



MANGER
DEMAIN

GREEN DEAL
Cantines Durables



Coup de pouce du local dans l'assiette

Obtenez un soutien financier équivalent à **minimum 50%** du montant de vos factures **en produits locaux issus des circuits courts**

VADEMECUM – JUIN 2025

Contexte

Dans le cadre de votre inscription au [Green Deal Cantines Durables](#), vous vous engagez à intégrer le processus de labellisation Cantines Durables et à vous tourner vers **un approvisionnement relocalisé**.

Un Coup de pouce "Du local dans l'assiette" ciblant spécifiquement les hôpitaux et maisons de repos est en préparation avec un lancement prévu ce 1er juillet 2025, **sous réserve de l'acceptation du projet par le Gouvernement wallon**.

Dans l'objectif de financer une alimentation bio et locale, la Cellule Manger Demain, avec l'aide de la Région wallonne, intervient dans vos factures à hauteur de 50% pour les produits locaux et 70% pour les produits locaux et certifié bio, avec un plafond de 0,5€ par repas servis. **Attention, le coup de pouce ne peut en aucun cas financer des repas qui bénéficient déjà d'un autre subventionnement.**

Le montant devra être justifié par les **factures de fournisseur·euses locaux·ales répondant aux critères de la charte approvisionnement de la Cellule Manger Demain (voir en annexe)**.

Ce coup de pouce couvre la période allant **du 1^{er} juillet 2025 au 30 novembre 2025**.

Les cantines qui bénéficieront du coup de pouce seront sélectionnées par un jury composé de Biowallonie, de l'Apaq-W, de la Cellule Manger Demain et du SPW – Secrétariat Général –

Direction du Développement Durable, sur base notamment de la pertinence du projet proposé (correspondance des fournisseur·euses et des produits à la charte), de la progression de la cantine dans la relocalisation de son approvisionnement et de sa motivation dans le processus Green Deal dans son ensemble et ses efforts pour obtenir ou maintenir sa labellisation.

Objectifs de l'opération : Faire progresser la relocalisation de l'approvisionnement des cantines dans le cadre du Green Deal Cantines Durables et ce, en augmentant le budget alloué aux repas des cantines **mais pas le coût utilisateur·rice**.

Conditions générales

Conditions à remplir pour rentrer le formulaire de participation

- La cantine **doit** être signataire du Green Deal Cantines Durables, ou être labellisée Cantine Durable et tout mettre en œuvre pour respecter ses engagements vis-à-vis du label (voir ci-dessous) ;
- La cantine doit avoir pour projet d'augmenter de manière significative son approvisionnement en produits locaux et/ou locaux biologiques, rémunérateurs pour les acteur·rices de l'approvisionnement et en privilégiant le circuit court. Pour ce faire, les nouveaux·elles fournisseur·euses devront être en mesure de répondre aux critères de la charte des acteur·rices de l'approvisionnement ;
- La cantine doit pouvoir justifier que le subside reçu dans le cadre du coup de pouce est entièrement dédié à couvrir des **surcouts** éventuels liés à la relocalisation de son approvisionnement et pas au-delà. En effet, l'objectif de ce subside n'est en aucun cas de permettre à la cantine de faire des bénéfices ou encore de diminuer le budget qu'elle dédie habituellement à la confection d'un repas, mais bien de le garder constant.
- La sollicitation doit être faite par la cantine et non la société de catering¹ à qui elle ferait appel pour la confection des repas (en cas de gestion mixte ou concédée) ;
- La cantine doit être/faire partie d'une structure publique ou d'une structure privée qui dépend de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales de l'une des manières suivantes :
 - 1) soit ses activités sont financées majoritairement par l'Etat, les Régions, les Communautés ou les autorités locales ;
 - 2) soit sa gestion est soumise à un contrôle de l'Etat, des Régions, des Communautés ou des autorités locales ;
 - 3) soit plus de la moitié des membres de son organe d'administration, de direction ou de surveillance sont désignés par l'Etat, les Régions, les Communautés ou des autorités locales.

¹ Société de catering, cuisine centrale, traiteur régionale sont regroupés ci-après sous le terme « sociétés de catering ».

Conditions à remplir pour que le subside prenne cours

- La cantine doit être signataire du [Green Deal Cantines Durables \(nouveau processus lancé le 08 décembre 2021\)](#) OU avoir obtenu le Label Cantines Durables et continuer ses efforts de transition vers une alimentation durable² ;
- La cantine doit être en ordre administratif ([convention signée](#) et fiche identification de la cantine rempli). La cantine doit avoir mis en place un Comité Manger Demain au sein de sa structure et avoir tenu une première réunion entre celui-ci et le·la chargé·e de mission territoriale de la Cellule Manger Demain.
- La cantine doit avoir rempli formulaire pour l'année 2024 dans le [Cantinoscope](#).
- La cantine doit avoir suivi une réunion d'information sur le fonctionnement du Coup de pouce « Du local dans l'assiette » et avoir élaboré son listing de fournisseur·euses et de produits en collaboration avec la Cellule Manger Demain.

Procédures

1. Formulaire de manifestation d'intérêt – dès le 1^{er} juillet 2025

La cantine qui souhaite bénéficier de ce coup de pouce « du local dans l'assiette » doit compléter le [formulaire de manifestation d'intérêt](#) dès le 1^{er} juillet 2025. Ce formulaire permettra à la Cellule Manger Demain de prendre note de l'intérêt de la cantine pour le subside et de rassembler les informations nécessaires à une première prise de contact.

Les informations complétées dans le formulaire sont indicatives et ne rentrent pas dans les critères de sélection des établissements qui bénéficieront du subside.

2. Prise de contact et accompagnement par l'équipe approvisionnement de la Cellule Manger Demain

Vous serez contacté·e par notre équipe « appro » dans les plus brefs délais lorsque nous aurons reçu votre formulaire de manifestation d'intérêt ainsi que la confirmation de l'acceptation du projet par le Gouvernement Wallon. Vous ferez ensemble le point sur votre situation actuelle en termes d'approvisionnement local et vous élaborerez ensemble votre **dossier de candidature**. Notre équipe appro vous indiquera quel·les fournisseur·euses sont éligibles au financement, vous aidera à prendre contact avec de nouveaux·elles fournisseur·euses si nécessaire et vous expliquera les démarches administratives à entreprendre pour valider leur éligibilité. Les chargé·es de mission territoriale seront également disponibles durant cette période pour vous aider, si besoin, à remplir votre dossier de candidature.

² Si la période du Green Deal Cantines Durables signé par la cantine arrive à échéance entre le 1^{er} janvier 2025 et le 31 décembre 2025 et que la cantine n'a pas obtenu de label, le jury se réserve le droit de décider si la cantine conserve son droit au coup de pouce « du local dans l'assiette ».

3. Remise de votre dossier de candidature

Pour soumettre votre dossier au jury, vous devez avoir obtenu un feu vert de notre équipe appro, votre projet d'approvisionnement local doit donc avoir été validé au préalable. Attention, les coups de pouce seront octroyés dans la limite du financement disponible, plus votre dossier est soumis tôt, plus vos chances d'obtenir un financement seront élevées.

Les dossiers de candidature sont envoyés à la Cellule Manger Demain à l'adresse greendealcantines@mangerdemain.be avec votre [chargé.e de mission territoriale](#) et appro@mangerdemain.be en copie. Votre financement pourra démarrer à partir de la date de d'envoi de votre dossier - **au plus tôt le 1^{er} jour du mois de l'envoi du dossier de candidature.**

Pour être recevable, le dossier de candidature sera composé des documents suivants :

1. Le formulaire de sollicitation complété (vous sera envoyé après votre rendez-vous avec l'équipe appro).
2. Le tableau des données relatives aux repas proposés (fourni) complété avec les informations suivantes :
 - Le nombre d'inscriptions aux repas³ de votre cantine sur les trois mois précédant l'introduction de votre dossier (attention, les repas à domicile ne sont pas considérés dans le calcul du subsidy) ;
 - Le rythme de repas proposés par votre cantine (4j/semaine, 7j/semaine, autre ?) et le nombre de semaines d'ouverture de votre cantine sur l'année;
 - Le prix demandé pour chacun des repas - ou par journée de repas (prix utilisateur) ;
 - Les éventuelles aides perçues intervenant dans le coût de confection de vos repas ;
 - Une simulation du subsidy sur la période concernée.

NB : en cours de subsidy, la cellule Manger Demain peut demander à la cantine de justifier que le montant demandé pour le Coup de pouce « du local dans l'assiette » est uniquement alloué à couvrir des **surcoûts** dû à **l'augmentation de l'approvisionnement local**.

3. Un relevé d'identité bancaire.

Un Jury composé de Biowallonie, de l'Apaq-W, de la Cellule Manger Demain et du SPW – Secrétariat Général – Direction du Développement Durable procédera à la sélection des cantines qui bénéficieront du coup de pouce. Cette sélection se fera sur base de différents critères issus du formulaire de sollicitation, mais également en fonction de l'enveloppe budgétaire disponible.

³ Préciser également le type de repas : petits déjeuners - repas de midi – repas du soir

Versement

Le montant du coup de pouce « du local dans l'assiette » sera versé au bénéficiaire dès réception et validation des pièces justificatives. Ce montant sera calculé sur base des factures déclarées pour une période d'éligibilité s'étalant du 1^{er} juillet 2025 au 30 novembre 2025.

!! TOUTES LES FACTURES DEVRONT AVOIR ÉTÉ ENVOYÉES AU PLUS TARD POUR LE 31 DÉCEMBRE 2025 !!

Le montant du subside devra être justifié par des factures (TVAC) provenant de la liste des fournisseur·euses jointe à votre dossier de candidature. Pour rappel, le coup de pouce finance 50% (produits locaux) à 70% (produits locaux et biologiques) de ces factures et est plafonné à 0,5€ par repas. Les repas pris en compte pour le calcul de ce plafond sont les petits déjeuners, les repas du midi et les repas du soir⁴. Si votre cantine est concédée à une société de catering, celle-ci devra s'engager à se fournir auprès des fournisseur·euses renseignés dans votre dossier et vous en fournir la preuve (factures) afin que vous puissiez bénéficier du subside. La sélection des fournisseur·euses se fera dans le respect strict des règles de marché public.

Les pièces justificatives acceptées sont uniquement :

1. Un tableau récapitulatif des factures (TVAC, pour l'achat de denrées alimentaires uniquement) mentionnant les informations suivantes (un modèle de tableau vous sera fourni une fois votre dossier accepté) :
 - ***Pour les cantines en gestion autonome totale⁵*** : le numéro de la facture, le montant, le·a fournisseur·euse (celui/celle-ci devra figurer dans la liste renseignée dans le formulaire de sollicitation⁶), le produit acheté et les informations liées au caractère local, circuit court, rémunérateur pour les producteur·rices et ses labels éventuels (**en particulier si le produit est bio et dans ce cas, le numéro de certification**).
 - ***Pour les cantines en gestion autonome partielle⁷ ainsi que les cantines en gestion mixte ou concédée*** : le numéro de la facture, le montant, le·a fournisseur·euse (celui/celle-ci devra figurer dans la liste renseignée dans le formulaire de sollicitation⁶), le produit acheté et les informations liées au caractère local, circuit court, rémunérateur pour les producteur·rices et ses

⁴ Des produits locaux utilisés pour d'autres types de repas, tels que les collations, les potages-collations et les goûters, peuvent également être pris en compte dans le calcul de votre coup de pouce, mais ne sont pas comptabilisés dans le calcul du plafond initial.

⁵ Une cantine est considérée en gestion autonome totale lorsque toute la gestion logistique, depuis l'achat des denrées alimentaires jusqu'au service, est pris en charge par la cantine elle-même. Cela signifie que les achats ne peuvent pas être centralisés par une autre structure. La cantine en gestion autonome totale devra donc être en mesure de fournir des factures relatives à sa consommation uniquement.

⁶ Si vous souhaitez modifier la liste de fournisseur·euses en cours de subside, vous devez en faire la demande par mail à greendealcantines@mangerdemain.be. Ce changement devra être scrupuleusement justifié et ne sera validé que sous réserve d'acceptation du jury

⁷ Une cantine est considérée en gestion autonome partielle lorsque la gestion des achats de denrées alimentaires (et donc des factures) est centralisée par une autre structure (commune, province, etc.).

labels éventuels (**en particulier si le produit est bio et dans ce cas, le numéro de certification**), le nombre de repas concernés par la facture, la quantité unitaire du produit concerné, le coût unitaire et le coût total pour la cantine concernée.

2. Le nombre de repas⁸ facturés sur la période concernée par le subside ;
3. Une déclaration de créance et une déclaration sur l'honneur indiquant qu'il n'y a pas de double subventionnement, à l'attention de l'asbl SOCOPRO dont le modèle vous sera envoyé une fois votre dossier accepté.

Les factures et les preuve(s) de paiement (extraits de compte bancaire, reçus officiels ou toutes autres pièces justificatives préalablement validées par l'asbl SOCOPRO) seront conservées et mises à disposition de la cellule Manger Demain en cas de contrôle.

⁸ Les repas pris en compte pour le calcul de votre plafond sont les petits déjeuners, les repas du midi et les repas du soir. Des produits locaux utilisés pour d'autres types de repas, tels que les collations, les potages-collations et les goûters, peuvent être pris en compte dans le calcul de votre coup de pouce, mais ne sont pas comptabilisés dans le calcul du plafond initial.

Annexe

Charte des acteur·rices de l'approvisionnement et de la logistique signataires du Green Deal Cantines Durables

Contexte

En s'inscrivant dans la stratégie Manger Demain et Food Wallonia, le Green Deal Cantines Durables a pour objectif d'accompagner les cantines vers des pratiques plus durables. En effet, la restauration collective présente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire.

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

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

Une des orientations phares du Green Deal est de travailler avec les producteur·rices, transformateur·rices, porteur·euses de valeurs et acteur·rices de notre transition alimentaire. Ils sont donc des acteur·rices cruciaux du Green Deal.

Cette charte constitue la vision partagée par les acteur·rices de l'approvisionnement engagé·es dans le Green Deal Cantines Durables et les fournisseur·euses des cantines subsidiées du « Coup de Pouce Du Local dans l'Assiette ». Ces valeurs sont issues du référentiel pour un système alimentaire durable en Wallonie.

Valeurs communes

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

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

2. Contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyen·ne.s

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

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

3. Générer de la prospérité socio-économique

Efficacité et équité socio-économique

Les structures de production, transformation et distribution, sont à taille humaine avec comme éthique, la primauté des personnes et du travail sur le capital dans la répartition des revenus. Les prix proposés sont des prix justes, qui permettent une rémunération juste à chaque travailleur·euse de la chaîne alimentaire et à chaque entreprise d'avoir une activité économique viable.

Ancrage territorial

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

4. Préserver l'environnement

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

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

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

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

Il s'agit de montrer que des alternatives au modèle dominant basé sur des volumes importants, de nombreux·ses intermédiaires et des prix écrasés sont possibles, en faisant la promotion d'une diversité de modes de production et de commercialisation. Pour cela, l'approvisionnement en circuit court est le modèle préconisé. C'est à dire un circuit de commercialisation à valeur ajoutée où les produits ont transité idéalement via 1 intermédiaire maximum, entre le/la producteur·rice et la collectivité, et issus de productions locales.⁹

Au travers de co-construction et de gouvernance collective, on redéfinit l'implication des différent·es acteur·rices dans leur pouvoir d'action à façonner notre système alimentaire pour répondre aux besoins de tous·tes.

Critères

- Mon exploitation, atelier de transformation et/ou mon siège social est basé en région wallonne.
- Mon exploitation, atelier de transformation et/ou mon siège social n'est pas coté en bourse.

⁹ La valeur ajoutée des intermédiaires est soumise à l'appréciation du comité de sélection.

- Je pratique une activité à taille humaine, avec comme éthique la primauté des personnes.
- Mon activité principale est de produire/fournir une offre alimentaire.
- Je propose des produits sains qui peuvent s'intégrer dans une alimentation équilibrée.¹⁰
- J'ai la volonté de commercialiser (une partie) de mon offre en circuit court¹¹ et/ou à destination de la distribution locale.
- Je connais l'origine géographique des matières premières et j'identifie clairement l'origine wallonne. Je les communique aux collectivités qui me le demandent.
- Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends aient un impact environnemental réduit tout au long de leur cycle de vie. Les méthodes de production, de transformation et de commercialisation s'inscrivent dans une démarche écologique, dans le respect du vivant.
- Je cherche à ce que les matières premières que j'utilise et/ou les produits que je vends soutiennent le développement des filières agricoles locales et rémunératrices.
Pour cela :
 - J'utilise des matières premières issues de l'agriculture locale dans la mesure des potentialités de la filière¹².
 - Je favorise les circuits court et/ou je m'assure de la juste rémunération des différents acteur.trice.s de la filière (label Prix Juste, travail en direct avec un.e producteur.trice ou coopérative de producteur.trice.s).
 - Les poissons sont issus d'une pêche ou d'une aquaculture locale, responsable, et ne font pas partie des stocks menacés.

Coup de pouce « du local dans l'assiette »

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

L'éligibilité des fournisseur.euse.s locaux.les pour ce Coup de Pouce est déterminée par les critères ci-dessus. **Nous attirons votre attention sur le fait que l'ensemble des étapes de production, transformation et logistique, devra également respecter ces critères.**¹³

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

¹⁰ Telle que définie par la région Wallonne dans le référentiel pour un système alimentaire durable en Wallonie

¹¹ Entendu ici comme ayant transité par le moins d'intermédiaire possible, chaque intermédiaire apportant une réelle plus-value.

¹² Laissé à l'appréciation du jury

¹³ Partie de la production non locale est autorisée de manière anecdotique