

## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Manger durable, c'est...

- A. Bannir totalement la viande de mes menus et adopter des régimes végétaliens
- B. Augmenter la part de protéines animales dans mes menus
- C. Diminuer la quantité de viande servie, au profit d'une viande de meilleure qualité

Réponse C

# Quizz



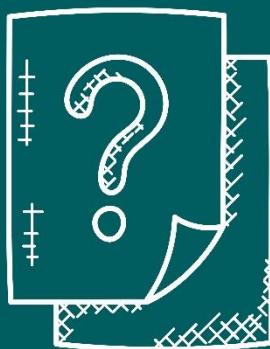
## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Quel(s) sont les avantage(s) des produits issus de l'agriculture biologique ?

- A. Meilleurs pour la santé des consommateurs
- B. Meilleurs pour la santé des producteurs
- C. Meilleur respect du bien-être animal

Toutes les réponses sont bonnes. J'insiste ensuite sur les aspects santé des producteurs qui sont en 1<sup>ère</sup> ligne et qui peuvent développer un tas de maladies...

# Quizz



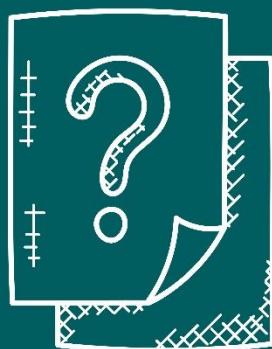
## DEVINETTE

Quel est ce logo ? Que garantit-il ?



Le label « Prix Juste Producteur » est le nouveau moyen d'identifier les produits qui offrent une **rémunération équitable** aux producteurs. Il peut être apposé sur certains produits moyennant certaines conditions, comme le respect d'une charte, la garantie de l'origine locale ou encore la traçabilité des matières premières. En guidant le **consomm'acteur** dans ses achats, le label « Prix Juste Producteur » permet d'opter pour des produits qui favorisent une **agriculture locale**, tout en rendant nos producteurs plus autonomes et indépendants.

# Quizz



## QUESTION OUVERTE

Pouvez-vous citer 4 légumes de saison que l'on retrouve en Wallonie en ce moment ?

Réponses voir nouveau calendrier des fruits et légumes de saison

# Quizz



## QUI SUIS-JE ? REBU POUR ENFANTS

Je suis un aliment délicieusement effrayant, qui suis-je ?



+



Quand j'ai peur, j'ai la...

Réponse : Citrouille

Selon-toi, à quelle période de l'année en mange-t-on ? (Discussion sur la saisonnalité)

Entre août et février

# Quizz



## QUI SUIS-JE ? ENFANTS/ADULTES

Je suis une boisson de couleur noir très riche en vitamine C, qui suis-je ?



Réponse : Le café

Quel Label bleu et vert peut-on retrouver sur le café ?

Que garantie-t-il ?

- Que les denrées sont produites dans des conditions de travail décentes
- Garanti un prix minimum au producteur + une prime du commerce équitable
- Des produits sans OGM
- L'interdiction d'usage de pesticides hautement nocifs

Toutes les réponses sont bonnes

# Quizz



## QUI SUIS-JE ? ADULTES

Je suis issu d'une tradition veille de 8 siècles. Je suis cubique, j'ai du caractère, certains m'aiment doux ou piquant. Je suis parfois associé au sirop de Liège. Je suis un fromage à pâte molle et à croûte lavée est obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé. Je suis le seul fromage AOP de Belgique ! Qui suis-je ?

Le fromage de Herve

## Qu'est-ce qu'une AOP ?

Signe officiel de reconnaissance de qualité européen  
Garantie de la production à la transformation que les étapes sont réalisées dans une zone géographique bien précise avec un savoir-faire reconnu et constaté

# Quizz



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Selon-vous, quelle est la priorité n°1 du conseil de la santé ?

1. Manger plus de fruits et légumes (250gr de fruits par jour et 300gr de légumes)
2. Manger plus de produits céréaliers complets (min 125gr/jour)
3. Limiter le sel et ne pas saler à table
4. Manger des légumineuses minimum 1x/semaine
5. Manger plus de fruits à coque et graines (15 à 25gr par jour)

Réponse 2

Les 5 mesures sont prioritaires mais la priorité 1  
= céréales complètes

# Quizz



CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE  
REPONSE POSSIBLE

En Belgique, chaque citoyen.ne gaspille en moyenne par an :

1. Moins de 10kg
2. Une vingtaine de kg
3. Plus de 30kg

Que mettez-vous en place chez vous pour limiter le gaspi ?

Réponse 2

# Quizz



## CHARADE

Mon premier est la 11<sup>e</sup> lettre de l'alphabet.

Mon second est un chiffre compris entre 1 et 10.

Mon tout est un fruit.

Réponse : cassis

Savez-vous quand se consomme le cassis ?

En juillet/août/septembre

# Quizz



## CHARADE

Mon premier est la boisson que boit un bébé.  
Mon second est un prénom personnel.  
Mon tout est un aliment apprécié des tortues.

Réponse : laitue

Saviez-vous qu'on trouve, toute l'année, différentes variétés de salade à maturité ? Chicorées, cresson, laitue et mâche, on a l'embarras du choix.

# Quizz



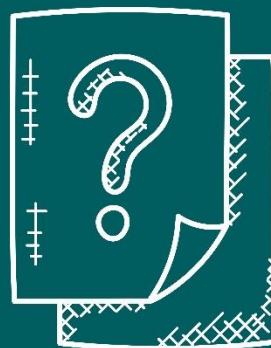
## CHOIX MULTIPLES ! IL Y A DEUX BONNES REPONSES

Que célèbre-t-on le 16 octobre ?

- **La journée mondiale de l'alimentation**
- **Le jour de gratuité des restos**
- **La naissance d'Oscar Wilde**

Réponse : 1 et 3 (le poète, dramaturge et écrivain irlandais Oscar Wilde est né le 16 octobre 1854)

# Quizz



**CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE  
REPONSE POSSIBLE**

Combien pensez-vous qu'il y ait de repas chauds servis par jour dans la restauration collective en Wallonie ?

1. 100.000
2. 200.000
3. 500.000

Côtoyez-vous une cantine ? Découvrons ensemble les cantines durables proches de chez vous 😊

Réponse 2

# Cantines **DURABLES**



## QUESTION OUVERTE !

A votre avis... Que se cache-t-il derrière le mot « cantines durables » ? Quels sont les grands axes que les cantines doivent travailler pour opérer une transition vers une alimentation plus durable ? En quoi ça consiste ?

Côtoyez-vous une cantine ? Découvrons ensemble les cantines durables proches de chez vous 😊

Des produits locaux et de saison / respectueux de l'Environnement et des animaux / équitables / repas sains équilibrés et savoureux / réduction gaspi et déchets / inclusion sociale

# Cantines **DURABLES**



### VRAI OU FAUX ?

Pour obtenir le Label Cantines Durables, les cantines (sauf maisons de repos) doivent proposer 1x par semaine un repas équilibré complet à base de protéines végétales ? Pouvez-vous expliquer votre choix ?

1. Vrai
2. Faux

Côtoyez-vous une cantine ? Découvrons ensemble les cantines durables proches de chez vous 😊

Vrai + explications intérêt

Diversification des sources de protéines / éducation aux goûts (santé)

1 repas moins cher par semaine pour privilégier une viande de qualité les autres jours.

# Cantines **DURABLES**



## CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES CORRECTES

Selon vous, quels sont les freins principaux à la transition des cantines vers une alimentation durable ?

1. Le prix des denrées locales / durables
2. La résistance au changement des usagers
3. Les marchés publics
4. La difficulté de s'approvisionner localement (disponibilités, saisons, nature des denrées, logistiques, etc.)

Côtoyez-vous une cantine ? Découvrons ensemble les cantines durables proches de chez vous 😊

Tout peut être OK, discussion ouverte

# Cantines DURABLES



### QUESTION OUVERTE !

Rêvons ! Quelle serait l'action en alimentation durable que vous rêveriez que votre cantine (ou les cantines en général) mette(nt) en place sur l'un des axes suivants :

- Plus de repas sains / équilibrés / savoureux
- Plus de produits locaux et de saison
- Plus de produits respectueux de l'Environnement et des animaux
- Plus de produits équitables
- Réduire le gaspillage alimentaire et les déchets
- Favoriser l'inclusion sociale

Côtoyez-vous une cantine ? Découvrons ensemble les cantines durables proches de chez vous 😊

# Cantines **DURABLES**



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Quel type de cantine peut intégrer la démarche Green Deal Cantines Durables ?

1. Uniquement les cantines publiques
2. Les cuisines de collectivités de tout milieu offrant une restauration collective en Wallonie
3. Les cantines scolaires

Et ce peu importe le caractère public ou privé, le type de repas servis ou le mode de gestion.

Réponse 2

# Cantines DURABLES



## VRAI OU FAUX ?

La Wallonie a lancé un subside appelé « Coup de pouce » pour aider les cantines dans l'achat de produits durables.

1. Vrai
2. Faux

Le Coup de pouce « du local » dans l'assiette est un financement permettant de soutenir les cantines dans leur achat de produits locaux. Les fournisseur·euses doivent répondre aux critères de la Charte approvisionnement de Manger Demain.

Faux... Mais partiellement vrai, voir explications ☺

# Cantines DURABLES



## QUESTION OUVERTE !

Quelle importance donnez-vous à l'alimentation dans votre quotidien ? Vous sentez-vous impliqué.e dans les mutations de nos systèmes alimentaires ? Seriez-vous prêt.e en tant que citoyen.ne à rejoindre un groupe de discussion sur le sujet ?

Des CPA se mettent en place en Wallonie ! Découvrons ensemble si une structure est active sur votre territoire ! 😊

## Participation **LOCALE**



## VRAI OU FAUX ?

Des plateformes de dialogue multi-acteurs se mettent en place grâce au soutien de la Wallonie pour échanger sur les politiques alimentaires à un niveau plus local et ainsi proposer des actions/orientation en la matière ?

1. Vrai
2. Faux

Des CPA se mettent en place en Wallonie ! Découvrons ensemble si une structure est active sur votre territoire ! 😊

Réponse 1

# Participation LOCALE



## CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES CORRECTES

Selon-vous, quelle est l'échelle la plus adéquate pour échanger entre acteurs du système sur les politiques alimentaires ? Pouvez-vous expliquer votre réponse ?

1. Echelle communale
2. Echelle supra-communale (un territoire donné)
3. Echelle provinciale
4. Echelle régionale
5. Plus grande échelle que la région

Des CPA se mettent en place en Wallonie ! Découvrons ensemble si une structure est active sur votre territoire ! 😊

Tout est OK - discussion

# Participation **LOCALE**



## QUESTION OUVERTE !

Selon vous, quels sont les objectifs principaux des CPA en Wallonie ?

Des CPA se mettent en place en Wallonie !  
Découvrons ensemble si une structure est active sur votre territoire ! 😊

4 grands objectifs : espace d'échange et de dialogue / espace de coordination / force d'action / force d'orientation

# Participation LOCALE



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE REPONSE POSSIBLE

Selon-vous ? Qu'est-ce que le concept de souveraineté alimentaire ?

1. Il s'agit de la capacité du système à résister aux crises et d'apprendre des expériences pour accroître cette résistance
2. Il s'agit du droit des peuples et des États à déterminer eux-mêmes leurs politiques alimentaires et agricoles, sans porter atteinte à autrui

Des CPA se mettent en place en Wallonie !  
Découvrons ensemble si une structure est active sur votre territoire ! 😊

Réponse 2

## Participation LOCALE



## QUESTION OUVERTE !

Comment définiriez-vous le concept de gouvernance ?

Il existe énormément de définitions, par exemple : La gouvernance est un mode de gestion qui repose sur la création d'une relation de confiance entre les participant.e.s aux prises de décision. Elle vise à proposer des règles, des actions, des pratiques de façon collaborative plutôt que par des normes impératives.

## Participation LOCALE



**CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES CORRECTES**

Quel type de structure peut créer et animer un CPA ?

1. Un GAL
2. Une ceinture alimentaire
3. Une structure publique
4. Une université
5. Un ensemble de plusieurs structures

Tout est OK - discussion

## **Participation LOCALE**



**VRAI OU FAUX**

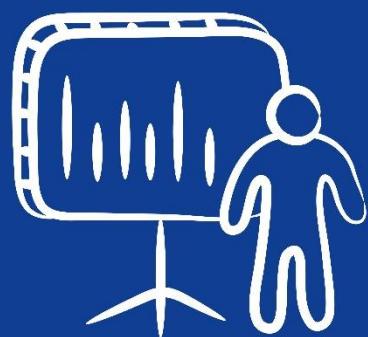
Le CwAD est le seul organe de participation au niveau régional en Belgique

1. VRAI
2. FAUX

A Bruxelles, le Conseil Good Food est également un organe de participation régional qui rassemble différent·es acteur·rices de l'alimentation durable depuis 2019.

Réponse FAUX

# Participation RÉGIONALE



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Que signifie l'abréviation CwAD ?

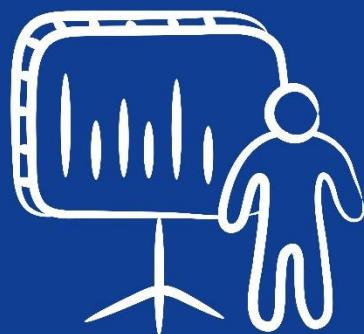
1. Carottes, wasabi, ananas et dattes
2. **Collège wallon de l'Alimentation Durable**
3. Conseil wallon de l'alimentation différenciée

Le CwAD se compose de 40 membres issus de secteurs aussi divers que variés pour garantir diversité et équilibre tant au niveau de leur provenance que de leurs connaissances en matière de transition écologique, d'agriculture, d'action sociale, etc. Ses missions sont, entre autres, d'émettre des avis dans le domaine de l'alimentation durable, d'analyser/capitaliser/diffuser les bonnes pratiques émergeantes à l'échelle locale et d'identifier les actions prioritaires à mener.

Vous voulez savoir par qui vous êtes représenté.e au sein du CwAD ? Regardons la fiche de composition.

Réponse 2

# Participation RÉGIONALE



### CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Quelle a été la mission prioritaire du Collège wallon de l'Alimentation durable à son lancement ?

1. Orienter les travaux de l'Alliance Emploi-Environnement sur l'Alimentation
2. Dénicher les perles de l'alimentation locale et durable
3. Planter des haies en bord de prairie pour les agriculteurs

La première mission qui a été confiée au CwAD par le gouvernement consistait à l'élaboration d'un plan d'action visant la transition vers des systèmes alimentaires durables en Wallonie. En novembre 2022, ce plan, depuis prénommé Food Wallonia, a été adopté par le Gouvernement. Les missions d'orientation des politiques wallonnes en matière d'alimentation du CwAD continuent, notamment au travers de ses activités de remise d'avis. Si vous désirez en savoir plus, on peut jeter un œil au programme d'activité 23-24 du CwAD.

Si non, voulez-vous savoir par qui vous êtes représenté.e au sein du CwAD ? Regardons la fiche de composition.

Réponse 1

## Participation RÉGIONALE



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Quelle a été la prochaine mission du Collège wallon de l'Alimentation Durable ?

- Remettre un avis au gouvernement wallon sur les avancées en matière de transition vers des systèmes alimentaires durables
- Collaborer avec les écoles pour mettre en place des arbres fruitiers dans les cours
- Tester les cuisines de collectivité wallonne en mode « un dîner presque parfait »

D'ailleurs, savez-vous par qui vous êtes représenté.e au sein du CwAD ? Regardons la fiche de composition.

Réponse 1

# Participation RÉGIONALE



## CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES POSSIBLE

Quelles sont les ambitions du plan d'action Food Wallonia élaboré par le Collège wallon de l'Alimentation Durable ?

- **Partager les saveurs**
- **Relocaliser les savoirs**
- **Participer à la transition**

Vous souhaitez en savoir plus sur les actions concrètes qui découlent de ces ambitions ? Jetons un œil à la brochure !

Réponses 1, 2 et 3

## Participation RÉGIONALE



## CHOIX MULTIPLES !

Par qui êtes-vous représenté.e au sein du Collège wallon de l'Alimentation Durable ? Regardons déjà à quel secteur d'activité vous appartenez entre ces catégories :

- Autorités politiques
- Administrations publiques et OIP régionaux
- Fédérations interprofessionnelles et associations professionnelles
- Secteur associatif
- Secteur de la recherche
- Secteur des entreprises agricoles
- Secteurs des entreprises autres qu'agricoles
- Citoyens et consommateurs

Jetons à présent un œil à la fiche de composition du CwAD.

# Participation RÉGIONALE



### A VOTRE AVIS ?

Nos partenaires, Biowallonie et ConsomAction, tiennent un observatoire des prix afin de comparer les prix en grande surface et dans les magasins vrac/bio. A votre avis, quelle est la différence de prix d'un panier bio moyen composé des produits suivants :



En grande surface, le panier est de 101,60€, à votre avis dans un magasin vrac/bio ?

Des points de vente mettent en place des actions pour accessibiliser l'accès aux produits vrac, bio, circuit court : découvrons les points de vente proches de chez vous ! 😊

Réponse : 103€

## Du local dans mon POINT DE VENTE



### CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES CORRECTES

Le projet « Du local dans mon point de vente » vise à accessibiliser l'alimentation durable. En effet, manger est un besoin humain fondamental ! Dès lors, pour que chaque citoyen.ne ait droit à une alimentation durable, parmi ces propositions, lesquelles sont indispensables ? Il faut que l'alimentation soit :

- Abordable (par rapport au revenu des personnes)
- Disponible : accessibilité géographique (magasins, points de vente)
- Adéquate et choisie : En fonction de nos choix, nos besoins nutritionnels individuels, nos valeurs culturelles, etc.
- Durable : pour l'environnement et les générations futures.

Des points de vente mettent en place des actions pour accessibiliser l'accès aux produits vrac, bio, circuit court : découvrons les points de vente proches de chez vous ! 😊

Toutes les réponses sont bonnes

## Du local dans mon POINT DE VENTE



### QUESTION OUVERTE !

Selon vous, quels sont les avantages des produits proposés dans les magasins vrac/bio ?

- Moins d'emballages jetables
- Origine des produits / traçabilité
- Qualité supérieure / méthode de production artisanale
- Juste rémunération des producteurs

Des points de vente mettent en place des actions pour accessibiliser l'accès aux produits vrac, bio, circuit court : découvrons les points de vente proches de chez vous ! 😊

Toutes les réponses sont bonnes

## Du local dans mon POINT DE VENTE



## CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES CORRECTES

Dans la liste ci-dessous, lesquels de ces produits pensez moins chers en magasins bio/vrac qu'en grande surface ?

1. Les fruits et légumes
2. Les produits viandeux
3. Le beurre
4. Le fromage frais de chèvre
5. Les œufs
6. Le pain au froment/levain

Des points de vente mettent en place des actions pour accessibiliser l'accès aux produits vrac, bio, circuit court : découvrons les points de vente proches de chez vous ! 😊

1/3/4/6

## Du local dans mon POINT DE VENTE



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE POSSIBLE

Selon-vous, pour les fruits et légumes, quel est le pourcentage de produits belges en magasins bio/vrac vs grandes surfaces ?

1. 87% d'origine belge pour les magasins bio/vrac vs 26% en grande surface
2. 87% d'origine belge pour les magasins bio/vrac vs 35% en grande surface
3. 87% d'origine belge pour les magasins bio/vrac vs 47% en grande surface

Des points de vente mettent en place des actions pour accessibiliser l'accès aux produits vrac, bio, circuit court : découvrons les points de vente proches de chez vous ! 😊

Réponse 1

## Du local dans mon POINT DE VENTE



## CHOIX MULTIPLES ! PLUSIEURS REPONSES POSSIBLES

Quel était l'objet des appels à projet de relocalisation lancés par le cabinet Tellier en 2022 ?

1. Petites infrastructures de production, stockage, transformation, transport, commercialisation...
2. Infrastructures névralgiques de développement de filières durables en Wallonie
3. Soutien à la structuration de filières agroalimentaires

D'ailleurs, d'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponses 1, 2 et 3

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE

Quelles étaient les filières prioritaires visées par les trois appels à projets de relocalisation de l'alimentation en Wallonie ?

1. Fruits/légumes/céréales/protéines végétales
2. Fruits/légumes/céréales/aquaculture
3. Fruits/légumes/céréales/horticulture ornementale

D'ailleurs, d'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponse 1

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE

Dans le cadre de ces trois appels à projets, combien de lauréats ont été sélectionnés ?

- 32
- 47
- 57

En effet, 57 lauréats ont été sélectionnés par le Gouvernement wallon dans le but de doper le déploiement des filières de fruits, légumes, céréales et protéines végétales et d'investir dans des infrastructures permettant la transformation et la commercialisation en Wallonie de produits wallons. D'ailleurs, d'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponse 3

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE

Quel est le budget total octroyé aux 57 projets lauréats des trois appels à projet dédiés à la relocalisation de l'alimentation en Wallonie ?

- 44 540 521 EUR
- 32 128 865 EUR
- 15 856 321 EUR

Un beau budget alloué à ces lauréats en vue de doper le déploiement des filières de fruits, légumes, céréales et protéines végétales et de mettre sur pied des infrastructures permettant la transformation et la commercialisation en Wallonie de produits wallons

D'ailleurs, d'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponse 1

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE

Sur quel territoire seront déployés les projets lauréats des trois appels à projet dédiés à la relocalisation de l'alimentation lancés en 2022 ?

- Wallonie
- Belgique
- Europe

C'est évidemment en Wallonie que ces projets de relocalisation vont être réalisés dans le cadre de ces appels à projets.

D'ailleurs, d'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponse 1

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## CHOIX MULTIPLES ! UNE SEULE BONNE REPONSE

Laquelle de ces propositions ne correspond pas à un des projets sélectionnés ?

- Moulin
- Unité de production de fromage
- **Unité de fabrication de bonbons**

La Wallonie se dote d'un moulin et d'une unité de production de fromage, mais malheureusement pas d'une unité de fabrication de bonbons, en raison d'une pénurie de dentistes 😊

D'où provenez-vous ? Regardons sur la carte si vous résidez près de l'un de ces projets !

Réponse 3

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## QUESTION OUVERTE

Savez-vous ce qu'est l'exception alimentaire ?

L'objectif de l'exception alimentaire est d'offrir à l'alimentation et à l'agriculture un régime spécifique au sein des règles de commerce international, de libre concurrence et plus spécifiquement celles des marchés publics.

# Relocalisons L'ALIMENTATION



## QUESTION OUVERTE

Connaissez-vous un projet de relocalisation alimentaire (sur votre territoire) qui ne figure pas encore sur la carte ? Pouvez-vous le situer ? 😊

# Relocalisons L'ALIMENTATION

