur l'événement annuel Green Deal « On remet le couvert » (mars.22)

[Voir l'article](#)



Rétrospective sur les 3 premières années du Green Deal Cantines Durables

[Voir l'article](#)



Retour sur l'événement « La relocalisation en temps de crises »

[Voir l'article](#)



Des actions en soutien aux secteurs de la distribution vrac, bio et circuit court

[Voir l'article](#)



46 projets pour relocaliser l'alimentation en Wallonie - Tour d'horizon des avancées à mi-parcours

[Voir l'article](#)

Le nombre réel d'article diffusé est en deçà de l'objectif fixé : cela s'explique principalement par la charge de travail de l'équipe qui a été grandement occupée par un retour en force sur le terrain, contrairement aux années précédentes impactées par la situation COVID. Vu que l'équipe sera de plus en plus sollicitée par les acteurs de terrain, nous avons revu l'objectif à la baisse pour tenir compte de cette réalité.

Par ailleurs, l'équipe devra revoir sa stratégie quant aux sujets des articles et leur diffusion de façon à mieux cibler les attentes des lecteurs (par exemple grâce à un sondage Facebook).

Perspectives :

→ Diffuser minimum 6 articles en 2023 – 500 vues en moyenne

DES OUTILS ADAPTÉS AUX ATTENTES DE NOS PUBLICS

Dans le cadre des travaux menés sur les différentes missions confiées à la Cellule Manger Demain, un grand nombre de ressources sont régulièrement créées et diffusées sur les différents modules outils disponibles en ligne.

Ainsi, une liste d'outils par axe, en perpétuelle évolution, est relayé sur le portail. Consultez les outils par profils d'utilisateurs :

[Cantines Durables](#)

1596 utilisations

[Projets relocalisation](#)

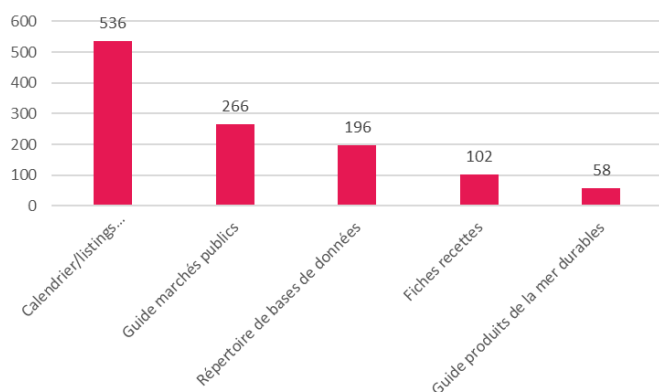
728 utilisations

[Grand public](#)

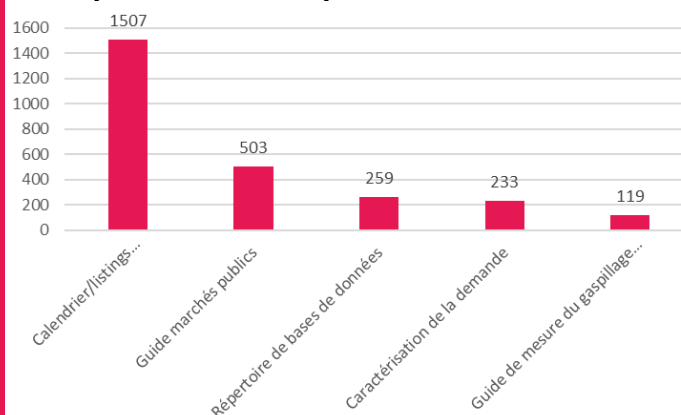
1669 utilisations

Le module le plus complexe et détaillé est celui proposé aux signataires du Green Deal Cantines Durables. Un système d'antidatage des outils est réalisé plusieurs fois par an pour faire remonter les outils techniques les plus utiles aux cantines au-dessus des recherches.

Top 5 des outils les plus consultés en 2021 :



Top 5 des outils les plus consultés en 2022 :



On constate une nette augmentation de la consultation des outils par rapport à l'année dernière, probablement dû à l'arrivée de nombreux nouveaux acteurs dans le Green Deal Cantines Durables. Pour information, les outils techniques utiles à la labellisation des cantines sont imprimés et distribués aux cantines lors des visites de terrain : cela implique que ceux-ci sont moins téléchargés pour impression.

2. NEWSLETTERS ET EMAILINGS

Globalement, la Cellule Manger Demain poursuit la diffusion de ses 3 newsletters d'information, chacune étant spécifique à un public cible :

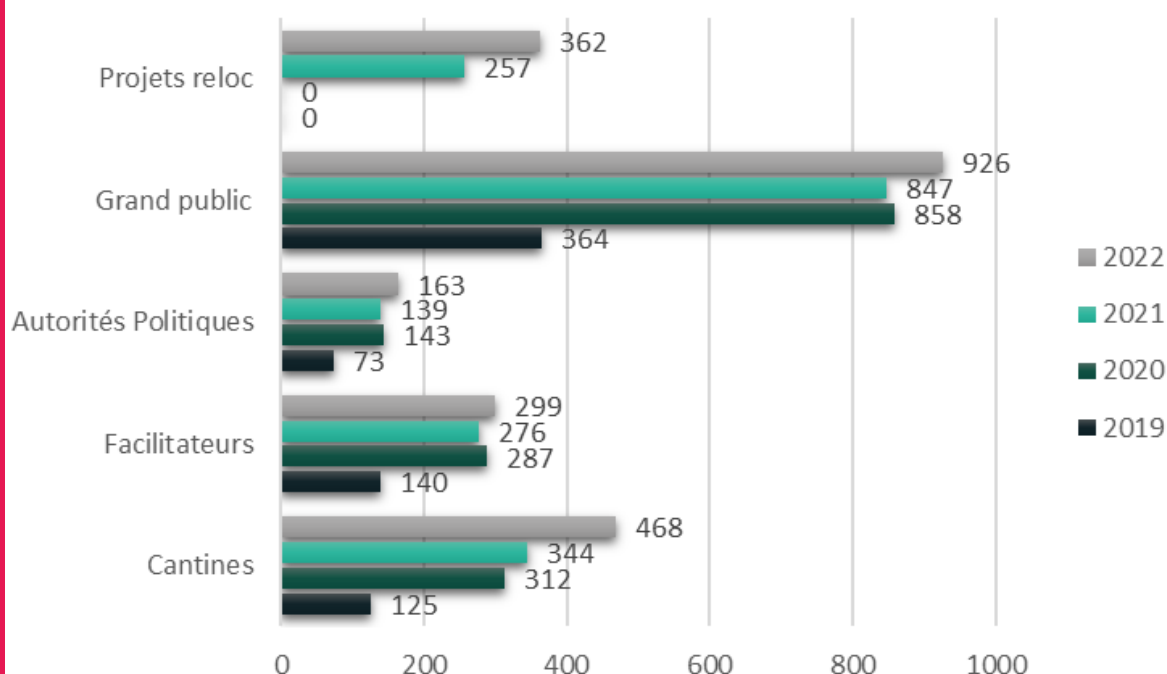


NSL « MANGER DEMAIN »	NSL « CANTINES DURABLES »	NSL « RELOCALISATION »
Grand public	Communauté Green Deal	Porteurs, partenaires, experts 46projets



Voici un graphique qui expose l'évolution du nombre d'abonnés pour chaque profil de lecteur : ils évoluent positivement en 2022 pour chaque profil. Découvrez ci-après le détail des lecteurs réel pour chaque type de newsletter.

récepteurs des newsletters - évolution en nombre



NEWSLETTER MANGER DEMAIN

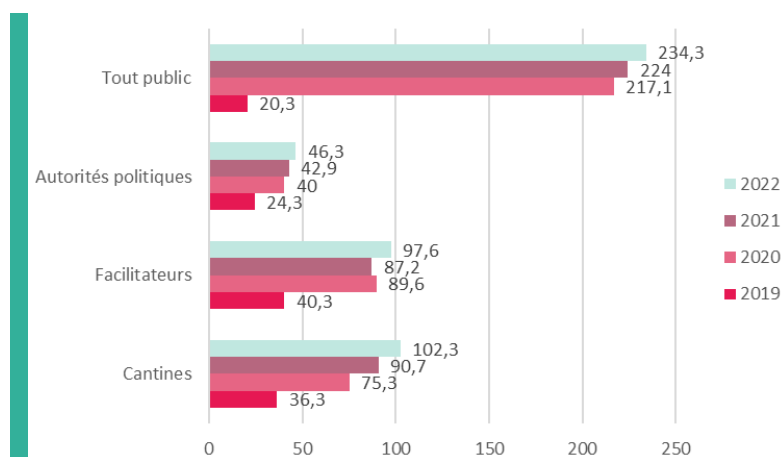
OBJECTIF REPORTÉ DE 2021 : 12 NEWSLETTERS ET 1200 ABONNÉS

→ **4 newsletters** Manger Demain diffusées en 2022 et **1856 abonnés**.

En lien avec la production d'articles d'information, le nombre de newsletter grand public a chuté en 2022, l'équipe étant fortement prise par son travail de terrain. En 2023, nous souhaiterions pérenniser la diffusion d'une newsletter Manger Demain tous les 2 mois, soit 6/an. En effet, il apparait essentiel de privilégier une diminution au profit de 6 newsletters de qualité en lien avec nos articles d'information qui eux-aussi passeraient à 6 minimum en 2023. Par ailleurs, nos publics, Green Deal notamment, recevant les newsletter cantines

durables et Manger Demain, le nombre cumulé pour eux atteindrait 18 newsletters en 2023 : pour privilégier une bonne lecture, cela nous semble un maximum afin de ne pas les noyer.

GRAPHIQUE STATISTIQUE ÉVOLUTION NOMBRE RÉEL DE LECTURE PAR PROFIL



Perspectives :

→ En moyenne 6 newsletters par an et 2000 abonnés.

NEWSLETTER GREEN DEAL CANTINES DURABLES

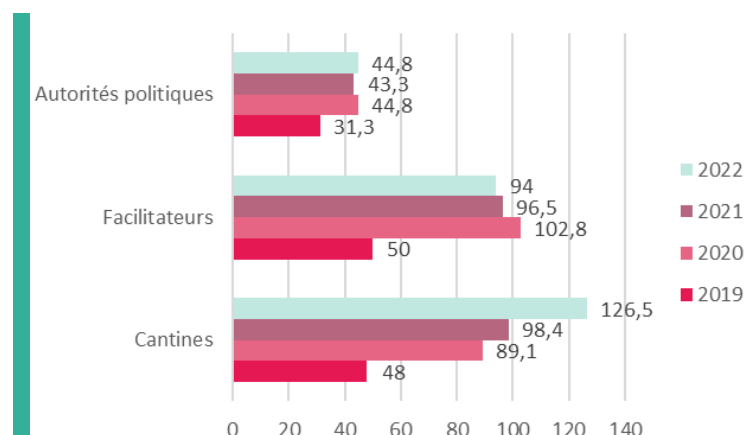
OBJECTIF REPORTÉ DE 2021 : 12 NEWSLETTERS

→ **8 newsletters** Green Deal Cantines Durables diffusées en 2022

Vu le retour en puissance des équipes sur le terrain, une réadaptation de la communication via les newsletters est nécessaire. En effet, contrairement aux années précédentes, les CMT reprennent la main sur une série de communication directes sur les événements Green Deal et expertises, ce qui réduit le besoin en newsletters. Par ailleurs, les attentes étant également de plus en plus gérées directement par l'équipe, le besoin en réponses collectives a diminué.

Afin de stabiliser les diffusions en 2023, nous souhaiterions redévelopper des fiches bonnes pratiques et avancées inspirantes : celles-ci seront en lien avec les critères du Label pour aider les cantines dans leur processus d'accompagnement.

GRAPHIQUE STATISTIQUE ÉVOLUTION NOMBRE RÉEL DE LECTURE PAR PROFIL



Au niveau des statistiques des lecteurs : on constate une nette augmentation des cantines, toujours dû à l'arrivée de nouveaux signataires dans le processus. Par ailleurs, il est vrai que les contenus proposés dans la newsletter sont majoritairement orientés pour un profil cantines : c'est pourquoi il n'est pas étonnant de voir les profils facilitateurs et autorités politiques diminuer.

Perspectives :

→ En moyenne 12 newsletters par an et 1000 abonnés (930 en 2022)

NEWSLETTER RELOCALISATION

OBJECTIF REPORTÉ DE 2021 : 6 NEWSLETTERS

→ **7 newsletters** relocalisation diffusées en 2022

Depuis son lancement, la newsletter inter-projets est très appréciée des porteurs de projets : elle n'a cessé d'augmenter en nombre de lecteurs.

GRAPHIQUE STATISTIQUE ÉVOLUTION NOMBRE RÉEL DE LECTURE PAR PROFIL



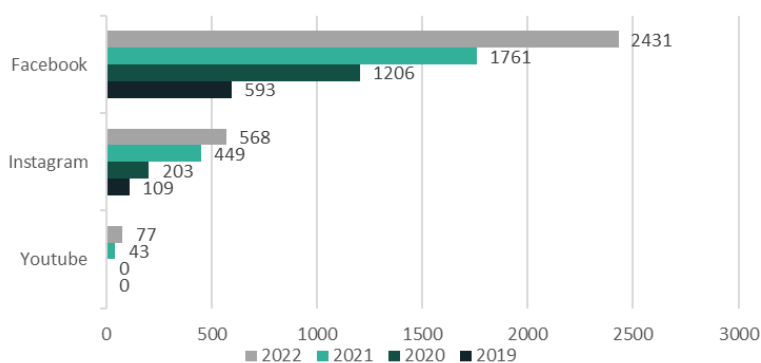
Perspectives :

→ En moyenne 6 newsletters par an et 400 abonnés (362 en 2022)

3. RÉSEAUX SOCIAUX

La Cellule Manger Demain dispose d'un compte sur [Facebook](#), [Youtube](#) et [Instagram](#). Elle partage également un compte [LinkedIn](#) avec le Collège des Producteurs.

En quelques chiffres voici l'évolution des abonnés sur les 3 réseaux.



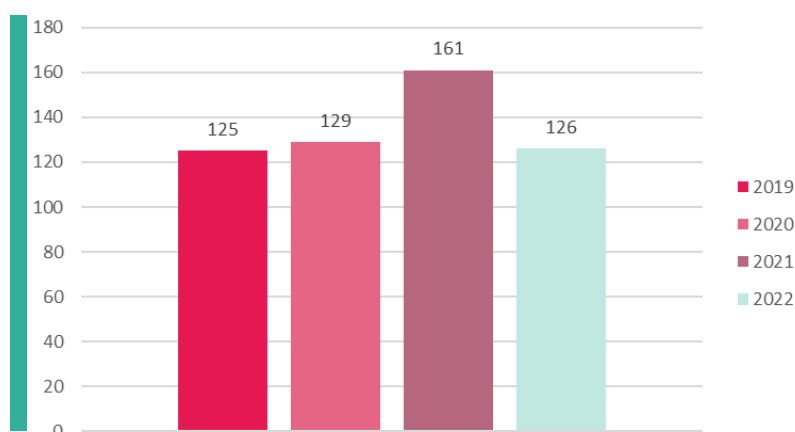


FACEBOOK

Facebook est le premier réseau social sur lequel nous avons été actif, il est par ailleurs le média social que nous utilisons le plus car nous y retrouvons davantage nos publics actuels (vu la moyenne d'âge, le profil professionnel des acteurs, le mode d'utilisation majoritairement via des ordinateurs, etc.).

→ En 2022, nous comptabilisons **126 publications** diffusées sur notre page et **2431 abonnés**.

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU NOMBRE DE PUBLICATIONS PAR AN :



A la vue de ces chiffres, nous pouvons remarquer que Facebook est un réseau social sur lequel nous sommes constants : nous sommes dans la bonne fourchette du nombre de publications idéal par an qui se situe entre 2 et 3 publications / semaine en moyenne (soit un nombre variant entre 104 et 156 publications par an). L'année 2021 avait été particulièrement riche en publications, toutefois il faut garder en tête que sont comptabilisés dans les chiffres, les diffusions d'offres d'emploi, les relais d'opportunité dont le nombre est extrêmement variable.

Perspectives :

- 3000 abonnés Facebook
- En moyenne 2 publications / semaine minimum
- 12 stories / an repartagée via Instagram



INSTAGRAM

Instagram est le deuxième réseau sur lequel nous nous sommes lancés en 2019 : il nous semblait vraiment approprié à nos missions de terrain desquels nous pouvions visibiliser de nombreux retours photos.

Malheureusement, suite à la situation covid décrite dans les précédents rapports annuels et l'arrêt des missions de terrain, formations, événements, etc. L'apport en contenu a été freiné. Nous avons tenté durant cette période de créer des visuels mais cela ne collait pas à l'essence d'Instagram et au contenu que nous souhaitions y proposer.

Malgré la reprise début 2022, le compte est resté dormant pour le moment, les priorités en communication ayant été repositionnées sur d'autres tâches dont le développement d'une série de nouvelles missions (relocalisation, communication nouveau Green Deal Cantines Durables, plan de communication circuit court et sensibilisation au gaspillage alimentaire).

→ En 2022, nous comptabilisons **3 publications** diffusées, **10 stories** et **568 abonnés**.

Perspectives :

- 1000 abonnés Instagram
- 1 publication toutes les 2 semaines
- 12 stories / an
- Une stratégie de redynamisation du compte a été imaginée en lien avec la mission circuits courts. Elle sera appliquée courant 2023. Celui-ci devrait permettre de toucher un nouveau public assez large : des citoyens consom'acteurs.



YOUTUBE

Nous avons créé notre chaîne Youtube en mai 2020 dans le but principal de pouvoir y logger nos vidéos de façon durable dans le temps et ainsi en garantir un accès permanent à nos publics. Par ailleurs, cela nous permet également de les insérer sur le portail Manger Demain sans le ralentir.

→ En 2022, nous comptabilisons **11 vidéos** diffusées sur un total de **45 en ligne** et **77 abonnés**.

De ces chiffres, nous constatons que Youtube n'est pas un réseau social où le public s'abonne, probablement du fait que le contenu est accessible de façon permanente sans engagement. Nous soulignons également la richesse et l'utilité de notre chaîne qui ne compte pas moins de 45 vidéos répertoriées.

Perspectives :

- 100 abonnés Youtube
- 5 vidéos / an Youtube

4. RELATIONS PRESSE



Cette année 2022, plusieurs communications importantes à destination de la presse ont été diffusées. On note notamment l'organisation d'une conférence de presse à succès pour annoncer la mission circuits courts le 11 octobre 2022. Lors de celle-ci, pas moins d'une dizaine de médias étaient présents, allant de la presse écrite à la presse télévisuelle en passant par des médias professionnels et généralistes.

VOICI UN APERÇU DES COMMUNICATIONS VERS LA PRESSE DIFFUSÉES EN 2022 :

- 10/12/21 | Communiqué de presse : Prolongation et renforcement des missions de la Cellule Manger Demain, dont le Green Deal Cantines Durables ([voir](#)) ;
- 04/02/22 | Communiqué de presse : Du local au menu de nos collectivités : lancement d'un coup de pouce financier pour soutenir la transition ! ([voir](#)) ;
- 18/02/22 | Invitation à la presse | Des resto' locaux : l'ambition d'une rencontre inédite entre fourches et fourchettes en Wallonie. ([voir](#)) ;
- 24/03/22 | Invitation à la presse | Découvrez les 5 cantines en lice pour la dernière étape du concours du Green Deal Cantines Durables ([voir](#)) ;
- 25/07/22 | Communiqué de presse : Foire de Libramont 2022 - Lancement d'une pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire ([voir](#)) ;
- 05/10/22 | Invitation à la presse | Le secteur bio, vrac et circuit court tire la sonnette d'alarme ! ([voir](#)) ;
- 11/10/22 | Communiqué de presse | Les secteurs de la distribution vrac, bio et circuit court se mobilisent face aux crises : des actions se dessinent ([voir](#)).

Suite à ces sorties, mais également grâce aux communications qui émanent directement des acteurs qui gravitent autour de nous, ce ne sont pas moins de **33 références médias** que nous avons répertoriés cette année (29 pour l'année 2021). Antérieurement, nous comptabilisions davantage de sorties sur le Green Deal Cantines Durables du fait des séances de signatures en 2019 et 2020).

Nous nous stabilisons donc autour de 30 références par an : indicateur que nous gardons comme perspective pour 2023.



ZOOM SUR QUELQUES SORTIES PRESSE :



Extrait de l'article « [Des légumes glanés chez des agriculteurs solidaires](#) » rédigé par Sophie Mignon et publié dans Le Soir.

« Vivifiés par un vent glacial qui transporte une odeur de chou et le bruit sourd de l'imposant engin agricole, cinq glaneurs, dont les bottes en caoutchouc et les gants ne suffisent plus à repousser le froid, ramassent dans un champ hesbignon à peine dénudé par la récolteuse les choux de Bruxelles que la machine a oubliés. Ils sont bénévoles ou employés d'associations et leur collecte profitera à leurs bénéficiaires. »

Extrait de l'article « [Speed-meeting à Ciney : coups de cœur entre producteurs et chefs de cantines](#) » publié par matélé.

« Mercredi, à Ciney, dans la grande salle du Domaine d'Achène, des couples se sont formés grâce à un speed-meeting. Dans cette version du speed-dating, on ne rencontre pas l'amour mais un futur collaborateur. Pendant 20 minutes, producteurs locaux et représentants de cantines de la Région Wallonne se rencontrent et échangent. Ces deux secteurs ont parfois du mal à collaborer mais ont pourtant le même objectif : plus de produits locaux dans l'offre alimentaire. »



Extrait de l'article « [Prix Green Deal pour la cuisine des crèches](#) » publié par L'avenir.

« Green deal, c'est vraiment chouette, parce que c'est du soutien au quotidien, des conseils concrets pour concocter des plats plus sains et surtout aussi des formations régulières pour apprendre à limiter son impact sur l'environnement, limiter le gaspillage, favoriser le circuit court. Et c'est dingue ce qu'on peut obtenir comme résultats ! Je me souviens encore des seaux de nourriture gaspillée à mon arrivée ! Nous avons drôlement réduit le nombre de déchets. » Jean-Marc Collette

Extrait de l'article « [La grande distribution vend des prix, nous, on vend des produits](#) » rédigé par Marie-France Vienne et publié dans Le Sillon Belge.

« Les secteurs du bio, du vrac et du circuit court sont autant de forces de proposition dont la perception par les consommateurs souffre d'une image erronée : trop chers, inaccessibles, compliqués, peu attractifs, trop limités au niveau de l'offre. Ces commerces constituent « la vitrine des producteurs et des artisans sans lesquels on



Perspectives :

- 1 revue de presse / mois pour l'équipe
- 30 articles qui parlent de nous ou de nos projets / an

PARTENARIATS

GOUTEZ MAGAZINE

Nous avons un partenariat avec la FCCWB et rédigeons dans ce cadre un article dans les différentes éditions du magazine. Voici un aperçu des articles parus en 2022 :

- Décembre 2021 – Article « Le Green Deal Cantines Durables réouvert pour soutenir et généraliser les pratiques durables en restauration collective » [pg 26 du PDF](#) ;
- Mars 2022 – Article « Immersion au sein de la dynamique du Green Deal et du Label Cantines Durables » [pg 26 du PDF](#) ;
- Juin 2022 – Article « Soutenons la relocalisation de notre système alimentaire pour des denrées produites et transformées localement aux menus des collectivités » [pg 26 du PDF](#) ;
- Septembre 2022 – Article « Pour du local au menu des cantines, on s'engage ! Soutenez la pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire » [pg 35 du PDF](#).

5. ÉVÉNEMENTIEL

ON REMET LE COUVERT !



Le 8 décembre 2021, les signataires du Green Deal Cantines Durables et acteurs intéressés de le devenir ont été nombreux à participer à l'événement annuel « On remet le couvert » organisé en virtuel. Malgré le format de vidéo-conférence pour lequel nous avons dû opter en raison du contexte sanitaire, ils ont toutes et tous joué le jeu et fait de cette matinée un moment unique : [découvrez le compte-rendu de la journée sur ce lien](#).

Bien décidé à rassembler nos signataires et à remettre le couvert comme il se doit, l'événement annuel s'est organisé dans sa seconde partie le 30 mars 2022. A cette occasion, les participants ont pu déguster les recettes des finalistes du concours « Les Cantinades » et voter pour celle qu'ils trouvaient la plus durable selon une série de critères.



Des tables de discussions ont également permis aux acteurs présents d'échanger leurs trucs et astuces pour avancer pas à pas dans leur transition vers une alimentation durable. L'ensemble des contenus de cette journée sont [disponibles sur ce lien](#).



Perspectives :

→ En mars 2023 une série de nouvelles cantines seront labellisées : nous souhaiterions les mettre à l'honneur et partager les bonnes pratiques lors d'une nouvelle édition.

FOIRE DE LIBRAMONT 2022

Le 29 juillet 2022, à l'occasion de la Foire de Libramont, nous lançons avec de nombreux acteurs partenaires une pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire.

Nous avons tenu un stand sur l'espace de la Ministre Tellier sur lequel nous avons présenté la pétition et recueillies pas moins de 863 signatures sur 4 jours.



Découvrir l'aftermovie sur notre chaine Youtube.

Outre la signature de la pétition, nous avons coorganisé une conférence sur les terres publiques agricoles avec Terre-en-vue ainsi qu'un show-cooking pour faire découvrir la cuisine durable en restauration collective avec Biowallonie et l'Apag-W.



PARTICIPATION À D'AUTRES ÉVÉNEMENTS



Au-delà de ces gros événements, la Cellule Manger Demain a participé à de nombreux autres événements en tant qu'orateur ou autre (Foire de Battice, Namur Demain, Nourrir le cœur du Condroz, Nourrir le cœur du Hainaut...). Nous pouvons constater que la dynamique Manger Demain gagne en notoriété et ce, également au-delà de nos frontières wallonnes (cfr représentations exposées dans la partie coordination de ce rapport).

Les événements liés au Green Deal type formations, rencontres de l'approvisionnement, etc. sont détaillés plus haut (cfr p24-32).

Perspectives :

- Proposer un événement grand public d'ici la fin du subside
- Organiser une journée dédiée aux écoles dans le cadre de notre mission de sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- Revoir notre concours « Imag'Ine l'alimentation durable » : l'édition lancée en 2022 s'étant étendu jusqu'en 2023, nous détaillerons les résultats dans le prochain rapport.

Défis prévus pour 2023

- ✓ Créer le plan de communication 2023 et réajuster les temps de travail disponibles au sein de l'équipe communication pour équilibrer la charge de travail en vue d'assurer l'opérationnalisation de la communication.
- ✓ Assurer le développement de la communication liée aux nouvelles missions confiées à la Cellule Manger Demain (Circuit court / sensibilisation au gaspillage) auprès des publics cibles ;
- ✓ Poursuivre et pérenniser les actions de communication sur les missions Green Deal Cantines Durables et projets relocalisation selon les objectifs fixés pour l'année 2023
- ✓ Concevoir en partenariats avec Nourrir la Wallonie et de nombreuses autres initiatives un festival grand public sur l'alimentation durable en Wallonie (2e semestre).



Et la suite ... ?

Elle sera à découvrir dans notre prochain rapport annuel !