



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie



ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

RESTAURATION COLLECTIVE LES CHIFFRES CLÉS

TABLE DES MATIÈRES

RESTAURATION HORS DOMICILE : LES CHIFFRES CLÉS	4
A. PROVINCE DU BRABANT WALLON	10
B. PROVINCE DU HAINAUT	11
C. PROVINCE DE LIÈGE	12
D. PROVINCE DE LUXEMBOURG	13
E. PROVINCE DE NAMUR	14
SOCIÉTÉS DE CATERING	15
CUISINES CENTRALES	22





RESTAURATION COLLECTIVE : LES CHIFFRES CLÉS

La restauration collective est la « restauration hors domicile » qui vise à proposer un repas à un prix modéré aux convives d'une collectivité déterminée (enfants, patient, travailleur ...). La restauration collective en Wallonie peut être tant publique que privée : crèches ; écoles ; universités ; centres de loisirs ; hôpitaux ; établissements de soins ; maisons de repos ; entreprises ; administrations ; etc. Aucune restriction n'est posée sur le mode de gestion (autonome, concédée ou mixte), ni sur la taille de la cantine, pour autant que celle-ci propose au minimum un service de repas complets (sur assiette ou offre à emporter) plusieurs jours par semaine.

Nous ne parlons donc pas des restaurants, qui, contrairement aux cantines, ne s'adressent pas aux membres d'une collectivité de manière récurrente mais aux particuliers de manière ponctuelle. La restauration collective est présente dans l'enseignement (39% des repas servis en Wallonie), les services sociaux et de santé (37%) et les entreprises et

administrations (24%). Les cantines peuvent être en gestion autonome (cuisine sur place) ou concédée (repas livrés chauds ou froids). La plupart d'entre elles étant soumises aux marchés publics, elles doivent mettre en concurrence les fournisseurs et justifier leurs choix en fonction de l'offre « économiquement la plus avantageuse ». Le nombre de repas chauds servis quotidiennement dans la restauration collective en Région wallonne est estimé à plus de 200.000 repas par jour en moyenne, soit plus de 125 millions de repas par an, auxquels s'ajoutent dans certains établissements les petits-déjeuners et les soupers.

Multidimensionnelle, l'alimentation durable répond simultanément à des critères environnementaux, nutritionnels, culturels, sociaux, éthiques et économiques. Pour participer à la transition du système alimentaire, il importe d'associer autant que possible ces différentes dimensions de l'alimentation durable au sein de la cantine.

AVEC SES



REPAS CHAUDS

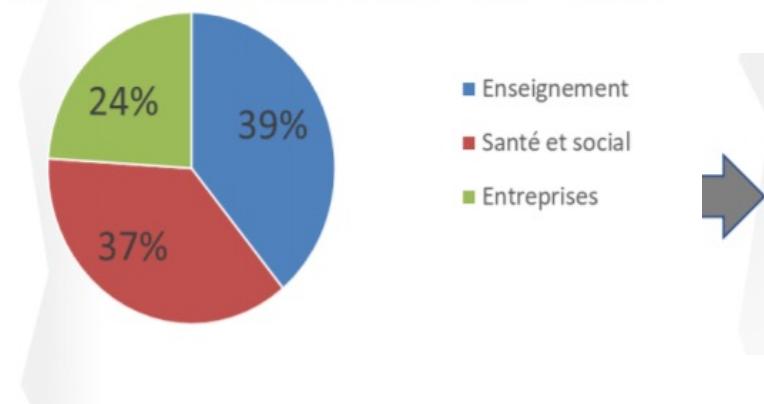
SERVIS CHAQUE JOUR, LA RESTAURATION
COLLECTIVE CONSTITUE UN ENJEU MAJEUR
POUR LA TRANSITION DU SYSTÈME
ALIMENTAIRE WALLON.

Elle représente tout d'abord une réelle opportunité de débouchés pour les producteurs locaux, lesquels peuvent notamment planifier leur production en fonction de la demande publique. En octobre 2019, l'organe de recherche sur les systèmes agricoles et alimentaires, Sytra, a publié les résultats d'une étude relative aux possibilités d'évolution de l'approvisionnement des cantines vers des modes d'agriculture plus durables en Wallonie. Selon celle-ci, pour fournir ces repas chauds, une production annuelle d'environ 1.500 tonnes de froment d'hiver, 11.000 tonnes de pommes de terre, 7.600 tonnes de fruits (pommes et poires), 10.100 tonnes de petits pois, haricots verts, carottes, oignons et poireaux, 3,3 millions de litres de lait, 1,2 millions de poulets de chair, et 9 millions d'œufs est nécessaire¹. Il s'agit-là d'un précieux levier pour soutenir la production wallonne de qualité justement rémunérée et créatrice d'emploi, de retisser des liens entre les producteurs et les consommateurs et de préserver et développer des savoir-faire locaux.

¹ https://sytra.be/wp-content/uploads/2020/09/etude_approvisionnement_cantines-synthese-v191010.pdf

Toujours selon l'étude de Sytra, voici la répartition du nombre de repas chauds dans les différents sous-secteurs de la restauration collective en Wallonie :

Type de cantines présentes en Wallonie



Enseignements: 51 %
Santé et social: 42%
Entreprise: 7%

À CE SECTEUR, S'AJOUTE L'HORECA.

GREEN DEAL CANTINES DURABLES

En 2017-2018, lors des assises de l'alimentation, la Wallonie a rassemblé plus de 1.200 acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire, ainsi que de nombreux citoyens : un processus entièrement construit avec une approche participative ! Sur base des intérêts et préoccupations de chacun, la Wallonie a élaboré un Référentiel wallon « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », une vision collective faisant partie intégrante de la [Stratégie Manger Demain](#).

Cette stratégie a été confirmée par le Gouvernement wallon le 27 octobre 2022, en adoptant le plan d'actions Food Wallonia dont l'objectif était d'accélérer la transition vers un système alimentaire durable au bénéfice de toutes et tous.

Ce projet constitue une alliance autour d'objectifs sociaux, environnementaux et économiques en faveur d'un système alimentaire durable, mais aussi entre les acteurs de ce système. Dans la lignée de la stratégie européenne "De la Ferme à la table", Food Wallonia se compose de 19 actions s'articulant autour de trois ambitions collectives structurantes :

- **Partageons les saveurs**
- **Relocalisons nos savoirs**
- **Participons à la transition**

Chacune de ces ambitions contribue aux six objectifs du Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » de la stratégie "Manger Demain", qui a posé les jalons de la vision du Gouvernement wallon en matière d'alimentation durable.

Les acteurs rassemblés en 2017-2018 ont pointé **la restauration collective** comme lieu d'actions stratégiques. Il s'agit en effet d'un secteur qui représente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire. Outre les aspects quantitatifs évoqués en termes de nombre de repas quotidiens (200.000 repas chauds par jour en Wallonie), les cantines de collectivités concernent tous les milieux de vie et toutes les catégories sociales de la population, et permettent de diffuser une culture de changement des comportements auprès de ses usagers sur de multiples dimensions de l'alimentation durable (santé, environnement, économie, éducation...).

Pour encourager les cantines à augmenter de manière significative la durabilité des repas servis, la Wallonie a lancé le **Green Deal Cantines Durables** : un accord volontaire entre plusieurs parties prenantes.





DES PRODUITS LOCAUX
ET DE SAISON



DES PRODUITS RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT ET
DES ANIMAUX



DES PRODUITS
ÉQUITABLES



DES REPAS SAINS,
ÉQUILIBRÉS
ET SAVOUREUX



LA RÉDUCTION DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ET DES DÉCHETS



L'INCLUSION
SOCIALE

Entre 2019 et 2020, la première édition du Green Deal Cantines Durables a réuni plus de 500 acteurs, soit l'équivalent de 120.000 repas chauds par jour qui basculent vers plus d'alimentation durable.

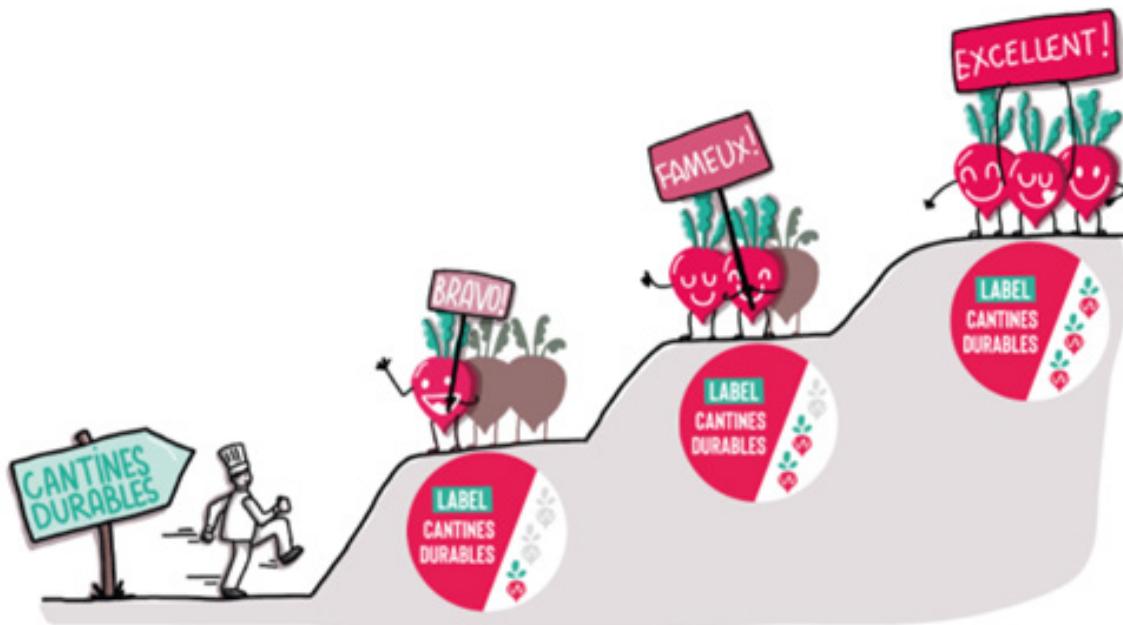
Le Gouvernement Wallon, dans le cadre du Plan de Relance et de Résilience, a décidé de réitérer son soutien aux cantines en relançant le Green Deal jusqu'à fin 2024, nouveau dispositif d'accompagnement (coups de pouce, formations, expertises, coaching, mise en réseau...) et de nouvelles modalités d'engagement dont l'objectif est d'amener en 18 mois les cantines vers la labellisation et un approvisionnement relocalisé.

En 2025, le nouveau ministre Yves Coppieters a réaffirmé son engagement à poursuivre et développer le processus de soutien aux cantines. Plus de précisions arriveront dans les mois à venir.

LE LABEL CANTINES DURABLES

Lancé en 2020 par le SPW Développement durable, le Label Cantines Durables constitue l'outil de reconnaissance officielle des efforts réalisés par les cantines signataires du Green Deal en matière d'offre alimentaire durable. Ce label présente 3 niveaux, symbolisés par des radis (1,2 ou 3 radis), selon une logique d'amélioration continue. Chacun de ces niveaux correspond à un certain nombre de critères obligatoires et facultatifs, qui couvrent les différentes dimensions sous-jacentes à un système alimentaire durable.

3 NIVEAUX DE LABELLISATION



En juin 2025, nous comptons 215 cantines labellisées et 362 cantines signataires ! C'est aussi 114 acteurs de l'approvisionnement et 13 coopératives.

ASSOCIATIONS ACTIVES DANS LES COLLECTIVITÉS

Différents acteurs accompagnent la transition des cuisines de collectivités en Wallonie.

C'est le cas de Biowallonie, qui propose un accompagnement individualisé aux cantines, tout secteur confondu, mais aussi des formations adaptées en alimentation durable.

La plateforme Proxial mène, quant à elle, des actions concrètes en alimentation durable dans les cantines scolaires de la Province du Hainaut.

CATALOGUE DES SERVICES FACILITATEURS

Depuis sa création, 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, consultance, appui technique...). Ces services sont répertoriés au sein du catalogue des services facilitateurs. L'équipe mettra à jour ce catalogue en 2025. mangerdemain.be/catalogue-des-services-facilitateurs/

UNE MALLETTE PÉDAGOGIQUE ANTIGASPI POUR CHAQUE NIVEAU D'ENSEIGNEMENT

Une mallette pédagogique antigaspi pour chaque niveau d'enseignement

Chaque année, un tiers de la quantité totale de nourriture produite dans le monde est perdue ou gaspillée. Afin de sensibiliser les jeunes à lutter contre le gaspillage alimentaire, la Cellule Manger Demain met à disposition de toutes les écoles de la Fédération Wallonie-Bruxelles des mallettes pédagogiques antigaspi. Et c'est gratuit.

Lutter contre le gaspillage alimentaire est loin d'être anodin. C'est une porte d'entrée concrète et accessible pour réfléchir aux questions de développement durable avec les enfants.

Trois mallettes pédagogiques différentes sont disponibles, 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. Alors, prêt·es à vous lancer dans l'aventure antigaspi?

mangerdemain.be/2024/09/08/mallettes-pedagogiques-antigaspi/



LE CANTINOSCOPE

Le Cantinoscope est le nouvel outil de monitoring de la restauration collective en Wallonie. Cet outil intuitif a pour objectif de visibiliser la transformation des systèmes alimentaires dans les cantines. Pour le grand public et les autorités publiques, le Cantinoscope donne un diagnostic globalisé de la durabilité des cantines du territoire d'après les 6 axes du référentiel « Vers un système alimentaire durable » et permet d'y suivre la démarche de transition du secteur de la restauration collective. Un score est attribué à chaque cantine en termes d'accessibilité, de prospérité économique et de relocalisation de l'approvisionnement, de santé et bien-être, d'environnement, de connaissances et de compétences, et de gouvernance. Une carte permet également de cibler les différentes cantines en Région wallonne. Il est possible de connaître les scores de son territoire par province ou par commune, tout en gardant l'anonymat des cantines.

Pour les cantines, il permet de diagnostiquer leur transition vers une alimentation durable, de visualiser leur progression dans le temps et de la communiquer, et ce, quel que soit leur point de départ. Des comparatifs entre les années sont possibles. Cela permet de mesurer l'évolution de chacune. Ces données sont collectées grâce à un formulaire basé sur les critères de la labellisation du Green Deal Cantines Durables, eux-mêmes établis grâce au référentiel wallon. Elles appartiennent à la cantine et elle seule peut décider de les divulguer. L'accès au grand public est restreint à des données agrégées. cantinoscope.mangerdemain.be

Cet outil a été financé par la Région wallonne.



Chiffres clés de la restauration collective

Voici quelques chiffres par province du potentiel de la restauration collective en Wallonie. Les sources utilisées pour rassembler ces chiffres sont reprises en fin de chapitre.

NOMBRE CANTINES signataires GD	Namur	Luxembourg	Liège	Hainaut	BW	Total
Enseignement fondamental	46	57	92	46	18	259
Enseignement secondaire	2	3	5	1	0	11
Enseignement supérieur	0	0	6	1	0	7
MRS	6	4	1	19	2	32
Centres d'accueil	3	3	1	4	0	11
Centres de loisirs	1	2	1	0	0	4
Prison	0	1	0	0	0	1
Crèches	1	2	10	5	2	20
Hôpitaux/cliniques	2	0	2	4	1	9
Autres	3	0	2	2	1	8
Total	64	72	120	82	24	362

NOMBRE CANTINES LABELLISEES	Namur	Luxembourg	Liège	Hainaut	BW	Total
Enseignement fondamental	29	25	67	5	18	144
Enseignement secondaire	0	2	3	2	0	7
Enseignement supérieur	0	0	2	0	0	2
MRS	6	2	0	13	2	23
Centres d'accueil	4	2	1	0	1	8
Centres de loisirs	0	2	1	2	0	5
Prison	0	0	0	0	0	0
Crèches	1	2	9	6	2	20
Hôpitaux/cliniques	0	0	1	2	1	4
Autres	0	0	2	0	0	2
Total	40	35	86	30	24	215



Pour connaitre l'évolution du secteur de l'enseignement, il est possible de consulter la page dédiée aux chiffres clés de l'enseignement en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Voici le lien pour l'année 2024 :

statistiques.cfwb.be/fileadmin/sites/ccfwb/uploads/documents/CC2024_web.pdf

Les chiffres utiles en Fédération Wallonie-Bruxelles qui concernent cet état des lieux sont les suivants :

- **50.555 enfants de 0-3 ans ayant fréquenté un milieu d'accueil (hors école maternelle)**
- **169.806 enfants dans l'enseignement maternel**
- **332.912 élèves dans l'enseignement primaire**
- **389.772 élèves dans l'enseignement secondaire**
- **222.292 étudiant·e·s dans l'enseignement supérieur (dont 5 universités)**
- **131.781 étudiant·e·s en promotion sociale**

La Fédération Wallonie Bruxelles c'est 3,7 millions de Wallons et Wallonnes et 1,2 million de Bruxellois/Bruxelloises.



A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

Voici le nombre de cantines reconnues par l'AFSCA, selon les différentes catégories, pour cette province :

- **Autre collectivité (préparation - distribution repas) : 76**
- **Autre collectivité (que distribution repas) : 16**
- **Biberonnerie (préparation - distribution repas) : 3**
- **Crèche (préparation-distribution repas) : 116**
- **Crèche (que distribution repas) : 16**
- **Cuisine Centrale : 15**
- **Ecole (préparation - distribution repas) : 38**
- **Ecole (que distribution repas) : 172**
- **Hôpital (préparation - distribution repas) : 4**
- **Maison de repos : (préparation - distribution repas) : 47**
- **Maison de repos (que distribution repas) : 4**
- **Prison (préparation - distribution repas) : 2**

Total : 509

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense de nombreux traiteurs et sociétés de catering (ex. TCO Services, Duo Catering, Compass-Group, ISS Catering, Sodexo, BoxBunny, etc.).

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux. La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire du Brabant Wallon 74 services d'aide alimentaire dont 39 proposant des colis alimentaires, 12 épiceries sociales, 3 restaurants sociaux et 13 services de repas.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'ajouter le secteur de la restauration.



B. PROVINCE DU HAINAUT

Voici le nombre de cantines reconnues par l'AFSCA, selon les différentes catégories, pour cette province :

- **Autre collectivité (préparation - distribution repas) : 326**
- **Autre collectivité (que distribution repas) : 138**
- **Biberonnerie (préparation - distribution repas) : 12**
- **Crèche (préparation-distribution repas) : 190**
- **Crèche (que distribution repas) : 15**
- **Cuisine Centrale : 69**
- **Ecole (préparation - distribution repas) : 281**
- **Ecole (que distribution repas) : 687**
- **Hôpital (préparation - distribution repas) : 11**
- **Maison de repos : (préparation - distribution repas) : 198**
- **Maison de repos (que distribution repas) : 22**
- **Prison (préparation - distribution repas) : 4**

Total : 1953

À cela s'ajoutent les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les repas livrés à domicile.

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense de nombreux traiteurs et sociétés de catering (ex. Hanssens à Wevelgem en Flandre occidentale, Dupont Restauration à Mouscron, API Restauration à Cuesmes, Les Délices du Centre à Strépy-Bracquegnies, Aramark à Charleroi, Sorest-Depoître à Ath, les Collines à domicile à Ellezelles, Oh My BOX à Charleroi, la Thiérache, etc.).

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire du Hainaut 200 services d'aide alimentaire, dont 137 proposant des colis alimentaires, 37 épiceries sociales et 2 frigos solidaires, 12 restaurants sociaux, 5 services de repas à domicile et 1 foodtruck.

Dans ce cadre, des initiatives de sensibilisation sont menées (distribution de fiches-recettes, ateliers cuisine ...).

Il y a également deux banques alimentaires situées à Tournai (Orcq) et à Charleroi (Marcinelle).

Porté par le Relais Social Urbain de Mons-Borinage, le projet SOREAL (Solidarité Réseau Alimentaire) est un service de récupération et de redistribution d'invendus aux associations locales qui offrent des colis alimentaires aux plus démunis.

La Ville de Charleroi a également un projet de plateforme de récupération et de gestion des invendus de la grande distribution.



C. PROVINCE DE LIÈGE

Voici le nombre de cantines reconnues par l'AFSCA, selon les différentes catégories, pour cette province :

- **Autre collectivité (préparation - distribution repas) : 249**
- **Autre collectivité (que distribution repas) : 56**
- **Biberonnerie (préparation - distribution repas) : 10**
- **Crèche (préparation-distribution repas) : 191**
- **Crèche (que distribution repas) : 24**
- **Cuisine Centrale : 41**
- **Ecole (préparation - distribution repas) : 190**
- **Ecole (que distribution repas) : 453**
- **Hôpital (préparation - distribution repas) : 9**
- **Maison de repos : (préparation - distribution repas) : 137**
- **Maison de repos (que distribution repas) : 14**
- **Prison (préparation - distribution repas) : 3**

Total : 1377

À cela s'ajoute les services du secteur de l'aide à la jeunesse et les 5 services de repas livrés à domicile.

Au niveau des fournisseurs de repas, il existe notamment Le Lagon Bleu SPRL à Andrimont, Echafaudage ASBL à Liège, Ekillibre, etc. Un acteur incontournable de la santé en province de Liège est l'Association Inter-régionale de Guidance et de Santé (AIGS).

Avec ses 33 partenaires et projets, il englobe, entre autres, deux centres de formation et d'insertion socioprofessionnelle adaptés :

- Le Plope asbl, à Vottem qui possède une section horticulture
- Le Tilleul, à Waremme qui travaille sur les métiers de l'alimentation avec une cuisine de collectivité et du service en salle, par exemple
- L'entreprise de formation par le travail « Work'Inn » asbl fait également partie de l'AIGS et a plusieurs sections en lien avec les métiers de l'alimentation :
- Tart'Inn à Waremme
- Motorium-saroléa, à Herstal
- Le Moulin de Brouckay à Eben Emael
- Le cloître à Liège

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire de Liège 169 services d'aide alimentaire dont 114 services proposant des colis alimentaires, 13 épiceries sociales, 9 restaurants sociaux, 4 associations proposant des chèques alimentaires, 21 services de repas, 3 frigos solidaires, 4 bars à soupe et 1 banque alimentaire.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'y ajouter le secteur de la restauration.



D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

Voici le nombre de cantines reconnues par l'AFSCA, selon les différentes catégories, pour cette province :

- **Autre collectivité (préparation - distribution repas) : 84**
- **Autre collectivité (que distribution repas) : 25**
- **Biberonnerie (préparation - distribution repas) : 2**
- **Crèche (préparation-distribution repas) : 61**
- **Crèche (que distribution repas) : 17**
- **Cuisine Centrale : 37**
- **Ecole (préparation - distribution repas) : 76**
- **Ecole (que distribution repas) : 202**
- **Hôpital (préparation - distribution repas) : 2**
- **Maison de repos : (préparation - distribution repas) : 29**
- **Maison de repos (que distribution repas) : 3**
- **Prison (préparation - distribution repas) : 4**

Total : 542

À cela s'ajoute les services du secteur de l'aide à la jeunesse et des services de repas livrés à domicile tels que les Ateliers du Saupont à Bertrix et les Gourmands Disent à Virton.

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire du Luxembourg 68 services d'aide alimentaire dont 42 proposant des colis alimentaires et 1 foodtruck, 16 18 épiceries sociales et 3 restaurants sociaux et 2 services de repas.

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'ajouter le secteur de la restauration.



E. PROVINCE DE NAMUR

Voici le nombre de cantines reconnues par l'AFSCA, selon les différentes catégories, pour cette province :

- **Autre collectivité (préparation - distribution repas) : 115**
- **Autre collectivité (que distribution repas) : 26**
- **Biberonnerie (préparation - distribution repas) : 4**
- **Crèche (préparation-distribution repas) : 123**
- **Crèche (que distribution repas) : 3**
- **Cuisine Centrale : 18**
- **Ecole (préparation - distribution repas) : 130**
- **Ecole (que distribution repas) : 227**
- **Hôpital (préparation - distribution repas) : 3**
- **Maison de repos : (préparation - distribution repas) : 70**
- **Maison de repos (que distribution repas) : 7**
- **Prison (préparation - distribution repas) : 3**

Total : 729

Au niveau des fournisseurs de repas, on recense quelques traiteurs et sociétés de catering (ex. La Cuisine des Champs, les Ateliers de Pontaury, Traiteur Bouchat, L'Instant d'Après, etc.)

AIDE ALIMENTAIRE

L'aide alimentaire peut se faire sous différentes formes. Les principales sont les colis alimentaires, les épiceries sociales ou les restaurants sociaux.

La Fédération des Services Sociaux recense sur le territoire de Namur 99 services d'aide alimentaire dont 61 proposant des colis alimentaires, 11 épiceries sociales, 9 restaurants sociaux et 1 banque alimentaire, 2 bars à soupe et 8 services de repas (CPAS).

Enfin, aux secteurs de la restauration collective et de l'aide alimentaire, il convient d'ajouter le secteur de la restauration.

SOCIÉTÉS DE CATERING

Plusieurs sociétés de catering fournissent des repas aux cantines en Wallonie. Voici quelques-unes de ces entreprises, signataires du Green Deal :

TCO SERVICE

Située à Ottignies, TCO Service offre des services de gestion complète de cuisines pour les collectivités, y compris les écoles. Jeanne et Christian Collard ont lancé leur service traiteur en 1992, évoluant ensuite vers la restauration collective. En 2008, TCO SERVICE voit le jour.

Leur engagement pour une alimentation de qualité et abordable les a conduits à fournir des services dans les écoles, crèches et maisons de repos. Depuis les années 2000, ils se sont engagés progressivement pour une alimentation durable, avec des initiatives telles que l'introduction de produits bio, des partenariats avec des agriculteurs locaux, la formation du personnel à la cuisine végétarienne et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour Jeanne et Christian Collard, l'avenir repose sur le respect des produits, des fournisseurs, de la santé des clients, des collaborateurs et de l'environnement.

Durabilité : Frais, locaux et de saison, ils veulent utiliser les meilleurs ingrédients.

Produits frais et de saison : ils suivent le cycle des saisons afin de cuisiner un maximum de produits frais et locaux. Ingrédients BIO et labels de qualité : ils ont sélectionné une liste d'ingrédients pour lesquels ils garantissent la provenance 100% BIO (certification par Certisys – BE-BIO-01). Tous les poissons sont issus de la pêche ou de l'aquaculture durable (MSC ou ASC). Circuits courts : Ils établissent des partenariats avec nos producteurs afin de favoriser le développement d'une agriculture locale et durable. Une alimentation locale permet de réduire notre impact environnemental.

Commerce équitable

Bananes et chocolat sont 100% fairtrade (et BIO).

tcoservice.be



DUO CATERING

Basée à Louvain-la-Neuve, Duo Catering fournit des repas aux écoles, entreprises et maisons de repos en Wallonie et à Bruxelles.

Depuis 2008 et ce dans plus de 50 entreprises, institutions et administrations, les équipes de Duo Catering assurent un service de restauration collective de référence : sandwich bar, libre-service, service en chambre, cuisine centrale, restaurants de direction, réceptions...

Depuis juillet 2023, la cuisine centrale ultramoderne et durable est opérationnelle. Grâce à cet outil, Duo Catering augmente considérablement ses capacités de production (jusqu'à 15 000 repas jour) et complète l'offre de services et de livraison de repas qualitatifs en liaison froide à destination des collectivités.

Les 5 piliers du service responsable de catering :

1. Recettes traditionnelles

Application de méthodes traditionnelles de cuisine et non d'assemblage de produits issus de l'industrie agroalimentaire.

Notre rôle : éduquer au goût au travers de repas « découverte » et « à thème ».

2. Produits frais et de saison

Respect des cycles naturels pour préserver le goût, la planète et notre avenir.

Respecter les saisons, c'est :

- o apprendre aux enfants les cycles naturels
- o bénéficier de produits à maturité naturelle, au goût préservé
- o réduire l'impact environnemental des approvisionnements

3. Labels et appellations

Utilisation de produits de qualité, et parfois même labellisés (fromages AOC, porc ou volaille type "fermier", poissons MSC, céréales bio AB...) en restauration collective

4. Fournisseurs régionaux

Collaboration avec des fournisseurs partenaires. En tant qu'entreprise régionale, il nous paraît essentiel de travailler « local ».

5. Environnement et biodiversité

Se nourrir est vital, protéger le climat de notre planète également. Nous menons des actions afin de réduire notre empreinte écologique et protéger la biodiversité, telles que la gestion de la production, des invendus et des déchets. Nous proposons des repas à faible émission de carbone et utilisons des produits d'entretien concentrés avec système de dosage verrouillé.

duocatering.be

Sodexo propose le meilleur de l'alimentation saine, équilibrée et durable, avec une attention particulière à une utilisation responsable des ressources. Au service de nombreuses organisations et secteurs, des entreprises aux industries, en passant par les hôpitaux, les écoles et bien d'autres encore, leurs services de restauration s'adaptent aux besoins spécifiques et suivent le rythme des activités.

Bien plus que proposer des services de restauration, Sodexo œuvre pour une alimentation plus durable, qui apporte un impact positif sur les individus, les communautés et l'environnement. Leur marque de fabrique ? Une cuisine saine, nutritive, équilibrée, responsable et durable pour tous.

Chaque jour, ils mettent tout en œuvre pour offrir la meilleure expérience de restauration possible, compte tenu des enjeux, besoins, possibilités et contraintes. Ils poursuivent leur mission, en conciliant :

- Une offre large de **produits sains et durables**, via la végétalisation des menus
- Une utilisation optimale des **ressources naturelles**
- La réduction du **gaspillage alimentaire**
- Un **approvisionnement responsable** et des pratiques équitables
- Le **budget** des consommateurs
- Les **conditions de travail** de leur personnel
- La lutte contre toute forme de **discrimination**
- La diminution de **l'empreinte carbone**

be.sodexo.com/marques-services/services/food-services





CULINOA

A Gembloux, Spécialisée dans la gestion de cuisines pour maisons de repos et centres d'hébergement, Culinoa collabore avec plus d'une centaine d'institutions en Belgique.

Grâce à ses nombreuses années d'expérience, Culinoa a su s'imposer comme un acteur majeur de la restauration dans le domaine des soins de santé. Spécialisés dans les secteurs des maisons de retraite et des centres d'hébergement pour personnes handicapées, ils travaillent actuellement avec plus d'une centaine d'institutions, partout en Belgique.

Chez Culinoa la Qualité n'est pas un vain mot. En effet depuis la sélection des produits, l'élaboration des recettes et des menus, les techniques de préparations, les textures modifiées jusqu'à la présentation et le service des repas. Toute la démarche est formalisée de manière à garantir une qualité de haut niveau.

Fondée en 2001 par un amoureux de la cuisine, la société Culinoa regroupe aujourd'hui une équipe d'experts du goût, dont le seul et unique objectif est de rendre au catering ses lettres de noblesse. A l'origine de cette mission, se trouve un constat : la restauration collective est bien trop souvent décriée au sein même du monde culinaire. Leur objectif est donc de se recentrer sur ce qui fait leur profession, la cuisine, pour que le plaisir de la table redevienne une valeur fondamentale de la restauration collective. Pour y parvenir, **Culinoa accompagne les cuisiniers dans la réalisation de menus de qualité et plein de goûts.**

La qualité d'un menu est liée aux aliments cuisinés et à la manière dont ils sont préparés. C'est pourquoi ils garantissent des produits soigneusement sélectionnés. Ils sont régulièrement testés par leurs experts, tous cuisiniers de formation, afin de garantir la sécurité alimentaire de la cuisine. Et parce que le marché regorge constamment de nouveaux produits, ils testent les nouveautés et les intègrent ensuite à leurs fiches recettes. Mais des ingrédients de qualité ne seraient rien sans une bonne mise en œuvre. C'est pourquoi ils prennent soin d'employer toutes les nouvelles techniques culinaires dans les fiches recettes. Par exemple, ils apprécient tout particulièrement **la cuisson basse température**. Celle-ci permet de préserver tous les nutriments présents dans un aliment.

culinoa.be

API-RESTAURATION

La société API RESTAURATION implantée à Cuesmes depuis 1996, fait partie du groupe français du même nom, œuvre dans le domaine de la cuisine collective.

Son métier consiste à prendre en charge à travers ses chefs, en tout ou en partie, l'approvisionnement et la cuisine au sein même des entreprises, écoles, maisons de repos et de soins, ou centres spécialisés avec lesquels elle collabore; elle dispose également d'une cuisine centrale certifiée "Smiley" par l'AFSCA. API Restauration réussit à conjuguer efficacité économique, respect de l'environnement, valeurs sociales et donne une plus-value aux repas de collectivité.

API RESTAURATION travaille pour que chaque repas soit le reflet de ses valeurs et c'est ainsi qu'elle privilégie les ingrédients locaux issus de l'agriculture raisonnée locale pour la fabrication de ses **12 500 repas quotidiens**.

Le groupe poursuit son objectif de croissance durable et fait coexister les intérêts et les talents de toute une chaîne d'approvisionnement, de transformation et de distribution: des agriculteurs de proximité jusqu'aux **121 salariés** qui constituent API Restauration en Belgique (nutritionnistes, cuisiniers, formateurs, logisticiens, ..) Leur dénominateur commun : la passion du métier !

API soutient de très nombreuses associations caritatives liées à l'alimentation en Belgique.

API RESTAURATION s'engage à servir (1) des repas de qualité constante selon ses critères stricts de sécurité alimentaire, de respect du cahier des charges, de qualité perçue par les convives ; (2) des repas variés et adaptés à vos préférences alimentaires ; (3) des repas équilibrés qui permettent un apport nutritionnel optimal. (4) Des repas respectueux de l'environnement.

hainauthorizons.be/api-restauration

api-restauration.com



Basée à Ath, Sorest-Depoitre croit que bien manger doit être un plaisir accessible, que ce soit au bureau, à l'école, ou à la maison. Des études le prouvent : un repas équilibré est essentiel pour le bien-être et aide à éviter les fringales de l'après-midi.

Chaque jour, ils préparent plus de 1800 repas, soigneusement élaborés avec des ingrédients frais, provenant de filières courtes et responsables. Sous la supervision de diététiciennes et dans le respect des normes d'hygiène les plus rigoureuses, la société crée des plats savoureux qui répondent aux besoins de chacun. Vers les particuliers, chef d'entreprise, directeur(trice) d'école, crèche ou gestionnaire d'établissement pour enfants ou adultes, Ils offrent des repas variés, livrés directement sur place.

Voilà près de 35 ans qu'Eric Depoitre, restaurateur sur la grand place d'Ath, a commencé à livrer son plat du jour dans une école du centre-ville. Deux ans plus tard, il sert près de 400 repas et s'entoure de personnel spécifique (diététicienne, cuisinier, chauffeur). Aujourd'hui, c'est une équipe de 15 travailleurs qui cuisine pour +/- 1800 personnes et qui livre toujours la 1ère école du centre-ville. Depuis 1989, le projet défend la qualité et la diététique de ses repas grâce à une politique d'achat et des procédés éprouvés associés à leur savoir faire.

Depuis un certain temps déjà la société a pris la décision de confectionner et de travailler ses repas avec un maximum de produits Bio ou issus de l'agriculture raisonnée en favorisant les producteurs locaux et de circuit court. Aussi, et dans la logique de leur politique de faire manger mieux, BIO et local, ils se sont inscrit dans le projet « Green Deal » :

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable autour d'une thématique spécifique. Il s'agit d'un engagement pour les signataires à mener de nouvelles actions concrètes à leur niveau et collectivement. Un Green Deal permet d'inciter de nouveaux projets à se mettre en place ou de donner une impulsion nouvelle à des initiatives existantes.

Mais plus particulièrement pour ce secteur d'activité : Le Green Deal Cantines Durables : c'est une mobilisation pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie.

Pour encourager les cantines à mettre en place une politique d'alimentation durable, la Wallonie a lancé le Green Deal Cantines Durables, un accord volontaire entre plusieurs parties prenantes offrant aux signataires (autorités politiques, facilitateurs et cantines) un cadre de mobilisation collective au sein duquel tous s'engagent à mener des actions pour une alimentation plus durable dans les collectivités.

Leurs objectifs :

Le Green Deal « Cantines Durables » propose aux cantines inscrites un cadre de travail collectif afin d'intégrer progressivement de nouvelles pratiques pour augmenter la durabilité des repas proposés dans les cantines en Wallonie ! Ce projet est pour nous l'opportunité de :

1. Développer et mettre en pratique au sein de la société, **des valeurs éthiques, positives et incontournables** telles que le respect de l'environnement, la lutte contre le réchauffement climatique, le soutien aux agriculteurs locaux et transformateurs wallons et la mise en place d'un lien privilégié avec ceux de la région.
2. Répondre à une demande des clients en leurs proposant **une alimentation de qualité, saine et équilibrée**.
3. **Revaloriser le métier de cuisinier** en restauration collective en travaillant des produits frais et de qualité.
4. **Favoriser le commerce équitable et réduire le gaspillage alimentaire** et les déchets, ainsi que favoriser l'inclusion sociale.

L'objectif est et sera toujours de préparer des repas savoureux tout en protégeant la planète en privilégiant un maximum d'approvisionnement chez les agriculteurs et fournisseurs locaux.

LES GOURMANDS DISENT

Située à Virton, Les Gourmands Disent est un service traiteur scolaire qui a vu le jour en 2012. Il a été créé par Nicolas Bous et s'est d'abord concentré uniquement sur le secteur particulier avant d'être élargi aux collectivités et aux écoles.

Ce service traiteur prend en charge la gestion des repas des cantines scolaires, de crèches, maisons de repos ou internat. La société développe un service sur mesure en France et en Belgique (40 km autour de Virton). Quelques chiffres produit chaque jour : 35 sites / 1200 repas chauds / 800 repas snacking / 1 internat de 100 élèves.

Elle régale les élèves de maternelles, de primaire ou bien du secondaire (collège) sans oublier le personnel grâce à des menus variés et adaptés aux besoins des petits ou des grands. Les menus sont validés par une nutritionniste agréée, ils sont au maximum de saison et ils développent de plus en plus les circuits courts pour les approvisionnements.

Ils mettent un point d'honneur à proposer de la qualité en quantité suffisante à un prix largement abordable.

lesgourmands-disent.net

LA CUISINE DES CHAMPS

Basée à Noville-les-Bois, la société cuisine des plats frais prêts à être consommés : sains, locaux, frais et durables. Les plats sont contrôlés tout au long de la chaîne de production. Cuisinés à la demande dans leur cuisine professionnelle, les repas sont livrés directement dans les infrastructures... Il ne suffit plus que de les passer au four-vapeur, micro-ondes,... et de les déguster !

À La Cuisine des Champs, ils utilisent pour la fabrication de leurs plats, des produits de première qualité : Des produits frais, des produits de saison et des produits certifiés BIO. Des ingrédients souvent oubliés en restauration collective sont intégrés au menu : outre les légumes wallons, ils cuisinent des lentilles, du quinoa, du boulgour, du panais, de la betterave, de l'orge perlé, des pois chiches.... Bref toute une diversité alimentaire !

À La Cuisine des Champs, ils privilégient des ingrédients proches de chez nous : En se nichant à Noville Les Bois, ils s'engagent à recourir à 80%. Cuisiner des ingrédients qui n'ont pas fait le tour du monde est un de leurs objectifs. Les circuits courts : Les pommes de terre sont cultivées par un agriculteur de la région de Fleurus, les carottes et les poireaux sont cultivés en région liégeoise. Les maraîchers et horticulteurs sont leurs meilleurs partenaires. La Cuisine des Champs s'inscrit dans une politique de soutien économique des agriculteurs wallons.

lacuisinedeschamps.com

MAIS AUSSI :

[\(HARZÉ, EN PROVINCE DE LIÈGE\)](http://lacockidienne.be)

CUISINES CENTRALES

La cuisine centrale permet une production alimentaire centralisée, préparant jusqu'à des milliers de repas par jour. Cette approche optimise les ressources, réduit les coûts et assure une qualité constante des repas servis dans différents établissements d'un même réseau.

CUISINE CENTRALE DU CPAS DE LIBIN

Basée à Libin, cette cuisine centrale est également signataire du Green Deal Cantines Durables et offre des services de restauration aux collectivités.

MAISON MARIE IMMACULÉE (SOIGNIES)

Chaque structure de l'ASBL est agrémentée de sa cuisine de production en liaison chaude. L'asbl 1000 à 1200 repas de midi sous plusieurs menus à destination des résidents âgés, des repas à domicile, des crèches, des selfs pour le personnel, des familles et visiteurs. 50 cuisiniers s'activent 7/7 j sous le regard de 5 chefs de cuisines issus de la restauration classique ou de l'hôtellerie. Ils travaillent de manière continue en flux tendu avec un maximum de produits frais. Leur volonté est de faire mieux en activant l'apprentissage local et de saison dans les limites des possibilités et avec l'aide des pouvoirs publics qui contribuent au travail important à faire pour améliorer « le service » aux collectivités. L'asbl MMI a confié pendant plusieurs années la gestion de ses cuisines à la première société de catering belge et mondiale mais depuis 2023 a décidé de prendre à sa charge la gestion complète du catering.

CUISINE CENTRALE DU GROUPE SANTÉ CHC (ALLEUR)

La cuisine centrale, à Alleur, est une entreprise dans l'entreprise.

Elle gère tous les aspects d'une offre alimentaire complexe: production centralisée et distribution de repas, gestion des ressources premières (commande, stockage, transformation, conservation), adaptation des repas aux besoins (des patients hospitalisés, résidents, enfants hospitalisés en pédiatrie...), gestion des restaurants, etc. Elle produit plus de 2 millions de repas par an.

En 2024, la cuisine centrale a fêté ses 20 ans d'existence.

Les défis futurs

Leur volonté est de s'engager dans une démarche durable et novatrice. Parmi les priorités: la réduction de l'impact carbone via notamment la végétalisation des menus et l'électrification de la flotte de camions, l'achat local en filière courte et la réduction des plastiques au profit de contenants réutilisables. Par ailleurs, le concept hôtelier, dont la chaîne plateau (la distribution des repas aux patients), va continuer d'évoluer. L'idée est de proposer des buffets roulants pour améliorer l'expérience des patients.

La cuisine centrale en quelques chiffres :

- 3.500 m² de surface
- 140 travailleurs
- 6.000 repas cuisinés par jour (plus de 2 millions de repas par an)
- 50 régimes différents
- 50.000 kg de fromage consommés par an
- 90.000 kg de laitage consommés par an

chc.be/Services/Nutrition-et-restauration/Equipes-et-activite/Cuisine-centrale

CUISINE CENTRALE DE NAMUR

Depuis la rentrée scolaire 2023, les élèves des écoles communales de Namur bénéficient de repas confectionnés au sein de la nouvelle cuisine centrale du CPAS pour offrir une alimentation plus saine, locale et respectueuse de l'environnement. Les repas préparés au sein de la cuisine de collectivité du CPAS permettent d'offrir aux enfants une alimentation de qualité au départ d'aliments issus de producteurs et productrices de la région et du circuit-court tels que des légumes et fruits frais. Les élèves bénéficient ainsi de repas chauds, sains, de saison et savoureux. En parallèle de la livraison des repas par la cuisine centrale du CPAS, les écoles communales de la Ville de Namur ont adhéré au Green Deal 2.0. L'objectif est d'amener les cantines de collectivités à décrocher la labellisation « Cantines durables » en respectant toute une série de critères tels que la saisonnalité, l'origine locale des produits, la proportion de bio, la réduction du gaspillage alimentaire et la sensibilisation des consommateurs, consommatrices et du personnel. Obtenir ce label est un gage de qualité pour la nourriture proposée aux enfants et de respect envers les producteurs et productrices.

VIVALIA (BERTRIX)

Après d'importants travaux de transformation, d'extension et d'aménagement, la cuisine centrale de Vivalia, située à l'hôpital de Bertrix, dispose à présent d'un nouvel outil de travail, inauguré en octobre 2023.

Grâce au savoir-faire de ses collaborateurs, la nouvelle cuisine centrale de Vivalia développe des techniques de production novatrices, parfaitement adaptées au secteur des soins de santé. Ces nouvelles infrastructures assurent actuellement l'ensemble des étapes du processus de production pour 400.000 repas par an, destinés aux patients, résidents et institutions partenaires, depuis l'achat des matières premières jusqu'au service des repas.

Aujourd'hui, la nouvelle cuisine centrale de Vivalia est désormais équipée pour répondre non seulement aux besoins de ses différents sites mais également à ceux d'autres structures collectives, externes à Vivalia (CPAS, communes, crèches, écoles, maisons de repos, etc.), en leur proposant un service tant quantitatif que qualitatif.

vivalia.be/inauguration-de-la-nouvelle-cuisine-centrale-de-vivalia-0

CUISINE CENTRALE DE L'ASBL DEVENIRS À VYLE-THAROULE (MARCHIN)

Des repas de qualité pour les écoles maternelles et primaires, réalisés par des stagiaires en formation encadrés par des formateurs. Repas à base de produits locaux (circuit court) issus de l'agriculture biologique, Et/ ou raisonnée en fonction de la disponibilité des produits

Crée en 1995, l'Asbl Devenirs est agréée comme CISP (Centre d'Insertion Socioprofessionnelle) par la Région Wallonne. Elle propose diverses formations à un public d'adultes demandeurs d'emploi dans différents domaines tels que : le maraîchage et l'horticulture, le développement personnel : de mon projet personnel à mon projet professionnel, l'informatique, l'accueil d'enfants, le permis de conduire... L'Asbl a lancé en septembre 2016 une toute nouvelle formation de commis de cuisine et de salle de collectivité.

devenirsencuisine.be

BEST DEAL

Ce partenaire dans le domaine des services et de la gestion culinaire dédiés à la santé et aux soins, existe depuis 1997. Son histoire commence en tant que centrale d'achat, mais au fil des ans, la structure a évolué pour devenir conseiller de ses clients, les accompagnant au quotidien sur le terrain, pour les établissements désirant assurer en gestion propre et indépendante leurs services hôteliers, garder leurs fournisseurs habituels et définir le niveau de qualité souhaité.

Leur mission est de les aider à maîtriser leur gestion quotidienne, d'optimiser la qualité de production, de collaborer sur l'offre nutritionnelle et la diététique des menus, tout en facilitant les relations avec les fournisseurs.

Best Deal se distingue par son esprit innovant, notamment avec la création du budget garanti. Cette solution intelligente propose une formule clé en main, permettant de maintenir le contrôle sur le budget tout en assurant qualité et flexibilité.

ISoSL (LIÈGE)

En trois ans, la ville de Liège est passée de 0 % à 70 % d' « alimentation durable », dont plus de 50 % issue de produits locaux : "Nous ne manquons pas de travail", affirme Davide Arcadipane, de l'Intercommunale de Soins Spécialisés de Liège (ISoSL). ISoSL est une intercommunale qui fournit 4 000 repas par jour à plus de la moitié des cantines des écoles primaires de Liège.

Depuis le lancement du réseau de transfert URBACT BioCanteens #2 (2021-2022), ISoSL a entrepris une transformation à 360° : adaptation des menus et intégration de produits bio, locaux, sains, frais et de saison, mise en place d'une dynamique de travail entre les cuisiniers et les écoles de la ville, mesure du gaspillage alimentaire, développement d'une application mobile de commande de repas pour alléger le travail administratif des écoles et fournir aux cuisiniers des numéros de commande précis, organisation de visites chez les producteurs avec les cuisiniers, le service des achats et les diététiciennes, modification de six des neuf contrats alimentaires publics pour les écoles et les crèches, avec l'objectif d'une alimentation 100 % locale et bio à l'horizon 2024.

Toutes ces transformations ont abouti à un changement profond du système ISoSL. En prévision du prochain EU City Lab, qui aura lieu à Liège, cet article explore le système alimentaire intégré de la ville et, en particulier, le rôle des marchés publics dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une stratégie pour un système alimentaire intégré

Au début de l'année 2021, ISoSL a décidé d'adopter une approche systémique de sa restauration collective, englobant quatre grands domaines de travail : la politique d'achat, la gestion de la production, la réduction des déchets et la sensibilisation à l'alimentation durable.

