



CONVENTION DE TRANSITION ECOLOGIQUE



Pour une transition de la restauration collective vers une alimentation plus durable.

Table des matières

INTRODUCTION.....	3
Article 1. OBJET	5
Article 2. PARTIES IMPLIQUEES	5
Coordination et suivi	5
Les signataires	5
Article 3. OBJECTIFS GENERAUX ET SPECIFIQUES	6
Article 4. ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES	6
Article 5. DUREE DE LA CONVENTION	8
Article 6. ADHESION, EXCLUSION ET RETRAIT	8
Adhésion.....	8
Exclusion	8
Résiliation et retrait.....	8
Article 7. MODIFICATION	8
Article 8. DONNEES PERSONNELLES	9
Article 9. UTILISATION DU LOGO GREEN DEAL CANTINES DURABLES	9
SIGNATURE	10

INTRODUCTION

Dans le cadre du Plan de relance, et sur proposition de la Ministre wallonne de l'Environnement en charge du développement durable, le Gouvernement de Wallonie a marqué son accord sur la note qui avait pour objet **le soutien et l'amplification de l'accompagnement des cantines durables**. Pour atteindre des résultats ambitieux, en matière de généralisation des pratiques durables dans les cantines, un plan de travail en 4 activités a été validé pour :

- ✓ Développer l'approvisionnement local des cantines ;
- ✓ Accompagner techniquement les cantines ;
- ✓ 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.

Considérant les enjeux environnementaux, sociaux et économiques de l'alimentation ;

Considérant l'importance de l'alimentation hors domicile dans l'alimentation quotidienne d'une partie de la population ;

Considérant le potentiel de diffusion des changements de comportement des usagers de la restauration collective ;

Considérant que selon l'ICLEI – Local Governments for Sustainability ¹, 1 € investi dans les écoles pour des repas durables engendre plus de 6€ en retour social sur investissement et qu'il précise également que l'accès à une alimentation durable est l'un des outils les plus puissants que les gouvernements ont à leur disposition pour renforcer l'économie locale ;

Considérant la deuxième Stratégie Wallonne de Développement Durable, la Stratégie Manger Demain, le plan REGAL de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire, le Plan de développement de la production biologique en Wallonie à l'horizon 2030, le Plan de Relance ;

Considérant qu'un processus collectif, dynamique et collaboratif permet de stimuler la transition écologique dans les cantines de collectivité, grâce à l'engagement volontaire de différents acteurs concernés à mener des actions concrètes ;

Vu le Référentiel établi en concertation avec les acteurs du système alimentaire wallon, intitulé « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » ;

Vu l'inscription de ce référentiel au sein de la Stratégie Manger Demain ;

Vu l'adoption par le Gouvernement wallon de la Stratégie Manger Demain « vers un système alimentaire durable en Wallonie » le 30 novembre 2018, et en particulier sa mesure 8 et son annexe II ;

¹ ICLEI – Local Governments for Sustainability is a global network of more than 1,750 local and regional governments committed to sustainable urban development. Active in 100+ countries, we influence sustainability policy and drive local action for low emission, nature-based, equitable, resilient and circular development.

Vu le vote à l'unanimité par le Parlement Wallon du décret du 2 mai 2019 modifiant le décret du 27 juin 2013 relatif à la stratégie wallonne de développement durable ;

Vu l'adoption par le Gouvernement wallon des fiches 212 « Soutenir et amplifier l'accompagnement des cantines durables » et 213 « Amplifier la sensibilisation des collectivités aux sources d'approvisionnement locales et durables » du plan de Relance le 14 juillet 2021 ;

Il est proposé de mobiliser les acteurs de la restauration collective sur base d'une convention de transition écologique appelée « Green Deal Cantines Durables ».

Article 1. OBJET

Le présent Green Deal porte sur l'alimentation pratiquée dans les cantines de collectivité situées en Wallonie.

Il concerne les cantines de tous les milieux de vie : crèches, écoles, hautes écoles, universités, centres de sport et de loisirs, hôpitaux, maisons de repos, résidences-services, entreprises, administrations, prison, etc.

Tous les types de cantines sont concernés, peu importe :

- ⇒ Le type de gestion (autonome, concédée ou mixte) ;
- ⇒ L'emplacement de la cuisine (interne ou externe) ;
- ⇒ Le type de services (repas chaud/froid, repas du midi/soir, etc.) ;
- ⇒ Le nombre de repas servis.

Par extension, il couvre également l'alimentation proposée sous forme de snacks et/ou sandwiches dans les collectivités, ainsi que lors d'évènements organisés par celles-ci (réunions, etc.).

Par contre, ce Green Deal ne concerne pas les restaurants, qui contrairement aux cantines ne s'adressent pas aux membres d'une collectivité mais aux particuliers considérés individuellement et de façon non récurrente. Cette exclusion ne concerne toutefois pas les restaurants sociaux qui s'adressent au même public de manière récurrente.

Article 2. PARTIES IMPLIQUEES

Les parties impliquées dans ce Green Deal sont les suivantes :

Coordination et suivi

Afin de mener à bien ces différentes missions, la Wallonie a souhaité confier d'une part le pilotage stratégique et la coordination des actions à la Direction du Développement Durable du Service Public de Wallonie et d'autre part l'opérationnalisation sur le terrain à la Cellule Manger Demain (Asbl Socopro). Cette dernière assure donc la mise en œuvre du dispositif et l'accompagnement des signataires (au même titre que le Label Cantines Durables).

Les ressources nécessaires à la bonne exécution de ces missions sont garanties sur la durée du Green Deal par le Ministre de l'Environnement et de la Transition écologique, co-initiateur de ce Green Deal.

Pour l'appuyer dans ses orientations, un pool d'experts et de partenaires sont mobilisés.

Les signataires

Les signataires sont les personnes physiques et morales qui adhèrent au Green Deal et s'engagent à mettre en œuvre les engagements repris dans le présent document, au titre d'une des catégories suivantes :

- ⇒ Les cantines (tous les milieux de vie offrant une restauration collective en Wallonie)
- ⇒ Les cuisines centrales et sociétés de catering (cuisines qui desservent plusieurs sites)
- ⇒ Les autorités politiques (provinces, communes, CPAS)
- ⇒ Les acteurs de l'approvisionnement et de la logistique (producteurs, transformateurs, distributeurs).

Article 3. OBJECTIFS GENERAUX ET SPECIFIQUES

L'objectif du Green Deal est d'augmenter de manière significative le nombre de cantines de collectivité menant une politique d'alimentation contribuant à la transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. Pour atteindre des résultats ambitieux, en matière de généralisation des pratiques durables dans les cantines, le Green Deal vise :

- ⇒ La généralisation du Label Cantines Durables (chaque cantine dépose une candidature au Label au plus tard 18 mois après le début de son accompagnement) ;
- ⇒ Le développement de l'approvisionnement local des cantines. Deux indicateurs de résultat ont été fixés pour mesurer l'efficacité du dispositif :
 - D'ici 2030, 50% des repas des cantines wallonnes seront issus de produits wallons.
 - D'ici 2030, 20% des repas des cantines wallonnes seront issus de produits biologiques wallons.

Les objectifs environnementaux, sociaux et économiques poursuivis par ce Green Deal s'inscrivent dans les objectifs du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ».

Six axes sont ainsi définis :



Article 4. ENGAGEMENTS DES SIGNATAIRES

Par leur signature, les parties s'engagent à atteindre, au minimum, les engagements généraux et spécifiques décrits ci-après en faveur de la transition vers un système alimentaire plus durable dans les cuisines de collectivité.

Par ailleurs, chaque signataire s'engage également à communiquer sur son inscription dans le Green Deal Cantines Durables et sur le travail qui sera mené vers une offre alimentaire plus durable au sein de la cantine.

POUR LES CANTINES

Pour les cantines, le Green Deal Cantines Durables est l'opportunité d'opérer une transition vers une offre alimentaire plus durable. Il s'agit de :

1. Mettre en place un Comité Manger Demain (équipe projet) et organiser régulièrement des réunions (min 1/trim). Les premiers Comités pourront être animés par votre chargé.e de mission territoriale si nécessaire.

2. S'investir pleinement dans une perspective d'obtention du Label Cantines Durables (à minima le niveau 1) et de développement d'un approvisionnement plus durable et local. En ce sens, la cantine sera coopérative dans son suivi et lors des grandes étapes de celui-ci (évaluation, diagnostic, caractérisation de la demande, etc.).

Dans la perspective de dépôt d'une candidature au Label, vous acceptez implicitement de collaborer avec le gestionnaire du dispositif de labellisation. Cela implique notamment de :

- ✓ Garantir à l'organisme chargé de la vérification du respect des critères le libre accès à la cuisine (qu'elle soit en gestion autonome ou concédée, interne ou externe) et à la salle de repas de votre cantine ;
- ✓ Coopérer avec les opérateurs du label et répondre aux éventuelles demandes d'information complémentaires ;
- ✓ Produire un bref rapport annuel ;
- ✓ Participer aux enquêtes d'évaluation du dispositif.

En outre, si votre cantine est gérée ou desservie par une société de catering ou une cuisine centrale, il vous sera demandé de signer [une convention](#) visant à établir les engagements mutuels de la cantine et de la cuisine centrale/société de catering et ce afin d'éviter tout malentendu au cours du processus.

3. Définir les échéances et les actions envisagées, la cantine aura réalisé un plan de travail au plus tard 6 mois après le début de la présente convention. Outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES CUISINES CENTRALES ET SOCIETES DE CATERING

Pour les cuisines centrales et sociétés de catering le Green Deal Cantines Durables leur permettra de mobiliser leurs cantines clientes autour de leur projet d'alimentation durable. Elles seront le moteur du changement et donneront l'impulsion nécessaire.

Pour définir les grandes lignes et coucher sur papier les actions envisagées, la cantine aura réalisé un plan de travail au plus tard 3 mois après le début de la présente convention. Outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES AUTORITES POLITIQUES

Pour les autorités politiques le Green Deal Cantines Durables est un outil leur permettant de mobiliser les cantines attachées à leurs services autour de leur projet d'alimentation durable. Elles seront le moteur du changement et donneront l'impulsion nécessaire, particulièrement si elles sont à la manœuvre de l'approvisionnement par voie de marché public.

Pour définir les grandes lignes et coucher sur papier les actions envisagées, l'autorité politique aura réalisé un plan de travail au plus tard 6 mois après le début de la présente convention. Si l'autorité politique est le pouvoir adjudicateur des marchés alimentaires, outre ce document de travail, un fichier de caractérisation de la demande en produits alimentaires

de l'établissement sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

POUR LES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT ET DE LA LOGISTIQUE

Pour les acteurs de l'approvisionnement, le Green Deal Cantines Durables est l'opportunité de fournir les collectivités en produits locaux.

Afin de permettre à la Cellule Manger Demain d'effectuer une mise en lien avec les cantines, un fichier de caractérisation de l'offre en produits alimentaires du producteur sera correctement complété et renseignera toutes les informations demandées.

Article 5. DUREE DE LA CONVENTION

Ladite convention débute le pour se clôturer 18 mois plus tard.

Article 6. ADHESION, EXCLUSION ET RETRAIT

Adhésion

Pour adhérer au Green Deal, il est **obligatoire** de rendre les documents ci-dessous complétés et dans **le respect des délais** :

- La présente convention dûment signée par l'ensemble des membres du Comité Manger Demain de l'établissement.
- Le fichier de caractérisation de la demande ou de l'offre (sauf autorités politiques qui seraient non-concernées).

Exclusion

Dans le cadre de la présente convention, seront exclues les parties n'ayant pas remis les documents obligatoires dans les délais précisés. Seront également exclues les cantines dont la progression est impraticable, et ce pour n'importe quel motif, afin de laisser la possibilité à d'autres cantines de bénéficier de l'accompagnement et d'aboutir à des résultats concrets.

Résiliation et retrait

Toute partie souhaitant se retirer du Green Deal le notifie par voie postale ou électronique à la Cellule Manger Demain. La notification entraînera la résiliation de la partie de la liste officielle des signataires, le retrait du site internet ainsi que des dispositifs d'échanges d'informations accessibles aux parties et la fin de l'accès aux services dispensés dans le cadre du Green Deal.

Article 7. MODIFICATION

Toute demande de modification de la présente convention doit être notifiée à l'autre partie. Celle-ci a 90 jours à compter de la notification de la demande de modification pour rendre un avis.

La partie qui ne remet pas d'avis dans les 90 jours est considérée comme ayant donné un avis favorable.

Article 8. DONNEES PERSONNELLES

En signant la présente convention, vous marquez votre accord pour que la Cellule Manger Demain puisse disposer de vos données à caractère personnel récoltées dans le cadre du Green Deal Cantines Durables et les utiliser dans ce même cadre. Vos coordonnées de contacts et vos données relatives à la demande en produits locaux pourront être utilisées sur les sites mangerdemain.be et cliclocal.be de façon à assurer votre mise en réseau avec d'autres acteurs signataires. Vous pouvez à tout moment accéder à et/ou rectifier vos données en contactant votre chargé.e de mission territoriale.

Pour les cantines concernées par le Label, vous consentez à ce que le Service Public de Wallonie traite vos données dans le cadre du dispositif de labellisation Cantines Durables. Après obtention du Label, vos coordonnées générales ainsi que d'autres supports de promotion pourront être diffusés. Vous pouvez à tout moment retirer votre consentement concernant la diffusion totale ou partielle de vos données en nous contactant via votre chargé.e de mission territoriale.

Article 9. UTILISATION DU LOGO GREEN DEAL CANTINES DURABLES

En tant que signataires du Green Deal Cantines Durables et dans le cadre des actions que vous menez vers une alimentation plus durable, vous êtes vivement encouragés à communiquer sur vos démarches. Pour ce faire, le logo « Green Deal Cantines Durables » ainsi que d'autres supports de communication sont à votre disposition.



Il vous est toutefois demandé d'utiliser ces supports de manière responsable dans la lignée de vos actions de transition. Lorsque vous communiquez en faisant mention du Green Deal et/ou en utilisant le logo, merci d'en informer votre chargé.e de mission territoriale.

L'autorisation d'utilisation du logo est liée à votre participation au Green Deal Cantines Durables. Une fois le projet finalisé d'autres moyens de communication vous seront proposés : via le Label Cantines Durables ou via un logo précisant la période de participation.

Le logo « Label Cantines Durables » quant à lui ne peut être utilisé qu'une fois le Label octroyé et dans les conditions spécifiques décrites dans le vademécum des critères du Label.



Article 10. Charte des acteurs de l'approvisionnement et de la logistique signataires du Green Deal Cantines Durables.

Contexte

En s'inscrivant dans la stratégie [Manger Demain](#) et [Food Wallonia](#), le Green Deal Cantine Durable a pour objectif d'accompagner les cantines vers des pratiques plus durables.

En effet, la restauration collective présente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire.

Ce secteur touche une large partie de la population : de manière quantitative (avec plus de 200 000 repas chauds servis par jour) et manière qualitative (de par les différents milieux de vie et catégories sociales qu'il touche).

Il permet une approche multi dimensionnelle (santé, environnement, économie, éducation, ...) et une diffusion de la culture de changement de comportements au travers de la sensibilisation des usagers.

Une des orientations phares du green deal est de travailler avec les producteurs, transformateurs, porteurs de valeurs et acteurs de notre transition alimentaire. Ils sont donc des acteurs cruciaux du green deal.

Cette charte constitue **la vision partagée** par les acteurs de l'approvisionnement engagés dans le Green Deal Cantines Durables et les fournisseurs des cantines subsidiées du « Coup de Pouce Du Local dans l'Assiette ». Ces valeurs sont issues du [référentiel](#) pour un système alimentaire durable en Wallonie.

Valeurs communes

1. Garantir la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable.

En s'engageant dans le Green Deal Cantines Durables, les acteurs de l'approvisionnement et de la logistique démontrent une réelle volonté de destiner leur production au marché local et de travailler avec les collectivités. En destinant leurs produits aux collectivités, ils les rendent accessibles à une grande diversité de profils socioculturels.

2. Contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens

Les signataires s'engagent à proposer des produits sains, adaptés à une alimentation diversifiée et répondant aux besoins des différents publics cibles.

Le Green Deal, en mettant en relation des cantines et des acteurs de l'approvisionnement permet également à recréer de la proximité et de la convivialité entre ceux-ci. Cela vise à promouvoir une découverte et une valorisation des différents métiers de l'agriculture et de l'alimentation.

3. Générer de la prospérité socio-économique

Efficacité et équité socio-économique

Les structures de production, transformation et distribution, sont à taille humaine avec comme éthique, la primauté des personnes et du travail sur le capital dans la répartition des revenus.

Les prix proposés sont des prix justes, qui permettent une rémunération juste à chaque travailleur de la chaîne alimentaire et à chaque entreprise d'avoir une activité économique viable.

Ancrage territorial

La relocation de l'approvisionnement des cantines a pour but de réduire la dépendance de notre système alimentaires aux importations et permettre le développement et la structuration des filières agricoles wallonnes et la création d'emploi rémunérateurs.

4. Préserver l'environnement

La préservation et la restauration de notre environnement sont des enjeux essentiels pour l'avenir de notre société. Les produits proposés par les acteurs de l'approvisionnement se doivent d'avoir un impact environnemental réduit tout au long de leur cycle de vie. Les méthodes de production et de commercialisation s'inscrivent dans une démarche écologique, dans le respect du vivant.

5. Offrir un niveau de connaissance et de compétence élevé en matière de système alimentaire durable

Les acteurs de l'approvisionnement s'engagent à la grande transparence sur la provenance de leurs matières premières et sur les méthodes de productions/transformation utilisées.

6. Mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces

Il s'agit de montrer que des alternatives au modèle dominant basé sur des volumes importants, de nombreux intermédiaires et des prix écrasés sont possibles, en faisant la promotion d'une diversité de modes de production et de commercialisation. Pour cela, l'approvisionnement en circuit court est le modèle préconisé. C'est à dire un circuit de commercialisation à valeur ajoutée où les produits ont transité idéalement via 1 intermédiaire maximum, entre le producteur et la collectivité, et issus de productions locales.²

Au travers de co-construction et de gouvernance collective, on redéfinit l'implication des différents acteurs dans leur pouvoir d'action à façonner notre système alimentaire pour répondre aux besoins de tous.te.s.

² La valeur ajoutée des intermédiaires est soumise à l'appréciation du comité de sélection.

Critères

- Mon exploitation, atelier de transformation et/ou mon siège social est basé en région wallonne.
- Mon exploitation, atelier de transformation et/ou mon siège social n'est pas coté en bourse.
- Je pratique une activité à taille humaine, avec comme éthique la primauté des personnes.
- Mon activité principale est de produire/fournir une offre alimentaire.
- Je propose des produits sains qui peuvent s'intégrer dans une alimentation équilibrée.³
- J'ai la volonté de commercialiser (une partie) de mon offre en circuit court⁴ et/ou à destination de la distribution locale.
- Je connais l'origine géographique des matières premières et j'identifie clairement l'origine wallonne. Je les communique aux collectivités qui me le demandent.
- Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends aient un impact environnemental réduit tout au long de leur cycle de vie. Les méthodes de production, de transformation et de commercialisation s'inscrivent dans une démarche écologique, dans le respect du vivant.
- Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends soutiennent le développement des filières agricoles locales et rémunératrices. Pour cela :
 - J'utilise des matières premières issues de l'agriculture locale dans la mesure des potentialités de la filière⁵.
 - Je favorise les circuits court et/ou je m'assure de la juste rémunération des différents acteurs de la filière (label Prix Juste, travail en direct avec un producteur ou coopérative de producteurs).
 - Les poissons sont issus d'une pêche ou d'une aquaculture locale, responsable, et ne font pas partie des stocks menacés.

³ Telle que définie par la région Wallonne dans [le référentiel pour un système alimentaire durable en Wallonie](#).

⁴ Entendu ici comme ayant transité par le moins d'intermédiaire possible, chaque intermédiaire apportant une réelle plus-value.

⁵ Laissé à l'appréciation du jury

Coup de pouce « du local dans l'assiette »

Consciente des efforts nécessaires à fournir par les cantines pour relocaliser leur approvisionnement, la Ministre wallonne de l'environnement a décidé de les soutenir grâce à l'opération Coup de pouce « du local dans l'assiette » ! Celle-ci permet à la cantine de bénéficier d'un financement pour s'approvisionner en produits locaux.

L'éligibilité des fournisseurs locaux pour ce Coup de Pouce est déterminée par les critères ci-dessus. **Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des étapes de production, transformation et logistique, devront également respecter ces critères.**⁶

Afin de s'adapter aux réalités du terrain, un jury composé de Biowallonie, de l'Apaq-W, de la Cellule Manger Demain et du SPW – Secrétariat Général – Direction du Développement Durable - délibèrera de tout cas particulier et veillera au soutien des acteurs et des filières.

SIGNATURE

En signant la convention, les parties attestent avoir obtenu et pris connaissance du contenu du Green Deal Cantines Durables et de cette convention. Ils comprennent les objectifs et engagements et y adhèrent.

Fait à, le

Pour le signataire, l'organisme (nom)..... en tant qu' acteur de l'approvisionnement ou de la logistique, représenté par :

NOM/PRENOM/FONCTION + signature

⁶ Partie de la production non locale est autorisée de manière anecdotique.

Info complémentaire ;

Site internet ;

Type de produits proposé aux collectivités ;

Zone de chalandise ;

Volume : petite – moyenne – grosse collectivité

Personne de contact :

Nom

Prenom

Mail téléphone