

Marie AMORISON
Chargée de projet, CPA Wapi
CARAH ASBL
11, Rue Paul Pastur à 7800 ATH
cpa.wapi@carah.be

Ath, le 13 octobre 2025

S'engager dans une cuisine durable : parcours, outils et accompagnements

A l'attention de tout acteur responsable des cuisines de collectivité (établissements scolaires, crèches, homes, centres d'accueil et/ou d'hébergement, hôpitaux, prisons...).

Objet : Invitation à une séance d'information sur la mise en œuvre d'une cuisine durable.

Mesdames, Messieurs en vos titres et fonctions,

Nous avons le plaisir de vous inviter à une séance d'information dédiée à l'intégration des produits locaux dans les cuisines collectives. Celle-ci se tiendra le **mercredi 19 novembre** au centre ADEPS de Péronnes (Avenue du Lac 56 à 7640 Antoing), de **13h30 à 16h30**.

L'organisation de cette séance d'information répond aux questions soulevées par le groupe de travail « Restauration collective » du Conseil de Politique Alimentaire de la Wallonie picarde. Nous avons identifié une forte demande d'obtenir des réponses concrètes aux défis rencontrés par les professionnels du secteur.

Vous jouez un rôle crucial dans l'offre d'une alimentation saine, locale et durable, notamment à travers les cuisines de collectivité qui fournissent les cantines scolaires, les crèches et les maisons de repos.

C'est pourquoi, lors du rendez-vous du 19 novembre, nous vous présenterons les outils et le soutien proposés par la cellule Manger Demain, clarifierons certaines contraintes réglementaires liées à l'AFSCA, et partagerons des actions concrètes visant à réduire le gaspillage en encourageant une cuisine plus locale et durable au sein de vos établissements.

Au programme :

- Les points d'attention essentiels pour intégrer des produits locaux dans les marchés de fournitures et de services alimentaires. Les 5 erreurs à éviter en 6 minutes !
Vidéo de Simon Lechat, juriste spécialisé dans les marchés publics au sein de la cellule Manger Demain.
- **Quels sont les objectifs et les ambitions du Green Deal Cantines Durables ?** Quelles retombées concrètes pour les cantines ? Présentation du rôle de la **Cellule Manger Demain**, de leur service d'**accompagnement** et des **outils disponibles** pour soutenir les acteurs de terrain. **Label Cantines Durables**: les actions concrètes à mettre en place.
Par Juliette Vastesaege, chargée de projet au sein de la cellule Manger Demain.

- Retour d'expérience du Centre ADEPS de Péronnes labellisé Cantine Durable.
- Incompatibilités entre ingrédients locaux et normes AFSCA, autoproduction non autorisée ? Entre obligations, assouplissements et idées reçues, **faisons le point et levons les freins** à l'utilisation de produits locaux en cuisine collective.
Par Kathy Brison de la cellule de vulgarisation de l'AFSCA
- Le gaspillage alimentaire en collectivité: une réalité. Ipalle vous accompagne afin de le mesurer et le réduire.
Par Matild Stipanov, responsable Prévention – Zéro Déchet chez Ipalle

En tant que structure publique ou gestionnaire d'une cuisine de collectivité, vous pouvez jouer un rôle important dans la mise en place et la promotion d'une alimentation locale et durable.

Si vous êtes intéressé·e·s par cette séance d'information, [inscrivez-vous avant le 14 novembre](#) via le QR code suivant :



Nous vous remercions de l'attention que vous porterez à cette invitation et nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Marie AMORISON,
Chargée de projet CPA Wapi