

Rapport annuel 2023



Asbl Socopro
Cellule Manger Demain
Avenue Comte de Smet de Nayer 14/3
5000 Namur



TABLE DES MATIÈRES

- → Introduction (p4)
- → Coordination de la Cellule (p5)
 - ⇒ Défis prévus pour 2023 (p5)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2023 (p5)
 - Equipe (p7)
 - Représentation (p10)
 - Plan de travail (p18)
 - **⇒** Défis pour 2024 (p20)
- → Dynamiques territoriales (p21)
 - ⇒ Défis prévus pour 2023 (p21)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2023 (p21)
 - Etat des lieux de l'alimentation durable en Wallonie (p21)
 - Projets relocalisation et chantiers (p23)
 - o Participation au CwAD (p28)
 - Catalogue services facilitateurs (p29)
 - **⇒** Défis pour 2024 (p29)
- → Green Deal Cantines Durables (p30)
 - ⇒ Défis prévus pour 2023 (p30)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2023 (p30)
 - Les signataires (p30)
 - Faire se rencontrer l'offre et la demande en produits locaux (p33)
 - Marchés publics (p40)
 - Coups de pouce (p41)
 - Formations collectives (p42)
 - Expertises individuelles (p43)
 - Label Cantines Durables (p44)
 - **⇒** Défis pour 2024 (p46)

- → Points de vente circuit court (p47)
 - **⇒** Défis prévus pour 2023 (p47)
 - ⇒ Préalables (p47)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2022 (p48)
 - Partenaires et gouvernance (p48)
 - Appel à participation (p49)
 - Communication (p55)
 - ⇒ Défis pour 2024 (p56)
- → Sensibilisation gaspillage alimentaire (p57)
 - ⇒ Défis prévus pour 2023 (p57)
 - ⇒ Préalables (p57)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2023 (p58)
 - Marché public (p58)
 - Appel à participation (p58)
 - Animations (p59)
 - Mallettes (p62)
 - ⇒ Défis pour 2024 (p62)
- → Information, communication et diffusion d'une identité commune (p63)
 - ⇒ Défis prévus pour 2023 (p63)
 - ⇒ Etat des lieux des actions 2023 (p64)
 - Portail Manger Demain.be (p64)
 - Newsletters et emailings (p69)
 - Réseaux sociaux (p71)
 - Relations presse (p73)
 - Evénementiel (p76)
 - Supports (p83)
 - **⇒** Défis pour 2024 (p84)



INTRODUCTION

A l'heure de la rédaction de ce rapport, les fêtes de fin d'année pointent doucement le bout de leur nez! L'année 2023 touche déjà bientôt à sa fin... A croire que le temps ne cesse d'accélérer, qui sait, peut-être à l'image de la transition alimentaire wallonne!

En tous cas, du point de vue de l'équipe, désormais en place depuis un peu moins de cinq ans, le rythme s'accélère : notre déploiement sur le terrain est de plus en plus prégnant. Notre portefeuille de missions s'est également enrichi de nouvelles actions passionnantes.

Cette année 2023, toujours bien occupée par la mise en œuvre du Green Deal Cantines Durables, a vu naitre et se concrétiser deux beaux projets : le coup de pouce « Du local dans mon point de vente » et le projet de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans l'enseignement obligatoire. Découvrez-en tous les détails à travers ce rapport.

Si nous devions choisir un mot pour résumer notre action cette année, nous choisirions le mot « **débouchés** » car c'est la ligne de conduite que nous visons. En effet, de gros efforts ont été consentis par la Wallonie pour travailler sur le développement et la structuration de l'offre alimentaire locale : Il nous faut désormais urgemment travailler sur les débouchés, sans quoi tous ces efforts ne pourront porter leurs

fruits. Comment booster la demande pour sortir de ce modèle où l'alimentation durable est réservée à une population principalement aisée et conscientisée? La transition dont nous rêvons doit être une transition de masse, qui concerne l'ensemble de la population.

Grâce au soutien de la Wallonie, c'est bien sur cet axe que nous intervenons, notamment grâce à des projets tels que les coups de pouce « du local dans l'assiette » (secteur de la restauration collective) et « du local dans mon point de vente » (secteurs bio, vrac et circuit court), mais également en soutenant l'émergence de structures telles que les Conseils de Politique Alimentaire (CPA) sur des territoires plus locaux. Il reste encore pas mal de travail pour y parvenir, c'est pourquoi nous insistons auprès des autorités pour faire de ces coups de pouce des aides structurelles inscrites dans une politique à long terme!

Malheureusement, comme trop souvent, ces aides sont cantonnées à des mandats politiques, qui plongent leurs acteur.rice.s dans un climat d'incertitude quant à leur pérennité. incertitude. nous la partageons également, l'équipe étant elle-même subsidiée jusque fin 2024 : Notre challenge l'année prochaine sera donc d'obtenir reconduction, et de l'obtenir suffisamment tôt pour que l'équipe puisse être sereine sur son



COORDINATION DE LA CELLULE

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.
- ✓ Monitorer de façon efficace les résultats et impacts engendrés par nos actions

Etat des lieux des actions menées en 2023

1. GOUVERNANCE ET FONCTIONNEMENT INTERNE DE LA CELLULE

MISE À JOUR DU RÈGLEMENT DU TRAVAIL

Le règlement de travail de l'asbl SOCOPRO a été révisé en septembre, notamment pour inclure et officialiser les changements dans la politique de télétravail à la suite de la pandémie de Covid-19. Les équipes de la SOCOPRO bénéficient désormais de 10 jours de télétravail par mois. Le droit à la déconnexion est également officialisé dans ce nouveau règlement de travail, bien que déjà effectif.



NOUVEAUX LOCAUX POUR UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ADAPTÉ

Après une période de transition où l'équipe a voyagé entre différents étages de l'immeuble le temps des travaux, les équipes de l'asbl Socopro ont emménagé dans leur bureau commun début janvier 2023 : celui-ci, optimisant les différents espaces, permet de s'adapter au régime de télétravail et favorise les échanges entre les deux équipes.

RESSOURCES HUMAINES: L'ÉQUIPE MANGER DEMAIN

Le 15 mai 2023, la Cellule Manger Demain soufflait sa quatrième bougie : quatre années de travail rythmées par de nombreuses missions et actions sur le terrain **avec le soutien de la Wallonie!** Les résultats présentés ci-après sont le fruit du travail d'une équipe forte, soudée et déterminée à relever avec enthousiasme les missions qui lui sont confiées.

Il est donc important de souligner dans ce rapport d'activités la qualité et la motivation sans faille de l'équipe Manger Demain, désormais constituée de 17 personnes pour 11,9 ETP, dont 10 sont sur le subside « Manger Demain ».



FORMATIONS INTERNES ET RENFORCEMENT DE LA COHESION D'EOUIPE

RÉUNIONS INTERNES

Pour rappel, afin de contribuer à la cohésion, motivation et confiance de l'équipe, une série d'actions de communication interne sont assurées par la coordination à savoir :

- ✓ L'organisation de réunions d'équipe hebdomadaires ;
- √ L'organisation de réunions individuelles mensuelles entre la coordinatrice et chacun des membres de l'équipe pour faire le point sur la réalisation et la planification des tâches.

RÉUNIONS AVEC LA DIRECTION DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le 18 avril 2023, à la demande de la coordinatrice de la Direction du Développement Durable (DDD), nous avons réuni les deux équipes de la Cellule Manger Demain et de la DDD : L'occasion de favoriser l'interconnaissance mutuelle des équipes qui sont très liées dans leurs missions sur l'alimentation durable. Cette demi-journée ayant été appréciée, nous organiserons une réunion avec l'ensemble des deux équipes tous les ans.

Par ailleurs, des réunions très fréquentes sont également organisées entre les coordinations ainsi qu'avec les différents chargés de projets des équipes respectives pour assurer une bonne collaboration sur les différents dossiers.

Perspectives:

Organiser des rencontres annuelles entre les équipes de la Cellule Manger Demain et de la Direction du Développement Durable.

FORMATIONS INTERNES

L'équipe Manger Demain l'opportunité d'accéder à des formations collectives afin d'améliorer ses connaissances et de monter en compétences. En ce sens, plusieurs membres de l'équipe ont pu se former depuis ce début d'année 2023, avec :



formation « ennéagramme », visant à améliorer la compréhension du fonctionnement de chaque membre de l'équipe dans un



La découverte de l'outil « Potentia », avec l'accompagnement de l'asbl Rencontre des Continents et Quinoa, qui explore les initiatives, stratégies, réseaux à mener en tant que porteurs d'un mouvement social;

Une **formation de secouriste** fut organisée conjointement pour les deux équipes de la SOCOPRO;

Une immersion dans la méthodologie des Social Lab et dans la dynamique des Tiers-lieux wallons (et notamment celui de « Chez Bibi » à Gesves), suivi d'une visite chez le producteur de semences « Semailles » ;

La découverte du **projet TERRAE** qui fait la promotion de systèmes de production plus agroécologiques en Wallonie, en présence d'Arnaud Stas et de Fanny Boeraeve de la cellule Intégration Agriculture-Environnement du SPW.

Des membres de l'équipe ont également pu bénéficier de formations individuelles, portant sur :

- ✓ « Faciliter les collaborations multi-acteurs et mettre en place un Social Lab » (4 jours)
- ✓ « Puissance de l'agir en collectif » (2 jours)





INTERCONNAISSANCE DES ÉQUIPES SOCOPRO

métiers respectifs.

Comme chaque année, les deux équipes de la SOCOPRO ont participé à des moments d'échange visant à renforcer l'interconnaissance des équipes et de se plonger dans diverses thématiques en lien avec nos

En décembre 2022, nous avons ainsi pu choisir entre une activité de plantation d'arbres fruitiers, une visite de la ferme agroécologique de la Préale, et la découverte du métier de cuisinier dans la restauration collective. En septembre 2023, c'est une balade à la découverte des plantes comestibles qui fut organisée.

LES ATELIERS D'ÉTÉ

La Cellule Manger Demain a pris l'habitude de profiter des mois estivaux, généralement plus calmes, pour se consacrer à des réflexions stratégiques et participatives. Ils se sont clôturés par l'atelier du 19 septembre portant sur la planification des activités 2023-2024 de la Cellule.

Voici un aperçu des différents ateliers :

Thème	Date
Atelier 1 Projets relocalisation de l'alimentation : réflexion autour d'un atelier autour de la filière du pain, aux Moulins de Vencimont.	6 juillet 2023
Atelier 2 Gouvernance : Immersion dans le monde des CPA pour renforcer notre compréhension commune de ces nouveaux outils de gouvernance (jeux de rôles « rôle hacking »), et réflexion sur la manière d'identifier et d'accompagner leurs priorités communes	17 août 2023
Atelier 3 Green Deal Cantines Durables : Prise de hauteur sur notre accompagnement des cantines (formations, coup de pouce « du local dans l'assiette »,) et propositions pour le prochain cahier des charges relatif aux formations	22 août 2023
Atelier 4 Communication : Plongée dans notre large panel d'outils et moyens de communication, réflexion sur leur organisation, les pistes de diffusion, et leur amélioration	5 sept 2023
Atelier 5 Planification : point sur l'état d'avancement des projets de la Cellule (mise à jour des indicateurs), planification stratégique sur fin 2023 et 2024, suivi d'une présentation de notre travail au Comité des Sages.	19 sept 2023

Les comptes-rendus de ces ateliers sont disponibles sur simple demande.

FOODSHIFT: ECHANGES AVEC AVIGNON ET OSTENDE

La Cellule Manger Demain est partenaire du <u>Foodshift project</u>, un projet européen rassemblant différents territoires/villes portant des projets en Alimentation Durable. Dans ce cadre, l'équipe a rencontré la Ville d'Ostende qui fait partie des 9 territoires membres du Foodshift. Suite à nos échanges, Ostende nous a invité à une rencontre organisée autour d'un autre membre du Foodshift : la ville d'Avignon, qui mène également un projet de restauration collective (leur cuisine centrale produit 5.000 repas durables / jour).

Deux membres de l'équipe s'y sont donc rendus en avril durant 3 jours. Trois journées extrêmement riches et immersives dans leur projet qui permettront de nous inspirer dans nos actions futures, notamment à travers leur expérience dans l'installation et la logistique de leur cuisine centrale, l'introduction de repas végétariens, les partenariats développés avec les producteurs locaux, etc. Ces contacts ont permis l'organisation d'un workshop entre cuisines centrales qui s'est déroulé à Liège fin octobre.

✓ Rencontre de Maarten Crivits : ILVO et food council de gand

Suite à la rencontre de la ville d'Ostende dans le cadre du projet Européen Foodshift project, nous avons été présenté.es à Maarten Crivits, chercheur à l'ILVO et membre du « Food Council » de Gand. Sa recherche s'intéresse à la manière dont des acteur·rices locaux·ales peuvent jouer un rôle dans le renforcement des relations inter-acteur·rices au sein du système alimentaire (avec un focus particulier sur les liens entre citoyen·nes et agriculteur·rices). M. Crivits s'intéresse aussi aux stratégies alimentaires, leurs rôles et les opportunités qu'elles peuvent amener sur un territoire donné.

Nous avons eu l'occasion d'échanger par écrit à plusieurs reprises et lors de deux réunions en ligne. Ces échanges nous ont permis de présenter nos structures et actions respectives, ainsi que d'identifier des pistes de travaux communs envisageables afin de renforcer les liens entre la Flandre et la Wallonie. Par ailleurs, cela nous a également permis d'avoir un aperçu de la stratégie alimentation durable de la Flandre.

√ FoodSHIFT 2030 – rencontre à Ostende

Ces échanges se sont poursuivis lors d'une rencontre à Ostende le 25 mai 2023, notamment sur les questions des Conseils de Politique Alimentaires et de l'Exception Alimentaire. Lors de cet événement durant lequel plusieurs représentant es de municipalités flamandes étaient présent es, ainsi que des représentants des stratégies alimentaires régionales, provinciales, et européennes. Les enjeux de gouvernances multi-niveaux et aux divers parties prenantes ont été abordés, notamment en partageant les actions et instruments en cours avec un groupe de personnes actives dans l'organisation de la gouvernance alimentaire, et en soumettant des commentaires à l'UE sur les mécanismes clés pour établir une gouvernance alimentaire régionale plus performante.

Il s'agit d'une avancée majeure car le système alimentaire ne s'arrête pas au niveau local et de nombreuses questions transversales telles que la politique foncière et l'aménagement du territoire, le développement régional, les chaînes d'approvisionnement courtes, la pauvreté alimentaire et la fracture entre zones rurales et urbaines ne peuvent être résolues d'un seul coup via le seul niveau local. À l'heure actuelle, la coopération entre ces différents niveaux n'en est qu'à ses débuts et le moment est venu de faire progresser les synergies ?



√ Foodshift 2030 – Semaine d'échanges européens (octobre)

Toujours dans le cadre de notre collaboration au Foodshift Project, nous avons participé à une semaine d'échanges européens qui s'est déroulée à travers la Belgique, en octobre 2023. Deux journées étaient dédiées à la découverte du projet de la ville d'Ostende, le développement d'un système agricole soutenu par la communauté (Community Supported Agriculture - CSA) et la création de liens multiacteur rices autour de ce CSA.

La conférence de clôture du Foodshift s'est déroulée à la suite de ces deux journées, à Bruxelles. Ouvert à tous tes, cet événement rassemblait un panel d'intervenant es européen es pour débattre de différents aspects de la transition alimentaire en Europe et présenter les résultats et conclusions des 4 années Foodshift. Les principales recommandations aux dirigeants européens soulignent la nécessité d'un changement systémique de nos systèmes alimentaires, qui doit être soutenu par des cadres financiers et des stratégies de financement plus larges. En guise d'exemple, on préconise de passer d'un financement de projets à un financement institutionnel, d'utiliser la manne de la PAC pour inciter les acteurs de transiter vers un système alimentaire durable, etc. Toutes les conclusions du Foodshift 2030 sont disponibles ICI.

Enfin, une matinée de réseautage dédiée aux partenaires directs du Foodshift a permis d'avoir des échanges plus privilégiés notamment sur les thématiques des cantines, de la gouvernance et de l'alimentation locale.

√ WORKSHOP échange de bonnes pratiques entre grandes et moyennes cuisines de collectivité

Toujours en collaboration avec nos partenaires du programme européen FoodSHIFT 2030 et le Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye (CHBA), la Cellule Manger Demain a organisé le 27 octobre un atelier d'échange de bonnes pratiques entre grandes et moyennes cuisines de collectivités, en présence de représentants de la cuisine centrale de la Ville d'Avignon. Après des présentations des projets FoodShift 2030, des innovations de la cuisine centrale d'Avignon, et des collaborations d'approvisionnement entre le CHBA et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), les participants ont pu poursuivre les échanges autour de tables rondes consacrées aux défis d'un approvisionnement local, et à l'introduction d'alternatives végétariennes en restauration collective.



Perspectives:

Poursuivre les échanges entre les partenaires du Foodshift projet et initier d'autres rencontres.

CULINARY INNOVATORS AWARDS - GAULT&MILLAU

Le 8 mai 2023, nous participions à la cérémonie de remise des awards « Culinary Innovators » de Gault&Millau Belgium : un événement qui récompense les projets autour du développement durable et du travail de l'assiette de demain.

Au cours de cette cérémonie, nous avons eu la chance de recevoir l'Institution Award : une belle récompense du travail mené par l'équipe Manger Demain et l'ensemble de ses partenaires.



GOOD FOOD ET FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

La Cellule Manger Demain maintient un lien régulier avec Bruxelles via nos échanges avec Good Food. En janvier 2023, nous avons eu l'occasion de participer au GT alimentation Ecole : ce dernier a vu le jour dans le cadre de l'accord de Coopération entre la Région Wallonne, la Région de Bruxelles-Capitale et la Fédération Wallonie-Bruxelles sur l'éducation relative à l'environnement et le Développement Durable (ErE-DD). Une des priorités du programme d'actions pour 2017/2020 était d'améliorer l'accompagnement des écoles en matière de gestion environnementale de leur établissement. Le premier thème de travail choisi étant l'alimentation.

Le GT Alimentation Ecole a pour objectif d'échanger sur les projets et questions d'alimentation à l'école entre la Région Wallonne, la Région Bruxelloise et la Fédération Wallonie Bruxelles (cf. accord de coopération). Nous avons déjà participé aux échanges de janvier, mai et octobre 2023. Dans le cadre de cette collaboration, le calendrier des fruits et légumes de saison a été révisé et harmonisé, et le CSC de la FWB pour la confection et livraison de repas a été révisé. Ceux-ci sont disponibles sur notre Portail. Un travail sur la liste des espèces de poissons menacées a également eu lieu : désormais, le label cantines durables exigera un certain pourcentage de poissons labélisés « issus de la pêche / aquaculture durable ». Ce GT a également permis de réaliser une liste de projet en alimentation durable dans les écoles, portés par les différentes Région, en vue de sa mise à jour.

GT GRANDES VILLES, TERRE-EN-VUE

Une autre perspective de collaboration avec la Flandre est le futur Groupe de Travail « Grandes Villes » de Terre-en-Vue, dans lequel nous sommes impliqué·es et qui souhaiterait intégrer de grandes villes flamandes telles que Gand, Louvain ou Ostende.

Dans le cadre du projet relocalisation (2020) « Remobilisation des terres publiques » porté par CREDAL et Terre-en-vue, l'objectif de ce GT consisterait à réunir les grandes villes afin de permettre des échanges de savoirs, de bonnes pratiques, et de solutions innovantes sur la résilience alimentaire, les outils techniques et réglementaires de gestion des terres publiques, et des exemples de valorisation des terres publiques pour des projets soutenant les politiques publiques.

Après une première rencontre préliminaire en mai, le lancement officiel du GT est prévu en fin d'année 2023 à Liège.

ECHANGES AVEC DIVERS ACTEURS FRANÇAIS SUR L'EXCEPTION ALIMENTAIRE

D'autres contacts hors Wallonie sont entrepris avec une série d'acteurs français travaillant sur l'exception alimentaire. Le constat que la règlementation des marchés publics n'est pas adaptée à l'alimentation durable est partagé par-delà nos frontières.

C'est d'ailleurs une association française Un Plus Bio qui a lancé la réflexion sur l'exception alimentaire en publiant une tribune en mars 2022, cosignée par un professeur de droit, François Collart-Dutilleul, dans un journal français accompagnée d'une pétition citoyenne. Nous avons eu la chance de discuter avec François Collart-Dutilleul qui a notamment écrit un livre « Quand la démocratie alimentaire passe à table » qui présente ce concept. Son intervention a été diffusée lors d'un de nos évènements.

Nous avons participé à deux conférences d'une demi-journée organisées par Un Plus Bio (l'une en présentiel à Paris, l'autre en distanciel). Même si ces conférences sont finalement restées assez vagues sur la mise en exécution concrète d'une exception alimentaire, elles ont permis de nouer des contacts précieux avec certains participants.

C'est notamment le cas de Fabrice Riem, professeur de droit qui dirige le Centre Lascaux pour les transitions (à Pau), de Marion Taniou qui travaille sur la question de l'exception alimentaire pour le réseau France Urbaine et de Maxime Cordier, Président de l'association des directeurs de cuisines de collectivités en France. Des contacts réguliers ont eu lieu pour avancer sur cette question.

D'autres contacts ont également été pris avec le projet « terre de sources » au niveau du bassin versant de Rennes (Bretagne) dont les réflexions en matière de marchés publics d'alimentation durable sont assez inspirantes (=> associer la fourniture de denrées alimentaires avec un service lié à la protection des ressources en eau du bassin versant de Rennes (par des pratiques agricoles vertueuses), de sorte que le marché est limité à des producteurs situés sur le territoire du bassin versant). »

En parallèle, un GT s'est constitué au niveau belge avec des partenaires issus du monde associatif, de l'alimentation et de l'agriculture et intéressés par la question. En septembre, des contacts ont été pris avec la ville de Bruxelles, également intéressée par la question. Ces premières étapes de travail ont débouché en octobre sur une double rencontres à Bruxelles, entre acteurs belges, tout d'abord (le 19 octobre) et avec les partenaires français le lendemain (20 octobre). L'objectif est désormais de finaliser une note commune à destination des décideurs européens pour prendre en compte l'alimentation dans le cadre des marchés publics. Il faudra à partir de 2024 convaincre d'autres villes et états membres de l'UE à rejoindre le mouvement.



TETRAE-TRANSAAT

Le projet TETRAE-TRANSAAT est un projet de recherche français qui vise à documenter l'effet de dynamiques telles que les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) et CPA (Conseils de Politique Alimentaire) en termes de changements de pratiques agricoles et alimentaires effectifs, en matière d'accompagnement en lien avec des objectifs d'aménagement du territoire et de gestion intégrée des ressources naturelles et en matière d'innovations dans les champs d'action de la coopération internationale. En janvier, Manger Demain a participé au séminaire de lancement de ce projet de recherche et a rejoint le comité de coordination de l'étude afin d'assurer le relai avec les réalités de terrain du côté des CPA wallons. La première réunion de ce comité de coordination s'est tenue en juillet.

PARTICIPATION À DES RÉFLEXIONS AUTOUR DE LA SSA

La Cellule Manger Demain a participé à un groupe de réflexion sur la question de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) en province de Luxembourg. Il s'agit d'un chantier initié par le CIEP Luxembourg, avec la participation des différents acteurs : bettie asbl (e-shop de produits locaux), Nature Attitude (éducation permanente sur l'environnement), Réseau Solidarité Luxembourg, projet du Pré Don (projet agricole en permaculture) et la Cellule Manger Demain.

L'idée est de réfléchir à la mise en place d'un projet concret de SSA, dans des milieux ruraux. Le projet se sert maintenant du subside « du local dans mon point de vente » pour expérimenter autour des principes de SSA. Cela s'inscrit en parallèle des démarches plus macro, portées par Fian et le collectif CreaSSA: la Cellule Manger Demain a notamment participé le 5 juin 2023 à une réunion portant sur le conventionnement des produits. Il s'agit d'un mécanisme permettant d'orienter la production agricole en élaborant démocratiquement les types de produits et les critères de qualité auxquels les citoyens aspirent à avoir accès.

WALLONIE, RÉGION DU COMMERCE ÉQUITABLE

Cet objectif de « Faire de la Wallonie une Région de commerce équitable » cadre tout à fait avec la déclaration de politique générale de la Wallonie pour la législature 2019-2024. Cette campagne initiée en 2022 avec la constitution de la coordination et les premières réunions de la plateforme wallonne, a sollicité les différentes administrations compétentes et appelé au soutien les différents ministres wallons. Afin d'aller plus loin dans la réflexion politique, un groupe de travail interparlementaire informel est lancé, en discutant et réfléchissant ensemble à éléments stratégiques permettant une meilleure prise en compte de ces enjeux.



COLLABORATION AVEC LE RÉSEAU DES GASAP

Des échanges ont eu lieu en 2023 entre la Cellule et le <u>Réseau des GASAP</u>. Des liens furent identifiés entre les deux structures pour renforcer l'approche SPG auprès de cantines de collectivités qui se fournissent chez des producteurs locaux. Durant l'année 2024, les chargé.e.s de mission territoriale (CMT) tenteront d'identifier deux collectivités qui sont fournies en direct par un.e maraîcher.ère, et leur proposeront un accompagnement spécifique sur la mise en place d'un SPG avec l'appui et l'expertise du Réseau des GASAP. En effet, des liens peuvent être tissés entre le Label Cantines Durables et les animations autour de la mise en place d'un SPG (Système Participatif de Garantie), notamment via les critères « actions en dehors de la cantine » et « campagnes de sensibilisation ».

Perspectives:

Identifier des collectivités susceptibles de participer à la mise en place d'un SPG et initier un accompagnement en collaboration avec le Réseau des GASAP.

CAMPAGNE « BUY BETTER FOOD »

Buy Better Food est une campagne initiée par une coalition de plus de 100 entités à but non lucratif (comprenant des gouvernements locaux et régionaux, et des organisations de la société civile), qui réclament des règles en matière de marchés publics qui soient bénéfiques pour l'environnement, les consommateurs et les travailleurs, et qui fournissent une alimentation saine à tous les citoyens européens dans les lieux publics tels que les écoles, les hôpitaux et les maisons de retraite. Leur vision est que, d'ici 2030, le système alimentaire européen soit sain à la fois pour les citoyens et pour la planète, basé sur une production alimentaire durable et équitable sur des terres saines, fournissant une alimentation saine pour tous.

La Cellule Manger Demain n'a pas encore rejoint la coalition à ce stade mais nous suivons de près leur travail : l'idée est de plaider pour imposer des critères minimaux dans les Marchés Publics des cantines publiques (en s'inspirant du modèle de la loi Egalim). La Cellule Manger Demain a notamment participé le 10 octobre à une session de l'ICLEI (un réseau mondial de gouvernements locaux et régionaux engagés dans le développement urbain durable) dans le cadre de la Semaine Européenne des Villes et Région.

COLLABORATION AVEC L'UNIVERSITÉ DE MILAN

Dans le cadre de leur recherche sur les stratégies alimentaires régionales et la transition alimentaire des villes, nous avons été contactés par des chercheur.euse.s de l'Université de Milan afin d'échanger autour de la Stratégie Manger Demain et de leur présenter le travail réalisé en Wallonie en termes d'Alimentation Durable.

COLLABORATION AVEC GREENPEACE

En amont du lancement de leur pétition « un système alimentaire juste pour tous·tes », nous avons été contacté·es par Greenpeace pour collaborer sur la construction de la réflexion axée sur la restauration collective. Lors de cet échange, nous avons pu exposer notre travail avec les cantines wallonnes et partager nos visions des priorités actuelles pour le système alimentaire.

RENCONTRE-ACTION EUROPÉENNE POUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

Du 6 au 8 novembre 2023, nous avons participé à une rencontre à Marburg (Allemagne) organisée par ARC2020 et portant sur l'intégration des politiques européennes en matière d'alimentation et d'agriculture à un niveau local et rural. L'événement invite les agriculteurs, les acteurs des systèmes alimentaires, les élus, les administrations et les membres d'organisations de la société civile intéressés à discuter de la manière dont les lois sur le système alimentaire peuvent être intégrées avec l'agriculture et le développement rural à travers de multiples niveaux de gouvernance, illustrés par une pléthore de projets très concrets.

Les objectifs étaient de :

- ✓ Partager et tirer les leçons de la France et de l'Allemagne sur les ingrédients d'une résilience rurale dans les systèmes alimentaires durables, notamment en vue de se connecter à d'autres expériences de mouvements européens ;
- ✓ Évaluer de manière participative les politiques relatives aux systèmes alimentaires dans une perspective de gouvernance multiniveaux et d'intégration agroalimentaire et rurale ;
- √ Élaborer des idées d'actions sur le terrain et de changements politiques pour des systèmes alimentaires durables

Voici un aperçu des ateliers auxquels nous avons participé :

La gouvernance agro-alimentaire et rurale : le potentiel du local

Accès au foncier, accès aux biens communs

Infrastructure rurale pour les circuits courts alimentaires régionaux

Partenariats engagés et coopération

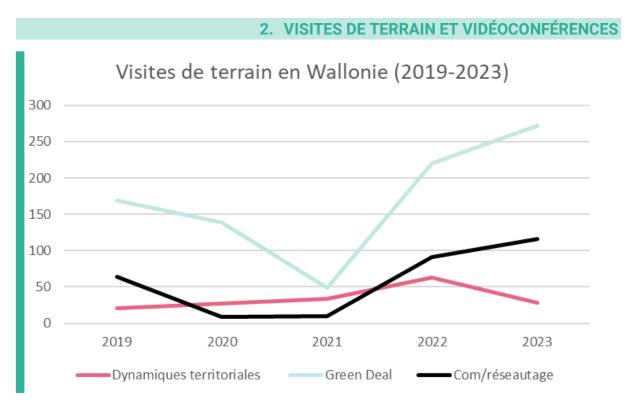
Redéfinir les marchés et la consommation durables

Connaissances collectives et montées en capacité pour la transformation du système alimentaire : comment impliquer tou.te.s ? Durant cet atelier, la Cellule Manger Demain ainsi que le Green Deal Cantines Durables furent présentés.



Pour l'ensemble de ses missions, l'équipe a redéfini le cadre de travail avec des indicateurs de réussite pour les différentes actions : un document de référence pour guider l'équipe Manger Demain dans l'atteinte de ses objectifs et résultats.

Celui-ci est disponible sur demande.



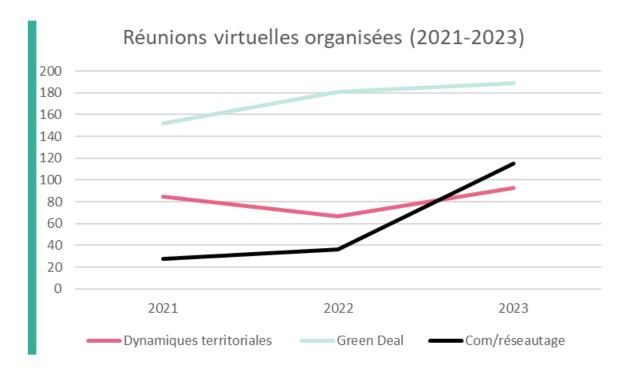
Les données du graphique ci-dessus sont les visites réelles sur le terrain depuis la création de la Cellule Manger Demain. Après deux années compliquées en raison de la situation Covid, nous pouvons constater que l'équipe poursuit son retour en force sur le terrain, avec un total de 416 missions en 2023 (+ 11%). Il s'agissait de l'un des objectifs de cette année.

En comparaison avec les chiffres de l'année passée :

- → Une baisse de la catégorie « dynamiques territoriales » (-45 %) :
 - Cette diminution s'explique notamment par le fait que les COMAC des projets relocalisation sont de plus en plus passés en réunions virtuelles, et que l'accompagnement des CPA fut principalement exécuté par Espace-Environnement et Canopéa, mandatés par la Cellule Manger Demain. De plus, cette catégorie s'est parfois recoupée avec notre axe « réseautage », qui s'est fortement amplifié depuis 2021.
 - Avec la fin progressive des projets relocalisation 2020, nous nous dirigeons vers une stabilisation, voire une diminution de nos présences dans le suivi et l'accompagnement des dynamiques territoriales. Cependant, la Cellule Manger Demain continuera d'être présente et répondra toujours aux sollicitations des acteurs, mais cela se fera peut-être davantage en lien avec les CPA locaux qui seront en première ligne.

- → Un maintien du retour en force sur le terrain auprès des cantines signataires du Green Deal Cantines Durables, avec une progression de presque 25% :
 - Le retour en force auprès des cantines initié en 2022 s'est poursuivi en 2023. Le format de réunion en présentiel est privilégié lors des réunions avec les Comités Manger Demain des cantines. Les cantines ont également sollicité la Cellule pour des accompagnements spécifiques: formations internalisées, expertises approvisionnement, accompagnement marchés publics.
- → Une progression notable pour la communication et le réseautage, 27% de plus qu'en 2022 :
 - En 2022, grâce à la fin des restrictions sanitaires, la Cellule Manger Demain avait pu renouer avec une de ses missions phares d'information et de communication. Cela s'est poursuivi et amplifié en 2023.
 - La Cellule, bénéficiant d'une assise en matière d'alimentation durable, fut sollicitée à de nombreuses reprises par les acteurs (projets relocalisation, CPA, dynamiques locales...) pour des évènements de communication et/ou de réseautage. La Cellule Manger Demain est de plus en plus reconnue par les acteurs de l'alimentation durable qui nous sollicitent davantage pour notre expertise.

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



L'accompagnement des signataires du Green Deal s'opère désormais de façon hybride. Nous observons une légère augmentation (5%), mais cela tend à se stabiliser. Les CMT privilégient des rencontres en présentiel lors des CMD, mais optent régulièrement pour des réunions virtuelles pour des accompagnements ou expertises spécifiques auprès des cantines, ou des points d'étapes plus rapides.

Le temps de réunions virtuelles sur les dynamiques territoriales a quant à lui augmenté de 40%, étant donné que les COMAC des projets relocalisation ont plus souvent eu lieu sous format virtuel en 2023.

L'axe communication et réseautage a également fait un bond fulgurant en termes de réunions virtuelles. Cela est dû aux participations à des évènements et aux divers groupes de travail auxquels la Cellule a participé (SSA, exception alimentaire, Foodshift, divers GT...), qui ont eu pour conséguence de multiplier les contacts en et hors Wallonie.

Défis prévus pour 2024

- ✓ Assurer la continuité des projets au-delà des subsides actuels, se clôturant fin 2024
- ✓ Assurer le maintien de l'équipe malgré les incertitudes sur les suites des financements
- ✓ Organiser la fin de l'accompagnement des cantines Green Deal dans l'attente d'une perspective au-delà de 2024
- ✓ Poursuivre les partenariats et collaborations avec des organismes européens, et faire rayonner le travail de la Cellule Manger Demain hors Wallonie, notamment en ce qui concerne le GT sur l'exception alimentaire
- ✓ Assurer le suivi financier et administratif des coups de pouce et leur évaluation, et en particulier l'enveloppe du Coup de pouce du local dans l'assiette.
- ✓ Porter auprès des décideurs politiques l'intérêt de l'inscription du financement du coup de pouce « du local dans l'assiette » de façon structurelle



DYNAMIQUES TERRITORIALES

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

Etat des lieux des actions menées en 2023

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 ci-dessous) recense les différentes initiatives, chiffres et acteurs clés de l'alimentation durable en Wallonie. Sorti en 2021, la mise à jour réalisée en 2022 a été diffusée début 2023!

L'équipe a débuté la mise à jour 2023 pour une sortie prévue début 2024.

FAIRE CONNAITRE L'OUTIL

Actuellement, les chapitres de l'état des lieux ont été diffusés à travers nos différents canaux : à savoir via notre portail, à travers nos différentes newsletters (tant grand public que

professionnels) et nos réseaux sociaux. Notre équipe le fait également connaître lors de ses rencontres (notamment lors des comac des projets relocalisation).

Toutefois, **nous souhaiterions davantage le faire connaitre** pour le faire vivre et l'optimiser au fur et à mesure des mises à jour selon les retours des acteurs. Des formulaires sont ainsi accessibles sur les liens des différents chapitres afin, d'une part, d'avoir un retour sur l'utilisation de cet outil, et d'autre part, de suggérer des informations ou modifications.



Pour dynamiser la communication autour de cet outil, une <u>vidéo promotionnelle</u> a été réalisée et diffusée en juin. Une centaine d'exemplaires de l'état des lieux ont également été imprimé afin de pouvoir fournir l'outil aux acteur.rice.s intéressé.e.s

FAIRE DE L'ÉTAT DES LIEUX UN OUTIL INTERACTIF

COURRIER AUX AUTORITÉS LOCALES

Afin d'alimenter l'outil, un courrier personnalisé a été adressé aux 262 communes wallonnes : parmi les projets mentionnés figure l'état des lieux. L'appel est lancé pour recenser les dynamiques locales qui ne figureraient pas encore dans celui-ci.

Vous souhaitez consulter l'état des lieux et/ou en recevoir un exemplaire imprimé ? Rendezvous sur https://www.mangerdemain.be/etat-des-lieux-alimentation-durable/.

WALONMAP

Dans la cadre du chantier diagnostics, identifié par les porteurs des projets relocalisation, les acteurs avaient émis la volonté que la Cellule Manger Demain puisse rendre accessible une vision claire des acteurs de l'alimentation durable. C'est pourquoi, nous avons entrepris, en collaboration avec le SPW (géomatique et Direction du Développement Durable), de cartographier les acteurs de la relocalisation comme première pierre à l'édifice.



Cette cartographie des 46 projets de relocalisation alimentaire a été publiée et diffusée courant du mois de mars 2023. S'agissant d'une première étape, nous travaillerons prochainement avec le SPW pour envisager la publication d'autres données.

Cliquez sur le lien pour consulter le <u>Géoportail de</u> la Wallonie.

Perspectives:

Publiée la mise à jour 2023 début d'année 2024

Poursuivre le travail de diffusion de l'état des lieux aux acteurs clés de l'alimentation durable.

Poursuivre la collaboration avec le SPW géomatique pour alimenter WalOnMap (les prochaines données mises en ligne seront les CPA et une série d'acteur.rice.s de la transformation)

Consultez-le ICI

Consultez-le ICI

LIEN VERS LES 9 CHAPITRES EN LIGNE



Chapitre 1: Territoire -Population -Indicateurs socioéconomiques et habitudes alimentaires : les chiffres clés



Chapitre 2: Aariculture et alimentation: Les chiffres clés



Chapitre 3: Enseignement et formation : les chiffres clés

Consultez-le ICI



Chapitre 4: Restauration hors domicile: les chiffres clés



Chapitre 5: Acteurs publics de l'alimentation durable



Chapitre 6: Acteurs clés et projets en matière d'approvisionnement

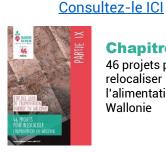
Consultez-le ICI



Chapitre 7: Acteurs régionaux - 40 structures membres du CwAD



Chapitre 8 : Dynamiques territoriales



Chapitre 9: 46 projets pour relocaliser l'alimentation en Wallonie

Consultez-le ICI

Consultez-le ICI

Consultez-le ICI

2. PROJETS RELOCALISATION ET CHANTIERS COMMUNS

Pour rappel, dans le cadre de cet appel à projets lancé en 2020, la Cellule Manger Demain s'est vu confier une mission de mise en cohérence des projets en bonne collaboration avec les actions menées par la Direction du Développement Durable du SPW. Voici les actions menées en 2023 ci-dessous.

PARTICIPATION AUX COMAC DES 46 PROJETS

La Cellule Manger Demain continue de se répartir les différents COMAC à suivre afin de pouvoir, lors de ceux-ci, renforcer les projets avec des pistes d'actions ou en les mettant en

lien avec d'autres initiatives. L'année 2023 est aussi celle de la fin progressive de la période de subsides octroyés aux différents projets. La question de la pérennité des actions et initiatives mises en œuvre ces dernières années se pose d'autant plus. Certains de ces projets doivent malheureusement s'arrêter, et d'autres continuent sur d'autres subsides (appel à projet relocalisation 2023) ou d'autres formes (GT, CPA...).

La Cellule Manger Demain ne participera plus à l'accompagnement des projets relocalisation de l'alimentation 2023. Une tâche spécifique d'accompagnement technique a été confiée à Wagralim. Nous continuerons à créer des ponts par exemple entre le nouveau vadémécum du Label Cantines Durables (voir ci-dessous) et les acteurs de la filière « céréales panifiables » largement présents dans ce nouvel appel.

Les collaborations se poursuivront également avec les acteurs développant des projets en lien direct avec la restauration collective (notamment l'ISPPC, CoopESEM, les Ateliers de Pontaury, la cuisine centrale de Bastogne, la Ville de Namur...).

ETAT DES LIEUX DES AVANCÉES DES CHANTIERS EN 2022:

DIAGNOSTICS TERRITORIAUX

Il était prévu de procéder à une diffusion via le portail Manger Demain. Toutefois, Fian Belgium a finalement développé un site web dédié aux diagnostics au service de la transition alimentaire : https://www.diagnosticettransition.be/.

CONSEILS DE POLITIQUE ALIMENTAIRE - CPA

✓ Accompagnement des CPA

Afin de poursuivre l'accompagnement des conseils de politique alimentaire (CPA) qui se créent aux quatre coins de la Wallonie, la Cellule Manger Demain s'est fait épauler par Espace Environnement et Canopea. Leur accompagnement, qui sera clôturé fin 2023, se déroule en trois temps :

- 1) Le premier objectif de ce travail consistait à réaliser un diagnostic de la situation actuelle des CPA wallons : <u>Une synthèse de cette première phase est désormais disponible</u>.
- 2) Le deuxième objectif est d'accompagner de façon individualisée 5 CPA wallons, choisis sur base d'un appel à participation. Il s'agit des projets: Cœur du Hainaut, Cœur de Condroz, Alim Ath, Meuse-Condroz-Hesbaye et Charleroi Métropole.



3) Finalement, en parallèle à cet accompagnement individuel, les prestataires ont mis en place un accompagnement collectif destiné à l'ensemble des CPA. Cet accompagnement se base sur les constats posés lors du diagnostic et permet de répondre à des besoins et questionnements actuels, communs aux différents CPA wallons. Une série d'ateliers se sont déroulés :

Thème	Date
Atelier Communication et coordination Ce premier atelier a permis aux CPA d'échanger autour des outils utilisés pour leur communication en interne et a aussi été l'occasion de réfléchir aux façons dont nous souhaitions échanger avec le réseau des CPA locaux. Une réflexion sur la création d'une vidéo de présentation des CPA a été menée.	30 mars 2023
Atelier Gouvernance et animation A travers la découverte de l'outil « Troïka Conseil », les porteur·euses des CPA ont pu partager leurs difficultés en termes de gouvernance et réfléchir en intelligence collective à des solutions concrète à mettre en place pour y pallier. La Troïka Conseil est un outil d'intelligence collaborative issue des Social Labs permettant d'explorer très rapidement des pistes de solution diversifiées et concrètes. Dans la foulée, un jeu de rôle a permis d'aborder la question des sujets conflictuels et la façon d'animer des discussions où ils se présentent.	17 mai2023
Atelier Mobilisation des acteurs Organisé à Liège simultanément à la rencontre « Culture en transition », cet atelier s'est déroulé en présence des membres du CwAD, invité.e.s afin de réfléchir avec les CPA locaux aux manières de mobiliser les différentes catégories d'acteur.rice.s du système alimentaire au sein des CPA. Afin de poser un cadre concernant les interactions entre le CwAD et les CPA locaux, une note rédigée par le SPA-DDD et Manger Demain a également présentée lors de l'atelier.	20 juin 2023
Atelier Evaluation Au cours de cet atelier, les CPA de Namur et Cœur du Condroz ont présenté la méthodologie utilisée pour évaluer leurs premières années de travail en termes de fonctionnement. A la suite de ces présentations, une chercheuse du groupe Sytra (Caroline Amron) a présenté l'outil Parcel, un outil wallon en cours de développement qui permettra d'évaluer à différentes échelles la résilience alimentaire d'un territoire. Dans la foulée, un échange animé par Caroline a permis de rassembler les retours des CPA dans l'optique de mieux cerner les attentes des acteur.rice.s de terrain par rapport à l'outil.	25 sept 2023

✓ Note de mise en œuvre de la mesure C2 de Food Wallonia

Le gouvernement wallon a récemment adopté son nouveau plan d'action Food Wallonia pour une transition vers un système alimentaire durable en Wallonie. La mesure C2 de ce plan d'action prévoit le soutien des Conseils de Politique Alimentaire via le renforcement de la gouvernance alimentaire au niveau local et régional.

Avec les acteurs, nous avons soumis une note de proposition de mise en œuvre portant de façon spécifique sur cette action C2. Elle présente des recommandations concrètes destinées à la Direction du Développement Durable et à la Ministre Tellier, afin de mettre en

œuvre cette action et permettre le maintien et le développement des Conseils de Politique Alimentaire (CPA) wallons.

√ Réalisation d'une vidéo de présentation du réseau de CPA wallons



En réponse à une demande des porteur.euse.s de CPA wallons, une <u>vidéo</u> à destination du Grand Public fut réalisée pour présenter le réseau des CPA wallons et leur travail.

✓ Création d'un espace dédié aux CPA locaux sur le site web Manger Demain

Cet espace donne au Grand Public un aperçu de ce que sont les <u>CPA locaux</u> et présente leurs 4 objectifs. Des descriptions détaillées de certains CPA wallons et de CPA hors Wallonie s'y retrouvent également. L'objectif est de le compléter avec les présentations des CPA qui manquent encore à l'appel.



√ Lancement d'un groupe de travail méthodologique axé sur les Social Labs

Après avoir découvert certains outils issus de la méthodologie <u>Social Labs</u> lors des ateliers collectifs présentés plus haut, nous avons souhaité continuer à explorer ces outils et les adapter au contexte particulier des CPA locaux. Un marché public a été lancé et attribué en octobre 2023 à Reos Partners, qui assurera l'organisation et l'animation de rencontres destinées à outiller les porteur.euse.s de projets en leur transmettant des méthodes issues des Social Labs.

Les réunions permettront d'aborder des sujets centraux dans le travail des CPA locaux tels que :

- → l'identification d'une question sur laquelle travailler;
- → les collaborations multi-acteur.rice.s;
- → les façons de travailler ensemble face à des sujets conflictuels ;
- **→** ...

Ce travail se déroulera entre novembre 2023 et février 2024, en anticipation du lancement de plusieurs CPA début 2024.

Collaboration à l'encadrement d'un travail étudiant sur les CPA locaux

Dans le cadre d'un projet intégré de Master 2, six étudiant.e.s bioingénieur.e.s ont choisi de travailler sur les CPA de Liège et Cœur du Condroz. Leur travail, mené entre septembre 2023 et janvier 2024, portera sur les interactions possibles entre CPA et communes, et entre CPA et agriculteur.rice.s. La Cellule Manger Demain participe à l'encadrement et au suivi de ce travail, en collaboration avec Kevin Maréchal, professeur à Gembloux AgroBioTech.

Perspectives:

Poursuite de l'animation du réseau des CPA wallons afin de favoriser les échanges, partages de pratiques, le réseautage... notamment via l'espace de dialogue dédié aux CPA locaux sur le Portail Manger Demain

Lancement officiel de 6 nouveaux CPA entre fin 2023 et début 2024

Travail méthodologique pour adapter les outils social labs au travers des CPA

Collaboration à la définition d'un mécanisme de soutien structurel pour les CPA locaux.

CHANTIERS TERRES PUBLIQUES

Depuis le lancement des projets, Terre-en-vue et Crédal travaillent de concert pour mobiliser les terres publiques au profit de projets agricoles et alimentaires durables. En ce sens, deux webinaires avaient été organisés fin 2021 et début 2022 en collaboration avec l'équipe Manger Demain.

En avril 2023, un nouveau webinaire a été proposé sur la mise en place d'une cartographie du foncier agricole public. Il a permis de rassembler plus de 130 acteurs publics inscrits (communes, CPAS, Fabrique d'Eglise, et autres opérateurs publics). En septembre, un autre webinaire a eu lieu sur la thématique des alternatives aux ventes de terres agricoles au plus offrant, réunissant un total de 90 acteurs.

Au niveau des perspectives de ce chantier, un GT "Grandes villes" est en train de prendre forme pour assurer une pérennité du projet à la fin du financement prévue en 2024. L'objectif est de réunir les grandes villes belges (Tournai, Liège, Namur, Charleroi, Gand et Louvain) cfr exposé des contacts hors Wallonie. Une prochaine rencontre est prévue fin 2023.

OUTIL DIAGNOSTIC

Pour rappel, nous avions 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. Malheureusement, ce marché a du être relancé, son attribution définitive est prévue pour décembre 2023.

ACCESSIBILITÉ

Mise en place d'un projet concret de SSA, dans des milieux ruraux. Le projet se sert maintenant du subside 'du local dans mon point de vente' pour expérimenter autour des principes de SSA. Cela s'inscrit en parallèle des démarches plus macro portées par Fian et le collectif CreaSSA. Voir plus haut « représentation de la dynamique en et hors Wallonie ».

JOURNÉE DES ACTEUR.ICE.S DE LA TRANSITION

A l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation du 16 octobre, la Cellule Demain. Manger la Direction Développement Durable du SPW et Wagralim ont organisé une rencontre régionale des acteurs et actrices œuvrant pour un système alimentaire durable. Les projets relocalisation étaient largement représentés: découvrez-en les détails cidessous dans partie la information/communication.



3. PARTICIPATION AU CWAD

Pour rappel, depuis sa mise en place en octobre 2020, l'asbl SOCOPRO fait partie des 40 membres du CwAD : Nous représentons donc d'une part le Collège des Producteurs et ses missions sur les filières agricoles et d'autre part la Cellule Manger Demain et ses missions en alimentation durable.

PARTICIPATION AU BUREAU

Fin 2022, après l'adoption du plan d'action « Food Wallonia », un appel à candidatures a été lancé pour former **le bureau** : un comité de membres élus qui participent au bon fonctionnement du CwAD : actuellement le bureau est composé de 7 membres dont l'asbl Socopro (représentée par Emmanuel Grosjean — Coordinateur général).

Dans les grandes lignes, le bureau participe à la mise en place des procédures décisionnelles, analyse les propositions des GT, veille à la mise en œuvre des décisions et leur suivi, gère les questions d'actualités en lien avec le Gouvernement et analyse le budget du CwAD.

PARTICIPATION AUX GT

Deux groupes de travail ont également été créés, en voici les descriptions faites dans le ROI du CwAD :

→ Le GT Stratégie : les travaux de ce GT portent sur l'identification des enjeux clés pour la Wallonie en matière de transition vers un système alimentaire durable, sur la définition et le suivi d'objectifs long terme et sur la formulation de propositions y relatives.

→ Le GT Territoire: les travaux de ce GT portent sur le développement et la structuration territoriale d'initiatives locales et supra-locales d'intérêt pour la transition vers un système alimentaire durable.

Marie Legrain, coordinatrice de la Cellule Manger Demain, participe à ces deux GT.

COHÉRENCE FOOD WALLONIA / MANGER DEMAIN

Fin février 2023, une première réunion a été organisée avec la Direction du Développement Durable pour aborder les pistes à développer pour renforcer une communication commune sur la Stratégie Manger Demain/les actions portées par la Cellule, le rôle du SPW-DDD et le plan d'action Food Wallonia : l'objectif étant d'harmoniser nos communications au bénéfice d'une communication externe plus cohérente et efficiente. L'atelier d'été portant sur la communication a également abordé ce point.

4. CATALOGUE DES SERVICES FACILITATEURS



Afin de le mettre à jour et de le rendre plus fonctionnel, notre équipe a travaillé à la refonte du catalogue des services facilitateurs!

Depuis le lancement du Green Deal Cantines Durables, un grand nombre de structures facilitatrices se sont manifestées auprès de la Cellule Manger Demain : elles offrent des services qui peuvent aider les signataires du Green Deal et autres acteur.ice.s dans leurs actions de transition (formation, sensibilisation, consultance, appui technique...). Ces services sont à présent répertoriés au sein d'un catalogue en ligne depuis le mois de novembre!

Rendez-vous sur l'onglet « <u>catalogue des services facilitateurs</u> » et identifiez, grâce au module de recherche, des structures offrant différents types de services en lien avec une alimentation durable!

Défis prévus pour 2024

- ✓ Capitaliser et diffuser les avancées des projets relocalisation de l'alimentation
- ✓ Large diffusion de l'Etat des lieux nourri par les diagnostics des acteurs et ce, sous diverses formes (ex : WalOnMap)
- ✓ Poursuivre les collaborations avec les acteurs développant des projets en restauration collective (ISPPC, COOPESEM, Ateliers de Pontaury, HRA de Bastogne, cuisine centrale de la Ville de Namur...).
- ✓ Travail sur l'ancrage des CPA dans le temps
- ✓ 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 2023

- ✓ Atteindre au moins 30 cantines labelisées
- ✓ 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

Etat des lieux des actions menées en 2023

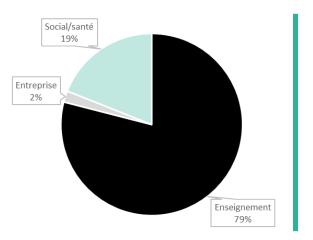
1. LES SIGNATAIRES DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES

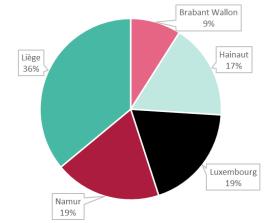
En ce début d'année 2023, nous soufflions la première bougie du nouveau processus d'accompagnement du Green Deal Cantines Durables qui a vu de nombreuses cuisines de collectivités s'engager vers un approvisionnement relocalisé et l'obtention du Label Cantines Durables (à minima le niveau1). Cette nouvelle méthode, forte d'un peu plus d'an d'existence, porte désormais ses fruits et voit un nombre grandissant de cantines remettre leur dossier de labellisation.



Le Green Deal Cantines Durables compte désormais un peu plus de 400 signataires dont :

→ **301 cantines** pour un total d'environ 17.500 repas chauds par jour.





- → 7 cuisines centrales/sociétés de catering: Ces structures jouent un rôle important pour toutes les cantines qu'elles desservent, et cumulent environ 43.000 repas chauds chaque jour. Nous espérons en 2024 créer un GT pour simplifier le processus de labellisation pour les cantines d'une même cuisine centrale.
- → 21 autorités politiques: Un courrier personnalisé partira au mois de décembre pour chaque commune. Il explicite la démarche de la Cellule Manger Demain et des cantines durables et informe le bourgmestre, les échevin.e.s et les président.e.s de CPAS des initiatives en alimentation durable sur leur territoire. Nous avons également fourni au cabinet un courrier type pour lancer l'accompagnement des cantines exemplaires tel que prévu dans les objectifs du gouvernement. Finalement, nous avons entamé des démarches pour également atteindre le Parlement Wallon.
- → 80 acteurs de l'approvisionnement : Le coup de pouce « du local dans l'assiette » nous a permis d'attirer de nouveaux signataires, et d'élaborer une charte sur l'éligibilité des fournisseurs en produits locaux.

EVOLUTION DU NOMBRE DE SIGNATAIRES DEPUIS LE LANCEMENT DU GREEN DEAL



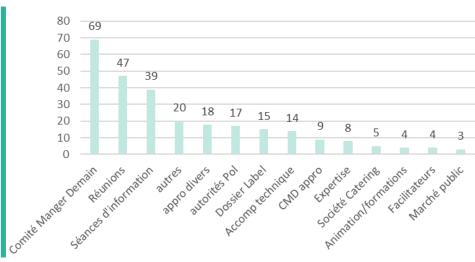
Ce graphique retrace l'évolution du nombre de signataires depuis le lancement du Green Deal en 2019. Ce nombre n'a pas évolué en 2021 car aucune nouvelle séance de signature n'a été organisée, l'équipe se concentrant sur le suivi des cantines déjà entrées dans le processus. L'année 2022 a vu le lancement du nouveau processus Green Deal, qui ne cesse de recruter de nouvelles cantines depuis lors.

Nous estimons, avec les ressources financières et humaines actuelles de la Cellule que le nombre de cantines qu'il est possible d'accompagner simultanément sur les 18 mois prévus tourne autour des 350 cantines (environ 230 cantines par an). La Wallonie possédant environ 5.000 cantines, cela représenterait un travail d'environ 20 années, pour toucher l'ensemble d'entre-elles. A l'horizon 2030, nous aurons donc touché un peu moins de 40% d'entre-elles.

LES CHARGÉ.E.S DE MISSION TERRITORIALE

Véritables piliers de l'accompagnement des cantines, ils/elles sont le point de contact central de tous les acteurs investis dans le Green Deal Cantines Durables. Vu la charge de travail grandissante, fluctuante en fonction des territoires, nous avons procédé fin 2022 à une nouvelle répartition du territoire afin de tenir compte du nombre de signataires à accompagner, des dynamiques locales mais aussi de la localisation des domiciles des CMT pour optimiser les trajets. A cette occasion, une nouvelle répartition des dossiers a permis quelques changements. Voici la répartition actuelle :





ce graphique nous communique des informations sur les **motifs de visites de terrain** des CMT en 2023. Ce sont donc clairement les Comité Manger Demain (peuvent se tenir en visio ou en présentiel en fonction de l'objectif) qui permettent le plus de rencontres avec les acteur.rice.s de terrain. Cette année, nous avons encore eu 39 séances d'information : Ce chiffre devrait diminuer fortement en 2024. Les rencontres in situ et virtuelles pour la remise du dossier Label se démarquent également.

La stabilité des CMT permet une très bonne connaissance du terrain et de ses acteur.rice.s et multiplient les occasions de rencontres sur des sujets divers (participations à des GT, des séances d'info auprès des CISP et EFT des territoires concernés en collaboration avec SAW-B, par exemple). Le Green Deal devient plus qu'un accompagnement des cantines, il permet une mise en réseau de tou.te.s les acteur.rice.s de terrain.

2. 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.

CARACTÉRISATION DE LA DEMANDE

Elle a été mise à jour en juin 2023 pour intégrer les derniers chiffres collectés auprès des cantines. La dernière actualisation s'est faite sur base des données d'approvisionnement de 90 cantines et de 5 cuisines centrales, portant le nombre de repas de cet échantillon à environ 58.000 repas/jour. Cette mise à jour nous permet de tirer quelques enseignements :

- → Selon un échantillon de 23% de produits dotés à la fois d'une information sur leur caractère wallon et bio, on peut estimer un taux de pénétration de 13,5 % de produits qui sont à la fois bio et locaux. C'est davantage qu'en 2021 où nous étions alors à 10 %!
- → Les produits les plus souvent « wallons » sont les :









Pommes/poires

Viande bovine

Viande porcine

Pommes de terre

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







Pommes/poires

Œufs

Légumes

L'analyse complète est disponible sur le portail Manger Demain.

Il n'y aura plus de mises à jour de cet outil (charge de travail très importante en regard de l'utilisation de cet outil par les acteurs et actrices de l'approvisionnement). Nous souhaitons

nous concentrer à présent sur l'impact du coup de pouce « du local dans l'assiette », dont les données sont plus fiables via l'analyse des factures.

CARACTÉRISATION DE L'OFFRE

Les fiches synthèses reprennent 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 <u>portail Manger Demain</u>.

Pour les mêmes raisons, les mises à jour futures de cet outil ne sont plus envisagées. Nous privilégions l'édition du catalogue des acteurs de l'approvisionnement (détails ci-dessous) et ses mises à jour (2X/an). Ce type d'outil répond mieux aux attentes des cantines et des acteur.rice.s de l'approvisionnement.

DÉVELOPPER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES

COUP DE POUCE « DU LOCAL DANS L'ASSIETTE »

Le coup de pouce « du local dans l'assiette » vise la relocalisation de l'approvisionnement des cantines dans le cadre du Green Deal Cantines Durables et ce, en augmentant le budget alloué aux repas des cantines (mais pas le coût utilisateur).

Dans son format 2023, il permet aux cantines dont le dossier a été accepté de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% des dépenses en produits locaux et à hauteur de 70% des dépenses pour les produits locaux et biologiques.

Grâce à une enveloppe budgétaire supplémentaire validée par le parlement wallon en juillet 2023, nous avons pu assurer le maintien du coup de pouce pour toutes les cantines jusque décembre 2024, un prolongement qui permettra de mettre en place des collaborations avec des fournisseurs locaux sur un plus long terme.

→ Quelques chiffres :

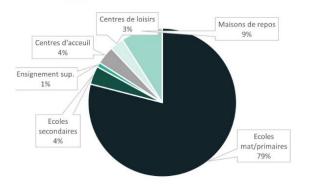


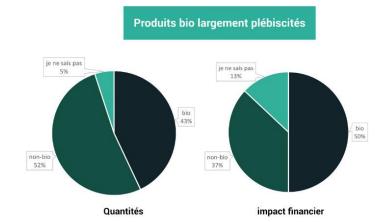
363.549 repas impactés

5.942 utilisateurs

101 acteur.rice.s de l'appro. touché.e.s montant total de transactions approchant les 300.000 €.

82 cantines bénéficiaires







En 2023...

234
CANTINES

175 dossiers sont issus de cantines actuellement signataires du Green Deal Cantines Durables, soit 75% des dossiers reçus. **Ces 175 cantines représentent 91% des cantines signataires** (sur un total actuel de 193 cantines signataires), ce qui démontre l'énorme intérêt que représente ce nouveau Coup de Pouce « du Local dans l'assiette ».

BUDGET 1.490.544,80 € Le budget total représenté par ces 234 dossiers est de 1.490.544,80 €. Ce budget a été évalué sur base des estimations de subsides exprimées dans les formulaires remis par les cantines, avec un plafonnement calculé sur base du montant moyen demandé par repas servi dans l'ensemble des cantines.

Ceci représente 3.924.399 repas par an (soit 10 fois plus qu'en 2022 notamment grâce à l'inclusion du déjeuner et du souper) et touche un total de 17.586 utilisateurs.

Ainsi, une étude est en cours auprès des fournisseurs et auprès des cantines afin de nous permettre d'étudier l'impact du coup de pouce. Les résultats sont attendus au 1^{er} trimestre 2024.

→ Prévisions 2024

Pour 2024, un formulaire de manifestation d'intérêt a été ouvert pour les cantines déjà signataires du Green Deal Cantines Durables. La procédure a été améliorée : suite au remplissage du formulaire, les cantines sont invitées à participer à une séance d'information (4 séances en 2023) et à prendre rendez-vous avec les chargé.e.s de mission approvisionnement pour remettre un dossier de candidature. Dans cette nouvelle version, l'accent est mis sur la volonté d'augmenter son approvisionnement local.

En effet, lors de la première diffusion du coup de pouce, des permanences, pour répondre aux questions les plus fréquemment posées de manière collective, ont été organisées, mais ont trop peu été sollicitées. La participation, obligatoire, à une séance d'information permettra d'être plus efficient : nous pourrons répondre de manière collective aux différentes questions individuelles des différentes cantines.

Pour assurer une meilleure transmission des informations, une lettre d'information « spéciale coup de pouce » a été rédigée à 3 reprises en 2023.

La mise en place du coup de pouce « du local dans l'assiette » a amené les chargé.e.s de mission approvisionnement à établir une charte afin de déterminer les fournisseur.euse.s locaux.ales éligibles pour ce subside. Cette charte, <u>intégrée dans la convention Green Deal</u>, établit la vision partagée par les acteur.rice.s de l'approvisionnement engagé.e.s dans le Green Deal Cantines Durables sur base des valeurs issues du référentiel « pour un système alimentaire durable en Wallonie ».

Par souci de cohérence et de transparence, il a été convenu d'appliquer cette charte à l'ensemble des signataires Green Deal Cantines Durables repris dans le <u>catalogue des acteur.rice.s de l'approvisionnement et de la logistique</u>. Celle-ci s'appliquera également à la prochaine mise à jour du catalogue prévu début 2024.



L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES CANTINES

Actuellement, 80 acteur.rice.s de l'approvisionnement ont signé le Green Deal Cantines Durables

Perspectives:

Atteindre 120 signataires pour le profil acteur.rice.s de l'approvisionnement

LES RENCONTRES DE L'APPROVISIONNEMENT

Le 7 décembre 2022 avait lieu la dernière rencontre de l'approvisionnement de l'année : un événement que nous attendions pour pouvoir évaluer l'opportunité de réorganiser en 2023 ce type de rencontre.

Alors que les précédentes n'avaient pas eu beaucoup de succès, pour cette dernière rencontre les acteurs du territoire de la province de Luxembourg se sont mobilisés en nombre : ce qui a permis de nombreuses rencontres fructueuses entre cantines et producteur.rice.s. La force de l'événement résidait peut-être en son lieu central (Libramont) et par son hébergement dans les locaux d'une coopérative structurante du territoire. Par ailleurs, les acteur.rice.s, peut-être plus avancés dans leur processus à ce moment donné, avaient manifesté en nombre l'intérêt de travailler sur leur approvisionnement.

Ce beau succès inspire donc le modèle que nous souhaitons développer à l'avenir pour les rencontres de l'approvisionnement : Elles se feront sur un territoire (à définir) à la demande du CMT ou du CMA qui aura déterminé une attente en la matière sur ce territoire. Par ailleurs, elles seront organisées avec des acteurs structurants de l'offre sur le territoire en question (afin de mobiliser davantage de producteur.rice.s, transformateur.rice.s et distributeur.rice.s intéressé.e.s d'approvisionner les cantines, peut-être futur.e.s signataires du Green Deal Cantines Durables).

Ainsi, le 15 juin 2023 s'est déroulée une matinée de rencontre à destination des organisations et initiatives autour de la relocalisation de l'alimentation au sein des collectivités de la province du Hainaut. Cette matinée a réuni différents acteurs comme les coopératives, les GAL, FOOD C, Hainaut Développement, Groupe One...

La matinée a consisté en une présentation des différents projets existants en province du Hainaut, dont la Cellule Manger Demain avait connaissance (signataires du Green Deal, projets relocalisation de l'alimentation, ...) et a invité les acteurs présents à venir compléter la carte. Ensuite, les différents acteurs ont été invités à parler de leurs besoins, de leurs forces et des freins qu'ils rencontrent dans leur travail avec les collectivités dans le cadre de leur approvisionnement. La matinée s'est clôturée sur la question des synergies à créer et des pistes d'actions concrètes.

Depuis, la <u>synthèse interactive de acteur.rice.s</u> a été mise à jour et communiquée aux participants, ainsi qu'un tableau Excel qu'ils sont invités à consulter/compléter. Un groupe de travail avec les GAL, Groupe One et la Cellule Manger Demain s'est créé pour continuer le partage d'informations sur l'accompagnement des collectivités dans le Hainaut et une proposition pour les acteurs de l'approvisionnement de faire un diagnostic personnalisé des freins et besoins pour se développer sur le marché des collectivités. Pour le moment, une coopérative a entamé ces démarches.

De plus, à l'issue de cette matinée, les acteurs ont exprimé l'attente de l'organisation d'une rencontre de l'approvisionnement destinée aux acheteurs « gros volumes ». Au regard de la structuration des acteurs de l'approvisionnement en Wallonie, cette rencontre touchera les filières viandes et produits laitiers et se déroulera en 2024.

CATALOGUE DES ACTEUR.RICE.S DE L'APPROVISIONNEMENT



Afin de faciliter la rencontre de l'offre et de la demande, la Cellule Manger Demain a édité un <u>catalogue des acteur.rice.s de l'approvisionnement signataires</u> du Green Deal Cantines Durables. Ce document, qui permet également de valoriser l'inscription de ces acteurs, est distribué aux cantines pour faciliter les contacts : Il a été publié sur le portail en février 2023 et imprimé : une première version pour l'événement annuel Green Deal (5 avril 2023) et une seconde pour la Foire de Libramont (juillet 2023).

Cet outil est évolutif et intégrera au fur et à mesure les nouveaux acteurs qui marqueront leur volonté de fournir les collectivités (cet outil pourrait notamment inciter certains acteurs à s'engager).

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE DES SIGNATAIRES

Les deux chargées de mission approvisionnement sont désormais également actives au sein de la communauté Green Deal pour accompagner la relocalisation de l'approvisionnement des cantines tant sur le volet offre que demande.

Depuis ce mois de mars 2023, elles se sont réparti le territoire afin de suivre au mieux les acteur.rice.s de l'approvisionnement désireux de rentrer dans la dynamique. Elles participeront lorsque c'est pertinent, en collaboration avec les CMT, à un comité Manger Demain par cantine focalisé sur la thématique (permet de systématiser davantage le travail de cet objectif au sein de la cantine).

Nous sommes forcés de constater que l'intégration de la thématique « approvisionnement », de manière systématique dans les Comités Manger Demain n'est pas chose aisée. En effet, la modification de fournisseurs doit souvent s'aligner avec des modifications de marché public et/ou de logistique et nécessite donc de s'adapter au contexte de la cantine.

Un accompagnement plus personnalité est mis en place pour les cantines qui bénéficient du coup de pouce « du local dans l'assiette » afin de les aider à identifier de nouveaux fournisseurs et/ou vérifier l'éligibilité des fournisseurs proposés. Jusqu'à présent, les cantines étaient suivies une fois que leur dossier était accepté par le jury. Nous avons constaté que les informations n'étaient pas toujours intégrées et les fournisseurs non validés lors de la remise des déclarations de créance. Dès lors, pour les nouvelles cantines qui seront intégrées au processus dès janvier 2024, un accompagnement approvisionnement obligatoire sera demandé avant la remise du dossier pour validation par le jury.

Une enquête est prévue afin de compiler les retours de terrain à la fois côté cantine et côté fournisseur au sujet du dispositif coup de pouce « du local dans l'assiette ».

GT APPROVISIONNEMENT

Depuis 2023, le GT appro a évolué en un organe d'échange et de partage d'informations au sujet des actions/initiatives en lien avec l'approvisionnement prévu dans les différents plans d'action individuels des institutions représentées afin de développer des synergies entre ceux-ci. Il a pour objectif de développer des ponts entre les actions déjà développées par les différentes institutions. Vu les différents axes de travail des membres du GT, celui-ci se penchera sur les questions d'approvisionnement au-delà de la restauration collective (B2B et B2C).

Le GT a été rejoint par Wagralim et Wallonie Entreprendre :















En 2023, 2 réunions de partage des actions ont eu lieu (en février et en octobre). Ces réunions ont débouché sur l'organisation de deux réunions supplémentaires :

GT BAROMÈTRES ET OBSERVATOIRES

En avril 2023, nous avons réalisé une réunion d'échange avec diverses structures qui sont chargées d'études ponctuelles ou récurrentes. Celle-ci avait pour but d'y voir clair sur le périmètre de ces études et sur les méthodes utilisées afin d'identifier d'éventuelles complémentarités et d'éviter les doublons. Cette réunion a débouché sur la création d'un répertoire commun qui sera publié prochainement sur le portail Manger Demain afin d'orienter le grand public à la recherche d'information vers la structure référente la plus adaptée.

Les différentes structures présentes à cette réunion :

- → APAQ-w : Observatoire de la consommation
- → Biowallonie et Consom'action : Observatoire des prix du Bio
- → Wallonie Entreprendre : Etude d'objectivation des circuits courts

- → Manger Demain : Caractérisation de la demande alimentaire en restauration collective et analyse du Coup de Pouce « du local dans l'assiette »
- → Collège des producteurs : Observatoire des filières
- → SPW Direction du Développement Durable : Baromètre de l'alimentation
- → Accueil Champêtre en Wallonie : Observatoire de la diversification
- → SPW- Direction de l'Analyse Economique Agricole : Etat de l'Agriculture Wallonne

RÉUNION AVEC BRUXELLES-ENVIRONNEMENT

Au cours de la deuxième réunion du GT appro, en octobre 2023, il est apparu pertinent aux différents membres de prévoir une rencontre avec Bruxelles-Environnement afin de mieux connaître les actions en cours et à venir menés par chacune de nos deux Régions en matière de transition agro-alimentaire (et particulièrement en matière d'approvisionnement et de développement de hubs logistiques): de créer des liens entre ces actions et ainsi de développer de nouvelles mesures de coopération interrégionale. Cette réunion est prévue le 5 décembre 2024.

RENCONTRES LÉGUMERIES

Le 20 janvier 2023, la visite de la légumerie Bel'Pom fut organisée en partenariat avec BioWallonie, dans le cadre du GT Légumeries, suivie de la présentation de la CATL et d'un atelier de réflexion.

Lors de l'atelier, les réflexions tournaient principalement autour de la question de la rentabilité de la légumerie. Comment faire pour que le public cible puisse y accéder ? Comment faire pour réduire les coûts de production ? Comment élargir les débouchés ?

Des discussions sont en cours pour une potentielle collaboration entre la CATL et la légumerie Bel'Pom pour proposer des pommes de terre frites bio.

Après un sondage réalisé en 2022 auprès des acteurs de terrain, nous organisons ce 28 novembre 2023 la visite de la légumerie TCO à leur demande. Cette visite sera suivie d'un atelier sur la question des flux logistiques et leur rentabilité, avec l'intervention de Frudelco, une légumerie en activité depuis plus d'une vingtaine d'années et de Gabrielle Vllour pour le groupe Terre et son projet de légumerie.



Perspectives:

Quatre visites-ateliers sont prévues pour 2024, en fonction de la demande des acteurs.



3. MARCHÉS PUBLICS

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL

L'accompagnement individuel se poursuit à la demande des acteur.rice.s signataires via la mise en lien des CMT. On comptabilise en moyenne 30 accompagnements par an.

DES OUTILS ET DES FORMATIONS

Plusieurs outils pratiques sont sortis ce début d'année :

- → Fiche marchés publics « <u>Comment répondre à un marché public d'alimentation</u> (<u>durable</u>)? ». En complément, un <u>helpdesk e-Procurement</u> a été créé par le SPF Stratégie et Appui.
- → Fiche-outil « <u>Comment travailler avec les producteurs locaux & coopératives et leur faciliter l'accès aux marchés publics ?</u> » : une fiche à destination des cantines.
- → Un document avec une série de clauses adaptées aux critères du Label est disponible à la demande.
- → Consultez l'ensemble de nos fiches outils marchés publics en cliquant ICI.

Deux formations collectives thématiques ont été programmées en mai et en septembre avec une dizaine de participants à chaque formation.

Lors de la rencontre Foodshift du 27 octobre 2023 au CHBA, avec les partenaires français d'Avignon, il a été clairement mentionné que les marchés publics étaient un des principaux freins à l'approvisionnement local.

Perspectives:

- → Organisation d'une veille des marchés publiés sur la plateforme eProcurement et transmission aux acteur.rice.s qui pourraient être intéressé.e.s;
- → Conseiller les producteur.rice.s pour répondre aux marchés (notamment en se regroupant);
- → Mise en lumière des bonnes pratiques via des articles à paraitre ;

- → Repenser la formation vers une formule beaucoup plus interactive et pratique ;
- → Organiser 3 formations en 2024;
- → Mise à jour complète du Guide : simplifier sa lecture et ajouter une filière pour le pain et le poisson ;
- → Réfléchir à une meilleure façon de rendre visible notre accompagnement (encore trop peu de collectivités nous connaissent et font appel à nous)

4. COUPS DE POUCE

COUP DE POUCE « ÉQUIPEMENT »



Le <u>coup de pouce « équipement »</u>, comme dans le précédent processus Green Deal, est toujours accessible : il permet aux cantines de bénéficier d'une enveloppe de 1.500€ pour de l'équipement de cuisine durable. Ce subside est accessible en continu durant les 18 mois d'accompagnement dans la limite de l'enveloppe budgétaire. En 2023, 31 cantines ont fait une demande et ont obtenu le coup de pouce pour un montant global de 37.022,57 €. Les équipements les plus demandés sont des extracteurs de jus, des balances de cuisine et des chariots bain-marie. 9 dossiers supplémentaires doivent encore être introduits et soumis au jury cette année.

Zoom sur le terrain: Les crèches de Seraing, via ce coup de pouce, ont pu acquérir des extracteurs de jus. En partenariat avec l'école d'enseignement spécial « la Buissonnière » de la ville de Seraing et les bibliothèques communales, les équipes des crèches ont créé une malle pédagogique sur le thème des fruits. Durant l'utilisation de cette malle dans un atelier, les puéricultrices ont montré aux enfants des fruits sous différentes formes, entier, en morceaux et en jus grâce à l'extracteur. Les extracteurs servent aussi, dans les cinq crèches, fin de semaine. En effet, elles font des jus avec les fruits restants pour éviter le gaspillage.

COUP DE POUCE « DU LOCAL DANS L'ASSIETTE »

L'ensemble des données relatives à ce coup de pouce sont expliquées dans la partie « faire se rencontrer l'offre et la demande » pour plus de cohérence.

COUP DE POUCE « ÉNERGIE »

Le <u>coup de pouce « énergie »</u> a pour objectif d'augmenter la performance énergétique des cantines afin de maîtriser les coûts énergétiques dans le cadre du Green Deal Cantines Durables.

Divisé en 3 axes, il permettait aux cantines de solliciter le remplacement d'équipements énergivores par des équipements plus efficients énergétiquement (subside de maximum 5000€ tvac) et de bénéficier d'expertises et formations pour les y accompagner.

Au total, 31 dossiers ont été reçus.

- → Axe 1 : 11 cantines ont bénéficié du « coup de pouce » à hauteur de 27.147 €. Les équipements sollicités sont variés, frigo, chambre froide, salad bar, sauteuse électrique, armoire chauffante etc.
- → Axe 2 : Pour les cantines qui ont sollicité l'expertise, le marché a été attribué à Emulsio Consult. 21 cantines ont bénéficié de cette expertise à hauteur de 42.075 €. À la suite de l'expertise, les cantines ont la possibilité de demander l'axe 1. Nous avons reçu 10 demandes qui sont en cours de traitement.
- → Axe 3: nous n'avions qu'une seule demande pour la formation, nous avons donc annulé cette proposition.

Zoom sur les retours de terrain : L'axe deux, avec l'expertise de Monsieur Mahy, a été la partie la plus utiles et appréciée de ce coup de pouce, particulièrement pour les cantines qui ont une activité de production de repas sur place. En effet, pour celles-ci, les solutions et équipement remplacés permettent des gains énergétiques pouvant aller jusqu'à 20.000 Kwh par an (ce qui représente des économies de plusieurs milliers d'euros − entre 1000 et 3000€).

5. FORMATIONS COLLECTIVES

CATALOGUE 2023



Pa rapport aux perspectives annoncées lors du dernier COMAC, nous avons concrétisé dans le catalogue 2023 la proposition des **formations thématiques in situ** : elles se font désormais à la demande d'une cantine, qui l'ouvre alors à d'autres signataires des environs (afin de garder ce format collectif).

Les formations pratiques quant à elles restent organisées chaque mois dans des cantines qui ouvrent leur cuisine : ce format fonctionne toujours assez bien, dépendant toutefois du lieu et des thématiques.

QUELQUES CHIFFRES

En 2023, **13 formations pratiques ont été organisées ainsi que 12 thématiques** (8 pratiques et 14 thématiques en 2022), dont 9 en présentiel. Deux formations pratiques ont été annulées à la suite du manque de participants (valoriser les légumes et fruits de printemps et street food et snacking durable).

Un nouveau marché public est en cours de rédaction pour une attribution début 2024. Nous en avons modifié quelque peu la forme. En effet, les retours d'évaluation nous prouvent l'importance des formations pratiques en cuisine, sur une thématique en lien avec un des critères du Label et favorisant le partage d'expériences. Toutefois, le format des formations thématiques s'essouffle quelque peu. C'est pourquoi le nouveau marché public garde comme objectif de renforcer collectivement les connaissances et les compétences pratiques des signataires du Green Deal Cantines Durables afin d'introduire davantage de durabilité au sein des cantines et de permettre à ces dernières de répondre aux exigences du Label Cantines Durables.



Les formations thématiques évoluent en activités qui seront des lieux d'échange animés et qui permettront aux participant.e.s d'acquérir des savoir-faire, de partager leurs expériences et de bénéficier d'exemples concrets adaptés à leur réalité et à leurs besoins. Chaque activité donnée dans le cadre de cet accompagnement collectif permettra d'élaborer avec les participant.e.s des solutions adaptées et applicables directement au sein de leur établissement

6. EXPERTISES INDIVIDUELLES

Les expertises individuelles viennent compléter le processus d'accompagnement des cantines, en complément notamment des coups de pouce, des formations collectives et de l'accompagnement de proximité des CMT.



Consécutivement au nombre croissant de cantines signataire du Green Deal, nous avons observé un pic de sollicitations des expertises individuelles (39 en 2022 et 48 entre janvier et avril 2023). Après un récapitulatif des expertises sollicitées et de leur coût, nous avons malheureusement dû les limiter fortement car le seuil du marché était atteint et le budget dédié à cette action était dépassé. Une série d'expertises ont été suspendues le temps de relancer le marché public et de l'attribuer.

Le <u>catalogue 2023</u> a été mis à jour en ce sens et est disponible en ligne.

Vingt-trois (23) cantines ont introduit une demande d'expertise depuis mai 2023 à la suite du nouveau marché. En 2023, il y a donc eu **71 expertises menées** (36 en 2022). Les expertises principalement demandées sont les suivantes : mettre en place des repas sains, équilibrés et savoureux, la lutte contre le gaspillage alimentaire et aménagement de la salle de repas.



7. LABEL CANTINES DURABLES

Le processus de labellisation des cantines est bien lancé. En 2023, les chargé.e.s de mission territoriale ont accompagné 16 cantines vers le dépôt de leur candidature au 1^{er} ou 2^e radis. En tout, c'est actuellement 30 cantines qui sont labellisées. Le nombre devrait augmenter de manière significative en 2024 et nous espérons que ce n'est pas moins de 150 cantines qui auront déposé leur dossier de candidature et/ou obtenu le Label Cantines Durables fin 2024.

Le Label est en perpétuelle amélioration et se veut être le reflet des réalités de terrain. Des modifications sont ainsi apportées pour mieux être appréhendées par le terrain et pour répondre à ses besoins. C'est le cas notamment pour les sandwichs et ce, grâce à un groupe de travail dédié.

Afin d'assurer une circulation fluide de l'information, les deux personnes en charge du suivi du label (Cellule Manger Demain et SPW-DDD) se réunissent de façon bimensuelle.



- → **14 candidatures en cours** pour 8 établissements différents
- → 28 cantines labellisées dont 14 au niveau 2.
- → 2 niveaux de labellisation :

Perspectives:

- → 150 cantines labellisées cumulées d'ici fin 2024
- → Créer un GT afin d'aboutir à des propositions de simplification du processus de labellisation pour les cantines d'une même cuisine centrale. Par exemple, à Bruxelles, les cuisines centrales et sociétés de catering peuvent se faire auditer et recevoir une certification prouvant qu'ils respectent les critères du Label Good Food : peut-être une des pistes à explorer, en collaboration avec la Direction du Développement Durable





- ✓ 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)
- Régie Mess et hébergement d'Havré (février 2023 février 2026)
- ✓ Restaurant du personnel de l'hôpital psychiatrique du Chêne aux Haies à Mons (février 2023 – février 2026)
- ✓ Ethias (février 2023 février 2026)
- ✓ Service Résidentiel pour Jeunes (SRJ) de Forrières (février 2023 février 2026)
- ✓ Centre d'accueil de jour « l'olivier » à Rixensart (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Résidence Trémouroux à Perwez (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Résidence « Joli Bois » à Colfontaine (juin 2023juin 026)
- ✓ Service Résidentiel pour Jeunes (SRJ) de Ethe (juin 2023- juin 2026)
- ✓ Athénée Royal Nestor Outer (nov. 2023 nov. 2026)
- ✓ Résidence Sans-Souci CPAS de Bastogne (nov. 2023 nov. 2026)

- Crèches Graines d'étoiles, Les Frimousses, Les Petites Canailles, Les Chatons et Les Bouvreuils (desservies par le CHBA) - Seraing (juin 2022 – juin 2025)
- ✓ IPES Hesbaye à Waremme (Juin 2023-juin 2026)
- ✓ Maison de repos Le Grand Pré CPAS Namur (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Maison de repos Les Chardonnerets CPAS Namur (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Maison de repos La Closière CPAS Namur (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Maison de repos d'Harscamps CPAS Namur (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Maison de repos Saint-Joseph CPAS Namur (juin 2023-juin 2026)
- ✓ Ecole Communale Braine-le-Château Coccinelles (nov. 2023 nov. 2026)
- ✓ Ecole Communale Braine-le-Château Deux Tilleuls (nov. 2023 nov. 2026)
- ✓ Ecole Communale Braine-le-Château Rives du Hain (nov. 2023 – nov. 2026)

OUTILS FACILITER L'ATTEINTE DES CRITÈRES ET LE PROCESSUS

UNE REMONTÉE DES PRÉOCCUPATIONS DU TERRAIN GRÂCE AUX CMT

Les CMT communiquent par différents canaux afin que le label s'adapte au mieux aux réalités du terrain.

En outre, ceux-ci communiquent entre eux via un groupe Teams très actif, une réunion bimensuelle et un tableau des attentes qui a évolué pour répondre efficacement aux questions de nos signataires sont les principaux canaux utilisés par les CMT.

Ainsi, ce n'est pas moins de 46 nouvelles attentes/demandes qui ont été répertoriée en 2023. La moitié d'entre elles a trouvé une réponse et pour l'autre moitié, les recherches sont en cours : demandes de création d'affiches, de fiches, d'ateliers d'échanges, d'aide à la préparation d'un événement, questions diverses...

FAQ EN LIGNE

Afin de faciliter les échanges d'informations sur les critères qui posent question, un système de FAQ avait été mis en place en interne sur le onedrive du SPW. Elle a désormais pu être adaptée et mise en ligne sur le <u>portail du développement durable</u>.

DES FICHES BONNES PRATIQUES DIFFUSÉES DANS LA NEWSLETTER GREEN DEAL

Dans la même optique d'aider les signataires à avancer sur les critères qui posent généralement un problème lors des audits, nous avons décidé de recommencer l'écriture de fiches bonnes pratiques et avancées inspirantes focalisées sur ces critères (8 en 2023). Elles sont diffusées via notre newsletter aux signataires du Green Deal et disponibles en permanence dans les <u>outils du portail</u>.

UN GT SANDWICHS / SALAD BAR

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, en collaboration avec la Direction du Développement Durable (SPW – Secrétariat Général), nous avons lancé un groupe de travail composé de cinq cantines pilotes.

- → En 2022 : 2 rencontres (22/08 et 16/11)
- \rightarrow En 2023 : 2 rencontres (15/03 et 31/05)
- → Atelier pratique de confection de recettes de sandwichs sains et équilibrés en collaboration avec Biowallonie
- → Echanges avec plusieurs partenaires : Biowallonie, Haute Ecole Condorcet, TuvNord, etc.
- → 13 critères modifiés
- → 19 réunions avec le SPW-DDD

Le nouveau vadémécum du Label Cantines Durables intégrant ces modifications sera diffusé à partir de janvier 2024.

Défis prévus pour 2024

- ✓ Assurer la continuité de l'accompagnement Green Deal Cantines Durables
- ✓ Approvisionnement : Augmenter le nombre d'acteurs de l'approvisionnement (producteurs, fournisseurs...) et travailler à l'appro local des cantines signataires comme débouchés
- ✓ Marchés publics : Assurer l'accompagnement marchés publics et tendre vers un approvisionnement relocalisé grâce aux marchés publics
- ✓ Travailler à l'institutionnalisation du Coup de pouce « du local dans l'assiette »
- ✓ Développer une collaboration win-win avec les sociétés de catering et cuisines centrales
- ✓ Rencontrer les autorités politiques afin de les orienter dans leur transition vers une alimentation plus durable



POINTS DE VENTE CIRCUIT COURT

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.

Préalables

Les magasins des secteurs vrac, bio et circuit court, alternative à la distribution traditionnelle, sont en rapide expansion depuis maintenant plus de 20 ans, et plus particulièrement encore ces 5 dernières années. On dénombre plus de 400 magasins, dont une quarantaine de coopératives, sur tout le territoire wallon et bruxellois.

La crise du covid a largement encouragé les initiatives du secteur. Nombre de commerces vrac, bio et en circuit court ont bénéficié de l'arrivée massive de nouveaux clients, en quête d'une alimentation de qualité, locale et/ou bio.

La réponse donnée par le secteur et sa capacité à rebondir et à répondre à la demande nous amène à considérer qu'il est impératif de préparer demain, en développant des modèles de consommation résilients mais aussi équitables et accessibles à tou.te.s.

Toutefois, force est de constater qu'aujourd'hui, après le COVID et en période de crises multiples, un grand nombre de consommateurs sont retournés à leurs habitudes pré-COVID



en quittant progressivement ces magasins. Entre le 1^{er} semestre 2021 et le 1^{er} semestre 2022, 82% des commerces vrac et/ou bio ont vu leur chiffre d'affaires diminuer. Ils ont également enregistré une perte de 56% des clients occasionnels.

Cette situation provoque des retombées sur l'ensemble des filières et amène également nombre de points de vente à fermer leurs portes. Répondant pourtant aux enjeux d'une alimentation plus durable par leurs modèles et la qualité différenciée des produits qui y sont vendus, il est essentiel que ces canaux de distribution puissent continuer à alimenter les citoyen.ne.s : C'est l'objectif poursuivit à travers le coup de pouce « du local dans mon point de vente ».

Découvrez ci-après les avancées liées à cette mission environ six mois après son lancement sur le terrain !

Etat des lieux des actions menées en 2023

1. PARTENAIRES ET GOUVERNANCE

Avec le soutien de la Wallonie

Dans le cadre du fonds Ukraine pour répondre aux conséquences des crises sur notre système alimentaire, le Gouvernement de Wallonie, via la Cellule Manger Demain, a souhaité améliorer l'accès à une alimentation bio, vrac et en circuit court pour tou.te.s.

En partenariat avec les représentants des secteurs (Biowallonie, ConsomAction, le Collectif 5C), la Cellule Manger Demain est chargée de la mise en place de mécanismes d'incitation, de fidélisation et d'accessibilité de la clientèle à l'offre des points de vente durables et de proximité.

La Cellule Manger Demain s'est également associée plus spécifiquement à la Fdss pour le mécanisme de la caisse de solidarité et à l'Asbl Financité pour le mécanisme des carnets de fidéli-bons en monnaie locale citoyenne.















2. APPEL A PARTICIPATION

La rédaction du <u>vadémécum</u> dédié à l'appel à participation a été finalisé en janvier 2023. Il reprend les différents mécanismes développés pour venir soutenir les points de vente.

Avec l'aide des partenaires, une <u>charte</u> a également été rédigée pour objectiver l'éligibilité des points de vente à l'action coup de pouce « du local dans mon point de vente ». En voici les grands principes :

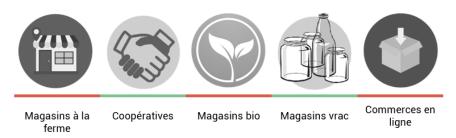


La charte propose aux signataires d'adhérer à une série de valeurs communes sur différents aspects, à savoir l'Environnement, le social, l'ancrage territorial et la transformation des systèmes alimentaires.

Elle est composée de plusieurs critères obligatoires à respecter. Au niveau du modèle d'approvisionnement, les points de vente doivent avoir min 50% de produits d'alimentation, min 30% de produits frais parmi cette offre alimentaire et min 75% de ces produits frais qui sont issus des circuits courts de proximité.

Finalement, le point de vente doit soit être inscrit dans l'économie sociale, soit être non-côté en bourse et les actionnaires ne perçoivent pas de dividende au-delà de 6%.

Profil des points de vente qui peuvent solliciter le coup de pouce :





Mécanismes accessibles pour les points de vente :

Mécanisme 1 Caisse de solidarité



Permet aux clients de verser 1 ou des € solidaires lors de leurs achats. Les sommes versées sont doublées grâce au soutien financier de la Wallonie. La caisse solidarité est mise disposition d'une épicerie ou d'un restaurant social.e permettant ainsi l'accès à une alimentation de qualité à des personnes en difficulté sociale.

Mécanismes 2 carnets de fidéli-bons



Permet de faire découvrir la qualité et la diversité de l'offre des points de vente bio, vrac et circuit court au plus grand nombre. Grâce à des carnets de fidéli-bons échelonnés sur 8 mois, les clients bénéficieront de réduction sur leurs achats. Disponible en euros ou en monnaie locale.

Mécanisme 3 Expertise marketing et communication



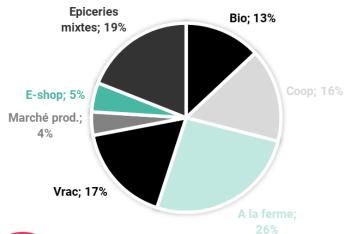
Permet de faire l'état des lieux des situations individuelles des points de vente et d'identifier les d'amélioration champs possibles en matière de marketing communication afin d'attirer clientèle une nombreuse et d'informer les consommateurs des plusvalues d'une consommation locale et durable.

L'appel à participation a été ouvert au mois de février 2023. A la fin de celui-ci, 127 points de vente ont été sélectionnés. Au regard de l'enveloppe budgétaire et de la sous-représentation du secteur bio, un deuxième appel à participation fut lancé en mars et clôturé en avril.

Ce n'est pas moins de 155 points de vente qui ont été sélectionnés.

POINTS DE VENTE PARTICPANTS

Depuis le lancement, 6 points de vente ont cessé leurs activités ou arrêtés le projet : on est désormais à 149 partenaires répartis en Wallonie. Voici la proportion par type de profils :







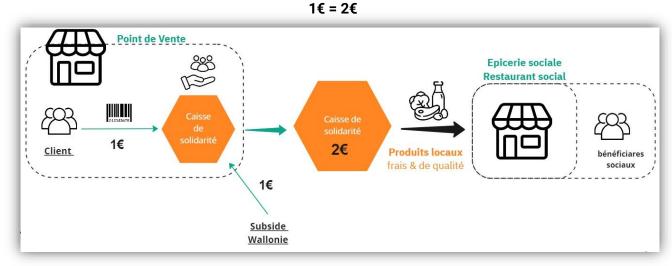
La <u>carte des points de vente participants</u> est accessible sur le portail Manger Demain.

CAISSE DE SOLIDARITÉ

Ce mécanisme a été activité par 83 points de vente, soit 55% des participants

COMMENT CA MARCHE

Chaque € solidaire est doublé par le subside



L'objectif?

- → Augmenter la qualité de l'aide alimentaire et répondre aux besoins grandissants
- → Accessibiliser l'offre alimentaire
- → Créer des collaborations pérennes
- → Augmenter les débouchés des points de vente

MISE EN ŒUVRE

En fonction des régions et du publics, les points de vente rencontrent des difficultés pour mobiliser les dons des citoyens. Le personnel n'est pas toujours à l'aise avec le discours en caisse pour solliciter des dons.

Souvent au niveau des CPAS, cela prend du temps car cela doit être validé par le Conseil de l'Action Sociale.

CARNETS DE FIDÉLI-BONS

Ce mécanisme a été activité par 122 points de vente, soit 81% des participants

COMMENT CA MARCHE:

Les citoyen.ne.s peuvent obtenir auprès des points de vente participants un carnet de fidélibons. Ceux-ci ont pour objectif d'accessibiliser l'alimentation durable et de fidéliser les clients. Les carnets peuvent être de 2 types (soit en €, soit en équivalent monnaie locale citoyenne) et de 2 valeurs :

- → Il s'agit d'une série de bons de 2€ à faire valoir sur minimum 10€ (ou équivalent MLC)
- → Il s'agit d'une série de bons de 5€ à faire valoir sur minimum 25€ (ou équivalent MLC)

Ces bons sont à faire valoir sur des produits alimentaires de première nécessité, parmi les catégories suivantes :



Vrac : légumineuses, céréales, farines...



Œufs



Pains et produits de boulangerie



Produits laitiers frais (découpe et frigo)



Viande et charcuterie nonemballée



Fruits et légumes

L'objectif?

- → Améliorer l'accès une offre alimentaire de qualité
- → Ancrer de nouvelles habitudes d'achat
- → Augmenter les débouchés des points de vente

MISE EN ŒUVRE

Les points de vente rencontrent parfois des problèmes pour faire revenir les bons qui ont été distribués à une nouvelle clientèle. Toutefois, pour les clients qui jouent le jeu, ces bons sont très appréciés! Ils permettent de revenir plus régulièrement et d'augmenter le panier moyen.



Ce mécanisme a été activité par 98 points de vente, soit 65% des participants

COMMENT ÇA MARCHE:

Pour réaliser les expertises, un marché public a été réalisé : rédigé en mai 2023 et publié le 31 mai 2023. Il s'agit d'un marché sans publication préalable, comportant 1 seul lot.

Les différents services demandés étaient les suivants :

→ Stratégie de communication externe sur le fond.

Il s'agit ici d'accompagner/de conseiller les points de vente sur la mise en avant de leur.s identité.s. Plus précisément, il s'agira d'approfondir leur communication autour de leur raison sociale, de leur slogan, leur.s valeur.s... L'objectif étant d'intensifier leur visibilité pour leur permettre de se différencier de la concurrence et de faciliter leur reconnaissance.

Il s'agit également de construire un argumentaire pour convaincre une nouvelle clientèle. Les thèmes suivants pourront être utilisés pour exemple : le bio, le vrac, le circuit-court, l'économie sociale ; déconstruire les stéréotypes sur les prix. À la demande des points de vente eux-mêmes, ces messages véhiculés devront être positifs, axés sur leurs forces (et non sur les méfaits des grandes surfaces par exemple).

→ Stratégie de communication externe sur la forme

Il s'agit ici d'accompagner/ de former / de conseiller les points de vente sur les canaux de communication à utiliser (en fonction de l'existant ou de ce qui pourrait être intéressant de créer) et sur le développement de supports à y diffuser (sur base des messages travaillés au point précédent).

→ Stratégie de marketing interne

Le point de vente sera accompagné/conseillé de façon individuelle ou collective afin de développer sa stratégie marketing : l'objectif est de satisfaire au maximum les clients pour pérenniser les ventes.

Pour ce faire, le prestataire sélectionné proposera des services attendus sous les formes suivantes :

- → Formations collectives en présentiel (exceptionnellement en distanciel lorsqu'aucune autre alternative n'est possible)
- → Accompagnements individuels sur le lieu de vente
- → Confection de supports/outils en communication et marketing en support à ces accompagnements
- → Helpdesk et réponses individualisées ou collectives en fonction de leur récurrence

MISE EN ŒUVRE

L'expertise marketing et communication a été lancée en septembre 2023

Les prestataires/partenaires ont profité du mois d'aout pour faire un sondage au niveau des points de ventes, afin de leur proposer un parcours de formation le plus adéquat possible, en vue du lancement des inscriptions.

Formations collectives



Les formations collectives sont mises en place pour les points de vente qui ont activé l'expertise marketing et communication. Toutefois, elles restent accessibles à d'autres points de vente wallons tant qu'ils répondent aux critères de la charte.

L'objectif ? Soutenir la montée en compétence des points de vente dans leurs opérations de communication et de marketing dans un objectif d'augmentation de leur clientèle. En ce sens, les formations seront connectées à la réalité du terrain et adaptées aux spécificités des différents points de vente (bio, vrac, coopérative, circuit court, magasins à la ferme).

Voir le catalogue

Accompagnement individuel



Destiné aux points de vente qui souhaitent un regard critique sur leurs pratiques ou leurs aménagements, un retour sur une action de communication précise...

Il est à noter que ces accompagnements individuels porteront sur l'accompagnement à la stratégie de l'action et non pas sur la mise en œuvre opérationnelle de celle-ci.

Deux modalités sont proposées : des sessions de brainstorming et des sessions de travail individuelles.

En savoir plus



3. COMMUNICATION

JOURNÉE D'ÉCHANGES

Le lundi 27 mars 2023, plus de 75 lauréats se réunissaient pour échanger et partager des bonnes pratiques pour lancer les différents mécanismes au sein de leur point de vente.

STARTER KIT

Grâce au coup de pouce, les points de vente proposent à leur clientèle une caisse de solidarité et/ou des carnets de fidéli-bons. Dans ce cadre, ils ont reçu une série de supports pour les outiller.

Pour les aider à communiquer et ainsi promouvoir ces mécanismes, nous avons mis à leur disposition un <u>starter kit de communication</u>.

LETTRE D'INFORMATION



LETTRE D'INFORMATION | OCTOBRE 2023

Bonjour à toutes et tous,

Dans le cadre du coup de pouce « du local dans mon point de vente », vous bénéficiez du soutien de la Wallonie pour faciliter l'accès à une alimentation durable pour tou.te.s.

Pour vous appuyer dans vos actions et dans la mise en œuvre des différents mécanismes (caisse de solidarité, carnets de fidéli-bons et expertise marketing/communication), nous vous proposons cette première lettre d'information.



Table des matières :

- Expertise marketing/communication : Top départ ! Découvrez le catalogue des formations collectives et l'accompagnement individuel. Inscrivez-vous aux premières dates !
- Bonnes pratiques: Découvrez quelques bonnes pratiques observées au sein de points de vente pour la mise en œuvre des mécanismes caisse de solidarité et des carnets de fidéli-bons.
- Actualités: Retour sur la conférence de presse organisée avec l'épicerie « C'était Mieux Demain » et la Maison Croix-Rouge de Charleroi / Salon Rezolutions / De nouvelles solutions de financement pour vos projets en circuit court en coopérative (W.alter).

Procédure administrative : Revoir la séance

Depuis début octobre 2023, pour appuyer les points de vente dans leurs actions et dans la mise en œuvre des différents mécanismes, nous leur proposons une lettre d'information.

Dans celle-ci, nous avons diffusé un guide de bonnes pratiques identifiées autour de la mise en place des mécanismes. Ce guide reprend 5 bonnes pratiques pour la caisse de solidarité, ainsi que 5 bonnes pratiques pour la mise en œuvre des fidéli-bons (euros et monnaie citoyenne). Ce guide a pour vocation de rebooster les points de ventes dans la mise en œuvre des mécanismes, et également le partage entre pair.

Défis prévus pour 2024

- ✓ Mener une première évaluation du processus et sur base de l'analyse des retours de terrain, construire le plan d'action pour la suite du projet.
- ✓ Mener à bien, avec l'aide du SPW-DDD les démarches administratives nécessaires à la prolongation du projet jusque fin 2025
- ✓ Accompagner les points de vente au plus près de leurs besoins pour leur permettre de mettre les actions en place
- ✓ Développer et renforcer les collaborations des points de vente vers les bénéficiaires de l'aide alimentaire ou public défavorisé.
- ✓ Visibiliser le projet vers le grand public au travers d'actions de communication.
- Renforcer les compétences en communication et marketing des points de vente inscrits dans les expertises marketing de manière à capter une nouvelle clientèle et leur permettre d'argumenter sur leurs plus-values.



SENSIBILISATION GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

Préalables

Dans le cadre du volet « pertes et gaspillages alimentaires » du projet n°171 du Plan de Relance, la Cellule Manger Demain s'est vu confier le pilotage des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans l'enseignement obligatoire dont le suivi est assuré par le SPW ARNE – Direction des Infrastructures de Gestion et de la Politique des Déchets, avec le soutien de la Direction Fonctionnelle et d'Appui (Cellule de Sensibilisation à l'Environnement).

Dans le précédent rapport nous avons présenté le travail exploratoire mené par la Cellule Manger Demain. Ce travail exploratoire a permis de créer une méthodologie de travail guidant les prestataires externes dans l'atteinte des objectifs de sensibilisation auprès des élèves de l'enseignement obligatoire.



Etat des lieux des actions menées en 2023

1. LANCEMENT DU MARCHÉ PUBLIC

La rédaction du cahier des charges a été finalisée le 23 janvier 2023. Il décrit l'approche pédagogique, les différentes phases d'animations et les thématiques à aborder.

Afin de proposer des animations de sensibilisation adaptées à l'âge des élèves, il a été décidé de diviser ce cahier des charges en 3 lots, chacun correspondant à un groupe d'âge spécifique. Les 3 lots sont les suivants :

- → Lot 1 : de la troisième maternelle à la deuxième primaire. Au sein de ce premier groupe d'âge, les enfants sont âgés en moyenne de 5 à 7 ans.
- → Lot 2 : de la troisième primaire à la sixième primaire. Au sein de ce second groupe d'âge, les enfants sont âgés en moyenne de 8 à 11 ans.
- → Lot 3 : de la première secondaire à la quatrième secondaire. Au sein de ce troisième groupe d'âge, les adolescents sont âgés en moyenne de 12 à 15 ans.

A la suite de cet appel d'offres, les membres du jury ont décidé d'attribuer les différents lots de la manière suivante :

- → D'attribuer le lot 1 à l'offre de FoodWin
- → D'attribuer le lot 2 à l'offre de Little Red Boots
- → D'attribuer le lot 3 à l'offre de Coren

2. APPEL A PARTICIPATION



Une campagne de communication a été lancée afin d'inciter les écoles à s'inscrire dans la démarche. Dans ce cadre, un onglet spécifique y est dédié sur le portail Manger Demain.

Un logo et un slogan ont été créés par les chargé.e.s de communication de l'équipe Manger Demain afin de proposer une image uniforme du projet au grand public.

L'appel à participation a été lancé le 10 mars 2023. Afin de relayer cet appel, plusieurs publications et canaux ont été utilisés dont un relai via enseignons.be.

L'appel à candidature s'est clôturé le 12 avril 2023 avec 96 inscriptions, desquelles :

- → 13 écoles maternelles
- → 71 écoles primaires
- → 12 écoles secondaires

Ces écoles se répartissent dans les 5 provinces wallonnes comme suit :

- → 28,1% dans la province du Hainaut
- → 13,5% dans la province de Namur
- → 4,2% dans la province du Brabant Wallon
- → 26% dans la province du Luxembourg
- → 28,2% dans la province de Liège

Parmi les écoles candidates, 46,4% sont signataires du Green Deal Cantines Durables.

SELECTION ECOLES

Le subside allouable de 210 000 € permet la sélection de 37 écoles. Afin de désigner les écoles bénéficiaires du projet, un jury s'est réuni en avril 2023. Plusieurs critères ont permis de départager les écoles, à savoir :

- → La présence d'une cantine au sein de l'établissement (obligatoire)
- → Le niveau d'enseignement : maternelle, primaire ou secondaire
- → La répartition géographique
- → Le réseau d'enseignement
- → L'adhésion ou non au Green Deal
- → La participation ou non à d'autres projets, accompagnement sur des thématiques similaires

A la suite des contacts avec les prestataires, certaines écoles se sont désistées. Elles ont été remplacées par d'autres établissements inscrits : Toutefois, le chiffre final d'écoles participantes est désormais de 36 écoles.

3. ANIMATIONS

Chacune des 36 écoles participantes a été rencontrée en juin 2023 (ou plus tard en fonction des disponibilités) par les différents prestataires à l'occasion d'une réunion d'information. Cette réunion a permis d'expliquer les modalités pratiques du projet avant le début des animations en septembre 2023.

Lors de cette première rencontre, les prestataires ont sensibilisé les participant.e.s à la thématique du gaspillage alimentaire et ont réuni les informations nécessaires à la bonne réalisation des activités.

En septembre 2023 débutaient les animations auprès des classes d'élèves. Le projet s'adresse aux classes de la 3ème maternelle à la 4ème secondaire. Cependant, la classe de rhéto de l'institut Saint Roch a souhaité participer. Les animations ont été adaptées par Coren ASBL pour répondre aux attentes de ce groupe d'âge. Cette thématique suscite beaucoup d'intérêt auprès de ces jeunes et les réflexions menées sont particulièrement intéressantes et riches.

Les premières animations se sont déroulées durant les mois de septembre et d'octobre 2023, en fonction des disponibilités des écoles. Toutes les classes du projet ont bénéficié de cette première animation.

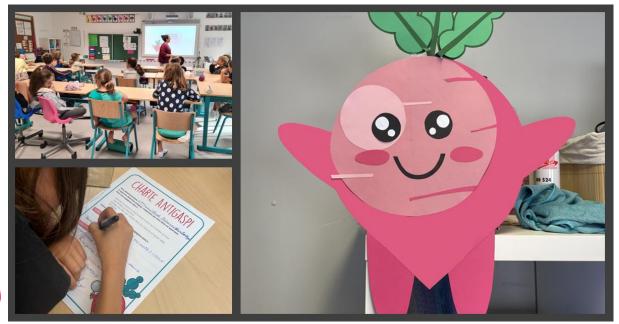
Cette première demi-journée avait pour but d'introduire la thématique du gaspillage alimentaire auprès des élèves, de les amener à prendre conscience du chemin parcouru par un aliment jusqu'à la poubelle et de lancer leur première mission, celle de constater l'ampleur du gaspillage au sein de leur cantine en réalisant la pesée des déchets durant deux semaines consécutives.

Des univers sur mesure ont été créés par les animatrices de FoodWin, Little Red Boots et Coren ASBL en fonction de l'âge des élèves.

Dans les écoles du lot 1, la sensibilisation passe par le jeu, l'imagination et le mouvement. Les enfants sont les héros et les héroïnes de l'anti-gaspi.



Les élèves du lot 2 ont quant à eux, fait la connaissance de l'univers de Raditective. La première mission de ces détectives en herbe était de résoudre le « mystère des Radisparus ».



Les élèves du lot 3 se mettent dans la peau de journaliste d'investigation, avec, pour sujet d'enquête, le thème des déchets alimentaires.



La première mission des élèves du lot 1, 2 et 3 consistait en la pesée des déchets alimentaires au sein de leur cantine durant deux semaines consécutives.

Les résultats de cette mission sont analysés avec les élèves dans chaque école lors de la rencontre suivante. Une discussion est également engagée afin de connaître le ressenti des enfants et des jeunes face à ces mesures.

L'objectif principal de l'exercice était de visibiliser les déchets et d'amener les élèves à prendre conscience de leur ampleur. Cet objectif a été atteint pour les élèves des trois lots mais également pour les enseignant.e.s des lots 1 et 2.

DEUXIEME PHASE

Cette seconde animation s'est déroulée durant les mois d'octobre 2023 et novembre 2023. L'objectif de cette animation était d'inciter à la réflexion sur les conséquences du gaspillage alimentaire et de sensibiliser les élèves sur ses conséquences environnementales et éthiques.

Une activité d'éducation au goût a également été menée lors de cette journée. Cette activité a rencontré beaucoup de succès auprès des élèves de chaque groupe d'âge. Elle a permis de faire goûter/cuisiner des fruits et légumes « moches » ou d'apparence moins « frais » afin de lutter contre le rejet et la méconnaissance des qualités gustatives et nutritionnelles de ces aliments. Un moment a également été consacré à l'apprentissage des bons gestes à adopter pour conserver les aliments (où ranger dans le frigo, différence entre DLC et DDM, etc.). Cette activité pratique est complémentaire avec le contenu plus théorique abordé lors des animations.

La seconde mission consistait en l'identification des causes du gaspillage alimentaire dans la cantine et à la maison. L'enquête se traduit en des questionnaires à distribuer ou des interviews à mener en fonction de l'âge des élèves.

Les résultats de cette mission sont ensuite analysés avec les élèves dans chaque école lors de la rencontre suivante.

4. MALLETTES PÉDAGOGIQUES

Les mallettes pédagogiques sont rédigées en parallèle aux animations. Une fois une animation terminée, la mallette pédagogique est revue en tenant compte des leçons apprises dans les écoles. Les animatrices améliorent leurs prestations et ateliers au fur et à mesure du projet en identifiant ce qui fonctionne le mieux et en adaptant les outils pédagogiques aux remarques et ressentis des participant.e.s.

Pour le lot 3, l'expérience dans les écoles secondaires démontre la nécessité de prévoir des adaptations spécifiques :

- → élèves présentant des déficiences sensorielles, intellectuelles et troubles associés. Une réflexion est menée avec Coren ASBL afin de rendre la mallette pédagogique la plus inclusive possible.
- → succès des animations menées dans la classe de rhéto : quid de la possibilité d'étendre la mallette pédagogique à l'ensemble des niveaux de l'enseignement secondaire.
- → Enfin, les premières animations révèlent la particularité de ce niveau d'enseignement en comparaison aux niveaux maternelles et primaires. En effet, il semble difficile pour les enseignant.e.s de libérer du temps pour un projet qui s'étend sur plusieurs mois. La mallette pédagogique prévoit, dès lors, d'adopter un format plus flexible où les professeur.e.s piochent et sélectionnent les activités intéressantes à mener avec leur classe.

5. FÊTES DE L'ANTI-GASPI

Afin de célébrer la participation des différentes écoles à ce projet, la Cellule Manger Demain organise les Fêtes de l'anti-gaspi!

- → L'évènement de Mons aura lieu le 26 mars 2024 à la Régie Mess et Hébergement d'Havré.
- → L'évènement de Namur aura lieu le 2 avril 2024. Les recherches se poursuivent afin d'identifier le lieu dans lequel la journée se déroulera.

Défis prévus pour 2024

- ✓ Poursuite des animations, par l'intermédiaire des prestataires, dans les 36 écoles participantes
- ✓ Organisation des fêtes de l'anti-gaspi pour plus de 700 participant.e.s.
- ✓ Finalisation des 3 mallettes pédagogiques
- ✓ Diffusion de la mallette à partir de septembre 2024



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 susmentionnés auprès de nos publics.

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).

Préalables

Comme l'indique les défis prévus pour l'année 2023, un des gros défis était pour notre équipe d'assurer le lancement et l'opérationnalisation de la communication liée aux nouvelles missions confiées à la Cellule Manger Demain, à savoir : « Du local dans mon point de vente » et « gaspillage alimentaire : menons l'enquête ».

Ces actions ont demandé pas mal de temps de travail et de ressources, puisque tout était à créer de A à Z. Nous pouvons désormais regarder l'année écoulée avec satisfaction, car

l'effort de mobilisation et de communication mené respectivement sur ces missions est un succès! Les retombées sont très positives.

Toutefois, comme l'indiquait également le premier défi, c'est un bel effort d'organisation que de développer encore davantage d'actions de communication. En effet, notre équipe communication se compose d'1,5 ETP: un nombre de RH qui ne s'est pas vu augmenter avec l'arrivée des nouvelles missions. Nous pouvons donc, malgré quelques indicateurs un peu en-deçà des espérances, souligner la belle palette d'actions menées cette année.

En fin de cette année 2023, nous pouvons estimer avoir trouvé un équilibre entre l'ensemble des missions/actions et être ainsi en mesure de pérenniser l'ensemble pour les années futures.

Dernier point non-négligeable, comme vous avez peut-être pu vous en rendre compte à travers les précédentes missions, la Cellule Manger Demain a développé depuis son existence un gros axe de travail sur l'événementiel : de fait, ces temps de rencontres sont essentiels à l'interconnaissance de nos publics cibles, à leur mise en réseau et à l'émergence de bonnes pratiques. Formations collectives, ateliers, rencontres, événements annuels, présences à des foires, salons... Font partie intégrante de notre essence. Cette année 2023 aura été particulièrement riche en événements, occupant également une bonne partie de la charge de travail de l'équipe communication. Cette année aura notamment vu naitre les rencontres des acteur.rice.s de la transition alimentaire en Wallonie, coorganisés avec la Direction du Développement Durable et Wagralim.

Ci-dessous, découvrez nos indicateurs de résultat à travers nos différents canaux de communication.

1. PORTAIL MANGER DEMAIN

En évolution perpétuelle, le portail Manger Demain ne cesse de se réinventer! Chaque semaine, nous y intégrons du contenu et nous le faisons évoluer : il est au cœur de toutes nos communications.

Nous aurons pu l'éprouver à plusieurs reprises cette année, une petite faille et c'est tout le système qui vacille! En effet, cette année 2023 a été marquée par de nombreux problèmes de piratage. Le portail a été la cible d'attaques, qui ont eu pour conséquences d'entrainer des problèmes de sécurité : robots, pages indésirables, bugs en tous genres... Nos publics nous ont interpellés à plusieurs reprises car ils se trouvaient dans l'impossibilité d'utiliser le portail, ou de le faire sans craintes. Cela a certainement dû avoir un impact sur l'utilisation du portail et donc son trafic.

Vu que le portail fait encore l'objet d'attaques malgré les actions menées pour rétablir la sécurité, nous sommes passé à une version premium de l'anti-virus pour mieux détecter l'origine des attaques et les résoudre plus facilement en conséquence.

Ci-après, vous trouverez les chiffres concernant le portail Manger Demain. Toutefois, ici aussi nous avons été confrontés à une faille du système. En effet, notre compte Google Analytics, qui nous permet de vous informer sur toutes ces données, a cessé de les récolter à partir du 16 juillet 2023 (soit 8 mois d'indicateurs récoltés pour ce rapport). Le service a évolué vers une nouvelle version à laquelle nous avons adhéré cette fin d'année 2023. Par conséquent, il s'agira d'être prudents sur les chiffres avancés, puisque nous les avons extrapolé pour obtenir un résultat sur 12 mois.



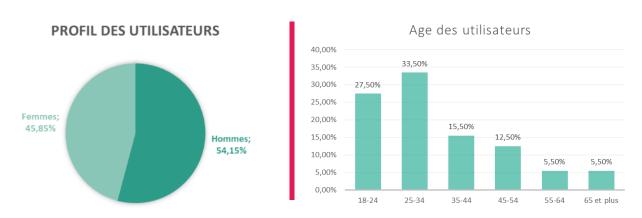
En 2023, le site <u>www.mangerdemain.be</u> a drainé un flux de **18 575** utilisateurs avec un taux de rebond d'en moyenne **52%**. L'année passée, le portail avait vu passer 19.676 utilisateurs pour un taux de rebond équivalant.

Notre objectif était d'atteindre un flux annuel de 20.000 utilisateurs : selon l'extrapolation, nous nous en rapprochons sans toutefois savoir si le chiffre réel aurait été plus ou moins élevé. En effet, depuis juillet nous avons mené des actions de communication qui auraient pu amener un nombre élevé d'utilisateurs, mais il est certain aussi que les problèmes de sécurité ont également dû limiter ce nombre.

Perspectives:

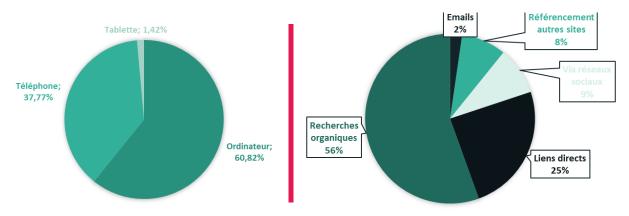
→ Pérenniser un flux annuel de 20.000 utilisateurs

PROFIL DES UTILISATEURS DU PORTAIL



TYPE DE CONNEXIONS

Les utilisateurs visitent majoritairement le portail via un ordinateur, toutefois on constate un nombre important d'utilisateurs via smartphone. Ce nombre est légèrement en-deçà de l'année dernière mais reste important, notamment suite aux liens directs insérés dans nos newsletters et dans nos publications sur nos réseaux sociaux (canaux que les utilisateurs peuvent davantage utiliser avec leur smartphone).



TOP 10 DES URL LES PLUS CONSULTÉES

	Chiffres novembre 2022	Chiffres novembre 2023	
1	Page d'accueil du portail	Page d'accueil du portail	
2	Onglet exception alimentaire	Onglet « du local dans mon point de vente »	
3	Onglet Cantines Durables	Onglet exception alimentaire	
4	Green Deal Cantines Durables 2.0	Article d'info box-repas	
5	Equipe	Equipe	
6	Article sur le glanage	Stratégie	
7	Production-Alimentation	Green Deal Cantines Durables	
8	Onglet relocalisation	Label Cantines Durables	
9	Article lancement pétition EA	Coup de pouce « Du local dans	
		l'assiette »	
10	Stratégie	Outils cantines durables	

Ces statistiques montrent bien l'arrivée de la mission points de vente qui a eu un gros succès et a attiré de nombreux utilisateurs nouveaux sur le portail. La mission liée au gaspillage alimentaire n'apparait peut-être pas dans le top 10 mais elle figue à la 17^e place de nos URL les plus consultés !

Au niveau des onglets moins attendus, il est assez surprenant de voir apparaître en 4º place l'article d'information sur les box-repas. Comme l'indiquait le titre de l'article, ces box gagnent le quotidien de plus en plus de ménages. Si bien que l'article, qui compare les différentes box, a bénéficié de nombreuses vues, accroissant davantage encore sa popularité.

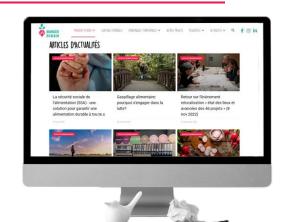
Le Green Deal Cantines Durables est peut-être un peu moins populaire que l'an passé : une diminution normale considérant que le processus est en cours avec de nombreuses cantines. Vu la charge de travail des CMT, nous n'avons pas démarché de nouvelles collectivités. Le Label Cantines Durables apparait pour la première fois dans le top 10, un bon signal de reconnaissance de ce label en pleine expansion. Les outils sont également plébiscités.

Finalement, le module agenda, lié au secteur événementiel n'est pas non plus dans le top 10 mais en 13^e position : démontrant également le trafic que peut générer l'ensemble de ces événements : L'événement annuel Green Deal étant celui qui, selon les statistiques arrêtées au 16 juillet, a généré le plus de clics. Evidemment, nous pouvons imager qu'avec une année complète de statistiques, les rencontres du 16 octobre 2023 auraient dépasser l'événement Green Deal.

DES ARTICLES D'INFORMATION À DESTINATION DU TOUT PUBLIC

OBJECTIFS: 6 ARTICLES RÉDIGÉS

Afin de relayer nos divers articles, le portail manger demain est doté d'un système de blog <u>accessible via ce lien</u>. L'ensemble de nos articles y sont accessibles du plus récent au plus ancien.







4 articles d'information sur des sujets liés à l'alimentation durable :



Gaspillage alimentaire: pourquoi s'engager dans la lutte?

Voir l'article



Pourquoi privilégier une alimentation locale en Wallonie ? Voir l'article



La sécurité sociale de l'alimentation (SSA) : une solution pour garantir une alimentation durable à tou.te.s Voir l'article



Prix juste et prix accessible... une équation... «insolvable»?

Voir l'article

√ 5 articles liés aux différentes missions :



Retour sur l'événement relocalisation « état des lieux et avancées des 46 projets » (8 nov 2022)

Voir l'article



1€ solidaire: un petit geste pour chacun.e, un grand impact pour une aide alimentaire durable en Wallonie Voir l'article



Un coup de pouce pour vous faciliter l'accès aux produits locaux, vrac, bio et circuit court proposé dans 153 points de vente de proximité! Voir l'article



Retour sur les premières rencontres des acteur.rice.s de la transition alimentaire en Wallonie.

Voir l'article



37 écoles se lancent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dès la rentrée 2023

Voir l'article

Le nombre d'articles diffusés est légèrement en deçà de l'objectif fixé au niveau des article d'information sur des thèmes liés à l'alimentation durable. Lors de l'atelier d'été consacré à la communication, l'équipe a marqué son envie de davantage se pencher sur la rédaction de ceux-ci mais malheureusement ca passe souvent au second plan par mangue de temps. Des pistes doivent être envisagées via les planifications individuelles pour travailler différemment et se fixer chacun.e un article à rédiger sur l'année (vu sous cet angle, ça parait réalisable).

Perspectives:

Diffuser minimum 6 articles en 2024

DES OUTILS ADAPTÉS AUX ATTENTES DE NOS PUBLICS

Dans le cadre des travaux menés par la Cellule Manger Demain, un grand nombre de ressources sont régulièrement créées et diffusées sur le portail.

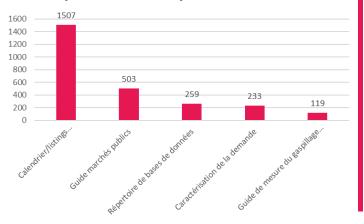
Consultez les outils par profils d'utilisateurs :

Cantines Durables 1.889 utilisations

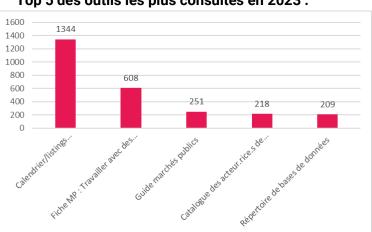
Projets relocalisation 543 utilisations

Grand public 1295 utilisations





Top 5 des outils les plus consultés en 2023 :



Les top 5 est essentiellement constitué d'outils pour la relocalisation de l'approvisionnement avec en tête le calendrier des fruits et légumes de saison. Une fiche marchés publics a eu beaucoup de succès : elle résume de façon très pratico-pratique les essentiels à modifier pour rendre son marché public accessible aux acteur.rice.s de l'approvisionnement. En parallèle, le catalogue des acteur.rice.s de l'approvisionnement signataires arrive également en 4^e position : il s'agit d'un annuaires de contacts de fournisseurs potentiels capable de répondre à la demande des collectivités.

Outre ces 5 outils, on peut également souligner de belles statistiques de plusieurs types d'outils à savoir :

→ Les 5 affiches de sensibilisation que nous proposons aux collectivités pour les aider sur le critère information continue atteignent 381 utilisations cumulées;



- → Les recettes sont fortement plébiscitées : on dénombre 248 consultations de recettes issues des formations collectives pratiques et 213 utilisations des recettes du concours « Les Cantinades » ;
- → Les fiches pédagogiques en français facile reviennent également en force dans les outils les plus consultés avec 505 utilisations cumulées;
- → Finalement, l'état des lieux est également un outil incontournable sur le portail : la partie dite froide (5 premiers chapitres) atteint 332 utilisations cumulées et la partie chaude (4 derniers chapitres) atteint 288 utilisations.

2. **NEWSLETTERS ET EMAILING**

La Cellule Manger Demain poursuit la diffusion de ses newsletters d'information, chacune étant spécifique à un public cible : Cette année, 2 lettres d'information sont venues compléter la liste des emailings diffusés.

NSL « MANGER DEMAIN »	NSL « CANTINES DURABLES »		NSL « RELOCALISATION »
Tout public	Communauté Green Deal		Porteurs, partenaires, experts 46projets
LETTRE D'INFO SENSIBILISATION GAPSI		LETTRE D'INF	O POINTS DE VENTE

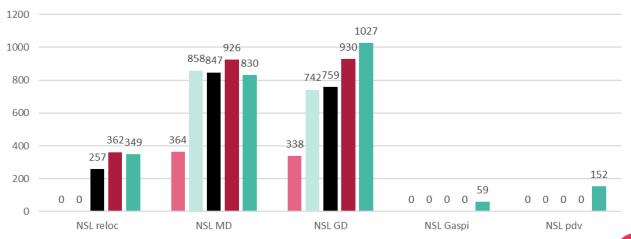
LETTRE D'INFO SENSIBILISATION GAPSI
Écoles participantes, partenaires
Points de vente participants et partenaires

Suite au nombre grandissant d'abonnés liés au Green Deal Cantines Durables, nous avons atteint la limite de notre compte gratuit sur la plateforme MailChimp. En mai 2023, nous avons donc basculé sur Brevo (application qu'utilisaient déjà nos collègues du Collège des Producteurs).

Cette transition a demandé un travail important, ce qui a eu pour conséquence : une refonte de nos listes d'abonnés et un délai de mise en route durant lequel nous n'avons pas diffusé de newsletters. Ce changement était nécessaire pour la pérennité de nos diffusions futures. L'inscription à notre newsletter pourra également être facilitée grâce à des formulaires en ligne.

Voici un graphique qui expose l'évolution du nombre d'abonnés pour chaque profil de lecteur : les chiffres annoncés pour 2023 sont ceux actuellement enregistrés via Brevo.

A part pour le Green Deal Cantines Durables qui continue d'augmenter vu le nombre grandissant de signataires, on voit une très légère diminution. Nous pouvons l'expliquer par la révision de nos listes de MailChimp à Brevo: suppression des adresses désinscrites, suppression des doublons, certaines adresses n'ont pas pu être importées via Brevo...



■2019 **■**2020 **■**2021 **■**2022 **■**2023

Découvrez ci-après le détail des lecteurs réel pour chaque type de newsletter.

NEWSLETTER MANGER DEMAIN



OBJECTIF: 6 NEWSLETTERS ET 2000 ABONNÉS

→ 4 newsletters Manger Demain diffusées en 2023 et 1924 abonnés

Perspectives:

→ En moyenne 6 newsletters par an et 2500 abonnés.

NEWSLETTER GREEN DEAL CANTINES DURABLES



Chers acteurs et chères actrices de la transition alimentaire,

Nous espérons que vous avez passé un bel été ! Pour de nombreuses cantines scolaires, c'est la rentrée... Nous vous la souhaitons, à chacune, bonne et herueuse ! De notre côté, nous avons profité des mois d'été pour vous concocter de nombreuses activités, et vous proposer de nouveaux outils : découvrez-les dans votre newsletter Green Deal Cantines Durables ().



Table des matières

- Agenda: Ne manquez pas les prochaines formations collectives thématiques et pratiques et Vous êtes une école primaire? Participez des à présent au concours « Imag'ine l'alimentation durable ».
- Label Cantines Durables : Découvrez trois nouvelles fiches bonnes pratiques sur les fruits/légumes frais et de saison et les

OBJECTIF: 12 NEWSLETTERS ET 1000 ABONNÉS

→ 5 newsletters Green Deal Cantines Durables diffusées en 2023 et 1094 abonnés.

Perspectives:

→ En moyenne 8 newsletters par an et 1500 abonnés

NEWSLETTER RELOCALISATION



OBJECTIF: 6 NEWSLETTERS ET 400 ABONNÉS

→ 4 newsletters relocalisation diffusées en 2023 et 349 abonnés

Perspectives:

→ En moyenne 3 newsletters par an (consécutivement à la fin de la mission relocalisation) et 400 abonnés

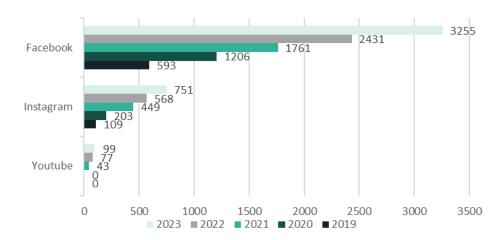
Comme détaillé dans leurs missions respectives, deux lettres d'information ont également été mises en place pour les points de vente et sensibilisation au gaspi.



3. RÉSEAUX SOCIAUX

La Cellule Manger Demain dispose d'un compte sur <u>Facebook</u>, <u>Youtube</u> et <u>Instagram</u>. Elle partage également un compte <u>LinkedIn</u> avec le Collège des Producteurs.

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





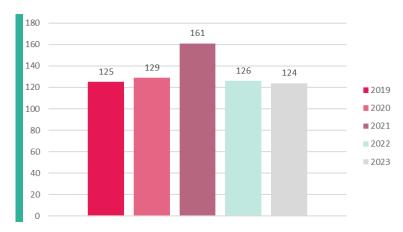
FACEBOOK

OBJECTIF: 104 PUBLICATIONS ET 3000 ABONNÉS

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 2023, nous comptabilisons **124** publications diffusées sur notre page et **3255** 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).

Perspectives:

- → 4000 abonnés Facebook
- → En moyenne 2 publications / semaine minimum



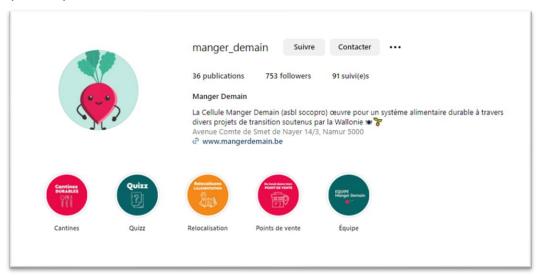
INSTAGRAM

OBJECTIF: 26 PUBLICATIONS - 12 STORIES - 1000 ABONNÉS

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.

Notre compte Instagram nous est extrêmement utile pour la diffusion de stories : nous les dupliquons systématiquement sur les 2 réseaux (Instagram et Facebook): c'est vraiment dans cette fonctionnalité que nous le développons. Nous avons d'ailleurs mis en place un groupe WhatsApp avec les membres de l'équipe pour faciliter la diffusion de photos à publier en stories (instantanément).

Pour dynamiser les contenus, notamment issus des stories, nous avons développé le design des stories « à la une » de notre compte pour que nos publics puissent facilement revoir nos contenus.



Au niveau des publications, nous diffusons quelques contenus visuels chaque année : photos d'ateliers, photos de recettes cantinades...

→ En 2023, nous comptabilisons **9** publications diffusées, **37** stories et **751** abonnés.

Perspectives:

- → 1500 abonnés Instagram
- → 1 publication toutes les 2 semaines



OBJECTIF: 5 VIDÉOS/AN - 100 ABONNÉS

Nous avons créé notre chaine Youtube en mai 2020 dans le but principal de pouvoir y loger 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 2023, nous comptabilisons **24** vidéos diffusées sur un total de **69** en ligne et **100** abonnés.

Cette année, le nombre de vidéos ajoutées est élevé: Il s'agit notamment d'une série de productions que nous avions commandées via des marchés publics. Des vidéos pour visibiliser les acteur.rice.s du Green Deal Cantines Durables ou encore les vidéos des premières cantines labellisées.

Perspectives:

- → 150 abonnés Youtube
- → 5 vidéos / an Youtube

4. RELATIONS PRESSE



Cette année 2023 a été rythmée par de nombreuses interactions avec la presse : tant écrite, télévisuelle que radiophonique. D'une part nous sommes sollicités spontanément pour des interviews et d'autre part la presse réagit davantage à nos communiqués.

Nos communications se sont principalement concentrées sur la mission « Du local dans mon point de vente ». A l'avenir, nous aimerions communiquer plus largement sur l'approvisionnement local et nos autres missions.

APERÇU DES COMMUNICATIONS VERS LA PRESSE 2023

→ 07/02/23 | Communiqué de presse : Des soutiens favorisant l'accès à une offre alimentaire durable dans les points de vente vrac, bio et circuit court



- → 23/03/23 | Invitation à la presse : Coup de pouce « Du local dans mon point de vente » -127 points de vente sélectionnés
- → 28/03/23 | Communiqué de presse : Faciliter l'accès à une alimentation durable : le challenge que vont relever 127 points de vente grâce à un coup de pouce de la Wallonie
- → 13/06/23 | Invitation à la presse : Coup de pouce « Du local dans mon point de vente » un soutien pour consommer bio, vrac, en circuit court ET à un prix accessible
- → 16/06/23 | Communiqué de presse : Un coup de pouce pour vous faciliter l'accès aux produits locaux, vrac, bio et circuit court proposé dans 153 points de vente de proximité!
- → 26/07/23 | Communiqué de presse : Encourager la relocalisation alimentaire : des débouchés concrets pour nos acteur.rice.s de l'approvisionnement
- → 22/08/23 | Communiqué de presse : WALLONIE-RELANCE 37 écoles se lancent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dès la rentrée 2023 !
- → 15/09/23 | Invitation à la presse : Les points de vente vrac, bio et circuit court se mobilisent pour favoriser l'accès à une alimentation durable pour tou.te.s
- → 21/09/23 | Communiqué de presse : 1€ solidaire : un petit geste pour chacun.e Un grand impact pour une aide alimentaire durable en Wallonie

D'ici la fin de l'année, nous aurons encore une grosse communication sur les actions de fin d'année mises en place à l'occasion des Fêtes pour la mission « du local dans mon point de vente ».

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 **52** références médias que nous avons répertoriés cette année (33 pour l'année 2022).

Perspectives:

- → Minimum 5 communications vers la presse / an
- → 50 références / an dans la presse

ZOOM SUR QUELQUES SORTIES PRESSE:

Les cantines scolaires font la chasse au gaspillage



Extrait du reportage sorti sur Tvlux: « Ce lundi, les élèves de la 3e à la 6e primaire recevaient une deuxième visite de Szandra Gonzalez, qui vient les aider à faire la chasse aux gaspillages pour le projet Manger Demain, soutenu par la Région Wallonne.

Les élèves qui prennent les repas chauds ont pesé les aliments non consommés et jetés à la poubelle : 508 grammes pour deux semaines, cela représente 9 kilos et demi pour l'année et c'est déjà un excellent résultat. »

Extrait du reportage sorti sur télésambre :

« Pour un euro t'as plus rien! Cette phrase n'est plus d'actualité puisque pour un euro de plus versé à la caisse de solidarité de votre magasin bio ou en vrac, la Région Wallonne double la mise et permet ainsi aux plus démunis d'avoir accès à une alimentation saine issue du circuit court. Une initiative née dans le cadre du coup de pouce "du local dans mon point de vente" imaginé par la cellule wallonne "Manger Demain".»

Une alimentation locale et durable accessible à tous pour 1€ de plus

Publié le 21 septembre 2023 à 17:22 - Mis à jour le 21 septembre 2023 à 17:30 - Ajouté par Laurence Ermel



«Tisser des liens entre mangeurs et producteurs»

Coordonner, faire du lien et faciliter les initiatives locales et régionales en matière d'alimentation, tel est le but de la cellule « Manger demain » dont les représentants ont tout récemment expliqué pourquoi et comment le secteur de la restauration collective est au cœur des stratégies menées par la Wallonie pour s'engager vers un système alimentaire plus durable. Témoignages à l'appui.



Extrait de l'article réalisé par le SillonBelge :

« Ce changement de paradigme dans la façon d'aborder le lien avec une nourriture locale et de qualité, a induit une évolution des comportements. Les uns ont pris conscience du gaspillage alimentaire. « Quand l'alimentation n'a pas beaucoup de valeur, on se permet de la gaspiller un peu plus... Chaque année, nous jetions des dizaines de tonnes de nourriture à tous les niveaux, on surestimait nos commandes, on remplissait trop les assiettes sans respecter les recommandations au niveau des grammages en viande, en légumes, en féculents » a reconnu M. Acardipane.

GOUTEZ MAGAZINE

Nous avons un partenariat avec la FCCWB et rédigeons dans ce cadre un article dans les différentes éditions de leur magazine. Voici un aperçu des articles parus en 2023 :

- → 1^{er} trimestre Article « Hygiène et sécurité alimentaire pour vos projets durables : les essentiels des recommandations AFSCA » pg 39 du PDF;
- → 2º trimestre Article « Green Deal Cantines Durables : Focus sur la demande des cantines en viandes » pg 30 du PDF;
- → 3º trimestre Article « Une exposition itinérante pour visibiliser les acteurs et actrices de la transition alimentaire en restauration collective » (Le magazine n'est pas encore disponible en ligne);
- → 4º trimestre 27 cantines désormais labellisées Cantines Durables en Wallonie : Pourquoi pas la vôtre ? (Le magazine n'est pas encore disponible en ligne).

ITINÉRAIRE BIO

Courant de cette fin d'année, une nouvelle édition du magazine Itinéraire Bio paraitra. Nous avons souhaité d'initiative y insérer un article sur le coup de pouce « du local dans l'assiette » dont bénéficient de nombreuses collectivités pour faciliter leur approvisionnement en produits (bio) locaux.

Les deux premières phases de ce coup de pouce étant clôturées, nous avons souhaité communiquer sur les chiffres : ils démontrent un grand intérêt de la restauration collective pour le secteur bio.

5. ÉVÉNEMENTIEL

MARS 2023 | DU LOCAL DANS MON POINT DE VENTE

Cet événement a été détaillé dans la partie dédiée au coup de pouce « du local dans mon point de vente »



AVRIL 2023 | ÉVÉNEMENT GREEN DEAL CANTINES DURABLES

A cette occasion, plus d'une centaine de signataires sont venus échanger sur leurs projets et actions vers des cantines durables.

Outre les espaces d'échanges, une cérémonie officielle de remise de Labels a pu être organisée en collaboration avec la Direction du Développement Durable et le cabinet de la Ministre Tellier. L'exposition itinérante « saveurs et sourires » a également été présentée et racontée par les acteurs photographiés eux-mêmes.



JUILLET 2023 | FOIRES DE LIBRAMONT ET SEMEL

Sous sa bannière « Ici commence un monde durable », la Foire de Libramont poursuit l'ambition de devenir le site le plus durable d'Europe. Evénement d'ampleur, accueillant chaque année des milliers de visiteurs et des centaines d'exposants, la Foire de Libramont souhaite faire la part belle aux solutions innovantes et durables.

Dans ce contexte, nous souhaitions cette année encore, à travers nos actions, encourager la relocalisation de notre système alimentaire. En plus de constituer une réelle opportunité de débouchés à long terme pour les acteur.rice.s de l'approvisionnement, ces actions permettent de renforcer la résilience de notre système alimentaire et sa souveraineté.



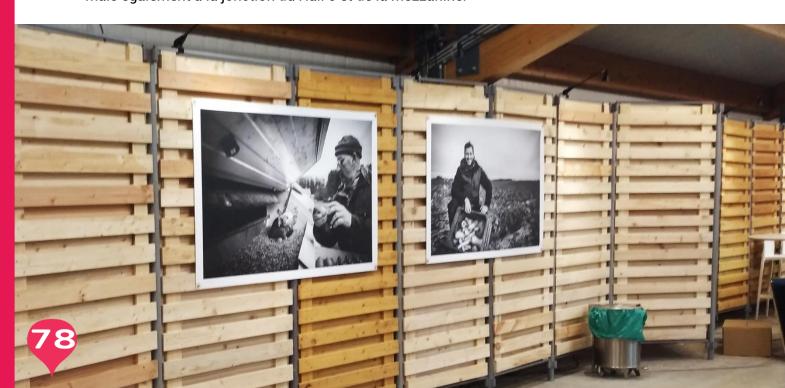
\rightarrow Stand

Sur invitation de la Ministre, nous étions présents les 4 jours sur notre stand dans le Hall 3. En collaboration avec la Direction du Développement Durable du SPW, nous invitions les participant.e.s à venir découvrir les dynamiques en alimentation durable proches de chez eux, via le jeu de l'oie « Food Wallonia » développé ensemble pour l'occasion.

A la suite du jeu, les visiteur.euse.s, pouvaient participer à un tirage au sort pour tenter de remporter un carnet de fidéli-bons. Nous proposions également pour la deuxième année consécutive un bon pour aller consommer une boule de glace sur le sentier des saveurs de l'Apaq-W.

→ Exposition

Cette année, nous avions également la chance de pouvoir faire découvrir les portraits de l'exposition « Green Deal Cantines Durables - Saveurs et sourires » : en partie sur notre stand, mais également à la jonction du Hall 3 et de la mezzanine.



→ Pitch sur la relocalisation

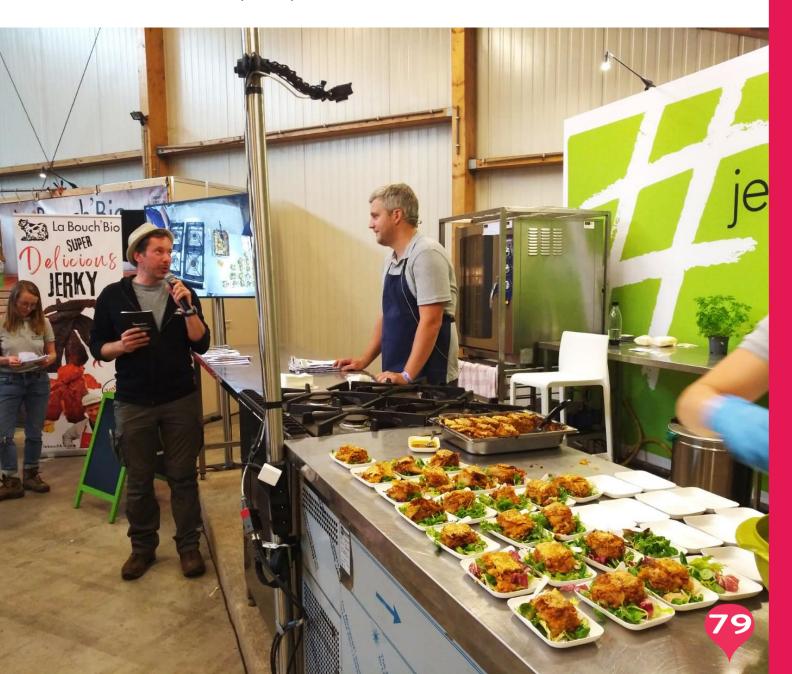
Un pitch dédié à la relocalisation de l'alimentation a été organisé le samedi (12h-13h) sur l'espace de la Ministre Tellier, en collaboration avec la Direction du Développement Durable du SPW

En effet, depuis plusieurs années, la Wallonie alloue des moyens conséquents à la transition du système alimentaire. Nous souhaitions donc permettre aux visiteurs de découvrir lors de ce pitch les efforts déployés pour soutenir ces projets œuvrant concrètement au développement de nouvelles filières agro-alimentaires sur le territoire en misant sur la relocalisation, le raccourcissement des chaines de valeur et le circuit court!

→ Show-cooking

Manger durable à la cantine un régal pour les papilles! C'est le message que nous souhaitons porter à l'occasion de notre show-cooking organisé pour la deuxième année consécutive en collaboration avec Biowallonie et l'Apag-w!

Lors de cette session de démonstration, les visiteurs ont pu découvrir une recette du concours Wall'oh bio qui allie produits durables et saveurs.



→ Conférence « Les cantines : un débouché concret pour les producteurs / transformateurs / distributeurs locaux ? »

La Foire de Libramont étant un lieu où sont massivement représenté les producteur.rice.s, nous avons souhaité leur proposer une conférence sur l'opportunité que peut représenter le secteur des cuisines de collectivités.

Marie-France Vienne, journaliste pour le Sillon-Belge, a couvert l'événement : son article « <u>Tisser des liens entre mangeurs et producteurs</u> » résume parfaitement la dynamique ! On y retrouve notamment des interventions de nos témoins :

- Pascal Van Bever pour l'Asbl Solidairement (Meix-devant-Virton) et sa centrale d'achat locale en duo avec Françoise Marx de l'IMP La Providence à Etalle.
- Mathieu Perreaux pour la coopérative "En direct de mon élevage" (Perwez) en duo avec Davide Arcadipane pour l'intercommunale ISOSL (Liège).



→ Petite Foire Paysanne de Semel

Cette année, la Petite Foire Paysanne faisait son grand retour pour sa 10e édition organisée les 29 et 30 juillet 2023 à la Ferme Buffl'Ardenne. Nous avons souhaité y participer activement en prenant place dans le village des associations!

A cette occasion, avec nos collègues du Label Prix Juste Producteur, nous proposions aux participant.e.s d'échanger sur la tension entre prix accessibles et prix rémunérateurs, notamment à travers les coups de pouce « du local dans l'assiette » et « du local dans mon point de vente ».





Comme chaque année, à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation, la Cellule Manger Demain lance son concours « Imag'Ine l'alimentation durable ». Destiné aux écoles primaires situées en Wallonie, il permet de mobiliser les élèves autour d'un projet sur l'alimentation durable.

Cette année, le concours portait plus précisément sur le gaspillage alimentaire ou l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes (y compris les publics fragilisés). Il s'agissait pour les écoles de concevoir une pancarte de sensibilisation sur un de ces thèmes, au choix.

Parmi les 10 groupes participants, c'est l'affiche de l'EFC de la Jeunesse Seraing (élèves de P3-P5) qui a remporté le grand prix! La journée pédagogique sera organisée au printemps.



16 OCTOBRE 2023 | JOURNÉE MONDIALE ALIMENTATION

En Wallonie, nombre d'acteur.rice.s participent à travers leurs projets à la transition de notre système alimentaire, avec pour ambition que nous ayons toutes et tous accès à une alimentation durable.

Pour échanger sur les avancées et susciter des collaborations, la Direction du Développement Durable du SPW, la Cellule Manger Demain et Wagralim organisaient les premières rencontres des acteur.rice.s de la transition alimentaire en Wallonie.

Cette année, à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre 2023, ce ne sont pas moins de 225 acteur.rice.s qui se sont rassemblé.e.s. Une grande mobilisation qui démontre la richesse des acteur.rice.s qui participent à la transition : des profils variés, motivés et déterminés à œuvrer pour un système alimentaire durable. Découvrez l'article de retour sur cet événement et l'aftermovie.



PARTICIPATION À D'AUTRES ÉVÉNEMENTS

Au-delà de ces gros événements, la Cellule Manger Demain a participé à de nombreux autres notamment en tant qu'orateur. 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 Cantines Durables type formations, rencontres de l'approvisionnement, etc. sont détaillés plus haut dans la partie dédiée au Green Deal.

Perspectives:

- → 16 octobre 2024 : 2º journée des acteur.rice.s de l'alimentation durable
- → 2024 : portage exception alimentaire
- → Organiser les fêtes de l'anti-gaspi (écoles dans le cadre de notre mission de sensibilisation au gaspillage alimentaire)
- → Communiquer autour des 5 ans de la cellule Manger Demain.

6. SUPPORTS ET PLAQUETTES

S'il y a un support dont nous souhaiterions particulièrement vous parler, c'est évidemment notre **exposition itinérante** « **Saveurs et Sourires** » qui a pu être finalisée pour l'événement annuel : l'occasion idéale pour la présenter à un grand nombre de signataires.



Pour rappel, l'objectif de cette exposition est de mettre en lumière les acteurs investis dans la transition alimentaire : ces producteurs, ces cuisiniers, ces accueillantes et autres profils de profession qui œuvrent chaque jour pour durabiliser nos assiettes.

Pour faire connaître la dynamique aux quatre coins de la Wallonie et la diffuser largement, 12 portraits, en 3 kits, sont désormais disponibles.

Vous trouverez en ligne le <u>prospectus de cette exposition</u>, qui a notamment pu servir à habiller la conférence de presse organisée à Charleroi pour l'annonce des nouveaux projets relocalisation sélectionnés. De multiples demandes arrivent également pour l'exposer dans des communes, lors de festivals... Soyons certains qu'elle sera largement utilisée.



Défis prévus pour 2024

- ✓ Redynamiser les newsletters
- ✓ Proposer une nouvelle classification des outils sur le portail
- ✓ Communiquer sur la sortie du nouveau vadémécum du label, adapté à l'offre de sandwiches et sensibiliser sur le rôle d'un pain de qualité dans l'offre des cantines.
- ✓ Diffuer largement l'exposition « Saveurs et sourires »
- ✓ Développement d'un LinkedIN Manger Demain
- ✓ Organiser la célébration des 5 ans de la Cellule
- ✓ Contribuer à diffuser plus largement l'Etat des lieux de l'alimentation durable
- ✓ Organiser les journées ouvertes des points de vente participants au coup de pouce

