

Avec le soutien de
la

Wallonie



Rapport annuel 2024





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

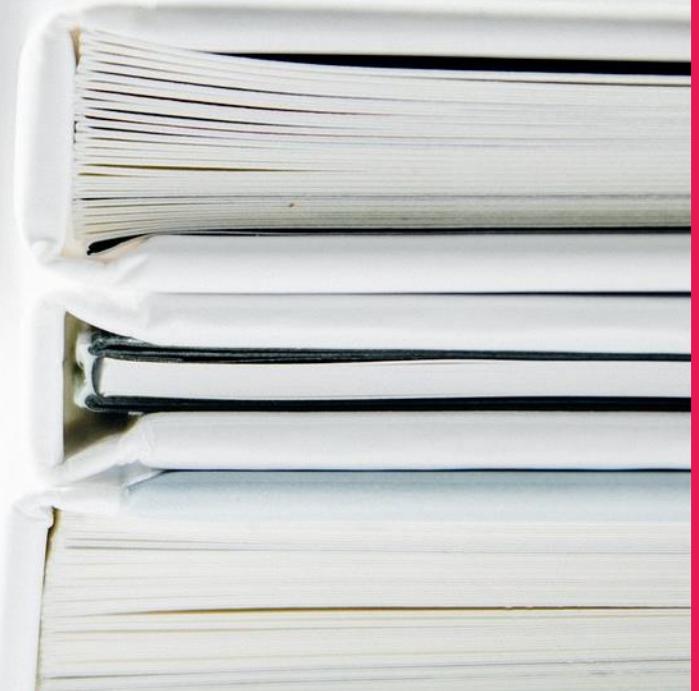


TABLE DES MATIÈRES

- **Introduction (p4)**
- **Coordination de la Cellule (p5)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p5)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p5)**
 - Gouvernance et fonctionnement de la Cellule (p5)
 - Plan de travail (p16)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p17)**
- **Cantines Durables (p18)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p18)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p19)**
 - Les signataires (p19)
 - Faire se rencontrer l'offre et la demande en produits locaux (p21)
 - Marchés publics (p23)
 - Coups de pouce (p25)
 - Formations collectives (p28)
 - Ateliers Green Deal (p29)
 - Expertises individuelles (p30)
 - Label Cantines Durables (p31)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p33)**
- **Circuits courts (p34)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p34)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p34)**
 - Partenaires et gouvernance (p34)
 - Mécanismes (p35)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p40)**
- **Sensibilisation (p41)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p41)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p41)**
 - Challenge Gaspillage Alimentaire Menons l'enquête (p41)
 - Concours Imag'Ine l'alimentation durable (p44)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p45)**
- **Dynamiques territoriales (p46)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p46)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p46)**
 - Etat des lieux de l'alimentation durable en Wallonie (p47)
 - Projets relocalisation et chantiers (p48)
 - Réseau CPA locaux (p49)
 - Outil diagnostic – cantinoscope (p51)
 - Catalogue services facilitateurs (p51)
 - GT appro (p51)
 - Participation au CwAD (p52)
 - Communication Manger Demain / Food Wallonia (p52)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p52)**
- **Information et communication (p53)**
 - ⇒ **Défis prévus pour 2024 (p53)**
 - ⇒ **Etat des lieux des actions 2024 (p54)**
 - Portail mangerdemain.be (p54)
 - Newsletters et emailings (p58)
 - Réseaux sociaux (p60)
 - Relations presse (p61)
 - Evénementiel (p62)
 - ⇒ **Défis pour 2025 (p66)**



INTRODUCTION

« Le droit à l'alimentation pour une vie meilleure et un avenir meilleur » : Voici le thème qu'avait choisi la FAO pour la journée mondiale de l'alimentation 2024. Plutôt simple d'apparence, c'est pourtant un objectif mondial que l'humanité peine à atteindre. Face à l'urgence climatique et sociale, nous devons agir rapidement et **l'alimentation durable est une porte d'entrée transversale et primordiale** pour y parvenir.

En effet, l'alimentation n'est pas seulement une question de production alimentaire mais est à **la croisée de nombreux enjeux cruciaux tels que la santé, l'environnement, l'économie locale ou les solidarités.**

2024 était une année charnière car au carrefour de **grandes échéances politiques** : présidence belge au conseil de l'EU en février, élections régionales, fédérales et européennes en juin ou encore élections communales et provinciales en octobre.

Chaque changement politique amène son lot d'**interrogations et d'incertitudes** le temps de construire une stratégie et sans doute de nouvelles approches. La Cellule Manger Demain se veut **agile dans sa méthode de travail** et mettra tout en œuvre pour **s'adapter rapidement et efficacement aux changements qui s'annoncent**, toujours dans un objectif de transition vers un système alimentaire durable.

Unis par cette même passion et la volonté d'agir en faveur d'un système robuste, durable et donc, inclusif, nous avons pu observer aux quatre coins de la Wallonie **les acteurs coopérer** pour témoigner de l'intérêt de leurs combats. « Ensemble on est plus forts » dit le dicton : ça n'aura jamais été aussi vrai qu'aujourd'hui ! En effet, **grâce au travail que nous menons ensemble, les doutes se dissipent et les difficultés sont franchies avec toujours plus de motivation !**

Nous en sommes convaincus, **l'alimentation durable est une solution** d'avenir ! L'intervention publique allouée aux actions d'alimentation durable est à considérer comme un **réel investissement sur le long terme** en matière de soins de santé, de protection de l'environnement et de maintien d'un tissu économique et social basé sur une agriculture nourricière.

Le 15 mai 2024 marquait les 5 ans d'existence de la Cellule Manger Demain : cinq années riches d'expériences pour l'équipe qui n'a cessé de se réinventer au fil des projets, des actualités et des besoins du terrain. **En 2025, nous poursuivrons ensemble ce chemin** pour bâtir un avenir alimentaire bon pour notre santé, équitable et respectueux de notre planète, forts de nos réussites et résolus à relever les défis qui se présentent à nous.



COORDINATION DE LA CELLULE

Défis projetés fin 2023 pour l'année 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
- ✓ Consolider nos collaborations avec des partenaires européens et élargir la visibilité de nos actions en dehors de la Wallonie, en favorisant une dynamique partenariale et d'enrichissement réciproque.
- ✓ Poursuivre le suivi et l'évaluation des coups de pouce et travailler à la sécurisation de leur financement, notamment pour le coup de pouce du local dans l'assiette.

Etat des lieux des actions menées en 2024

1. GOUVERNANCE ET FONCTIONNEMENT INTERNE DE LA CELLULE

ADOPTION DU NOUVEAU RÈGLEMENT DU TRAVAIL

Le début de l'année 2024 a été marqué par la révision du règlement de travail. Le principal changement réside dans l'ajout des règles relatives au télétravail, en conformité avec les règles en vigueur au sein du Service Public de Wallonie (SPW).

A la suite de ce chantier, l'asbl s'est également lancée au mois de mai 2024 dans la révision de son analyse de risques avec une diversité d'employés volontaires.

L'ÉQUIPE MANGER DEMAIN

Le 15 mai 2024 marquait les 5 ans d'existence de la Cellule Manger Demain : cinq années riches d'expériences pour l'équipe qui se compose actuellement de **12,4 équivalents temps plein (ETP)**, dont **70% sont dédiés à l'opérationnel pur**. Dans le même ordre de proportion, sur la globalité des budgets octroyés à la Cellule, 75% des moyens sont directement dédiés aux frais d'actions !

Grâce à ces soutiens et au travail réalisé par l'équipe, la Cellule Manger Demain a su construire sa légitimité auprès des acteur·rices du système alimentaire. Cette légitimité repose sur des résultats concrets reconnus et plébiscités par les acteurs de terrain : ils seront exposés dans les lignes de ce rapport annuel.

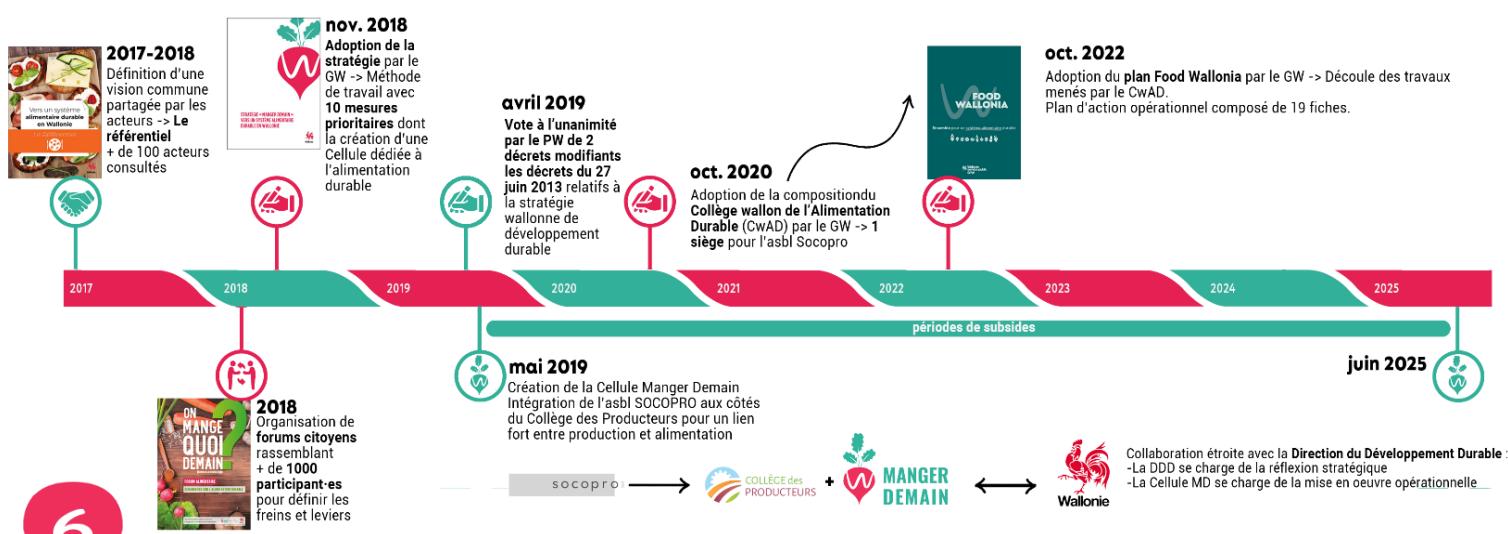
L'année 2024 a malheureusement été marquée par quatre départs successifs. Ces départs restent toutefois positifs : nos collègues ont choisi de se réinventer, que ce soit au Canada, en sillonnant les vallées françaises à la découverte de projets inspirants, ou en entreprenant une reconversion professionnelle. Nous leur souhaitons le meilleur pour la suite et les remercions vivement d'avoir contribué à la réussite de nos projets !

Deux recrutements collaboratifs nous ont permis d'accueillir entre juin et septembre 2024 quatre nouvelles personnes pour renforcer l'équipe suite à ces départs.



Une équipe super radis-ponible !

Ce travail et ces résultats sont évidemment le fruit d'un soutien de la Wallonie et de son Gouvernement, qui depuis plusieurs années ont choisi d'investir en faveur d'un système agro-alimentaire plus durable. Un travail également rendu possible grâce à une collaboration étroite avec la Direction du Développement Durable (Service Public de Wallonie – Secrétariat Général).





Actuellement, l'ensemble des métiers et des missions ont été prolongés jusque fin juin 2025 : de bonnes nouvelles qui ont permis de confirmer la poursuite des travaux pour 6 mois supplémentaires (notamment avec un nouveau cycle d'accompagnement Green Deal Cantines Durables – cfr chapitre dédié page 18). Des contacts ont été entrepris dès la composition des nouveaux cabinets pour déposer des demandes de subsides au-delà de cette échéance.

Enfin, la Cellule Manger Demain a choisi de construire et de faire évoluer ses projets sur 3 règles essentielles :

LES PIEDS SUR TERRE	LEVER LA TÊTE	TOURNER LE REGARD VERS L'HORIZON
La Cellule prône une connexion forte au terrain, à son contexte et ses besoins : c'est notre préalable indispensable !	Cela nous permet d'avoir une vue d'ensemble et ainsi susciter les interactions et complémentarités.	Notre essentiel pour nous projeter dans le long terme et ne pas nous perdre en chemin.

Ces grandes règles se traduisent par une approche propre à la Cellule :

PRATIQUES HOLISTIQUES	ACTIONS SYSTÉMIQUES AXÉES DÉBOUCHÉS	APPROCHE PARTICIPATIVE ET PARTENARIALE
<p>La Cellule Manger Demain aborde chaque élément de la durabilité de façon indissociable des autres.</p> <p></p> <p>A l'instar du concept One health, c'est bien une approche interdisciplinaire de l'alimentation que la Cellule applique au travers de ses projets.</p>	<p>Chaque maillon de la chaîne de valeur est analysé et ce pour chaque filière, afin de pouvoir agir efficacement sur l'aval de la chaîne.</p> <p>Booster la clientèle en « BtoB » ou « BtoC » en proposant des débouchés rémunérateurs pour les acteur·rices de l'appro, voici notre centre d'action.</p>	<p>La posture de la Cellule dans son travail au quotidien est principalement une posture d'accompagnement. Elle pense les projets et les améliore sur base de suggestions, de demandes exprimées par les acteurs de terrain. Elle travaille toujours en partenariat, s'entourant de structures ayant les expertises complémentaires. Elle se base sur l'existant pour renforcer, compléter, connecter mais en aucun cas se substituer.</p>

FORMATIONS INTERNES ET RENFORCEMENT DE LA COHESION D'EQUIPE

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.



FORMATIONS INTERNES

L'équipe Manger Demain a l'opportunité d'accéder à des formations personnelles ou collectives afin d'améliorer ses connaissances/compétences.

- **Collectives :**

- En avril 2024, l'équipe a poursuivi sa formation avec l'outil ennéagramme : un outil de lecture des différents profils qui peuvent composer une équipe professionnelle (chaque profil ayant ses attitudes, comportements et caractéristiques). Sa connaissance nous permet de renforcer la cohésion d'équipe, d'identifier les meilleures collaborations et d'éviter les éventuelles situations conflictuelles.
- En juin 2024, l'équipe a reçu Oxfam-MdM afin de pouvoir mieux appréhender l'outil de la [fresque Agri-Alim](#) : un concept utilisé pour sensibiliser les citoyens aux enjeux de nos systèmes agricoles et alimentaires et pour échanger sur les actions envisagées pour y répondre.



- **Individuelles :**

- 2 membres de l'équipe ont suivi une formation sur la mise en récit et sur la facilitation graphique.
- Participation de deux chargé·es de mission territoriale (CMT) à la formation sur la posture de l'animateur·rice en alimentation durable organisée par la Madil et Rencontre des Continents (RDC)
- Participation d'un CMT à la journée stratégie et gouvernance organisée autour de l'animation du jeu Potentia organisée par la Ceinture Alimentaire de Charleroi et Quinoa asbl



RENCONTRES THÉMATIQUES

Ponctuellement, en fonction des contacts entrepris par l'équipe, la Cellule Manger Demain organise des rencontres d'échanges avec des dynamiques/structures dont les thématiques se rapprochent de nos missions. Celles-ci nous permettent de mieux connaître ces dynamiques/structures et d'échanger avec les personnes présentes sur de potentiels liens/synergies à créer entre nous. Actuellement, 7 rencontres de ce type ont été organisées :

Voici les rencontres organisées en 2024 :

- Echange avec le réseau des GASAP – SPG (a débouché sur l'organisation ce 9 janvier 2025 de la commission interassociative SPG dans nos locaux) ;
- Echange avec le projet Wasabi 2.0. (a débouché sur la participation de la Cellule Manger Demain au groupe de travail)
- Présentation du Réseau PAC Wallon
- Echanges avec l'ApaqW dont un avec la personne en charge des outils pédagogiques et un avec les personnes en charge de la plateforme je clique local.
- Rencontre avec Jonathan Peuch sur la SSA – notamment pour explorer les complémentarités avec le projet de cantines de quartier.
- Rencontre avec Nicolas Antoine-Moussiaux, professeur à l'ULiège, sur le concept « One Health » (a débouché sur une collaboration en vue de l'événement annuel Green Deal Cantines Durables).

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 2024-2025 de la Cellule.

Voici un aperçu des différents ateliers :

Thème	Date
Atelier 1 Cantines de quartier : réflexion autour du projet d'expérimentation de cantines de quartier en Wallonie (avec les représentantes de la MAD Namur et de la Ville de Namur)	2 juillet 2024
Atelier 2 Dynamiques territoriales : réflexion autour de l'état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie et la mission de mise en cohérence des projets de relocalisation alimentaire	4 juillet 2024
Atelier 3 Green Deal Cantines Durables : Réflexion stratégique sur notre accompagnement (comités manger demain et posture du CMT, programme formations internalisées). Brainstorming sur l'organisation des ateliers collectifs (cibles, objectifs, etc.). Echanges sur la mise en place de notre accompagnement 2024-2025.	22 août 2024
Atelier 4 Communication : tour d'horizon des métiers de l'équipe communication et échanges avec les collègues pour optimiser l'organisation et la circulation des informations. Réflexion sur l'événementiel et idéation des programmes des principaux événements. Planification de l'événementiel sur l'année à venir. Brainstorming sur le projet de podcasts.	5 sept 2024
Atelier 5 Planification : révision du plan de travail et consolidation de ce dernier aux vues des projets 2025 acceptés (dynamiques territoriales et Green Deal Cantines Durables).	12 sept 2024

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

REPRÉSENTATION DE LA DYNAMIQUE EN WALLONIE

Chaque année, la Cellule Manger Demain est sollicitée à de nombreuses reprises pour participer à des rencontres autour de la transition alimentaire : il peut s'agir d'événements lors desquels nous faisons des présentations, de la tenue d'un desk lors d'un événement décentralisé ou encore de la participation à un jury ou autre.

Voici une liste non-exhaustive d'événements auxquels nous avons pu nous joindre en 2024 :

- Le Collège des Producteurs nous a sollicité pour des interventions lors de leur événement annuel dédié au Prix Juste Producteurs ou encore lors de l'assemblée sectorielle du secteur bio.



- Biowallonie nous a invité à présenter les résultats du coup de pouce « du local dans l'assiette » lors de sa traditionnelle journée des débouchés (février 2024). Nous avons

également collaboré pour leur journée Wall'Oh Bio organisée le 4 décembre 2024. Nous y avons organisé une rencontre de l'approvisionnement (cfr pg 21).

- A la suite de l'événement annuel Green Deal Cantines Durables, l'ONG Humundi (anciennement SOS Faim) nous a sollicité pour les appuyer dans le déploiement d'événements décentralisés sur le territoire wallon à l'occasion du Festival Aliment-terre. Un film de la liste était particulièrement intéressant au regard des missions de la Cellule Manger Demain : « Demain la Vallée », un film autour de la gouvernance alimentaire. Une projection de ce film a eu lieu en octobre 2024 à Bruxelles : nous avons participé aux échanges qui ont suivi la séance.
- En juin 2024, nous avons participé aux côtés du Collège des Producteurs au festival de l'agroécologie et de l'agriculture de conservation (FA²C). Nous avons pu y présenter lors d'une conférence le travail mené sur la filière céréales panifiables.



- Nous avions déjà pu coorganiser (avec le Collège des Producteurs, Biowallonne, le CRA-W et Cepicop) un événement sur le sujet fin janvier 2024. Cet événement a offert l'opportunité à des meuneries, déjà approvisionnées en matières premières locales et de tailles diverses, de présenter leur réalité de travail et leur expérience. L'objectif était d'inspirer les porteurs de projets présents.



Cette rencontre a permis de présenter notre travail de mise en lien à travers l'[exemple inspirant de l'Institut Sainte Anne et de la Boulangerie Belge et Bio](#), une collaboration facilitée par l'accompagnement proposé par la Cellule Manger Demain.

- En septembre 2024, nous sommes intervenus, dans le cadre du Salon Valériane, à une table ronde sur l'utilisation de produits bio en restauration collective. En effet, la chargée de projet ayant assisté à la journée des débouchés de Biowallonne, le sujet l'a particulièrement intéressé ! Un dossier en trois parties a d'ailleurs été diffusé en suivi

de l'événement dans la revue Valériane : 1) [cerner les freins](#) 2) [Augmenter la part du bio local dans les collectivités](#) 3) [Vers une politique alimentaire ambitieuse](#).



- A la même période, nos équipes sont également allées à la rencontre des étudiant·es aux journées d'accueil des différentes villes universitaires. L'objectif était de promouvoir l'action Pass Dalle : un vrai succès comme en témoigne le nombre de cartes commandées (cfr chapitre dédié pg 37).



- Nous avons eu l'opportunité de participer à deux réunions du comité d'orientation du secteur espaces verts du Forem : des premiers contacts intéressants pour étendre nos connaissances et nos liens avec le secteur de la formation. Bien que certaines formations ne nous concernent pas directement, d'autres s'intéressent aux métiers de production tel que le maraîchage (et donc aux débouchés de ces secteurs).

- La Cellule Manger Demain fait partie du Comité de Pilotage du projet [EAT – Ecole à table](#), lancé en septembre 2024 et financé par la Fondation 4Wings. Ces réunions visent à échanger sur les complémentarités des accompagnements afin que les écoles du projet puissent à leur tour obtenir leur labellisation.
- Mi-novembre, le Magazine « Imagine Demain le Monde », avec qui nous avons échangé à plusieurs reprises pour des articles, nous a invité à participer à sa première édition du concept « Imagine Live : Le média belge de l'info constructive se raconte » : pour parler de nos actions aux côtés d'autres initiatives inspirantes comme les bio cantines des Alpes Maritimes.
- Fin décembre, nous avons coorganisé une séance d'information sur l'alimentation durable avec la fédération des CPAS. Une quarantaine de représentants des communes et CPAS étaient présents. Les présentations de nos différents projets ainsi que les témoignages ont suscité des réactions et échanges intéressants, démontrant l'intérêt de ces acteurs pour ces dynamiques. L'UVCW et la fédération des CPAS se sont montrés partants pour réitérer ce type d'événement.



Outre ces grandes dates, notre équipe a participé à de nombreuses manifestations locales : plus de 75 événements en 2024.

REPRÉSENTATION DE LA DYNAMIQUE HORS WALLONIE

STRATÉGIE FLAMANDE

Le 13 mars 2024, nous avons participé à la conférence Open Food organisée à l'initiative du gouvernement Flamand à Louvain. Cet événement, réunissant plus de 600 acteurs du système alimentaire, visait à échanger sur la transition du système, les initiatives et leurs résultats, notamment en vue d'inspirer la prochaine législature.

GOODFOOD ET FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES

La Cellule Manger Demain maintient un lien régulier avec Bruxelles via nos échanges avec Good Food.

COLLOQUE CHAIRE UNESCO ALIMENTATIONS DU MONDE - MONTPELLIER

Début février avait lieu le colloque annuel de la Chaire Unesco Alimentations du monde à l'Institut Agro Montpellier : « [Mangez jeunesse](#) ». Vu le programme riche, les partenariats développés avec les acteurs français et l'opportunité que cet événement représentait pour l'équipe, 2 personnes s'y sont rendues.





A l'occasion de ce déplacement, une série de contacts ont été pris pour organiser une série de visites d'acteurs et d'initiatives inspirantes qui pourraient nourrir nos travaux. Nous avons pu échanger à deux reprises avec les porteurs de projet de la Caisse Alimentaire Commune (initiative dans le cadre de territoires à vivre). Nous avons également été reçu à la Mairie par Marie Massart, adjointe au Maire, et Emmanuel Thomas sur les actions/stratégies en alimentation en cours au niveau de la Ville de Montpellier. Nous avons visité le magasin coopératif « La cagette ».

Dans l'impossibilité de la rencontrer sur place, nous avions également pu échanger en amont avec Marjorie Constantin, doctorante en sciences de l'information et de la communication. Elle effectue une étude sur les connaissances autour de l'alimentation auprès de 5 cantines de Montpellier.

CONTRIBUTION AU PROJET DE RECHERCHE INTERREG TRANSAAT/TETRAE

Le projet de recherche [**TRANSAAT**](#) est un projet inter-régional incluant des acteur·rices de la région du Grand Est français, du Luxembourg et de Wallonie. L'objectif de cette recherche se divise en trois volets de recherche :

- Mettre au jour et analyser la coexistence des transitions agri-alimentaires au sein du Grand Est et de la Grande Région transfrontalière ;
- Analyser l'ancrage des flux agri-alimentaires (de la production à la consommation) dans les territoires des PAT/CPA choisis comme études de cas du projet ;
- Etudier les dynamiques de collaboration transfrontalières dans un contexte de transition alimentaire.

Marquant une volonté de s'articuler avec les acteur·rices de terrain, le projet collabore avec quatre Conseils de Politique Alimentaire wallons et tentera de répondre à des préoccupations et enjeux actuels de leurs territoires à travers les trois volets de recherche. La Cellule Manger Demain collabore avec les équipes de recherche en tant que relais des acteur·rices de terrain wallons. Une prochaine rencontre est d'ores et déjà prévue à l'agenda fin janvier 2025.

Concernant le projet TETRAE, notre équipe a pu assister au séminaire organisé les 21 et 22 octobre 2024 au Luxembourg. Sur place, l'équipe a pu notamment découvrir l'interface de passation des marchés publics de restopolis : elle permet de générer automatiquement des marchés publics sur base des commandes de fourniture des collectivités.

ASSISES DE L'AGROÉCOLOGIE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE (MONTPELLIER)

Tous les deux ans, les assises de l'agroécologie et de l'alimentation durable

rassemblent élus, acteur·rices de la transition alimentaire issu·es de la société civile, des mondes économique et académique, ainsi que des porteur·euses de projet et structures d'appui aux territoires afin de mettre en commun leurs expériences et de confronter les méthodes et points de vue de chacun·es quant à la mise en œuvre des transitions des systèmes agricoles et alimentaires.

Les thématiques abordées lors des assises couvrent de façon systémique les enjeux de la transition parmi lesquels on retrouve la restauration collective, les filières territoriales ou encore le droit à l'alimentation (liste non exhaustive).

Pour l'édition 2024 qui avait lieu début décembre 2024 à Montpellier, la Cellule Manger Demain a été retenu pour participer à une table d'échanges autour de la gouvernance. En effet, nous avions candidaté afin de présenter les activités relatives au développement et à l'accompagnement du réseau des Conseils de Politique Alimentaire en Wallonie.

Sur place, nous y avons rencontré certains compatriotes dont la CATL et la DDD (SPW).



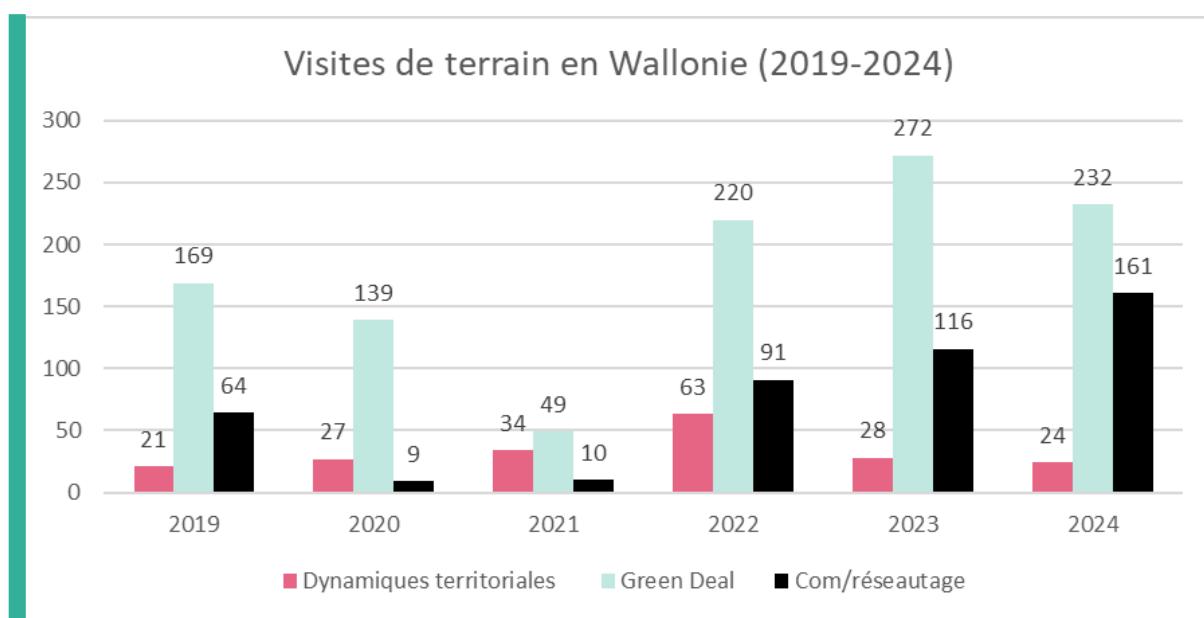
2. PLAN DE TRAVAIL DE L'ÉQUIPE

Dans le cadre de l'atelier d'été dédié à la planification, l'équipe a retravaillé son plan de travail avec les réalisations attendues jusque fin juin 2025, incluant les projets subsidiés jusque-là. En fonction des suites qui seront données à nos projets dans les prochains mois, nous retravaillerons les indicateurs de réussite.

Plusieurs projets tirés de nos tiroirs ont d'ores et déjà été soumis au cabinet pour analyse à savoir :

- Une note d'intention « solidarité au menu des points de vente » pour la poursuite des caisses de solidarité et actions solidaires après 2025 ;
- Une note « Mon alimentation, mon futur ! Génération jeune » pour le développement d'actions spécifiques axées sur la jeunesse (bons d'achat et sensibilisation par l'action) ;
- Une note « Cantines de Quartier – Alimentation durable inclusive » pour lancer une série de projets pilotes ;
- Une note « Un glanage encadré, solidaire et citoyen, en Wallonie » pour poursuivre nos actions de réduction des pertes et gaspillages alimentaires ;
- Une note « coup de pouce du local dans l'assiette » proposant une phase transitoire et une phase évolutive du financement pour les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables. L'action est imaginée à moyen-terme (financement sur 5 ans à partir de 2026).

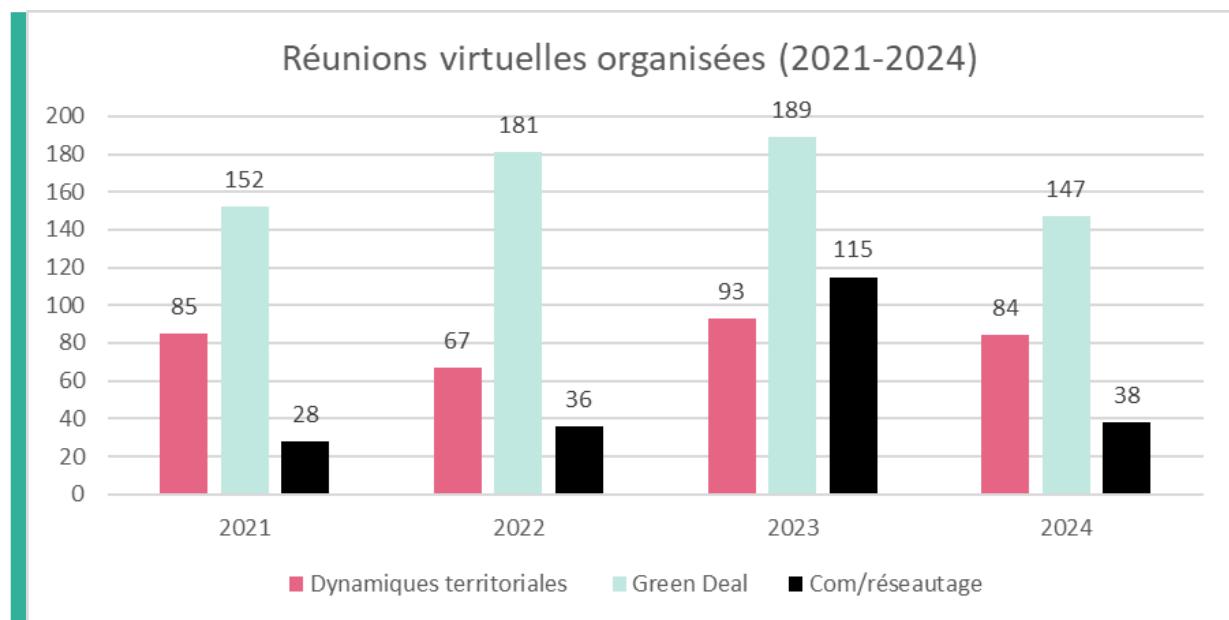
VISITES DE TERRAIN



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 reste constante dans ses missions. On peut constater une certaine stabilisation des demandes des acteurs de terrain. Par ailleurs, les incertitudes liées aux suites des projets ont certainement eu un léger impact négatif sur ces chiffres.

RÉUNIONS VIRTUELLES

Depuis 2021, l'équipe recense également ses réunions en distanciel afin d'avoir une vision plus réaliste du travail effectué. Voici le graphique de l'évolution du nombre de réunions virtuelles



Malgré la reprise du présentiel, l'organisation de réunions virtuelles est restée dans les mœurs : faciles d'organisation et efficaces dans certains contextes. En effet, les CMT privilégient des rencontres en présentiel lors des comités manger demain, mais optent régulièrement pour des réunions virtuelles pour des accompagnements ou expertises spécifiques auprès des cantines, ou des points d'étapes plus rapides. Par ailleurs, ils ne sont pas comptabilisés mais de nombreux échanges téléphoniques sont également passés avec les chargé·es de mission.

Défis prévus pour 2025

- ✓ Assurer la poursuite des actions et, malgré les nombreuses incertitudes, maintenir une certaine sérénité au sein de l'équipe afin de rester axés sur le travail et les objectifs poursuivis.



Défis projetés fin 2023 pour l'année 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'approvisionnement local des cantines signataires comme débouchés, notamment grâce au coup de pouce « du local dans l'assiette »
- ✓ Marchés publics : Assurer l'accompagnement marchés publics et tendre vers un approvisionnement relocalisé
- ✓ 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

Préalable

Le Green Deal Cantines Durables s'inscrit dans la continuité de la politique de transition de la restauration collective vers une alimentation durable menée par la Wallonie depuis 2019.



Depuis 2022, plus de 350 cantines ont été accompagnées ou sont en cours d'accompagnement et 157 d'entre-elles sont labellisées. Grâce à la poursuite de nos missions jusque juin 2025, un nouveau cycle d'accompagnement a pu être ouvert pour accompagner une septantaine de nouvelles cantines.

Une évaluation du Green Deal est en cours via un prestataire externe désigné par le SPW-DDD. L'objectif de celle-ci est de définir les contours d'un futur soutien de la Wallonie à la transition alimentaire de la restauration collective.

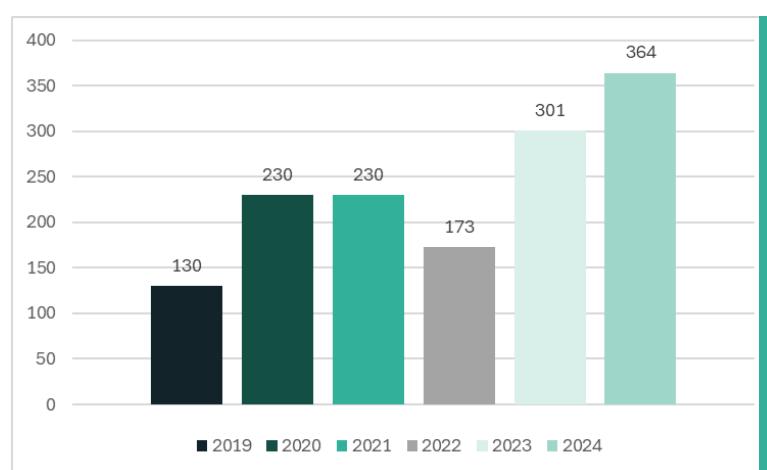
Etat des lieux des actions menées en 2024

1. LES SIGNATAIRES DU GREEN DEAL CANTINES DURABLES

Le Green Deal Cantines Durables compte désormais un peu plus de 500 signataires dont :

- **364 cantines** pour un total de 30.475 repas par jour, dont 157 cantines labellisées.

Graphique évolution du nombre de cantines signataires sur 5 ans



Ce graphique démontre que le changement de processus d'accompagnement a permis de poursuivre les démarches avec les cantines motivées désirant s'engager dans une obligation de résultats.

A l'image de l'attrait du Green Deal Cantines Durables, vous pourrez constater dans la partie dédiée au Label la courbe quasi exponentielle d'évolution des cantines labellisées.

- **8 cuisines centrales/sociétés de catering**
- **37 autorités politiques**

A travers le Green Deal Cantines Durables, nous souhaitons encourager/accompagner les cantines d'organisations publiques afin de mettre en avant leur rôle d'exemplarité. A ce titre, les autorités politiques, via leur rôle d'ensemblier, sont des actrices centrales de la transition ! En effet, en tant qu'organe structurant et de gouvernance locale, elles sont forces d'actions et peuvent facilement réunir les différentes parties prenantes du territoire autour de la table.

Actuellement, les 37 autorités politiques impliquées dans la dynamique représentent à elles seules environ 270 collectivités signataires : un chiffre qui démontre l'importance de les mobiliser davantage !

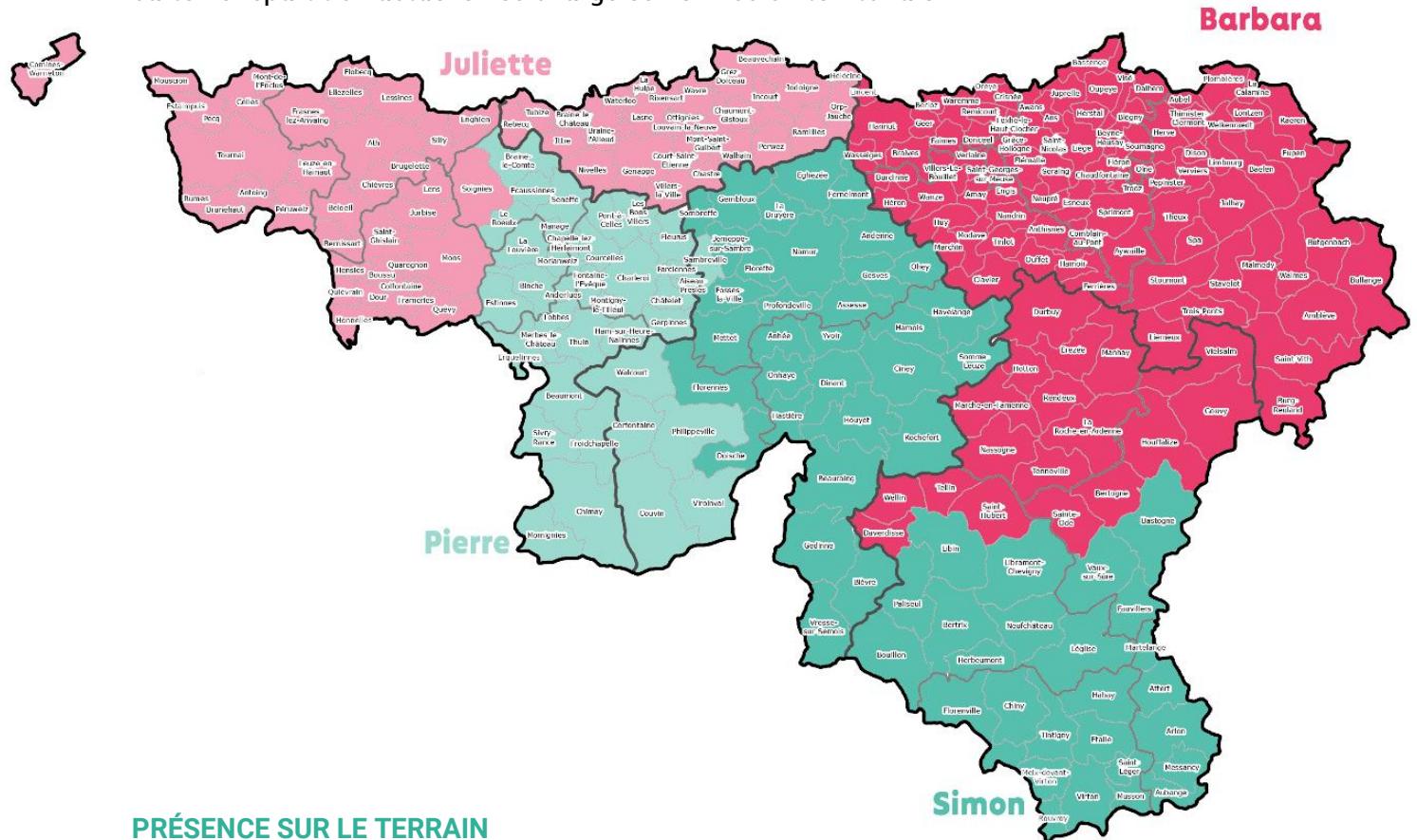
La Cellule Manger Demain a également entrepris des contacts avec le Parlement de Wallonie pour labelliser les repas proposés mais ceux-ci n'ont pas abouti. En fonction des suites données à cette mission, la Cellule Manger Demain pourrait déclencher le nouveau bureau du Parlement ainsi que les nouveaux collèges communaux.

→ 99 acteurs de l'approvisionnement

Le nombre d'acteur.rice.s de l'approvisionnement signataires est amené à augmenter très rapidement dans le cas d'une prolongation du coup de pouce « du local dans l'assiette ».

LES CHARGÉ.E.S DE MISSION TERRITORIALE

Véritables piliers de l'accompagnement des cantines, ils permettent un ancrage territorial fort sur chaque bassin de vie. Cette dynamique territoriale permet de renforcer l'économie locale tout en assurant des repas de qualité et respectueux de l'environnement pour tous. Voici la carte de répartition actuelle des chargé·es de mission territoriale :



PRÉSENCE SUR LE TERRAIN

En 2024, les chargé·es de mission territoriale ont tenu pas moins de 200 comités Manger Demain. Pour rappel, les comités Manger Demain sont constitués de l'équipe projet mise en place au sein des structures en charge du pilotage du projet et de l'élaboration et de la mise en œuvre du plan d'actions. Ils permettent aux cantines de s'emparer elles-mêmes de l'enjeu de l'alimentation durable et de trouver les solutions adaptées à leur réalité.

Evaluation (extrait de témoignages) :

« Le Green Deal a permis de mobiliser toute une équipe derrière un projet commun »

« Le personnel de cuisine retrouve véritablement du sens dans le travail qu'ils effectuent »
« Bien manger, c'est l'avenir, surtout avec notre option sport »

2. FAIRE SE RENCONTRER L'OFFRE ET LA DEMANDE

LES RENCONTRES DE L'APPROVISIONNEMENT

En 2024, 3 rencontres de l'approvisionnement ont été organisées :

RENCONTRE AU SALON HORECATEL (MARS 24)

Ayant été sollicités par les organisateurs du salon HORECATEL pour mettre en place une journée à destination des cantines, nous avons saisi l'opportunité d'organiser cette rencontre dans le cadre du Salon, considérant le nombre d'acteurs potentiels qui avaient d'ores et déjà prévu de s'y rendre, tant sur le volet cantines qu'acteur.rice.s de l'approvisionnement.

29 acteurs de l'approvisionnement inscrits, 49 rendez-vous organisés et 14 cuisines inscrites : Sans compter les acteurs qui sont venus sans s'inscrire, nous pouvons conclure que la matinée a été un réel succès ! Nous reproduirons l'expérience dans le cadre du Salon en 2025.



RENCONTRE PROVINCE DE LUXEMBOURG (MAI 24)

Dans le cadre de son accompagnement, la Cellule Alimentation de la Province de Luxembourg a souhaité organiser, en collaboration avec la Cellule Manger Demain, une rencontre de l'approvisionnement. Celle-ci a réuni une vingtaine de producteurs et 16 collectivités.

Pour cette rencontre, la Cellule Manger Demain apportait son soutien dans la mobilisation des parties prenantes. C'est aussi l'occasion de venir présenter notre accompagnement aux acteur·rices participant·es et l'opportunité de mobiliser de nouveaux profils d'ores et déjà intéressés par la relocalisation des assiettes.

RENCONTRE WALL'OH BIO (DÉCEMBRE 24)

Pour son édition restauration collective, Biowallonie a souhaité collaborer avec la Cellule Manger Demain à l'occasion de sa journée Wall'Oh Bio. Outre notre intervention en plénière

sur les résultats du coup de pouce « du local dans l'assiette », nous organisions une rencontre exclusivement dédiée aux productions certifiées bio.

Vu le timing imparti, nous avons réinventé notre méthodologie : les producteurs disposaient chacun d'un stand et les cantines circulaient librement à la mode d'un micro-salon.

18 producteurs étaient présents. Ils ont d'ailleurs pu en parallèle proposer leurs produits dans le garde-manger du concours de cuisine organisé par Biowallonie : une belle visibilité supplémentaire pour eux.



CATALOGUE DES ACTEURS DE L'APPRO. SIGNATAIRES



Afin de faciliter la rencontre de l'offre et la demande, la Cellule Manger Demain a édité un [catalogue des acteurs de l'approvisionnement signataires 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 : sa dernière mise à jour datant de novembre 2024 a été mise en ligne et imprimé à l'occasion de la rencontre Wall'Oh Bio du 4 décembre 2024.

A moyen terme, nous envisageons de le faire évoluer en un catalogue de « fournisseurs / produits » éligibles pour le « Coup de Pouce-du Local dans l'assiette ». Cela impliquerait d'ajouter les fournisseurs coup de pouce qui ne sont pas encore signataires et de pouvoir indiquer quelle partie de leur gamme est éligible.

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL DES SIGNATAIRES

2 chargés de mission approvisionnement sont actifs au sein de la communauté Green Deal pour accompagner la relocalisation de l'approvisionnement des cantines : tant sur le volet offre que demande.

Ils participent lorsque c'est pertinent, en collaboration avec les CMT, aux comités Manger Demain (CMD). 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.

L'accompagnement plus personnalisé mis en place pour les cantines qui sollicitent le coup de pouce « du local dans l'assiette » a rencontré quant-à-lui beaucoup de succès : Cela a permis aux cantines d'identifier de nouveaux fournisseurs et/ou vérifier l'éligibilité des fournisseurs proposés. Actuellement nous n'avons plus la possibilité d'accueillir de nouvelles cantines car l'enveloppe budgétaire dédiée au coup de pouce est entièrement engagée.

Au total, **en 2024, 54 expertises en matière d'approvisionnement** ont été réalisées par nos chargés de mission.

3. MARCHÉS PUBLICS D'ALIMENTATION DURABLE

ACCOMPAGNEMENT DES SIGNATAIRES

L'accompagnement individuel se poursuit à la demande des cantines signataires via la mise en lien des CMT : 30 accompagnements ont été réalisés en 2024.

En 2025, nous souhaiterions développer davantage l'accompagnement des acteurs de l'approvisionnement pour la réponse aux marchés publics.

OUTILS



Un des gros chantiers entrepris cette année par notre juriste est la mise à jour du Guide pour un marché public alimentaire durable.

L'objectif ? Simplifier son utilisation et le rendre beaucoup plus pratique via l'introduction d'exemples concrets tirés d'expériences recensées à travers l'accompagnement de terrain.

Nous avons finalisé les textes fin décembre 2024 : le Guide mis à jour sera donc publié dans sa nouvelle version début 2025.

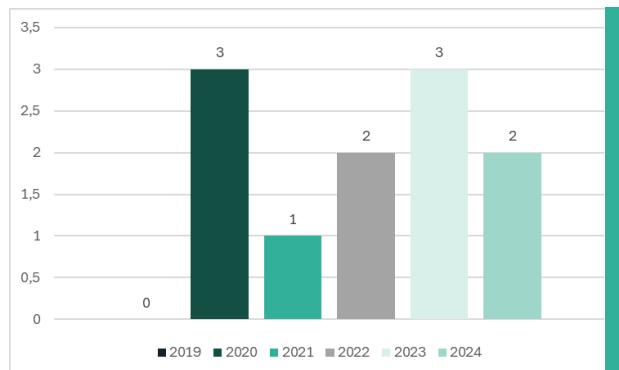
FORMATIONS

Chaque année, notre juriste propose une série de formations thématiques autour de la conception d'un marché public alimentaire durable, de la théorie à la pratique pour les pouvoirs adjudicateurs.

Celle-ci s'inscrit bien évidemment dans le cadre légal lié aux passations de marchés publics. Lors de la session, de nombreux exemples pratiques et outils sont donnés pour aider les participants à rendre leurs marchés alimentaires plus durables.

Les objectifs poursuivis visent donc à :

- Faciliter l'accès des marchés publics aux producteurs locaux, et donc appuyer les cantines dans la relocalisation de leurs approvisionnements ;
- Intégrer des clauses de durabilité au sein des cahiers des charges ;



Voici un graphique montrant l'évolution du nombre de formations marchés publics organisées. En 2024, deux formations ont été organisées, en février 2024 et septembre 2024.

Outre les formations organisées par nos services, notre juriste intervient à la demande lors d'événements organisés par des tiers sur le sujet. Il est par exemple intervenu lors de deux ateliers marchés publics organisés par la Direction du Développement Durable ayant réuni plus d'une centaine de participants.

EXCEPTION ALIMENTAIRE DANS LES MARCHÉS PUBLICS



Dans le rapport annuel 2023, nous relations les journées organisées à Bruxelles sur l'exception alimentaire ainsi que les contacts avec une série d'acteurs européens qui en ont découlé.

La journée du 20 octobre 2024 avec l'ensemble des partenaires européens (France urbaine, Agores, le centre Lascaux sur les Transitions, les villes de Bruxelles et de Mouans-Sartoux et Eating City) a été fructueuse puisqu'elle nous a permis de confirmer notre volonté d'avancer tous ensemble vers une déclaration commune à porter à l'échelle européenne en vue des élections à venir.



Les mois de décembre 2023 et janvier 2024 nous ont ainsi permis de nous accorder sur cette déclaration et de la rédiger. A la suite de sa finalisation, un premier webinaire de présentation a eu lieu fin janvier, nous permettant d'enchaîner sur sa présentation officielle lors du Sommet Climat Chance organisé à Liège dans le cadre de la présidence belge au Conseil de l'UE.

Depuis, l'ensemble des partenaires mobilisent leurs réseaux pour diffuser la déclaration commune et appeler les villes et communes à s'y joindre. Une cartographie des signataires est disponible sur le site référencé ci-après : ils concernent l'Espagne, la France, la Belgique, l'Estonie et la Lituanie.



Afin de faciliter son accès à travers l'Europe, il a été décidé de créer un site entièrement dédié au sujet, mission que nous avons finalement prise en main pour des facilité d'organisation. Nous avons rendu public ce dernier fin avril 2024 : freeingpublicfoodprocurement.eu

Notre juriste continue de suivre la dynamique. Il a notamment participé en mai 2024 au City Lab coorganisé par EUI et URBACT : nous avons pu présenter notre accompagnement avec les cantines ainsi que la déclaration commune. Cet événement rassemblait de nombreux acteurs européens : outre cette visibilité, nous avons également pu y découvrir des témoignages intéressants. Par exemple, en Suède, des rencontres entre chefs étoilés et cuisiniers de collectivité sont organisées pour développer des recettes durables végétariennes, gourmandes et savoureuses.

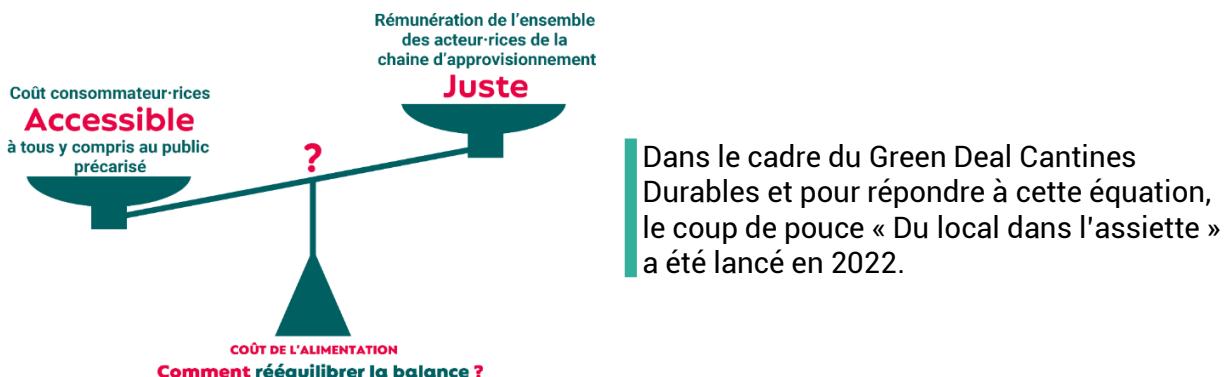
4. COUPS DE POUCE

DU LOCAL DANS L'ASSIETTE



Pour rappel, le coup de pouce « du local dans l'assiette » se base sur deux constats :

- **Premier constat :** Dans leur démarche de transition vers une alimentation durable, les cuisines de collectivités se heurtent, pour la plupart, à un budget restreint qui les constraint souvent à rogner sur la qualité.
- **Second constat :** Les producteur·rices et transformateur·rices wallon·nes, qui proposent des produits sains et de qualité, peinent à trouver des débouchés rémunérateurs et stables dans le temps.



Dans son format actuel, les cantines bénéficiaires du coup de pouce peuvent prétendre (dans la limite de l'enveloppe financière disponible) à une aide financière à hauteur de :

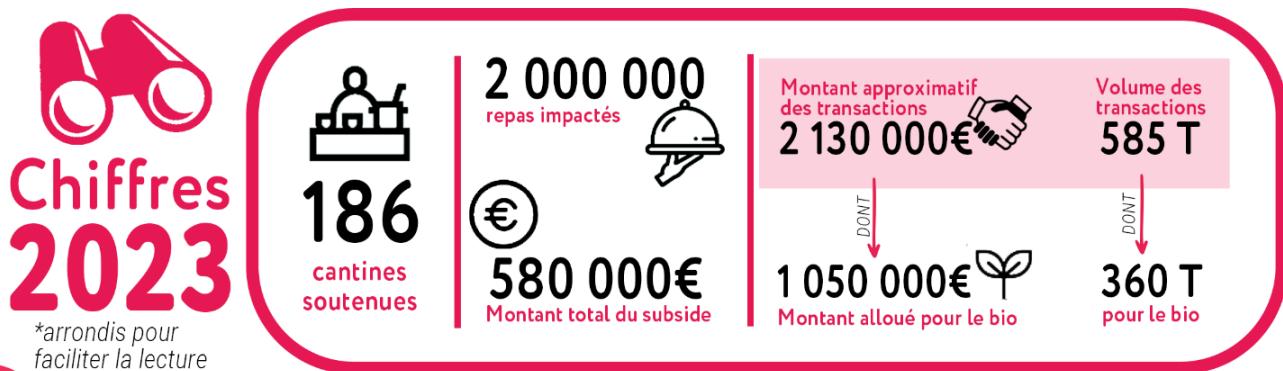
50%	70%	0,5€
des dépenses en produits locaux	des dépenses en produits locaux et biologiques	maximum par repas

Les produits locaux ou bio-locaux sont définis par la [« Charte des acteurs de l'approvisionnement »](#) de la Cellule Manger Demain.

Au-delà de ces aspects, les cantines doivent avoir pour projet **d'augmenter de manière significative** leur approvisionnement en produits locaux ou locaux biologiques, rémunérateurs pour les acteurs de l'approvisionnement et en circuit court.

QUELQUES CHIFFRES ET RETOURS :

En 2024, 222 cantines ont pu bénéficier du coup de pouce « du local dans l'assiette » afin de soutenir leur démarche d'approvisionnement local. Voici une analyse des chiffres 2023 pour se rendre compte de l'impact de cette action, notamment sur le secteur bio :



En 2023, les 186 cantines bénéficiant du coup de pouce ont proposé **2.000.000 repas relocalisés**. Elles se répartissent selon les secteurs comme suit :

Enseignement obligatoire et crèches	Maisons de repos et de soins	Centre d'accueil, de loisirs et d'insertion socio-professionnelle
161 cantines pour 1.069.000 repas	17 cantines pour 704.000 repas	8 cantines pour 253.000 repas

Au niveau de la production, nous recensons environ **250** producteur·rices wallon·nes impactés grâce aux coopératives d'élevage et **750** producteur·rices wallon·nes impacté·es dans les coopératives sociales.

Une étude qualitative a été réalisée début 2024 dans le but d'avoir un retour des bénéficiaires du Coup de Pouce en 2023. Elle met en lumière la satisfaction des bénéficiaires, tant au niveau des cantines qu'au niveau des fournisseurs. En effet, 45% des fournisseurs interrogés ont modifié leur gamme de produits pour répondre aux besoins des collectivités et **90% de ceux-ci souhaitent une pérennisation du subside de manière structurelle**.

Une enquête quantitative a également été réalisée, basée sur les factures de l'année 2023, afin d'évaluer en termes de transactions financières et de volume, les montants qui ont été facilité par le Coup de Pouce.

Pour un total d'environ 2.130.000€ de transactions (TVAC) de produits locaux, dont environ 1.050.000€ de transactions de produits locaux et Bio, le coup de pouce a facilité, au total, la commercialisation de 584 T de denrées alimentaires locales dont 359 T en Bio.

Focus filière viande	Focus filière fruits et légumes	Focus filière pommes de terre
----------------------	---------------------------------	-------------------------------

En 2023, la filière viande a bénéficié de 1.250.000€ de transactions facilitées dont 400.000€ en Bio. Cela représente 168 T dont 75 T en Bio. Cela concerne principalement le bœuf et la volaille. La viande est de loin la denrée la plus relocalisée (en volume financier) via le coup de pouce. C'est donc un levier prometteur pour ce secteur particulièrement malmené ces derniers mois.

Les fruits et les légumes font parties des produits les plus subsidiés avec la viande. Leur quasi-totalité est en bio (95% pour les fruits et 97% pour les légumes). Le coup de pouce a permis de faciliter les transactions de 149 T de légumes pour un montant de 280.000€ et 54 T de fruits pour un montant de 129.000€.

Pour un total d'environ 230 000€ de transactions, dont environ 105 000€ de transactions Bio, le coup de pouce a facilité la commercialisation de 162 T de pommes de terre dont 50 T en Bio. Sont comprises 13 T de frites non bio, le reste sont des pommes de terre de 1^e ou 4^e gamme.



PROJET ET PERSPECTIVES :

La Cellule Manger Demain souhaiterait inscrire le coup de pouce « Du local dans l'assiette » comme outil de financement structurel afin de créer un effet levier à long terme sur le tissu économique local des producteur·rices et transformateur·rices wallon·nes. Pour ce faire, une demande de subside a été transmise au cabinet du Ministre Coppieters pour une prolongation de l'aide telle qu'elle existe en 2025 ainsi qu'une évaluation de son mode de gestion et du sujet des aides d'état.

EQUIPEMENT

Le coup de pouce « équipement » permet aux cantines de bénéficier d'une enveloppe de 1.500€ pour de l'équipement de cuisine durable.

Un budget annuel de 30 000 € était alloué à ce coup de pouce pour 2023 et 2024. Cependant, l'enveloppe prévue pour 2024 a été rapidement épuisée dès les premiers mois de l'année, nous contraignant à mettre l'action en pause.

Parmi le matériel financé nous pouvons citer : des extracteurs de jus, des robots-coupe, de la vaisselle réutilisable, des chariots bain-marie, des fontaines à eau, des frigos/congélateurs ainsi que toute une série de petit matériel de cuisine.

5. FORMATIONS COLLECTIVES

Le catalogue des formations collectives pour l'année 2024 comprenait uniquement des formations pratiques en cuisine. Les formations thématiques ont été quant à elles réinventées et internalisées par la Cellule. Des ateliers collectifs ont également vu le jour pour permettre aux signataires d'un même profil d'échanger les bonnes pratiques.

Le catalogue 2024 intégrait de nouvelles thématiques répondant aux demandes collectées via les évaluations et aux besoins liés à la sortie du nouveau vadémécum (incluant les offres à emporter).



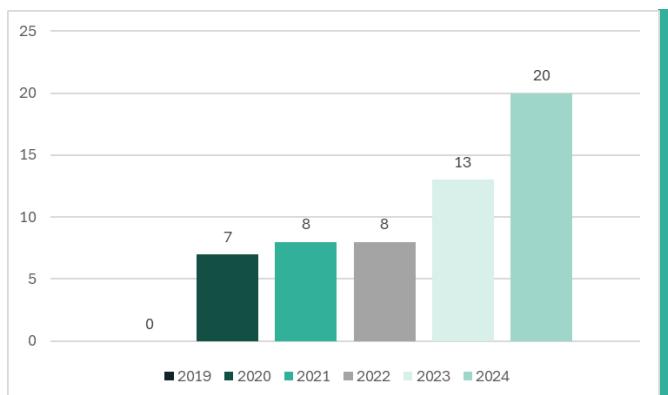
FORMATIONS PRATIQUES

Trois prestataires ont été sélectionnés afin de dispenser ces formations pratiques en cuisine : Emulso Consult, Papaya SRL et Biowallonie avec le ZELF.



QUELQUES CHIFFRES :

En 2024, 20 formations pratiques ont été organisées réunissant un total de 211 participant·es.



Voici un graphique de l'évolution du nombre de formations pratiques organisées chaque année.

Malgré les aléas de participation et le covid qui ont impacté les précédentes années, on peut noter une forte augmentation du nombre de formations pratiques, une progression qui suit l'évolution du nombre de cantines signataires. En effet, pour obtenir le Label Cantines Durables, l'équipe cuisine doit suivre entre 3 et 6h de formations chaque année.

D'ici juin 2025, de nouvelles formations pratiques ne pourront être organisées. En fonction des perspectives de financement, la Cellule Manger Demain lancera l'élaboration d'un nouveau catalogue. D'ici-là, les formations thématiques décrites ci-après, restent à disposition des signataires.

FORMATIONS THÉMATIQUES

Grâce à la montée en compétence de l'équipe Manger Demain, toute une série de formations thématiques ont pu progressivement être internalisées. Voici ci-dessous un tableau d'évolution du nombre de formations externalisées et de formations internalisées.

	2020	2021	2022	2023	2024
Formations thématiques externalisées	10	10	18	13	0
Formations thématiques internalisées	0	0	1	8	22

Ces 22 formations ont réuni environ 515 participant·es.

6. ATELIERS GREEN DEAL

L'objectif des ateliers est de stimuler le partage d'expériences et de bonnes pratiques.

- Un atelier dédié aux crèches a été organisé à la Crèche La Volière en février 2024. Il a réuni une dizaine de participants.



- Un atelier d'échange entre cantines ayant un public en résidence permanente (maisons de repos, prisons, services résidentiels...) a été organisé à la maison de repos Saint-Nicolas (Enghien). Il a réuni une vingtaine de participants.

EVALUATION

- ✓ 87% des participants attribuent la côte « très bien » aux ateliers et 6% « excellent »
- ✓ 100% jugent le contenu parfaitement ou en grande partie adapté aux besoins.

En effet, ces moments répondent à une réelle demande des cantines aux profils similaires de pouvoir échanger les bonnes pratiques. De nouveaux ateliers seront organisés en 2025, dont un premier en février dédié aux hôpitaux et cliniques.

7. EXPERTISES INDIVIDUELLES

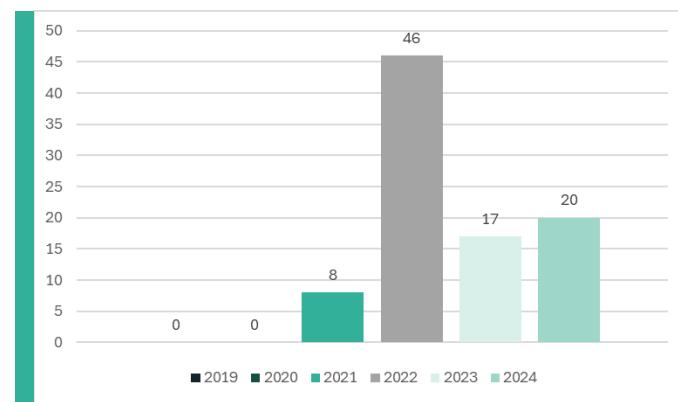


Un nouveau marché a été lancé en avril 2023 pour les expertises individuelles. Celui-ci a depuis été reconduit pour un an, jusqu'en avril 2025. Les prestataires de ce marché sont Biowallonie, BRIOAA et Emulso Consult. Le marché ajoute la possibilité de faire appel aux prestataires pour des questions ponctuelles relatives à leur domaine d'expertise.

QUELQUES CHIFFRES :

Sur ce graphique, vous trouverez l'évolution du nombre d'expertises individuelles réalisées par année.

Elles ont débuté à partir de 2021 pour les signataires de 2020, les 130 premières cantines étant accompagnées par Biowallonie dans le cadre d'un marché public lancé par la Direction du Développement Durable en 2019.

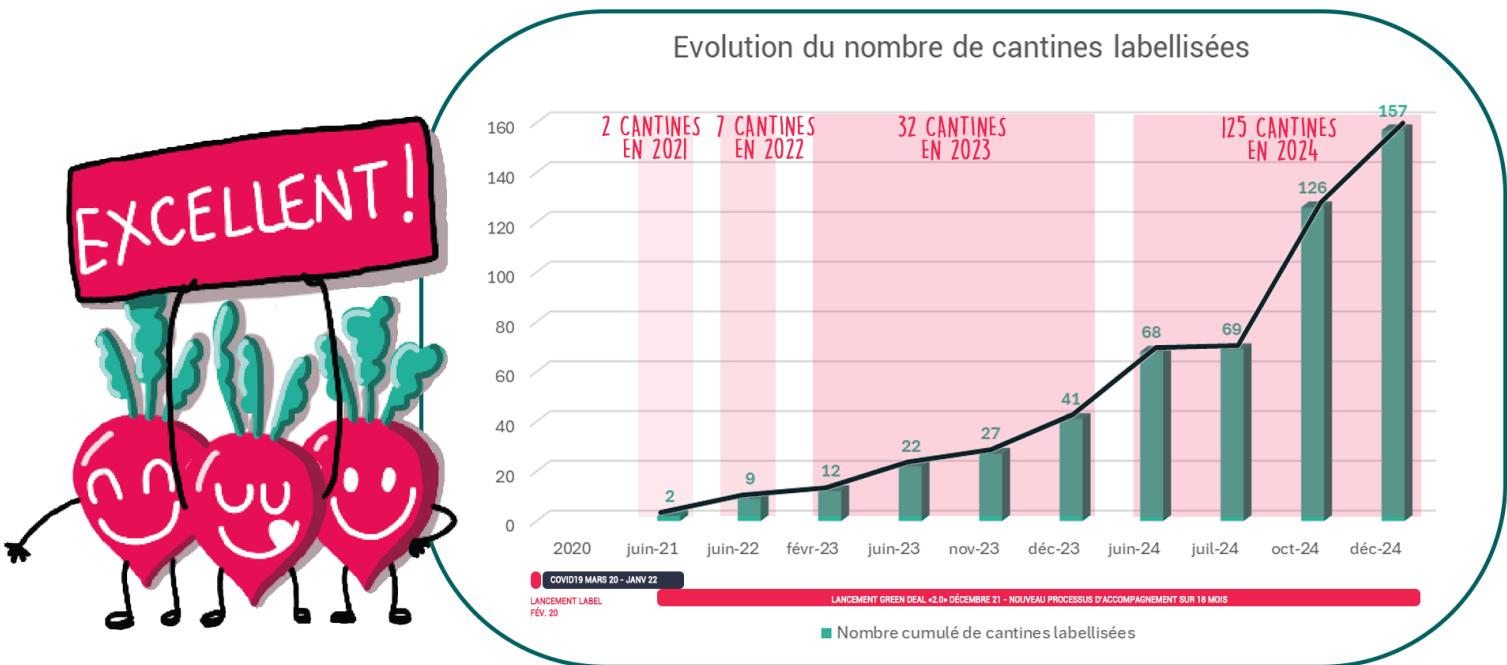


Les demandes ont finalement explosé en 2022, à la sortie de la période Covid et à l'ouverture du nouveau processus d'accompagnement du Green Deal Cantines Durables. Vu le succès, nous avons dû limiter le nombre de demandes afin de respecter l'enveloppe budgétaire.

8. LABEL CANTINES DURABLES

CANTINES LABELLISÉES

→ **157 cantines labellisées dont** 11 premières cantines au niveau 3.



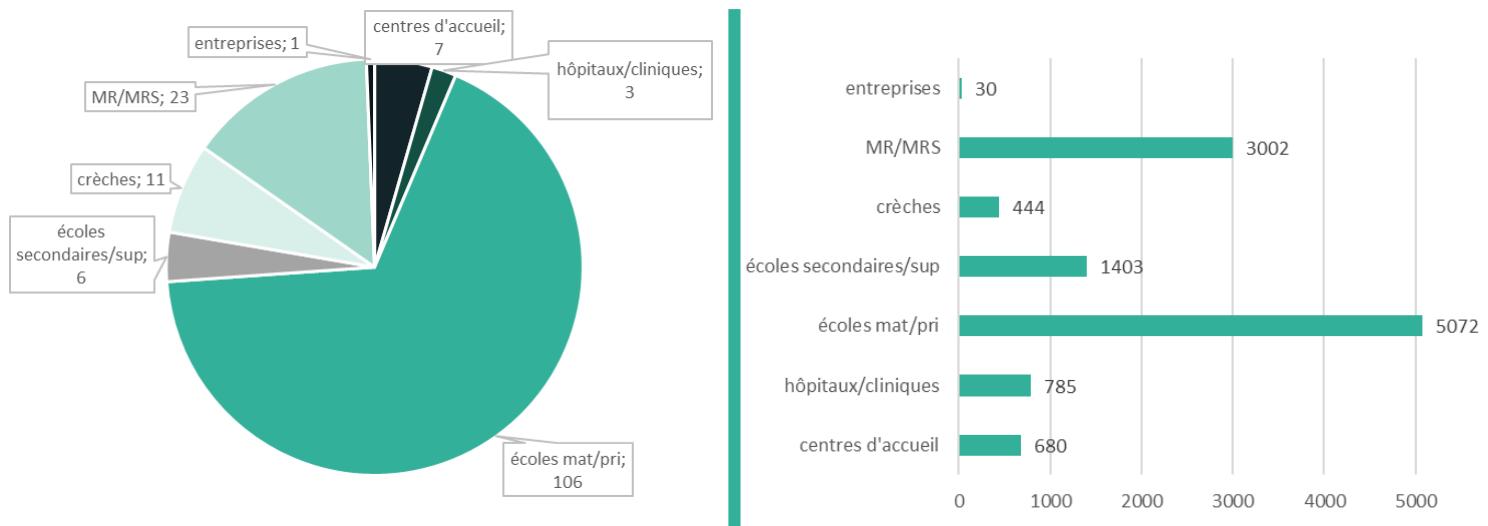
Lors du lancement du Label Cantines Durables en février 2020 (géré et contrôlé par la Direction du Développement Durable du SPW), les premières cantines signataires du Green Deal Cantines Durables ont été confrontées à la crise du Covid19 : entre fermetures et mesures sanitaires fortes pour les cantines du secteur des soins de santé, les démarches et les efforts entrepris par les signataires vers une offre alimentaire durable ont été grandement freinés.

En juin 2021, 2 premières cantines ont obtenu le Label Cantines Durables : la Maison de repos du Val du Héron (CPAS de Rixensart) ainsi que la Clinique Notre-Dame des Anges située à Liège. Un peu plus de deux ans plus tard, 39 cantines supplémentaires, sur les deux premiers niveaux de labellisation, ont également obtenu leur(s) radis !

Avec 157 cantines labellisées fin 2024, les résultats atteints par le Label Cantines Durables sont très encourageants et offrent des perspectives prometteuses.

QUELQUES CHIFFRES :

Les 157 cantines labellisées représentent près de 11.500 repas servis chaque jour. Voici deux graphiques : le premier concerne le nombre de cantines labellisées par et le second le nombre de repas pour chacun de ces mêmes profils.



FOCUS REPAS EMPORTABLES

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 initiale, n'était 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.



De l'expérimentation de recettes de sandwichs végétariens au travail des grammages en légumes, leur travail a abouti à la révision du vadémécum.

La nouvelle version a été diffusée un peu avant l'été 2024. Nous avons aujourd'hui le plaisir d'avoir une première cantine de ce profil labellisée, il s'agit de l'ASBL JEFAR active à l'HELMO.

OUTILS

Une série d'outils sont mis en place pour aider les signataires à atteindre les critères :

- Une série de [fiches bonnes pratiques](#) liées à des critères du Label ;
- Des affiches de sensibilisation pour l'origine géographique des produits ([pommes](#), [poires](#) et [carottes](#)) ;
- Un [outil Excel](#) de calcul des pourcentages toujours pour le critère origine géographique des produits.
- Une nouvelle version du calendrier des fruits et légumes de saison : en [fiches mensuelles](#), en [affiche](#) et/ou en [listings](#).

Défis prévus pour 2025

- ✓ Faire connaître l'exemple de la première cantine « emportables » labellisée et mobiliser de nouvelles cantines au profil similaire dans la démarche afin de tester le nouveau vadémécum aux réalités de ces nouvelles cantines.
- ✓ Poursuivre l'accompagnement des signataires et, en fonction des perspectives, ouvrir l'accompagnement à de nouvelles cantines. Accentuer les efforts sur les critères ciblés comme étant les plus sujets à des non-conformités lors des audits.
- ✓ Maintenir les échanges avec les cantines labellisées, notamment grâce au cantinoscope, pour soutenir la poursuite du projet et une augmentation de niveau.
- ✓ Entamer un travail de sensibilisation des futurs professionnels du secteur via des échanges/collaborations avec les établissements formant aux métiers d'hôtellerie et de cuisinier·ères de collectivité.
- ✓ En fonction des perspectives données aux missions, relancer un catalogue de formations pratiques.
- ✓ Poursuivre nos actions destinées à valoriser le travail de cuisinier·ère de collectivités.



Circuits courts



Défis projetés fin 2023 pour l'année 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.

Etat des lieux des actions menées en 2024

1. PARTENAIRES ET GOUVERNANCE

Avec le soutien de
la



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. MÉCANISMES

MÉCANISME 1 | CAISSES ET ACTIONS SOLIDAIRES



Afin de rendre l'alimentation durable accessible aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, les caisses de solidarité et les actions solidaires permettent de développer des collaborations avec les épiceries sociales et les restaurants sociaux du territoire wallon, sous forme d'approvisionnement en produits issus des points de vente participants. Cet approvisionnement est limité aux denrées alimentaires durables :



Vrac :
légumineuses,
céréales,
pâtes,
farine...



Produits laitiers



Viande et
charcuterie



Fruits et
légumes



Pains et
produits de
boulangerie



Œufs

Double-objectif

1.

Permettre à des publics fragilisés d'accéder
à une alimentation durable et saine

2.

Permettre au secteur du circuit court d'élargir
ses débouchés

1€ SOLIDAIRE



de **caisses de solidarité** alimentées par les
client·es et dont le montant est doublé par
le subside
(triplé pour les fêtes de fin d'année)

via



d'**actions spécifiques inclusives** pour ces
publics fragilisés qui contribuent aux
enjeux d'accessibilité
de l'alimentation

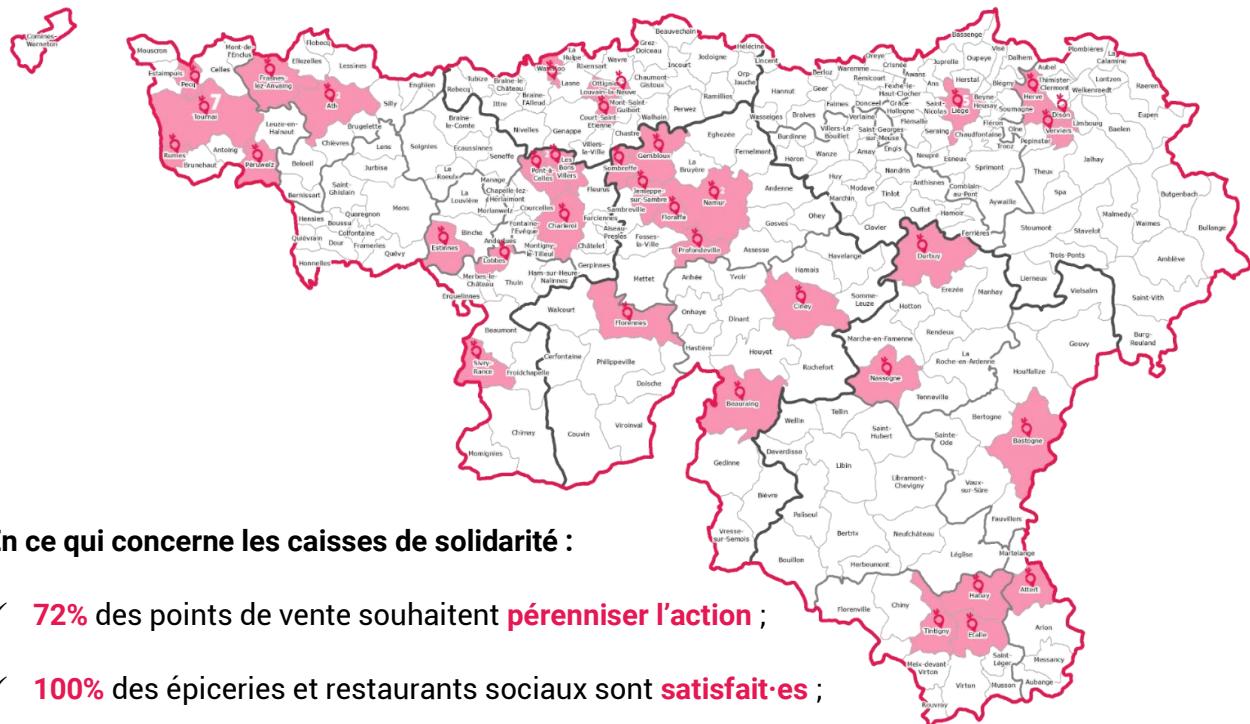
Résultats

44 caisses de solidarité en place

10 projets d'actions solidaires

Les caisses de solidarité représentent actuellement un chiffre d'affaires généré pour les circuits courts de 170.000€. C'est aussi un montant qui aura permis à un nombre important de personnes / familles précarisées de manger des produits sains et durables.

POINTS DE VENTE PARTICIPANT



En ce qui concerne les caisses de solidarité :

- ✓ **72%** des points de vente souhaitent **pérenniser l'action** ;
 - ✓ **100%** des épiceries et restaurants sociaux sont **satisfait·es** ;
 - ✓ Si 86% des structures pensent que le soutien de la Wallonie au secteur de l'aide alimentaire devrait être structurel, **79%** d'entre elles estiment cette **action indispensable** car elle permet d'aller au-delà d'une simple aide aux bénéficiaires.



MÉCANISME 2 | BONS D'ACHAT

DOUBLE-OBJECTIF

1. **Booster les débouchés** des points de vente de proximité en **fidélisant la clientèle** grâce à des carnets de fidéli-bons et des bons d'achat
 2. Rendre l'offre en alimentation durable **accessible** à un public le plus large possible.

Trois types de bons ont été développés afin de toucher certains publics cibles.

BONS MOUVEMENTS DE JEUNESSE

Chaque année, les mouvements de jeunesse regroupent des dizaines de milliers de jeunes à travers toute la Wallonie lors de leurs traditionnels camps d'été. Face aux enjeux sociétaux qui nous touchent, les jeunes sont de plus en plus nombreux à vouloir profiter de ces moments de vie collective pour passer à l'action. Pour valoriser leurs démarches et les faire percoler au plus grand nombre, nous proposons des bons d'achat pour les camps d'été.

En quelques semaines, **plus de 120 sections ont commandé un total de près de 800 bons de réduction de 50€** utilisés dans une quarantaine de points de vente.

Les jeunes ont ainsi pu repenser leur alimentation, acheter des produits de qualité, meilleurs pour leur santé, réduire leurs déchets, éviter le gaspillage...



Témoignage d'un animateur : « Les gérants du magasin étaient des amours je n'avais que des retours positifs venant de mes cuistots les concernant et ils ont été très arrangeants et sympathiques. C'est parfois plus compliqué de composer des menus mais le jeu en vaut la chandelle et ça permet de manger des produits d'une meilleure qualité, et c'est très loin d'être négligeable.»

Témoignage d'une fédération : « Faciliter l'accès à la démarche de consommation durable. Ce genre de coup de pouce financier permet souvent de « passer le cap » et de franchir les difficultés attendues (« c'est trop cher » ou « c'est trop compliqué »). Une fois ces barrières levées la démarche peut être reconduite plus facilement, y compris dans le cadre privé (par un effet de « contagion » ou de mimétisme).»

BONS ÉTUDIANTS

Bon nombre d'étudiant·es du supérieur ont peu, voire très peu, de moyens pour vivre et font souvent leurs courses « au rabais », en laissant de côté les qualités nutritionnelles de leur alimentation. Pour les aider à remettre la qualité et la santé au centre de leur consommation, nous leur proposons une carte de réduction avantageuse : Le Pass Dalle.

En pratique, il s'agit :

- ✓ D'une réduction de 5€ à l'achat de 15€ de produits frais, locaux et non transformés ;
- ✓ Dans une centaine de points de vente circuit court, vrac et bio ;
- ✓ À chacun de leur passage en caisse, jusqu'au 31 décembre 2024.



Au total 1.447 cartes Pass Dalle ont été commandées. Les étudiants bénéficiaires peuvent les utiliser jusque fin mars 2025.

BONS CONSOMMATEURS

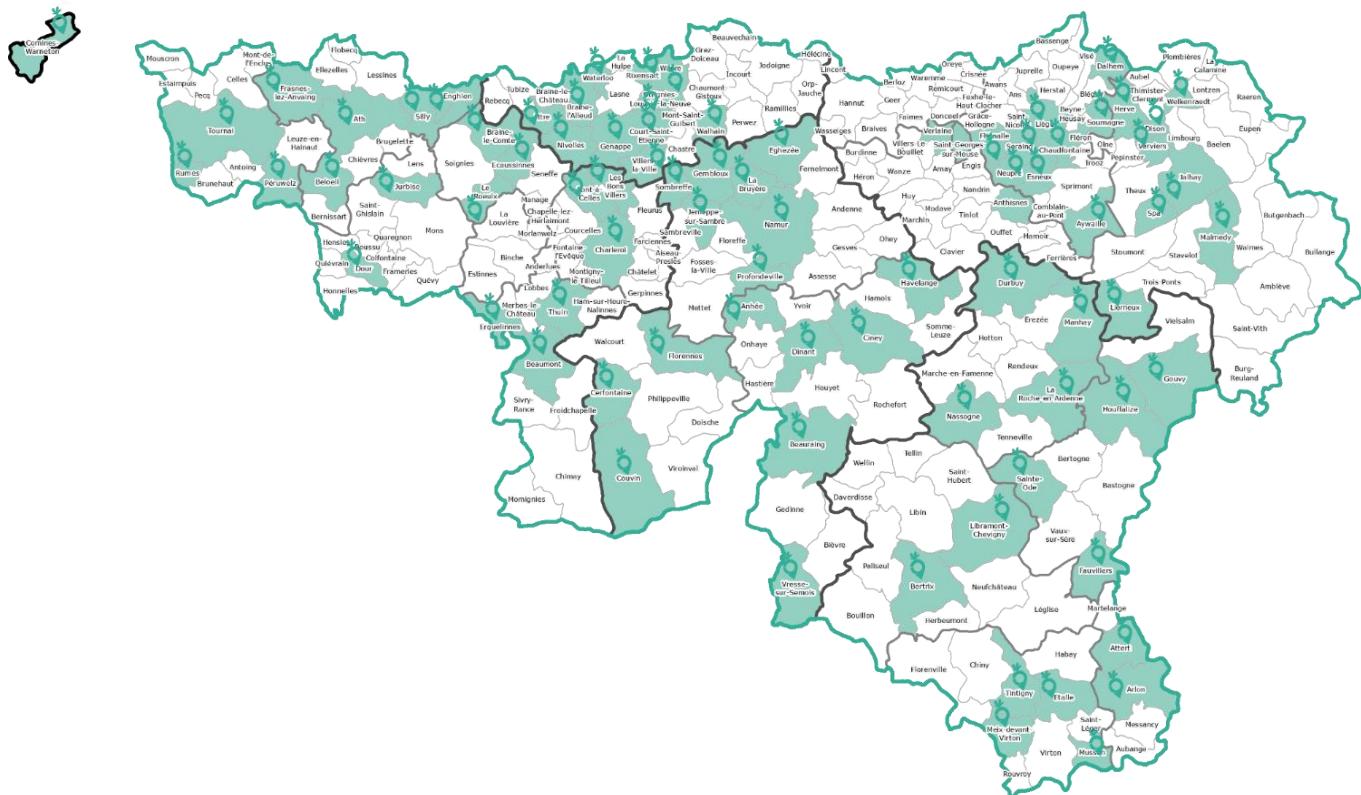
Permet de faire découvrir à une nouvelle clientèle les produits locaux et durables des points de vente. Les bons s'adressent à un large public, notamment celles et ceux qui hésiteraient encore à franchir la porte du point de vente proche de chez eux. Deux autres formats ont été développés : les carnets de fidéli-bons (fidélisent la clientèle et encouragent les achats – 20% de réduction) et les bons cadeaux (action spécifique pour la période des fêtes).

- ✓ Fidéli-bons : 200.000€ de subside → Soit au minimum 1.000.000€ de chiffre d'affaires facilité pour 95 points de vente partenaires.
- ✓ Bons d'achat : 50.000€ de subside → Soit environ 150.000€ de chiffre d'affaires facilité pour 120 points de vente partenaires.
- ✓ Bons cadeaux (fêtes) : 55.000€ de subside → Soit approximativement 110.000€ de chiffre d'affaires pour 80 points de vente partenaires.

L'évaluation de janvier 2024 a démontré que les incitants financiers comme les carnets de fidéli-bons permettent de stabiliser une clientèle qui augmente sa fréquentation et le panier d'achat grâce aux bons de réduction.

Pour capter une nouvelle clientèle, il faut développer d'autres stratégies et travailler sur la visibilité. Les bons grand public et bons cadeaux répondent à cette stratégie puisqu'ils font découvrir à de nouveaux clients les points de vente partenaires. Ces nouveaux clients, pour 42% affirment qu'ils reviendront certainement et 30% supplémentaire y retourneront probablement.

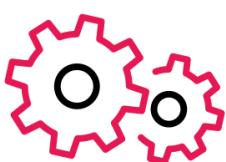
POINTS DE VENTE PARTICIPANT



MECANISME 3 | EXPERTISE COMMUNICATION ET MARKETING

La Cellule Manger Demain a mandaté 3 partenaires : Biowallonie, ConsomAction et Collectif 5C pour développer l'expertise marketing et communication à destination des points de vente wallons qui en ont fait la demande.

Plusieurs formes d'accompagnements sont proposées :



Formations collectives

Exemples :

B.A.BA de la communication, la communication au sein du point de vente et sur les réseaux sociaux, développer l'argumentaire



Ateliers collectifs

Exemples :

Flyers avec Canva, Meta Business Suite, réorganiser l'assortiment, réaliser son site Internet avec WordPress



Accompagnement individuel

Regard critique sur les pratiques ou les aménagements, retour sur une action de communication précise

Sur les **115 évaluations** reçues au terme des formations, le **taux de satisfaction a atteint le seuil des 99%** (cumulant les "satisfait·e" et "très satisfait·e").

RESULTATS :

- ✓ 19 formations organisées et 132 participant·es
- ✓ 1 boîte à outils mise en ligne.
- ✓ 34 points de vente ont sollicité un accompagnement individuel

Défis prévus pour 2025

- ✓ Poursuivre les actions solidaires afin de rendre plus largement l'alimentation durable accessible.
- ✓ Mener des actions ciblées pour soutenir les publics fragilisés, notamment les jeunes.
- ✓ Faire connaître davantage connaitre les actions auprès du grand public afin de susciter une plus large adhésion aux mécanismes et toucher une nouvelle clientèle.



Sensibilisation



Défis projetés fin 2023 pour l'année 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
- ✓ Dans le cadre de la mise en œuvre de l'action A1 du plan d'actions Food Wallonia, renforcer le volet « sensibilisation ». Donner plus d'ampleur au concours « imag'ine l'alimentation durable » pour l'année scolaire 2024-2025.

Etat des lieux des actions menées en 2024

Dans cette partie du rapport annuel, découvrez nos deux principaux projets de sensibilisation destinés à éveiller les réflexions sur l'alimentation durable chez les plus jeunes.

1. CHALLENGE GASPILLAGE ALIMENTAIRE – MENONS L'ENQUÊTE



CONTEXTE

Alors que l'ampleur du gaspillage alimentaire se révèle et que la conscience des enjeux environnementaux, éthiques et économiques du phénomène s'éveille, les cuisines de collectivités apparaissent comme un levier incontournable de la lutte. C'est dans ce contexte qu'est né le challenge « Gaspillage alimentaire : menons l'enquête » !

Ce projet, soutenu dans la cadre du plan de Relance de la Wallonie (fiche 171) s'adressait aux élèves et jeunes des écoles maternelles, primaires et secondaires de Wallonie.

A l'issue de l'appel à participation, 36 écoles avaient été sélectionnées, chacune choisissant une classe dont les élèves se sont révélés être d'authentiques ambassadeur·rices de l'anti-gaspi ! L'accompagnement s'est déroulé pendant l'année scolaire 2023-2024.

EVALUATIONS :

A l'issue des animations, la Cellule Manger Demain a réalisé une petite enquête de satisfaction auprès des 36 écoles accompagnées. Sur les 22 écoles participantes à l'évaluation, 95.5% sont satisfaites du projet de sensibilisation au gaspillage alimentaire. Voici quelques extraits des retours d'enseignant·es :

- ✓ « Très clair, varié dans les activités proposées. Les enfants étaient motivés car acteurs dans la découverte », institutrice P3/P4 à l'école fondamentale libre Saint-Joseph.
- ✓ « Le projet est bien adapté pour l'enseignement spécialisé. Il allie informations pratiques, phases de réflexion pour les élèves, moments plus ludiques. L'animatrice parvient à susciter l'intérêt des élèves, les responsabilise, les engage pleinement », chargé de projets à l'IMP René Thône.
- ✓ « L'animatrice a hyper bien animé et les enfants étaient à fond dans le projet », institutrice de 3ème primaire à l'école communale de Rosières.

FÊTES DE L'ANTI-GASPI

Afin de célébrer la participation des différentes écoles à ce projet, la Cellule Manger Demain a organisé les Fêtes de l'anti-gaspi ! Pas moins de 575 élèves ont pu y participer !

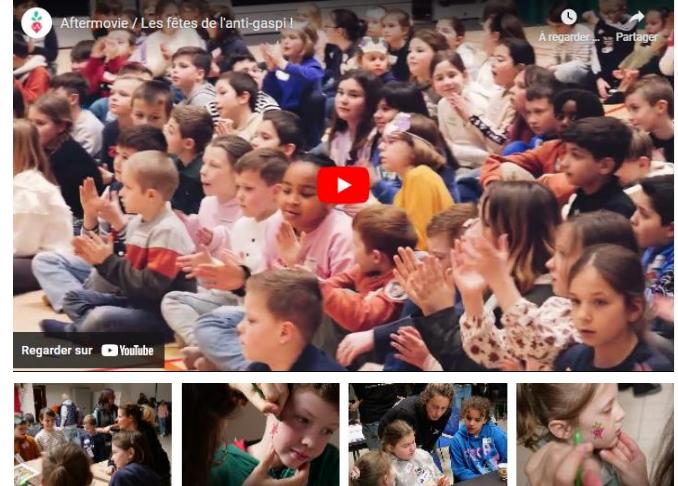
Deux dates avaient été prévues :

- Le 26 mars 2024 à la Régie Mess et Hébergement d'Havré (Mons).
- Le 4 avril 2024 à la Bourse de Namur.



Au programme :

- La journée a commencé par le spectacle d'humour et d'impro « On se poêle », de la Marmite de Lo. Ils sont également présents en ligne, n'hésitez pas à aller faire un tour sur leur [site internet](#) pour visionner des vidéos qui parlent de cuisine avec une approche scientifique...et toujours drôle !
- Nous avons également eu l'opportunité de mettre en lumière le groupe des « Trou'vers » et leurs textes engagés. Si vous souhaitez réécouter leur album, ça se passe [gratuitement ici](#). Un dossier pédagogique est également disponible et téléchargeable en format pdf sur leur [site internet](#).
- Afin d'alterner les groupes assistant aux différentes représentations susmentionnées, la Cellule Manger Demain et ses partenaires avaient concoctés de nombreux [stands avec des activités de sensibilisation](#).



MALLETTES PÉDAGOGIQUES

Les expériences vécues dans les 36 écoles pilotes ont permis de créer trois mallettes pédagogiques. Chacune d'elles est adaptée au niveau d'enseignement maternel, primaire ou secondaire. Elles adoptent une approche positive et critique de notre alimentation pour permettre aux enseignant·es d'engager leur classe dans la lutte antigaspi.

Chaque mallette contient des activités, des outils et des ressources adaptés à l'âge et aux compétences des élèves, permettant une approche pédagogique progressive et cohérente de l'alimentation durable avec pour fil conducteur le thème du gaspillage alimentaire.

Disponibles en libre accès sur le portail Manger Demain, elles permettent à de nouveaux établissements de s'engager dans l'action à leur tour !

En 2024, les mallettes ont d'ores et déjà été téléchargées 288 fois.



2. CONCOURS IMAG'INE L'ALIMENTATION DURABLE

CONTEXTE

Depuis 2021, la Cellule Manger Demain organise son concours « Imag'ine l'alimentation durable » à l'occasion de la journée mondiale de l'alimentation (16 octobre). Ce dernier s'adresse aux écoles de maternelle, primaire et secondaire de Wallonie. Il s'agit pour les écoles participantes de mobiliser leurs élèves via la confection d'une affiche collective sur un sujet en lien avec l'alimentation durable.

Cette année, vu la sortie des mallettes pédagogiques, le focus était fait sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire. Les classes de chaque niveau d'enseignement ont donc réalisé leurs affiches qui ont été soumises au vote des internautes sur la page Facebook de la Cellule Manger Demain.

EDITION 2024-2025

En ce début d'année scolaire 2024, pas moins de 25 écoles ont participé au concours ! Voici pour chaque niveau d'enseignement l'affiche qui a remporté le plus de succès de notre communauté :



Pour les maternelles, la classe de Madame Virginie, de l'école communale de Petit-Fays, a remporté le concours avec cette affiche et ses super-héros de l'anti-gaspi :



Pour les primaires, la classe de P3 de l'école de la Jeunesse de Seraing a remporté le concours avec ses 10 promesses pour que le gaspillage cesse :

Pour les secondaires, les élèves de CAP 2 de l'Institut Saint Joseph Sacré Cœur de La Roche-en-Ardenne ont remporté le concours avec ce projet d'article :

Le gaspillage alimentaire... stop ou encore?

Article rédigé collectivement par les élèves de deuxième année de l'ISJSC de La Roche-en-Ardenne

Le gaspillage alimentaire a pris une ampleur considérable au fil des années.

En effet, selon les dernières statistiques européennes, les Européens gaspillent 127 kilos de nourriture par personne par an. Nous pourrions nourrir 200 millions de personnes uniquement avec ce que nous gaspillons en Europe.

D'après Inger Anderson, la directrice générale de l'UNEP (programme des nations unies pour l'environnement), nous pourrions nourrir toutes les personnes qui souffrent de la faim dans le monde (ils sont environ 800 millions) avec un repas par jour, en utilisant la nourriture gaspillée.

Une étude récente menée par la région wallonne a démontré que les raisons de ce gaspillage sont multiples, mais la préparation en trop grande quantité et la date de péremption atteinte sont les raisons les plus souvent évoquées.

D'après L'ONU, 60 % des aliments gaspillés en 2022 l'ont été au niveau des ménages. Les services de restauration sont quant à eux responsables de 28 % du gaspillage et le commerce de détail de 12 %.



Des conséquences économiques

- Liz Goodwin, du WRI (World Resources institute), soulève le fait que le coût moyen du gaspillage alimentaire s'éleverait à 1000€ par ménage de 4 personnes par an.

Des conséquences écologiques

- Consommation d'eau superflue.
- Production inutile de CO₂.

Des pistes de solutions

- Adapter les quantités achetées aux besoins de son foyer.
- Programmer ses repas à l'avance.
- En Wallonie, cette problématique fait l'objet d'un plan spécifique, "le programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires".

<http://etat.environnement.wallonie.be/>

Défis prévus pour 2025

- ✓ Diffuser largement les mallettes, outils pédagogiques pertinents et qualitatifs, pour encourager les efforts de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des enfants et des jeunes.
- ✓ Envisager des collaborations futures pour imprimer les mallettes et les rendre disponibles.
- ✓ Poursuivre l'organisation du concours annuel « Imag'Ine l'alimentation durable » en touchant un plus large public (au sein des écoles mais aussi en dehors de ces réseaux : via les maisons de jeunes, accueil temps libre, etc.).



Défis projetés fin 2023 pour l'année 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 de la restauration collective (cantinoscope)
- ✓ Continuité de la participation de la coordination aux réunions du CwAD

Préalable

Cette mission consiste à connaître, mettre en cohérence et accompagner des dynamiques infrarégionales de transition vers un système alimentaire durable. Voici les détails des 4 principaux objectifs poursuivis par la Cellule Manger Demain :



Vision globale

Afin de pouvoir rencontrer les objectifs, il est essentiel d'avoir une **bonne connaissance des dynamiques** passées, en cours et à venir sur l'ensemble du territoire Wallon. Cette connaissance doit également être largement partagée avec les acteurs afin que ceux-ci élaborent leurs actions et partenariats en fonction de l'existant et des projets en préparations mais également sur base des expériences déjà éprouvées.



Mise en réseau et en cohérence

Sur base d'initiatives foisonnantes aux quatre coins de la Wallonie, la Cellule aménage ou participe à des **espaces (physiques et virtuels) de rencontre** afin de créer du lien et de la complémentarité entre les dynamiques.



Diffusion des apprentissages et bonnes pratiques

La Cellule contribue à la diffusion des apprentissages et bonnes pratiques développés **au sein des projets ou en dehors** et contribuant à la transition du système alimentaire wallon. Cette diffusion cible principalement les dynamiques locales et régionales mais également les acteurs publics et politiques à tous niveaux de pouvoir. Des liens en dehors des frontières wallonnes sont également entrepris afin d'**enrichir nos dynamiques** mais également afin de **diffuser les apprentissages** wallons.



Renforcement des acteur·rices

Sur base des trois objectifs précédents, l'objectif ici est d'identifier et de **répondre aux besoins communs des porteurs de projets**. Ce travail « à la carte » s'adapte en fonction des demandes et revêt des formes diverses allant de l'organisation de cycles d'apprentissages ou d'élaboration de livrables.

Etat des lieux des actions menées en 2024

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 recense les différentes initiatives, chiffres et acteurs clés de l'alimentation durable en Wallonie. La mise à jour 2023 a été mise en ligne début 2024 après mise en page.



Territoire - Population - Indicateurs socio-économiques et habitudes alimentaires



Agriculture et alimentation



Enseignement et formation



Restauration hors domicile



Acteurs publics de l'alimentation durable



Acteurs clés et projets en matière d'approvisionnement



Dynamiques territoriales



Projets pour relocaliser l'alimentation

Dès la prochaine mise à jour effectuée, nous souhaiterions communiquer sur cet outil auprès des nouveaux élus à l'échelle communale et provinciale. Un travail est mené en ce sens avec l'UVCW et la Fédération des CPAS.

2. PROJETS RELOCALISATION EN WALLONIE

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



En décembre 2023, le **Gouvernement wallon a décidé de poursuivre son soutien aux projets de relocalisation alimentaire en Wallonie ainsi qu'aux Conseils de Politique Alimentaire (CPA) et ce jusque fin juin 2025**. C'est donc 19 projets qui bénéficient d'un soutien renouvelé ainsi que 10 projets de CPA locaux. La Cellule Manger Demain, à travers le projet de subside « dynamiques territoriales », poursuivra sa mission de mise en cohérence et d'accompagnement de ces projets jusqu'à leur clôture.

Afin de diffuser les apprentissages et bonnes pratiques développés au sein des projets, un article « [coup de \(rétro\)projecteur sur la dynamique de relocalisation en Wallonie](#) » a été diffusé sur le portail Manger Demain.

PARTICIPATION AUX COMAC DES PROJETS

La Cellule Manger Demain a continué 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.

CHANTIERS COMMUNS

WALONMAP



Dans la cadre du chantier diagnostics, 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. Depuis, nous avons également publié les données des Conseils de Politique Alimentaire (avec lien vers les diagnostics), les collectivités labellisées « cantines durables » et les ceintures/réseaux alimentaires.

MOBILISER LES 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. La Cellule Manger Demain vient les renforcer ponctuellement dans l'organisation de webinaires et séances d'information (mobilisation des autorités politiques). Un webinaire a eu lieu le 25 septembre 2024 sur l'accès aux marchés publics alimentaires de collectivités pour les producteurs.

En février 2024, à la demande de la FRW (Fondation rurale de Wallonie), nous avons réalisé une intervention en duo dans le cadre de la CLDR (Commission Locale de Développement Rural) de la Commune de Florenville. En effet, une fiche projet de leur ODR (Opération de Développement Rural) concernait spécifiquement l'accès à la terre et la promotion d'une alimentation saine, locale, durable.

3. RÉSEAU DES CPA LOCAUX

Les CPA locaux sont des structures de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs d'un même territoire et gravitant autour des différentes dimensions de l'alimentation en vue d'y soutenir une dynamique de transition vers un système alimentaire durable.

Outre l'échange de regards croisés sur différents aspects de l'alimentation durable, ces plateformes multi-acteurs permettront de favoriser une approche bottom-up de la transition alimentaire : un partage et une analyse des bonnes pratiques et initiatives inspirantes au travers des différentes structures en place.

Objectifs des CPA locaux :



Espaces de dialogue

Interacteur·rices, ils contribuent à l'interconnaissance et au décloisonnement de l'information



Forces d'action

Incubateur·rices d'idées, ils coconstruisent des solutions concrètes pour répondre aux besoins locaux



Espaces de coordination

Ils favorisent la cohérence et la collaboration entre projets liés à l'alimentation



Forces d'orientation

Ils participent à la co-construction des politiques alimentaires en représentant l'intérêt général

ACCOMPAGNEMENT

La Cellule joue ici le rôle de facilitation et d'animation d'un réseau de CPA locaux au niveau du territoire wallon.

Pour ce faire la méthode d'accompagnement de la Cellule présente quatre axes :

1) Renforcement du groupe, des liens entre les structures porteuses de CPA et de leur interconnaissance : Facilitation de la circulation des informations au sein du réseau à travers l'animation de **points réseau mensuels** (depuis février 2024). Organisations de rencontres régulières : partage de bonnes pratiques, relais d'information, interconnaissance, coordination entre territoires, chantiers communs.

2) Montée en compétence des porteurs de CPA dans leur travail d'animation qui est à la fois novateur et complexe : entre novembre 2023 et décembre 2024, des ateliers ont été organisés en collaboration avec Reos Partners afin de former les CPA à une série d'outils de stretch collaboration issus de la méthode Social Labs. Ces ateliers ont permis de questionner leurs façons de mener des collaborations en contextes complexes et ont offert de nombreux outils relatifs à la gestion des questions polarisantes. Des coachings individuels ont également permis à chaque CPA d'approfondir les questions traitées collectivement à travers des exemples concrets propres à chacun des Conseils.

3) Soutien aux CPA dans leur travail de diffusion de cette approche novatrice de gouvernance alimentaire et ses plus-values : Tenue prochaine d'un stand à Municipalia, réalisation d'un flyer et d'une vidéo, onglet sur le portail Manger Demain, projet Tetrae Transaat, présentation aux Assises de Montpellier 2024, sélection dans le programme européen Cleverfood sur les Food Policy Councils & Labs pour représenter le réseau des CPA locaux.

4) Facilitation de l'élaboration et de la diffusion de réalisations du réseau : Outre la note de cadrage et la proposition de mise en œuvre de la fiche action C.2 du plan Food Wallonia, deux outils à destination des communes ont été réalisés en 2024 :



La réalisation d'un avis à destination des politiques communales sous forme d'un mémorandum – Présenté à la Foire de Libramont 2024.

L'alimentascope - recensement des actions liées à l'alimentation et à l'agriculture dans les différents programmes stratégiques communaux (PST, PCS, PCDR, BiodiverCité, PAEDC) afin de pouvoir inspirer et appuyer les futurs conseils communaux dans la rédaction de ceux-ci – Diffusé au lendemain des prestations de serment des nouveaux conseils communaux.

Ces initiatives ont été proposées par des CPA membres du réseau, et leur mise en œuvre est facilitée par la Cellule Manger Demain.

4. OUTIL DIAGNOSTIC : LE CANTINOSCOPE

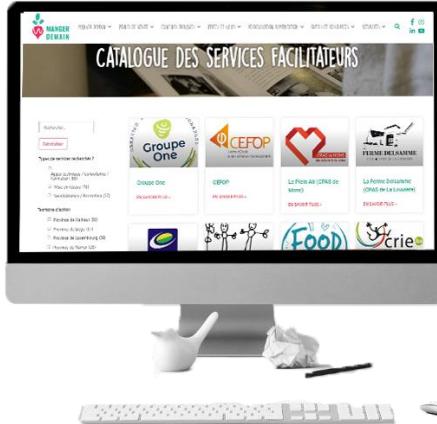


Attribué en décembre 2023 à un consortium composé de Factor X et B12, le marché public pour la réalisation d'un outil diagnostic de la transition de la restauration collective wallonne est en cours. L'outil prend forme et une attention particulière est portée à la cohérence de celui-ci avec les autres outils wallons en cours de développement dont l'outil Parcel et le Baromètre de l'alimentation durable.

Le Cantinoscope est désormais terminé : les cantines du Green Deal Cantines Durables sont invitées à y rentrer leurs données d'ici fin mars 2025.

Il permettra aux cuisines de collectivités (Green Deal mais aussi autres) de faire état de l'avancement de leur transition selon les différents axes du label cantines durables, et aux autorités politiques/projets territoriaux d'avoir un aperçu de la dynamique de transition des cantines sur leur territoire.

5. 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·rices dans leurs actions de transition (formation, sensibilisation, consultation, appui technique...). Ces services sont à présent répertoriés au sein du [catalogue des services facilitateurs](#).

L'équipe mettra à jour ce catalogue en 2025.

6. GT APPRO

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'actions individuels des institutions représentées afin de développer des synergies entre ceux-ci. Il a pour objectif de développer des ponts entre les actions en cours des institutions participantes. 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 appro se réunit 2x/an. D'autres réunions « thématiques » peuvent également être organisées à la demande (par exemple, un GT baromètres avait vu naître [ce répertoire](#) en 2023).

En 2024, le GT s'est réuni le 28 mars 2024 et le 17 octobre 2024. La prochaine réunion est prévue le 17 avril 2025.

Outre ces réunions, nos chargé·es de mission participent également à d'autres rencontres telles que les réunions de l'interface producteurs-distributeurs, toujours pour maximiser les complémentarités entre l'ensemble des projets.



7. PARTICIPATION AU COLLÈGE WALLON DE L'ALIMENTATION DURABLE

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.

8. COMMUNICATION MANGER DEMAIN / FOOD WALLONIA

En 2023, nous avons débuté avec la Direction du Développement Durable un travail sur la visibilité de Manger Demain et de Food Wallonia en vue d'harmoniser nos communications au bénéfice d'une communication externe plus cohérente et efficiente.

Objectifs :

- Clarification du récit commun wallon autour de la transition du système alimentaire. La Cellule Manger Demain veillera à tenir compte de l'évolution des orientations définies pour la politique alimentaire wallonne afin de véhiculer un message cohérent avec celle-ci.
- Participation aux réflexions et travaux menés par la Direction du Développement Durable en matière de communication sur la transition du système alimentaire durable en Wallonie et mise à jour des supports en fonction des orientations.
- Création et diffusion d'outils de communication sur la politique alimentaire wallonne (dont notamment le jeu Food Wallonia, et autres supports wallons à développer).

Défis prévus pour 2025

- ✓ Mettre à jour l'état des lieux, notamment avec une attention particulière sur les axes formations et sur la sensibilisation des jeunes à la malbouffe.
- ✓ Poursuivre les collaborations avec l'UVCW et la Fédération des CPAS pour diffuser nos outils (états des lieux, outils CPA locaux mais aussi en lien avec d'autres missions).
- ✓ Diffuser l'outil cantinoscope auprès de nos publics afin d'obtenir une première entrée de données d'ici fin mars 2025. Une fois ces données implémentées dans l'outil, promouvoir celui-ci auprès des collectivités hors Green Deal et plus largement auprès des pouvoirs publics intéressés par les données globalisées.
- ✓ Continuité de la participation de la coordination aux réunions du CwAD



Défis projetés fin 2023 pour l'année 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.
- ✓ Diffuser largement l'exposition « Saveurs et sourires »
- ✓ Développement d'un LinkedIn Manger Demain
- ✓ 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

Préalables

En juin 2024, l'équipe communication a été renforcée par l'arrivée d'une nouvelle personne, afin de pouvoir assurer et renforcer nos stratégies de communication, et ce de façon plus efficace sur chacun de nos canaux de communication.

Etat des lieux des actions menées en 2024

1. PORTAIL MANGER DEMAIN

En évolution continue, le portail Manger Demain est le point central des actions de communication menées par la Cellule Manger Demain.

Un grand nombre d'informations s'y retrouvent : nous veillons donc à maximiser la lisibilité et évitons de démultiplier les entrées et onglets.

En 2024, de nombreuses mises à jour ont été réalisées dont la présentation de la Cellule Manger Demain pour la rendre davantage visuelle et dynamique ! En effet, jusqu'ici, nous étions majoritairement sur une présentation institutionnelle rattachée à la Stratégie Manger Demain : nous avons donc souhaité développer l'identité de la Cellule Manger Demain. Voici un aperçu de ces mises à jour :

Voir l'onglet	Voir l'onglet	Voir l'onglet

Grâce à la réorganisation de l'équipe communication, celle-ci a pu s'atteler à plusieurs gros chantiers. Parmi ceux-ci, la révision complète des modules outils aboutissant à la création de notre outilthèque :

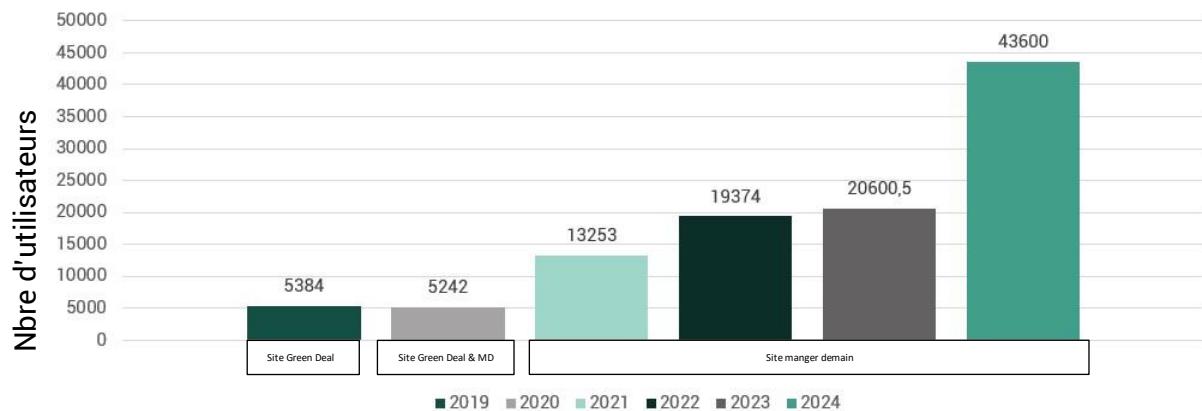


Alors que les outils étaient divisés en plusieurs onglets selon leur cible, ce nouveau module centralise l'ensemble des ressources dans une page unique : Cela permet à tout un chacun d'accéder en un clic à cette bibliothèque d'outils !

Vu l'important nombre d'outils en ligne, des systèmes de filtre et de recherches ont été mis en place pour faciliter l'utilisation du module :

- ✓ Sur la page principale, les outils s'affichent par **ordre croissant d'importance** ce qui permet pour le tout public d'accéder sans effort aux outils de référence.
- ✓ Pour permettre aux utilisateurs de pousser leur recherche **des cases à cocher sont disponibles pour filtrer les outils** en fonction du profil d'acteur, du type de ressource ou du thème recherché.

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DU TRAFIC SUR NOS SITES INTERNETS :



L'année 2024 est marquée par une augmentation significative du nombre d'utilisateurs, passant de 20 600 utilisateurs à 43 600 utilisateurs par an. Cette croissance d'environ 112 % témoigne de l'augmentation de notre visibilité mais aussi de la force de mobilisation de nos actions. C'est évidemment les projets du coup de pouce « du local dans mon points de vente » et du Green Deal Cantines Durables qui mobilisent majoritairement ce public comme en témoigne l'évolution des 10 onglets les plus consultés ci-après.

C'est un beau succès qui demandera de poursuivre les efforts et notre travail sur le portail Manger Demain en 2025 pour continuer d'attirer un nombre égal d'utilisateurs.

TYPE DE CONNEXIONS



Nette évolution au niveau du type de connexion : les utilisateurs sur mobile sont désormais plus nombreux que les utilisateurs sur ordinateur : c'est la première fois depuis 5 ans. Cela est très certainement dû à la croissance de notre communauté Facebook et de la fréquence des publications. Par ailleurs, le projet points de vente est également propice aux nombreux partages des points de vente eux-mêmes, boostant de facto l'audience touchée par nos actions.

Ce chiffre doit nous pousser à veiller à l'optimisation du portail et sa lisibilité sur les mobiles (responsive design).

EVOLUTION DU TOP 10 DES PAGES CONSULTÉES

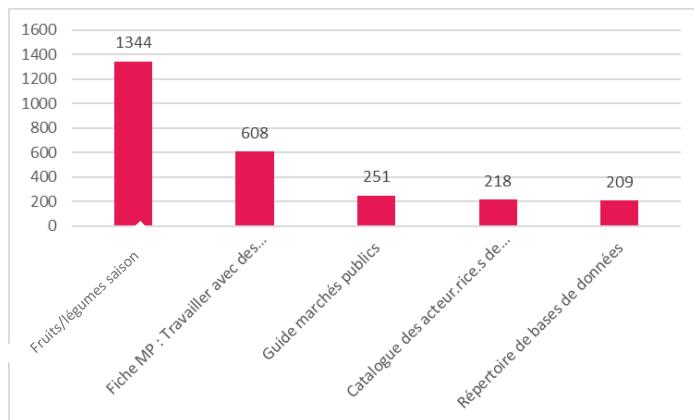
2023		2024
1	Page d'accueil du portail	Onglet de commande des bons d'achat
2	Onglet « du local dans mon point de vente »	Page d'accueil du portail
3	Onglet exception alimentaire	Cartographie des points de vente participant
4	Article d'info box-repas	Formulaire de commande bons consommateurs
5	Equipe	Formulaire de commande bons étudiants
6	Stratégie	Label Cantines Durables
7	Green Deal Cantines Durables	Green Deal Cantines Durables
8	Label Cantines Durables	Outils cantines durables
9	Onglet coup de pouce DLA	Evaluation des carnets de fidéli-bons
10	Outils cantines durables	Article d'info box-repas

Les statistiques des onglets les plus consultés cette année montrent l'impact des actions de communication menées pour la mission points de vente. On constate également que les onglets liés à la dynamique Cantines Durables restent dans le top 10, notamment les outils mis à disposition des signataires (cela induit leur bonne utilisation).

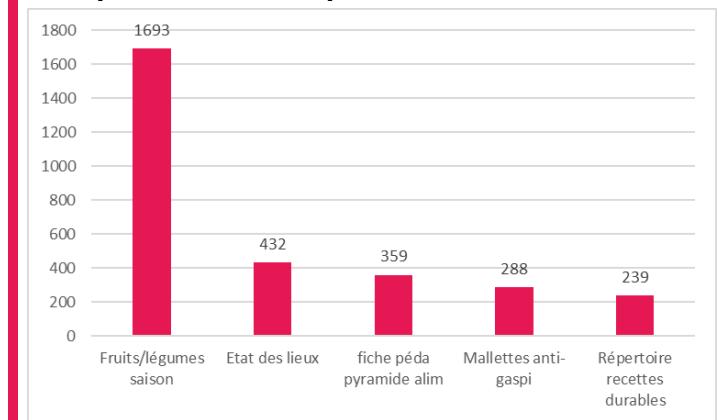
L'article d'information grand public sur les box-repas reste un onglet qui génère annuellement un grand trafic : à ce titre, nous l'avons mis à jour afin que son contenu reste pertinent pour les lecteurs qui souhaitent se renseigner sur les box-repas.

EVOLUTION DU TOP 5 DES OUTILS UTILISÉS

Top 5 des outils les plus consultés en 2023 :



Top 5 des outils les plus consultés en 2024 :



Nos outils concernant les fruits et légumes de saison en Wallonie restent la référence sur le portail : en plus d'être mobilisés par les signataires du Green Deal, leur nouvelle version, très visuelle, ravi tous les publics, du point de vente, en passant par les enseignants ou par tout consommateur. L'état des lieux est désormais le 2^e outil consulté sur le portail : une belle progression qui démontre l'augmentation de sa visibilité ! Ensuite, les 2 outils suivants sont des outils pédagogiques à destination des écoles : pas étonnant sachant que nos signataires Green Deal sont très majoritairement scolaires. Ces outils répondent à une réelle demande de nos publics de pouvoir sensibiliser les élèves de tous âges aux enjeux d'une alimentation durable. Finalement, le répertoire de recettes : mis à jour cette année pour y inclure davantage

de recettes à base de protéines végétales, il est une source d'inspiration pour nos cantines et leurs menus.

DES ARTICLES D'INFORMATION À DESTINATION DU TOUT PUBLIC

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

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



[Zoom sur les coûts cachés de notre alimentation](#)



[Elections 2024 : que proposent les partis en matière d'alimentation durable ?](#)



[L'alimentation n'est durable que si elle est complexe](#)

✓ 14 articles liés aux différentes missions :



[Les marchés publics comme leviers de résilience alimentaire : déclaration commune](#)



[Politiques nationales au service de la transition des cantines : L'exemple inspirant du PNAE au Brésil](#)



[41 cuisines de collectivité désormais labellisées « cantines durables » en Wallonie](#)



[Coûts cachés de l'alimentation ? On met les pieds dans l'plat !](#)



[La restauration collective, un débouché concret pour le secteur bio !](#)



[Le Label Cantine Durables étendu aux repas emportables](#)



[Du local dans mon camp d'été : jusqu'à 500€ de réduction par section](#)



[Une réduction de 5€ à faire valoir dans des dizaines de points de vente en Wallonie](#)



[La Cellule Manger Demain sera à la Foire de Libramont 2024](#)



[Un « Pass Dalle » pour soutenir les étudiant·es et des conseils pour manger équilibré](#)



[Plus de 100 cantines labellisées « Cantines Durables » en Wallonie](#)



[Coup de \(retro\)projecteur sur la dynamique de relocation en Wallonie](#)



[Retour sur l'édition 2024 des rencontres des acteurs de la transition alimentaire en Wallonie](#)



[Des mallettes pédagogiques antigaspi gratuites pour les écoles](#)

2. NEWSLETTERS ET EMAILINGS

La Cellule Manger Demain poursuit la diffusion de ses 5 newsletters et lettres d'information, chacune étant spécifique à un public cible :

Newsletter Green Deal Cantines Durables



Diffusée aux signataires et facilitateurs de la dynamique

Newsletter Manger Demain



Diffusée à l'ensemble de nos contacts – tout public

Newsletter dynamiques territoriales



Diffusée aux projets reloc, cpa locaux et leurs membres et facilitateurs

Lettre d'info gaspi



Diffusée aux écoles participantes

Lettre d'info points de vente

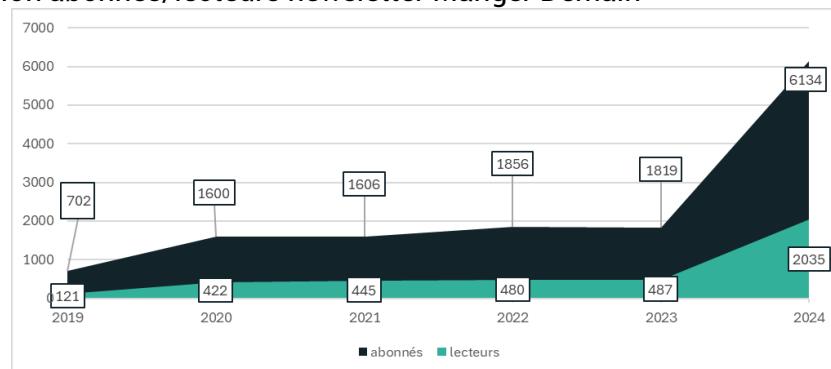


Diffusée aux points de vente participant et partenaires

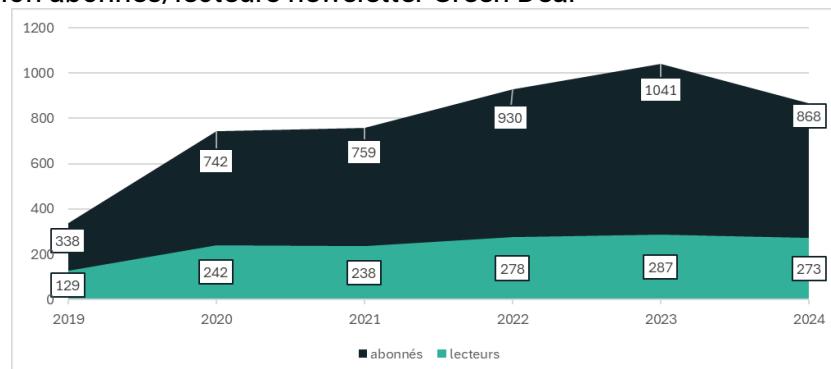
Cela fait maintenant un an et demi que nous avons basculé sur l'éditeur de newsletters Brevo : Cette interface nous donne entière satisfaction, notamment sur les modèles de mises en page. Il est intéressant de relever que près de 20% des utilisateurs du portail Manger Demain arrivent sur celui-ci via Brevo (et donc les liens envoyés dans nos newsletters !).

GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES ABONNÉS ET LECTEURS DES NEWSLETTERS

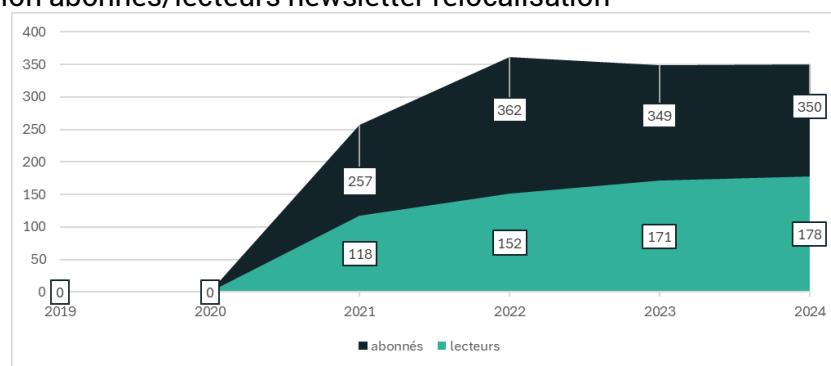
- Évolution abonnés/lecteurs newsletter Manger Demain



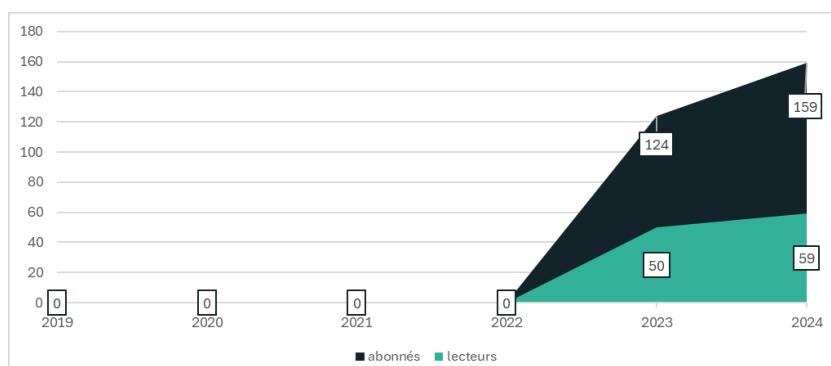
- Évolution abonnés/lecteurs newsletter Green Deal



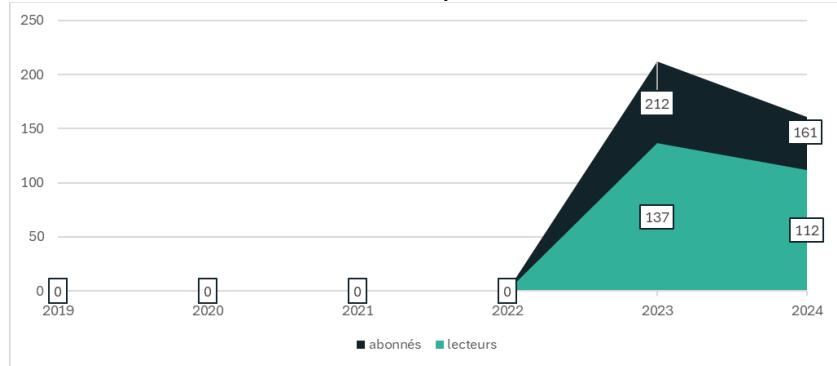
- Évolution abonnés/lecteurs newsletter relocalisation



- Évolution abonnés/lecteurs lettre d'info sensibilisation gaspi



- Évolution abonnés/lecteurs lettre d'info points de vente



A l'avenir, nous souhaiterions développer davantage notre stratégie de communication via les newsletters, afin d'augmenter nos abonnés et l'engagement des lecteurs.

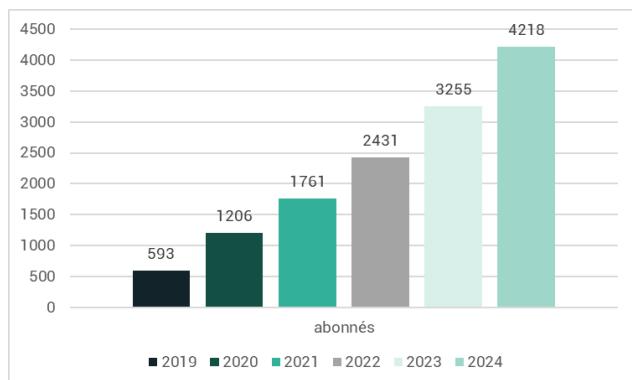
La newsletter relocalisation est également vouée à devenir une newsletter dynamiques territoriales ouverte à un plus large public (acteurs de l'alimentation, membres des CPA locaux, etc.).

3. RÉSEAUX SOCIAUX

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

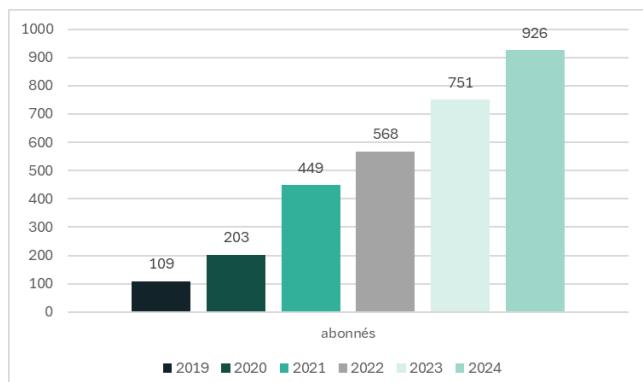
GRAPHIQUE D'ÉVOLUTION DES ABONNÉS

- Évolution des abonnés sur Facebook



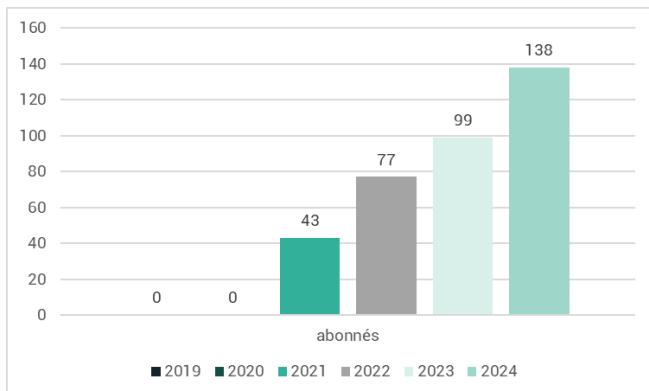
En 2024, nous avons publié 241 posts sur Facebook.

- Évolution des abonnés sur Instagram



En 2024, nous avons publié 90 posts sur Instagram.

- Évolution des abonnés sur Youtube



En 2024, nous avons publié 12 vidéos supplémentaires sur notre chaîne dont 7 ont été tournées et réalisées par notre équipe communication.

Via la réorganisation de l'équipe, nous avons souhaité maximiser notre présence sur les réseaux sociaux via la désignation d'un community manager : cela nous permet d'assurer plus de continuité et de cohérence au niveau des publications et des différentes plateformes.

- Nous souhaitons développer une playlist Youtube dédié à des tutoriels d'utilisation de nos outils techniques (cible : signataires Green Deal) ainsi qu'une chaîne de podcasts (tout public).
- A l'avenir, suite aux recherches liées à la malbouffe chez les jeunes, nous souhaiterions rédiger une fiche-projet sur la réalisation d'un programme de sensibilisation destiné aux 15-30 ans en lien avec les emportables et les critères du nouveau vadémécum sandwichs

4. RELATIONS PRESSE

LISTE DES COMMUNICATIONS VERS LA PRESSE EN 2024 :

- Février 2024 | Les cantines durables comme solution de débouchés pérennes et rémunérateurs pour les producteur.rice.s ([Voir l'invitation à la presse](#))
- Février 2024 | La restauration collective wallonne lutte contre la fracture entre coûts cachés et prix payés au bénéfice de tous : producteurs et consommateurs ! ([Voir le communiqué de presse](#))
- Février 2024 | L'alimentation, une marchandise comme les autres ? L'exception alimentaire comme levier dans les marchés publics ! ([Voir le communiqué de presse](#))
- Mars 2024 | L'alimentation durable au cœur de la restauration collective : coup de projecteur sur cette dynamique lors du Salon HORECATEL ([Voir l'invitation à la presse](#))
- Mars 2024 | Challenge « Gaspillage alimentaire – Menons l'enquête » - 570 élèves célèbrent son aboutissement lors des fêtes de l'anti-gaspi ! ([Voir l'invitation à la presse](#))
- Juin 2024 | Coup de pouce « du local dans mon point de vente » : un nouvel appel à participation est lancé ([Voir le communiqué de presse](#))
- Juillet 2024 | Visitez un camp Louveteaux engagé dans le zéro déchet ([Voir l'invitation à la presse](#))

- Juillet 2024 | Ensemble pour une alimentation durable : accessible et rémunératrice ([Voir le communiqué de presse](#))
- Septembre 2024 | Plus de 100 cantines labellisées « Cantines Durables » en Wallonie ([Voir le communiqué de presse](#)). Ce dernier a été décliné à destination des médias locaux :
 - Brabant Wallon ([Voir le communiqué de presse](#))
 - Hainaut ([Voir le communiqué de presse](#))
 - Liège ([Voir le communiqué de presse](#))
 - Luxembourg ([Voir le communiqué de presse](#))
 - Namur ([Voir le communiqué de presse](#))
- Octobre 2024 | Journée Mondiale de l'Alimentation : 200 acteur·rices rassemblé·es pour un système alimentaire durable en Wallonie ([Voir l'invitation à la presse](#))
- Octobre 2024 | Le Pass Dalle, la carte de réduction pour les étudiant·es ! ([Voir le communiqué de presse](#))
- Novembre 2024 | Des outils pour sensibiliser au gaspillage alimentaire dans les écoles ([Voir le communiqué de presse](#))
- Novembre 2024 | Wall'Oh Bio : L'évènement bio wallon de la restauration engagée ([Voir l'invitation à la presse](#))
- Décembre 2024 | Des fêtes de fin d'année locales et solidaires ([Voir le communiqué de presse](#)).

RETOUR SUR QUELQUES SORTIES PRESSE :



- **Radio**

A la suite de notre invitation à la presse pour l'événement annuel Green Deal, la RTBF nous a invité le matin même de l'événement pour venir parler du sujet sur Vivacité.

- **Reportages**

Voici ci-après trois reportages réalisés par la presse au cours des six derniers mois.



[TV lux – reportage sur la rencontre à HORECATEL](#)



[Télé MB – reportage sur les fêtes anti-gaspi](#)



[TV lux - reportage sur les bons dans un camp scout](#)

- **Partenariats**

Nous avons souhaité communiquer davantage sur l'opportunité que représente le secteur des cuisines de collectivités, notamment auprès du secteur bio.

En ce sens, nous avons collaboré avec Biowallonie pour une diffusion dans Itinéraires Bio ainsi qu'avec la FCCWB pour une double page dans le magazine Goutez. Dans ces articles, nous mettions en lumière les [chiffres du coup de pouce « du local dans l'assiette »](#).

5. ÉVÉNEMENTIEL

Le 7 février 2024 – Événement annuel du Green Deal Cantines Durables



Le Green Deal Cantines Durables, initié par la Wallonie en 2019, a fêté ses 5 ans le mercredi 7 février 2024 à Namur. A cette occasion, plus de 150 acteur.rice.s se sont réunis autour de la question des coûts cachés de l'alimentation. En effet, la dynamique des cantines durables fait partie des solutions pour transformer nos modèles de production et de consommation actuels en modèles plus vertueux. [Découvrez l'article de retour sur l'événement](#).

Le 12 mars 2024 – Focus collectivités au Salon HORECATEL

Nous participions cette année pour la première fois au Salon HORECATEL : En effet, les organisateurs ont fait appel à nous pour mobiliser davantage le secteur de la restauration collective à cet événement. Nous avons donc souhaité à cette occasion visibiliser les alternatives durables, notamment en matière d'approvisionnement local. En ce sens, diverses activités ont été proposées, dont une rencontre de l'approvisionnement en matinée. Découvrez à travers l'[aftermovie](#) les grands moments de notre participation.



Juillet 2024 – Foires de Libramont et Petite Foire Paysanne

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, la Foire de Libramont accueille chaque année des milliers de visiteurs et des centaines d'exposants.

« Notre agriculture, notre futur. Agissons ensemble ! ». En choisissant ce thème, la Foire de Libramont a souhaité montrer sa volonté de s'orienter vers des solutions innovantes et durables. La Cellule Manger Demain y a donc toute sa place.

Dans ce contexte, nous souhaitons, 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·rices de l'approvisionnement, ces actions permettent de renforcer la résilience de notre système alimentaire et sa souveraineté.

Nous proposons aux visiteurs et acteurs professionnels :

- De venir découvrir l'exposition Green Deal Cantines Durables « Saveurs et sourires » présentée à la fois sur notre stand mais également sur bâches dans la jonction du Hall 3 et de la Mezzanine (lieu de passage débouchant sur le marché des producteurs locaux de l'APAQW).
- De venir tester leurs connaissances en alimentation durable avec le jeu de l'oie Food Wallonia et de découvrir les initiatives en alimentation durable proches de chez eux ! En effet, depuis 2 ans, la Cellule Manger Demain propose une cartographie des dynamiques (mise à jour annuellement à cette occasion). Pour 2024, nous avions la chance de pouvoir y associer un répertoire électronique où ces mêmes dynamiques étaient classées par commune. Une facilité, notamment pour pouvoir commander les bons d'achat consommateurs si un point de vente est actif sur la commune du visiteur.
- Le vendredi nous proposons un pitch en collaboration avec 3 CPA locaux intitulé « des outils pour s'inscrire dans une démarche d'alimentation durable l'échelle

communale ». Un beau succès qui nous a donné l'envie pour les prochaines années de multiplier ce type d'interventions.

- Le lundi, nous proposions une conférence aux acteurs professionnels de l'approvisionnement intitulée « Une alimentation durable, de qualité, rémunératrice pour les producteur·rices et accessible à tou·tes, est-ce possible ? ». Grâce aux témoignages du CPAS de Libin et du CPAS d'Enghien, ainsi que de leurs fournisseurs, cette conférence a permis de mettre en lumière très pratiko-pratiquement l'intérêt de nos actions et projets. Une grande fierté ! Pour la deuxième année consécutive, nous avions la chance d'accueillir sur les bancs de cette conférence la journaliste Marie-France Vienne du Sillon Belge. [Son article](#) reflète parfaitement le contenu.



Cette conférence, nous avions également la chance de pouvoir la proposer à la Petite Foire Paysanne organisée à Tournay.

16 octobre 2024 – Rencontres des acteur·rices de la transition alimentaire en Wallonie

Pour la deuxième année consécutive, nous organisions en collaboration avec Wagralim et la Direction du Développement Durable les rencontres de la transition alimentaire en Wallonie.

Cet évènement, réunissant de nombreux acteurs, permet aux participants de se rencontrer, d'échanger et de partager : une journée riche d'apprentissages !

Pour découvrir les moments forts de cette journée, découvrez [l'article d'information réalisé](#) et découvrez la journée en images grâce à l'[aftermovie](#).



Événements à venir en 2025 :

- Événement annuel Green Deal Cantines Durables le 26 mars 2025 sur la thématique « One Health : Notre alimentation, nos santés ! »
- HORECTAL 2025 : Nous organisons en collaboration avec le Salon le 12 mars 2025 la journée dédiée aux collectivités.
- Municipalia 2025 : Participation au Salon avec le réseau des Conseils de Politique Alimentaire Locaux

Défis prévus pour 2025

- ✓ Poursuivre l'optimisation constante du Portail Manger Demain et pérenniser un flux d'utilisateurs au-delà de 20.000/an. Veiller à l'adaptabilité des onglets sur smartphones.
- ✓ Développer notre stratégie de communication via les newsletters.
- ✓ Poursuivre les efforts pour maximiser notre présence sur les réseaux sociaux et diffuser les bonnes pratiques liées aux différentes missions.
- ✓ Organiser les gros événements à venir et envisager notre présence aux Foire de Libramont et Petite Foire en fonction des perspectives.
- ✓ Contribuer à diffuser plus largement l'Etat des lieux de l'alimentation durable mais aussi d'autres outils auprès des élus.